

HOCHZEITEN & EVENTS



Herzlich Willkommen im Hotel Scheidberg in Wallerfangen

Der schönste Tag im Leben! Sie haben den Menschen Ihres Herzens gefunden und wollen nun in eine gemeinsame Zukunft starten. Dieses einmalige Fest möchten Sie mit Ihren Freunden und Familienangehörigen gebührend feiern. Wir, das Team vom Hotel Scheidberg versprechen Ihnen unsere volle Aufmerksamkeit für diesen einmaligen und wohl schönsten Tag in Ihrem bisherigen gemeinsamen Leben.

Nicht nur schön, sondern traumhaft! In unserem stilvollen Ambiente bieten wir Ihnen, je nach Größenordnung Ihrer Feier, vier verschiedene exklusive Räumlichkeiten an:

- Unser Restaurant, mit Wintergarten und Terrasse bieten wir Ihnen für Feierlichkeiten bis 100 Personen an.
- Unser großer Fest Raum mit Terrasse für Feste von bis zu 270 Personen
- Die beiden Festräume Saarbrücken/Saarlouis, Dillingen oder Homburg/St. Wendel sind für Veranstaltungen bis etwa 80 Personen buchbar.

Alle Räume haben bodentiefe Fenster und bestuhlte Terrasse

Um den Abend in Ruhe und Komfort ausklingen zu lassen, stehen Ihnen und Ihren Gästen unsere knapp 80 stilvoll eingerichteten Zimmer zur Verfügung. Wir bieten eine Auswahl an Einzel- und Doppelzimmern, die Ihnen höchsten Komfort garantieren. So können Sie die Feierlichkeiten entspannt genießen und direkt vor Ort übernachten – ganz ohne den Stress einer Heimreise.

HOCHZEITEN & EVENTS

Speisevorschläge

Hochzeitsbuffet 1

Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße, Honigmelone mit Italienischen Landschinken, Antipasti gebratenes, in Olivenöl eingelegtes Gemüse, Tomate- Mozzarella mit Basilikum, Meeresfrüchtesalat, Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Gutes aus der Backstube mit verschiedenen Brotsorten, Butter und Dips.

Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons; Sanft gegarte Hähnchenbrüste in Currysauce; Verschiedene Edelfische in Weißweinsauce

Beilagen:

Feines Sahne-Kartoffelgratin Reis, Rosmarinkartoffeln Frisches Marktgemüse

Dessertbuffet:

Mousse von weißer und brauner Schokolade; Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

p. Pers. 86,00 € + Getränkepauschale

Hochzeitsbuffet 2

Hochzeitssuppe

Gebeizter Lachs und geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich, Honigmelone mit Parma Schinken, Tomate- Mozzarella mit Basilikum, Rosa gebratenes Roastbeef mit würziger Sauce, Frischebuffet mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten und feine Dressings, Verschiedene Brot und Baguette Sorten mit Butter und verschiedenen Dips.

Kalbsrücken mit provenzalischer Sauce; Maishähnchenbrust mit Café de Paris Sauce; Lachs und Zanderfilet in Weißweinsauce; Feines Sahne-Kartoffel-Lauchgratin

Beilagen:

Gemüsereis, Meersalzkartoffeln; Mediterranes Gemüse, Grüne Bohnen im Speckmantel

Dessertbuffet:

Mousse von weißer und brauner Schokolade; Erdbeercreme, Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

p. Pers. 96,00 € + Getränkepauschale

HOCHZEITEN & EVENTS

Hochzeitsbuffet 3

Hochzeitsuppe

Marinierte Riesengarnelen; Serano und Parmaschinken mit verschiedenen Melonen
Fischmarinaden und Räucherfischauswahl, Marinierte Strauchbohnen „Nizza“ mit Thunfisch
Gebratene Maishähnchenbrust mit Ananas; Marktbuffet mit Salaten der Saison; Brot,
Baguette-, und Vollkornbrote zum Schneiden; Verschiedene Dips, Butter, Schmalz und
Kräuterbutter; Käseauswahl mit Früchten dekoriert

„An der Station live tranchiert“ Argentinisches Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Jungschweinerücken mit Waldpilzen; Ganzer Lachs gedämpft mit Safransauce
Frische Gnocchi mit Tomaten-Zucchini Ragout
Beilagen Buffet mit großer Auswahl an Gemüsen, Pasta, Kartoffelspeisen

Dessertbuffet: Mousse von weißer und brauner Schokolade Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

p. Pers. 116,00 € + Getränkepauschale

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießnockerl

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfauce und Frühlingssalat

*Schweinefiletmedaillons mit frischen Pfifferlingen in Rahm Kartoffelkroketten frisches
Marktgemüse*

Rote Grütze mit Vanillesauce

p. Pers. 58,00 € + Getränkepauschale

HOCHZEITEN & EVENTS

Menü 2

Hausgemachte Ravioli mit einer Champignon-Ricotta Füllung

Cremesüppchen von Gartenkräutern

Argentinisches Roastbeef rosa gebraten mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin; Grüne Bohnen im Speckmantel

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten

p. Pers. 65,00 € + Getränkepauschale

Menü 3

Zuckerschoten Süppchen; Bergforellenfilet, Pak Choi; Wasabi-Vinaigrette

Bunter Berglinsen und Blattsalat mit rosa gebratener Barbarie Entenbrust

Medaillons vom Kalb und Rind mit Pfifferling-Rahmsauce Ingwer-Karotten und hausgemachte Spätzle

Allerlei Süßes aus der Küche; Desserteller „Scheidberg“

p. Pers. 69,00 € + Getränkepauschale

Vegetarisch / vegan

Angemachter Couscous mit Rosinen, Kirschtomaten und Kräutern dazu bunte Salate

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum Pesto

Aromatisches Gemüse Curry mit Früchten und Reis

Mandelmilchreis mit frischen Früchten

p. Pers. 42,00 € + Getränkepauschale

HOCHZEITEN & EVENTS

Getränkepauschalen

Getränkepauschalen pro Person sind NUR für gesamte Gesellschaften buchbar!

Getränkeangebot A

pro Person 24,00 €

Sektempfang - dazu reichen wir Ihnen Häppchen

Weine des Hauses

Rotwein Merlot trocken, Weißwein Riesling Trocken, Grauburgunder trocken,
Roséwein Merlot

Cocktails

Aperol Spritz; Hugo; Lillet

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft

Bier

Bitburger vom Fass, Radler, Weizenbier

Kaffee und Espresso an der Bar

Getränkeangebot B

pro Person 33,00 €

Getränkepauschale A plus:

Weine des Hauses

Sekt und Prosecco Hausmarke,

Cocktails

Rhabarber-Holunder Spritz, Cranbeery Aperol, Ginger Spritz, Granatapfel Spritz, Blutorange Spritz*, Hugo*, Mojito Spritz*, * auch alkoholfrei,

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, light, Zero, Fanta, Sprite, Säfte Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch, Johannisbeere,

Bier

Alkoholfreies Bier, Weissbier hell, alkoholfrei

Kaffee, Espresso und Tee an der Bar

HOCHZEITEN & EVENTS

Getränkeangebot C

pro Person 39,00 €

Getränkepauschale B plus Longdrinks:

"Martini Royal, Martini Tonic, Gin Tonic, Gin Wild Beery (Finsbury Gin), London Buck, Gin Fizz, Whiskey Cola, Whiskey Ginger (Jim Beam), Mojito Longdrink (Havana Club), Rum Cola (Havana Club und Bacardi), Cuba Libre (Havana Club, Cola, Lime Juice), Moscow Mule (Hauswodka z. B. Wodka Gorbatschow), Wodka Effect, Wodka Lemon, Wodka Tonic, Wodka Ginger Ale, Wodka Wild Berry, Wodka Soda (Hauswodka z. B. Wodka Gorbatschow) Wodka Maracuja, Wodka Cranberry, Wodka Kirsch, Wodka Rhabarbar, Wodka O, Wodka A (Hauswodka z. B. Wodka Gorbatschow).

Weitere alkoholische Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
Die Spirituosen können auch als Shots ausgeschenkt werden.

Getränkeangebot D

pro Person 42,00 €

Getränkepauschale C plus Schnäpse:

Jägermeister, Tequilla Sierra, Sambucca, Uzo, Vodka, Smirnoff, Vodka Absolut, Ramazotti, Avena, Baileys, Obst Schnaps, Haselnuss, Marillen, Birnen, Berliner Luft, Martini, Aperol, Finsbury Gin, Jim Bean, Havana Club, Bacardi.

Weitere alkoholische Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Wichtige Hinweise zu den Getränkepauschalen und zum Buffet:

Die Getränkepauschalen können NICHT individuell zusammengestellt werden. Falls bestimmte Getränke aus der Pauschale herausgenommen werden sollen, ändert sich der Preis der Pauschale p. P. nicht.

Bei Schwangeren berechnen wir für den Verzehr der antialkoholischen Getränke aus der Getränkepauschale A inkl. alkoholfreien Spritz Drinks PLUS Helles alkoholfrei, Weißbier alkoholfrei, Kaffee und Espresso p. Person 18,- €.

Bei Kindern im Alter von 0-4 Jahren berechnen wir keine Kosten für Speisen und Getränke. Von 4 bis einschließlich 14 Jahre berechnen wir für den Verzehr von Speisen und der antialkoholischen Getränke (alkoholfreien Spritz Drinks, Cola, Cola light, Fanta, Sprite, verschiedene Säfte und Saftschorlen, Wasser und Tee) aus der Getränkepauschale A und Speisen pro Person 25,- €.

Die Getränkepauschalen sind zeitlich begrenzt und gelten freitags und samstags max. 8 Stunden und bis max. 3 Uhr morgens. An allen anderen Tagen nur 8 Stunden. Für jede weitere Bestellung nach 8 Stunden werden die Getränke einzeln abgerechnet oder per Pauschale auf die Hochzeitsgesellschaft pro Stunde berechnet. Als Grundlage der Abrechnung dient Ihre Gästeliste, welche Sie uns eine Woche vor der Veranstaltung bitte zusenden.

Abgerechnet wird nach der tatsächlichen Personenanzahl, jedoch ist der Getränkemindestumsatz vom Veranstalter zu gewährleisten. Eine Getränkekarte mit den

HOCHZEITEN & EVENTS

Getränken, die in der Getränkepauschale enthalten sind, wird für jeden Gast sichtbar neben der Bar angebracht. Diese ist selbstverständlich ohne Preise.

Sonstiges Kosten

Raummiete	12 Std./ inkl. Reinigung	500,-Euro
Raummiete Restaurant und Foyer	12 Std./ inkl. Reinigung	1500,-Euro
Verlängerung nach 3 Uhr pro Stunde	250,-Euro	
Verlängerungen pro Stunde / pro Person		
Getränkeangebot A		1,50 Euro
Getränkeangebot B		2,00 Euro
Getränkeangebot C		3,00 Euro
Getränkeangebot D		3,50 Euro
Raumdekoration		nach Absprache
Blumen		nach Absprache
Hussen (Nutzung und Reinigung) pro Husse		2,50 Euro
Speisekarten		nach Absprache
Freie Trauung		nach Absprache
Frühstücksbuffet		18,90 Euro



Übernachtungspauschalen

Special Brautpaar <i>Übernachtung mit Frühstück und Sekt auf dem Zimmer</i>	70,00 Euro
Für die Hochzeitsgäste:	
Übernachtung mit Frühstück für 2 Personen im Doppelzimmer	110,00 Euro
Übernachtung mit Frühstück für 1 Person im Einzelzimmer	70,00 Euro