



Ihre Traumhochzeit am Websweiler Hof
Saison 2019/20

Liebes Brautpaar,

herzlich Willkommen am Websweiler Hof.

Wir freuen uns, Sie an diesem besonderen Tag an einem der schönsten Orte im Saar-Pfalz-Kreis begrüßen zu können. Bei uns werden Sie und Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst verwöhnt und Sie können Ihren schönsten Tag in einer unvergleichlichen Atmosphäre in unseren historischen Mauern genießen.

Unsere abwechslungsreiche internationale Küche bietet den idealen kulinarischen Rahmen für Ihre Hochzeit. Gerne gehen wir auch auf Ihre besonderen Wünsche ein. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und wir passen unsere Menüvorschläge an. Erfahrungsgemäß können Sie für Ihren Hochzeitsabend ab ca. 110,00 pro Person rechnen. Hierbei handelt es sich jedoch lediglich um einen Durchschnittswert der entsprechend Ihren individuellen Wünschen stark variiert.

Vom Empfang in unserem herrlichen Innenhof, über köstliche Buffets aber auch festlich servierte Dinner – wir wissen, wie wir Ihrem schönsten Tag eine persönliche Note geben und damit für Sie und Ihre Gäste unvergesslich machen.

Melinda Bodnar
und ihr Websweiler Hof-Team

Empfang der Gäste im Innenhof (bei schönem Wetter) oder im Restaurant

Cremant	26,50 €/0,7l
Prosecco	19,50 €/0,7l
mit Aperol, Rosato und Casis	1,00 € pro Person

Orangensaft	8,00 €/1l
Wasser	5,00 €/0,7l

Karlsberg Ur-Pils	2,50 €/0,3l
	3,30 €/0,4l

Flammkuchen Classic	8,00 €/Flammkuchen
Flammkuchen vegetarisch	8,00 €/Flammkuchen
Flammkuchen Nautic	10,00 €/Flammkuchen
frische Wassermelone aufgeschnitten	1,00 € pro Person

Canapés
Pumpernickel belegt mit Räucherlachs und Meerrettich
Luftgetrockneter Schinken auf frischem Baguette
Blätterteigteilchen mit Crevetten
kleine Bruschetta u.v.m

10,00 € pro Person

(Für einen Empfang rechnen wir mit 4 bis 5 Canapés pro Person.)

Sonstige Getränke

Softdrinks (Cola, Limo, Apfelsaftschorle usw.) 0,2 l	2,50 €
Softdrinks (Cola, Limo, Apfelsaftschorle usw.) 0,4 l	3,80 €
Kaffee/Espresso	2,10 €
Kaffeespezialitäten (Latte Macchiatto, Cappuccino etc.)	2,60 €
Karlsberg Weizenbier 0,5 l	3,70 €
Ramazotti 0,02 l	3,80 €
Williams 0,02 l	3,80 €
Mirabell 0,02 l.	3,80 €
Mixgetränke (Gin Tonic, Wodka Mix...)	6,50 €
Hugo	5,50 €
Aperol Sprizz	5,50 €
Rosato Mio	5,50 €
Melone Sprizz	6,50 €

MENÜVORSCHLÄGE

Unser Websweiler Hof Buffet

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella
Melone mit Serranoschinken
gegrillte Aubergine mit Orangenpfeffer
getrocknete Tomaten
eingelegte Oliven mit frischer Blattminze
eingelegte Artischocken mit Chilifäden
mit Schafskäse gefüllte Champignons
geräucherter Lachs mit Meeretisch
marinierte Scampis
Meeresfrüchte Salat
Pikante Hackbällchen
Saté Hähnchenspieße

bunte Blattsalate der Saison
Rohkostsalate (Kraut- und Karottensalat), Tomaten, Mais, Gurken und Paprika
mit 2 verschiedenen Dressings

bunter Brotkorb

Hauptgerichte

Roastbeef im Ganzen gebraten in Rotweinsauce

Prager-Saftschinken in Dijon-Senf-Sauce

Fischfilet gefüllt mit Thymian und Zucchiniestreifen
an Champagnerschaum

Butterreis, Tagliarini, Kartoffelgratin, Kroketten, Rösti
frisches gedämpftes Marktgemüse in Butter geschwenkt

Dessert

Große Eisbombe,
garniert mit frischen Früchten, Sahnehäubchen, Blattminze
große frische Obstplatte

Menü

49,50 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Unser Sommerbuffet

Vorspeise am Tisch serviert

Anti-Pasti Teller

(Melone mit Serranoschinken, Champignons gefüllt mit Schafskäse, marinierte Aubergine und Zucchini, Oliven, Tomaten-Mozzarella, Rucola)

Hauptgericht Buffet

Roastbeef am Stück gebraten
in Rotweinsauce

Schweinefilet gefüllt mit Kalbsfarce
in Calvados-Rahmsauce

Zander und Lachsfilet in Champagnersauce

Gemüse: Broccoli, Blumenkohl, Karotten in Butter geschwenkt

Beilagen: Folienkartoffel mit Quark, Basmatireis, Bandnudeln, Kroketten und Rösti

Blattsalate der Saison, Karotten, Gurken, Tomaten
mit Hausdressing und Joghurtdressing

Dessert am Tisch serviert

Ricotta auf Orangen-Maracujaspiegel

Buffet
58,00 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Gourmet Menü

Vorspeise

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Markklößchen und Gemüse Julienne

Zwischengang

Kabeljaufilet auf Tagliarini Nest
mit Forellenkaviar an Champagnerschaum

Sorbet

Himbeersorbet mit Ferdinands Quittengin

Hauptgericht

Rinderfilet im Pistazien Mantel
mit Kartoffelgratin und Trüffeljus

Dessert

Dessertvariationen
mit Fruchtsternen und Feige garniert

Preis
65,00 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Hochzeits-Menü

Vorspeise

Pflücksalat mit Himbeerdressing,
lauwarmer Ziegenkäse im Baconmantel mit Pinienkernen

Zwischengang am Tisch serviert

Mezzalune mit Jakobsmuschel an Champagnerschaum

Hauptgericht (Buffet)

Roastbeef am Stück gebraten
in Trüffel-Jus, live tranchiert

Poulardes des bresse mit Dijon-Senf-Sauce

Zander und Lachsfilet in Champagnersauce

Gemüse: Broccoli, Blumenkohl, Karotten in Butter geschwenkt

Beilagen: Kartoffelgratin, Basmatireis, Bandnudeln und Röstiecken

Dessert am Tisch serviert

Cremé brulee, Walnuss Eis, kalte Beeren

Buffet
79,00 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Unser „All-Inclusiv“ Genießer Menü

Empfang mit Cremant und Orangensaft,
Cassis, Aperol und Rosato
Wasser, Karlsberg Ur-Pils

Flammkuchen classic und vegetarisch

Alle Gerichte am Tisch serviert

Vorspeise

Pflück-Salat, Rucola, warmer Ziegenkäse mit Bacon,
Avocado, Cherry-Tomaten, Nüsse an Himbeer-Dressing

Zwischengang

Steinbeißer-Filet mit Scampis an Champagnerschaum
mit Tagliarini

vegetarische Alternative:
Kräuterseitling an Champagnerschaum
mit Tagliarini

Sorbet

Basilikum-Sorbet

Hauptgericht

Duett von Rinderfilet und Kalbsfilet im Baconmantel und Trüffel-Jus,
Kartoffelgratin, karamellierte Erbsenschotten und Karotten

vegetarische Alternative:
Crêpes mit Gemüse gefüllt, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

Dessert

Köstliche Variationen von
Apfel-Blini mit Sahnehäubchen
Crème Brulée und
Mousse au chocolat

Mitternachtsimbiss

große europäische Käseplatte mit Trauben,
Butter, frischem Baguette

oder

Currywurst mit frischem Baguette

Alkoholische und antialkoholische Getränke

Weißwein Grauburgunder Karl Petgen
Rotwein Bodegos Temparillo

GMQ Mineralwasser
Karlsberg Ur-Pils
Karlsberg Weizenbier
Aperol Spritz
Rosato Mio
Hugo
Mojito
Cuba libre
Gin Tonic (Ferdinand)
eine Runde Digestif nach dem Essen (Mirabell, Williams, Ramazotti)
alkoholfreie Getränke

Espresso, Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

Speisen und Getränke 169,00 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Herbst-Hochzeit am Websweiler Hof

Vorspeise am Tisch serviert

Kürbiscremesuppe
mit Weißbrot-Croutons, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hauptgericht – Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Rohkostsalaten
zarter Rinderbraten in Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und Schneebällchen
Fischfiletröllchen mit Karottenstiften und Thymian in Rieslingsauce
Rosa gebratenes Schweinefilet in Calvados-Rahmsauce
Frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt
Basmatireis, Kartoffel-Rösti, Kroketten, Pommes Frites

Dessert am Tisch serviert

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

Menü
49,50 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Mediterranes Buffet

Vorspeise (am Tisch serviert)

Anti-Pasti Teller

(Champignons gefüllt mit Schafskäse, marinierte Aubergine und Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni mit Frischkäse)

Zwischengang (am Tisch serviert)

Mezzalune mit Kräuterseitlingen

Hauptgericht (Buffet)

Fischfilet-Röllchen gefüllt mit Thymian,
Zucchini-Karottenstiften in Champagnerschaum,

Roastbeef im Ganzen gebraten an Trüffel-Jus, live tranchiert

Schweinefilet gefüllt mit Kalbsfarce in Calvados-Rahmsauce

Rosmarinkartoffeln, Basmati Reis, Tagliarini,
mediterranes Grillgemüse

Dessert

Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

Menü

68,00 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Alles neu macht der Mai

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Flusskrebssen

Zwischengang

Geräucherter Lachs mit hausgemachtem Rösti und
Blattsalate der Saison

Hauptspeise

Frischer Spargel aus der Pfalz mit neuen Kartoffeln,
mit Steak vom Kalb,
wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Dessert

Erdbeer Romanoff
Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis,
Sahnehäubchen und Minze

Menü
59,00 € pro Person

Liebe Gäste,

wir wünschen uns, dass Sie uns Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag am Websweiler Hof erleben. Daher legt unser Küchenchef höchsten Wert auf beste Qualität und marktfrische Zutaten.

Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass es in seltenen Fällen zu kurzfristigen Änderungen bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen kommen kann.

Natürlich sind wir bemüht auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen, allerdings unter Berücksichtigung von saisonalen Besonderheiten.

Im Laufe des Jahres kann es bei diesen Produkten auch zu Preisveränderungen kommen. Hierüber informieren wir Sie rechtzeitig und beraten Sie bei eventuellen notwendigen Anpassungen.

Wie ist der Ablauf bei einer Reservierung am Websweiler Hof?

Sobald Sie sich dazu entschieden haben, Ihre Hochzeit im Restaurant Websweiler Hof zu feiern, werden wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung zuschicken. Wir bitten Sie, die Vereinbarung innerhalb von zwei Wochen unterschrieben an uns zurück zu senden.

Im Rahmen der verbindlichen Buchung bitten wir um eine Anzahlung in Höhe von 1.000,00 €. Mit Eingang dieser Anzahlung ist Ihr Hochzeitstermin für beide Seiten verbindlich reserviert. Eine Stornierung ist bis 180 Tage (6 Monate) vor Veranstaltungstermin möglich. Bei einer späteren Stornierung wird die Anzahlung in voller Höhe fällig.

Die genauen Details sollten wir zwölf bis vier Wochen vor Ihrem großen Tag besprechen - auf Wunsch natürlich auch gerne früher.

Fällt eine separate Raummiete an?

In unserem Restaurant wird keine Raummiete fällig.

Können wir Wein und Hochzeitstorte mitbringen?

Natürlich ist es möglich Wein oder Sekt/Cremant/Champagner mitzubringen. Hierfür berechnen wir Korkgeld in Höhe von 18,50 € pro Flasche.

Auf Wunsch können Sie auch eine eigene Hochzeitstorte mitbringen, dabei fällt Tellergeld von 2,50 € pro Person an.

Wer kümmert sich um die Dekoration?

Gerne dekorieren wir Ihre Tische nach Absprache mit frischen Blumen, verschiedenen Kerzenständer. Der Preis hierfür gestaltet sich nach Aufwand und Absprache mit Ihnen

Möchten Sie eine exklusivere und aufwendigere Dekoration können Sie gerne einen Dekorateur oder Floristen Ihrer Wahl beauftragen. Bitte sprechen Sie mit uns ab, ob die Dekoration eventuell schon am Vortag vorgenommen werden kann oder erst am Tag der Veranstaltung.

Wo können unsere Gäste parken?

Vor dem angrenzenden Golfclub stehen viele Parkplätze zur Verfügung. Durch den Golfclub ist unser Restaurant über einige Stufen zu erreichen.

Ältere und körperlich eingeschränkte Menschen können bis in die Einfahrt zum Innenhof gebracht. Bitte parken Sie danach Ihr Auto auf den dafür vorgesehenen Stellflächen.