

## Ihre Hochzeit im Restaurant Schlossremise

Wir gratulieren Ihnen herzlichst zu Ihrer Verlobung und freuen uns über Ihr Interesse, Ihre Hochzeitsfeier in unseren Räumlichkeiten stattfinden zu lassen.

Das Restaurant Schlossremise befindet sich in Alt-Wolfsburg direkt am Schloss und bietet mit seinem lichtdurchfluteten Wintergarten und seiner Sonnenterrasse mit dem romantischen Blick auf die „Wolfsburg“ die perfekte Kulisse für Ihre Feierlichkeit.

Im Innenbereich bieten wir Ihnen Sitzplätze für bis zu 95 Gästen sowie im Außenbereich weitere 100 Sitzplätze. Das Restaurant gliedert sich in drei Bereiche: den Wintergarten, den Barbereich mit Kronleuchter und unter Glas beleuchteter Burgmauer sowie unsere offen gehaltene Galerie.

Parkplätze stehen in ausreichender Anzahl für Ihre Gäste kostenfrei am Schloss zur Verfügung. Vorgaben zur nächtlichen Speerstunde sind bei uns nicht vorhanden – wir freuen uns auf eine ausgelassene Hochzeitsfeier mit zuvorkommendem Service und einem immer zuverlässigen Küchenangebot mit Ihnen und Ihren Gästen.

In einem persönlichen Gespräch berücksichtigen wir gern alle persönlichen Vorlieben und Wünsche, geben Ihnen aber gern im Folgende einige Inspirationen für kulinarische Gestaltungsmöglichkeiten bei uns im Haus.

Gern für Ihre Planung vorab: Die Kosten für eine Hochzeitsfeier bei uns inklusive Getränken & Speisen liegen zwischen bei 130,00€ bis 170,00€ pro Person.



## Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Hochzeitsarrangement „Verliebt“

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**

mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen

Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße  
Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße  
Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta  
Steinpilz-**Ravioli** in Trüffelsoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

**Crème Brûlée** unter der knusprigen Zuckerkruste  
warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße  
**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 49,00€

 **S**chlossremise  
Restaurant & Events

Hochzeitsarrangements



# Hochzeitsarrangement „Verlobt“

## Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etage am Tisch* -

**Antipasti** - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:  
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

**Caprese** - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

**Vitello Tonnato** - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

**Carpaccio** - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

**Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano**

## Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße

Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße

Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta

**Steinpilz-Ravioli** in Trüffelsoße

Beilagen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

## Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

**Panna Cotta** mit Fruchtspiegel

**Crème Brûlée**

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 56,00€

## Hochzeitsarrangements



# Hochzeitsarrangement „Verheiratet“

## Suppe

- *in der Terrine serviert* -

### **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgraupen

## Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

**Antipasti** - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:

Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

**Caprese** - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

**Vitello Tonnato** - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

**Carpaccio** - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

**Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano**

## Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße

Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße

Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta

**Steinpilz-Ravioli** in Trüffelsoße

Beilagen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

## Dessert

- *in kleinen Gläsern als Buffet* -

**Panna Cotta** mit Fruchtspiegel

**Crème Brûlée**

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 62,00€

## Hochzeitsarrangements



# Hochzeitsarrangement „Verheiratet deluxe“

Suppe	- <i>in der Terrine serviert</i> - <b>Niedersächsische Hochzeitssuppe</b> mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen
Vorspeisen	- <i>serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch</i> - <b>Antipasti</b> - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert: Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken <b>Caprese</b> - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten <b>Vitello Tonnato</b> - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße <b>Carpaccio</b> - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl <b>Parmaschinken, italienische Salami &amp; Grana Parmigiano</b>
Hauptgang	- <i>als Buffet</i> -  argentinisches <b>Roastbeef</b> mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße Filet von <b>Lachs &amp; Zander</b> auf der Haut gebraten an Safransoße Roulade vom <b>Truthahn</b> gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta <b>Steinpilz-Ravioli</b> in Trüffelsoße  Beilagen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle
Dessert	- <i>in kleinen Gläschen als Buffet</i> - <b>Panna Cotta</b> mit Fruchtspiegel <b>Crème Brûlée</b> warmes <b>Schokoküchlein</b> mit Vanillesoße <b>Obstsalat</b> mit Früchten der Saison
Mitternachtssnack	- <i>als Buffet</i> - <b>Currywurst</b> mit Baguette
	Preis pro Person: 65,00€

## Hochzeitsarrangements



# Hochzeitsarrangement „Grillbuffet“

## Suppe

- *in der Terrine serviert* -

### **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen

## Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

**Antipasti** - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:

Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

**Caprese** - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

**Vitello Tonnato** - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

**Carpaccio** - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

**Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano**

## Hauptgerichte

- *vom Grill* -

Steaks von Rind & Truthahn

mediterran mariniertes Fischfilet

Garnelenpfanne

Schweinenacken-Steak

Bratwurst

Maiskolben

Schafskäse in Kräutern

Tomate-Mozzarella

Nudelsalat / Kartoffelsalat / Gartensalat

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Grillsoßen & Kräuterbutter

## Dessert

- *in kleinen Gläsern als Buffet* -

**Panna Cotta** mit Waldfruchtspiegel

**Crème Brûlée**

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 63,00€

## Hochzeitsarrangements



## Getränkeangebot „Basic“

Preis pro Person & Stunde: 8,50€

Aperitif

Prosecco / Prosecco rosé

Wasser

mit & ohne Kohlensäure

Säfte

Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Schweppes

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon

Bier

Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei

Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)

Wein

Grauburgunder

Pfalz – Deutschland • Weingut Kesselring • trocken

Cuvée Rosé

Rheinhessen – Deutschland • Weingut Russbach • trocken

Primitivo

Apulien – Italien • Cantine San Marzano • trocken

Heißgetränke

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Auswahl an Tee

Hochzeitsarrangements



## Getränkeangebot „Deluxe“

Aperitif  
Wasser  
Säfte  
Softgetränke  
Schweppes  
Bier

Preis pro Person & Stunde: 10,00€

Prosecco, Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry  
mit & ohne Kohlensäure  
Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere  
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite  
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon  
Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei  
Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)

Wein

Grauburgunder  
Pfalz – Deutschland · Weingut Kesselring · trocken  
Cuvée Rosé  
Rheinhessen – Deutschland · Weingut Russbach · trocken  
Primitivo  
Apulien – Italien · Cantine San Marzano · trocken

Heißgetränke

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Auswahl an Tee

Spirituosen

Kräuter: Averna, Jägermeister, Ramazzotti  
Obstbrände: Birne, Pflaume, Haselnuss  
Brände: Grappa, Aquavit  
Liköre: Sambuca, Baileys  
Vodka - Absolut  
Gin - Bombay Sapphire  
Whiskey - Jack Daniel´s  
Rum - Havana Club 3 Jahre  
Berliner Luft  
Ouzo

Hochzeitsarrangements



## Sonstiges

Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 bzw. 19%. Das Servicepersonal, die Raummiete und Reinigung ist inkludiert.

**Gästeanzahl:** Änderungen an der Personenanzahl können bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag noch berücksichtigt werden. Danach gilt die gemeldete Personenanzahl als garantierte Gästezahl.

**Geschlossene Gesellschaft:** Für die exklusive Ganztags-Nutzung der Räumlichkeiten gilt ein Mindestumsatz von 5.500€. Das Restaurant einschließlich Terrasse steht Ihnen und Ihren Gästen von 10 bis 3 Uhr nachts zur Verfügung.

**Getränke:** Bei geschlossenen Gesellschaften erfolgt die Berechnung immer als Pauschale ab Eintreffen Ihrer Gäste bis 0 Uhr und im Anschluss nach Verbrauch (außer anders vereinbart). Die Getränkepauschalen sind ab einer Minstdauer von 4 Stunden buchbar.

**Kinder:** Die Preistaffelung richtet sich nach dem Alter und wird wie folgt unterteilt:  
0-2 Jahre kostenfrei      3-7 Jahre  $\frac{1}{4}$  des Preises      8-15 Jahre  $\frac{1}{3}$  des Preises

**Abbau:** Dekorationselemente & Musikanlagen müssen am Folgetag zwischen 9 und 10 Uhr abgeholt bzw. abgebaut werden. Ihre Geschenke sowie die Tischdekoration sind nach Veranstaltungsende mitzunehmen. Muss der Abbau durch unser Team erfolgen, berechnen wir Ihnen zusätzlich 100€ als Personalkosten.

**Speisereste:** Sollten Sie Reste vom Büffet im Anschluss mitnehmen wollen, so bringen Sie bitte hierfür entsprechende Behältnisse mit (Verpackungsmüllvermeidung). Wird eine gewünschte Mitnahme nicht vor Veranstaltungsbeginn ihrerseits angezeigt, so werden wir alle Speisen entsorgen.

**Konfetti:** Auf die Verwendung von Konfetti ist in jeglicher Form zu verzichten (sowohl im Außen- als auch im Innenbereich) und wird ansonsten mit 200€ Reinigungskosten berechnet.

**Torte und Kuchenbuffet:** Sind nach Ihren Wünschen extern zu bestellen. Für Geschirr, Besteck & Personal wird ein Gedeckgeld von 2,50€ pro Gast berechnet.

**Haftungsausschuss:** Für eingebrachte Gegenstände wie Dekoration, Torten, Tortenplatte, Bleche etc. übernehmen wir keine Haftung.

Der Rechnungsbetrag ist fällig nach Rechnungserhalt und ohne Abzug zahlbar.

**Datenschutz:** die Verwendung Ihrer Daten erfolgt ausschließlich für die interne Zuordnung und werden nicht anderweitig genutzt.

## Gruppenangebote

