

Ein  für
**GAST
GEBER**
**GAST
GEBER**
mit Herz

Hochzeitsangebote

Man nehme etwas **Glück**, von **Liebe** auch ein Stück,
Geduld, etwas **Zeit** und **Zufriedenheit**.
Das Ganze gut gerührt, zu einem gemeinsamen **Leben** führt.



Vier Linden
Hotel & Restaurant



Ihr Zuhause  im Norden

Ihr Vier Linden Team und Familie Feldtmann
Schölischer Straße 63, 21682 Stade
Telefon (0 41 41) 927-02
E-Mail info@hotel-vierlinden.de
Internet: www.hotel-vierlinden.de

HOCHZEITSANGEBOT

ab 50 Personen

Zur Begrüßung

Verschiedene Cocktails, bunt garniert,

Weine zum Essen

Baden

Weingut Abril
Grauburgunder, QbA
- kräftig, erdige Aromen, trocken-

Pfalz

Weingut Leonhard
Portugieser Weißherbst, QbA
-frisch, fruchtig, leicht, halbtrocken-

Württemberg

Hamballe
Trollinger mit Lemberger, QbA
-saftig, fruchtig, trocken-

Menü

Schölischer Hochzeitssuppe,
nach altem Hausrezept

Schweinefilet, im Ganzen gebraten,
Rinderbraten, aus der Röhre,
Hähnchenbrust-Roulade, gefüllt mit Blattspinat und Käse,
dazu Sauce Bearnaise, Rahmsauce, buntes Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Kroketten

Bunt kreierter Dessertteller

Nachts

Kalt-Warmes Fingerfoodbuffet, bunt garniert,
mit Kaffee

Preis pro Person 71,90 €

Anstatt des Fingerfoodbuffets:
Lauchcremesuppe mit Hack und Meterbrot

Preis pro Person 64,80 €

Die Begrüßung und die Weine zum Essen, sind im Preis enthalten,
weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Oder Sie wählen unsere rund um vielfältige
Getränkepauschale (7 Stunden), Aufpreis pro Person **49,80 €**

**Blumengestecke können vom Haus Vier Linden
zur Verfügung gestellt werden.**





HOCHZEITSANGEBOT 2

ab 50 Personen

Zur Begrüßung

Verschiedene Cocktails, bunt garniert,

Weine zum Essen

Baden

*Weingut Abril
Grauburgunder, QbA
- kräftig, erdige Aromen, trocken-*

Pfalz

*Weingut Leonhard
Portugieser Weißherbst, QbA
- frisch, fruchtig, leicht, halbtrocken-*

Württemberg

*Hamballe
Trollinger mit Lemberger, QbA
-saftig, fruchtig, trocken-*

Kalt-warmes Hochzeitsbuffet mit Eröffnungsshow

Fisch

Norweger-Räucherlachs, Graved-Lachs, Räucheraal, geräuchertes Forellenfilet, Nordseekrabben, Shrimps, verschiedene gedünstete und gebratene Fischarten, Pfeffermakrele, norwegisches Lachsfilet gedünstet und bunt garniert

Fleisch

gebratene Medaillons, Roastbeef rosa gebraten, Kasseler, geräucherte Putenbrust, Lachsschinken, Melonenspalten mit Altländer Katenschinken, Thüringer Mett, Hackbällchen, gefüllte Schinkenröllchen, ganze Hasenrücken

Köstlichkeiten verschiedener Art

Bunt sortierte Salatecke, Mozzarella mit marinierten Tomatenscheiben, Bauernsalat mit Schafkäse, allerlei Sorten Käse, verschieden gefüllte Antipasti, Matjesvariationen und verschiedene Dressings, Brot und Butter

Aus der warmen Küche

Lachsfilet, gedünstet, mit Italienischen Kräutern, Weißweinsauce, Patna Reis, Bratkartoffeln mit Rührei, Schweinegeschmetzeltes mit Broccoli und Kroketten, Gemüse-Kartoffel-Gratin, Kräuter Kasseler mit Pilzrahmsauce, Hähnchenbrust-Roulade, gefüllt mit Blattspinat und Käse, Pikante Nudelpfanne

Nachts

Lauchcremesuppe mit Hack und Meterbrot

Preis pro Person 64,90 €

Wünschen Sie ein liebevoll zubereitetes Dessertbuffet mit verschiedenen Leckereien, so berechnen wir pro Person einen Aufschlag von 7,90 €

Die Begrüßung und die Weine zum Essen, sind im Preis enthalten, weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Oder Sie wählen unsere rund um vielfältige Getränkepause (7 Stunden), Aufpreis pro Person 49,80 €

Blumengestecke können vom Haus Vier Linden zur Verfügung gestellt werden.

