



**Ihre Hochzeit im**

**Hangar <sup>n°</sup>5**

## Hochzeitspakete

### **Hochzeitspaket I**

#### **60 bis 90 Personen**

145,00 € pro Person (ab 12 Jahre)

72,50 € pro Person (6 bis 12 Jahre)

12,00 € pro Person (3 bis 6 Jahre)

### **Hochzeitspaket II**

#### **91 bis 120 Personen**

139,00 € pro Person (ab 12 Jahre)

69,50 € pro Person (6 bis 12 Jahre)

10,00 € pro Person (3 bis 6 Jahre)

### **Hochzeitspaket III**

#### **ab 121 Personen**

133,00 € pro Person (ab 12 Jahre)

66,50 € pro Person (6 bis 12 Jahre)

8,00 € pro Person (3 bis 6 Jahre)

### **Unsere Pakete beinhalten die folgenden Leistungen:**

Location „Hangar no.5“ inkl. Bestuhlung  
Getränkepauschale für 9 Stunden inkl. Proseccoempfang  
Hochzeitbuffet „klassisch“ oder „Barbecue“  
Geschirr- und Gläser  
Betreuung durch geschultes Service-/Thekenpersonal und Köche  
Weiße 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  
Zucchini-Tempel mit mediterranem Gemüse gefüllt  
Gepökelter Schweinerücken auf Apfel-Sellerie-Salat 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**

Indianer Lachs vom Buchenspan  
US Flank Steak mit Wiesenkräutern mariniert  
Im Heu gegarte Maispouardenbrust  
Würzige Pulled Pork Burger mit Whisky-Sauce  
BBQ, Sour Creme, Curry-Ingwer, Pommery-Senf, Calvados-Limette

#### **BEILAGEN**

Gemüse Schaschlik mit Chilimarina  
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

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:

### Aperitif-Pauschale

Wählen Sie drei der angebotenen Aperitifs für Ihre Pauschale aus:

Aperol Spritz

Bellini weißer Pfirsich mit Spritz

Lillet Wild Berry

Hugo

Apfelsecco

Martini Florale alkoholfrei

**8,30 €** pro Person

## Longdrink-Pauschale

Wählen Sie drei der angebotenen Longdrinks für Ihre Pauschale aus:

Gin-Tonic

Rum-Cola

Vodka Energy

Weinbrand-Cola

Whiskey-Cola

**13,10 €** pro Person

## Digestif-Pauschale

Wählen Sie drei der angebotenen Digestifs für Ihre Pauschale aus:

Jägermeister

Averna

Bailey´s

Ahlers Obstler

Grappa

Berliner Luft

Tequila „Sierra silver“

**8,90 €** pro Person

## Cocktail-Pauschale

Wählen Sie drei der angebotenen Cocktails für Ihre Pauschale aus:

Pina Colada

Tequila Sunrise

Sex on the Beach

**14,90 €** pro Person

## GIN-BAR

“Do it yourself” ist das Motto. Sie zelebrieren die Kunst einen guten Drink zu kreieren und genießen unsere fünf 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) von Thomas Henry und Goldberg zu einem Getränk gemischt.

**595,00 €** Pauschale

## 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, Brätlnödel und Spargel
  - Weiße Tomatencreme mit confierten Tomaten
- Topinambur-Currysuppe mit Korianderschaum (vegan)
  - Pastinakencreme mit Basilikumhaube

**5,70 €** 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

**8,50 €** pro Person

### Fingerfood II

Ziegen-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

**9,50 €** 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

**8,20 €** pro Person

## MITTERNACHTSSNACK

### Schöpf-Currywurst

mit hausgemachter Sauce und ofenfrischem Baguette

**7,00 €** pro Person

### Thai Curry Suppe

mit gebackener Garnele

**3,90 €** pro Person

### Internationale Käseauswahl

mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben dazu frische Brotauswahl

**8,90 €** pro Person

### Wrap-Mix

mit Feta und Gurke, Rostbeef BBQ und Chicken-Honey

**5,00 €** pro Person

### Mini Burger

Mix aus Cheese, Classic und Veggie Burger

**5,90 €** pro Person

### CANDYBAR

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

**3,60 €** pro Person