

*Wenn ein Mann für dich kocht und
der Salat hat mehr als drei Zutaten,
meint er es ernst .*

(Penélope Cruz)



Liebes Brautpaar

wir freuen uns mit Ihnen und gratulieren Ihnen von Herzen
zu Ihrem Entschluss.

Damit Ihr großer Tag ein besonderer wird, stehen wir Ihnen mit vielen
Tipps und Anregungen gerne zur Seite.

In unserer Bankett-Mappe 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 Tser & 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 französisches Pavé z.B. mit:

Thunfischcreme und Paprika
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme
Mozzarella und Basilikumpesto
Parmaschinken
Prosciutto mit Olive
Räucherlachs mit Dill
Stck./4,50 Euro

Baguette- oder Hausbrot schnittchen z.B. mit:

Gouda
Maasdammer
Emmentaler
Frischkäse
Kräuterfrischkäse
Brie
Salami
Prosciutto
Parmaschinken
Stck./3,50 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 120,00 Euro/Person
Inclusive Sektempfang, Bier, Softgetränke, Wein, Säfte, Filterkaffee

von 15:00 Uhr bis 1:00 Uhr – 140,00 Euro/Person
Inclusive Sektempfang, Filterkaffee, Kuchen, Sahne, Torten, Bier, Softgetränke,
Wein, Säfte, Filterkaffee

Aperitif zur Begrüßung

Sektempfang Hausmarke Schloss Rheinbach 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/Rotwein/Rosé Hauswein Cuveé Weingut Hammel Pfalz
Scheurebe halbtrocken Rheinhessen
Gran Maestro trocken
(Exklusive Weine nach Karte und Flaschenpreis)

Freie Trauung & Erneuerung des Eheversprechens

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

Pagode oder Bogen 25.- Euro
Stühle mit Hussen Stck. 4,50 Euro
Bänke mit Hussen Stck. 9.- Euro
Roter Teppich 15.- Euro

Wir beraten Sie gerne.

Hochzeitstorten

Bitte beim Lieblingskonditor bestellen ☺



Bei mitgebrachten Kuchen und Torten erheben wir

3,00 Euro Kuvert/Person/Gedeck

bei eigener Anlieferung.

(Hinweis: Mitgebrachte Kuchen dürfen, nach HACCP, nicht in unserer Kühlung
verbracht werden. Außer wenn Sie von einem Konditor hergestellt wurden.)

Suppen Beispiele

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

Auswahl an Vorspeisen für den Antipastiteller

- Bruschetta mit Tomaten
- Gurkentaler mit Lachstatar
- Verschiedene Sorten Oliven
- Gegrilltes Gemüse in Olivenöl z.B Zucchini, Auberginen, Paprika
 - Kirschtomaten-Mozzarella Spieße
 - Honigmelonen-Schiffchen mit Parmaschinken
 - Salami-, Schinken-, Käseplatte
 - Torteletts gefüllt mit Frischkäse oder Fischcreme
 - Frittata (Kartoffelauflauf)



Dip's

♥ Thunfischcreme

♥ Grüne Pfeffercreme

♥ Tomaten-Avocado-Creme

♥ Aioli

♥ Humus

♥ Lachsaufstrich





Salate

- Farfalle-Salat mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Pinienkernen
- Spaghetti-Salat 'Ullrico' mit Prosciutto und Lauchzwiebeln
 - Feldsalat mit Schinkenwürfeln Himbeerdressing, Orangenspalten und Croutons
- Markt Salat nach Saison mit weißem Balsamico-Himbeer Dressing

Süßes

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtsoße und Früchten der Saison
 - Mousse au chocolat
 - Joghurtcreme mit Fruchtmousse
 - Schokotörtchen mit Pfefferminzcreme
 - oder Stracciatella Creme
 - Lebkuchentiramisu (Herbst/Winter)
 - Obstpyramide

Unsere Buffets werden nach Ihren Wünschen **individuell** zusammengestellt und sind im All Inclusive Preis inbegriffen.

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.

**(Zwei Termine zum Brautpaar-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 30.- Euro.

All Inclusive Angebot auch im Netz unter: www.gut-am-see.de

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

**Nach 1:00 Uhr wird eine Raum- und Personalkostenpauschale von
100.- Euro /für jede angefangene Stunde berechnet!**

*Preisliste 2022/2023 als Download auf www.gut-am-see.de!
ab Januar 2023 gibt es die neue Preisliste 2024/2025*

Ich freue mich über Ihren Anruf.

Isolde Isler

Veranstaltungen Anfragen unter: 035822 5548 400

Hotelreservierungen unter: 035822 5548 0

Am Wasserschloss 2
02827 Görlitz/OT Tauchritz



für Ihre Planung

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?

<10 Jahre

11-15 Jahre

Kinderstühle:

Ja

Nein

Brautwagen:

Fotograf/in:

Konditor/in:

Sonstiges:

(Bringen Sie gerne ein Foto mit Ihrer Wunschdekoration mit)

Musikprogramm

DJ/Alleinunterhalter/Programm:

Eisbombe Uhr ? Berechnung nach Aufwand

ja

nein

Buffet Nr. 1

- 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 Joghurt oder Sahnedressing
 - Panna Cotta mit Himbeerdressing
 - Obstpyramide



Buffet Nr. 2

- Suppe der Saison
- Antipasti Vorspeisenteller
- Schweinefilet mit Champignons und Schmorzwiebeln
 - Rosmarinkartoffeln
- Lachs gratiniert mit Ricotta und Spinat
- Ochsenbäckchen im Rotweinsud
 - Petersilienkartoffeln
 - Speckböhnchen
- Feldsalat und Rucola, Cocktailtomaten, Sesam und Parmesankäse
- Schokoladenmousse
- Obstpyramide



Buffet Nr. 3

- 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 ungarischen Sauce
 - Wildreis
- Schokotörtchen gefüllt mit Pfefferminzcreme
 - Obstpyramide

Zubuchbar:

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

Woran Sie noch denken sollten:

- ♥ Schuhe einlaufen evtl. Ersatzschuhe
- ♥ Blasenpflaster
- ♥ Schmerztabletten
- ♥ Hygieneartikel



Trinkgelder ... Tipp

Für die Planungen im Vorfeld, das KellnerInnen- und Küchen-Team, das unermüdlich die Feier begleitet hat, nicht vergessen.

Ein guter Service sollte auch mit einem Trinkgeld (~3,00 pro Gast) als Anerkennung belohnt werden.

Wir freuen uns. 😊
Ihr Team vom Gut am See