

# Der schönste Tag ihres Lebens.

– Checkliste –

## Allgemeine Angaben.

Bitte teilen Sie uns Ihre Kontaktdaten sowie ggf. Ihre Übernachtungswünsche mit, damit wir Ihr individuelles Angebot zusammen stellen können.

\* Pflichtfelder

Herr  Frau  Diverses

Vor- und Nachname \*

Geburtstag (TT/MM/JJ) \*

Anschrift (Straße /Hausnr./PLZ/Ort) \*

Datum, Event (TT/MM/JJ)

Telefon/Mobil \*

Uhrzeit, Event (STD/MIN)

Ist eine Übernachtung in unserem Hotel geplant  Ja  Nein

Anreise (TT/MM/JJ)

Abreise (TT/MM/JJ)

bis

Anzahl der Gäste

\_\_\_\_\_ DZ \_\_\_\_\_ Loft

\_\_\_\_\_ EZ \_\_\_\_\_ Studio

## Trauung

*Nicht  
vergessen*

Wichtige Papiere für  
Ihre Inselhochzeit:

- Personalausweis
- Taufschein
- Konfirmationsschein oder Firmungszeugnis
- Bescheinigung zur Anmeldung der standesamtlichen Trauung

Planen Sie Ihre kirchliche und standesamtliche Trauung an einem Tag?

Oder haben Sie als Brautpaar einen Fototermin geplant?

Gern versorgen wir Ihre Gäste in der Zwischenzeit mit einem kleinen Snack.

## Service

### Blumen

- Bringe ich mit
- SERVICE vor Ort nutzen  
**Blumen Peters**, Kirchstr. 6, 26465 Langeoog  
T: 04972- 411
- Kein Interesse

### Tischdekoration

- Bringe ich mit
- SERVICE vor Ort nutzen  
**Blumen Peters**, Kirchstr. 6, 26465 Langeoog  
T: 04972- 411
- Kein Interesse

### Menükarte

- Bringe ich mit
- Vom Restaurant **BL|ED**
- Kein Interesse



## Service

### Hochzeitstorte

- Bringe ich mit
- SERVICE vor Ort nutzen  
**Konditorei Remmers Backstube**  
Schniederdamm 12, 26465 Langeoog  
T: 04972 221
- Kein Interesse

### SEKT-Empfang

Prosecco, Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Kaffee, Tee.  
(Ab 29 EUR/p. P., 15 EUR p. Kind ab 4-12 Jahren)\*

- FingerFood, vorherige Absprache nötig
- Kein Interesse

\*Der Arrangement Preis bezieht sich auf eine Personenzahl von mind. 20 Gästen und ist für einen Zeitraum von 2 Stunden.

Wir freuen  
Uns auf

*Sie.*



Bestellen Sie Ihr  
individuelles Menü.

Vorschläge

## Allgemeine Angaben.

Gern stellen wir für Sie ihr individuelles Menü zusammen, lassen Sie sich von unseren Beispielen inspirieren.

\* Pflichtfelder

Anzahl der Gäste \*

Anzahl der Gänge \*

Vegetarisch

Nicht Vegetarisch

Sonstiges

Ab **25 Personen** stellen wir Ihnen auch gern ein Buffet zusammen.



### Inspiration Standard Paket

#### SUPPE

- Consommé vom Rind mit Gemüsestreifen

#### VORSPEISEN

- Norddeutsche Fischspezialitäten: Pumpernickel mit Graved Lachs Canapé mit geräucherter Lachsrose Greetzieler Nordseekrabben im Glas Matjesvariation auf Happy Spoons Kieler Sprotten Gebratene Black Tiger mit Knoblauch
- Meeresspargelsalat mit Flußkrebbsen und roter Zwiebel Gratinierte Grünkernmuscheln Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanraspeln Dreierlei Pastete von Wild, Geflügel und Kalb Salate mit zweierlei Preiselbeersahne
- Bunte Salate mit zweierlei Dressing Sanddornvinaigrette Joghurt-Kräuter-Dressing

- Seranoschinken mit marinierten Melonenkugeln Rosa gebratenes Roastbeef in feinen Tranchen mit Sellerie-Möhren-Lauch-Salat und Sauce Tatar
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und gereiftem Balsamico
- Parmaschinken mit Parmesanraspeln
- verschiedene eingelegte Oliven

#### HAUPTGERICHTE

- Medaillons vom Schweinefilet im Baconmantel auf bunten Brätlingen und Rosmarinjus
- Geschmorte Lammstelze von der norddeutschen Küste in Thymiansauce
- Filet vom Rotbarsch und Kabeljau auf Blattspinat mit einer Rieslingsauce

#### BEILAGEN

- Kartoffelgratin Regatoni mit Sherrytomaten und Oliven
- Bunter Gemüseries Prinzessböhnchen mit Speck und Zwiebeln
- Zucchini Gemüse von der grünen und gelben Frucht

#### DESSERT

- Friesisches Beerentiramisu
- Creme Caramell Frische Früchte mit Sanddornschaum
- Rum-Schokoladen-Parfait
- Friesische Käsespezialitäten mit Trauben
- Langeooger Brot Sauerrahmbutter Kräuterquark



### Inspiration Mittleres Paket

#### SUPPE

- Getrüffelte Kartoffelsuppe von der lila Knolle mit Nordseekrabbensauce

#### VORSPEISEN

- Arrangement von Fischen aus heimischen Gewässern: Geräucherter und gebeizter Lachs Geräucherter Heilbutt Rauchfisch Terrine Schillerlocken, Kieler- Sprotten, Variation von geräucherter Makrele Geräucherter Matjesfilets Aal Forelle Sauce-Graved, Meerrettichsahne, Preiselbeersahne
- Mediterraner Salat vom Oktopus Nordseekrabbensalat auf Seegras
- Selleriesalat mit Frühlingslauch auf Flußkrebbsen
- Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch Variation vom rohen und gekochten Schinken mit verschiedenen Oliven und Peperoni

- Kleine Medaillons vom Schwein mit getrüffeltem Leberpaté Pikanter Rindfleischsalat im Glas

#### HAUPTGERICHTE

- Roastbeef im Ganzen gebraten mit Kräuterkruste und kräftiger Jus
- am Buffet tranchiert Hähnchenbrust im Salbei-Serranoschinkenmantel
- Rosa gebratene Lammhüfte in Thymiansauce
- Medaillons von der Lotte auf feinen Lauchstreifen und Safransauce
- Filet vom Norwegischen Lachs mit Oliventapenade bestrichen

#### BEILAGEN

- Rosmarinbratlinge Linguini mit Basilikum-Pesto
- Kartoffelgratin
- Kräuterreis von Basmati und Wildreis
- Broccoli und Romanesco mit Mandelbutter
- Böhnchen im Speckmantel
- Fenchel-Paprikagemüse

#### DESSERT

- Sanddornparfait mit Fruchtbeersauce
- Panna Cotta mit Himbeeren
- Mousse au Chocolat
- Bunter Obstsalat mit Minze
- Internationale Käsevielfalt mit Fruchtsenf-sauce, Trauben und Nüssen
- Partybrötchen mit Kräuterbutter und Kräuterquark, gesalzene Süßrahmbutter



### Inspiration Deluxe Paket

#### VORSPEISEN

- Möhren-Orangencreme mit Ingwer-Limetten-Sorbet
- Gebratenes Mittelmeergemüse Zucchini gelb und grün Aubergine, Champignons Paprika gelb und rot Balsamicobohnen Pfeffererbsen Kräuterkartoffelchen
- Geräucherte und gebeizte Fischspezialitäten hausgebeizter Lachs Geräucherter Lachs Aal Heilbutt Makrele Kaisergranat Geräucherter Schwarzfisch
- Riesengarnelen gebraten Tatar von Matjes, Nordseekrabben und Thunfisch auf Pumpernickel Gratinierte Muscheln mit Mozzarella
- Variationen von Fischpasteten von Flusskrebbs
- Jakobsmuschel
- Hummer
- Vitello Tonnato von der Kalbsrolle in Thunfisch-creme

- Mediterraner Meeresfrüchtesalat
- Geräucherte Entenbrust auf Sellerie-Orangensalat
- Datteln im Speckmantel und Walnusskernen
- Seegrassalat mit Flusskrebbschwänzen

#### HAUPTGERICHTE

- Tranchen vom im Ganzen gebratenen Rinderfilet, auf gekräuterten Pilzen
- Maispouardenbrust mit Seranoschinken-Lauch-Füllung und Madairasauce
- Geschmorte Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch mariniert, auf mediterranem Gemüse
- Steinbuttfilet gebraten, auf Olivennudeln und Champagnersauce
- Filets vom Knurrhahn, auf einem Ragout von Jakobsmuscheln und Garnelen

#### BEILAGEN

- Gebratene Cremekartoffeln mit Lauch
- Safranreis
- Bunte Fettuccini
- Tomatisiertes Okragemüse
- Ratatouillegemüse

#### DESSERT

- Holunderblütenparfait mit Kiwisauce
- Creme Brûlée mit Obst
- Tiramisu mit Cognac
- Marmoriertes Mousse au Chocolate
- Französischer Rahmkäse mit Fruchtsenf-sauce, Trauben, Nüssen und Gressini
- Pralinen-Brötchen und Langeooger Brot mit gesalzener Butter Kräuterquark, Kräuterbutter, Chili butter



Stellen Sie Ihr individuelles Menü  
mit uns zusammen.

Wir beraten  
Sie gerne.