

Dorfteppe

imposanter, elegant ausgestatteter Festsaal, mit 240 m² optimal für große Hochzeitsgesellschaften die Dorfteppe vermittelt ein Gefühl von historischem Glanz und garantiert ein rauschendes Fest. Runde Achtertische bieten bis zu 200 Personen Platz

Festsaal/Wintergarten

fühlen Sie sich durch die große Fensterfront wie in einem Wintergarten der Raum ist 90 m² groß, eckige 8er und 10er Tische für Gesellschaften mit bis zu 60 Gästen und ermöglichen ein fröhliches und kommunikatives Fest

Hochzeitszimmer/ Upkammer

Feiern Sie im engsten Kreise und genießen Sie romantisches, familiäres Beisammensein, das Hochzeitszimmer befindet sich in unserem Restaurant und bietet somit einen stilvollen Rahmen Tafel möglich für maximal 18 Personen

Burbaums Spezial

Ausgewählte Dekoration, mit Ihren Wunschfarben und Themen,
Inklusive Menükarten & Platzteller und Kerzenleuchter
Unsere leichten, sommerlichen Weine – Merlot, trocken
Riesling ein spritziger, feinwürziger Wein mit viel Frucht,
Warsteiner Bier und alkoholfreies Bier Alkoholfreie Getränke
und Säfte & Mineralwasser

Hochzeitsbüfett

Gemischte Fischauswahl
Knochenschinken und Melone
Baguette und Dip

Gegrillte Hähnchenbrust
Gewürzkrustenbraten mit Pfeffersauce
Putenmedaillons in Mandelkruste
Gemüse der Saison, Sc. Hollandaise
Kräuterkartoffeln, Westernkartoffeln,
Kartoffelplätzchen

Burbaums Eisfondue mit Roter Grütze

Pro Person 69,00 €

Premium Selection

Liebevolle und von Ihnen ausgewählte Dekoration, mit Ihren Wunschfarben und Themen, inklusive Menükarten & Platzteller und Kerzenleuchter
Unsere leichten, sommerlichen Weine – Dornfelder – mit dunkelroter Färbung
Grauburgunder ein spritziger, feinwürziger Wein mit viel Frucht, Warsteiner
Bier – frisch gezapft. Alkoholfreies Bier
Unsere Auswahl an alkoholfreien Getränken und Säften & Mineralwasser
Wodka und Wodka-Longdrinks

Sommer-Nacht-Büffet

Parmaschinken mit Melone

Tomate mit Mozzarella

Gebeizter Lachs und geräucherte Forellenfilets

Salate der Saison - Italian Dressing und Frenchdressing

Brotkorb und Dip

Marinierter Krustenbraten

Piccata von der Putenbrust,

Gegrillte Poulardenbrust,

Gemüse der Saison Sc. Hollandaise

kleine Kartoffeln, Bandnudeln

Röstinchen

Dessertvariation

Herrencreme, Creme Karamel, Rote Grütze

Eierlikörcreme und Mosse au chocolate

Pro Person 82,00 €

Traum-Hochzeits-Pauschale

Liebevolle und von Ihnen ausgewählte Dekoration,
mit Ihren Wunschfarben und Themen, Inklusive Menükarten & Platzteller und
Kerzenleuchter Sekt und Sekt mit Orange und Holunder Dornfelder, trocken –
mit dunkelroter Färbung Grauburgunder ein spritziger, feinwürziger Wein mit
viel Frucht Warsteiner Bier – frisch gezapft, alkoholfreies Bier alkoholfreien
Getränken und Säften & Mineralwasser Auswahl Waltroper Schnäpse

Traum-Hochzeits Büfett

Gemischten Vorspeisenteller
(am Tisch serviert)

mit Lachs, Antipasti, Hummerkrabben
Mozzarella, Schinken und Melone
Baguette und Dip

Kalbsrücken mit Senfkruste

Sylter Fischpfanne

Rahmgeschnetzeltes mit Champignons

Poulardenbrust a la Provence

Gemüse der Saison, Sc. Hollandaise

Kräuterkartoffeln, Spätzle

Kartoffelplätzchen

Dessertvariation im Gläschen

Käseauswahl vom Brett

Pro Person 84,00 €

Exklusiv Angebot

Sektempfang mit trocken Sekt und Orangensaft

entweder auf dem Kirchplatz oder in unserem Biergarten

Grauburgunder, trocken, Portugieser Weißherbst, lieblich, Alzyer Dornfelder,
trocken, Warsteiner Bier und Warsteiner alkoholfrei Alle alkoholfreie Getränke
und Säfte Waltroper Schnäpse zu Auswahl Wodka, Rum,
Jägermeister, Jim Beam Inklusive Menükarten & Platzteller,
Kerzenleuchter und Stuhlhussen

Top-Hochzeits-Büfett

hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill Schaum,
marinierte Gambas und Hummerkrabben,
Tomate- Mozzarella mit Balsamicodressing
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Parmaschinken auf Rukolasalat
Salatspiegel der Saison
Sahnedressing, Italiendressing
Brotkorb und Dip

Argentinisches Roastbeef mit Pfeffersauce,
gegrillte Flugentenbrust rosa gebraten
Schweinefilet im Ganzen gebraten
Poulardenbrust a la Provence
Gemüseauswahl der Saison,
Kartoffelplätzchen, Gratinkartoffeln
hausgemachte Spätzle

Dessert Variationen im Gläschen
Cremes & Früchten
Käseauswahl vom Brett

89,00 €

**Zusätzlich können Sie dieses
Angebot dazu buchen**

Kinder bis zu 6 Jahren **gratis**

Kinder von 7-12 Jahren zahlen **p.P. 9,00 €**

Kaffeebar Kanne Kaffee ca 10 Tassen. **12,90 €**

DJ incl. Musik- und Lichtenanlage Open end **590 €**