



über 85 Jahre in Familienbesitz



Vier Linden
Hotel & Restaurant

Unser **★★★S** Hotel ist ein Haus mit gepflegter Gastlichkeit für Tagungen, Seminare, Empfänge und Feiern jeglicher Art, bewertet nach der deutschen Hotelklassifizierung.



Inh. Lutz Feldtmann
Schöllicher Straße 63
21682 Stade
Telefon (0 41 41) 9 27-02
NEUE FAXNUMMER (0 41 41) 927 270

E-Mail: info@hotel-vierlinden.de
Internet: www.hotel-vierlinden.de

Wir gehören dazu; über 10.000 Hotelgäste aus aller Welt haben bei der letzten Wahl die "Beliebtesten Hotels" gewählt und unser Haus belegte bundesweit den 1. Platz in der 3-Sterne Kategorie.

Hochzeitsangebote



HOCHZEITSANGEBOT 1

ab 50 Personen

Zur Begrüßung

Verschiedene Cocktails, bunt garniert,

Weine zum Essen

Baden

*Winzergenossenschaft Königschaffhaus
Grauburgunder, QbA
-mild, frisch, trocken-*

Pfalz

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

Württemberg

*Weinkellerei Hohenlohe
Trollinger mit Lemberger, QbA
-kräftig, saftig, frisch, 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 59,80 €

*Anstatt des Fingerfoodbuffets:
Lauchcremesuppe mit Hack und Meterbrot*

Preis pro Person 53,40 €

*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, Aufpreis pro Person **33,50 €***

**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

*Winzergenossenschaft Königschaffhaus
Grauburgunder, QbA
-mild, frisch, trocken-*

Pfalz

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

Württemberg

*Weinkellerei Hohenlohe
Trollinger mit Lemberger, QbA
-kräftig, saftig, frisch, 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
Atländer Katenschinken, Thüringer Mett, Hackbällchen,
gefüllte Schinkenröllchen, ganze Hasenrücken*

Köstlichkeiten verschiedener Art

*Bunt sortierte Salatecke, Mozzarella mit marinierten Tomatenscheiben,
Bauernsalat mit Schafskäse, 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, Schweinegeschneitztes 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

52,80 €

*Wünschen Sie ein liebevoll zubereitetes Dessertsbuffet mit verschiedenen Leckereien,
so berechnen wir pro Person einen Aufschlag von **6,40 €***

*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, Aufpreis pro Person **33,50 €***

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

