



HOCHZEITSARRANGEMENT





Bausteine

Auf den kommenden Seiten findet ihr unser Hochzeitsarrangement "Nordlicht", das wir euch aus den Favoriten der letzten Jahre zusammengestellt haben.

Dies kann individuell auf eure Wünsche angepasst werden und Inhalte können gestrichen, aber auch hinzugebucht werden. Einen besseren Einblick erhaltet ihr auf den kommenden Seiten.

Übersicht

Hochzeitsarrangement	Seite 02
Fingerfood-Auswahl	Seite 03
Buffet-Bausteine	Seite 04 – 09
Zusatzbuchungen	Seite 10

Kontakt des Veranstaltungsteams:

Nadja Abas & Sonja Hildebrand

Direktdurchwahl: 040 702 99 77 22

E-Mail: events@leuchtturm-harburg.de



„Nordlicht“

Empfang mit zweierlei Fingerfood lt. Auswahl sowie Begrüßungscocktail

Klassik-Buffer je nach Wunschkomponenten

Individuelle Hochzeitstorte

Mitternachtsimbiss

z.B. Currywurst in hausgemachter Sauce und Käseauswahl

Getränkepauschale

„Gold“ für bis zu 9 Stunden

Prosecco, Weiß-, Rosé- und Rotwein, Bier vom Fass, 3 Digestifs & 4 Longdrinks bzw. Aperitifs (Aperol Spritz, Lillet, Déjà-Vu, HUGO), Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl

Weißer Stuhlhussen

Buffer- und Getränkearten

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Samstag im Sommer: 198,50 € *pro Person*

Von Oktober-April & an Freitagen das ganze Jahr, außerhalb dieser Zeit:

183,50 € *pro Person (ab 100 vollzahlenden Personen)*

188,50 € *pro Person (ab 50 vollzahlenden Personen)*

193,50 € *pro Person (ab 30 vollzahlenden Personen)*

Alternativ könnt ihr euch euer Wunschangebot mit der Bankettmappe bausteinartig zusammen stellen.



Fingerfood

Fingerfood-Empfang

parallel zum Aperitif beim Empfang

Kaltes Fingerfood im Gläschen

- **Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“** auf Salat von grünem und weißem Spargel „Asiastyle“
- **Kräuter-Jakobsmuschel „slow steamed“** auf Antipasti-Ratatouille-Salat
- **Mediterraner Seafoodsalat** auf Tomaten-Chili-Gurken-Salat
- **Eismeer-Lachs-Forellen-Stücke** mit Kräutern „slow & low“ gegart auf Kartoffel-Pesto-Salat
- **Rosa Kalbsfleischttatar à la Vitello tonnato** mit Tuna-Limonen-Creme, Kapern und Parmesan
- **Zartrosa Angus Beef-Hüft-Tranchen** auf Coleslaw-Salat und Sauce Tartar
- **Salat von Baby Mozzarella und Cherrytomaten** mit Basilikum-Pesto
- **CousCous-Salat** mit Avocado-Mango-Tatar (vegan)

Wraps

- **Caesar-Salat** mit Poularde, Parmesan und Sweet-Chili-Sauce
- **Norweger-Lachs-Stücke** mit Salat und Cocktail-Kräuter-Sauce
- **Avocado, Römersalat** und Sauerrahm-Schnittlauch-Dip (vegan)
- **CousCous oriental** mit Gemüse (vegan)
- **Kichererbsen** mit Teriyaki-Tomatensauce (vegan)

Canapés

Dinkel, Vollkorn und Sauerteig mit ...

- **Rauchlachs** und Sahne-Meerrettich
- **Graved Lachs** und Honig-Senf-Dill-Dip
- **Feinem Matjestatar** und Apfel, Schalotte und Dill
- **Eismeer-Shrimp-Cocktail**
- **Zarte Beef-Hüft-Tranchen** mit Sauce Tartar
- **Italienischem Landschinken** und Oliven
- **Brie, Feigensenf und Nüssen**
- **Avocadotatar** mit gelbem Rettich



Unser Klassik-Buffer

Bausteine

- **1 Suppe**
- **3 Vorspeisen**
- 3 Hauptgänge
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Vorspeisen (3 x)

- Fisch + Fleisch + vegetarisch

ODER

- 2 x Fleisch + 1 x vegetarisch

ODER

- 2 x Fisch + 1 x vegetarisch

ODER

- 3 x vegetarisch



Suppenauswahl vom Buffet ^(1x)

Sofern die Suppe serviert werden soll, fällt ein Aufpreis von 6,50 € an.

- **Weißes Tomatensüppchen** mit Croûtons und Basilikumpesto
- **Steinpilzcremesuppe** mit Tomatenwürfeln und Schnittlauch
- **Paprika-Orangen-Suppe** mit Kräutercreme-Sauerrahm
- **Klassische Hochzeitssuppe** mit Spargel, Klößen und Eierstich
- **Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe** mit gerösteten Kernen und Kernöl (*saisonal*)
- **Hummercremesuppe** mit Eismeershrimps und Frühlingslauch
- **Spargelcremesuppe** mit Basilikumpesto (*saisonal*)
- **Frisches Ciabattabrot**

Vorspeisen ^(3x)

Fleischauswahl

- **Vitello Tonnato „zartrosa“ Kalbfleischtranchen** mit Tuna-Limonensauce, Kapernäpfel, Antipasti-Rispen Tomaten und Grana Padano
- **Maispouardenbrust Tranchen auf Curry-Mango-Mayonnaise** mit Balsamicopilzen und Salatspitzen
- **Zartrosa Angus Beeftranchen** „kalt mariniert“ mit Champignon-Oliven-Tapenade, gereiftem Balsamico, Olivenöl und Grana Padano
- **Mediterraner Landschinken** mit Melonen, Oliven, getrocknete Tomaten und Ciabatta Croûstillons



Unser Klassik-Buffer

Bausteine

- 1 Suppe
- **3 Vorspeisen**
- 3 Hauptgänge
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Vorspeisen (3 x)

- Fisch + Fleisch +
vegetarisch

ODER

- 2 x Fleisch +
1 x vegetarisch

ODER

- 2 x Fisch +
1 x vegetarisch

ODER

- 3 x vegetarisch

Vorspeisen ^(3x)

Fisch- & Meeresfrüchteauswahl

- **Seafood-Antipasti** mit Garnelen, Calamaretti und Muscheln an Gurken-Melonensalat „spicy“
- **Black Tiger Garnelen** „spicy mariniert“ auf Asia-Spargelsalat
- **Brat-Doradenfilets mediterran & süß-sauer eingelegt** mit Schalotten, getrockneten Tomaten und Oliven
- **Leuchtturms Limonen Graved-Lachs** mit Ingwer-Gurkensalat und Sahne-Meerrettich

Vegetarische & vegane Auswahl

- **Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Feta, Oliven und Römervalat
- **Baby Mozzarella auf mediterranem Tomaten-Carpaccio** mit Olivenöl, Balsamico, Schalotten, Ingwer, Rettich, Frühlingslauch und Basilikumpesto
- **Antipasti-Gemüsesalat** mit Paprika, Zucchini, Balsamicopilzen, Fenchel, karamellisierten Zwiebeln, Ofen Tomaten, Oliven und Grana Padano
- **„Saftig und pikant“ oriental Couscous-Salat** mit Curry, Gemüse an Avocado und Salatspitzen
- **Rote Bete-Carpaccio** mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl, Frühlingslauch, gelbem Rettich, Feta-Käse und gerösteten Walnüssen
- **Mediterraner Linsensalat** „süß & sauer“ in Rahm mit frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse
- **Kichererbsen-Teriyaki-Salat** mit Gemüsewürfeln, gerösteten Cashewkernen und Curry-Fenchel



Unser Klassik-Buffer

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- **3 Hauptgänge**
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Vorspeisen (3 x)

- Fisch + Fleisch +
vegetarisch

ODER

- 2 x Fleisch +
1 x vegetarisch

ODER

- 2 x Fisch +
1 x vegetarisch

ODER

- 3 x vegetarisch

Hauptgänge (3x)

Fleischauswahl

- **Zart geschmorte Schweineschulter** „slow & low“ im Tomaten-Honig-Sud gegart an Pilzrahmrout
- **Saftiger Rinderbraten** vom Tafelspitz im Zwiebel-Sud gegart an Rotwein-Schmorsauce
- **Zartrosa Kalbstafelspitz-Braten** auf der Schwarte gegrillt in Tranchen mit Meerrettichsauce
- **Hähnchenbrust à la Toskana** mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf pikanter Tomatensauce
- **Rosa Schweinefilet-Medaillons** pikant gewürzt in Pfefferrahmsauce mit Frühlingslauch
- **Zartrosa Tranchen von der Angus Beef Hüfte** auf Champignons à la Crème

Fisch- & Meeresfrüchteauswahl

- **Zanderfilet** in Kräuterbutter gebraten auf sautiertem Pak Choi und Hummersauce
- **Black Tiger Garnelen-Curry** mit Gemüse in Curry-Rahm-Sauce und frischem Frühlingslauch
- **Ganze Fjord-Lachs-Seiten** „dick & saftig“ im Ofen gebacken mit mediterraner Kräuterhaube, Schalotten, Orangen- & Zitronenaromen, französischem Senf und Olivenöl
- **Seelachs-Rückenfilet** „gekräutert“ mit Eismeershrimps und Curry-Kokos-Limonensauce
- **Doradenfilets „Royal“** in Rosmarin-Knoblauchbutter gebraten an Zitronenaioli
- **Wolfsbarschfilets „Loup de Mer“** vom Grill mit Tomaten-Knoblauch-Pesto

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- **3 Hauptgänge**
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Vorspeisen (3 x)

- Fisch + Fleisch +
vegetarisch

ODER

- 2 x Fleisch +
1 x vegetarisch

ODER

- 2 x Fisch +
1 x vegetarisch

ODER

- 3 x vegetarisch



Hauptgänge ^(3x)

Vegetarische & vegane Auswahl

- **Orecchiette Pasta de Cecco** mit Sugo di pomodore und Grana Padano
- **Gnocchi-Pfanne** mit Spinat, Pilzen, Tomaten, gerösteten Kernen und Kräuter-Sour-Cream
- **Kichererbsen Hummus** mit Feta, Rote Bete, Avocado und Sesam
- **Gemüse-Curry „saisonal“** mit Tofu-Stücken, Cashewkernen und TeriyakisaUCE
- **Oriental Couscous-Gemüsepfanne** mit Pak Choi, Tomate und Avocado
- **Vegisteak-Frikadelle auf Wok-Gemüse** mit TeriyakisaUCE

Erweiterungen mit Aufpreis

Fleisch

- **Brust und Keule von der Bauernente** mit Orangen-Rotwein-Sauce und Preiselbeer-Chutney
(Aufpreis 5,50 € pro Person)
- **Zartrosa Rinderrücken oder Kalbsrücken im Ganzen auf der Schwarte gegrillt am Buffet tranchiert** mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
(Aufpreis 15 € pro Personen)
- **Zartrosa Rinderfilet oder Kalbsfilet im Ganzen** mit Kräuterbutter gebraten am Buffet tranchiert mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
(Aufpreis 20 € pro Person)

Fisch

- **Ganzer Schwarzer Heilbutt im Ofen** mit Kräutern, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl gebacken mit Zitronen-Aioli, Basilikumpesto und Cocktail-Mangosauce
(Aufpreis 15 € pro Person)
- **Ganze Seeteufelfilets** mit Curry-Kräuterhaube am Buffet Tranchiert mit Knoblauch-Zitronen-Oliven-Salsa
(Aufpreis 20 € pro Person)

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- **3 Beilagen**
- 3 Desserts

Beilagen (3 x)

Sättigungsbeilagen

- **Kartoffelgratin** mit Grana Padano gebacken
- **Petersilien-Salzkartoffeln** mit Butter
- **Mediterrane Rosmarinkartoffeln** mit Zitronen-Aioli
- **Butter-Pfannen-Spätzle** mit Petersilie
- **Kartoffelpüree** mit Frühlingslauch
- **Wirsing leicht à la Crème** mit Speck-Zwiebel-Stippe
- **Kartoffelklöße** mit Petersilien-Bröselbutter
- **Geschmorter Apfel-Kirsch-Rotkohl**
- **Kartoffelrösti im Ofen gebacken** mit Zwiebelschmelz
- **Zwiebel-Speckbohnen** pikant gewürzt
- **Ofengemüse „saisonal“** (z. B. Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Rote Bete)
- **Antipasti-Gemüse** mit Zucchini, Paprika, Pilzen, rote Zwiebeln, Fenchel
- **Champignon-Spinat-Tomaten-Zwiebel-Gemüsepfanne**
- **Gemüse-Wildreis-Mix** mit Curry-Mangomarinade und Pak Choi

Gemüsebeilagen

- **Zwiebel-Speckbohnen** pikant gewürzt
- **Ofengemüse „saisonal“** (z. B. Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Rote Bete)
- **Antipasti-Gemüse** mit Zucchini, Paprika, Pilzen, rote Zwiebel, Fenchel
- **Champignon-Spinat-Tomaten-Zwiebel-Gemüsepfanne**
- **Wirsing leicht à la Crème** mit Speck-Zwiebel-Stippe
- **Geschmorter Apfel-Kirsch-Rotkohl**



Unser Klassik-Buffer

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 3 Beilagen
- **3 Desserts**

Desserts (3x)

- **Leuchtturms Crème brûlée** mit Vanille-, Zitrone-, Orangen-Aromen und Rohrzucker gebrannt
- **Mousse au Chocolate** mit Amarena-Kirschkompott
- **Blaubeer-Tiramisu** mit Mokka-Biskuit
- **Passionsfruchtcreme** mit Himbeersauce
- **Orangen-Grießflammerie** mit Erdbeersauce
- **Weißes Schokoladenmousse** mit Johannisbeer-Kompott
- **Grill-Ananas** mit Himbeer-Zabaione und Honig
- **Frisches Obst geschnitten** mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Beeren



Zusatzbuchungen

Wählt gern mögliche Ergänzungen eures Angebots:

Trauung

- **Aufbau inklusive Mobiliar und Getränkepauschale Silber**

13,00 € *pro Person*

- **Roter Teppich**

125,00 €

Speisen

- **Suppe serviert anstatt vom Buffet**

6,50 € *pro Person*

- **Grillbuffet anstatt Buffet „Klassik“**

10,00 € *pro Person*

Dekoration & Ausstattung

- **Menü- & Getränkekarten**

3,50 € *pro Stück*

- **Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel**
(nur bis 40 Personen)

1,50 € *pro Stück*

- **Tischkarten personalisiert mit Namensliste**

6,00 € *pro Stück*

- **A3-Raumplan & Namensliste inkl. Staffelei**

45,00 €

- **Tischdekoration kann über unseren Floristen Buschmann bestellt werden.**

Lichtinszenierungen

(Indoor & Outdoor)

- **LED-Fluter outdoor**

(Illumination der angrenzenden Bäume)

89,50 € *pro Stück*

- **LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales**

19,50 € *pro Stück*

- **Fackel inkl. Lampenöl für ca. 6-7 Std.**

9,00 € *pro Stück*

- **Kaltfeuerwerk als Highlight des Hochzeitstanzes**

99,00 € *pro Stück*

Technik

- **Beschallungsanlage inkl. Mikrofon und Lichtenanlage**

ab 150,00 €

- **Mobile Anlage oder Lautsprechersäule mit Mikrofon**

(für leise Hintergrundmusik oder Reden)

75,00 €

- **Kleine mobile Leinwand und Beamer für kurze Präsentation**

100,00 €