



## Ihre Traumhochzeit am Websweiler Hof Saison 2022/23

Liebes Brautpaar,

herzlich Willkommen am Websweiler Hof.

Wir freuen uns, Sie an diesem besonderen Tag an einem der schönsten Orte im Saar-Pfalz-Kreis begrüßen zu dürfen. Bei uns werden Sie und Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst verwöhnt und Sie können Ihren schönsten Tag in einer unvergleichlichen Atmosphäre in unseren historischen Mauern genießen.

Unsere abwechslungsreiche internationale Küche bietet den idealen kulinarischen Rahmen für Ihre Hochzeit. Gerne gehen wir auch auf Ihre besonderen Wünsche ein. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir passen unsere Menüvorschläge an. Hierbei handelt es sich jedoch lediglich um einen Durchschnittswert der entsprechend Ihren individuellen Wünschen stark variiert.

Vom Empfang in unserem herrlichen Innenhof, über köstliche Buffets aber auch festlich servierte Dinner – wir wissen, wie wir Ihrem schönsten Tag eine persönliche Note geben und damit für Sie und Ihre Gäste unvergesslich machen.

Melinda Bodnar  
und ihr Websweiler Hof-Team

**Empfang der Gäste im Innenhof (bei schönem Wetter) oder im Restaurant**

Cremant	29,50 €/0,7l
Prosecco	22,50 €/0,7l
mit Aperol, Rosato und Casis	1,00 € pro Person
Orangensaft	8,00 €/1l
Wasser	6,00 €/0,7l
Karlsberg Ur-Pils	2,90 €/0,3l 3,60 €/0,4l
Flammkuchen Classic	9,50 €/Flammkuchen
Flammkuchen vegetarisch	9,50 €/Flammkuchen
Flammkuchen Nautic	11,00 €/Flammkuchen
frische Wassermelone aufgeschnitten	1,50 € pro Person
Canapés	
Pumpnickel belegt mit Räucherlachs und Meerrettich	
Luftgetrockneter Schinken auf frischem Baguette	
Blätterteigteilchen mit Crevetten	
kleine Bruschetta u.v.m	12,00 € pro Person
(Für einen Empfang rechnen wir mit 4 bis 5 Canapés pro Person.)	

**Mitternachtssnack**

Currywurst mit Baguette	7,50 €/Person
große Käseauswahl, Butter, Baguette, Trauben und Feigensenf	9,50 €/Person

**Sonstige Getränke**

Softdrinks (Cola, Limo, Apfelsaftschorle usw.) 0,2 l	2,50 €
Softdrinks (Cola, Limo, Apfelsaftschorle usw.) 0,4 l	3,80 €
Kaffee/Espresso	2,50 €
Kaffeespezialitäten (Latte Macchiato, Cappuccino etc.)	3,20 €
Karlsberg Weizenbier 0,5 l	4,00 €
Ramazotti 0,02 l	4,80 €
Williams 0,02 l	4,00 €
Mirabell 0,02 l.	4,00 €
Mixgetränke (Gin Tonic, Wodka Mix...)	7,50 €
Hugo	6,50 €
Aperol Sprizz	6,50 €
Rosato Mio	6,50 €
Melone Sprizz	6,50 €

## Menüvorschläge

### Unser Websweiler Hof Buffet

#### Vorspeisen

Tomaten Mozzarella  
Melone mit Serranoschinken gegrillte  
Aubergine mit Orangenpfeffer  
getrocknete Tomaten eingelegte Oliven  
mit frischer Blattminze eingelegte  
Artischocken mit Chilifäden  
Champignons gefüllt mit Schafskäse  
geräucherter Lachs mit Meerrettich marinierte  
Scampis, Meeresfrüchte Salat  
pikante Hackbällchen, Saté Hähnchenspieße

bunte Blattsalate der Saison  
Rohkostsalate (Kraut- und Karottensalat), Tomaten, Mais, Gurken und Paprika mit  
2 verschiedenen Dressings

bunter Brotkorb

#### Hauptgerichte

Roastbeef im Ganzen gebraten in Rotweinsauce

Prager-Saftschinken in Dijon-Senf-Sauce

Fischfilet gefüllt mit Thymian und Zucchiniestreifen an  
Champagnerschaum

Butterreis, Tagliarini, Kartoffelgratin, Kroketten, Rösti frisches  
gedämpftes Marktgemüse in Butter geschwenkt

#### Dessert

große Eisbombe,  
garniert mit frischen Früchten, Sahnehäubchen, Blattminze  
Zweierlei Schokomousse

**Menü 65,00 € pro Person**

## MENÜVORSCHLÄGE

### Unser Sommerbuffet

#### Vorspeise am Tisch serviert

Anti-Pasti Teller

(Melone mit Serranoschinken, Champignons gefüllt mit Schafskäse, marinierte Aubergine und Zucchini, Oliven, Tomaten-Mozzarella, Rucola)

#### Hauptgericht Buffet

Lammhaxe aus dem Ofen mit  
Rotweinsauce

Schweinefilet gefüllt mit Kalbsfarce in  
Calvados-Rahmsauce

Zander- und Lachsfilet in Champagnersauce

Gemüse: Broccoli, Blumenkohl, Karotten in Butter geschwenkt

Beilagen: Folienkartoffel mit Quark, Basmatireis, Tagliarini, Kroketten und Rösti

Blattsalate der Saison, Karotten, Gurken, Tomaten mit  
Hausdressing und Joghurtdressing

#### Dessert am Tisch serviert

Ricotta auf Orangen-Maracujaspiegel

**Buffet 68,00 € pro Person**

## Menüvorschläge

### Gourmet Menü

#### Vorspeise

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Markklößchen und Gemüse Julienne

#### Zwischengang

Kabeljaufilet auf Tagliarini Nest  
mit Forellenkaviar an Champagnerschaum

#### Sorbet

Himbeersorbet mit Ferdinands Quittengin

#### Hauptgericht

Rinderfilet im Pistazien Mantel mit  
Kartoffelgratin und Trüffeljus

#### Dessert

Dessertvariationen mit Fruchtsternen  
und Feige garniert

**Preis 79,00 € pro Person**

## Menüvorschläge

### Hochzeits-Menü

#### **Vorspeise**

Pflücksalat mit Himbeerdressing,  
lauwarmer Ziegenkäse im Baconmantel mit Pinienkernen

#### **Zwischengang am Tisch serviert**

Mezzalune mit Jakobsmuschel an Champagnerschaum

#### **Hauptgericht (Buffet)**

Roastbeef am Stück gebraten in  
Trüffel-Jus, live tranchiert

Pouardes des bresse mit Dijon-Senf-Sauce

Zander und Lachsfilet in Champagnersauce

Gemüse: Broccoli, Blumenkohl, Karotten in Butter geschwenkt

Beilagen: Kartoffelgratin, Basmatireis, Bandnudeln und Röstiecken

#### **Dessert am Tisch serviert**

Cremé brulee, Walnuss Eis, kalte Beeren

**Buffet 89,00 € pro Person**

## Menüvorschläge

### Unser „All-Inclusiv“ Genießer Menü

Empfang mit Cremant und Orangensaft,  
Cassis, Aperol und Rosato  
Wasser, Karlsberg Ur-Pils

Flammkuchen classic und vegetarisch

Alle Gerichte am Tisch serviert

#### **Vorspeise**

Pflück-Salat, Rucola, warmer Ziegenkäse mit Bacon,  
Avocado, Cherry-Tomaten, Nüsse an Himbeer-Dressing

#### **Zwischengang**

Steinbeißer-Filet mit Scampis an Champagnerschaum  
mit Tagliarini

vegetarische Alternative:

Kräuterseitling an Champagnerschaum mit  
Tagliarini

#### **Sorbet**

Basilikum-Sorbet

#### **Hauptgericht**

Duett von Rinderfilet und Kalbsfilet im Baconmantel und Trüffel-Jus, Kartoffelgratin,  
karamellierte Erbsenschotten und Karotten

vegetarische Alternative:

Crêpes mit Gemüse gefüllt, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin



### **Dessert**

Köstliche Variationen von  
Apfel-Blini mit Sahnehäubchen  
Crème Brulée und  
Mousse au chocolat

### **Mitternachtsimbiss**

große europäische Käseplatte mit Trauben,  
Butter, frischem Baguette

oder

Currywurst mit frischem Baguette

### **Alkoholische und antialkoholische Getränke**

Weißwein Grauburgunder Karl Petgen  
Rotwein Bodegos Temparillo  
Rosé Knipser Clarette

GMQ Mineralwasser  
Karlsberg Ur-Pils  
Karlsberg Weizenbier  
Aperol Spritz  
Rosato Mio  
Hugo  
Mojito  
Cuba libre  
Gin Tonic (Ferdinand)  
eine Runde Digestif nach dem Essen (Mirabell, Williams, Ramazotti)  
alkoholfreie Getränke

Espresso, Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

### **Speisen und Getränke 179,00 € pro Person**

## Menüvorschläge

### Herbst-Hochzeit am Websweiler Hof

#### **Vorspeise (am Tisch serviert)**

Kürbiscremesuppe  
mit Weißbrot-Croutons, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

#### **Hauptgericht – Buffet**

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Rohkostsalaten  
zarter Rinderbraten in Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und Schneebällchen  
Fischfiletröllchen mit Karottenstiften und Thymian in Rieslingsauce  
Rosa gebratenes Schweinefilet in Calvados-Rahmsauce  
Frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt  
Basmatireis, Kartoffel-Rösti, Kroketten, Pommes Frites

#### **Dessert am Tisch serviert**

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

**Menü 65,00 € pro Person**

## MENÜVORSCHLÄGE

### **Mediterranes Buffet**

#### **Vorspeise (am Tisch serviert)**

Anti-Pasti Teller

(Champignons gefüllt mit Schafskäse, marinierte Aubergine und Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni mit Frischkäse)

#### **Zwischengang (am Tisch serviert)**

Mezzalune mit Kräuterseitlingen

#### **Hauptgericht (Buffet)**

Fischfilet-Röllchen gefüllt mit Thymian,  
Zucchini-Karottenstiften in Champagnerschaum,

Roastbeef im Ganzen gebraten an Trüffel-Jus, live tranchiert

Schweinefilet gefüllt mit Kalbsfarce in Calvados-Rahmsauce

Rosmarinkartoffeln, Basmati Reis, Tagliarini,  
mediterranes Grillgemüse

#### **Dessert**

Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

**Menü 79,50 € pro Person**

## MENÜVORSCHLÄGE

### Alles neu macht der Mai

#### Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Flusskrebssen

#### Zwischengang

Geräucherter Lachs mit hausgemachtem Rösti und  
Blattsalate der Saison

#### Hauptspeise

Frischer Spargel aus der Pfalz mit neuen Kartoffeln,  
mit Steak vom Kalb,  
wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

#### Dessert

Erdbeer Romanoff  
Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis,  
Sahnehäubchen und Minze

**Menü 65,00 € pro Person**

Liebe Gäste,

wir wünschen uns, dass Sie uns Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag am Websweiler Hof erleben. Daher legt unser Küchenchef höchsten Wert auf beste Qualität und marktfrische Zutaten.

Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass es in seltenen Fällen zu kurzfristigen Änderungen bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen kommen kann.

Natürlich sind wir bemüht auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen, allerdings unter Berücksichtigung von saisonalen Besonderheiten.

Im Laufe des Jahres kann es bei diesen Produkten auch zu Preisveränderungen kommen. Hierüber informieren wir Sie rechtzeitig und beraten Sie bei eventuellen notwendigen Anpassungen.

### **Wie ist der Ablauf bei einer Reservierung am Websweiler Hof?**

Sobald Sie sich dazu entschieden haben, Ihre Hochzeit im Restaurant Websweiler Hof zu feiern, werden wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung zuschicken. Wir bitten Sie, die Vereinbarung innerhalb von zwei Wochen unterschrieben an uns zurück zu senden.

Im Rahmen der verbindlichen Buchung bitten wir um eine Anzahlung in Höhe von 1.000,00 €. Mit Eingang dieser Anzahlung ist Ihr Hochzeitstermin für beide Seiten verbindlich reserviert. Eine Stornierung ist bis 180 Tage (6 Monate) vor Veranstaltungstermin möglich. Bei einer späteren Stornierung wird die Anzahlung in voller Höhe fällig.

Die genauen Details sollten wir zwölf bis vier Wochen vor Ihrem großen Tag besprechen - auf Wunsch natürlich auch gerne früher.

### **Fällt eine separate Raummiete an?**

In unserem Restaurant wird keine Raummiete fällig.

## **Können wir Wein und Hochzeitstorte mitbringen?**

Natürlich ist es möglich Wein oder Sekt/Cremant/Champagner mitzubringen. Hierfür berechnen wir Korkgeld in Höhe von 18,50 € pro Flasche.

Auf Wunsch können Sie auch eine eigene Hochzeitstorte mitbringen, dabei fällt Tellergeld von 2,50 € pro Person an.

## **Wer kümmert sich um die Dekoration?**

Gerne dekorieren wir Ihre Tische nach Absprache mit frischen Blumen, verschiedenen Kerzenständer. Der Preis hierfür gestaltet sich nach Aufwand und Absprache mit Ihnen

Möchten Sie eine exklusivere und aufwendigere Dekoration können Sie gerne einen Dekorateur oder Floristen Ihrer Wahl beauftragen. Bitte sprechen Sie mit uns ab, ob die Dekoration eventuell schon am Vortag vorgenommen werden kann oder erst am Tag der Veranstaltung.

## **Wo können unsere Gäste parken?**

Vor dem angrenzenden Golfclub stehen viele Parkplätze zur Verfügung. Durch den Golfclub ist unser Restaurant über einige Stufen zu erreichen.

Ältere und körperlich eingeschränkte Menschen können bis in die Einfahrt zum Innenhof gebracht. Bitte parken Sie danach Ihr Auto auf den dafür vorgesehenen Stellflächen.