

HOCHZEIT

Das Schmachtendorfer Hochzeitsmagazin



Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT



Liebe Brautpaare,

herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Schmachtendorf!

Insbesondere Hochzeiten und andere Familienfeste werden bei uns gerne gefeiert. Das liegt wohl zum einen an unseren vielfältigen Möglichkeiten, zum anderen aber auch an der geschmackvollen Einrichtung unseres Hauses und unseres Veranstaltungssaals.

Ihre ganz individuellen Wünsche liegen uns sehr am Herzen. Ihre Hochzeit soll im wahrsten Sinne des Wortes *traumhaft* werden und bei Ihren Gästen in unvergessener Erinnerung bleiben. Darum: Vom Beginn Ihrer Planung bis hin zum Frühstücksmorgen nach Ihrer Party betreuen wir Sie mit persönlicher Beratung, begleiten Sie während des Festes, verwöhnen Sie mit frisch zubereiteten Produkten und vielem mehr.

Unsere Hotelzimmer reservieren wir gern für Ihre Festgäste, die nach einer langen durchtanzten Nacht nicht mehr die Heimreise antreten möchten.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie zahlreiche Informationen, welche Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln sollen. Wir wünschen Euch viel Spaß beim Entdecken aller Möglichkeiten



Dirk Groß
Geschäftsführer

Phillip Leo
Küchenchef

Michael Kaiser
Geschäftsführer

Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT

Buchenweg 14 46147 Oberhausen

0208-621-788-0

info@hotel-schmachtendorf.de

www.hotel-schmachtendorf.de

Inhalt:

- 4 Unser Haus
- 5 Menüs & Planungshilfe
- 6-9 Büffets & Planungshilfe
- 10 Fehlt noch etwas?
- 11 FAQ
- 12 Ideen für einen Jungesellinnen/- gesellenabschied



Werbung:



SPIEGELBILD

JETZT ANGEBOT SICHERN!

Buchen Sie unseren Fotospiegel für Ihr ganz besonderes Event im Hotel Schmachtendorf!

- 65 Zoll multitouch Touchscreen
- Sprachführung
- Gesten- Bewegungserkennung
- Lebendige Animationen
- sofortiger professioneller Fotodruck



www.spiegelbild.events

0151 25094030

info@spiegelbild.events

Zusammen mit der ganzen Familie ein Fest feiern – was gibt es Schöneres? Wir haben für jede Feier einen passenden Vorschlag und unsere Räume bieten reichlich Platz für große und kleine Veranstaltungen.



Unser modern ausgestatteter Veranstaltungssaal bietet Platz für bis zu 100 Gäste. Mit direkter Anbindung an unsere Gastronomie sowie an die Hotelzimmer bildet diese Location den idealen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier. Der Saal verfügt über eine Klimaanlage, Decken-Beamer mit Leinwand, und Tageslicht. Direkt daran angrenzend befindet sich unser Garten, von dem wir Ihnen für Ihre Feier einen Teil abgrenzen - Ideal für Ihren Sektempfang!



Der Weinkeller bietet bis zu 24 Personen einen Raum. Hier veranstalten wir kleine Feiern: Standesamtliche Hochzeiten, Get-together der Familie vor der Hochzeit uvm.



Der „kleine Saal“ befindet sich im hinteren Teil des Restaurants. Ideal für kleinere Feiern für bis zu 35 Personen.



Unser Hotel verfügt über 30 Doppel- & Mehrbettzimmer. Ihre Gäste logieren selbstverständlich zu attraktiven Raten im Rahmen Ihrer Feier. Und am Morgen danach gibt es ein Katerfrühstück!



Ihr Empfang und das Eintreffen der Gäste:
**Unser Haus verfügt über einen eigenen
 Parkplatz und jede Menge Parkraum in der
 Umgebung. Einer stilvollen Vorfahrt mit
 einem tollen Auto steht also nichts im Wege!**
**Für Ihren Gästempfang trennen wir auf
 Wunsch einen passenden Bereich auf
 unserer Terrasse ab- Exklusiv für Sie!**

Klassischer Sektempfang

nach Wunsch & Verbrauch (siehe Seite 10)

Empfangspaket – „Kö-Pi“

- König-Pilsener vom Fass
- Ruhrpott Currywurst im Glas serviert
- „Kö-Pi“ Sorbet

11,00 €/ Person

Empfangspaket – „Frucht“

- Dreierlei Fruchtbowle oder hausgemachte Limonade
- Frisch gerollte Wraps oder Fruchtspieße an der live-cooking Station

12,00 €/ Person

Snacks zum Empfang (ab 10 Teile / je Snack)

Baguettestation mit dreierlei Dip	2,50 €
Ruhrpott Currywurst im Glas	3,50 €
Frisch gerollte Wraps	3,00 €
Fruchtspieße mit Früchten der Saison	2,50 €
Blätterteighäppchen	2,00 €
Tomaten-Mozzarella Spieße	2,00 €
Kleine Mettstulle mit Zwiebeln	2,00 €
Feines Rindertatar auf Bauernbrot	3,50 €
Kleine Burger	3,50 €
Hähnchen-Saté Spieß	2,80 €
Kartoffelsalat im Mini-Glas mit Frikadelle	3,00 €
Raumlachsröllchen mit Kräuter Creme Fraiche	3,50 €
Canapes, hochwertig belegt mit	
Roastbeef, Raumlachs, Brie & rohem Schinken	2,80 €



HOCHZEITSMENÜ I

DUETT VON RIND UND GARNELE

Carpaccio / Tatar / Brotchip / Kaperncreme
*

HOCHZEITSSUPPE

Trüffelklößchen / Gemüseperlen
*

GEGRILLTES HEILBUTTFILET

Safranrisotto / geschmolzene Tomate / Fenchel
*

TRANCHE VOM RINDERFILET

Rotweinjus / Gemüsekörbchen / Kartoffelpüree
*

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

Himbeeren / Sorbet

59,00 € pro Person

Vegetarische Alternative nach Absprache möglich



HOCHZEITSMENÜ II

HAUSGERÄUCHERTER LACHS

Baby Leaf / Senfvinaigrette / Kartoffelpuffer
*

KOKOS-CURRYSUPPE

Koriander
*

SCHEIBE VOM KALBSRÜCKEN

Morchelrahm / Romanesco / Herzoginkartoffeln
*

VANILLEPARFAIT IM BAUMKUCHENMANTEL

eingelegte Orangen / roter Pfeffer

49,00 € pro Person

Vegetarische Alternative nach Absprache möglich



Buffets für Ihre Hochzeit

SCHMACHTENDORF MEDITERRAN

Auswahl von Rustikalen Mini Brötchen und Brot mit gesalzener Butter, Kräuterbutter und Paprikacreme

Bunte Blattsalate der Saison mit Rohkost und zweierlei Dressing

Melonenschiffchen mit luftgetrockneten Schinken auf Rucolasalat

Tonnato von der Pute – Fein aufgeschnittene Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Mediterraner Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Pinienkernen

Tomatencremesuppe

Ravioli mit mediterranem Gemüse gefüllt in roter Pestosauce

Saltimbocca vom Schweinefilet mit italienischen Landschinken und Salbei auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Tomatensugo, Blattspinat und Kräuterreis

Panna Cotta mit Himbeermark

Mousse au Chocolat mit Beerengrütze

38,00 € pro Person (ab 15 Personen)

36,00 € pro Person (ab 20 Personen)



SCHMACHTENDORF RUSTIKAL

Auswahl von Rustikalen Mini Brötchen und Brot mit gesalzener Butter, Röstzwiebelbutter und Paprikacreme

Bunte Blattsalate der Saison mit Rohkost und zweierlei Dressing

Kleine Schweineschnitzel mit hausgemachten Kartoffel-Specksalat

Salat von bunten Linsen mit Kasselerwürfel und Zwiebellauch

Rustikale Schlachtplatte mit Pfefferbeißer, Mini Frikadellen, hausmacher Sülze dazu Senf und Sauergemüse

Duett von Makrele und Lachs aus dem Buchenrauch mit Honig-Senfsauce und Gurken Dill Salat

Kartoffelcremesuppe mit Speckchips

Spießbraten vom Strohschwein mit Bratensauce, Röstzwiebeln, Rahmsauerkraut und Kartoffelgratin

Gebrautes Zanderfilet mit Weißweinsauce, buntem Gemüse und Butterreis

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Amarettokirschen

36,00 € pro Person (ab 15 Personen)

34,00 € pro Person (ab 20 Personen)



Buffets für Ihre Hochzeit

SCHMACHTENDORF DELUXE

Auswahl von Rustikalen Mini Brötchen und Brot mit gesalzener Butter, Kräuterbutter und Paprikacreme

Bunte Blattsalate der Saison mit Rohkost und zweierlei Dressing

Ganzer pochierter Lachs mit Makrelenfilets aus dem Buchenrauch, eingelegtem Matjes und Krabbencocktail, dazu Honig-Senf Sauce und Sahnemeerrettich

Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Balsamicocreme und Basilikum

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, altem Balsamico und Rucola

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce mit Rahmwirsing und Butterspätzle

Gegrillte Tranchen vom Lachs mit Weißweinsauce, Spinat-Tomaten Gemüse und Kräuterkartoffeln

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Pfefferrahm mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Creme Brulee

Mousse au Chocolat mit Beerengrütze

Auswahl von französischen Rohmilchkäse

55,00 € pro Person (ab 15 Personen)

53,00 € pro Person (ab 25 Personen)



Eine gute Planung ist 90% des Erfolgs. Hier eine kleine Planungshilfe:

Teil 2.



5 bis 4 Monate vorher:

- Lassen Sie die Einladungskarten drucken und versenden Sie diese an Ihre Hochzeitsgäste.
- Machen Sie sich Gedanken über eine Wunschliste bzw. einen Hochzeitstisch.
- Teilen Sie Ihrem Chef den Termin der Hochzeitsreise mit und beantragen Sie (Sonder-)Urlaub.
- Buchen Sie die Hochzeitsreise.
- Sagen Sie dem Fotografen Bescheid.
- Sie sollten sich in der Wahl Ihrer Garderobe festlegen.
- Die Braut sollte mit Ihrem Friseur über die Hochzeitsfrisur reden.
- Reservieren Sie Hotelzimmer, falls Sie auswärtige Gäste erwarten.
- Sehen Sie sich gemeinsam nach Trauringen um. Besuchen Sie unter Umständen einen Tanzkurs (Schnellkurs für Brautpaare).
- Sie sollten Personalausweise und Pässe umschreiben lassen.
- Gästeliste sollte aktualisiert werden, falls Absagen vorliegen.

3 bis 2 Monate vorher:

- Treffen Sie Ihre Wahl, was die Trauringe betrifft.
- Verbreiten Sie Ihre Wunschliste unter den Hochzeitsgästen.
- Lassen Sie Tisch- und Menükarten drucken bzw. entwerfen Sie diese selbst.
- Überprüfen Sie nochmals, ob Sie alle erforderlichen Dokumente besorgt haben (auch die Trauzeugen fragen!).
- Besprechen Sie mit dem Fotografen die Einzelheiten.
- Erstellen Sie einen Plan für den genauen Tagesablauf.
- Überprüfen Sie, ob Sie immer noch im Rahmen des Kostenplans liegen.
- Sie sollten nun die Hochzeitstorte in Auftrag geben.
- Machen Sie sich Gedanken, ob Sie einen Polterabend veranstalten wollen (z.B bei uns!).
- Überlegen Sie sich, was Sie Ihrem Partner zur Hochzeit schenken möchten.
- Lassen Sie sich impfen, falls dies für das Ziel Ihrer Hochzeitsreise erforderlich ist.

Buffets für Ihre Hochzeit

Buffetvorschlag „BBQ“

In den Sommermonaten bereiten wir Ihnen auf unserer mediterranen Terrasse ein exklusives Grillbuffet zu.

Auswahl von Rustikalen Broten und Mini Brötchen mit Kräuterbutter und Paprikacreme

Auswahl von Blattsalaten und Rohkost mit zweierlei Dressing

Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven

Mediterraner Nudelsalat mit Kalamata Oliven, Pinienkernen und Rucola

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Vom Brennwagen:

Grobe Bratwurst vom Landschwein, Hähnchenbrustspieße, Garnelenspieße, Lachssteaks

Vom 800°C Grill:

Flanksteak vom Rind, Schweinenackensteak, BBQ-Rippchen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Rosmarinkartoffeln & Kartoffelecken

Grillgemüse und Kräuterchampignons

Maiskolben

Diverse Grillsaucen

Bayrisch Creme mit Beeren

Kokos Panna Cotta mit Passionsfrucht

Fruchtspieße

39,00 € pro Person (ab 15 Personen)

35,00 € pro Person (ab 30 Personen)



Eine gute Planung ist 90% des Erfolgs. Hier eine kleine Planungshilfe:

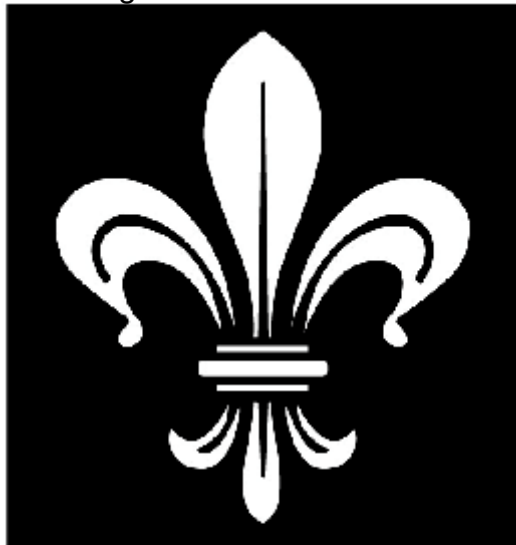
Teil 3.

6 Wochen vorher:

- Holen Sie Ihre gravierten Trauringe beim Juwelier ab.
- Die Braut sollte einen Termin beim Friseur und bei der Kosmetikerin vereinbaren, um Ihr Make up und die Frisur auszuprobieren. Außerdem sollte gleich der Termin für den Hochzeitstag vereinbart werden.
- Führen Sie Gespräche mit dem Pfarrer zwecks Gottesdienstgestaltung.
- Erstellen Sie ein Programmheft für den Ablauf der kirchlichen Trauung.
- Sprechen Sie mit Verwandten, die Ihnen bei der Organisation helfen, den Ablauf genau durch.
- Machen Sie sich Gedanken über die Organisation des Polterabends und versenden Sie Einladungen.
- Legen Sie mit dem Restaurant endgültig die Menüabfolge fest und besprechen Sie den Tischschmuck.
- Der Brautstrauß, die Blumen für die Tischdekoration und für das Hochzeitsauto sollten ausgesucht werden.
- Besorgen Sie ein schönes Gästebuch.
- Beginnen Sie jetzt mit Solariumbesuchen, wenn Sie es möchten.
- Überlegen Sie, ob Sie für die Hochzeitsreise noch Besorgungen machen müssen.
- Besorgen Sie ggf. ein Ringkissen.



Werbung:



BLUMEN & WOHNEN
LYDIA NIEHÜSER

Florist Meisterin

Tel. 02 08 / 62 5741 50

Fax 02 08 / 62 5741 51

Mobi 0170 - 3151330

Eine gute Planung ist 90% des Erfolgs. Hier eine kleine Planungshilfe:

Teil 4

.2 Wochen vorher:

- Gästeliste: Kontaktiert die Gäste, von denen ihr bisher noch keine Rückmeldung erhalten habt.
- Sitzordnung: Nun kann auch die Sitzordnung festgelegt werden und die Tischkarten können geschrieben werden.
- Torte und Blumendekoration: Lasst euch die Anlieferung und den Termin bestätigen.
- Organisation: Geht euer Fest Punkt für Punkt noch einmal durch. Können Aufgaben an Freunde oder Verwandte übergeben werden?

Noch 1 Woche:

- Gleicht eure Listen ein letztes Mal ab und gebt eure Kontaktlisten an alle wichtigen Beteiligten weiter.
- Sitzordnung: Gebt die Sitzordnung an eure Location weiter.
- Hochzeitsrede: Wenn du eine Rede halten möchtest, wird es Zeit, deine Gefühle nun auf Papier zu bringen.
- Blumenkinder: Macht eine kleine Probe mit den Blumenkindern.
- Musik: Welche Songs möchtet ihr auf jeden Fall auf eurer Hochzeitsfeier hören?

Noch ein paar Stunden bis zur Hochzeit

- Vergesst nicht zu frühstücken, auch wenn ihr nervös seid.
- Legt die Ringe und die nötigen Papiere bereit.
- Der Bräutigam holt den Brautstrauß ab.
- Ist das Auto geschmückt?
- Kopfschmerztabletten, Make-up, Ersatzstrümpfe und Haarnadeln sollten in keiner Brauttasche fehlen.
- Bewahrt Ruhe, entspannt Euch und vor allen Dingen: **Genießt den Tag!**





Fehlt noch etwas?

Gerne kümmern wir uns um weitere Details zu Ihrer Veranstaltung

Blumen und Dekoration

Wir arbeiten sehr gerne mit **BLUMEN & WOHNEN**

LYDIA NIEHÜSER zusammen. Frau Niehüser kennt unser Haus sehr gut und kann daher Ihre Wünsche kombiniert mit unseren Tischformen und dem Raumambiente abstimmen. Die Zusammenarbeit ist jedoch nicht verpflichtend. Gerne können Sie ein anderes Unternehmen beauftragen oder sich selbst verwirklichen.

- Stuhlhussen je Gedeck 5,- €
- Kerzenständer 10,- € je Tisch
- Windlichter 2,- € je Tisch
- Menükarten 0,50 € je Karte (hauseigene Karte)

Empfang

- Prosecco pro Person 6,00 €
- Sekt-Empfang mit Geldermann Carte Blanche pro Person 7,00 €
- Champagnerempfang pro Person 9,50 €

Mitternachtssnack

- Currywurst aus dem Bauchladen 3,50 € pro Portion

Dies und Das

- Popcorn frisch aus der Maschine 2,00 € pro Person
- Candybar auf Anfrage/ nach Umfang



FAQ:

Die Planung ist so umfangreich. Ich weiß gar nicht, wo ich anfangen soll?

Der wichtigste Tipp zuerst: Bevor Sie sich in vielen kleinen Details verlieren und keinen Überblick mehr haben, wird zu allererst der Rahmen, die Ausrichtung und natürlich das vorhandene Budget der Hochzeitsfeier festgelegt. Danach sollten die wichtigsten Termine (Kirche, Location) festgelegt und gebucht werden. Auf dieser Basis lassen sich dann die Details planen.

Können wir für eine Besichtigung einfach so vorbeikommen?

Bitte stimmen Sie vorher einen Termin ab, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Bietet das Hotel & Restaurant Schmachtendorf Getränkepauschalen an?

Nein! Wir können verstehen, dass Sie gerne eine „Planungssicherheit“ haben möchten. Wir behaupten jedoch, daß eine Abrechnung der Getränke „nach Verbrauch“ für Sie im Endeffekt günstiger ist. Und der Grund dafür ist so einfach wie logisch: Ein guter Gastronom kann rechnen und „gewinnt“ am Ende das „Spiel“. Natürlich sind günstige Pauschalangebote verlockend, aber es soll ja auch keiner Ihrer Gäste verdursten...

Wieviel Geld müssen wir pro Person für die Getränke rechnen?

Schwer zu beantworten: Das ist von der Konstitution Ihrer Gäste abhängig. Es gibt jedoch ein alte Faustformel, die bei uns meistens zutrifft: Rechnen Sie in etwa mit dem gleichen Betrag, den Sie für das Essen aufwenden noch einmal für die Getränke.

Wie lange kann man bei Ihnen feiern? Gibt es eine Sperrstunde?

Wir haben im Saal keine Einschränkungen. Das Ende Ihrer Feier ist allein von Ihrer persönlichen Konstitution abhängig. Also: Party bis es wieder hell wird! Leider dürfen wir unseren Außenbereich nur bis 22:00 Uhr nutzen, jedoch sind Ihre Gäste zu diesem Zeitpunkt ohnehin auf der Tanzfläche.

Wir haben vorher noch nie ein so großes Fest organisiert. Worauf müssen wir besonders achten?

Haben Sie Mut und lassen Sie sich inspirieren! Gehen Sie gemeinsam Ihren eigenen Weg und verlassen Sie sich dabei ganz auf Ihr Bauchgefühl. Wenn Sie sich wohlfühlen und Ihre Helfer und Dienstleister ihre Aufgaben mit Freude und Professionalität erledigen, wird es eine gute Party.



Ideen für den Junggesellen/-innenabschied:

Stripper/-innen begaffen, Kondome aus dem Bauchladen verkaufen und grölend um die Häuser ziehen ist nicht Ihr Ding? Das können wir gut verstehen... ist auch nichts für uns! Wer den Junggesellen/-innenabschied lieber mit etwas mehr Stil und Klasse feiern möchte, kann das z.B. in unserem Weinkeller tun. Ideen dazu haben wir reichlich:

- Feuerzangenbowlen-Abend
- Pokerrunde
- Freundinnenrunde
- Weinverkostung
- Gintasting
- Whiskeytasting
- Steakabend
- uvm.

