GASTHOF
BLUMENTHAL

Kontakt
Anna Deobald
anna.deobald1@gmail.com
09873 / 332

Hochzeit im Blumenthal

Liebes Brautpaar,

mit unserem Hochzeitsbuch möchten wir Ihnen bei
der Planung Ihres schönsten Tages behilflich sein.

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Menüvorschläge,
Tischpläne sowie weitere Informationen
zu unseren Zusatzangeboten.

Für Ideen, die Sie nicht in unserem Buch finden,
stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen Sie an Ihrem Hochzeitstag
nicht nur kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Natürlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat
bei der Hochzeitsplanung zur Seite.

mit Familie Deobald / Kocher
und dem gesamten Blumenthal-Team

So könnte Ihre Hochzeit aussehen

14:30 Uhr Ankunft und Aperitif
15:00 - 16:30 Uhr Kaffee und Kuchen
16:30 - 18:00 Uhr Fotos / Brautentführung
Gestalten Sie diese Zeit ganz nach Ihren Wünschen
18:00 Uhr Alle Gäste sollten sich so langsam im Saal einfinden
Getränkeservice und kleine Rede
18:30 Uhr Vorspeise (spätester Menübeginn 19:00 Uhr)
19:10 Uhr Suppe
19:40 Uhr Hauptgang
20:30 Uhr Dessert & Kaffeespezialitäten
21:15 Uhr Gerne können Sie die Tanzfläche eröffnen, wenn wir die Teller vollständig abgeräumt haben.
00:00 Uhr Mitternachtssnack

Das Ende der Veranstaltung ist auf max. 3:30 Uhr festgelegt.
Wir weisen darauf hin, dass ab 24:00 Uhr pro angefangene Stunde, pro Mitarbeiter des Spätdienstes 30,00 € verrechnet werden.

Aperitif

Für den Empfang bieten wir verschiedene Aperitifs (4,00 €) an,
lassen Sie sich hier gerne von uns beraten.

Aperitife mit Alkohol:

Fränzi: fränkischer Perlwein vom Weingut Castell
Wermut-Wildbery-Spritz
Rosato Bella
Granatapfel-Spritz
Pfirsich-Spritz
Maracuja-Spritz
Mango-Spritz
Hugo
Aperol Spritz

Aperitife ohne Alkohol:

Holunder-Wildberry / Rhabarber / Holunder

Alternativ bieten wir Ihnen für ca. 30 Minuten eine "Aperitif-Flat"
für 6,50 € an. In dieser Zeit kann jeder so viel von den zwei
von Ihnen ausgewählten Aperitifen (einen mit und einen ohne Alkohol) trinken,
wie er möchte.

Gerne bieten wir Ihnen zum Aperitif (auch den ganzen Tag) unseren gemischten
Bierkühler zur Selbstbedienung an.

Zum Aperitif: Canapes à 3,00 € / Stück

Für Ihren Genuss

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener Menüvorschläge, Tischpläne, sowie allgemeine Zusatzinformationen.

Die Menüvorschläge können wir gerne ganz nach Ihrem Geschmack und jahreszeitlich anpassen.

Bitte beachten Sie, dass wir **einheitliche** Menüs servieren, für Vegetarier oder Allergiker werden natürlich Abweichungen erstellt. Das Menü können Sie ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch bei der Besprechung einen begleitenden Weiß- und Rotwein.

Kinder werden nach Anzahl der Gerichte und Getränke verrechnet und können am Abend zwischen Kinderschnitzel, Kloß mit Soße und Nudeln mit Soße wählen. Anschließend bieten wir gerne ein Kindereis an.

Für die Kanne Kaffee verlangen wir 14,00 € und 3,50 € Gedeckpreis, bei mitgebrachten Kuchen. Für Kinder beträgt der Kuchengedeckpreis ebenfalls 3,50 €.

Menü

Menü 1:

Vitalsalate / marinierter Tafelspitz
gebeizter Lachs / Reibeküchlein
Parmaschinken / Honigmelone / gegrillte Pimentos

Hochzeitssuppe

Gegrilltes Schweinefilet / Haselnusskruste
Rahmsauce / Gemüse / Brezenknödel / Spätzle

Dessert

43,00 €

Menü 2:

Vitalsalate / Anti Pasti
gegrillter Zander / Kürbiskerne / Croutons

Meerrettichsuppe / Rote-Beete-Emulsion

Geschmorte Rinderbacke / Merlotsauce
getrüffeltes Selleriepüree / Schupfnudeln

Dessert

45,50 €

Menü 3:

Vitalsalate / marinierter Tafelspitz
gebeizter Lachs / Reibeküchlein
Parmaschinken / Honigmelone / gegrillte Pimentos

Tafelspitzsuppe / Grießnockerl / Gemüsestreifen

Geschmorter Jungrinderbraten /
Spätburgundersauce
Egerlinge / Wurzelgemüse
Brezenknödel / Spätzle

Dessert

43,00 €

Menü 4:

Vitalsalate / Rucola
Coppa / Oliven / Anti Pasti
gebeizter Lachs / Büffelmozzarella

Gazpacho (kalte Suppe: Tomate / Gurke / Paprika)

Gegrilltes Schweinefilet
Parmaschinkenmantel / Dominasauce
geschmortes Ofengemüse / Tagliarini

Dessert

44,50 €

Menü 5:

Vitalsalate / Anti Pasti / gegrillte Pimentos
marinierte Kräutersaitlinge

Karotten-Ingwer-Suppe / Schwarzer Sesam / Frühlingsrolle

Am Stück gebratener Kalbsrücken
Pistazienkruste / Rahmsauce
geschmortes Ofengemüse / Schupfnudeln

Dessert

48,50 €

Menü 6:

Vitalsalate / Anti Pasti / gegrillte Pimentos
Parmaschinken / Honigmelone / marinierte Kräutersaitlinge

Frühlingsschalottensuppe/ Croutons

Maispoulardenbrust / Kräuterrahmsauce
Gartengemüse / Tagliarini

Dessert

45,00 €

Menü 7:

Vitalsalate / Anti Pasti
gebeizter Lachs / Reibeküchlein

Kräutersuppe / Knoblauchcroutons

Rosa gegrillte Entenbrust / Burgundersauce
Ratatouillegemüse / Bärlauchgnocchis

Dessert

48,50 €

Menü 8:

Vitalsalate / Anti Pasti
gebratene Maispoulardenbrust

Tomatensuppe / Olivencrostini

Fischgourmetteller / Proseccoschaum
Gartengemüse / Tagliarini

Dessert

51,00 €

Menü 9:

Vitalsalate / Anti Pasti
gegrillte Dorade / Croutons / Kürbiskerne

Rucolasuppe / Pinienkerne

Rosa gegrilltes Rinderfilet / Kräuterkruste
Barolosauce / Ratatouillegemüse
Schupfnudeln

Dessert

52,50 €

Dessert

Stellen Sie sich Ihr persönliches Dessert zusammen –

Unser Dessertbaukasten:

1. Bitte zwei Komponenten wählen:

- Crème Brûllée
- Panna Cotta / Fruchtragout
- Joghurt-Passionsfrucht-Creme / Himbeerespuma
- Mousse: braun oder weiß
- Topfenknödel / Zwetschgenröster
- Sauerrahm-Mango-Creme / Kokosschaum / Quinoa

2. Bitte eine Kugel Bauernhofeis vom Werzingerhof wählen:

(Saisonbedingt, nur Beispiele)

- Nuss mit karamelisierten Walnüssen
- Vollmilchschokolade von Bio Zotter mit gebrochenen Kakaobohnen
- Himbeere
- Mango

3. Frische saisonale Früchte und Dessertsaucen

Alternative - **Unser besonderes Liebesdessert:**

- Schokoladensoufflee
- aphrodisierender Tonkabohnenschaum
- Bauernhofeis

Aufpreis 1,50 €

Nachtsnack

Blumenthaler Nachtbuffet:

Tomate Mozzarella / Anti Pasti / Oliven
Mailänder Salami / Coppa
Geräucherte Bratwürste / Bratwurstgehäck (Mett)
Stadtwurst Musik / Sülze
geräucherter & fränkischer Schinken vom Landschwein
Käsebrett

10,50 €

Zusatzinformationen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt.

Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzlich verrechnet.

Stoffservietten bieten wir Ihnen auch in creme oder weiß für 3,50 € das Stück (Wäsche- und Faltkosten) an. Dicke Papierservietten sind im Preis inklusive.

Tischdecken verwenden wir kostenfrei in weiß oder creme.

Tischpläne

Der gesamte Festsaal mit Wintergarten ist an Samstagen ab 70 zu verrechnenden Menüs zu vergeben.
An Freitagen gibt es keine Mindestpersonenanzahl.

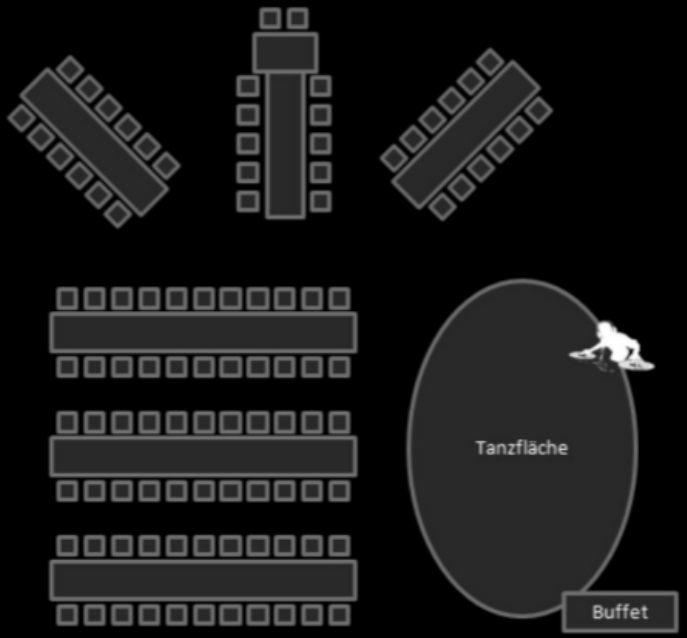
Für unseren Saal und Wintergarten verlangen wir **keine** Raummiete.
Ab 110 Menüs können Sie unsere Rezatstube gratis nutzen.

Gerne können Sie für eine Raummiete von 500,00 € die Rezatstube auch unter 110 Menüs nutzen. Bitte bedenken Sie,
dass im Saal (auch ohne Rezatstube)
ausreichend Platz für Geschenketisch, Fotobox, Candybar,
Band und Tanzfläche ist.

Ab der Hochzeitssaison 2021 bieten wir
Ihnen neue moderne Stühle an.
Bei diesen können keine Stuhlhussen übergezogen werden.

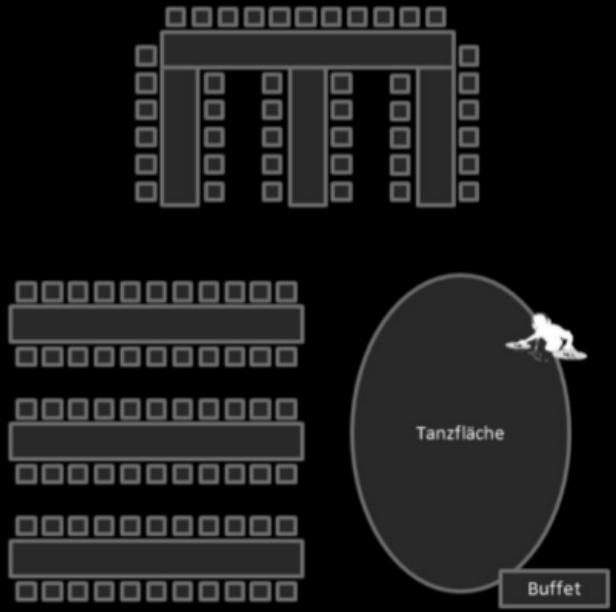
Tischpläne

Variante 1 - für 80-110 Personen



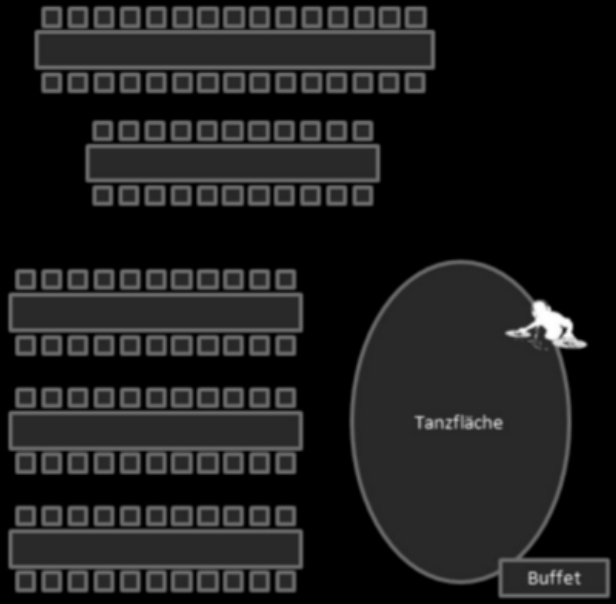
Tischpläne

Variante 2 - für 80-110 Personen



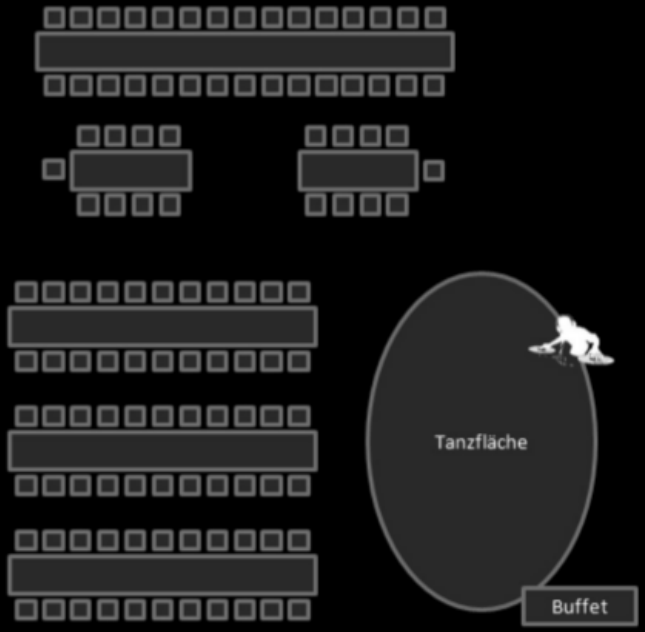
Tischpläne

Variante 3 - für 80-110 Personen

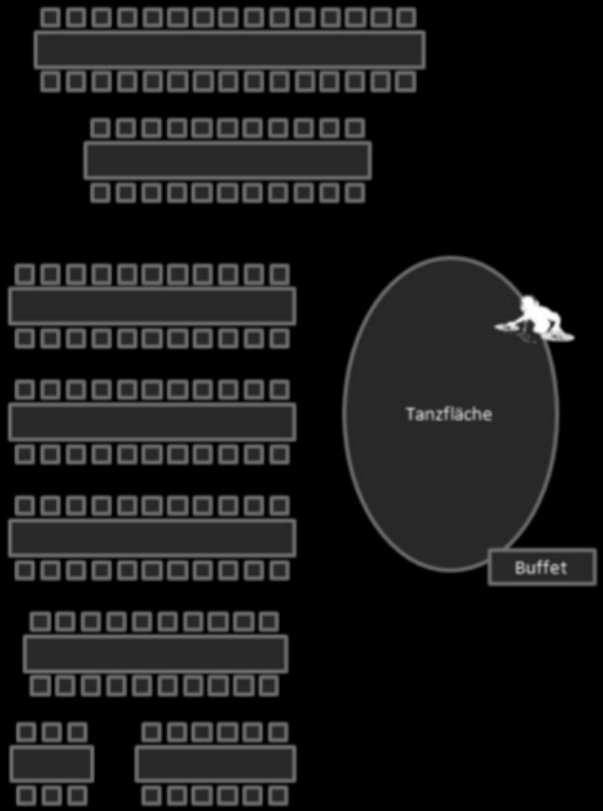


Tischpläne

Variante 4 - für 80-110 Personen



Variante 5 - plus Rezatstube für bis zu 150 Personen



Zusatzangebote

Candybar
Eine Vintage-Candybar inkl. Füllung können Sie für 200,00 € mieten, ohne Füllung für 100,00 €.

Riesenkicker
Für 200,00 € bieten wir Ihnen gerne unseren Riesenkicker für 8 Personen an.

Brautentführung
Mietfrei können Sie gerne Ihre Brautentführung bei uns im Hofgarten feiern. Hier servieren wir Wein, Bier und Orangensaft.
Lassen Sie sich zudem von uns für einen "Schlecht-Wetter-Alternative" beraten.

Sie möchten sich Vasen oder Kerzenständer leihen? Fragen Sie nach unserer Hochzeitsgarage!

Unsere Hochzeitsgarage

Biergarten

Freie Trauung

Für eine Miete von 250,00 € können Sie Ihre freie Trauung
gerne bei uns im Hofgarten feiern.
(inkl. Stehtische, Stühle für das Brautpaar, Bierbankgarnitur)

Für weiße Bierbankhussen verlangen wir 80,00 €.
(inkl. Aufziehen und Waschen)

Für 80,00 € bieten wir Ihnen einen Vorhang ins Grüne:
inklusive Korkstühle mit Schleifen für das Brautpaar.

Wir sind gerne für Sie da!

Gerne stehe ich Ihnen mit Rat und Tat bei der Planung
Ihrer Hochzeit zur Seite!

Anfang des Jahres Ihrer Hochzeit sende ich Ihnen
die aktuelle Hochzeit-PDF, sowie eine Checkliste per Mail zu.

Acht Wochen vor der Hochzeit besprechen wir alles im Detail,
inkl. kleiner Aperitif oder Weinprobe.

Telefon: 09873 / 332
E-Mail: anna.deobald1@gmail.com