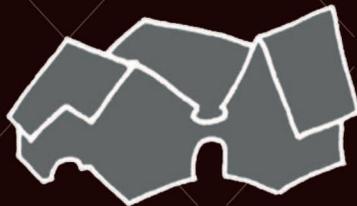


SCHLÖEMER

Catering seit 1883



Tradition & Feingefühl



TAGUNGSHAUS
GUT OBERMÜHLE

BANKETT

Herzlich Willkommen auf dem schönem Gut Obermühle

Sehr geehrte Gastgeber,
liebes Brautpaar,

wir freuen uns ,dass sie sich für diese schöne Location in Horbach interessieren.
Ihre Gäste sollen mit Ihnen eine unvergessliche Feier erleben – dafür stehen wir mit
unserem erfahrenen Service-Personal gerne zur Verfügung. Es ist uns ein großes
Anliegen Ihre Feier mit größtem Arrangement nach ihren Wünschen zu begleiten.

Wir bieten ausgewählte Getränke und Speisen aus unserer hauseigenen Küche.
Dekoration wird bei uns mit Ideenreichtum, viel Liebe zum Detail und dem Auge für
das gewisse Extra geboten. Profitieren Sie von unserer Dekorateurin die unter
Verwendung von frischen Blumen und Gestecken Ihre Hochzeitsfeier zu einem
echten Hingucker macht.



GABI SCHLOEMER
Veranstaltung / Organisation



DIETER SCHLOEMER
Geschäftsleitung







Ihre Hochzeit auf einen Blick

Unser Serviceteam empfängt ihre Gäste mit Sekt und kühlen Getränke im stilvollem Ambiente des Gut Obermühle.



Sie und Ihre Gäste sollen sich von Anfang an Wohl fühlen und den Tag genießen. Unser Service- Personal steht Ihnen für alle Wünsche und Belange stets zur Verfügung



Unser Service Personal inszeniert, das Anschneiden Ihrer Hochzeitstorte für Sie und macht dies zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Das Buffet wird eröffnet und bietet Ihnen und ihren Gästen eine reichliche Auswahl an erlesenen Vor- und Hauptspeisen. Gerne bedienen Sie sich später am Dessertbuffet.



Das Buffet steht Ihnen bis weit nach Mitternacht zur Verfügung und bietet Ihnen auch zu später Stunde noch die Gelegenheit sich zu stärken.



Feiern Sie mit Ihren Gästen wir kümmern uns!







Sommernacht

Vorspeisen

Caprese mit frischem Basilikumpesto
Antipasti hausgemacht
Hirtensalat mit Schafskäse
Frühlingsalat mit Lauchzwiebeln
Couscous Salat mit Gemüsestreifen
Rucola Salat mit Mango , Pinienkernen an einem Balsamico Dressing,
Putello Tonnato gekochtes Putenfilet unter einer Thunfischsauce verfeinert
mit Zitrone und Kapern
Ongemelone an ital. Parmaschinken,



Hauptgang

Schweinelendchenstreifen mit
frischen Champignons und Zucchini
Chianti-Braten in Auberginen Sugo,
Hähnchenfilet in einer leichten
Zitronen -Salbeisoße,
Rosmarinkartöffelchen, Basmatireis,
mediterranes Gemüseerlebnis, Mandelbrokkoli



Veggie

Penne in Pesto mit Rucola und Cherrytomaten

Käsebrett mit Brotauswahl dazu
hausgemachte Kräuter- und
Tomaten-Basilikumbutter



Dessert im Gläschen

Mousse au Chocolate,
Himbeertraum
Panna Cotta unter Erdbeermousse



Hofliebe

Vorspeisen

Shrimps-Mango-Cocktail,
'Petits Filet' vom Schwein mit einem Feigen-Creme-Häubchen
exklusive Fischplatte, mit Gambas, norwegischem Räucherlachs, Eifelforelle,
Stremellachs, Lachspralines
hausgemachte Antipasti , knackiger Feldsalat mit Pinienkernen
an einem Waldbeerendressing,
Wildkräutersalat mit Kichererbsen an einem Honig-Senfdressing



Hauptgang

Schweinelendchen an Weißweinrahm mit beschwipsten Pfefferkörner,
Lammragout in Zitronenrahm mit frischem Majoran verfeinert
Steinbeißer Filet unter einer Senfkruste,
Meersalzkartöffelchen,
weiße und grüne Tagliatelle,
Wild-Basmatireis,
glasierte Mandelmöhrchen
provenzalische Tomaten
Schrebergartengemüse:
Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Lauch



Veggie

Spaghettini in Gorgonzolarahm mit Cherrytomaten,
Käsebrett mit Brotauswahl dazu
hausgemachte Kräuter- und
Tomaten-Basilikumbutter



Dessert im Gläschen

Himbeertraum,
italienisches Tiramisu ,
Blaubeer-Champagn Creme auf Cantuccini



Obermühle

Vorspeisen

Fischarrangement mit Sahnemeerrettich
gegrillte Hähnchenbrustscheiben mit
Honig mariniert auf frischem Blattsalat
und Granatapfel mit frischen Kräutern,
feiner Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen
an Mangodressing,
knackiger Rucolasalat mit Parmesanhobel
an Himbeerdressing,
Mini Mozzarella Cherrytomatensalat



Hauptgang

Medallion vom Entenbrüstchen in Apfel-Honigsoße,
Irisches Roastbeef Black Angus zartrosa gegart
im Kräutermantel an Soße Bearnaise,
glasierter Lachs auf Sesam Pak-Choi und Fenchel,
würzige Dill- und Rosmarinkartöffelchen,
feine Butterspätzle,
Brokkoliröschen mit Mandelsplitter,
gratiniertes Sommergemüse



Veggie

Tomaten-Spagetthi „Mediterrane Art“
mit getrockneten Tomaten und Datteln
sowie Oliven und Peperoni,

Käsespezialitäten mit Weintrauben und Feigensenf
dazu Brotauswahl mit hausgemachter Kräuter- und
Tomaten-Basilikumbutter



Dessert im Gläschen

Maracuja-Joghurtmousse an Brownie,
Crema de Cafe auf Cantuccini





Softdrinks

Coca-Cola, Cola-light, Fanta, Sprite,
Orangensaft, Apfelschorle,
Mineralwasser medium und naturell



Biere

Bitburger oder Frühkölsch vom Faß



Sekt & Secco

Sekt Leoff dry,
Mio Secco, vino frizzante rosato



Unsere Weinempfehlung

Rotwein "Marcel Martin"
Cabernet Sauvignon Pays D'OC
Jahrgang 2016 / Frankreich
warm und kräftig

Weißwein von Marcel Martin
Chardonnay
Vin de France
Jahrgang 2016 / Frankreich
soft und fruchtig



Heißgetränke

Kaffee, Espresso, Tee



Unsere Weine

für Ihre Hochzeit

Weißweine

Marcel Martin, Chardonnay
Vin de France
Jahrgang 2016 / Frankreich
soft und fruchtig



Graf von Kageneck, Weißer Burgund
Qualitätswein trocken
Baden 2014
im Eichenfaß gereift



Thorsten Krieger
Riesling, trocken
Ein Pfälzer Riesling für jeden Tag

Rotweine

Graf von Kageneck, Curreé Noir
Qualitätswein, trocken
Baden 2014



Marcel Martin
Cabernet Sauvignon
Pays D'OC
Jahrgang 2016 / Frankreich
warm und kräftig



Thorsten Krieger
Dornfelder, trocken
Deutscher Qualitätswein
Jahrgang 2015 / Pfalz





Ihr Hochzeitspaket

auf einen Blick

Im Paket enthalten sind:



Bestuhlung

(nach vorheriger Absprache)



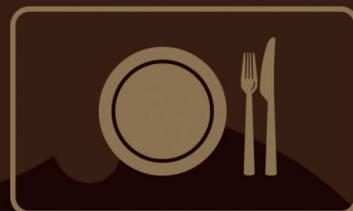
Stehtische mit Hussen



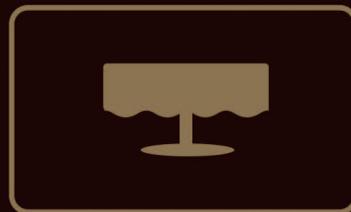
Besenrein



Servicepersonal



Buffet und Getränke



Tischwäsche für
Bankettische, sowie
Buffettische &
Stuhlhussen



Getränke



Ihr Hochzeitspaket für 74,- € für die Dauer von 8 Stunden , jede weitere Stunde 2,50 €



Ihre Zusatzleistungen

auf einen Blick



Exklusive Hochzeits Dekoration

Dekoration wird bei uns mit Ideenreichtum, viel Liebe zum Detail und dem Auge für das gewisse Extra geboten. Profitieren Sie von unserer Dekorateurin die unter Verwendung von frischen Blumen und Gestecken Ihre Hochzeitsfeier zu einem echten Hingucker macht.
>> Preis nach Aufwand



Kleine Hochzeit Dekoration

Kleine Blumengestecke für alle Tische und Stehtische
>>Preis nach Aufwand



Live-Grillen

Hochzeitsbarbecue mit Live Grillen im schönen Garten



Drinks

Spirituosen und sonstige Getränke



Fingerfood

Fingerfood für Empfang oder ein pikanter Mitternachtssnack



Kaffeepaket

Nachmittagskaffee-Paket mit passendem Kuchen-
geschirr für Ihre Hochzeitstorte



Sonstiges

Cocktailpakete, Fotograf, Hochzeits-DJ

WÜNSCHEN SIE EINE ZUSATZLEISTUNG – DANN ERSTELLEN WIR
IHNEN GERNE EIN UNVERBINDLICHES ANGEBOT.

Tradition & Feingefühl

