



Hochzeitsmappe

für Ihren ganz besonderen Tag

♥lich Willkommen

im Hotel Auerhahn am Rennsteig

mitten im Thüringer Wald

Liebes Brautpaar,

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause
und besonders freuen wir uns, für Sie den schönsten Tag Ihres Lebens
zu gestalten.

Die Vorbereitung der eigenen Hochzeit ist - wie wir aus eigener
Erfahrung wissen – eine aufregende und manchmal auch aufreibende
Zeit. Um Ihnen die Planung einfacher zu machen, haben wir für Sie diese
Hochzeitsmappe zusammengestellt.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten, besprechen bei einem
persönlichen Treffen Ihre Wünsche und Ideen und unterbreiten Ihnen
ein individuelles Angebot.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Freude bei der Planung dieses
wunderbaren Tages!



Die Festscheune zum Mieten...

zur Nutzung stehen:

Saal mit verschiedenen Bestuhlungsvarianten

Theke mit Kühlung und Schankanlage, Gläser und Spülmaschine

Küche mit Kochfeld, Kühlung und Spülmaschine

(Geschirr auf Anfrage)

Bühne mit technischen Anschlüssen

Aufzug

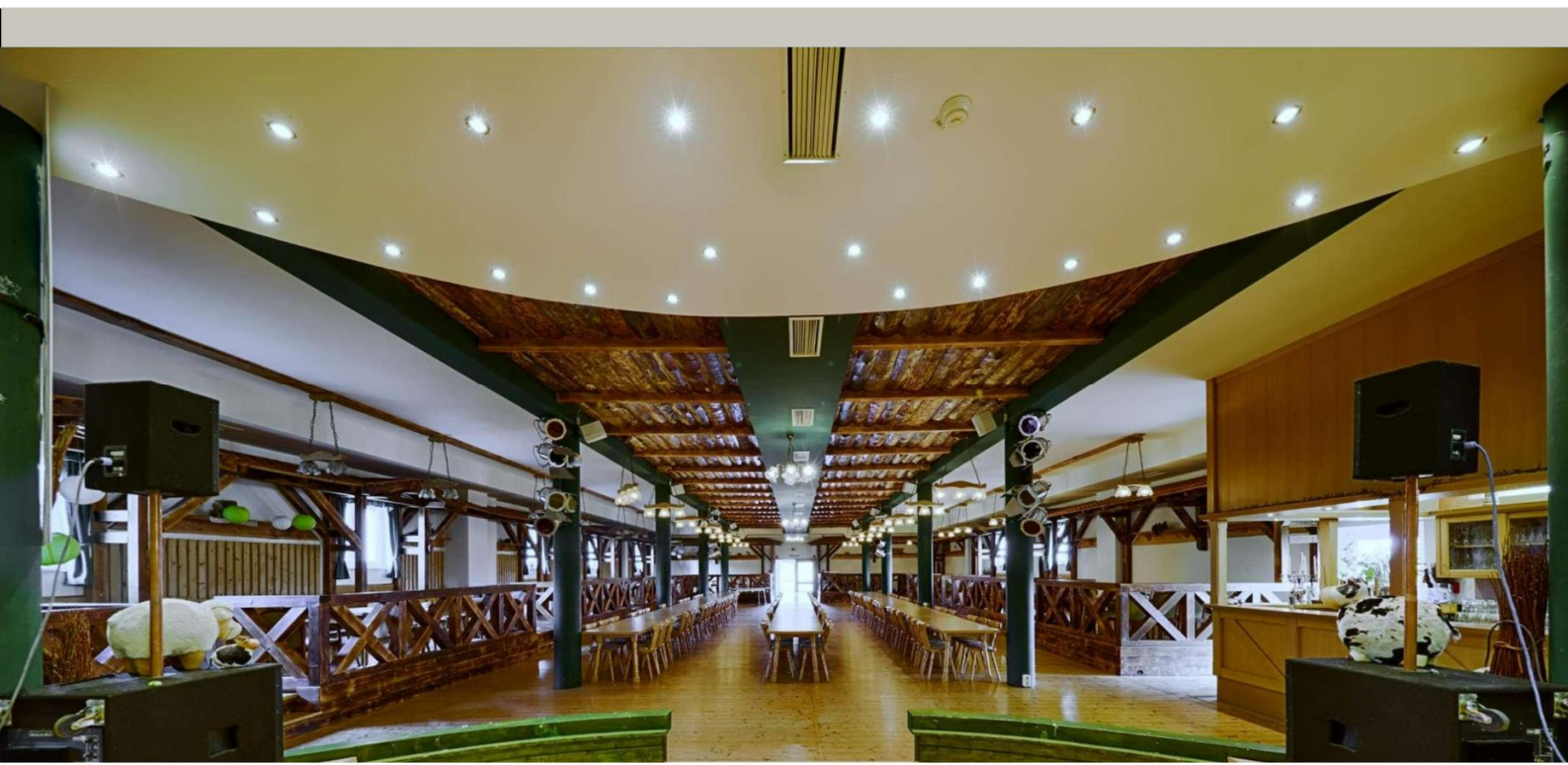
sanitäre Anlagen

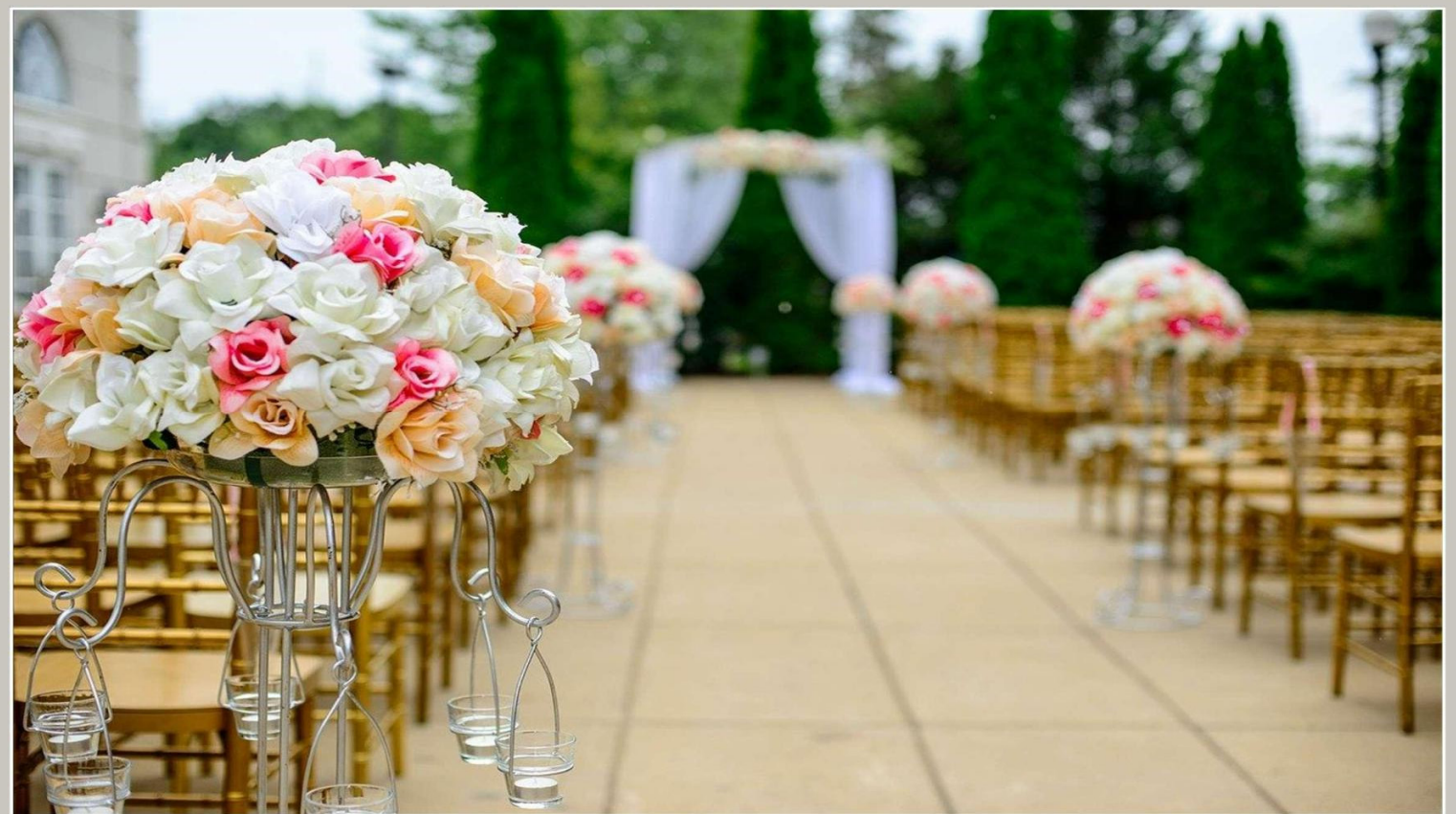
großer Außenbereich vor der Scheune und Parkplatz

Mietpreis für 3 Tage

1200,00 €

Eine komplette Musikanlage kann gemietet werden.





So könnte Ihre Hochzeit aussehen:

(Beispielablauf für eine Hochzeit mit ca. 90 Personen, Zeitraum 15:00-1:00 Uhr)

15:00 Uhr

Heißen Sie Ihre Gäste mit einem Glas Sekt und einem kleinen Häppchen Willkommen.

Im Anschluss gibt es Kaffee & Kuchen. (Kuchen nicht in der Pauschale enthalten)

16:30 Uhr

Laden Sie Ihre Gäste zu einem Spaziergang durch das idyllische Masserberg ein.

Der Kurgarten eignet sich, um ein paar traumhafte Fotos mit der Familie zu machen.

18:00 Uhr

Empfangen Sie Ihre Gäste zum festlichen Abendessen.

Hier ist noch Zeit eine kleine Rede zu erhalten bevor wir Sie mit Ihrem ausgesuchten Buffet und den dazu passenden Weinen kulinarisch verwöhnen.

23:00 Uhr

funkelnde Eisparade

24:00 Uhr

Servieren wir noch einen kleinen Mitternachtssnack.

So können Sie Ihren großen Tag bis in die Morgenstunden feiern und genießen.

Preis pro Person: ab 119,00 €

Ihre Gastgeber Familie Schmitt



Ein prickelnder Auftakt....

empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Glas Sekt, hier können Glückwünsche und Geschenke entgegen genommen werden.

Auerhahn Sekt

Glas 2,50 €

Fruchtzusätze zum Sekt wie z. Bsp. Orangensaft, Holunderblütensirup oder Cassis können dazu gereicht werden.

Hugo

Glas 5,50 €

Aperol Sprizz

Glas 5,50 €



GETRÄNKE PAUSCHALE

Für Ihre Budgetsicherheit unsere Getränkepauschale:

Wir servieren Ihnen einen prickelnden Sekt zur Begrüßung, verfeinern diesen mit Holunderblütensirup oder Orangensaft.

Anschließend nehmen Sie an festlich eingedeckten Tischen Platz und lassen sich von uns mit einem leckeren Hochzeitsbuffet kulinarisch verwöhnen.
(Preis je nach Büffetauswahl)

Wir servieren Ihnen dazu:

Biere, alkoholfreie Getränke, Mineralwasser und Qualitätsweine aus Franken

Pauschale ab 15.00 Uhr bis 01.00 Uhr	65,00 € p Person
Pauschale ab 19.00 Uhr bis 01.00 Uhr	49,00 € p. Person

Alternativ rechnen wir Ihre Getränke nach Verbrauch ab.
Gerne beraten wir Sie

Räumlichkeiten

Unsere urige Festscheune ist ideal für Ihre Hochzeitsfeier. Der rustikale Charme macht Ihr Hochzeitsfest zu einem unvergesslichem Erlebnis.
Der Saal kann variabel gestellt werden und somit Ihren Anforderungen angepasst werden. Von der Bankettbestuhlung bis zur Festtafel sind Ihren Wünschen keine Grenzen gesetzt.
Je nach Bestuhlung können hier bis zu 200 Personen feiern.
Stuhlhussen und Schleifen können gemietet werden und sind in den Farben rot, grün und orange erhältlich.



Feiern im „kleinerem Rahmen“

unser Restaurant bietet Platz für 15- 60 Personen
Die Tische können hier als Tafel in 3 Blöcken oder einzeln gestellt werden.



Die Buffets

Büffet Rennsteig

Variation von Schinken, gebratenem Schweinerücken und Essiggemüse

gebratene Hähnchenkeulen mit Dipsoßen

Gefüllte Eier auf Gemüsesalat

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Käse vom Brett

Salate der Saison

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Brötchen und Stangenweißbrot

und Butter

* * *

Masserberger Schnippelsuppe

* * *

Hirschkeule in Wacholder-Honigsoße geschmort

Holzfällerbraten

(Mit Zwiebeln gefüllter Schweinekammbraten)

auf Gemüsebett gedünstetes Wallerfilet mit Kräuterrahmsoße

Kartoffeln, Kartoffelklöße, gebräunte Serviettenknödel

Gemüseauswahl und Apfelrotkohl

* * *

Joghurt-Sahnecreme mit Minze

Diepchen (Mehlkloßchen) mit Kirschgrütze

Kalter Hund

(geschichtete Schoko- Butterkeksterrine)

Frisches Obst

36,80€ pro Person

Fränkisches Büffet

Knusprige Hähnchenkeulen, fein garniert
Rhönjäger mit Apfelkren
Fleischpflanzerl mit Senf
Mild geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Pikanter fränkischer Wurstsalat
Kraut-, Gurken- und Tomatensalat
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat,
Angemachter Camembert mit Salzgebäck
Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Brötchen und Stangenweißbrot
Butter und Griebenschmalz mit Zwiebeln

Leberknödelsuppe mit Schwimmerle

Saftiger Schweinekammbraten
Gesottener Tafelspitz mit Krensoßn (Meerrettichsoße)
Putenroulade mit Ziegenfrischkäse und Blattspinat gefüllt
im Mandelkleid gebratenes Forellenfilet
Gemüseauswahl der Saison
Salzkartoffeln, geschmelzte Bandnudeln, Kartoffelklösse

Großmutter's Rotweincreme mit Birnenwürfelchen
Kirschmichel mit Vanillesoße
Eierpfannkühle gefüllt mit Zwetschgensaune
Frisches Obst

37,50€ pro Person

Italienisches Buffet

Antipasti Misti

(gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Balsamicoessig und Olivenöl)

Tomate Mozzarella mit Balsamico Essig, Olivenöl und Basilikum

Serrano Knochenschinken mit Melone

Garnelencocktail mit Soße Rose

Vitello Tonato

(Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)

Käseplatte mit Weintrauben und Walnusskernen

Salatauswahl der Saison

Brotkorb mit Ciabatta, Brötchen und Stangenweißbrot

Butter

* * *

Minestrone

* * *

Saltimbocca Alla Romana

Piccata von der Hähnchenbrust (in Ei- Käsehülle gebraten)

Lachs-Lasagne mit Blattspinat und Sahnesoße

Bratensoße und Pilzrahmsauce

Pimonteser Gnocchi, Pasta und Safran-Risotto

Gemüseauswahl der Saison mit Ratatouille

* * *

Tiramisu nach Hausrezept

Zabaione (Süßweincrème)

Panna Cotta mit Himbeermark frisches Obst

44,80€ pro Person

Buffet Küchenmeister

Kalte Vorspeisen

Terrine vom heimischen Wild an Champignoncocktail mit Himbeermarinade
Gefüllte Eier „Russische Art“ auf Gemüsesalat
Schweinemedallions fein garniert mit gefüllten Tomaten
Räucherfischspezialitäten der Region mit Lachs, Forelle, Makrele und Sprotten
Feine Käseauswahl mit Weintrauben
Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing
Brotkorb mit Partyrad, Franzosenbrot, Schwarz- und Vollkornbrot
Butter

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

Warme Hauptspeisen

Geschmorter Kalbsrackenbraten
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig- Champignonmantel
Crepinette von der Maispouletbrust
Seeteufelfilet mit Ratatouille - Butter gratiniert
dazu feine Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln, Butterreis und Kartoffelgratin

Dessert

Erdbeer Mascarpone Mousse
Weißweincrème auf mit Kirschwasser getränkten Biskuitwürfelchen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frisches Obst

52,80€ pro Person

Gutsherren Buffet

Kalte Vorspeisen

Eingelegtes, gebratenes Gemüse nach Italienischer Art
Zarte Hähnchenbrustfilets in dreierlei Krusten gebraten
Gefüllte Eier „Russische Art“
Schweinerücken am Stück gebraten mit gefüllten Tomaten
Räucherfischspezialitäten der Region mit Lachs, Forelle, Makrele und Sprotten
Feine Käseauswahl mit Weintrauben
Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing
Brotkorb mit Partyrad, Franzosenbrot, Schwarz- und Vollkornbrot
Butter

Warme Hauptspeisen

Geschmorter Kalbsnacknbraten mit Pfifferlingrahmsauce
Schweinefilet im Brokkolimantel gebraten
Poulardenbrüstchen „Hawaii“
Schollenfilet in Eihülle gebraten mit würzigem Tomatenragout
dazu feine Gemüseauswahl mit Rotkohl
Rosmarinkartoffeln, Butterreis und Kartoffelgratin

Dessert

Bayrisch Creme „Schoko Vanille“ auf Himbeermark
Marzipan - Quarkmousse
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frisches Obst in der Etagère

46,80€ pro Person

Buffet International

Europa

Spanische Tortilla

„Salat Nizza“ mit Thunfisch, Kartoffel, grüne Bohnen, Oliven und Zwiebelstreifen

Internationale Käsespezialitäten vom Brett

Salate der Saison

Asien

gebratene Garnelen in Kräutermarinade

Sushi und Sarimi mit Wasabi und Sojasoße mit geröstetem Sesam

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Brötchen und Stangenweißbrot

und Butter

* * *

Süd Afrika

Boula Boula

* * *

gebackene Hirschkeule in Wacholder-Honigsoße geschmort

Lamm- Moussaka

Hähnchencurry mit Kichererbsen, Erdnüssen und Kokosmilch

Gebratenes Victoriabarschfilet in würzigem Tomatenragout

Süß-Kartoffelchips, Cous Cous, gebräunte Serviettenknödel

Gemüseauswahl

* * *

Mango-Lassi

Mousse au Chocolate

Crème Brûlée

Obstauswahl

53,80€ pro Person

Änderungen sind nach Absprache möglich.



Die Übernachtung....

in unserem Haus können Sie folgende Zimmer buchen:
(die Preise beziehen sich auf das Zimmer pro Nacht)

20 Doppelzimmer	78,00 €
4 Einzelzimmer	56,00 €
1 Doppelzimmer superior	88,00 €
1 Himmelbettzimmer	82,00 €
3 Familienzimmer (2 Pers.)	102,00 €
Aufbettung	20,00 €
Hund	6,00 €

... und der Morgen danach

was gibt es schöneres als ein gemeinsames Frühstück nach der Feier.
Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Frühstück vom Auerhahnbuffet, das kaum Wünsche offen lässt.
Preis pro Person 8,00

Für Gäste die nicht im Haus übernachten, aber trotzdem mit Ihnen frühstücken möchten, kostet das Frühstück 12,00 € pro Person.

So können Sie Ihre Feier gemütlich ausklingen lassen, und sich in Ruhe von Ihren Gästen verabschieden.