



# Hochzeitsarrangement

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE

## Leuchtturmfest

Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser  
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Buffet „Mediterran“

Getränkepauschale für bis zu 5 Stunden  
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

*Auf Wunsch können gern verschiedene Zusatzleistungen hinzugebucht  
werden!*

102,00 € pro Person

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



# Hochzeitsarrangement

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE

## Leuchtturm

Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser  
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Buffet „Provence“

Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte

-für 2/3 der Gäste kalkuliert-

Getränkepauschale für bis zu 8 Stunden  
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Weißer Stuhlhussen

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!

134,50 € pro Person



# Hochzeitsarrangement

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE

## Außenmühle

Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser  
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Buffet „Grillen mit Seeblick“

Mitternachtsimbiss  
Hochzeitstorte -für 2/3 der Gäste kalkuliert-  
Leuchtturm-Currywurst & Käsevariation

Getränkepauschale für bis zu 8 Stunden  
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Digestif- & Longdrinkauswahl  
Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkearten

Weißer Stuhlhussen

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!

158,00 € pro Person



# Hochzeitsarrangement

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE

## Lighthouse

Empfang mit Prosecco, Orangensaft & Wasser  
und zweierlei Fingerfood (z.B. Canapés & Süppchen)  
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Buffet „Fine Dine“

Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte -für 2/3 der Gäste kalkuliert-  
Leuchtturm-Currywurst & Käsevariation

Getränkepauschale für bis zu 10 Stunden

(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Digestif- & Longdrinkauswahl  
Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Leuchtturm-Hausdekoration, weiße Stuhlhussen,  
Menü- und Tischkarten

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

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!

195,00 € pro Person



# Buffet „Mediterran“



Original Büffel-Mozzarella mit Red-Pearl-Ofentomaten,  
Avocadotatar und Basilikumpesto  
Rosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato  
mit Tuna-Limonen-Sauce, Kapern-Äpfeln und dicken Oliven  
Antipasti-Gemüse-Salat mit mediterranem Gemüse und Pilzen  
Leuchtturm's weiße Tomatensuppe

Frisches Ciabattabrot

\*\*\*\*\*



Hauptgänge live tranchiert:  
Mediterraner Schweinebraten im Tomaten-Honig-Sud – zart gegart –  
an Pilzen mit Oregano leicht á la creme

Zanderfilet mit Kräutern-Oliven-Pancetta-Haube an original  
Hummersauce und Aioli



Orecchiette Pasta De Cecco mit Sugo di pomodoro und Pecorino

Rosmarin-Kartoffeln in der Schale,  
mit Meersalz und Gremolata-Joghurt-Sauce  
Saisonales Ofengemüse mit Thymian und Olivenöl

\*\*\*\*\*

Leuchtturms Crema Catalana  
mit Orangen-, Zitronen- und Vanille-Aromen  
Tiramisu mit Biskuit, Amaretto und Cacao  
Passionsfruchtcreme mit frischen Beeren



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



# Buffet „Provence“



Luftgetrockneter Landschinken am Buffet „frisch geschnitten“  
mit Oliven, eingelegten Tomaten, Pecorino,  
Balsamico-Pilzen und Olivenöl  
Seafood-Antipasti mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln und Heilbutt  
an provenzalischem Beluga-Linsen-Salat und Aioli  
Saisonaler Gemüsesalat á la Ratatouille  
mit Rosmarin, Thymian, Tomaten-Sugo  
und Kräuter-Ziegenfrischkäse  
Leuchtturms Steinpilz-Creme-Suppe mit Sauce Verde



Frisches Ciabattabrot

\*\*\*\*\*

Hauptgänge live tranchiert:

Zarte Kalbsschulter „Schäufele“ mit Kräutern á la Provence  
und Knoblauch geschmort an Zwiebel-Balsamico-Jus



Eismeer-Lachsforellen-Filet mit vielen Kräutern,  
Schalotten, Zitrone und Knoblauch an Mango-Cocktail-Sauce

Gnocchi mit Spinat, Pilzen, Tomaten und gerösteten Kernen

Kartoffelgratin mit Pecorino gebacken  
Saisonales Ofengemüse mit Thymian und Öl

\*\*\*\*\*



Leuchtturms Crème brûlée mit Vanille-, Limone- und Orangen-Aromen  
Mousse au Chocolat „Callebaut“ mit Blaubeer-Kompott  
Orangen-Grießflammerie mit Himbeer-Mousselin

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  
 Angus Beef-Hüftsteak „Prime Selection“,  
 Rostbrat- und Schinkenwurst  
 Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl  
 Halloumi-Grillkäse

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

Mediterranes Gemüse aus der Grillpfanne  
 Mediterran gebackene Ofenkartoffeln mit Sourcream, Maiskolben  
 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!





# Buffet „Fine Dining I“



## Servierte Suppe:

Leuchtturms „original“ weiße Tomatensuppe  
mit Garnelen-Croustillant und Basilikumpesto  
Alternative Suppe wählbar

\*\*\*\*\*

## Vom Buffet:

Roastbeef „medium“ vom Angus Rind auf der Schwarte gegrillt  
- am Buffet live tranchiert -  
an Sauce Béarnaise und Jus naturel

Rosmarinkartoffeln á la Provence

Kartoffel-Steinpilz-Gratin

Saisonales Ofengemüse, grüner Grill-Spargel und Ofen-Pilze

\*\*\*\*\*

## Serviertes Dessert:

Leuchtturms Grill-Ananas vom Lavasteingrill an Himbeer-Zabaione  
und Blaubeer-Joghurt-Eis

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

