

Hochzeit feiern im Walk'schen Haus

Wir würden uns freuen, Ihnen bei der Ausrichtung und Organisation Ihrer Hochzeit zu helfen. Das Walk'sche Haus, bietet Ihnen ein unvergessliches Ambiente für Ihr Fest.

Die natürliche Voraussetzung, wie die idyllische Lage am Walzbach und das weitläufige Außengelände, gepaart mit den historischen Räumlichkeiten, sind optimale Rahmenbedingungen für Ihre Feierlichkeit.

So könnte IHR Tag bei uns aussehen:

*Wir decken für **Kaffee und Kuchen** unseren Hofgarten für Sie ein. Nach ein paar gemütlichen Stunden im Garten beginnt der offizielle Teil Ihrer Hochzeit mit einem **Sektempfang** im romantischen Rosengarten.*

Ihr Wohlergehen steht für uns an oberster Stelle und wir sind der Meinung, dass die verschiedenen, abwechslungsreichen Orte für ein angenehmes kurzweiliges Einstimmen auf den Abend sorgen.

*Beim Eintreten in den **Romantiksaal** erwarten Sie und Ihre Gäste liebevoll eingedeckte Tische in einem einzigartigen Ambiente. Der Saal öffnet mit seiner hohen Fensterfront den Blick in den Rosengarten, den Sie nach Herzenslust auch während der Feier mit einbeziehen können. Kinder können dort spielen oder man selbst kann sich jederzeit die Beine vertreten. Gefeierte werden kann die ganze Nacht, so lange Ihnen danach ist.*

Unsere exzellente Küchenqualität ist weit über die Grenzen bekannt und serviert Ihnen nur frische und saisonale Produkte. Mit professioneller Hand und dem Herz auf dem rechten Fleck sorgt unser Serviceteam für unvergessliche Momente.

Eine kostenfreie Übernachtung für Sie, in einem unserer Hotelzimmer, sorgt für einen runden Abschluss. Natürlich sind auch Ihre Gäste in unserem Hotel herzlich willkommen. Ein Doppelzimmer erhalten Sie zum Sonderpreis von EUR 110,- inklusive Frühstücksbüffet.

Unser Freitag Spezial: *Wenn Sie freitags bei uns heiraten lohnt es sich für Sie. Sie bekommen von uns den Sektempfang gratis.*

Gerne besprechen wir Menü und Ablauf vor Ort nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie persönlich bei uns begrüßen zu dürfen. Sobald wir Ihre Wünsche kennen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot

Herzliche Grüße aus Weingarten

*Romantik Hotel Walk'sches Haus
Kristina Trautwein
Geschäftsführerin*

Dies sind nur Beispiele, gerne erstellt unser Küchenchef gemeinsam mit Ihnen IHR individuelles Hochzeitsmenü.

Menu 1

Amuse bouche

** * * * **

*Saisonale Blattsalate mit Radieschen, Kresse
Kräutern und Nüssen*

** * * * **

*Knusprige Maispouardenbrust
mit Geflügeljus, Kohlrabi- Karottengemüse
und feinen Nudeln*

** * * * **

Creme brulee mit Vanilleeis und Früchten

37,- EUR pro Person

Menu 2

Amuse bouche

** * * * **

*Carpaccio von Lachs und Heilbutt
mit Zitronengras - Vinaigrette und Wildkräutersalat*

** * * * **

*Gebratenes Filet vom Flußzander auf Spitzkohl Gemüse
und Speckschaum*

** * * * **

*Gebratenes Rinderfilet
mit Bohnenmelange und Polentaschnitte*

** * * * **

*Parfait von Valrhona-Schokolade
im Krokantmantel mit Ananas und Chili*

49,- EUR pro Person (ohne Zander)

63,- EUR pro Person

Menu 2

Amuse bouche

* * * * *

*Saisonale Blattsalate mit Radieschen, Kresse
Kräutern und Nüssen*

* * * * *

*Kalbsrücken im Ganzen gebraten
mit Spätburgundersoße und geschmortem Gemüse*

* * * * *

Lauwärmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis

49,50- EUR pro Person

Menu 4

Amuse Bouche

* * * * *

*Gâteau von Gänseleber und Bratapfel
mit hausgebackenem Brioche*

* * * * *

*Schaumsuppe von Curry und Zitronengras
mit gebackener Süßwassergarnele*

* * * * *

*Heimischer Bachsaibling auf Erbsen-Minzpüree
und Mandelschaum*

* * * * *

*Filet und Schulter vom Kalb
mit Petersilienwurzelconfit und Shitake- Pilzen*

* * * * *

*Pralinenparfait im Baumkuchenmantel
mit eingelegten Zwetschgen und Armagnac-Sabayone*

76,- EUR pro Person (ohne Gänseleber)

88,- EUR pro Person

Büffet Nr.1

Vorspeisen

*Unsere Lachsplatte mit Honig - Senf - Sauce
Feinste Räucherfische mit Apfel-Meerrettichcreme
Badisches Schänfele auf Kartoffelsalat
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Wurzelgemüse - Vinaigrette
Ofenfrische Ente im Ganzen aufgesetzt
Melonenschiffchen mit Rauchschinken
Meeresfrüchtesülze im Glas, mit Dillcreme und Safran
Auswahl von eingelegtem Grillgemüse
Verschiedene Blatt – und Robkostsalate
Feinste Salatsößen
Brotauswahl und Butter*

Hauptgang

*Knusprige Maispouardenbrust mit Nudeln und Marktgemüse
(andere Hauptgänge auf Anfrage)*

Dessertbüffet

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum - Rosineneis
Hausgemachte Eis - Spezialitäten
Pralinenmousse im Baumkuchenmantel
Fruchtsalat Walk 'sches Haus
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Joghurtmousse mit Beerenragout
Creme brulee
Geeister Cappuccino*

57,-- EUR

(Dieser Preis ist gültig ab 50 Personen)

Büffet Nr. 2

Vorspeisen

Salat von Spaghetti und Gemüse mit gebratenen Meeresfrüchten und Knoblauch
Lachstatar mit Crème Fraîche und Limonen-Olivenöl angemacht
Vitello Tonnato vom Freiland-Schwein mit Kresse und Limonen
Pralinen von Räucherfischen mit Kartoffel - Specksalat
Shrimpscocktail mit Cocktailsauce
Tranchen von der mild geräucherten Entenbrust mit Korianderlinsen
Geflügelsalat mit Mandarinen
Provençalische Gemüseterrine mit Schnittlauchcreme
Blatt- und Rohkostsalate mit French Dressing
Tafelspitzsülze im Glas serviert

Suppe

Badische Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons

Hauptgang

Knusprige Maispouardenbrust mit Nudeln und Marktgemüse
oder
Dorade „Royal“ auf mediterranem Gemüse und Risotto
oder
Geschmorte Rinderschulter mit Semmelknödelauflauf und Spätburgunderjus

Dessertbüffet

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Mandeln
Verschiedene Sorbets und Eiscreationen
Schokoladenflammeri mit Moccasauce
Hausgemachtes Tiramisu
Mousse von Passionsfrucht und Mango
Gebackene Marzipanpralinen auf Orangenkompott
Schwarzwälder Kirsch - Parfait im Glas serviert
Fruchtsalat Walk 'sches Haus

67,-- EUR

(Dieser Preis ist gültig ab 50 Personen)

Sie haben die Wahl...Gerne berechnen wir Ihnen an Getränken was Sie und Ihre Gäste getrunken haben. Oder Sie entscheiden sich für eine Pauschale.

Getränkepauschale:

Gilt von Beginn der Saalveranstaltung 18.00 Uhr - 02.00 Uhr und beinhaltet Weine (s. unten), Wasser, Biere, Weizenbier, Radler, alkoholfreies Bier, Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato Cola, Fanta, Spezi, Säfte, Apfelsaftschorle EUR 36,00/Pers.

Weingartener Weine: Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, Weißherbst, Auxerrois, Rose. EUR 39,00/Pers.

Inkl. Schnäpse:

Cocktail Pauschale:

Gerne bauen wir für Sie eine Cocktailbar auf. Wir bieten Ihnen 3 verschiedene Cocktails Ihrer Wahl an. Die Pauschale ist auf 2 Stunden begrenzt. EUR 11,00/Pers.

Mit Alkohol

Caipirinha € 6,00

Cachaca, Limetten, brauner Zucker, crushed Ice

Planters Punch € 5,50

Brauner Rum, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine

Pina Colada € 5,50

Weißer Rum, Kokos, Ananas, Sahne

Tequila Sunrise € 5,00

Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine

Swimming Pool 5,50

Rum, Wodka, Curacou, Ananas, Sahne

Red Bull Wodka € 6,00

Gin Tonic 5,00

Whiskey Cola 5,00

Havana Cola 5,00

Alkoholfrei

Paradise Kiss € 4,00

Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine

Coconut Dream € 4,00

Kokos, Ananas, Sahne

Kaffee und Kuchen am Nachmittag:

Gerne decken wir Ihren Kaffee in unseren Garten ein und bauen für Sie ein Kuchenbüffet auf. Ihre selbstgebackenen Kuchen dürfen Sie selbstverständlich mitbringen. Wir berechnen Ihnen einen Gedeckpreis von EUR 9,00, darin sind alle Heißgetränke am Nachmittag enthalten.

Ein mögliches Genießer-Komplettangebot für Ihre Hochzeit:

- * Individuelle Beratung für den Gesamttablauf und Besprechung des Hochzeitsmenüs
 - * Sekt-Aperitif - Empfang mit unserem Weingartener Winzersekt
- * Vier-Gang-Gourmetmenü (auch Büffet) siehe unten Genießerangebote
 - * Speziell zu den Menügängen ausgesuchte Weiß- und Rotweine
 - * Mineralwasser und Softgetränke
 - * Kaffee und Espresso nach dem Essen
- * Dekoration (Standarddekoration enthält einen Kerzenständer mit Kerze)
 - * Menükarten, 2 Stück pro Tisch
- * Benutzung des Flügels (Gerne dürfen Sie aber auch einen DJ oder eine Band mitbringen)

Genießer Festpreis 89,00 EUR p.P.

Dieses Angebot können wir Ihnen leider erst ab 70 Personen anbieten.

Unsere Genießerangebote: (Sie wählen eine Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Nachtisch, oder das Genießerbüffet)

Vorspeisen:

- * Meeresfrüchtesülze mit Safran und Dillcreme
oder
- * Saisonaler Blattsalat mit Kresse, Croutons und Kräutern
oder
- * Geflügelleberparfait mit Portweinfleigen

Suppen

- * Badische Hochzeitssuppe
oder
- * Kartoffelsuppe mit krossem Rauchfleisch
oder
- * Karotten-Ingwersüppchen

-
- * Knusprige Maispouardenbrust mit feinen Nudeln und Marktgemüse
oder
 - * Geschmorte Rinderschulter mit Semmelknödelauflauf und Spätburgunderjus
oder
 - * Filet vom Wels mit Gemüse und Kräuterreis

-
- * Ofenschlupfer mit Vanillesauce
oder
 - * Pralinenmousse mit Früchten und Sabayone
oder
 - * Joghurttörtchen mit Himbeersorbet

Das Genießerbüffet zum Komplettangebot:

Vorspeisen

*Unsere Lachsplatte mit Honig - Senf - Sauce
Feinste Räucherfische mit Apfel-Merrettichcreme
Badisches Schänfele auf Kartoffelsalat
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Wurzelgemüse - Vinaigrette
Melonenschiffchen mit Rauchschinken
Meeresfrüchtesülze im Glas, mit Dillcreme und Safran
Auswahl von eingelegtem Grillgemüse
Verschiedene Blatt – und Robkostsalate
Feinste Salatsossen
Brotauswahl und Butter*

Hauptgang

- * Knusprige Maispouardenbrust mit feinen Nudeln und Marktgemüse
oder*
- * Geschmorte Rinderschulter mit Semmelknödelauflauf und Spätburgunderjus
oder*
- * Filet vom Wels mit Gemüse und Kräuterreis*

Dessertbüffet

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum - Rosineneis
Hausgemachte Eis - Spezialitäten
Pralinenmousse im Baumkuchenmantel
Fruchtsalat Walk'sches Haus
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Joghurtmousse mit Beerenragout
Creme brulee*

*Gerne können Sie tauschen und kombinieren.
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge.
Ebenso können Sie aus der Menükarte des Gourmetrestaurants wählen.
Bei saisonalen oder marktbedingten Preisschwankungen behalten wir uns
eine leichte Preisänderung vor.
Die Preise sind gültig bis November 2012*