„Löwen - Herz“

Ihr professioneller

Hochzeitspartner

auf der Ostalb

Widmann´s Partylöwe

all inclusive Angebote

jetzt auch mit eigener Location

Widmann's Hotel

„all inclusive Angebote“
für Ihre Hochzeit….

Ab 70 Personen

· Empfang
· Kaffeetafel am Nachmittag (Kuchen wird von Ihnen selbst gebracht)
· Kaffee, Tee und Kakao für Kinder
· Festliches Menü/Büffet
· Inklusive Getränke wie Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Bier
  Weine weiß und rot
· Menükarten
· Inklusive Tischwäsche, Gläser und Besteck, Eindecken der Festtafel
· Speisenausgabe
· Servicemitarbeiter

· alle Leistungen bis 1.00 Uhr!
· Kinder bis 4 Jahre frei, 5 bis 12 Jahre 35,00 €
  ab 1.00 Uhr werden Servicemitarbeiter mit 50,00 €/Stunde
  berechnet

· Blumendekoration wird nach Aufwand berechnet

Widmann's Hotel

„PACKAGE ONE“

Zum Empfang reichen wir
Sekt/Orange

Kuchentafel am Nachmittag
Kaffee, Tee sowie Kakao für die kleinen Gäste (Kuchen werden von Ihnen gebracht)

Getränke für Sie und Ihre Gäste
Weine weiß und rot,Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier.

Festliches 3-Gang Abendmenü

Kräftige Tafelspitzbrühe
mit gefüllter Kräuterflädleroulade und Gemüsestreifen

Medaillons vom Jungschweinfilet in feiner Morchelrahmsoße dazu Spätzle,
Kartoffelkrusteln und Marktgemüse

„Wedding Sweets“
Hausgemachtes Eisparfait mit frischen Früchten der Saison

Suppe sowie Fleisch werden auf Tellern angerichtet serviert.
Alle Beilagen und Soßen werden auf Platten serviert.
Selbstverständlich reichen wir Fleisch, Beilagen und Soßen nach.

All Inklusive -Preis pro Person: 85,00 €

#wirlebendiealb

Widmann's Hotel

„PACKAGE MEDITERRAN“

Zum Empfang reichen wir
Prosecco/Orange

Nachmittags Kuchenbüfett
Kaffee, Tee sowie Kakao für die kleinen Gäste (Kuchen werden von Ihnen gebracht

Getränke für Sie und Ihre Gäste
Italienischer Wein rot und weiß
Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier.

Am Abend ein festliches 3-Gangmenü

Vorspeisenteller „Antipasti“ nach Art des Hauses
ALBvitello mariniertes Balsamicogemüse, Honigmelone mit Parmaschinken
und Salami, Oliven,
Mozzarella-Tomaten-Terrine mit Basilikum
dazu reichen wir Ciabattabrot

Saltimbocca vom Schweinfilet und Piccata von der Pute
mit bunten Tagliatelle-Nestern und Marktgemüse

Creme brulee und Kaffee-Panna-Cotta
mit Himbeersorbet

Einen Ramazotti oder Grappa direkt nach dem Essen

Vorspeisenteller sowie Fleisch und Dessert werden auf Tellern angerichtet serviert.
Alle Beilagen und Soßen auf Platten serviert.
Selbstverständlich reichen wir Fleisch, Beilagen und Soßen nach.

All Inklusive -Preis pro Person: 95,00 €

#wirlebendiealb

Widmann's Hotel

„PACKAGE SCHWÄBISCH“

Zum Empfang reichen wir

Rieslingsekt mit Holunderblütensirup selbstangesetzt alkoholfreier Saftcocktail

Nachmittags Kuchenbüfett

Kaffee, Tee sowie Kakao für die kleinen Gäste (Kuchen werden von Ihnen gebracht)

Getränke für Sie und Ihre Gäste

Württemberger Wein rot und weiß
Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier.

Am Abend ein festliches 3-Gangmenü

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultäschle, Klößle und Flädle

Gemischter Salatteller
zusätzlich Kartoffelsalat in Schüsseln auf den Tischen

„Festtagsteller“ mit Braten
vom Bauernkalb und Jungschweinrücken mit Pilzen in feiner Rahmsoße dazu Spätzle, Bubenspitzle
und kleine Gemüsegarnitur

Eisgugelhupf mit frischen Früchten umlegt

Suppe sowie Fleisch und Dessert werden auf Tellern angerichtet serviert.
Alle Beilagen und Soßen auf Platten serviert.
Selbstverständlich reichen wir Fleisch, Beilagen und Soßen nach.

All Inklusive -Preis pro Person: 99,00 €

#wirlebendiealb

Widmann's Hotel

„PACKAGE MENUE-BüFFET KOMBI“

Zum Empfang reichen wir Nachmittags Kuchenbüffet
Sekt/Orange

Nachmittags Kuchenbüffet
Kaffee, Tee sowie Kakao für die kleinen Gäste (Kuchen werden von Ihnen gebracht)

Getränke für Sie und Ihre Gäste
Weine weiß und rot,
Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier.

Am Abend ein festliches Menü/Büffet

Suppe wird serviert-bitte wählen Sie eine aus:
Kräftige Tafelspitzbrühe mit gefüllten Kräuterflädle
Hochzeitssuppe mit verschiedenen Klößle
Gemüserahmsüpple je nach Jahreszeit

Vitalsalate vom Büffet

Auswahl vom Büffet - bitte 3 Vorschläge auszuwählen:
-Schweinefilet im Kräuterpilzmantel
-gefüllter Kalbskeulenbraten
-Lammkeule „Provenzalische Art“ mit Aromaten gebraten
Kleine Putensteaks in Kräutereipanierung
Krustenbraten vom Jungschwein Brüstchen vom Maishähnchen
Zander und Wallerfilet auf Rahmlauchgemüse Vegetarisch:
Schwäbische Flädlelasagne Gemüsemaultäschle auf provenzalischem Tomagensugo

Beilagen - bitte 3 Vorschläge auswählen:
Spätzle, Kartoffelgratin, bunte Tagliatelle, Röstiküchle, Bubenspitzle

Festlicher Dessertteller mit gemischtem Eis, Früchten und Mousse au Chocolat

Suppe und Dessert werden auf Tellern angerichtet serviert
All Inklusive -Preis pro Person: 105,00 €

#wirlebendiealb

Widmann's Hotel

„PACKAGE-BÜFFET“ (AB 80 PERSONEN)

Zum Empfang reichen wir
Sekt/Orange

Kuchenbüffet
Kaffee, Tee sowie Kakao für die kleinen Gäste (Kuchen werden von Ihnen gebracht)

Getränke für Sie und Ihre Gäste
Widmann Exclusiv weiß und rot
oder Chianti Classico oder Bordeaux, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier.

Am Abend vom festlichem Büffet

Exklusive Auswahl an Räucher-Fischspezialitäten
von Lachs, Forelle, Zander und Seezunge mit Apfelmeerrettich und Dillsenf-Dip
„Mediterrane Antipasti“
Seranoschinken mit Melone, mariniertes Balsamicogemüse, Vitello Tonnato und Oliven
„Hausgeachte Feinschmecker Terrinen“
von Kalb-Geflügel und Wild mit Cranberrysauce und Orangen-Ingwer-Chutney
„Frische Löwen-Vitalsalate“
Rohkostsalate und Blattsalate sowie Rucola mit Parmesan und Cocktail von Grönland-Shrimps

Klare oder Rahmsuppe je nach Jahreszeit

Jungschweinfilet im Baconmantel
Putenmedaillons unterm Würzhäubchen und je nach Jahreszeit und Wunsch Lammhäxle mit Aromaten gebraten
oder Wildragout mit Wurzelgemüsen
Beilagen:
Spätzle, Kräuterbubenspitzle, Kartoffelgratin, Brezelknödelscheiben, Röstiküchle und Marktfrisches Gemüse

Festliche Eisplatte, Creme Bruleé, Moussevariationen im Gläschen, Beerencocktail und frischen Früchten, Internationale Käseauswahl mit Brotspezialitäten
All Inklusive -Preis pro Person: 105,00 €

#wirlebendiealb

Widmann's
Alb.leben

Eine kulinarische Erinnerung für Ihre Gäste

Geschenk - Gutscheine von Widmann´s
Restaurantbesuch, Brunch oder Kochkurs

Widmann´s Genuss - Arrangements - Gutscheine
das wird man Ihnen nie vergessen
- die ganz persönliche Raus.zeit

„Feine Kost" aus dem Jägerhof
- Präsentkörbe von der schwäbischen Alb
individuell zusammengestellt

„Weingenuss & Naturbewusst"
Eine exklusive Flasche Wein in unseren handgemachtem Holzkästen

#wirlebendiealb

Gut zu Wissen

Unsere vorgegebenen Menüvorschläge gelten immer
für ein einheitliches Menü für mindestens 70 Personen.

Die verbindliche Personenzahl sollten Sie drei Tage vor der Veranstaltung mitteilen,
welche auch zur Rechnungsstellung dient.

Ab 01.00 Uhr berechnen wir pro Koch je Stunde 60,00 €
und pro Servicemitarbeiter je Stunde 50,00 €.

Für selbst mitgebrachte Speisen im Rahmen unserer Serviceleistung
berechnen wir pauschal 2,50 €/ Person Aufwand.

Die Gema-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom
Veranstalter vorzunehmen.

Zusätzlich können Sie buchen:
o Equipment
o Getränkeangebot
o Tischwäsche
o Hussen

Anlieferung und Abholung, An und Abfahrt ab 25 km bei Veranstaltungen: 1,20 € je km

Eine verbindliche Reservierung erfolgt erst nachdem Sie eine schriftliche
Reservierungsbestätigung von uns erhalten haben und Sie uns diese unterschrieben
zurücksendet haben.

Stornierungen müssen schriftlich vorgenommen werden.
Eine schriftliche Stornierung ist bis 90 Tage vor Veranstaltung kostenfrei.
Danach fallen Stronnierungskosten an. Diese entnehmen Sie unseren AGB´s.

Zahlungsmodalitäten:
Wir erstellen eine Gesamtrechnung
diese ist zahlbar innerhalb 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

Für die Zahlung von Veranstaltungen akzeptieren wir Barzahlung, EC und Überweisung.
Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.
Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit.
Unsere AGB´s finden Sie auf unserer Homepage.

#wirlebendiealb