

Liebe besteht nicht nur darin, dass man einander ansieht, sondern,
dass man gemeinsam
in die gleiche Richtung blickt.

(Antoine de Saint-Exupery)

Liebes Brautpaar

wir freuen uns mit Ihnen und gratulieren Ihnen von Herzen zu Ihrem Entschluss.
Damit Ihr großer Tag ein ganz besonderer wird, stehen wir Ihnen mit vielen
Tipps und Anregungen gerne
zur Seite.

In unserer Bankettmappe befinden sich viele Informationen und Anregungen
für den schönsten Tag im Leben.

Für die Frage: „Welche Hochzeitstorte passt zu uns? Welche Tischdekoration?
Welcher Blumenschmuck? Sektempfang ???
und und und . . .

Sie möchten Ihren aufregendsten Tag bis ins Detail geplant wissen?
Wir machen ihn zu einem besonderen Erlebnis.

Mit allen Sinnen genießen.

Stilvoll, mit dem Gespür für das Besondere, der Raffinesse beim Buffet
oder der stimmungsvollen Musikauswahl.
Wir machen Ihren Tag
für Sie und Ihre Gäste
unvergesslich.

Isolde Iser & Roland Marth

und das Team vom

Gut am See



*Canapés - besondere Leckereien für den kleinen Hunger
oder für Ihre Schnittchen-Fans*

Gerne servieren wir diese bei Eintreffen der ersten Gäste:

Baguette- oder Chiabattatranchen zB. mit:

Hähnchenbrust mit Feigensenf
Thunfischcreme und Paprika
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme
Blauschimmelkäse und Trauben
Mozarella und Basilikumpesto
Parmaschinken mit Melonenstreifen
Prosciutto mit Olive
Räucherlachs mit Dill

Stck./2,90 Euro

Baguette- oder Hausbrotstnuttchen zB. mit:

Gouda
Maasdammer
Emmentaler
Frischkäse
Kräuterfrischkäse
Brie
Salami
Prosciutto
Parmaschinken

Stck./2,50 Euro



Getränkeauswahl

Nachfolgende Getränke sind in unseren All Inclusive Arrangements bis 1:00 Uhr
enthalten.

Für Ihre individuelle Planung berechnen wir wie folgt:

All Inclusive

18:00 Uhr bis 1:00 Uhr 65,00 Euro/Person
Inclusive Bier, Softgetränke, Wein, Säfte, Filterkaffee

von 15:00 Uhr bis 1:00 Uhr – 90,00 Euro/Person
Inclusive Sektempfang, Filterkaffee, Kuchen, Sahne, Torten, Bier, Softgetränke,
Wein, Säfte, Filterkaffee

Aperitif zur Begrüßung

Sektempfang Hausmarke J. Oppmann trocken
pur oder als Sektcocktail

Alkoholfreie Getränkeauswahl

Mineralwasser, classic, medium und naturell
Softdrinks, Säfte, Schorlen

Frisch gezapftes Bier vom Fass

Pils,
Hefeweizen hell

Aus der Flasche

Hefeweizen alkoholfrei, Pils alkoholfrei,
Schwarzbier, Hefe dunkel

Wein und Sekt

Weißwein Hauswein Cuvé Weingut Hammel Pfalz
Rosé Weingut Hammel/trocken
Scheurebe halbtrocken Rheinhessen

Rotwein Cuvé Weingut Hammel
Tempranillo Gran Reserva trocken

Exklusiv Weine nach Karte

Freie Trauung & Erneuerung des Eheversprechens

Sie wünschen sich eine feierliche Traueremonie an einem außergewöhnlichen Ort?
Auch dies machen wir möglich. Erleben Sie eine stilvolle
„Freie Traueremonie“ nach Ihren Vorstellungen.

Pagode 25.– Euro
Stühle mit Hussen Stck. 3,50 Euro
Bänke mit Hussen Stck. 7.– Euro
Roter Teppich 15.– Euro

Wir beraten Sie gerne.

Hochzeitstorten

Bitte beim Lieblingskonditor bestellen ☺



Bei mitgebrachten Kuchen und Torten erheben wir
2,50 Euro Kuvert/Person/Gedeck
bei eigener Anlieferung zum Kaffee.

Bei Lagerung der mitgebrachten Kuchen
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 3,50 € pro Kuchen/Torte

Suppen

- ❖ Tomatensuppe mit Basilikum
- ❖ Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe
 - ❖ Hokaido Kürbis Süppchen
 - ❖ Rucola Parmesan Süppchen
- Rinderconsommé
- ❖ Hochzeitssuppe
- Spargelsuppe
- kaltes Gurkensüppchen
 - ❖ Piselli

u.v.m.

Auswahl an Vorspeisen für den Antipastiteller

Bruschetta mit Tomaten

Gurkentaler mit Lachstatar

Verschiedene Sorten Oliven

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl z.B Zucchini, Auberginen, Paprika, Fenchel

gegrillte Zucchini in Tomaten

Kirschtomaten-Mozzarella Spieße

Honigmelonen-Schiffchen mit Parmaschinken

Salami-, Schinken-, Käseplatte

Tarteletts gefüllt mit Frischkäse oder Fischcreme

Frittata (Kartoffelauflauf)

Warme Speisen z.B.

Hähnchenbrust gegrillt mit einer Tomaten–Oliven–Zwiebelsauce

Rinderschmortopf á la Mama

Schweinelende mit Champignon und Schmorzwiebeln

Tomaten mit Hackfleischfüllung und Parmesan in Rotwein gegart

Involtinis Toscana (gefüllte Putenröllchen)

Lachs gratiniert mit Ricotta Spinat Haube

Lachs in Weißwein gegart mit Zitronen–Dill Sauce

Hackfleischbällchen in Mozzarella Tomatensauce

Schweinebraten in Rotweinsud (Pork Roft)

Rinderröllchen

Ochsenbäckchen in Rotwein

Beilagen

Tagliatelle

Gnocchi

Rosmarin– oder Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Kroketten



Brote – hausgebacken im Steinofen

Crosstinis

Focaccia

Bauernbrot

Pizzabrot

Dip's

Thunfischcreme

Grüne Pfeffercreme

Tomaten–Avocado–Creme

Aioli

Lachsaufstrich



Salate

Farfalle-Salat mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Pinienkernen

Spaghetti-Salat 'Ullrico' mit Prosciutto und Lauchzwiebeln

Feldsalat mit Schinkenwürfen Himbeerdressing, Orangenspalten und Croutons

Frischer Salat nach Saison mit weißem Balsamico-Himbeer Dressing

u.v.m.

Süßes

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsoße und Früchten der Saison

Mousse au chocolat

Yoghurtcreme mit Fruchtmousse

Schokotörtchen mit Pfefferminzcreme

Lebkuchentiramisu (Herbst/Winter)

Obstpyramide

Buffets* werden nach Ihren Wünschen *individuell* zusammengestellt.
Haben Sie einen besonderen Wunsch. Fragen Sie uns einfach.
Die Preise/Person richten sich nach Aufwand und Tagespreisen.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl
der Speisen und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

All inclusive Angebote auch im Netz unter: www.gut-am-see.de

Buffet incl. Biere, Hausweine Rot/Weiß, Wasser, Softdrinks und Säfte

Die Abrechnung der Getränke vor 15:00 Uhr und nach 1:00 Uhr erfolgt nach
Abverkauf und Verzehr.

Vor 15:00 Uhr und ab 1:00 Uhr wird eine Raum- und Personalkostenpauschale in

Höhe von 100.- Euro /jede angefangene Stunde berechnet !

!Alle Preise gültig bis 2019 !

Neue Preisliste 2020/2021 ab Januar 2020 als Download auf www.gut-am-see.de!

Kirchplatz 12
02827 Görlitz/OT Tauchritz

überreicht durch:

Isolde Iser



0157 77456566 (Mi – So zu den Öffnungszeiten)

(2 Termine zum Braut-Gespräch für Buffetplanung und Ablauf, ca. 2 Std. sind
selbstverständlich.)

Planung und Beratung bei Sonderwünschen/Hochzeitsmanagement
berechnen wir eine Aufwandspauschale für
jede angefangene halbe Stunde in Höhe von 20.- Euro.
Vielen Dank.

Buffet

Uhrzeit/Beginn _____

Vorspeisen 1. Gang

2. Gang

Salate _____

Dips/Butter _____

Hauptspeisen/Warmanteil _____

Beilagen _____

Dessert _____

Notizen und Vorbereitungen

Veranstaltungsdatum: _____

Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsende: _____

Veranstaltungsraum/Tafel: _____

Personenzahl: _____

Kinder: Welches Alter? _____

Kinderstühle: Ja Nein

Brautwagen: _____

Fotograf/in: _____

Konditor/in: _____

Sonstiges:

—

—

—

—

Tisch- Deko- und Bestuhlungsplan

Tischwäsche	weiß	<input type="checkbox"/>	ohne Tischwäsche	<input type="checkbox"/>
Mitteldecke	„Gut am See“ Farben	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Servietten	Tuch Stck. 2.- €	<input type="checkbox"/>	Duni <input type="checkbox"/>	Farbe: _____
Deko	Vom Brautpaar	<input type="checkbox"/>	Gut am See	<input type="checkbox"/>
Blumen	Vom Brautpaar	<input type="checkbox"/>	Gut am See	<input type="checkbox"/>
(Bringen Sie ein Foto mit Ihrer Wunschdekoration mit)				
Menükarten	Vom Brautpaar	<input type="checkbox"/>	Gut am See	<input type="checkbox"/>
Tischkarten	Vom Veranstalter	<input type="checkbox"/>	Gut am See	<input type="checkbox"/>
Preis (nach Aufwand)	Euro _____		Gut am See	<input type="checkbox"/>

Musikprogramm

DJ/Alleinunterhalter/Programm

Preis von/bis

Verpflegung pro Künstler/DJ 30.- Euro Ja Nein

Getränkeauswahl: Bei der Pauschale 30.- Alle „Inklusiv“ Getränke inbegriffen!

Eisbombe Uhr ?

(Falls vorhanden Foto mitbringen !) ja nein

Form:

Geschmack:

Etagen:

Waran wir noch denken sollten



♥ Schuhe einlaufen

♥ Ersatzschuhe nicht vergessen

♥ Survival Kit:

Blasenpflaster, Nähzeug, Ersatzstrümpfe, Kopfschmerztabletten, Taschentücher
...

♥ Tischrede vorbereiten

z.B Braut an Bräutigam oder umgekehrt, Vater der Braut, Beste Freunde

♥ Helfer nicht vergessen

♥ Taxi Nummern:

♥ Telefonliste für Notfälle

♥ _____

♥ _____

♥ _____

♥ _____

♥ _____

♥ _____

♥ _____

♥ _____

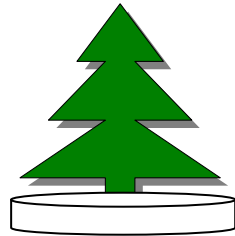
♥ _____

♥ _____

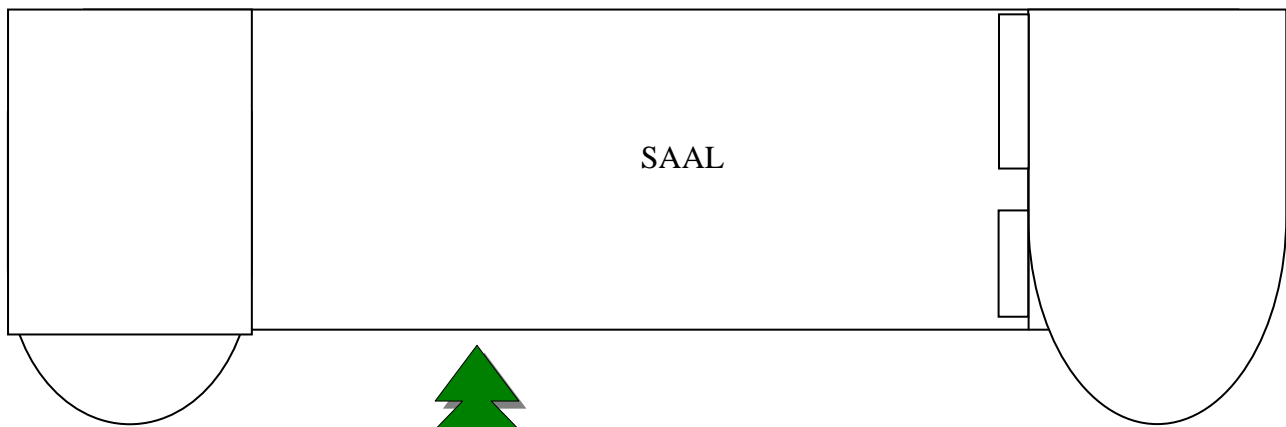
♥ _____

Aussenbereich

für Sektempfang und Kaffee und Kuchen



Hofseite



SAAL



Raucherbereich nach 22:00 Uhr



Seeseite

Ergänzungen:



Buffet I

Suppe der Saison
Pastete mit Champignons in Weißwein Sahne

Schweinefilet mit Orangensahnesauce
Rosmarinkartoffeln

Lachs in Weißwein gegart
Tagliatelle u. Dill-Zitronensahnesauce

Rouladen vom Rind
Petersilienkartoffeln
Rotkohl

Salate der Saison
mit Yoghurt oder Sahnedressing

Panna Cotta mit Himbeerdressing
Obstpyramide

Buffet II

Suppe der Saison
Antipasti Vorspeisenteller

Schweinefilet mit Champignons
und Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln

Lachs gratiniert
mit Ricotta und Spinat

Ochsenbäckchen im Rotweinsud
Petersilienkartoffeln
Baby Möhrchen oder Speckböhnchen

Feldsalat und Rucola,
Cocktailtomaten, Pinienkernen und
Parmesanspäne

Schokoladenmousse
Obstpyramide

Buffet III

Suppe der Saison
Salat 'Greca'

Involtinis
Putenröllchen
mit Schinken und Olive gefüllt
in Tomaten-Sahnesauce
Tagliatelle

Schweinefilet
mit Champignons und Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln

Mediterrane
Gemüsepfanne

Hackfleischbällchen
vom Rind in einer
feurigen Zigeunersauce
Wildreis

Kirschtomate Mozzarella Spießchen
mit Basilikum

Schokotörtchen gefüllt mit
Pfefferminzcreme

Obstpyramide

- Schokobrunnen mit Obst pro Person EUR 4,50
- Käseplatte pro Person EUR 3,50
- Currywurst um Mitternacht pro Portion EUR 4,90

Trinkgelder ...Tipp

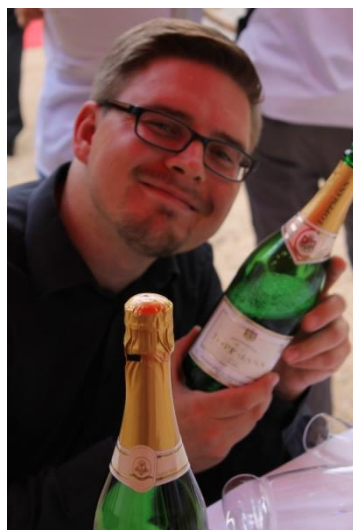
Der schönste Tag im Leben soll einzigartig sein, sowohl für das Brautpaar, als auch für die Gäste. Neben der standesamtlichen und häufig auch kirchlichen Trauung dreht sich viel um den kulinarischen Hochgenuss, die musikalische und kulturelle Unterhaltung und natürlich um den allgemeinen Service in den Räumlichkeiten, in denen gefeiert wird. Vor allem, wenn die Feier größer ist und in einer Lokalität mit aufwendigen Menüs/Buffets gefeiert wird, fragen sich viele Brautleute, welche Höhe des Trinkgeldes für Serviceleistungen bei einer Hochzeit angemessen ist.

Die Planungen im Vorfeld oder das Kellner- und Küchen-Team, das unermüdlich die Feier begleitet hat, ein guter Service sollte auch mit einem Trinkgeld als Anerkennung belohnt werden.

Was für wen und wie viel?

Grundsätzlich ist die Sache mit dem Trinkgeld ein eher schwieriges Thema. Natürlich möchte man als Brautpaar die Leistung der ganzen Dienstleister, Helfer und Service-Mitarbeiter anerkennen. Auf der anderen Seite bezahlt man die Leistungen ja auch. Und gerade beim Feiern im Restaurant können da sehr schnell einige Tausend Euro zusammen kommen.

Man kann hier auch vorher mit dem Gastwirt eine Absprache treffen, wie er das Trinkgeld später aufteilen soll. Natürlich bleibt jedem es selbst überlassen, wie viel Trinkgeld er gibt bzw. auch geben kann. Als Richtwert kann man in etwa sagen, pro Gast maximal zwei bis drei Euro, welches dem Restaurantleiter oder auch dem Oberkellner zur Verteilung an die Mitarbeiter gegeben werden kann.



Vielen Dank. ☺
Team Gut am See

Foto :Richard Ullrich (Chef de Rang)