



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Heiraten „All Inclusive“

Ein Sonderangebot zum Preis von € 99,00 pro Person

Kinder bis 12 Jahre € 50,00 Kinder bis 3 Jahre frei

(ab 50 Personen)

Gültig vom 01. November 2010 bis 16. April 2011

Diesen Preis garantieren wir im angegebenen Zeitraum bei Inanspruchnahme dieses Programms wie angegeben.

Änderungen können zu Preisdifferenzen führen.

(Bei Unterschreiten der Personenanzahl erhöht sich die Pauschale pro Gast um 1 % pro fehlender Person)

Das Angebot umfasst:

- ☞ Individuelle Beratung inklusive eines Ratgebers für die Traumhochzeit
- ☞ Trauung in der schlosseigenen Kapelle, inklusive Blumendekoration und Küster. (Der eigene Seelsorger muss mitgebracht werden. Der Orgelspieler kann über die Gemeinde bestellt werden.)
- ☞ Sektempfang im Parforcehof, auf der Terrasse oder im Hotel (Seite I)
- ☞ 4 gängiges Menü (Seiten II bis III)
oder Buffet (Seiten IV bis V)
- ☞ zwei Weine wahlweise (Seite VI)
und Mineralwasser zum Essen bis zum Service des Kaffees
- ☞ Kaffee und Digestif nach dem Essen (Seite I)
- ☞ Hochzeitstorte (die Geschmacksrichtung bestimmen Sie selbst)
- ☞ Für Kinder unter 3 Jahren servieren wir ein Kindergericht und alkoholfreie Getränke
- ☞ Blumendekoration
- ☞ Kerzenleuchter und Kerzen
- ☞ Individuell gestaltete Menükarten
- ☞ Hochzeitsnacht für das Brautpaar in einer Suite mit Sekt und einem Erinnerungsgeschenk
- ☞ Kostenlose Parkplätze
- ☞ Zeitlicher Rahmen ab Sektempfang, max. 4,5 Std.

Extras, damit Sie Ihre Hochzeit noch schöner und noch individueller gestalten können:

- + Fahrt mit der Hochzeitskutsche Preis auf Anfrage
- + Brautstrauß oder Blumenschmuck für das Fahrzeug Preis auf Anfrage
- + Fotograf Preis auf Anfrage
- + Kaffeetafel am Nachmittag pro Person € 12,50
- + Nach dem Abendessen - Feier bis 1.00 Uhr mit den Tischweinen, Bier vom Fass und Mineralwasser sowie alkoholfreien Getränken und Mitternachtssnack pro Person € 29,00
- + Feier im historischen Teil des Schlosses oder im Schlosspark, im Parforcehof, im Zelt

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite I

Aperitif & Digestif für Hochzeiten „All Inclusive“

ein Aperitif und drei Digestifs wahlweise

Sekt Cuvée Jagdschloss Kranichstein Rosé trocken



Sekt Cuvée Jagdschloss Kranichstein brut
und Orangensaft
pur oder gemischt



Sekt Cuvée Jagdschloss Kranichstein brut
mit Pêche mignon parfümiert

Digestifs

Eau de vie Framboise, Williams, Kirsch
Ramazzotti
Aquavit
Grappa
Calvados



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite II

Menüvorschläge

Menü I

Kleine Lachsnocken
im Safranschaum
auf knackigem Kaiserschotensalat



Avocadocrèmesuppe
mit Kokos und Eismeergarnelen



Lendchen vom schwäbisch-hallischen Landschwein
auf sautierten Shii Take Pilzen

Dijon Senfsauce und gebratene Bandnudeln



Warmer Pudding von Apfel und Butterhörnchen
mit Nusseis

Menü II

Lauchquiche mit Sbrinz
und marinierten Babysalaten



Essenz vom Weideochsen
Hausgemachte Windbeutelchen



Geschmortes Kalbsnüsschen
in Burgunder-Buttersauce
Keniaböhnchen und Kartoffelbaumkuchen



Kleiner Nussstrudel
mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis

Menü III

Zucchinischaumsuppe
mit Kartoffelstroh



Gebratene Forellenfilets
auf Lachsnudeln



Geschmorte Lammkeule im Kräuterheu gegart
mit Rosmarin-Honigjus
und Sauerrahmkartoffeln



Kremiges Nougatflammeri mit frischen Früchten



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite III

Menü IV

Meerrettichschaumsuppe
Rote Bete Stroh



Crépinette von Lachsforelle und Garnele
auf schwarzen Nudeln in Vanille-Essig-Sauce



Roastbeeftranche
unter der Haselnusskruste
Trüffeljus
knackiges Gemüse und Kartoffelgratin



Variationen von der Williams Birne
- Mousse, Parfait und warme Tarte -

Menü V

Salat von Rucola und Schmortomate
mit luftgetrocknetem Hirschschinken
und Pinienvinaigrette



Ratatouillesüppchen
mit kross gebratenem Zander



Brust vom Perlhuhn
auf hausgemachten Kräuterspätzle
Waldpilzjus und geschmortes Wurzelgemüse



Halbgefrorene Mascarponecrème
und Mangosalat



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite IV

Kombination Menü – Buffet

Wählen Sie Ihre bevorzugte Vorspeise und Suppe - serviert
Hauptgang und Dessert vom Buffet

serviert:

Würzige Kaninchensülze
in Senfsaat-Vinaigrette und kleiner Kräutersalat

oder

Salat von Rucola und Schmortomate
mit luftgetrocknetem Hirschschinken
und Pinienkernvinaigrette



Getrübelt Kartoffelsuppe
Sautierte Pilze

oder

Essenz vom Weideochsen

vom Buffet:

Gegrillte Bauernente in Malzbiersauce
Weide-Kalbsrücken - am Buffet tranchiert -
Zanderfilet auf Zucchini-gemüse mit Café de Paris Butter



Knackiges Pfannengemüse
Gratiniertes Kartoffelmousseline
Bandnudeln mit Frühlingszwiebeln

serviert:

Drambouie-Parfait im Biskuitmantel



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite V

Buffet 1

Variationen vom Norweger Lachs
– gebeizt, geräuchert, Terrine und Kaviarhäppchen –
Roastbeefröllchen mit getrüffeltem Frischkäse
eingelegte Aromaten mit gefüllten Oliven und Parmesanspänen
Tomaten-Zwiebelsalat, Sellerie-Apfelsalat,
gebratene und marinierte Waldpilze

Frühlingszwiebel супpe
mit knusprigen Croûtons

Gefüllte Poulardenbrust in Burgunderbutter
Kranichsteiner Wildgulasch mit Speck und Backpflaumen
Gratinierter Buntbarsch auf Gemüsestreifen

Kleines Gemüseallerlei
Kartoffelauflauf
Wild- und Nussreis

Apfelschmarren mit Vanillesauce
Hausgemachte Eisbombe
Mousse von saisonalen Früchten mit frischem Obstsalat

Buffet 2

Kräftige Schinken- und Speckvariationen
mit Vinaigrette und Saucen
Crevetten-Melonen-Cocktail im Weinglas
Geflügelsalat mit Fenchel, Bohnen-Specksalat
Tomatensalat mit frischem Basilikum

Kleines Pastabuffet mit vier Saucen
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Knusprige Spanferkelkeule – am Buffet tranchiert –
Truthahnhäppchen in einer Sauce von schwarzen Oliven
und Kräuterkruste
Zander in Zitronenbutter

Paprika-Schmorgemüse
Blumenkohlgratin
Rosmarinkartoffeln

Grießflammeri mit gehackten Haselnüssen
Marinierte Frucht Auswahl
Geeiste Schokoladencreme



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite VI

Weinauswahl Heiraten „All inclusive“

zwei Weine wahlweise

Weißweine:	Privatabfüllung Hotel Jagdschloss Kranichstein (1,0 l € 24,50) Heppenheimer Stemmler Riesling Qualitätswein, trocken Bergsträsser Winzer e. G., Hessische Bergstraße ☼☼☼	
	Eichstetter Weißburgunder QbA, trocken Weingut Kiefer, Baden ☼☼☼	(1,0 l € 25,50)
	Pinot Grigio Vicenza D.O.C. Cantina Colli Vicentini, Montecchio ☼☼☼	(0,75 l € 25,50)
	Chardonnay „Belle Fontaine“ trocken Belle Fontaine, Languedoc ☼☼☼	(1,0 l € 24,50)
Roséwein:	Eichstetter Rosé QbA, trocken Weingut Kiefer, Baden ☼☼☼	(1,0 l € 25,50)
Rotweine:	Privatabfüllung Hotel Jagdschloss Kranichstein (1,0 l € 24,50) Heppenheimer Schlossberg Dornfelder Qualitätswein, trocken Bergsträsser Winzer eG, Hessische Bergstraße ☼☼☼	
	Eichstetter Spätburgunder QbA, trocken Weingut Kiefer, Baden ☼☼☼	(1,0 l € 25,50)
	Vin de Pays du Gard Rouge trocken Cellier des Vestige Romains Côtes du Rhône ☼☼☼	(0,75 l € 24,00)
	Nero d'Avola di Sicilia IGT "Cataldo"	(0,75 l € 25,60)

Größere Auswahl und andere Weine aus unserer Weinkarte
gegen Aufschlag möglich.

(Preise in Klammern gelten außerhalb der Pauschale)

Selters Mineralwasser Naturell, Medium oder Classic

gültig ab 15.02.2011

Änderungen vorbehalten