



Diedloff

Hangar ^{no}5

Hochzeitspakete

Hochzeitspaket I

60 bis 90 Personen

128,00 € pro Person (ab 12 Jahre)

64,00 € pro Person (6 bis 12 Jahre)

0,00 € pro Person (0 bis 6 Jahre)

Hochzeitspaket II

91 bis 120 Personen

120,00 € pro Person (ab 12 Jahre)

60,00 € pro Person (6 bis 12 Jahre)

0,00 € pro Person (0 bis 6 Jahre)

Hochzeitspaket III

ab 121 Personen

108,00 € pro Person (ab 12 Jahre)

54,00 € pro Person (6 bis 12 Jahre)

0,00 € pro Person (0 bis 6 Jahre)

Unsere Pakete beinhalten die folgenden Leistungen:

Location „Hangar no.5“ inkl. Bestuhlung

Getränkepauschale für 8 Stunden inkl. Proseccoempfang

Hochzeitbuffet „klassisch“ oder „Barbecue“

Geschirr- und Gläser

Betreuung durch geschultes Service-/Thekenpersonal und Köche

Weißer Tischwäsche & gefaltete Stoffservietten

Selbstverständlich sind auch Menüs und viele weitere Extras erhältlich. Sprechen Sie uns an und wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot

Buffetauswahl I

„Klassisches Hochzeitsbuffet“

EINSTIEG

Antipasti mit Champignons, Paprika, Fenchel, Karotten vom alten Land, Tomaten, Parmesan und Balsamico

Räucherfisch Variation an Zitronencreme

Vitello Tonnato vom Truthahn mit gebackenen Kapernäpfel

Geräucherte Entenbrust an Waldorfsalat und Preiselbeersauce

Shrimps in Cocktailsauce mit Wildkräutersalat

SALATBAR

Gemischte Blattsalate mit korrespondierenden Dressings

Verschiedene Brotsorten (Kleines Partygebäck, Krustenbrot, Körnerstange)

Salzige Küstenbutter, Tomaten-Salsa, Basilikumcreme & Sesam-Chilibutter

SCHWERPUNKT

Tranchen vom Roastbeef mit Sauce Bernaise

Im Heu gegarte Maispouardenbrust

Zanderfilet in Limetten-Orangensauce

Lasagne vom Blattspinat und Kirschtomaten gratiniert mit Parmesan

Feine Bandnudeln mit Trüffelöl

Thymian-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten

Risotto mit Pecorino und Balsamico-Linsen

Frisches Gemüse der Saison

AUSKLANG

Nordisches Tiramisu mit Apfel und Cacao

Leichte Erdbeercreme im Biskuitmantel

Cassis-Mousse mit Physalis

Buffetauswahl II

„Hochzeits-Grillbuffet“

EINSTIEG

Vitello Tonnato vom Truthahn mit gebackenen Kapernäpfeln

Stremellachs aus dem Rauch mit Rote Bete-Limettencreme

Zucchinistempel mit mediterranem Gemüse gefüllt

Gepökelter Schweinerücken auf Apfel-Selleriesalat an Sauce Cumberland

Shrimps Cocktail mit grünem Spargel

SALATBAR

Gemischte Blattsalate mit korrespondierenden Dressings

Verschiedene Brotsorten (Kleines Partygebäck, Krustenbrot, Körnerstange)

Salzige Küstenbutter, Tomaten-Salsa, Basilikumcreme & Sesam-Chilibutter

SCHWERPUNKT VOM GRILL

Tandoori Lachs im Bananenblatt

US Flank Steak mit Wiesenkräutern mariniert

Im Heu gegarte Maispoulardenbrust

Würzige Pulled Pork Burger mit Whisky-Sauce

BBQ, Sour Creme, Curry-Ingwer, Pommery-Senf, Calvados-Limette

BEILAGEN

Gemüse Schaschlik mit Chilimarinade

Ratatouille Gemüse

Gebackene Kartoffelspalten mit Meersalz

Gedämpfter Wildreis mit gebratenem orientalischem Gemüse

AUSKLANG

Gegrillte Wassermelone mit Meersalz

Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

Cocos-Trüffel Mousse mit Mango Topping

Getränkepauschale

Die Getränkepauschale enthält zunächst ein Glas Prosecco zur Begrüßung.
Im Laufe Ihrer Feier reichen wir Ihren Gästen außerdem folgende Getränke:

Premium Pilsener vom Fass
Weizenbier hell und alkoholfrei
Bier alkoholfrei

Rotwein "Hausmarke"
Weißwein "Hausmarke"
Prosecco

Mineralwasser feinperlig & Mineralwasser still
Apfelsaft & Orangensaft
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Kaffee Crema, Cappuccino, Espresso Latte Macchiato, Tee (div. Sorten)

Folgende Leistungen können Sie zu den Paketen dazu buchen:

Longdrink-Pauschale

Wählen Sie drei der angebotenen
Longdrinks für Ihre Pauschale aus

Gin-Tonic
Rum-Cola
Vodka Energy
Weinbrand-Cola
Whiskey-Cola

6,50 € pro Person

Digestif-Pauschale

Sie können von den sechs zur Auswahl
stehenden Spirituosen, drei in Ihre
Pauschale aufnehmen

Jägermeister
Averna
Jubiläumsaquavit
Schladerer Obstwasser
Bailey´s
Tequila „Sierra silver“

5,40 € pro Person

GIN-BAR

“Do it yourself” ist das Motto. Sie zelebrieren die Kunst einen guten Drink zu kreieren und genießen unsere vier qualitativ hochwertigen Gin-Sorten. Frische Kräuter wie Rosmarin, Koriander & Thymian kombiniert mit Zitronen, Apfel & Orange, dazu erlesene Botanicals wie Kardamom, rosa Beeren und Hibiskusblüten werden mit passenden Fillern (72 Stück) vom Thomas Henry zu einem Getränk gemischt.

476,00 € Pauschal

SUPPE am Platz serviert

Vorab servieren wir Ihnen eine der zur Auswahl stehenden Suppen direkt am Platz.

Dazu wird frisches Brot- und Baguette sowie Landbutter auf den Tischen eingedeckt.

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Brätknödel und Spargel
- Weiße Tomatencreme mit confierten Tomaten
- Topinambur-Currysuppe mit Korianderschaum (vegan)
- Pastinakencreme mit Basilikumhaube

5,30 € pro Person

FINGERFOOD zum Empfang

Fingerfood I

Bruschetta mit Antipasti-Relish
Schinken-Melonen-Häppchen
Lachstatar mit Honig-Senf
Toffee vom Ziegenkäse im Mandelkleid
Stick von der Rinderlende mit Ananas-Pfeffer-Chutney

7,90 € pro Person

Fingerfood II

Ziegenkäse-Honig-Taler
Mediterranes Lammröllchen mit Fenchel und Dattel
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs
Zucchinirollchen mit Ratatouille und geräuchertem Mozzarella
Saté-Erdnussspieß mit Chili
Zweierlei vom Lollipop

8,55 € pro Person

Mini-Tramezzinis

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Rucola
Italienische Salami mit Fenchel
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Frischkäse mit Gurken
Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme
Pastrami und Senfsauce

7,70 € pro Person

MITTERNACHTSSNACK

Schöpf-Currywurst

mit hausgemachter Sauce und ofenfrischem Baguette

4,60 € pro Person

Pikante Gulaschsuppe

mit ofenfrischem Baguette

3,60 € pro Person

Internationale Käseauswahl

mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben dazu frische Brotauswahl

7,00 € pro Person

Wrap-Mix

mit Feta und Gurke, Rostbeef BBQ und Chicken-Honey

4,60 € pro Person

CANDYBAR

Ein üppiges Buffet voller Süßigkeiten. Unsere zuckersüße Candy-Bar bietet Leckereien für Groß und Klein.

3,00 € pro Person