



## Ihre Hochzeit in der Villa Gückelsberg

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Träume verwirklichen  
und Ihren Tag zu etwas Besonderem machen.

**Sehr geehrtes (zukünftiges) Brautpaar,**

wir bedanken uns recht herzlich für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen und freuen uns,  
Ihnen für Ihre Hochzeit in der Villa Gückelsberg für das Jahr 2026 wie folgt anbieten zu können:

**Preise pro Person:** **Traumhochzeit Klassik** **99,00 €**  
Kinder bis 6 Jahre frei  
Kinder von 7-11 Jahre feiern zum halben Preis

**Leistungen:**

- ✓ **Aperitif**
- ✓ **Abendessen als Buffet nach Traumhochzeit Klassikauswahl**
- ✓ **Klassikgetränke von 15.00 Uhr bis 01.00 Uhr**
- ✓ **Anlieferung, Aufbau und Abholung Buffet**
- ✓ **Reinigung des Equipments**
- ✓ **personelle Absicherung bis 01.00 Uhr**

**Rabatte:** **20% für Feiern von Montag bis Donnerstag**  
**10% für Feiern am Freitag und Sonntag**  
**(außer Feiertage, Brückentage, 1. Advent bis 06. Januar)**

**Die Arrangements „Premium“ und „Exklusiv“ sind mit einem Aufpreis buchbar.**

Damit Ihr schönster Tag auch Ihr persönlichster wird, stehen Ihnen die Hochzeitsexperten  
der Villa Gückelsberg und wir, das Team des Hotels „Weißes Roß“ Marienberg  
gern beratend zur Seite.

Für eine Terminabsprache, das Catering betreffend,  
sind wir täglich von 09.00 Uhr bis 15.30 Uhr zu erreichen.

Unsere Kontaktdaten:  
Hotel „Weißes Roß“ Marienberg  
Annaberger Straße 12  
09496 Marienberg  
Telefon: +49 3735-68000  
Whats App: +49 3735-68000  
mail: weisses-ross@erzgebirgshotels.de





## Aperitif

Ein Willkommensgruß für Ihre Gäste  
Begleitend bieten wir ihnen immer Orangensaft und Mineralwasser an, sowie einen alkoholfreien Sekt und Kindersekt.

### **Klassik**

### **inklusive in Traumhochzeit Klassik**

- Kurfürstensekt, klassische Flaschengärung, BIO, Weinhaus Hoflöbnitz trocken
- Kurfürstensekt, klassische Flaschengärung, BIO, Weinhaus Hoflöbnitz halbtrocken
- Prosecco
- Aperol Spritz – Prosecco mit Aperol und Soda)
- Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze
- Ullmann's Pflaumenkir (Ullmanns Pflaumenschnaps mit Sekt aufgefüllt)

### **Premium**

### **+ 3,00 € pro Person**

- Benno von Meißen – Chardonnay - trocken, Sekt Flaschengärung, Winzergenossenschaft Meißen
- Hibiskus Royal (Himbeersirup, Hibiskusblüte mit Sekt aufgefüllt)
- Campari Orange (Orangensaft, Campari)
- Portwein Warre's Optima 10 Jahre
- Sherry Reserva DOC Emilio Lustau
- Lillet Wild Berry – (Lillet Blanc, Wild Berry Limonade, fruchtige Beeren)

### **Exklusiv**

### **+ 10,00 € pro Person**

- Champagner Veuve Cliquot – brut, Yellow Label
- Kir Royal, (Creme de Cassis mit Champagner aufgefüllt)
- Tropical Champagne (Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, brauner Rum, Champagner)
- Sorbet & Prosecco (Cassis, Mango oder Zitronensorbet mit Grappa und Prosecco)
- Caipirinha (Limette, Brauner Zucker, Cachaca)
- Cardinal (Martini, Campari, Gin, Zitrone, Soda)
- Quarter Deck (Limette, Sherry cream, weißer Rum)





## Finger food

Begleitend zum Aperitif reichen wir Ihnen eine Auswahl an kalten und warmen Häppchen.

Aus unserer Erfahrung empfehlen wir 2 Stück pro Person.

Wählen Sie 4 verschiedenen Sorten:

### **Klassik**

**+ 3,90 € pro Stück**

- ö Lachstatar in der Minikartoffel
- ö Matjes mit Äpfeln und Senfmayonnaise im Gläschen geschichtet
- ö Minifrikadellen mit scharfer Soße
- ö Sesam-Hähnchenbrust auf Wokgemüse
- ö Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Balsamicosirup
- ö Erzgebirgs-Rostbratwürstchen mit scharfem Senf
- ö Pastrami nach Art des Hauses mit Mangochutney
- ö Grüne Gartenbowl mit Gurke, Paprika und Sonnenweizen
- ö Romanasalat mit Caesars Dressing, Parmesanspänen und Croutons

### **Premium**

**+ 4,50 € pro Stück**

- ö Zanderfilet im Kartoffelmantel gebacken dazu Apfelmeerrettich
- ö Kalbsschnitzelchen auf Gurken-Kartoffelsalat
- ö Geräucherte Entenbrust auf Mango-Papaya-Salat
- ö Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse und Zwergorangeragout
- ö Hähnchenspieße mit Ananas und Chili-Dip
- ö Zucchini-Türmchen mit Ratatouille auf Parmesan und Balsamicoglaze
- ö Sandwiches mit Saftschinken und Coleslaw
- ö Orientalische Couscousbowl mit gegrilltem grünem Paprika und Pinienkernen
- ö Fetabowl mit Blumenkohl, Brokkoli, breiten Bohnen und Kichererbsen

### **Exklusiv**

**+ 6,90 € pro Stück**

- ö Gegrillter Thunfischspieß „Teriyaki“
- ö Frische Feigen mit Serrano Schinken und Parmesan
- ö Spieß von Strauchtomate, mariniertes Zucchini und rosa Rinderfilet
- ö Gorgonzola an Portweinbirne und Walnüssen
- ö Steinpilzravioli mit heimischen Rehschinken
- ö Bowl mit Feldsalat, Wachtelei, Kartoffeldressing und Speckhippe
- ö Wildkräuterbowl mit weißem Rettich und Senfkörnervinaigrette und Croutons





## Kaffeetafel

Gern können Sie Ihre eigenen Kuchen und Torten mitbringen. Wir richten diese auf dem Buffet an.  
oder

Sie wählen aus dem folgenden Angebot Kuchen und Torten für Ihr Buffet.

Wir empfehlen 2 Stück pro Person.

Wählen Sie bis zu 4 verschiedene Sorten:

### **Klassik**

**3,90 €/Stück**

- ö Apfelkuchen mit Pudding und Zimtstreusel
- ö Punschpflaumenkuchen mit Butterstreusel und Mandeln
- ö Eierschecke nach Oma's Rezept
- ö Fantaschnitte
- ö Pfirsich-Fruchttorte
- ö Waldfrucht-Sahne-Torte
- ö Käse-Sahne-Torte
- ö Schmandkuchen mit Mandarinen
- ö Napfkuchen

### **Premium**

**4,50 €/Stück**

- ö Erdbeer-Fruchttorte
- ö Waldfrucht-Maracuja-Torte
- ö Schwarzwälder-Kirschtorte
- ö Schokoladen-Mousse-Torte
- ö Rhabarber-Baiser-Torte
- ö Joghurt-Erdbeer-Torte
- ö Himbeer-Sahne-Torte
- ö Donauwelle
- ö Lothringer Schokoladenkuchen

### **Exklusiv**

**5,90 €/Stück**

- ö Waldbeeren-Joghurt-Torte
- ö Orangen-Mascarpone-Torte
- ö Eierlikör-Nuss-Torte
- ö Sacher-Torte
- ö Mandel-Sahne-Torte
- ö Schokoladen-Cupcakes
- ö Vanille-Cupcakes individuell garniert
- ö Tarte Tatin
- ö 3 verschiedene Petit fours





## Kaffeetafel herzhaft

Unsere Canape´s werden auf verschiedene Brotarten, als rundes Dosenbrot vom Oehme Bäck gebacken, angerichtet und liebevoll garniert. Wir empfehlen mit dem Kuchen zusammen 2 Stück pro Person. Wählen Sie bis zu 4 verschiedene Sorten:

### **Klassik**

**3,20 €/Stück**

- ö Geräucherter Lachs mit Zitronenmeerrettich
- ö Matjestatar mit roter Zwiebel
- ö Frischkäse mit frischen Kräutern
- ö Pfeffersalami mit Kirschtomaten
- ö Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- ö Butterkäse mit Früchten
- ö Ei, Gurke, Tomate und Kräuter
- ö Altdeutscher Saftschinken mit Melonenkugeln
- ö Hackepeter mit Zwiebelringen
- ö Kartoffel-Creme fraiche mit frischem Schnittlauch
- ö Tomatenmarmelade mit frischem Basilikum und Mini-Strauchtomaten

### **Premium**

**3,90 €/Stück**

- ö Hausgebeizter Lachs mit Senffrüchten
- ö Forellenfilet mit Gurkenscheiben
- ö Gorgonzola mit Portweinbirne
- ö Ziegenfrischkäse mit Thymian-Honig-Feigen
- ö Gegrilltes mediterranes Gemüse und Basilikum
- ö Geräucherte Entenbrust mit Orangen
- ö Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
- ö Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse
- ö Heimischer Rehschinken

### **Exklusiv**

**5,90 €/Stück**

- ö Riesengarnele mit gegrilltem Paprika
- ö Rohmilchkäse mit Trauben und Walnüssen
- ö Serrano Schinken mit Cassis Feigen
- ö Gebeiztes Rinderfilet mit Kapern





## Buffetauswahl

Gern können Sie die Kategorien untereinander mischen, wir kalkulieren Ihr persönliches Angebot.

<b>Klassik</b>	<b><i>inklusive in Traumhochzeit Klassik</i></b>
<b>Premium</b>	<b>+ 8,00 € pro Person</b>
<b>Exklusiv</b>	<b>+ 16,00 € pro Person</b>

## Salatbar

- ✓ Blattsalate
- ✓ 3 saisonale Salate
- ✓ Zweierlei Dressings
- ✓ Knusper, Nüsse und Kerne
- ✓ Edle Essige und Öle
- ✓ Brotauswahl mit verschiedenen Brotsorten vom Oehme Bäcker
- ✓ Hausgemachtes Speckfett
- ✓ Apfel-Linsen-Schmalz
- ✓ Butter

## Vorspeisen und kalte Gerichte zur Auswahl:

Wählen Sie 3 Vorspeisen und 1 Suppe oder 4 Vorspeisen:

### ***Klassik***

- ö Räucherlachstatar mit Gurke und Dill auf Honig-Senf-Dip im Weckglas
- ö Mariniertes Ofengemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Schalotten
- ö Tscherper Brett mit altdeutschen Kochschinken, Lachsschinken, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Pfefferknacker, garniert mit Rettich und Radieschen
- ö Käsevariation mit Schnittkäse und Weichkäse, dazu Trauben und Nüsse
- ö Frisch geworfener Hackepeter mit Zwiebelwürfel und Gewürzgerurken
- ö Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Basilikum
- ö Tranchen von gesottener Rinderbrust auf Apfel-Meerrettich-Schmand
- ö Rote-Bete-Carpaccio und frischem Meerrettich und Walnüssen

### ***Premium***

- ö Räucherfischvariation
- ö Antipasti Auswahl mit gefüllter Paprika, Oliven und eingelegten Zwiebeln
- ö Europäische Käsevariation mit Brie, Chaume, Emmentaler, Gouda, Almkäse mit Feigensenf und Fruchtefilets
- ö Ziegenkäse an ofengetrockneten Tomaten und Kapern-Oliven-Vinaigrette
- ö Vitello Tonnato – Feine Tranchen von rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse und Kapern
- ö Roastbeef rosa gebraten an Meerrettich und Cornichons
- ö Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- ö Caprese im Blätterteig gebacken und Basilikumpesto





### **Exklusiv**

- ö Gebeiztes Lachsfilet mit Zitronenschmand
- ö Variation von Räucherfischpralinen edel garniert
- ö Variation von französischen und italienischen Rohmilchkäsen mit Münster, Chaource, Gorgonzola, Camembert mit Mangochutney, Feigensenf, Cracker, Trauben und Nüssen
- ö Büffelmozzarella mit eingelegten Minitomaten an Basilikum-Orangen-Beize
- ö Hausgebeiztes Rinderfilet mit Teryaki-Marinade
- ö Karamellierter Chicorée mit Birnen und Ziegenkäse

### **Suppen**

#### **Klassik**

- ö Rinderkraftbrühe mit feinem Wurzelgemüse
- ö Tomaten-Mango-Suppe mit Pfeffererdnüssen
- ö Exotische Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch
- ö Kohlrabi-Cremesuppe mit einem Hauch Curry
- ö Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit feinen Speckwürfeln und Schwarzbrotcroutons
- ö Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill
- ö Traditioneller Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt

#### **Premium**

- ö Minestrone – Feine Gemüseblättchen im Tomatensud mit Parmaschinken
- ö Kresse-Schaumsuppe
- ö Steinpilz-Rahmsuppe mit Petersilienwurzelchips
- ö Indische Linsensuppe mit Curry und Koriander
- ö Kartoffel-Lauch-Suppe mit Bergmannschinken

#### **Exklusiv**

- ö Kraftbrühe vom Rehwild mit Steinpilz-Crêpes Roulade
- ö Tomatenessenz mit Basilikumnocken
- ö Cremesuppe vom gelben Paprika und konfiertes Meerbarbe
- ö Suppe der 3 Köstlichkeiten mit Maispoularde, Scampi und Rindertafelspitz mit Kokosmilch Ingwer und Zitronengras
- ö Gazpacho – Kalte Spanische Gemüsesuppe mit Garnelen





## Warme Gerichte - Hauptgänge

Wählen Sie 3 Hauptspeisen und 3 Beilagen:

### **Klassik**

- ö Seelachsfilet mit Orangen-Senf-Rahm mit geschmortem Spitzkohl
- ö Hähnchenbrustfilet aus dem Ofenrohr an Chili-Kokos-Gemüse
- ö Tranchen von Schweinelendchen im Speckmantel auf Brandyäpfeln und saisonalem Gemüse
- ö Auswahl hausgemachter gefüllter Schlemmerschnitzel mit Preiselbeerchutney und Chili-Tomaten-Dip
- ö Rinderbraten mit Spätburgunder und frischem Lorbeer geschmort an hausgemachtem Apfelrotkohl
- ö Rinderzunge aus dem Gemüsesud an Petersilien-Butter und Spargel- oder Kohlrabiragout
- ö Rehgulasch mit Holunder geschmort und hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl
- ö Gemüse Couscous mit Gewürzjoghurt
- ö Ricotta-Spinat-Tortellini mit Tomatensugo, Rucola und Parmesan
- ö Gefüllte Riesenchampignons mit Spinat und Mandeln
- ö „Underground-Curry“ – Wurzelgemüse in leichtem Curryrahm

Beilagen: Petersilienkartoffeln, frische Bandnudeln, Mini-Speckknödel, gebackene Kartoffelzapfen, hausgemachter Kartoffelstampf, Kartoffelsalat, hausgemachte Spätzle, kleine Kartoffelklöße, zweierlei Reis

### **Premium**

- ö Fjordlachsfilet auf der Haut gebraten auf Lauchragout
- ö Kabeljaufilet im Bouillabaisse-Sud mit mediterranem Gemüse und Garnelen
- ö Supreme von der Maispoularde mit Parmaschinken, Thymian und Zitrone gefüllt an Ratatouillegemüse
- ö Feines Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzen und Rahmsoße
- ö Spanferkelrollbraten mit karamellisierter Malzbierjus und Sauerkraut mit feinem Majoran
- ö Gebratener Kalbstafelspitz an Wacholder-Limone-Rahm und grünen Bohnen
- ö Rinderroulade nach Art des Hauses gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurken und Apfelrotkohl
- ö Geschmorte Hirschkeule mit Esskastanienrahm und Romanescoröschen
- ö Hausgemachte Graupenfrikadelle auf exotischem Gemüseragout
- ö Fusilloni mit Spinat-Gorgonzola-Sauce karamellisierten Birnen und Walnüssen

Beilagen: hausgemachte Wickelklöße, Kartoffelpüree, geschwenkte Gewürzdrillinge, Kartoffelgratin, Basmatireis

### **Exklusiv**

- ö Seeteufelmedaillons und Jacobsmuschel auf Kohlrabiragout und Kartoffelstampf
- ö Supreme vom Perlhuhn mit Safran-Tomaten-Ragout und schwarzen Nudeln
- ö Rosa gebratene Entenbrust auf Balsamico-Pfeffer-Birnen, scharfen Brokkoli und Kartoffelgratin
- ö Im ganzen gegartes Rinderfilet mit frischen Kräutern, Cognacrahm, Kräutersaitlinge und Herzoginkartoffeln
- ö Roastbeef am Stück rosa gebraten an Assam-Pfefferrahm, konfierten Tomaten und Kartoffelkrapfen
- ö Rehkeule am Stück geschmort und tranchiert mit Wirsingbällchen und kleinen Mohnklößchen
- ö Lammcarrée rosa mit Aromen gebraten, gebutterten breiten Bohnen und Parmesanknödel
- ö Auberginenröllchen mit Ricotta gefüllt
- ö Kartoffelgnocchi mit frischem Salbei und konfierten Tomaten





## Nachspeisen Desserts

Wählen Sie 3 Desserts:

### ***Klassik***

- ö Heidelbeergetzen mit Vanillesauce
- ö Panna Cotta mit Früchtepüree
- ö Frische Früchtefilets
- ö Limonen-Frischkäsemousse
- ö Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- ö Apfelküchlein mit Vanillesoße
- ö Dunkles Schokoladenmousse
- ö Schichtcreme von Sauerrahm und Beeren

### ***Premium***

- ö Creme Brulée abgeflammt mit braunem Zucker
- ö Weißes Kaffeemousse
- ö Creme Karamell auf Gewürzorange
- ö Melonensalat mit Minze
- ö Hausgemachtes Tiramisu
- ö Weißes Schokoladenmousse mit Grand Marnier
- ö Quarkkeulchen mit Apfelragout
- ö Fruchtiges Beerentiramisu

### ***Exklusiv***

- ö Hausgemachtes Portweineis mit eingelegten Feigen
- ö Schokoladentrüffel im Biskuitmantel
- ö Kirschtörtchen mit Baiserhaube
- ö Pochierte Vanillebirne mit gerösteten Walnüssen und Schokoladendipp
- ö Lothringer Schokoladentörtchen mit halbgeschlagenem Whiskyrahm





## Premium Grillbuffet

**+ 8,00 EUR pro Person**

- ✓ Büffelmozzarella mit konfierten Strauchtomaten und frischen Basilikum
- ✓ Hausgemachtes Ofengemüse mit Paprika, Zucchini und Aubergine
- ✓ Nudelsalat und sommerlicher Kartoffelsalat
- ✓ Bohnen-Champignonsalat
- ✓ Bunter Blattsalat mit dreierlei hausgemachten Dressings
- ✓ Verschiedene Bruschetta
- ✓ Speckfett, Butter und verschiedene Brotsorten von Oehme Bäcker
  
- ✓ Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill
  
- ✓ Neuwürschnitzer Minibratwürste
- ✓ Entrecote vom Rind mit feinem Fettrand
- ✓ Putensteaks mit Limonen und Wacholdermarinade
- ✓ Lachs in Folie gegart mit Petersilienpesto
- ✓ Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und rotem Pfeffer
- ✓ Sommerliches Gemüseragout

**Dips:** Senf, Ketchup, Tzatziki, Aioli, Chicken Chili, Curry-Dip und hausgemachte Barbecue Soße

- ✓ Frische Früchtefilets
- ✓ Panna Cotta im Weckglas mit saisonalen Früchtepürees





## Getränke

Folgende Getränke servieren wir Ihnen und Ihren Gästen während der Feier.  
Von 20.00 Uhr bis 01.00 Uhr findet Barbetrieb statt.

**(kalkuliert für 10 Stunden von 15.00 Uhr bis 01.00 Uhr)**

Nach der vereinbarten Zeit berechnen wir die Getränke zum Stückpreis nach unserer Getränkekarte.

### **Klassik**

- ✓ Köstritzer Pils vom Fass, Radler und Diesel
- ✓ Bitburger alkoholfrei
- ✓ Tafelwasser - spritzig, still
- ✓ Coca Cola, Fanta, Sprite
- ✓ Apfelsaft, Orangensaft
- ✓ Saftschorlen frisch gemixt
- ✓ Hausgemachte Limonaden (Erdbeer-Holunder-Limo, Heidelbeer-Limetten-Limo, Gurken -Basilikum-Limo)
- ✓ Filterkaffee, Heiße Schokolade
- ✓ Ronnefeldt Tee (Darjeeling, Bergkräuter, Sweet Berries)
- ✓ Hausgemachte Limonaden gespritzt mit Prosecco
- ✓ Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze
- ✓ Kurfürstensekt, klassische Flaschengärung, BIO, Weinhaus Hoflößnitz trocken oder halbtrocken
- ✓ Hauswein rot – feinherb, Hauswein weiß – trocken, Hauswein rosé – feinherb

### **inklusive in Traumhochzeit Klassik**

### **Premium**

**+ 9,90 EUR pro Person**

- ✓ Klassikauswahl:  
Zusätzlich ein zweites Bier vom Fass
  - ö Köstritzer Kellerbier
  - ö Köstritzer Schwarzbier
  - ö Benediktiner Hefeweizen und Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)
  - ö Svijani alkoholfrei aus Tschechien
  - ✓ Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon
  - ✓ Kirschsafft, Bananennektar, schwarzer Johannisbeersaft
  - ✓ Aperol Spritz – Aperol, Orange, Prosecco mit Tafelwasser gespritzt
  - ✓ Café Crème, Espresso Cappuccino, Cafe Latte, Espresso Macchiato, Latte Macchiato
  - ✓ Alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen selbstverständlich auch mit koffeinfreien Kaffee.
  - 3 weitere Sorten Ronnefeldt Tee aus unserer aktuellen Auswahl von verschiedenen Sorten
  - ö ...
  - ö ...
  - ö ...
- Außerdem wählen Sie bis zu 3 Rot- Rosé- oder Weißweine aus unserem offenen Weinsortiment.
- ö ...
  - ö ...
  - ö ...





**Exklusiv**

**+ 19,90 EUR pro Person**

✓ Klassik- und Premiumauswahl  
Zusätzlich ein 3. Bier vom Fass nach Wahl.

ö ...

✓ Lichtenauer Mineralwasser –spritzig, medium, still  
✓ Multivitamin, Cocos-Ananas, Rhabarber naturtrüb, Maracuja, Tomate)

✓ Lillet Wild Berry

Bis zu 3 Flaschenweine aus unserer aktuellen, exklusiven Flaschenweinauswahl nach persönlicher Verkostung

ö ...

ö ...

ö ...

**D i g e s t i f**

Folgende Schnäpse servieren wir Ihnen während der Feier.  
Bitte wählen Sie bis zu 5 verschiedene Schnäpse, die wir Ihren Gästen anbieten:

**Klassik**

**2,70 EUR pro ausgeschenkten Schnaps**

Regionale Klassiker von E. F. Ullmann, Lauterbach

- ö Vugelbeerschnaps
- ö Kräuterweibl
- ö Pflaumenschnaps
- ö Lauterbacher Tropfen
- ö Calmus
- ö Kümmellikör

Brände von Lautergold

- ö Obstbrand
- ö Zwetschgenwasser
  
- ö Nordhäuser Doppelkorn
- ö Aquavit – Malteser Kreuz
- ö Wodka Gorbatschow
- ö Feiner alter Wilthener

- ö Grappa Julia
- ö Gin dry
- ö Jim Beam, Bourbon
- ö Ballantines
- ö Bacardi Rum

- ö Batida de Coco
- ö Eierlikör





### **Premium**

**3,20 EUR pro ausgeschenkt Schnaps**

Brände von Lautergold

- Williams Birnenbrand
- Mirabellenbrand
- Vogelbeergeist
- Haselnussgeist
  
- Aquavit –Line
- Wodka Absolut
- Wilthener Nr. 1, 8 Jahre, Weinbrand
  
- Jägermeister
- Karlsbader Becher Bitter
- Ramazotti
  
- Grappa de Chardonnay
- Gin Lautergold Erzgebirge
- Tullamore Irish Dew,
- Johnnie Walker „Red Label“
- Glenfiddich, Old Reserve, Speyside
  
- Baileys
- Southern Comfort
  
- Tequila silver
- Havanna Club Rum, 3 Jahre

### **Exklusiv**

**5,00 EUR pro ausgeschenkt Schnaps**

- Cuvée aus 5 edlen Bränden, Etter Schweiz
- Brotschnaps, Fischer und Bunge
- Trester vom Traminer, Sächs. Winzergenossenschaft
- Grappa di Barolo, Sibona
  
- Cognac Hennessy VS
- Armagnac, Samalens Horse d'age
  
- Bombay Sapphire, Gin
- Johnnie Walker „Black Label“
- Highland Park, 12 J, Orkney Isle
- Talisker, 10 years, Isle of Sky
- Laphroaig, 10 years, Isle of Islay
- Havanna Club Rum, 7 Jahre





## Longdrinks und Cocktails

Folgende Longdrinks servieren wir ab 20.00 Uhr an unserer Bar.

### **Klassik**

**7,50 € pro Person für 5 Stunden von 20.00 Uhr bis 01.00 Uhr  
oder 7,50 € pro ausgeschriebenem Longdrink nach Verbrauch**

- ✓ hausgemachte Limonaden mit Wodka, Rum oder Gin
- ✓ Rum - Cola
- ✓ Gin - Tonic
- ✓ Wodka – O(rangensaft)

### **Premium**

**9,50 € pro Person für 5 Stunden von 20.00 Uhr bis 01.00 Uhr  
oder 9,50 € pro ausgeschriebenem Longdrink nach Verbrauch**

- ✓ beinhaltet alle Klassik – Longdrinks

Wählen Sie bis zu 4 weitere Varianten

- ö Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup, Orangensaft)
- ö Blue Lagoon (Blue Curacao, Zitronenlimonade, Wodka)
- ö Jacky Cola (Jack Daniels, Cola)
- ö Cuba Libre (weißer Rum, Limette, Cola)
- ö Tequilla Sunrise (Tequila Limette, Grenadine, Orangensaft)
- ö Rosato Tonic (Aperitivo Rosato, Tonic und Zitrone)

Alkoholfreie Varianten:

- ö Shirley Temple (Zitronenlimonade, Ginger Ale, Grenadine)
- ö Safer Sex on the Beach (Orangensaft, Pfirsichsirup, Cranberrysirup, Grenadine)
- ö Car Driver Ananassaft (Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale)

### **Exklusiv**

**13,50 € pro Person für 5 Stunden von 20.00 Uhr bis 01.00 Uhr  
oder 13,50 € pro ausgeschriebenem Longdrink nach Verbrauch**

- ✓ beinhaltet alle Getränke aus der Longdrinkpauschale inkl. Ihrer Premium Auswahl

Wählen Sie bis zu 3 weitere

- ö Caipirinha (Cachaca, Limette, brauner Zucker)
- ö Pina Colada (weißer und brauner Rum, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft)
- ö Swimming Pool (Wodka, Blue Curacao, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft)
- ö Mojito (weißer Rum, brauner Zucker, Wasser, Limette, Minze)
- ö Alice Deluxe (Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine, Wodka)

Alkoholfreie Varianten:

- ö Virgin Pina Colada (Kokosnussschokolade, Sahne, Ananassaft)
- ö Ipanema (Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)
- ö Cinderella (Orangensaft, Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne, Grenadine)





### Nachtzuschlag

Nach 1.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 200,00 € für jede vollendete Stunde. Ausschlaggebend für die Berechnung ist das Verlassen der Lokalität, so dass unsere Mitarbeiter abschließen können.

### Übrig gebliebene Speisen

Gerne können Sie die Reste vom Buffet mit nach Hause nehmen. Gern packen wir diese für Sie ein. Bitte bringen Sie dafür eigene Behältnisse mit. Unsererseits werden keine Einwegverpackungen zur Verfügung gestellt. Falls gewünscht stellen wir Ihnen Rebowl Schalen zum Pfandpreis von 5,00 €/Stück zur Verfügung. Diese können sie bundesweit bei den Rebowl Partnern zurückgeben.

