

Hotel-Restaurant

Körber



Hochzeitspauschalen

Hotel-Restaurant Körber • Hauptstraße 182 • 30826 Garbsen-Osterwald

Telefon: 05131/45 84 0 • Fax: 05131/5 14 12

www.Hotel-Koerber.de • info@hotel-koerber.de

Hotel-Restaurant

Körber

Sehr geehrte Gäste des

Hotel-Restaurant Körber!

wir möchten Sie und Ihre Gäste am schönsten Tag in Ihrem Leben ein Stück begleiten und Ihnen unvergessene Stunden bereiten.

Vom Sektempfang auf unserer Wiese, über das festliche Dinner bis hin zum Hochzeitstanz im romantischen Saal. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste von A-Z, sodass Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben voll und ganz genießen können.

Vom ersten Kennenlernen, über die Planung und Gestaltung Ihrer gesamten Veranstaltung bis hin zum perfekten Abschluss. Egal ob es die Auswahl der Speisen oder passenden Getränke betrifft, den Ablauf der Veranstaltung oder die Dekoration der Tische, sowie des Raumes. Wir begleiten Sie dabei!

Wir bieten Ihnen eine unvergessliche Feier, eine tolle Location mit entspanntem Ambiente, fantastisches und pfeffiges Essen, kühle Drinks und noch vieles mehr.

Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Ideen und Vorschläge in Form von unterschiedlichen Hochzeitspauschalen, die wir für Sie zusammengestellt haben.

Diese All-Inclusive-Pakete können Sie ab einer Veranstaltungsgröße von 50 Erwachsenen buchen.

Viel Spaß beim Stöbern und Auswählen!

Sollten Ihnen die Hochzeitspauschalen nicht zusagen, wir aber trotzdem Ihr Interesse geweckt haben, treten Sie mit uns in Kontakt. Gerne nehmen wir auch Wünsche und Vorschläge Ihrerseits entgegen.

Wir finden das Richtige für SIE.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ihre Familie Arnecke
und das Team vom

Hotel-Restaurant Körber

„Blauer Himmel und das Rauschen der Bäume, ein weißes Kleid mit Schleier und Blumen – wunderbar – die schönste Hochzeitsfeier, bei uns wird sie wahr.“

Was Sie bei uns finden

- Ein engagiertes und qualifiziertes Team mit langjähriger Erfahrung im Veranstaltungsbereich
- Hochwertige Speisen und Getränke
- Erstklassigen Service
- 100%igen Wohlfühlfaktor
- Nie ein „Nein“ – Wir finden eine Lösung!
- Einen großen Pool aus Kontakten, der Sie bei Ihren Planungen unterstützen kann
- Einen Ort wo SIE immer an erster Stelle stehen
- Verschiedene Räumlichkeiten

Kleines Clubzimmer *(bis zu 25 Personen)*

Großes Clubzimmer *(bis zu 48 Personen)*

Unser hinterer Saal *(bis zu 50 Personen)*

Unser vorderer Saal *(bis zu 60 Personen)*

Unser ganzer Saal *(bis zu 150 Personen)*

Was Sie bei uns nicht finden sind

- Raummieten
- Mindestumsätze
- vorgegebene Endzeiten

Menükarten

Aperitif

Prosecco

Alkoholfreier Fruchtsecco

Getränke

Einbecker Brauherrenpils

Einbecker alkoholfrei

Weihenstephan Weizenbier

(Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

Weißwein & Rotwein des Hauses

Heißgetränke

(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

drei „Standard Digestive“ zur Wahl

(Ramazotti, Jägermeister, Grappa, Obstler, Jubiläums Aquavit, Roter / Grüner)

Pauschale mit einer Dauer von 8 Stunden

Hotel-Restaurant

Körber

Grill-Buffer Körber

Kaltes Buffet

Antipasti

Tomate-Caprese mit Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum

Hausgemachter Kartoffel-, Bauern-, Krautsalat ein Nudelsalat nach Hausfrauenart
und Gurkensalat mit Schmand

Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Vom Grill

Nackensteaks in hausgemachter Marinade,

Bratwürste

kleine Rumpsteaks,

Putenbrust in Tandoori und Curry-Marinade,

mit Kräutern mariniertes Lachs,

gegrillter Schafskäse,

Beilagen

gefüllte Tomaten,

Wedges, Kartoffelgratin, Mediterranes Gemüse,

Kräuter- und Knoblauchbutter,

BBQ-Sauce, Sour Cream, Senf, Ketchup

Dessert

Himbeer-Panna-Cotta

Eisbombe

Menükarten

Aperitif

Prosecco
Alkoholfreier Fruchtsecco

Getränke

Einbecker Brauherrenpils
Einbecker alkoholfrei
Weihenstephan Weizenbier
(Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

Weißwein & Rotwein des Hauses

Heißgetränke
(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

drei „Standard Digestive“ zur Wahl
(Ramazotti, Jägermeister, Grappa, Obstler, Jubiläums Aquavit, Roter / Grüner)

Pauschale mit einer Dauer von 8 Stunden

Hotel-Restaurant

Körber

Körber's kleines Hochzeitsfest

Hochzeitssuppe à la Körber

(serviert)

Antipasti

Tomate Mozzarella mit bunt geschrotetem Pfeffer, Olivenöl und Basilikumpesto

Schinkenplatte mit Melone

Pikanter Rindfleischsalat mit Kidneybohnen und Mais

Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce,
buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung,
Tomatensauce und Kroketten

Seelachsfilet mit Tomaten- Kräuterkruste, Zitronen- Butter- Sauce,
gebratenem Wirsing und Reis

Panna-Cotta mit Fruchtsauce des Hauses

Duett von Mousse au Chocolat

Menükarten

Aperitif

Sekt

Alkoholfreier Fruchtsecco

„Herren - Aperitif“ – Einbecker Brauherrenpils (0,1 l)

Flying Buffet

verschieden gefüllte Blätterteigteilchen

(2 Teilchen pro Person)

Getränke

Einbecker Brauherrenpils

Einbecker alkoholfrei

Weihenstephan Weizenbier

(Hefe, Kristall; Dunkel, Alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

Weißwein & Rotwein des Hauses

Heißgetränke

(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

drei „Standard Digestive“ zur Wahl

(Ramazotti, Jägermeister, Grappa, Obstler, Jubiläums Aquavit, Roter / Grüner)

und

zwei Longdrinks zur Wahl

(Wodka, Gin, Whisky, Osbourne, Havanna, Bacardi, Hugo, Aperol Spritz, Ramazotti „Bella“)

Pauschale mit einer Dauer von 8 Stunden

Hotel-Restaurant

Körber

Hochzeitsbuffet

Karamellierter Ziegenkäse auf Rapunzelsalat,
Pinienkernen und Himbeervinaigrette

(serviert)

Antipasti

Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Trauben

Rauchfischplatte

mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Schinkenplatte mit Melone und frischen Beeren

Tomate-Caprese mit Rucola und Olivenöl

Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Rosa gebratenes Roastbeef (live von der Schneidestation) mit Café de Paris-Sauce,
Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Maispouardenbrust gefüllt mit Pilz-Sahne-Farce, Dattelsauce

Romanescogemüse, und Nussschupfnudeln

Gebratenes Lachsfilet, Limonen-Weißwein-Sauce,
Orangen-Fenchel-Gemüse und Kartoffelstampf

Creme Brûlée mit marinierten Früchten

Eisbombe nach Art des Hauses

Hausgemachtes Tiramisu

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe **oder** Currywurst mit Baguette