

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  
Schölischer Straße 63  
21682 Stade  
Telefon (0 41 41) 9 27-02  
Telefax (0 41 41) 28 65

E-Mail: [info@hotel-vierlinden.de](mailto:info@hotel-vierlinden.de)  
Internet: [www.hotel-vierlinden.de](http://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 Mitternachtsbuffet,** *bunt garniert,*  
*mit Kaffee*

**Preis pro Person 51,50 €**

*Anstatt des Mitternachtsbuffets:*  
**Lauchcremesuppe mit Hack und Meterbrot**

**Preis pro Person 45,10 €**

*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, Aufpreis pro Person **28,90 €***

**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**

**44,50 €**

*Wünschen Sie ein liebevoll zubereitetes Dessertsbuffet mit verschiedenen Leckereien,  
so berechnen wir pro Person einen Aufschlag von **5,80 €***

*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, Aufpreis pro Person **28,90 €***

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

