



Bankettmappe



Hotel & Restaurant Zum Schiffchen

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Zum Schiffchen

Familie Angela und Jörg Waßmuth
Hans-Staden-Straße 27
34466 Wolfhagen
Telefon 05692 – 98750 Fax: 05692 – 987511
E-Mail: besucher@hotel-zum-schiffchen.de
www.hotel-zum-schiffchen.de

Sie erreichen uns am besten von Montag bis Samstag von 08.00 Uhr bis
23.00 Uhr und Sonntag von 08.00 Uhr bis 15.00 Uhr

**FEIERN SIE IN UNSEREM HAUS IHRE
SCHÖNSTEN FESTE!**



**Lassen Sie sich durch die festlich dekorierten
Räumlichkeiten unseres Hauses verzaubern !**

GRUSSWORT

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse
an unserer Angebotsvielfalt.

Sollten Sie jedoch ganz spezielle Vorstellungen haben, so

„Rufen Sie uns an“
„Besuchen Sie uns im Internet“
„Schicken Sie uns eine E-Mail“
„Vereinbaren Sie einen Termin mit uns“

Wir und unsere Mitarbeiter werden Ihre Wünsche
so schnell wie möglich umsetzen,

Unser Leitsatz ist
„Nichts ist unmöglich!“
“Wir nehmen jede Herausforderung an!“

Ihr Team vom „Hotel & Restaurant Zum Schiffchen“

Buffet Classic

Gemischte Räucherfischplatte
mit Räucherlachs, Forellenfilet, Makrele,
Sahnemeerrettich, Brotkorb

Rehbraten „Hubertus“
mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

Schweinelende „Florentiner Art“
mit Blattspinat in Blätterteig, dazu Pfeffersauce

Hähnchenbrust im Knuspermantel
dazu Currysauce mit Früchten

Gratinkartoffeln
Kleine Klöße
Rösti
Butterspätzle

Rotkohl
Broccoli
Speckbohnen

Gemischtes Salatbuffet

Dessert im Glas
Gemischter Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

41,00 € pro Person

Buffet „Mediterran“

Hähnchenbrust - natur gegrillt -
auf Grillgemüse mit Feta
dazu Tomatensauce

Lachsforellenfilet „Toskana“
auf Blattspinat
dazu Paprikakäsesauce

Lammbraten „Dijoner Art“
mit Knoblauch, Kräutern und Saure-Sahne-Sauce

Thymiankartoffeln
Tagliatelle in Chilibutter
Kroketten

Speckbohnen
Broccoli mit Mandelbutter

Gemischtes Salatbuffet

Dessert im Glas
Tiramisu
Panna Cotta mit Beerenfrüchten

41,00 € pro Person

Buffet vom „Habichtswaldschwein“ aus der Region

Hausgemachter Wildschweinschinken
mit Vinaigrette, Parmesan und Rucola
dazu Baguette

Wildschweinbraten „Hubertus“
mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

Wildragout „Diana“

Zarte Wildschweinschnitzel
mit Wildrahmsauce

Hausgemachte Butterspätzle
Kleine Klöße
Kroketten

Rotkohl
Rahmwirsing

Gemischtes Salatbuffet

Dessert im Glas
Mousse au Chocolat
Nordhessisches Apfeltiramisu

43,00 € pro Person

Habichtswaldbuffet

Lachsforellenfilet „nordhessische Art“ auf Gemüsebett
mit Rieslingsauce und frischen Kräutern

Wildschweinbraten „Hubertus“
mit Pfifferlingen, Preiselbeeren und Williamsbirne

Deftiger Rinderbraten „Waidmanns Art“
mit Mischpilzen und Burgundersauce

Rouladenröllchen

Kleine Klöße
Berner Rösti
Butterspätzle
Reis

Apfelrotkohl
Broccoli mit Mandelbutter
Speckbohnen
Blumenkohl „Dubarry“

gemischtes Salatbuffet

Dessert im Glas
Schmandmousse mit frischem Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

39,00 € pro Person

Klassisches regionales Buffet

Knuspriger Grillschinken (aus der eigenen Fleischerei)
mit Pfeffersauce und Senf

Rouladenröllchen
mit eigener Sauce

Kleine Schnitzel
mit Champignonsauce und
hessische Schmandsauce

Kleine Klöße
Gratinkartoffeln
Hausgemachte Butterspätzle

Erbsen und Möhren
Apfelrotkohl

Gemischtes Salatbuffet

Dessert im Glas
Nordhessisches Apfeltiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

36,00 € pro Person (im Haus)

Steak- und Schnitzelbuffet

Eingelegte Rahmschnitzel
mit Speck, Zwiebeln und Champignons

Schweinemedallions „Madagaskar“
mit Pfifferlingen und Pfeffersauce

Hähnchenbrustfilet „Indisch“
im Knuspermantel gebacken
dazu Currysauce mit Früchten

Berner Rösti
Gratinkartoffeln
Reis

Broccoli mit Mandelbutter
Speckbohnen
Erbsen und Babykarotten

Gemischtes Salatbuffet

Dessert im Glas
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

35,00 € pro Person

Fingerfood

Canapés

Stückpreis

- Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch 4,20 €
- Frischkäse mit Paprika und Grand Manier 4,20 €
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 4,50 €
- Geräucherte Forelle mit Preiselbeer Meerrettich 4,90 €
- Rosa gebratener Roastbeef mit Sahnemeerrettich 4,90 €
- Putenbrust auf Waldorfsalat 4,20 €
- Rosa gebratenes Schweinefilet mit Leberfarce 3,80 €
- Rosa Kalbsrücken, Kräuterschmand und Himbeere 4,90 €

Fingerfood in kleine Gläsern Stückpreis

- Saurer Linsensalat mit ahler Worscht und Gürkchen 3,80 €
- Krabben - Cocktail „Hotel Adlon“ mit Cocktailsauce 4,90 €
- Rindfleischsalat mit Chilisauce und Paprikastreifen 4,40 €
- marinierter Harzerkäse mit pikanten roten Zwiebeln 3,60 €

Crostini

Stückpreis

- ahle Worscht mit Frischkäse 3,00 €
- Frischkäse mit Kräutern 3,00 €
- Avocadocreme mit Tomate 3,00 €
- hausgemachter Schinken mit Käsenusscreme 3,50 €

Spieße

Stückpreis

- Tomaten - Mozzarella mit Basilikum 3,90 €
- Frikadellenspieß mit Maiskölbchen 3,90 €
- ahle Worscht mit Sauergurke 4,20 €
- Käse – Weintraube 3,90 €
- Belegte Schnittchen 2,80 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Empfangstrunk Vorschläge

Aperol-Spritz (auch in Alkoholfrei möglich): Aperol, Sekt, Sodawasser, Orange

7,50€ pro Glas / Alkoholfrei 6,50€ pro Glas

Hugo (auch in Alkoholfrei möglich): Holunderblütensirup, Sekt, Sodawasser, Limette

7,50€ pro Glas / Alkoholfrei 6,50€ pro Glas

Wild Berry Lillet (auch in Alkoholfrei möglich): Lillet Rosé oder Blanc, Wild Berry, gefrorene Beeren

7,50€ pro Glas / Alkoholfrei 6,50€ pro Glas

Campari-Orange: Campari, Orangensaft

7,50€ pro Glas

Kinder Cocktail für 5-12 Jahre: Holunderblütensirup, Apfelsaft naturtrüb, Sodawasser, Apfelstücke, Himbeeren oder Heidelbeeren

6,00€ pro Glas

Glas Sekt oder Sekt/Orange

1L Flasche Orangensaft 14,00 €

0,75L Flasche Sekt

Riesling-Hausmarke "Schluckspecht" -trocken- 31,50 €

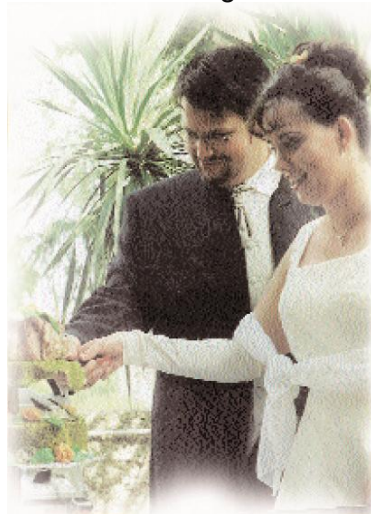
0,75L Alkoholfreier Sekt

Fritz-Müller-Secco 29,50€

HOCHZEITSSPEZIAL

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit

Wir lesen den Hochzeitspaaren, die sich **<trauen>** jeden Wunsch von den Augen ab. Wir bieten innovative, romantische und ganz ausgefallene Lösungen und Ideen, die den Erfolg Ihrer ganz persönlichen Hochzeit garantieren.



Heiraten Sie nicht irgendwo,
Sie heiraten auch nicht irgendwen!

Liebes Brautpaar,
besuchen Sie uns, wenn Sie Ihre Traumhochzeit planen,
das kleine Hochzeitsessen nach der standesamtlichen Trauung
oder das Hochzeitsfest. Gerne laden wir Sie ein, unser Haus kennenzulernen
und Sie im persönlichen Gespräch zu beraten.
Wir machen aus Ihrer Hochzeit ein ganz besonderes Ereignis, das
genauso verläuft, wie Sie es wünschen.
So romantisch und festlich, so fröhlich und heiter,
in jedem Fall einzigartig.
Genießen Sie die Gastfreundschaft
und lassen Sie sich bei uns verwöhnen.
Sie werden sich mit Freude an Ihr schönstes Fest erinnern.

Ob Sie sich für ein Motto, ein Pauschalangebot oder
eine individuell zusammengestellte Hochzeit entscheiden:
Bei uns sind Sie in jedem Fall richtig!

In der durch Tradition und Gastfreundschaft geprägten
Atmosphäre unseres Hauses werden Sie eine Hochzeit erleben,
die Ihnen in besonders angenehmer Erinnerung bleiben wird.

Das alles bieten wir Ihnen!

Hervorragende Küche und exzellenter Service.
Große Erfahrung bei der Planung und Organisation Ihrer
Familienfeier oder Firmenveranstaltung

Veranstaltungsräume

Restaurant

24 Sitzplätze

Hessenstube

24 Sitzplätze

Veranstaltungsraum „Grimmheimat Nordhessen“

45 Sitzplätze