

Hotel-Restaurant

*Körber*



*Hochzeitspauschalen*

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

Telefon: 05131/45 84 0

[www.Hotel-Koerber.de](http://www.Hotel-Koerber.de) • [info@hotel-koerber.de](mailto: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

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

Package A

€ 105,00 pro Person

## Aperitif

Prosecco  
Alkoholfreier Fruchtsecco

## Getränke

Pils vom Fass (Einbecker Pils / Herrenhäuser Pils)

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

Alkoholfreie Getränke

Weißwein & Rotwein des Hauses

Heißgetränke  
(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

drei „Standard Digestive“

### Wählen Sie aus:

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

**Pauschale mit einer Dauer von 8 Stunden  
ab Eintreffen der Gäste**

Hotel-Restaurant

*Körber*

*Grill-Buffer Körber*

Thunfisch-Mais-Salat

Tomate Mozzarella mit bunt geschrotetem Pfeffer, Olivenöl und Basilikumpesto

Hähnchen-Spieße mit Sweet-Chilli-Sauce

Antipasti

Hausgemachter Bauern-, Krautsalat und

ein Nudelsalat nach Hausfrauenart,

Gurkensalat mit Schmand

Kichererbsen-Humus

Brotkorb mit einer Auswahl des Hauses

Laugenstangen mit Frischkäse

\*\*\*

Nackensteaks in hausgemachter Marinade

Bratwürste

gegrillter Schafskäse

Putenbrust in Curry-Marinade

kleine Rumpsteaks

Schaschlik-Spieße

mit Kräutern marinierter Lachs

Wedges und gebratene Kartoffeln

geröstetes Brot

Grillgemüse

Maiskolben

Kräuter- und Knoblauchbutter

BBQ-Sauce, Sour Cream, Senf, Ketchup und

Hausgemachte Salsa-Sauce

\*\*\*

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Obstsalat

## Aperitif

Prosecco  
Alkoholfreier Fruchtsecco

## Getränke

Pils vom Fass (Einbecker Pils / Herrenhäuser Pils)

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

Alkoholfreie Getränke

Weißwein & Rotwein des Hauses

Heißgetränke  
(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

drei „Standard Digestive“

### **Wählen Sie aus:**

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

**Pauschale mit einer Dauer von 8 Stunden  
ab Eintreffen der Gäste**

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

Gurkensalat mit Schmand

Blattsalatauswahl mit zwei verschiedenen Dressings,

Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen  
sowie hausgemachtes Brot, Baguette, Butter, Kräuterquark und unsere Hausmarmelade

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Bratensauce, Rotkohl,  
und Kroketten

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung,

Tomatensauce und Reis

Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse angemacht mit  
Olivenöl, Rosmarin und Thymian sowie eine pikante Tomatensauce

\*\*\*

Orangencreme

Mousse au Chocolat

### Aperitif

Prosecco

Alkoholfreier Fruchtsecco

„Herren - Aperitif“ – Pils vom Fass (0,1 l)

### Flying Buffet

Fingerfood nach Art des Hauses

(2 Teilchen pro Person)

### Getränke

Pils vom Fass (Einbecker Pils / Herrenhäuser Pils)

Einbecker alkoholfrei

Weihenstephan Weizenbier

(Hefe, Kristall; Dunkel, Alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

Weißwein & Rotwein des Hauses

Heißgetränke

(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

drei „Standard Digestive“

### Wählen Sie aus.

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

und

zwei Longdrinks wählen Sie aus.

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

**Pauschale mit einer Dauer von 8 Stunden**

**ab Eintreffen der Gäste**



Hotel-Restaurant

*Körber*

## *Hochzeitsbuffet*

Karamellierter Ziegenkäse auf Salatbouquet,  
Pinienkernen und Wildkräutervinaigrette  
(serviert)

\*\*\*

Antipasti

Käseauswahl mit Dip, Nüssen und Trauben  
gebackene Zucchini-Scheiben  
Schinkenplatte mit Melone

Tomate Mozzarella mit bunt geschrotetem Pfeffer, Olivenöl und Basilikumpesto

Blattsalatauswahl mit zwei verschiedenen Dressings,  
Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen  
sowie hausgemachtes Brot, Baguette, Butter, Kräuterquark und unsere Hausmarmelade

\*\*\*

Schweinerücken mit Kräuter- Honig- Kruste (**live von der Schneidestation**)  
mit Rosmarin- Sauce,  
Wirsing in Rahm und Kartoffelgratin

Gegen Aufpreis können Sie auch gerne Rosa gebratenes Roastbeef bestellen (Aufpreis pro Person = 6,00 €)

Hähnchenroulade mit Frischkäse- Füllung und Kräutersauce

Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Zitronen-Butter-Sauce,  
Ratatouille- Gemüse und Reis

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Hausgemachtes Tiramisu

\*\*\*

## Mitternachtssnack

Gulaschsuppe oder Currywurst mit Baguette