



## Ihre Traumhochzeit am Websweiler Hof Saison 2024

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	30,00 €/0,7l
Prosecco	24,00 €/0,7l
mit Aperol, Rosato und Casis	1,00 € pro Person
Orangensaft	8,00 €/1l
Wasser	6,50 €/0,7l
Karlsberg Ur-Pils	3,20 €/0,3l
	4,30 €/0,4l
Flammkuchen Classic	12,00 €/Flammkuchen
Flammkuchen vegetarisch	12,00 €/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	15,00 € 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	3,20 €
Softdrinks (Cola, Limo, Apfelsaftschorle usw.) 0,4 l	4,50 €
Kaffee/Espresso	2,80 €
Kaffeespezialitäten (Latte Macchiato, Cappuccino etc.)	3,40 €
Karlsberg Weizenbier 0,5 l	4,50 €
Ramazotti 0,02 l	4,80 €
Williams 0,02 l	4,50 €
Mirabell 0,02 l.	4,50 €
Mixgetränke (Gin Tonic, Wodka Mix...)	8,50 €
Hugo	7,00 €
Aperol Sprizz	7,00 €
Rosato Mio	7,00 €
Melone Sprizz	7,00 €
Limocello Sprizz	7,00 €
Lillet Wild Berry	7,00 €

## Menüvorschläge

### Unser Websweiler Hof Buffet

#### Vorspeisen

Tomaten Mozzarella  
Melone mit Serranoschinken,  
gegrillte Aubergine mit Orangenpfeffer,  
Zucchini, Rote Beete Carpaccio  
Champignons gefüllt mit Schafskäse  
geräucherter Lachs mit Meerrettich,  
marinierte Scampis, Vitello Tonnato  
pikante Hackbällchen

bunte Blattsalate der Saison  
Rohkostsalate (Kraut- und Karottensalat), Tomaten, Mais, Gurken und Paprika  
mit  
Hausdressing und Yoghurtdressing zur Auswahl

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

**79,00 € pro Person**

## MENÜVORSCHLÄGE

### Unser Sommerbuffet

#### Vorspeise am Tisch serviert

Anti-Pasti Teller

(Cantaloupe-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 Champagner-Dill-Sauce

Gemüse: Broccoli, Blumenkohl, Karotten in Butter geschwenkt

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

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

#### Dessert am Tisch serviert

Ricotta auf Orangen-Maracujaspiegel

#### Buffet 75,00 € pro Person

## Menüvorschläge

### Gourmet Menü

#### Vorspeise

Rote Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

#### Zwischengang

Kabeljaufilet auf Tagliarini Nest  
mit Forellenkaviar an Champagnerschaum

#### Sorbet

Himbeersorbet mit Ferdinands Quittengin

#### Hauptgericht

Rinderfilet im Pistazien Mantel mit Kartoffelgratin  
Trüffeljus und Zuckerschotten

#### Dessert

Dessertvariationen mit Fruchtsternen  
und Feige garniert

**Preis 85,00 € pro Person**

## Menüvorschläge

### Hochzeits-Menü

#### Vorspeise

Pflücksalat mit Himbeerdressing,  
lauwarmer Ziegenkäse im Baconmantel mit Pinienkernen

#### Zwischengang am Tisch serviert

Mezzalune mit Jakobsmuschel an Champagnerschaum

#### Sorbet mit Prosecco

#### Hauptgericht (Buffet)

Roastbeef am Stück gebraten in  
Trüffel-Jus, live tranchiert

Poulardes 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 98,00 € 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**

Kabeljau-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**

alkoholfreie Getränke

Weißwein Grauburgunder Karl Petgen  
oder Riesling, Auxerrois trocken

Rotwein Primitivo 12,5  
oder Cotes du Rhone

Rosé Cote de Provence, Corbieres

Teinacher Mineralwasser  
Karlsberg Urpils  
Karlsberg Weizenbier

Aperol Spritz  
Rosato Mio  
Lillet Wild Berry  
Limocello Spritz  
Hugo  
(sie können drei Sorten aussuchen)

Mojito  
Cuba libre  
Gin Tonic  
Wodka Maracuja  
Jack Daniels Cola  
Malibu mit Multivitaminensaft  
(Sie können drei Sorten aussuchen)

eine Runde Digestif nach dem Essen (Mirabell, Williams, Ramazotti)

Espresso, Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

**Speisen und Getränke 199,00 € 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

Kürbis-Ravioli mit Parmesan

Rosa gebratenes Schweinefilet in Calvados-Rahmsauce

Frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt  
Kartoffel-Rösti, Kroketten

#### Dessert am Tisch serviert

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

**Menü 72,00 € 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 75,00 € 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 72,50 € 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 3.500,00 €. 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 kann die Anzahlung nicht erstattet werden.

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 3,50 € 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.

### **Wie viele Personen können wir einladen**

In unserem Restaurant finden mit Tanzfläche maximal 100 Personen Platz.