



Hochzeitsarrangement

EURE
TRAUMHOCHZEIT
AM SEE

Self-made Wedding

Empfang mit unserem „Leuchtturm-Begrüßungscocktail“
- mit und ohne Alkohol -
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Menü „Seewind“ als 3-Gang-Menü
oder Buffet „Seewind“

Mitternachtsimbiss
Klassische Hochzeitstorte & Leuchtturm-Currywurst

Getränkepauschale für bis zu 10 Stunden
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Auf Wunsch können gern verschiedene Zusatzleistungen hinzugebucht werden!

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!

107,50 € pro Person
(ab 100 vollzahlenden Personen)

110,50 € pro Person
(ab 50 vollzahlenden Personen)

113,50 € pro Person
(ab 30 vollzahlenden Personen)

(Preise gültig von Oktober-April
& an Freitagen das ganze Jahr,
außerhalb dieser Zeit

116,50 € pro Person)



Hochzeitsarrangement

EURE
TRAUMHOCHZEIT
AM SEE

Wedding Work-Life-Balance

Empfang mit unserem „Leuchtturm-Begrüßungscocktail“
- mit und ohne Alkohol -
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Menü „Seewind“ als 4-Gang-Menü
oder das Buffet „Grillen mit Seeblick“

Mitternachtsimbiss
Klassische Hochzeitstorte & Leuchtturm-Currywurst

Getränkepauschale für bis zu 10 Stunden
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Digestif- und Longdrink-Auswahl,
Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration, Menü- und Tischkarten

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

128,50 € pro Person
(ab 100 vollzahlenden Personen)

132,00 € pro Person
(ab 50 vollzahlenden Personen)

135,50 € pro Person
(ab 30 vollzahlenden Personen)

(Preise gültig von Oktober-April
& an Freitagen das ganze Jahr,
außerhalb dieser Zeit

139,00 € pro Person)

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



Hochzeitsarrangement

EURE
TRAUMHOCHZEIT
AM SEE

Wedding Relax & Enjoy

Empfang mit unserem „Leuchtturm-Begrüßungscocktail“
- mit und ohne Alkohol - oder Lanson Champagner
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Menü „Seewind“ als 4-Gang-Menü
oder das Buffet „Grillen mit Seeblick“

Mitternachtsimbiss

Klassische Hochzeitstorte & Leuchtturm-Currywurst

Getränkepauschale für bis zu 12 Stunden
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Digestif-, Longdrink-
und Cocktail-Auswahl, Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee,
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration, weiße Stuhlhussen,
Menü- und Tischkarten

Inszenierung der Seeterrasse
(Fackeln, Feuerschale und Illumination der Bäume)

Professioneller DJ zur musikalischen Untermalung

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich
gebucht werden!

182,00 € pro Person
(ab 100 vollzahlenden Personen)

187,00 € pro Person
(ab 50 vollzahlenden Personen)

192,00 € pro Person
(ab 30 vollzahlenden Personen)

(Preise gültig von Oktober-April
& an Freitagen das ganze Jahr,
außerhalb dieser Zeit

197,00 € pro Person)



Menü „Seewind“



Eismeer-Lachsfilet
mit Trüffel-Kräuterhaube „slow&low“ gegart
auf lauwarmen Spargel-Salat und Hummersauce

Servierte Suppe nach Wahl
(z.B. Hochzeitssuppe
oder unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto)

Die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge
muss bis 10 Tage vor der Feier mitgeteilt werden.

Zanderfilet mit einer Kräuterhaube im Ofen gegart
an Krustentiersauce

oder:

Rosa gebratenes Steak vom Holsteiner-Rinderrücken
an leichter Pfefferrahmsauce

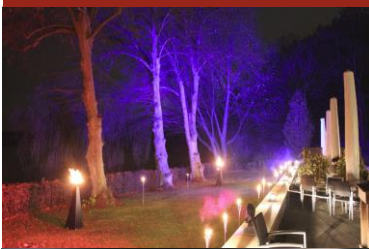
mit glasiertem Buttergemüse
und mediterranem Kartoffelpüree

Tiramisu-Cremè-Schnitte
an Mango-Bananen-Kompott
mit Amarena-Kirsch-Eis

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



Buffet „Seewind“



Mediterraner Landschinken an „dicken Oliven“
und Ciabatta-Crostinies

Zartrosa Kalbfleisch-Tranchen mediterran
mit Tomaten-Oliven-Lauch-Tapenade

Seafood-Salat pikant mariniert an Antipasti-Gemüse

Edel-Fischstücke mit Parmesan und Pesto gebacken an Aioli

Hausgebackenes Ciabattabrot mit Meersalz und Olivenöl

Zartrosa Kalbstafelspitz an Pfefferrahmsauce

Nordmeer-Rotbarschfilets gekrättert „slow&low“ gegart
an Kräuter-Joghurt-Dip

Mediterran gebackene Ofenkartoffeln und buntes Gemüse

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
mit Rohrzucker gebrannt

Mousse au Chocolat mit Kirschkompott

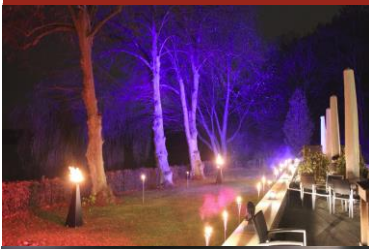
Klassisches Tiramisu mit Amaretto

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



Buffet

„Grillen mit Seeblick“



Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan

Tomaten-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Schnittlauch, Edel-Rapsöl, gereiftem Balsamico, Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto

Kartoffel-Pesto-Salat mit „sun-dried Tomatoes“

Cantaloupe-Melonen-Gurken-Salat „spicy mariniert“

Ciabattabrot mit Meersalz, kalt gepresstes Olivenöl und Kräuter-Gewürz-Butter

Vom Grill:

Pulled Meat vom Spanferkel und Truthahn am Grill gezupft mit smoky flavor und BBQ-Tomaten-Chili-Dip

Black Angus Beef-Hüftsteak „Prime Selection“

Rostbrat- und Schinkenwurst

Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl

Black Tiger Garnelen aus der Grillpfanne mit Knoblauch-Gemüse-Stücke und mediterranen-Kräutern

Mediterranes Gemüse aus der Grillpfanne

Mediterran gebackene Ofenkartoffeln mit Sourcream

Dips: Ketchup, Senf und Aioli

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange

Schnittobstplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane

Eisbombe mit Sahne, Schokoladenchips, Vanille-, Himbeer- und Blaubeersauce

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!