

Hostellerie-Bacher Hochzeitsspecial

Als besonderes Highlight haben wir für Sie ein tolles „All-inclusive-Paket“ mit einem fantastischen Preis-Leistungs-Verhältnis zusammengestellt:

Gesamtpreis pro Person 98, -- Euro

Im Gesamtpreis enthalten

- Paketdauer 5 Stunden (Erweiterung gerne möglich)
- 3 Gänge Gourmet-Menü oder Buffet
- Aperitif sowie komplette Getränkebegleitung incl. Kaffee
- Festlich gedeckte Tafel mit Blumenschmuck

Weitere Vorteile für Sie

- Bereits ab 8 Personen
- Neu gestaltete Veranstaltungsräume
- Keine Raummiete
- Transparente Kostengestaltung durch Festpreis
- Kompetenter Service
- Wir kochen selbst und frisch
- Sonderwünsche werden gern berücksichtigt
- Musikanlage vorhanden
- Hochzeitspavillon für freie Trauungen

Profitieren Sie von unseren jahrelangen Erfahrungen und vereinbaren Sie einen kostenlosen Beratungstermin mit Locationbesichtigung

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Hermann Wögerbauer mit Team

info@hostellerie-bacher.de

Tel.: 06821 31314



Gemeinsam gestalten wir Ihren persönlichen Veranstaltungsplan nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
Die Speisen werden der Saison entsprechend verändert

Menü-Vorschläge

Menü 1

Hochzeitssuppe

Geschmorte Schweinebäckchen in Burgunder
Serviettenknödel | frisches Marktgemüse

Geeistes Walnusstörtchen mit soufflierten Früchten

Menü 2

Welsfilet leicht geräuchert und gebraten
winterlicher Salat | Kartoffelstroh | Knusperspeck

Roastbeef unter der Kräuterkruste
Schneebällchen in der Nussschmelze | frisches Marktgemüse

Dessertvariation

Menü 3

Buntbarschfilet auf Tomatenfondue
Nudelnest | Champagnersoße

Gefülltes Poulardenbrüstchen
Kartoffel-Erbsenpüree | Albufairasoße

Topfenknödel auf Vanilleschaum | Aprikosensorbet

Buffet-Vorschlag

Vorspeise

Brotauswahl
Topfenkäse und hausgemachtes Griebenschmalz
Tomaten-Mozzarellasalat
Brotsalat mit Schafskäse
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Lauchquiche
Schnitzelspieschen

Kartoffel-Lauch Süppchen

Hauptgang

Boeuf Bourignon mit hausgemachten Nudeln
Apfelrotkraut

Gemüselasagne

Hähnchen in Pilzrahm
Basmatireis, buntes Gemüse

Dessert

Mohnmousse mit Orangenragout
Vanille und Schokoeis mit Portweinkirschen