



**Best
Western
PLUS**

Hochzeitsarrangements



Hotel Am Schlossberg

Nürtingen

Hochzeitsarrangement „Just married“

Aperitif

Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser

Getränkepauschale

Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, Hausweine und Bier

Nach dem Essen zur Selbstbedienung

Kaffeebar mit Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Festliches Buffet

Erwachsene 97,00 Euro pro Person

Kinder 7-12 Jahre 48,50 Euro pro Person

Kinder bis einschließlich 6 Jahren sind kostenfrei

Hochzeitsarrangement „Deluxe“

Aperitif

Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser, wahlweise Hugo, Aperol Sprizz oder Lillet und herzhaftes Häppchen (2 pro Person)

Getränkepauschale

Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, Hausweine und Bier

1 Digestif nach Wahl

(Ramazotti, Jägermeister, Grappa, Obstler, Williamsbirne oder Baileys Irish Cream)

Nach dem Essen zur Selbstbedienung

Kaffeebar mit Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Festliches Buffet

Mitternachtssnack

Erwachsene 123,00 Euro pro Person

Kinder 7-12 Jahre 61,50 Euro pro Person

Kinder bis einschließlich 6 Jahren sind kostenfrei

Inklusivleistungen

- Probeessen individuell für Sie zusammengestellt
 - Aperitif für 1/2 Stunde
 - Getränkepauschale für 6 Stunden
 - Festliches Buffet
 - Bereitstellungskosten und Raummiete für den Saal
- Dekoration: Individuell gestaltete Menükarten, Tischplan, weiße Tischwäsche und Stoffservietten, Stuhlhussen, Teelichter, Geschenketchisch
 - Tanzfläche
 - Ambilight in Ihrer gewünschten Farbe
 - Kinderspielezimmer mit Bällebad, Malsachen und Spielteppich
- Kostenfreies Parken für Sie und Ihre Hochzeitsgäste (je nach Verfügbarkeit)
 - Sonderpreise für Ihre Übernachtungsgäste
 - Unser Hochzeitsgeschenk an Sie:
Ihr Zimmer für Ihre Hochzeitsnacht inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet!



Zusätzliche Informationen

Bitte beachten Sie, dass ab 00.00 Uhr eine Personalkostenpauschale in Höhe von 150,00 Euro pro angefangener Stunde (maximal bis 03.00 Uhr) berechnet wird.

Unsere Arrangements sind ab 60 Personen buchbar. Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns eine Nachkalkulation vor.

Organisationspauschale: Da wir uns im Vorfeld viel Zeit für Sie nehmen um Ihnen die Räumlichkeiten zu zeigen, Sie zu beraten und generell den Ablauf mit Ihnen abzustimmen, ebenso die Detailabsprachen zu Speisen und Getränken führen, wie auch den Raumplan für Sie gestalten, stellen wir Ihnen eine Organisationspauschale in Höhe von EUR 150,00 in Rechnung.

Getränkepauschale: Gerne können Sie Ihre Getränkepauschale verlängern. Jede weitere angefangene Stunde wird Ihnen mit EUR 10,00 pro Person berechnet. Oder aber es erfolgt eine Verrechnung nach Verbrauch, sobald die 6 Stunden unlimited hinfällig sind.

Durch die Galabestuhlung in einem unserer beiden klimatisierten Veranstaltungsräumlichkeiten (bis 70 Personen / bis 220 Personen) entsteht die passende festliche Atmosphäre um Ihren ganz besonderen Tag entspannt mit Ihren Liebsten zu feiern. Im Kinderspielzimmer sind auch Ihre kleinsten Gäste mit Mal- und Spielsachen bestens versorgt.

Nachdem Liebe bekanntlich durch den Magen geht, stehen bei uns saisonale und regionale Produkte an erster Stelle. Unser Küchenteam kreiert die Speisenzusammenstellung auch ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen. Das Probeessen vor Ihrer Hochzeitsfeier stimmt Sie in der ereignisreichen Vorbereitungszeit entspannt auf Ihre Feierlichkeit ein.

Profitieren Sie von den Erfahrungen unserer Spezialisten und lassen Sie sich rundum beraten und betreuen. Unsere Hochzeitsorganisatoren planen Ihren großen Tag, zugeschnitten auf Ihre Wünsche, zum transparenten Festpreis.

Wir freuen uns auf Ihre Terminvereinbarung um Ihnen unser Haus bei einem persönlichen Gespräch zeigen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Hotel Am Schlossberg

Hotel Am Schlossberg GmbH & Co. KG
Europastraße 13 · 72622 Nürtingen
Telefon +49 (0)7022 704-107
bankett2@schlossberg.bestwestern.de
www.schlossberg.bestwestern.de

Speisenauswahl Arrangement „Just Married“

Vorspeise – eine Auswahl

- Garnelensalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
- Rinder-Carpaccio mit Baby Leaf Salat, Zitrone, Parmesan und Olivenöl
- Pulposalat mit Grillgemüse, Limettensaft, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

Vorspeise – eine Auswahl

- Räucherfisch Variation (Forelle, Lachs, Makrele), dazu Sahne Meerrettich und Preiselbeeren-Sahne
- Tapas (Tortilla, Hackbällchen in pikanter Tomatensauce, Manchego, Oliven, Gegrillte Peperoni, Garnelen, Paprika-Frischkäse Crème)
- Vitello Tonnato
- Insalata Caprese (Tomaten mit Büffelmozzarella)
- Meeresfrüchte Salat mit Zitronenöl, Kirschtomaten und Kräutern
- Italienischer Landschinken mit zweierlei Melone

Vorspeise – zwei Auswahlen

- Couscous Salat mit Gemüse, Minze und Curry
- Flädleröllchen mit Räucherlachs und Kresse Dip gefüllt
- Flädleröllchen mit geräucherter Putenbrust und Käsecreme gefüllt
- Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce
- Shrimps Salat mit Früchten auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce
- Dreierlei Linsensalat mit Balsamico Marinade
- Bunter Bulgursalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Nüssen

Im Buffet enthalten:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost Salate und dreierlei Dressings
frisch gebackenes Baguette, Brot und Butter

Suppe – eine Auswahl

- Hochzeitsuppe mit Kräuterflädle, Maultaschen, Grießklößchen und Gemüsewürfeln
- Tomaten Essenz mit Grießklößchen
- Kokos-Currysuppe mit Gemüsestreifen
- Spargelcrèmesuppe mit Croûtons (Saisonal)
- Gazpacho (Saisonal)

Hauptgang – eine Auswahl

- Hähnchenbrust mit Calvadosrahmsauce, Gemüsevariation und Herzoginkartoffeln
- Piccata Milanese von der Putenbrust an Kirschtomatenragout und Tagliatelle
- Honig marinierter Schinkenbraten mit Thymianjus, Gemüsevariation und Spätzle
- Spanferkelrollbraten mit Schwarzbiersauce und Kraut-Schupfnudeln
- Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln
- Rindersauerbraten mit Saisonalem Gemüse (z. B. Gemüse Variation oder Apfelrotkohl) und Serviettenknödeln oder Kartoffelknödeln
- Zanderfilet an Speck-Zwiebeln mit Thymianjus, gratinierter Blumenkohl und Dill-Kartoffeln
- Schollenfilet Finkenwerder Art (mit Speck, Zwiebeln, Shrimps) in Weißweinsauce, dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

Hauptgang – eine Auswahl

- Kalbsbraten von der Oberschale mit Rahmsauce, Gemüsevariation und Spätzle
- Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsevariation und Spätzle
- Rinderragout in Thymianjus mit Speckbohnen und sautierten Schupfnudeln
- Rinderhüfte am Stück rosa gebraten mit Sauce Bernaise, dazu Brokkoli und Mandelkroketten
- Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
- Lachsfilet mit Zitronen-Vodka-Sauce, dazu Blattspinat und Sepia Tagliatelle
- Medaillons von der Buttermakrele mit Hummerbutter-Pernod Sauce, dazu sautiertes Gemüse und Pappardelle

Vegetarischer Hauptgang – eine Auswahl

- Gemüsestrudel mit Lauchgemüse und Sauce Hollandaise
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt an gebratenen Champignons und Weißweinsauce
- Teigtaschen mit Pecorino und Feige gefüllt an Kirschtomaten und Basilikum in Trüffelöl geschwenkt
- Geräuchertes Tofu mit Wok Gemüse, Kokos-Curry-Sauce und Jasminreis
- Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Reis

Pasta Gerichte – eine Auswahl

- Tagliatelle
- Spaghetti
- Penne
- Gnocchi

- Saucen zur Wahl:**
- al Ragout (grobes Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten in würziger Tomatensauce)
 - Al Mare (Meeresfrüchte mit Tomatensauce)
 - Pesto al Genovese
 - Spinat-Gorgonzola

Dessert – drei Auswahlen

- Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
- Crème Brûlée
- Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesauce
- Crêpes mit Orange Grand Marnier Sauce
- Palatschinken mit Nuss-Nougat-Füllung, dazu Fruchtsauce
- Topfen-Nougat-Knödel mit Haselnuss-Butter und Vanillesauce

Speisenauswahl Arrangement „Deluxe“

Vorspeise – eine Auswahl

- Garnelensalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
- Rinder-Carpaccio mit Baby Leaf Salat, Zitrone, Parmesan und Olivenöl
- Pulposalat mit Grillgemüse, Limettensaft, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

Vorspeise – eine Auswahl

- Räucherfisch Variation (Forelle, Lachs, Makrelen), dazu Sahne Meerrettich und Preiselbeeren-Sahne
- Tapas (Tortilla, Hackbällchen in pikanter Tomatensauce, Manchego, Oliven, Gegrillte Peperoni, Garnelen, Paprika-Frischkäse Creme)
- Vitello Tonnato
- Insalata Caprese (Tomaten mit Büffelmozzarella)
- Meeresfrüchte Salat mit Zitronenöl, Kirschtomaten und Kräutern
- Italienischer Landschinken mit zweierlei Melone

Vorspeise – eine Auswahl

- Thunfisch Carpaccio auf Romanasalat mit Koriander und Chili-Limetten Marinade
- Ceviche vom Gelbflossen Thunfisch Filet mit Kirschtomaten, Mango, Frühlingslauch, Koriander und Gurke in Maracuja-Limetten Marinade
- Wildpastete mit Butter Brioche, Trauben-Walnuss Chutney und Cumberland Sauce

Vorspeise – eine Auswahl

- Hummus und baba ghanoush mit Pita und Olivenöl
- Couscous Salat mit Gemüse, Minze und Curry
- Flädleröllchen mit Räucherlachs und Kresse Dip gefüllt
- Flädleröllchen mit geräucherter Putenbrust und Käsecrème gefüllt
- Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce
- Shrimps Salat mit Früchten auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce
- Dreierlei Linsensalat mit Balsamico Marinade
- Bunter Bulgursalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Nüssen

Im Buffet enthalten:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost Salate und dreierlei Dressings
frisch gebackenes Baguette, Brot und Butter

Suppe – eine Auswahl

- Hochzeitsuppe mit Kräuterflädle, Maultaschen, Grießklößchen und Gemüsegewürfel
- Fruchtige Tomatensuppe mit Gin
- Kokos-Currysuppe mit Gemüsestreifen
- Spargelcrèmesuppe mit Croûtons (Saisonal)
- Gazpacho (Saisonal)

Hauptgang – eine Auswahl

- Hähnchenbrust mit Calvadosrahmsauce, Gemüsevariation und Herzoginkartoffeln
- Piccata Milanese von der Putenbrust an Kirschtomatenragout und Tagliatelle
- Honig marinierter Schinkenbraten mit Thymianjus, Gemüsevariation und Spätzle
- Spanferkelrollbraten mit Schwarzbiersauce und Kraut-Schupfnudeln
- Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln
- Rindersauerbraten mit Saisonalem Gemüse (z. B. Gemüse Variation oder Apfelrotkohl) und Serviettenknödel oder Kartoffelknödeln

- Zanderfilet an Speck-Zwiebeln mit Thymianjus, gratinierter Blumenkohl und Dill-Kartoffeln
- Schollenfilet Finkenwerder Art (mit Speck, Zwiebeln, Shrimps) in Weißweinsauce, Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

Hauptgang – eine Auswahl

- Kalbsbraten von der Oberschale mit Rahmsauce, Gemüsevariation und Spätzle
- Scaloppine al limone mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsevariation und Spätzle
- Rinderhüfte am Stück rosa gebraten mit Sauce Bernaise, dazu Brokkoli und Mandelkroketten
- Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
- Lachsfilet mit Zitronen-Vodka-Sauce, dazu Blattspinat und Sepia Tagliatelle
- Red Snapper Filet mit Kresse Schaumsauce, dazu sautierter Spitzpaprika und Zitronenreis
- Medaillons von der Buttermakrele mit Hummerbutter-Pernod Sauce, dazu sautiertes Gemüse und Pappardelle

Hauptgang – eine Auswahl

- Wildschwein Ragout mit Preiselbeeren, Birne, Apfelrotkraut und Serviettenknödeln (Herbst-Winter)
- Saltimbocca vom Kalb mit Madeirajus, sautierten Zucchini und gebratenen Gnocchi
- Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Speck-Pfefferrahmsauce, dazu Gemüsevariation und Rosmarinkartoffeln
- Loup de Mare Filet an Mediterraner Gemüse-Komposition mit Rosmarinkartoffeln

Vegetarischer Hauptgang – eine Auswahl ODER ein Pasta Gericht

- Gemüsestrudel mit Lauchgemüse und Sauce Hollandaise
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt an gebratenen Champignons und Weißweinsauce
- Teigtaschen mit Pecorino und Feige gefüllt an Kirschtomaten und Basilikum in Trüffelöl geschwenkt
- Geräuchertes Tofu mit Wok Gemüse, Kokos-Curry Sauce und Jasminreis
- Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Reis

Pasta Gerichte – eine Auswahl ODER ein Vegetarischer Hauptgang

- Tagliatelle ○ Spaghetti ○ Penne ○ Gnocchi

- Saucen zur Wahl:**
- al Ragout (grobes Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten in würziger Tomatensauce)
 - Al Mare (Meeresfrüchte mit Tomatensauce)
 - Pesto al Genovese
 - Spinat-Gorgonzola

Dessert – vier Auswahlen

- Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
- Crème Brûlée
- Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesauce
- Crêpes mit Orange Grand Marnier Sauce
- Palatschinken mit Nuss-Nougat-Füllung, dazu Fruchtsauce
- Topfen-Nougat-Knödel mit Haselnuss-Butter und Vanillesauce

Mitternachtssnacks – eine Auswahl

- Currywurst mit Brötchen ○ Gulaschsuppe mit Brot ○ Hot Dog ○ Chili con Carne mit Brot