

HOCHZEITSPAKET 2019



IHR HOCHZEITSARRANGEMENT AN BORD DER MISSISSIPPI QUEEN

Beginn 15.00 Uhr - Empfang

Wir begrüßen Ihre Gäste bei schönem Wetter gerne am Außendeck der Mississippi Queen. Dort empfängt Sie unsere Crew mit einem gekühlten Aperitif und kleinem Finger Food.

Mississippi Kiss (Prosecco mit Erdbeernote) / Fruit Punch (alkoholfreier Cocktail)

Bunte Kräuteroliven/ Knusper Garnele mit milder Chilisauce/ Würzige Blätterteigröllchen

16.00 Uhr - Kaffeeklatsch

Die Gäste können sich an die feierlich geschmückten Tische setzen und unter der Sonne gemütlich Kuchen schlemmen und vom Service servierten Kaffee genießen und schnacken.

Kuchen wird selbst mitgebracht / der Kaffee wird von uns zubereitet.

18.30 Uhr- Buffet

Gegen Abend wird Ihnen, nach dem Flanieren der Hochzeitsgesellschaft, der „Kleine Gruß“ auf die Tische eingesetzt und kurz darauf beginnt das Servieren der Vorspeise. Nach der Suppe können sich alle Gäste nach Herzenslust am Buffet verköstigen.

ABENDESSEN AM BUFFET

21.00 Uhr - Hochzeitstanz

Nach dem gemeinsamen Abendessen eröffnet das Brautpaar traditionell die Tanzfläche mit dem beliebten Hochzeitswalzer und die Gäste stoßen dann nach und nach dazu.

23.00 Uhr - Mitternachtssnack

Zur nächtlichen Stärkung servieren wir Ihnen einen kleinen Mitternachtssnack.

Käse-Wurstplatte mit Brotvariation

01.00 Uhr - Ende der Feier



HOCHZEITSBUFFET 1

CLASSIC

Kleiner Hochzeitsgruß am Tisch

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeisen (die Vorspeise wird am Tisch serviert)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Mark- und Leberknödel

Soup with sausage meat strudel

Hauptgänge

Rosa gebratene Steakhüfte vom Rind an Portwein-Schalottensauce mit Limetten-Sesamkartoffeln und Paprika-Bohngemüse

Braised beef with shallots-cremovosauce, potatoes with sesame and lime and pepper- beans

Edelfischvariation auf Pfannengemüse an Prosecco-Limonensauce und Blütenreis

Assorted fish variation on mixed vegetable with flower rice and prosecco lime sauce

Gefüllte Spitzpaprika mit Graupen und Ratatouille-Gemüse auf Tomatensugo

Stuffed pepper with pearl barley and mixed vegetables on tomato sauce

Desserts

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeer-Chilisauce

Chocolate- mousse with strawberry-chili sauce

Obstspieße mit dunklen und weißen Schokoladenspritzern

Assorted fruit skewer with chocolate sauce



HOCHZEITSBUFFET 2

AMERICAN STYLE

Knuspergruß aus der Küche

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeisen (die Vorspeise wird am Tisch serviert)

Maiscremesuppe

Corn Chowder

Hauptgänge

Amerikanischer Jungbullbraten in ausgemachter Mississippi Queen-Sauce mit Wedges, Sour Creme und Gewürz- Mais
American beef on Mississippi Queen Sauce with wedges sour crème and spice corn

Gebratenes Lachsfilet mit Beer-Sauce, Pfannengemüse und Wildreis

Fried salmon filet with beer-sauce, mixed vegetables and wild rice

Traditionelles Südstaaten-Gratin mit Kräuter Dip (Süßkartoffel und Kartoffel)

Traditional southern states gratin and herb creme (sweet potato and potato)

Desserts

Bayrisch Creme mit Kirschragout

Bavarian cream with cherry sauce

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce

Fried apple rings with vanilla-sauce



HOCHZEITSBUFFET 3

FRÄNKISCH

Kleiner Hochzeitsgruß am Tisch

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeisen (die Vorspeise wird am Tisch serviert)

Consume mit Kräuterbrätstrudel

Soup with sausage meat strudel

Hauptgänge

Krustenbraten vom Spanferkel mit Honig-Pimentsoße und Kartoffelklöße

Roasted suckling with honey-pimento sauce and potato dumplings

Edelfischvariation auf Schwenkgemüse mit Fränkischer Weißweinsauce und Blütenreis

Assorted fish variation with mixed vegetable, white wine sauce and flower rice

Semmelkloß-Thaler mit Rahmschwammerl-Sauce

Sliced dumplings with mushroom sauce

Desserts

Bayrisch Creme mit Kirschragout

Bavarian cream with cherry sauce

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesauce

Fried apple rings with vanilla-sauce

PAKET 1

1

- Sektempfang
- Kleines Finger Food
- Filterkaffee & Getränke zum Kaffeeklatsch (Kuchen wird von den Gästen selbst mitgebracht)
- Hochzeitsbuffet
- Mitternachtssnack
- Getränkeauswahl: Filterkaffee, verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke.

Gültig für 10 Std. | p. P. 79,00 € | Verlängerungsstunde Hochzeitspaket 1: p. P. 9,50 € - für die anwesenden Gäste (mindestens 20 Personen)

PAKET 2

2

- Sektempfang
- Kleines Finger Food
- Filterkaffee & Getränke zum Kaffeeklatsch (Kuchen wird von den Gästen selbst mitgebracht)
- Hochzeitsbuffet
- Mitternachtssnack
- Getränkeauswahl: Filterkaffee, verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke, Cocktails, Schnäpse & Longdrinks (ab 18 Uhr).

Gültig für 10 Std. | p. P. 89,00 € | Verlängerungsstunde Hochzeitspaket 2: p. P. 14,50 € - für die anwesenden Gäste (mindestens 20 Personen)

Unser Hochzeitsangebot ist buchbar ab 40 Personen.



KINDERPREISE

0 - 3 Jahre	kostenfrei
4 - 11 Jahre	50%
ab 12 Jahren	100%

TISCHPLAN (wird noch genau geklärt)

Lassen Sie uns bitte 2 Woche vor Veranstaltungsbeginn den Tischplan mit der genauen Platzierung der Gäste zukommen.

DEKORATION

Schiffsdeko Servietten (Rot/creme), Kerzenleuchter (Silber), Kerzen (Weiß), Tischläufer (Rot), Steine (gold), Menükarten	pro Tisch	15,00 €
--	-----------	---------

BLUMEN

Die Preise können je nach Blumenauswahl abweichen.

Blumengesteck	pro Tisch	25,00 €
Aralienblätter als Tischset	Stück	2,50 €

Stoffservietten	Stück	3,00 €
------------------------	-------	--------

Stuhlhusse	Stück	6,50 €
-------------------	-------	--------

Schleife pro Stuhl	Stück	5,50 €
---------------------------	-------	--------

Sie können auch gerne selbst Hussen und Schleifen mitbringen.

TECHNIK

gerne können Sie auch Technik selbst mitbringen

Mikrofon mit Technik	300,00 €
-----------------------------	----------

Headset	50,00 €
----------------	---------

Leinwand (1,70m x 2,13m)	150,00 €
---------------------------------	----------

Beamer	100,00 €
---------------	----------



UNTERHALTUNG

DJ	Abendpauschale mit Licht und Technik	600,00 €
Musikanlage	Abendpauschale	350,00 €
Fotobox		700,00 € + MwSt

RÄUMLICHKEITEN

Schiff exclusive		2.000,00 €
Disco		900,00 €

KONTAKTE & ADRESSEN

Fotografen (Preis auf Anfrage.)

Simon Malik | Kochstr.6 | 91054 Erlangen
Homepage www.simpix.net
Emailadresse info@sinpix.net
Mobil 0151/ 22 99 00 86

Foto Liebe | Fotografie & Kreativbüro
Tanja Bolte | Waldrandstraße 12 | D-90571 Schwaig
0911 - 36 83 268 | 0163 - 58 33 269
info@fotoliebe.com | www.fotoliebe.com

Bitte setzen Sie sich bei Bedarf gerne selbst mit dem Fotografen in Verbindung.

Freie Theologen

Hans-Jürgen G. Haase
Max-Reger-Str. 183 | 90571 Schwaig bei Nürnberg
Tel. +49 911 – 540 67 32
Fax: +49 911 – 540 67 52
Mobil: +49 176 – 430 12 816
email: haase_hj@t-online.de

Elke Janoff
Freie Rednerin für Trauer- und Lebensfeiern
Kernstraße 3 | 90429 Nürnberg
Telefon 0911 - 92 89 555
Mobil 0151 - 23 821 443
Fax 0321 - 21 153 644
E-mail [kontakt\(at\)elke-janoff.de](mailto:kontakt(at)elke-janoff.de)

Bäcker

Bäckerei Gerhard Scheuerlein
Heilsbronner Str.15 | 91560 Heilsbronn
09872/ 56 86
(Fr. und Sa. Stand am Bauhaus in Stein 12-16 Uhr)

Bäckerei-Konditorei Böhm
Erlanger Str.1 | 91080 Uttenreuth | 09131/52527

Mittlerer Ludwig Konditorei
Hauptstr.29 | 90547 Stein | 0911 67 62 56



Konditorei Café Beer
Breite Gasse 79 | 90402 Nürnberg
Telefon 0911 - 2308420

neef confiserie café
Winklerstraße 29 | 90403 Nürnberg
Tel. 0911 / 22 51 79
Fax 0911 / 22 33 84

Besonderheiten

Sollten es weniger als 40 Gäste werden, werden trotzdem 40 Gäste berechnet.

Personenanzahl

Die Personenanzahl melden Sie uns bitte schriftlich 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Diese Personenanzahl ist dann unsere Berechnungsgrundlage.

Rechnung

Wir erlauben uns nach Erhalt der Reservierungsbestätigung eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% zu senden. Wir bitten Sie, die Anzahlung spätestens 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn zu überweisen. Vielen Dank im Voraus.