



Hochzeitsarrangement

EURE
TRAUMHOCHZEIT
AM SEE

Leuchtturmfestchen



Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Buffet „Mediterran“

Getränkepauschale für bis zu 5 Stunden
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

*Auf Wunsch können gern verschiedene Zusatzleistungen hinzugebucht
werden!*

**Samstag im Sommer:
108,00 € pro Person**

*Von Oktober-April & an
Freitagen das ganze Jahr,
außerhalb dieser Zeit*

99,50 € pro Person
(ab 100 vollzahlenden Personen)

102,50 € pro Person
(ab 50 vollzahlenden Personen)

105,50 € pro Person
(ab 30 vollzahlenden Personen)

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



Hochzeitsarrangement

EURE
TRAUMHOCHZEIT
AM SEE

Leuchtturm

Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Buffet „Provence“

Mitternachtsimbiss
Chili con Carne und Ciabattabrot

Getränkepauschale für bis zu 8 Stunden
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Weißer Stuhlhussen

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich
gebucht werden!

Samstag im Sommer:
145,50 € pro Person

Von Oktober-April & an
Freitagen das ganze Jahr,
außerhalb dieser Zeit

134,50 € pro Person
(ab 100 vollzahlenden Personen)

138,00 € pro Person
(ab 50 vollzahlenden Personen)

141,50 € pro Person
(ab 30 vollzahlenden Personen)



Hochzeitsarrangement

EURE
TRAUMHOCHZEIT
AM SEE

Außenmühle

Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Buffet „Grillen mit Seeblick“

Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte -für 2/3 der Gäste kalkuliert-
Leuchtturm-Currywurst & Käsevariation

Getränkepauschale für bis zu 8 Stunden

(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Digestif- & Longdrinkauswahl
Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Weißer Stuhlhussen

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich
gebucht werden!

Samstag im Sommer:
169,00 € pro Person

Von Oktober-April & an
Freitagen das ganze Jahr,
außerhalb dieser Zeit

145,60 € pro Person
(ab 100 vollzahlenden Personen)

160,50 € pro Person
(ab 50 vollzahlenden Personen)

164,50 € pro Person
(ab 30 vollzahlenden Personen)





Hochzeitsarrangement

EURE
TRAUMHOCHZEIT
AM SEE

Lighthouse

Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser
und zweierlei Fingerfood (z.B. Canapés & Gläschen)
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Buffet „Grillen mit Seeblick“

Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte -für 2/3 der Gäste kalkuliert-
Leuchtturm-Currywurst & Käsevariation

Getränkepauschale für bis zu 9 Stunden

(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Digestif- & Longdrinkauswahl
Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration

Weißer Stuhlhussen

Menü- und Tischkarten

Inszenierung der Seeterrasse

(Fackeln, Feuerschale und Illumination der Bäume)

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!

Samstag im Sommer:
201,00 € pro Person

Von Oktober-April & an
Freitagen das ganze Jahr,
außerhalb dieser Zeit

186,00 € pro Person
(ab 100 vollzahlenden Personen)

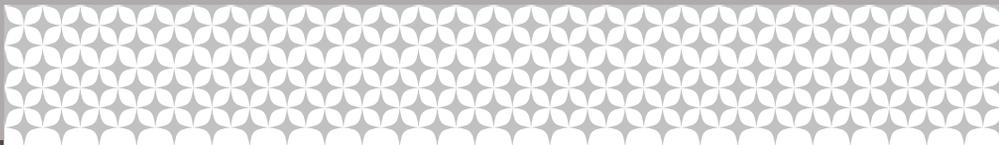
191,00 € pro Person
(ab 50 vollzahlenden Personen)

196,00 € pro Person
(ab 30 vollzahlenden Personen)





Buffet „Mediterran“



Original Büffel-Mozzarella mit Red-Pearl-Ofentomaten,
Avocadotatar und Basilikum-Pesto
Rosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato
mit Tuna-Limonen-Sauce, Kapern-Äpfeln und dicken Oliven
Antipasti-Gemüse-Salat mit mediterranem Gemüse und Pilzen
Leuchtturm's weiße Tomatensuppe

Frisches Ciabattabrot

Hauptgänge live tranchiert:
Mediterraner Schweinebraten im Tomaten-Honig-Sud – zart gegart –
an Pilzen mit Oregano leicht á la creme

Zanderfilet mit Kräutern-Oliven-Pancetta-Haube an original
Hummersauce und Aioli

Orecchiette Pasta De Cecco mit Sugo di pomodoro und Pecorino

Rosmarin-Kartoffeln in der Schale,
mit Meersalz und Gremolata-Joghurt-Sauce
Saisonales Ofengemüse mit Thymian und Olivenöl

Leuchtturms Crema Catalana
mit Orangen-, Zitronen- und Vanille-Aromen
Tiramisu mit Biskuit, Amaretto und Cacao
Passionsfruchtcreme mit frischen Beeren

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich
gebucht werden!





Buffet „Provence“



Luftgetrockneter Landschinken am Buffet „frisch geschnitten“
mit Oliven, eingelegten Tomaten, Pecorino,
Balsamico-Pilzen und Olivenöl
Seafood-Antipasti mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln und Heilbutt
an provenzalischem Beluga-Linsen-Salat und Aioli
Saisonaler Gemüsesalat á la Ratatouille
mit Rosmarin, Thymian, Tomaten-Sugo
und Kräuter-Ziegenfrischkäse
Leuchtturms Steinpilz-Creme-Suppe mit Sauce Verde



Frisches Ciabattabrot

Hauptgänge live tranchiert:

Zarte Kalbsschulter „Schäufele“ mit Kräutern á la Provence
und Knoblauch geschmort an Zwiebel-Balsamico-Jus



Eismeer-Lachsforellen-Filet mit vielen Kräutern,
Schalotten, Zitrone und Knoblauch an Mango-Cocktail-Sauce

Gnocchi mit Spinat, Pilzen, Tomaten und gerösteten Kernen

Kartoffelgratin mit Pecorino gebacken
Saisonaes Ofengemüse mit Thymian und Öl



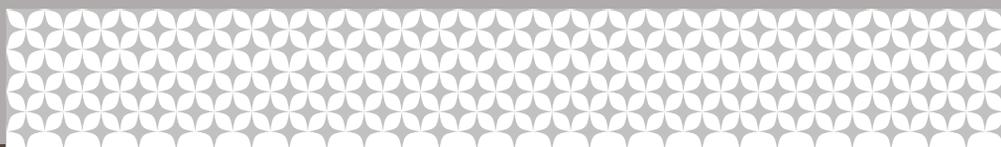
Leuchtturms Crème brûlée mit Vanille-, Limone- und Orangen-Aromen
Mousse au Chocolat „Callebaut“ mit Blaubeer-Kompott
Orangen-Grießflammerie mit Himbeer-Mousselin

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



Buffet

„Grillen mit Seeblick“



Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan
 Tomaten-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Schnittlauch, Edel-Rapsöl,
 gereiftem Balsamico, Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto
 Kartoffel-Pesto-Salat mit „sun-dried Tomatoes“
 Cantaloupe-Melonen-Gurken-Salat „spicy mariniert“

Ciabattabrot mit Meersalz, kalt gepresstes Olivenöl
 und Kräuter-Gewürz-Butter

Vom Grill:

Pulled Meat vom Spanferkel und Truthahn
 am Grill gezupft mit smoky flavor und BBQ-Tomaten-Chili-Dip
 Angus Beef-Hüftsteak „Prime Selection“,
 Rostbrat- und Schinkenwurst
 Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl
 Halloumi-Grillkäse, Maiskolben
 Black Tiger Garnelen aus der Grillpfanne
 mit Knoblauch, Gemüse und mediterranen-Kräutern

Mediterranes Gemüse aus der Grillpfanne
 Mediterran gebackene Ofenkartoffeln mit Sourcream, Maiskolben
 Dips: Ketchup, Senf und Aioli

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
 Schnittbrotplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane

Eisbombe mit Sahne, Schokoladenchips, Vanille-,
 Himbeer- und Blaubeersauce

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich
 gebucht werden!

