

Drahthammer Schloß

Two gold wedding rings are shown, one slightly behind and to the right of the other, creating a sense of depth. They are set against a light, warm-toned background.

Hochzeitsinformationen für 2026

Hotel – Restaurant – Eventlocation
Drahthammer Schloß
Drahthammerstraße 30 | D-92224 Amberg
Internet: www.drahthammerschloessl.de

Wir geben Ihrer Hochzeit das gewisse Extra!

Feiern Sie das schönste Fest Ihres Lebens in einzigartigem Ambiente – mit Stil, Herzlichkeit und Liebe zum Detail.

Unser Versprechen an Sie:

- **Herzliche & persönliche Betreuung**
- **Erfahrung & Fingerspitzengefühl**
- **Flexibilität für Ihre individuellen Wünsche**
- **Perfekte Organisation & Kommunikation**
- **Romantisches Schlossambiente**

Ihre Ansprechpartnerin für die Planung Ihrer Traum-Hochzeit:

Frau Michel-Trettenbach

Telefon: +49 9621 / 7030

E-Mail: info@drahthammerschloessl.de

Wir begleiten Sie von Anfang an – mit Herz und Professionalität.

Inhaltsverzeichnis:

1. Bereitstellungskosten	Seite 3
2. Erste Fragen	Seite 4-5
3. Empfangssnacks	Seite 6
4. Menüvorschläge	Seite 7-22
5. Buffetvorschläge	Seite 23-37
6. Candy Bar	Seite 38
7. Kuchen & Torten	Seite 39
8. Dienstleister	Seite 40-42

Bereitstellungskosten:

Die Bereitstellung erfolgt gegen eine einmalige Pauschale von € 1.250,00.

Inklusive sind:

- Bereitstellung des angemieteten Raumes
- Tischordnung arrangieren
- Gedeckservice für Menü / Büffet
- ggf. Beamer & Leinwand für Präsentationen
- Hintergrundmusik (individuell / digital – nicht auf der Terrasse)
- Stromverbrauch von Musikern
- Nutzung eines anderen Raumes für Ihre Gäste (nach Verfügbarkeit)
- Reinigung der Tischwäsche & Raum
- Parkplatz

Terrasse:

Sie wünschen zum Kaffeetrinken auf der Terrasse weiße Tischdecken und Servietten?

Für die Nutzung berechnen wir € 4 je Tischdecke und € 2 je Serviette.

Gedeckpreis:

Selbstverständlich dürfen Sie gerne Ihre Lieblingsskuchen oder die Hochzeitstorte selbst mitbringen.

Der Gedeckpreis hierfür beträgt € 3,90 pro Person.

Ende:

Wir bitten Sie, dass Ihre Feierlichkeit in unserem Hause bis spätestens 1 Uhr aus Rücksichtnahme auf andere Hotelgäste ihren Ausklang gefunden hat.

Gästeanzahl:

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass die Personenzahl, welche wir von Ihnen 7 Tage vor der Hochzeit erhalten, auch die Berechnungsgrundlage ist (für die Speisen), sollten es weniger Personen werden.

Da wir unsere Bestellungen frühzeitig erledigen müssen.

Dekorationspreis:

Der Preis für die Dekoration richtet sich nach der Größe der Tafeln bzw. Blöcke und kann je nach individuellen Wünschen sowie der Auswahl bestimmter Blumen variieren. Sollten Sie die Blumen selbst besorgen wollen, übernehmen wir gerne das Zuschneiden und Dekorieren für Sie.

In diesem Fall berechnen wir € 30,00 pro Stunde.

Musik:

Wir bitten Sie, ab 01.00 Uhr die Musik leise zu stellen und die Veranstaltung aus Rücksicht gegenüber unseren Hausgästen bis 2.:00 Uhr zu beenden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

*Preisänderungen vorbehalten!

Inspiration – wie möchten Sie ihr Fest gestalten?

Dürfen wir Ihnen zur Begrüßung einen Aperitif servieren?

Bei schönem Wetter eventuell an unserem Spritzbrunnen, der Blauen Lagune oder auf der Terrasse, bei nicht so gutem Wetter in unserer Piano Bar?

Mit welchem Aperitif möchten Sie Ihre Gäste willkommen heißen?

Kaffee- und Kuchen am Nachmittag?

Bei schönem Wetter auf unserer herrlichen Sonnenterrasse direkt am ehemaligen Landschaftsgartenschaugelände an der entlanglaufenden Vils?

Unsere Buffet- und Menüvorschläge finden Sie im Anhang.

Die Vorschläge sind unsere Anregungen und Empfehlungen für Sie.

Selbstverständlich sind wir für Ihre Wünsche offen, um das Menü oder Buffet persönlicher zu gestalten. (sofern saisonabhängig möglich)

Wie wäre es mit einem kleinen Mitternachtssnack für Ihre Gäste?

Inspirationen und Empfehlungen haben wir im Anhang für Sie zusammengestellt

Menükarten oder Menürollen?

Ob Menükarten oder Menürollen – wir übernehmen die Gestaltung gerne für Sie.

Benötigen Sie Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste?

Gerne reservieren wir Zimmer für Ihre Gäste – bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche rechtzeitig mit.

Blumen- und Tischdekoration:

Für eine rundum stimmige Atmosphäre sorgen wir auf Wunsch auch mit passender Blumen- und Tischdekoration.

Kleine Snacks für den Empfang:

Gulaschsuppe mit Holzofenbrot
Pro Person € 9,50

Saure Bratwürste mit Semmeln
Pro Person € 6,50

Französische Käseplatte mit Feigensenf & Weintrauben
Pro Person € 8,50

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Pro Person € 8,50

Zwiebelkuchen mit Schnittlauch-Crème-fraîche
Pro Person € 6,50

Menüvorschläge

Menü 1

Lachstatar
Grüner Spargel | Crème Fraîche | Kaviar

Avocado Cremesuppe
Gebackenes Eigelb | Tomatenschaum

Erdbeere Tartelette
Vanillecreme | Basilikum

Menü 2

Jakobsmuschel
Krabben Cocktail | Zitronen Kaviar

Brunnenkresse Cremesuppe
Paprika Olive | Focaccia

Kalbsrücken
Lila Süßkartoffel | Sellerie

Orangen Crème Brûlée
Himbeere Sorbet | Pistazienschwamm

Menü 3

Kürbis Cremesuppe
Paprika-Ingwer Bruschetta

Hirschrücken
Maronen Gnocchi | Rosenkohl Gemüse | Madeirasauce

Apfelstrudel
Vanillecreme | Marzipaneis

Menü 4

Chili-Papaya Cremesuppe
Garnele | Sesam

Sous-Vide gegartes Kalbsfilet
Pistazie | Navette | Süßkartoffel

Zitrus Mille-Feuille
Orange | Limette

Menü 5

Ziegenkäse Rote Bete Schnitte
Walnuss

Rinder Consommé
Mark | Gemüse Brunoise

Iberico Rücken
Karotten Lauchkruste | Lotuswurzel | Nussbutter

Weißer Schokoladen Chartreuse
Karamell | Himbeere

Menü 6

Ramen
Pak Choi | Enoki Pilze | Karotte

Gefüllte Reis Taschen
Wok Gemüse | Soja-Sesam Sauce

Zartbittercreme
Zweierlei Mango

Menü 7

Kohlrabi Salat
Macadamia | Erdnussbutter

Petersilienwurzel Cremesuppe
Wan-Tan Kräutertasche

Zanderfilet
Schnittlauch Tagliarini | Karotte

Zitronen Crème Brûlée
Honig Eis | Schoko Knusper

Menü 8

Antipasti-Variation

Tomaten Cremesuppe
Knoblauch-Käse-Grissini

Kalbsrücken
Polenta-Ratatouille-Tasche | Salbeisauce

Passionsfrucht Panna Cotta
Erdbeeren

Menü 9

Süßkartoffel Cremesuppe
Chilifäden | Petersilienschaum

Zanderfilet
Rote-Bete-Reistaler | Gemüse | Noilly Prat Sauce

Vanille Crème Brûlée
Schokokekse | Nougateis | Goldbeeren

Menü 10

Sparge Salat
gebackene Avocado | Tomatencreme
Balsamico Vinaigrette

Spinat Cremesuppe
Ziegenkäse-Zigarre

Maishähnchenbrust
Trüffelpasta | Gemüse
| Sherry Sauce

Rhabarberhalbgefrorenes Erdbeer- und Orangeneis

Menü 11

Gebeizter Lachs
Gyoza nach asiatischer Art | Zuckerschotensalat

Thaisuppe
Geflügel | Gemüse | Nudeln

Schweinemedallions
Knusperreistasche | Sesam-Wildbrokkoli | Paprika-Soja-Sauce

Kokos-Mango-Schnecken
Litschi Grenadine

Menü 12

Weißer Spargelcremesuppe
Schnittlauch-Zitronen-Pesto |
Pinienkern-Grissini

Kalbsfilet
Champignon Crêpe | Gemüse | Portweinsauce

Erdbeere Topfenschnitte
Basilikumeis | Schoko Knusper

Menü 13

Bärlauch Cremesuppe
paniertes Wachtelei | Kräuter Knusper

Lammrücken
Kartoffeltürmchen | Prinzessbohnen | Thymianjus

Schokoladenmousse
Vanille Knusper | Früchte

Menü 14

Geräucherte Entenbrust
im Gemüsemantel
Baby-Leaf-Salat | Pimientos de Piquillo Sauce

Kresse Schaumsuppe
Lachspraline

Iberico Schweinefilet
Kartoffelschnecke | Gemüse
| Muskatblütenschaum

Haselnussschnitte
Eigener Likörcreme | Himbeeren

Menü 15

Crottin de Chavignol im Kataifiteig
zweierlei Rote Bete | Walnussknusperbrot
| Baby-Leaf-Salat

Gebratener Kalbsrücken
im Kräutermantel
Kartoffel-Trüffelschnitte | Gemüse | Pilzrahmsauce

Crème Brûlée
Himbeersorbet | Mango Coulis
| Beeren

Menü 16

Kresse Schaumsuppe
Bruschetta von der geräucherten Paprika

mit Speckmantel gefüllte Perlhuhnbrust
Pastinaken | grüner Spargel | Rotweinsauce

Schokoladenkuchen
Vanilleeis | Himbeeren Coulis | Beeren

Menü 17

Zweierlei vom Lachs

Schwarzwurzelcremesuppe
Pinienkernbrot | Milchschaum

Argentinisches Rinderfilet
lila Kartoffelmousseline | Karottenspaghetti | grüner Spargel | Kardamom-
Portweinsauce

Mille Feuille
Joghurtmousse | Limetten-Minz-Sorbet | Beeren

Menü 18

Lauchcremesuppe
Kartoffel Croûtons | Trüffel-Focaccia

in der Knusperschale
gebratenes Zanderfilet
Parmesanrisotto | Pariser Gemüse
Wildreis-Knusperriegel | Zitronengras-Safransauce

dreierlei Schokoladenschnitte
Cassis Sorbet | Beeren

Menü 19

Ochsenschwanz Consommé
Ravioli | Perlgemüse

Schweinefilet
Schupfnudeln | Gemüse
Champignonsauce

Apfelstrudel
Vanilleeis | Zimtschaum | Beeren

Menü 20

Entenbrust-Frühlingsrolle
Mango-Chili-Chutney | Salat

Papaya Cremesuppe
Puten-Teriyaki-Spieß

Lachsfilet mit Zitronenkruste
Violin Reis | Pak Choi

Nashi-Birnen-Sorbet
Portwein-Schokoladenkuchen | Walnuss Crunch

Menü 21

Gebeizte Lachsstücke
im Kartoffelnest
Avocado | Limetten-Kaviar

Pfifferlings Cremesuppe
grünem Pfefferbrot | Thymianschaum

Gefüllte Maishähnchenbrust
Paprika-Polenta-Püree | grünem Spargel
Barrel-Bourbon-Sauce

Schokoladenmousse
Himbeerkern | Pistazienschwamm

Menü 22

Ziegenkäse mit Walnusskruste
Rapunzel Salat | Honig-Vinaigrette

Spinat Cremesuppe
Ricotta-Tortellini | Gemüseperlen

In Nussbutter
gebratener Rinderrücken
Steinpilzrose | Karottenboot | Portweinsauce

Schokoladenkuchen
Tonkabohnen Eis | Himbeeren Coulis | Beeren

Menü 23

Geräucherter Heilbutt
Wakame Salat | Fenchel-Safranbrot | Gurken | Yuzu-Kaviar

Rote Bete Cremesuppe
Kümmelbrot | Schnittlauchschaum

Kalbsfilet
zweierlei Kartoffelgratin | Wildbrokkoli | Sherry Sauce

Passionsfrucht Crème Brûlée
Mon Chéri-Eis | Früchten

Menü 24

Gebackene Avocado
Pochiertes Ei | Karottenbrot
Parmaschinken

Spargel Cremesuppe
panierter Spargel | Schnittlauch-Pesto

Lammrücken
gefüllte Zucchini-Blüte | Auberginentatar
eigene Jus

Rhabarber-Erdbeerkompott
Joghurteis | Pistazienschwamm

Menü 25

Büffelmozzarella
Tomatensorbet | Basilikum Pesto
Focaccia Brot

Zanderfilet
Knoblauch-Risotto |
gefüllte Pimiento del Piquillo | Petersiliensauce

Pfirsich Tartelette
Vanille Knusper | Himbeer-Joghurteis | Früchten

Menü 27

Blumenkohlsuppe
Sesambrot

Gebratene Entenbrust
Kartoffelgratin | Blaukraut | Preiselbeersauce

Himbeeren Ragout
Vanilleeis

Menü 26

Feldsalat
Speck | Croutons

Rinder Consommé
Leberknödel | Gemüse-Brunoise

Spanferkelrücken
Kartoffelknödel | Wurzelgemüse

Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Vanilleeis

Menü 28

Ziegenkäse-Rote Bete-Schnitte
Kürbiskern Knusper | marinierter Feldsalat

Cremesuppe vom grünen Spargel

Tofu-Steinpilz-Cannelloni
Gemüsebeet | Trüffelsauce

Passionsfrucht-Tartelette
Himbeere Sorbet | Früchte

Menü 29

Spargel Cremesuppe
Lachs- Schnittlauch-Schnitte

Gebackener Büffelmozzarella
Kartoffelpüree | Babyrahmspinat

Beeren-Mille-Feuille
Vanilleknusper | Pfirsich Sorbet

Menü 30

Tofu-Gemüse-Timbale
Apfel-Walnuss-Taler

Avocado Cremesuppe
Tomate Bruschetta

Seitan Geschnetzeltes
Trüffel-Tagliatelle | tourniertes Gemüse

Bananen-Baileys-Mousse
Schokoladenknusper | Früchte

Menü 31

Hokkaido Cremesuppe
Kürbiskernbrot | steirisches Öl

Gefüllte Zucchini-Blüte
Tofu-Gemüse-Reis
Pimiento del Piquillo Sauce

Dattel-Marzipan-Parfait
Schoko Knusper | Früchte

Buffetvorschläge 2025 – ab 30 Personen möglich!

Buffet 1

Tomate Mozzarella mit Rucola und Parmesan
Kartoffelsalat mit Mini-Frikadellen und Paprika-Tapenade
Rote Beete Salat mit Frischkäsebällchen
Gurkensalat mit Crème Fraîche und Lachskaviar
Gemischter Salat (Gurken, Paprika, Eisberg, Oliven & Fetakäse)

Zucchini-Basilikum-Cremesuppe
Paprika Croutons

Schweinefilet mit Kartoffel-Käse-Bällchen und Pilzrahmsauce
24 Std. gegarter Rinderbauch mit Süßkartoffeln und Rosmarinjus
Hühnchenbrust mit Schwarzbrot-Kern-Kruste an Makkaroni Gratin und
Portweinsauce
Gefüllte Aubergine mit Gemüserais und Tomatensauce

Himbeere Schnitte
Mandarinen Käsekuchen
Vanille Crème Brûlée
Waldbeere mit Sahnehaube

Buffet 2

Roastbeef auf Karotten-Knoblauch-Salat
Confiertes Lachsfilet auf Frühlingszwiebel-Paprika-Salat
Gefülltes Ei auf Rote Beete Salat
Bunter Salat mit gekochten Schinken-Frischkäseschnecke
Reissalat mit Kichererbsen und Peperoni

Pimiento del Piquillo Crème Suppe
Parmesan Croûtons

Maishähnchenbrust mit Polenta Taler und Langpfeffersauce
Kalbstafelspitz mit Kräuterkartoffel und Gemüse
Ibérico Filet mit Trüffel Gnocchi und Sherry Sauce
Linsenfrikadelle mit Joghurt-Minze-Sauce

Obstsalat
Profiterole mit Vanillecrème und Schokosauce
Himbeere Ragout mit Schokoladenschnitte und Karamellcrème
Kokosbällchen mit Mandel Herz

Buffet 3

Ziegenkäse Praline im Sesammantel auf Birnen-Safran-Salat

Vitello Tonnato auf Rucola Salat

Gebratene Garnelen auf Gemüsesalat und Zitronencrème

Tomatensalat mit Ofenzwiebeln

Gurkensalat mit Topfenvinaigrette

Rinder Consommé

mit verschiedenen Einlagen

Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödel und Altbiersauce

Kalbsrücken mit Lila-Süßkartoffelgratin und Pfifferlings Sauce

Tomaten-Mozzarella Lasagne mit Basilikumsauce

Zanderfilet mit Pilavreis und Weißweinsauce

Käsesahneschnitte

Passionsfrucht Mousse

Pannacotta mit Himbeere Spiegel

Apfel-Rum Kuchen mit Zimt Streusel

Buffet 4

Quiche Lorraine auf Waldorfsalat
Geräucherte Makrele auf Guacamole
Gefüllte Paprika mit Weißen-Bohnen Salat
Geflügel Frühlingsrolle auf Reismudel-Salat
Gebackener Blumenkohl auf Chinakohlsalat mit Knoblauchcrème

Schwarzwurzel Cremesuppe
mit Lachscroutons

Ochsenschwanz Crêpinette mit Kartoffelpüree und Rotweinsauce
Putenbrust mit Rigatoni und Senf-Kräutersauce
Lachsforelle mit Broccoli-Kartoffel-Gratin und Zitronenbuttersauce
Linsencrêpe gefüllt mit Fetakäse und Kräuter-Knoblauchsauce

Crème Catalana
Erdbeere Tiramisu
Johannisbeere Tarte
Piña Colada Crème mit karamellisierter Ananas

Büffet 5

Gegrillte Zucchini mit Fetakäse überbacken
Auberginensandwich mit Kräutern und Bergkäse
Ofenpaprika mit Knoblauchcreme
Tomaten – Büffelmozzarella mit Rucola
Garnelen in der Pankohaube

Gurkenkaltschale

Vom Grill:

Rumpsteak, Putensteak, Ćevapčići, Makrele & Hirtenkäse

Beilagen:

Ofenkartoffeln, Tomatenreis, Kraut-Karotten-Reis, Nudelsalat

Dips:

Knoblauchmayo, Barbecuesauce, Zaziki, Kräuterquark, Salsasauce

Pannacotta

Tiramisu

Weißer Mousse au Chocolat

Schokokuchen mit Vanillecreme

Buffet 6

überbackene-gefüllte Auberginen mit mediterranem Gemüse
confierte Lachsseite mit Sahne-Meerrettich & Gurken
panierte Garnelen mit Panko & Guacamole Sauce
geräucherte Entenbrust-Schmand-Quiche mit Feigensenfcreme
Tomaten-Fetakäse Mille-Feuille auf Frühlingszwiebel-Vinaigrette

Bauernsalat, Kraut-Karottensalat, Nudelsalat, Rote-Beete-Salat,
Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Joghurt & Dill

Kresseschaumsuppe mit Lachs-Grissini

geschmorte Straußkeule mit Bandnudeln & Rahmkohlrabi
Schweinefilet mit Dijon-Senfsauce & Kartoffelgratin
Hähnchenbrust mit Paprikasauce & Schnittlauchnudeln
gebratenes Rotbarbe mit Safransauce & Drillinge
Champignon-Lasagne mit Parmesan & Cayenne-Pfeffersauce

luftiger Schokoladenkuchen mit Vanillecreme
Erdbeere-Joghurt-Mousse
Ananasschnitte mit Kokosnusscreme
Vanille Crème Brûlée Vanilleeis & Schokoladeneis

Buffet 7

Fetakäse-Oliven-Bruschetta
gebratene Zucchini, Auberginen & Paprika Tatar
Parmaschinken mit Trüffelcreme
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum Pesto & Balsamico Creme
Ziegenkäse mit Feigen & Portwein-Vinaigrette

Thunfisch-Nudelsalat, Roter Paprikasalat, Radicchio Salat,
Italienischer Bauernsalat, Rucola-Parmesansalat,
Weißer Bohnensalat mit Frühlingszwiebel

Safran-Blumenkohl-Cremesuppe mit panierten Grissini

Piccata vom Kalbsrücken mit Zitronen-Kapern-Sauce & Polenta
Saltimbocca vom Hähnchenfilet mit Salbeisauce & Gnocchi
Stufato mit Kartoffel-Schalotten-Gemüse
Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten & Basilikumsauce
Blattspinat-Lasagne mit Mozzarella & Peperonata

Crème Catalana
Crêpes gefüllt mit Vanillecreme
Erdbeere Ragout
Vanilleeis & Schokoladeneis

Buffet 8

Fetakäse im Kataifi-Teig mit Olivencreme
Zucchini mit Auberginen-Paprika-Tatar
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit knusprigen Kapern
Babymozzarella mit Kirschtomaten-Chutney & Basilikum-Pesto
gebratene Champignons mit Zwiebel, Knoblauch & Ziegenkäse

Thunfisch-Nudelsalat, Roter Paprikasalat, Radicchio Salat,
Italienischer Bauernsalat, Rucola-Parmesansalat,
Weißer Bohnensalat mit Frühlingszwiebel

Paprikacremesuppe mit Frischkäse-Chili-Tramezzini

Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce & Gnocchi
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Gremolata Sauce & Knoblauch-Tortellini
ausgelöste Ossobuco mit Kartoffelpüree
Spaghetti aglio e olio mit Miesmuscheln & Weißweinsauce
Thunfisch-Lasagne mit Mozzarella & italienischen Ofengemüse

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtspiegel
Tiramisu
Schokoladen-Mousse
Crème Catalana
Himbeere Ragout
Vanilleeis & Schokoladeneis

Buffet 9

Roastbeef mit Cocktailsauce & confierten Kirschtomaten
pochierte Lachsseite mit Sahne-Meerrettich & Gurken
Garnelen im Tempura Mantel mit Avocadocreme
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum Pesto & Balsamico Creme
geräucherte Entenbrust im Crêpe Mantel mit Feigensenf

Bauernsalat, Kraut-Karottensalat, Nudelsalat, Rote-Beete-Salat,
Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Joghurt & Dill

Lauchcremesuppe mit gebackenen Lachs-Croûtons

geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelgratin & Karotten-Sellerie-Gemüse
Iberico Schweinefilet mit Pilzrahmsauce & Butterspätzle
gefüllte Hähnchenbrust mit Paprikasauce & Kräuter-Reisnudeln
gebratenes Doradenfilet mit Zitronen-Kräuterbutter
& mediterranen Kartoffelgemüse
Blattspinat-Cannelloni mit Ziegenkäse & Tomatensauce

Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtcreme
Himbeere-Joghurt-Mousse
Apfelschnitte mit Calvados Creme
Vanille Crème Brûlée
Himbeere Ragout
Vanilleeis & Schokoladeneis

Buffet 10

kleine gebackene Ziegenkäse mit Preiselbeeren
knusprige Entenbrust auf Gemüse und Süß-Sauer-Sauce
Räucherfischvariation mit Sahne-Meerrettich
Lauchkuchen mit Crème Fraîche & Trüffel-Tapenade
gesmokte Rinderbrust mit Tomaten-Frühlingszwiebel-Vinaigrette

Kartoffel-Gurkensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Feldsalat,
Grüner Bohnensalat, Rote-Beete-Salat

Rindersuppe mit verschiedener Einlage

Sauerbraten mit Blaukraut & Semmelknödel
geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelpüree & Wurzelgemüse
Schweinefilet mit Champignonsauce & Spätzle
gebratenes Zanderfilet mit Petersiliensauce & Salzkartoffel
Frischkäse-Kräutermaultaschen mit Tomatensauce

Apfelstrudel im Blätterteig mit Vanillesauce
Waldbeere-Topfenschnitte
Mon-Chéri-Mousse mit Schokoladenraspel
Bayerisch Creme mit Erdbeerfruchtspiegel
Crème Caramel
Vanilleeis & Erdbeereis

Buffet 11

Austernmuscheln auf Eis & Zitrone
Panko-panierte Muscheln auf Tomaten Tatar
Quiche-Lorraine mit Kräuter-Schmand-Creme
Picandou im Engelshaarnest mit Rote-Beete-Walnuss-Chutney
Kalbscarpaccio mit Schalotten Marinade, Rucola & Parmesan

Kartoffel-Eiersalat, Gurken-Dillsalat, Karotten-Joghurtsalat,
Rote-Beete-Birnensalat, Thunfisch-Bohnensalat, Couscous Salat

französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig-Käsestange

im Ganzen gegartes Rumpsteak mit Kräuterkruste,
Ofenkartoffel & mediterranen Gemüse
Barbarie Entenbrust a la orange mit Dauphine Bällchen
sous vide gegarte Kalbsschulter mit Sherry-Rahmsauce & Nudelgratin
gebratener Loup de Mer mit Weißwein-Limettensauce & Basmatireis
Reissoufflé mit Gorgonzola & Birne

Vanille Crème Brûlée
Eclair mit Crème Pâtissière & Schokoladenglasur
Himbeere Ragout
Mousse au Chocolat
Apfeltarte mit Zimtglasur

Buffet 12

kleine gebackene Camembert mit Preiselbeeren
knusprige Gröstl Stangen mit Dijon-Senfsauce
Lachs in Blätterteigtaschen mit Sahne-Meerrettich
Zwiebelkuchen mit Crème Fraîche
Mini-Puten-Fleischpflanzl mit Karotten-Joghurt-Dip

Kartoffel-Gurkensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Feldsalat,
Grüner Bohnensalat, Rote-Beete-Salat

Zwiebelsuppe mit Rinderfleischstreifen & Käsebaguette

Rinderbraten mit Perlzwiebel, Champignons, Speck & Dauphine Bällchen
Schweinerouladen mit Kartoffelknödel & Blaukraut
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffel & Wurzelgemüse
gebratener Saibling mit Pastinaken-Karotten-Gemüse & Schnittlauchsauce
gebackener Blumenkohl mit Schnittlauchcreme

glasierter Apfelstrudel mit Rosinen
Schokoladen-Mousse
Waldbeeren Ragout
Marillenknödel mit Vanillesauce
Bayerisch Creme mit Himbeerfruchtspiegel
Vanilleeis & Erdbeereis

Buffet 13

Lachs in Blätterteig mit Aioli Creme
Garnelen-Quiche mit Tomaten-Concassée
Ziegenkäsepraline mit zweierlei Sesam & Feigen-Chutney
Geflügellebermousse auf Brioche
Rindercarpaccio mit Schalotten Marinade, Rucola & Parmesan

Kartoffel-Eiersalat, Gurken-Dillsalat, Karotten-Joghurtsalat,
Rote-Beete-Birnensalat, Chicoréesalat, Grüner Bohnensalat

Hummercremesuppe mit Shrimps-Madeleines

im Ganzen gegarter Iberico Schweinerücken mit Kräuterbutter
mit Portweinjus & Maronenkroketten
Coq au Vin mit Weißweinsauce & Kartoffelgratin
geschmorter Kalbsnack mit Pilzrahmsauce & Bandnudeln
gebratenes Rotbarbenfilet mit Safransauce, Butterreis & Vichy-Karotten
Blattspinat-Ricotta-Crêspelle mit Gemüse, Tomatensauce & Parmesan

Schokoladen Crème Brûlée
Eclair mit Vanillefüllung & Karamellglasur
Weiße Mousse au Chocolat
Zitronentarte mit kandierten Limetten-Zesten
Galette des Rois

Buffet 14

Krautsalat, Wassermelonensalat mit Fetakäse & Minze,
Italienischer Bauernsalat, Rucola-Parmesansalat, Tomaten-Gurkensalat,
Kartoffel-Eiersalat, Nudelsalat mit Mayonnaise, Karottensalat mit Joghurt

gesmokte Rinderbrust
gegrillte Salsiccia Spieße mit Bacon
gegrillte Makrele mit Zitrone
gegrillte Zucchini mit Rosmarin
Argentinisches Rumpsteak
marinierte Hähnchenschenkel in Paprika-Chili-Marinade

Rosmarinkartoffel, Knoblauchbaguette, Maiskolben,
gefüllte Tomaten mit Reis & Ziegenkäse

Kräuterquark, Barbecue Sauce, Salsa Sauce,
Knoblauchsauce & Kräuterbutter

Cheesecake
geschnittene Obstplatte
Apfelschnitte mit Calvados Creme
Schokoladen-Mousse
Himbeere-Topfen-Mousse
knusprige Apfeltaschen

Buffet 15

Tomaten-Babymozzarella-Salat mit Basilikum Pesto & Aceto Balsamico,
Hawaiisalat mit Reis & Putenfleisch, Kartoffelsalat,
Bauernsalat mit Hirtenkäse & Oliven, Kraut-Karottensalat,
Gurken-Joghurtsalat, Nudelsalat mit Tomaten & Thunfisch,
Auberginen-Zucchini-Salat, Weißer Bohnensalat, Grüner Blattsalat,
Kräuterdressing & Balsamico Dressing

Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarin & Thymian
Schweinefiletspieße mit Hirtenpaprika
Putenbrust mit Jaipur-Curry-Marinade
ausgelöste Hähnchenschenkel in Joghurt-Paprika-Marinade
Lachs-Garnelenspieße mit Kirschtomaten & Zucchini
Hirtenkäse mit Tomate, Rosmarin & Thymian

Rosmarinkartoffel, Prinzessbohnen mit Speck, Knoblauchbaguette,
gefüllte Tomaten mit Reis & Ziegenkäse

Kräuterquark, Tzatziki, Barbecue Sauce, Salsa Sauce,
Cocktailsauce, Knoblauchsauce & Kräuterbutter

Passionsfrucht-Tarte
Apfelkühle mit Zimt & Zucker
geschnittene Wassermelone
Joghurt-Mousse mit marinierten Erdbeeren
Schwarzes Johannisbeere-Mousse

Herzhafte Candy Bar:

Salzstangen & Brezeln
Paprika-Chips
Zwiebelringe
Kartoffelsticks
gebackene Käsestangen
Kräcker
Erdnüsse
Erdnuss Flips
Tortilla Chips

Preis € 6.50 pro Person

Süße Candy Bar:

Gummibärchen:
Erdbeeren
kleine Pop-Corns Bunt
Lolly Pop's
Cola Flaschen
Pink-Bubble
Saure Pommes
Frösche
Ritter Sport Mini Mix
Mentos Mix

Preis € 6.50 pro Person

Hausgemachte Kuchen und Torten:

Gedeckter Apfelkuchen
Gugelhupf
Karottenkuchen
Marmorkuchen
Maulwurfkuchen
Mohnkuchen
Rotweinkuchen
Russischer Zupfkuchen
Schokoladenkuchen
Streuselkuchen jeglicher Art
Zitronenkuchen

Preis pro Kuchen ab € 57,00

Schwarzwälderkirchtorte
Bienenstich
Eierlikörtorte
Fucht-Sahne-Torte jeglicher Art
Herrentorte
Käsesahnetorte
Kokosnusstorte
Linzer Torte
Lübecker Marzipantorte
Prinzregententorte
Schoko-Banane-Sahnetorte

Preis pro Torte ab € 63,00

Dienstleister:



Henry Herzog, 0175/5685466
Siegfried Gluber, 09473/1282
Alois Stürzl, 0941/991539
Johann Reiger, 09431/55229
Hochmuth (Duo), 09436/8145
Gerald Vielberth, 09621/760145
Hill Heiner, 09621/84828
Andreas Ertl, 09621/320773
Chris Lane, 09321/972789
Christian Modl 0171/7226105
Aphrodis Zweck / Seitz (Duo) 0171/2222100
Miel 0176/22855295
Franzi / Hanna hanna_und_franzi@doo-events.de
Markus Brand 09642/914184



Bambini

Kinderbetreuung / Kinderunterhaltung
Telefon 0175/1961095

Brautauto / Limousinen

Crystal-Cars
Telefon 09180-94100



Chor: Corde Vobiscum

Sabine Lang
Tel: 09474/951284
Mobil: 0160/790 92 88 70

Fotografie

Michael Golinski
0173/8924757
info@michael-golinski.de



Die Brautgalerie

Melanie Korsche
Föschastraße 2
92660 Neustadt/WN
Tel. 09602/9398656
www.die-brautgalerie.de
melanie.korsche@die-brautgalerie.de

Fotobox

Foto-Bussi.de
0160/1725385
ramona.frank@foto-bussi.de

DJ

DJ Stephan

Discjockey und Veranstaltungsservice
Stehphan.leng@t-online.de
Telefon: 0151 42527602

DJ Roque
Discjockey und Veranstaltungsservice
alfred@sweetspot-events.de
Telefon: 0176/64070607

Andrea Groß, Trocadero Entertainment
Telefon: 09621-75478
andrea.gross@trocadero.de

der Oberpfalz DJ
Christian Trummer
dj@karagiosis.de
Telefon: 0160/8435341

doo events
Telefon: 0941 - 37 80 61 37
Telefax: 0941 - 37 80 61 0
E-Mail: info@doo-events.de



Herrenausstatter Turban

Ringstraße 3-5
92637 Weiden in der Oberpfalz
Telefon: 0961-4016644
www.herrenausstatter-weiden.de



Konditorei Weber

Johann & Rita Weber GbR
Dorfplatz 3
92260 Ammerthal
Tel. 09628/91313

Fax. 09628/91314
www.weber-geschenk.de
info@Weber-Geschenk.de

Kosmetik, Visagistik, Fußpflege

Daniela Rhein
Drahthammerstraße 30
92224 Amberg
Tel. 09621/13131
Mobil: 0172/8812910



Sängerin

(Kirche / Feierlichkeiten)
Sabine Lang
Tel. 09474/951284
lang.as@gmx.de

Studio 1 Fotografie

Simone Schmidt-Baumann
Herrnstraße 2
92224 Amberg
Tel. 09621/1732211
info@studioeins-fotografie.de

Schnellzeichner

Clemens Steinhauer
0176/71314923
www.spasszeichner.de



Tanzschule Seidl-Schwandner

Elisabeth Schwandner
Philipp-Melanchthon-Str. 20
92224 Amberg
Tel. 09621/600323
www.ts-seidl-schwandner.de
info@ts-seidl-schwandner.de

Zauberei

Fabellini (für Kinder)
Propst
09624/533

Marlene's Partykist'1 (für Kinder)
Marlene Unger
0151/54647302

Wolf Stein (für Klein und Groß)
Einfach unglaublich
0179-1102489

Zauberer und Mentalist
Aaron Müller
0151/23208845