



Hochzeitsbroschüre

„Die Ehe ist die wichtigste Entdeckungsreise,
die der Mensch unternehmen kann.“



Soren Kierkegaard

*Wir freuen uns, Sie auf dieser Reise
begleiten zu dürfen!*

Ihre Familie Mayer



Inhalt

	<u>Seite</u>
Begrüßung	3
Leitfaden zum Glücklichein...	
Unsere Location	4
Unsere Räumlichkeiten	5-6
Speisen & Getränke	7-9
Organisatorisches zum Schluss...	10
Unsere Hochzeitscheckliste für Ihre Traumhochzeit!	11-12
Hochzeitsbräuche	13-14
Buffet- und Menükarte	15-32
Kontakt und Anfahrt	33



Liebes Hochzeitspaar,

♥ – lich Willkommen im

Brauereigasthof zum Engel!

Langsam beginnt der schönste Tag im Leben Gestalt anzunehmen. Sie sollten noch so viel organisieren und an viele Kleinigkeiten muss noch gedacht werden...



Wir begleiten Sie auf diesem Weg und lassen Ihren ganz persönlichen Hochzeitstraum wahr werden. Genießen Sie diesen Tag bei uns, lassen Sie sich verwöhnen und verzaubern durch das stimmungsvolle Ambiente, denn es gibt Momente, die möchte man für immer festhalten.

Damit Sie die Zeit – vor und an diesem wichtigen Tag – unbeschwert genießen können, helfen wir Ihnen bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Hochzeitsfeierlichkeiten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Leitfaden beginnend mit der Wahl der Räumlichkeiten und der optischen Gestaltung Ihrer Hochzeit, bis hin zu den kulinarischen Genüssen Ihres Menüs.

Darüber hinaus vermitteln wir Ihnen gerne jegliche Kontakte, die Ihnen bei der Wahl der Dekoration, der Hochzeitstorte oder der musikalischen Untermahlung hilfreich sind.

Liebe hält die Zeit an und lässt

die Ewigkeit beginnen...



Leiftaden zum Glücklichein...

Unsere Location:

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen in fünfter Generation, welches bereits seit 1878 durch die Familie Mayer geleitet wird.

Aktuell arbeiten drei Generationen unter einem Dach: Oma Käthe, Geschäftsführer und Braumeister Johann Mayer mit seiner Frau Irmgard, sowie deren Tochter Stefanie, mit Ihrem Mann Joachim Kurzweil, welche die Tradition für die nächsten Jahre sichern.

Kulinarisch überzeugen wir sowohl mit unseren Schmankerln aus der traditionellen bayrischen Küche, wie auch durch eine leichte, modernen Küche mit kreativen Ideen. Daneben bieten wir Ihnen mit Stolz unsere Biere aus hauseigener Herstellung an. Unsere Brauerei ist die letzte „Kleinbrauerei“ im Landkreis Günzburg und wurde 2016 und 2017 komplett saniert und durch eine moderne Brauanlage erweitert.

Werte wie „Familie, Zuverlässigkeit, Zusammenhalt und Wertschätzung jedes Einzelnen“ genießen bei uns und unseren Mitarbeitern einen hohen Stellenwert.



Setzen Sie auf unsere langjährige Erfahrung...

Unsere Räumlichkeiten:

Am Beginn jeder Feierlichkeit steht die Suche nach den geeigneten Räumlichkeiten.

Wir wollen Ihrer Liebe Raum zur Entfaltung geben und lassen Ihnen die Wahl, ob Sie im kleinen, intimen Rahmen oder mit der großen Hochzeitsgesellschaft feiern.

Unsere individuellen Raumkonzepte werden auf Ihre Wünsche abgestimmt. Sie haben die Wahl zwischen unseren beiden Nebenzimmer oder dem großen Saal. In Punkto Sitzgestaltung entscheiden Sie, wie aufgestuhlt wird.

Wählen Sie zwischen:

Unserem „kleinen Nebenzimmer“:

- Maximal 20 Sitzplätze
- Vier eckige Tische; Stühle und Bänke
- Raumgestaltung im Landhausstil
- Rollstuhlgeeignet



Dem „großen“ Nebenzimmer“:

- Maximal 45 Sitzplätze
- 9 eckige Tische; Stühle und Bänke
- Auf Wunsch mit dem kleinen Nebenzimmer kombinierbar
- Raumgestaltung im Landhausstil
- Rollstuhlgeeignet



Oder unserem Festsaal:

- Maximal 130 Sitzplätze
- eckige Tische und runde Tische
- Stühle und Bänke
- elegante Raumgestaltung
- auf Wunsch teilbar
- Tanzfläche mit Bühne



In der Regel halten wir den Saal bereits am Vortag für Sie frei, damit Sie ohne zeitlichen Druck dekorieren und sich am Folgetag voll und ganz auf Ihre Feierlichkeit konzentrieren können.

Die Tischdecken stellen wir Ihnen zur Verfügung und werden ebenfalls im Vorfeld durch unser Personal eingedeckt. Bei Bedarf können Sie Kerzen und Serviette aus unserem breiten Angebot auswählen. Falls Sie sich selbst darum kümmern, bitte nur tropffreie Kerzen verwenden.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Menükarten gegen einen Aufpreis von 0,90 € pro Person.

Blumenschmuck oder sonstige Deko können Sie gerne nach Absprache in Auftrag geben. Der Preis hierfür ist abhängig von Ihren Wünschen – gerne können wir Ihnen auch Adressen einiger Floristen zur Verfügung stellen.



Speisen & Getränke:

„Es gibt kein Rezept für die Liebe ... Es gibt nur gute Zutaten!“

In diesem Sinne zaubern wir Ihnen das passende Festmahl zu Ihrer Hochzeit.

Dabei haben Sie die Wahl zwischen einem edlen Menü, welches direkt am Tisch serviert wird oder einem liebevoll und geschmacklich hochwertig gestaltetem Büffet.

Falls Sie sich bei der Auswahl unsicher sind, bieten wir dem Brautpaar 1 Monat vor der Hochzeit nach Absprache ein Probeessen (20 % Preisreduzierung zum normalen Preis) an. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir hierbei keine Buffets anbieten können.

Sektempfang:

Damit Sie nach der Trauung entsprechend auf diesen neuen Lebensabschnitt anstoßen können, stellen wir Ihnen – nach Absprache im Freien oder dem gewählten Raum – einen Sektempfang bereit.

Wir bieten ihnen dabei Klassiker wie Prosecco, Sekt oder Champagner – aber auch Mischgetränke, wie beispielsweise Hugo oder Aperol Spritz bzw. unsere neusten Kreationen Bierbowlen oder –cocktails an.

Gerne servieren wir Ihnen für den kleinen Hunger verschiedene Häppchen und Fingerfood.



Kaffee und Kuchen:

Ob zweistöckig, dreistöckig, eckig, rund, mit oder ohne Blumendekoration oder ganz individuell – gerne vermitteln wir Sie bei der Wahl Ihrer Hochzeitstorte zu einem Konditor unseres Vertrauens.

Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte, wie auch alle anderen Kuchen und Torten gerne selbst mitbringen. Hierfür entstehen Ihnen keine Kosten. Wir schneiden diese gerne auf.



Für das Eindecken der Kaffeetafel (Geschirr und Servietten) und den verzehrten Kaffee berechnen wir Ihnen je Gast pauschal 7,90 €.

Zusätzlich zur „klassischen“ Tasse Kaffee können Ihre Gäste gegen Aufpreis natürlich auch unsere anderen Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappuccino oder Late Macchiato) bestellen.

Abschließend möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass der ein oder andere Gast sicher gerne ein Stückchen Kuchen oder Torte mit nach Hause nehmen möchte – denken Sie dabei an entsprechendes Verpackungsmaterial.

„Liebe heißt, sich im anderen wiederfinden



und dann gemeinsam zu wachsen.“

Hauptgang und Dessert:

Unsere Menüs bestehen nicht aus fertig geschnürten Paketen.

Wir bieten Ihnen, wie bereits erwähnt, eine breite Auswahl an Ideen für Ihr Menü oder Büffet. In der angehängten Menüauswahl findet sich sicher etwas für jeden Geschmack! Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, sollten Sie bei Ihrer Auswahl darauf achten, auch an die unterschiedlichen Vorlieben Ihrer Gäste zu denken... Hierbei helfen wir Ihnen gerne.

Bei einigen Produkten haben wir eine Mindestabnahmemenge, andere Produkte können wir nur saisonal anbieten – denn sie schmecken einfach dann am besten, wenn es auch zur Jahreszeit passt!

Auch unsere Nachspeisen werden individuell auf Desserttellern oder in kleinen Gläschen serviert, entscheiden Sie einfach selbst.

Aperitiv:

Falls gewünscht, serviert Ihnen unser Personal nach dem Essen ein „Verdauungsschnapsel“. Teilen Sie uns dies bitte vor dem Essen mit.

Hier führen wir die Klassiker, wie Obstler, Himbeer-, Birnen-, Zwetschen- oder Kirschgeist – aber auch Getränke wie Ramazotti oder Jägermeister.

Mitternachtssnack:

Für hungrige Gäste servieren wir auf Ihren Wunsch einen leckeren Mitternachtssnack. So schöpfen Sie wieder Kraft, um bis spät in die Nacht zu feiern...



Organisatorisches zum Schluss...

Gästezahl und Planung:

Da wir Ihr Fest so gut wie möglich planen möchten, bitten wir Sie zeitnah einen Termin mit uns zu vereinbaren. Hierbei können die Vorbereitungen und die Essensauswahl in Ruhe besprochen werden. Spätestens 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung müssten Sie uns dann die endgültige Personenzahl angeben, die dann auch auf jeden Fall berechnet wird. Bitte haben Sie hierfür Verständnis, da wir keine Möglichkeit haben, die bestellten Gerichte andersweitig zu verwenden.

Gema:

Denken Sie an das Anmelden der Gema. Etwaige anfallende Gebühren werden Ihnen in Rechnung gestellt. Auf Wunsch melden wir Ihre Veranstaltung für Sie an.

Fast grenzenlos feiern:

Wegen der gesetzlichen Nachtruhe sind wir ab 22 Uhr gezwungen, bei Bedarf unsere Fenster zu schließen. Im Sinne der Nachbarschaftspflege bitten wir Sie beim Verlassen der Gaststätte Lärm zu vermeiden.

Wunderkerzen und Feuerwerk

Aufgrund der entstandenen Schäden in der Vergangenheit sind Wunderkerzen in unserem Haus verboten.

Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern nur nach Absprache mit dem Landrat erlaubt ist. Wir möchten darauf hinweisen, dass bei evtl. Forderungen bzw. Klagen der Veranstalter bzw. Auftraggeber haftbar gemacht wird.

Zahlung

Wir bitten um eine Bar- oder ec-Zahlung am Ende Ihres Festes. Sie erhalten den Kassenbeleg noch am selben Tag, auf Wunsch auch gerne eine Rechnung im Laufe der nächsten drei Werktage. Hierfür bräuchten wir dann nur Ihre genaue Anschrift.

*Nachdem jetzt alles Organisatorische geklärt ist, bedanken wir uns für
Ihr Vertrauen und wünschen eine schöne und gesellige Feierlichkeit,
bei gutem Essen und Trinken!!!*

Unsere Hochzeitscheckliste für Ihre Traumhochzeit!

Es soll der schönste Tag in Ihrem Leben werden!

Dürfen wir Sie dabei unterstützen?

Anbei haben wir einige Gedanken notiert, die eine stressfreie und reibungslose Planung ermöglichen, damit Ihrer Traumhochzeit nichts mehr im Wege steht.

Grundsätzliches vor der eigentlichen Planung:

- ♥ Wie, wann und wo möchten wir feiern? (Standesamt oder/und kirchliche Trauung)
- ♥ Was benötigen wir für Dokumente? (Personalausweis, Geburtsurkunde)
- ♥ In welcher Größenordnung (Gästeliste, Budget) und in welcher Location wollen wir heiraten?
- ♥ Heiraten wir Traditionell oder ausgefallen?
- ♥ Wünschen wir ein Rahmenprogramm bei unserer Hochzeit (z. B. Kutschfahrt)?
- ♥ Wer ist bei der Planung miteinzubeziehen?(Trauzeugen, Standesbeamter/Pfarrer)
- ♥ Wer muss alles beauftragt werden? (Stylist, Fotograf, Florist, Konditor, Lokal)
- ♥ Was gilt es sonst noch zu erledigen? (Ringe, Anzug und Brautkleid, Hochzeitsauto, Band, Einladungen)
- ♥ Wohin geht die Hochzeitsreise und was benötigen wir dafür? (Reisepass, Visum, Impfungen, Urlaubsantrag)



Die konkretere Planung:

- ♥ An welche Gäste verschicken wir unsere Hochzeitseinladungen?
- ♥ Wie unterhalten wir die Kinder?
- ♥ Wo bringen wir die Gäste unter?
- ♥ Wie gestalten wir die Sitzordnung? Wer sitzt am Brauttisch?
- ♥ Wie werden die Tische dekoriert? Wer macht die Tisch- und Menükarten?
- ♥ Welche Vorstellung haben wir für das Hochzeitsmahl und die Getränke? Gibt es einen Sektempfang? Woher bekommen wir die Hochzeitstorte und sonstige Torten/Kuchen? Entscheiden wir uns für Menü oder Büffet?
- ♥ Gibt es eine Candybar für die „Süßen“ unter uns?
- ♥ Gibt es das sogenannte „Braut stehlen“ – die Brautentführung? Falls ja, wohin wird sie entführt?

Ansonsten bleibt nur noch eins zu sagen:

Entspannen, früh ins Bett gehen, das Atmen nicht vergessen und „Ja, ich will!“ sagen...

**Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Hochzeitstag
und viel Spaß in den Flitterwochen!**





Junggesellenabschied:

Dies gilt in der heutigen Zeit für den Ehemann als Chance es vor der Hochzeit noch einmal so richtig „krachen“ zu lassen. Er wird meist als großes Saufgelage mit teils lustigen, teils peinlichen Spielchen sowie Stripperinnen und ähnlichem zelebriert.

Aufgrund der Emanzipation gibt es inzwischen auch Junggesellinnenabschiede, die nach ähnlichem Muster verlaufen. Meist wird sie von Freunden organisiert und findet ein bis zwei Wochen vor der Hochzeit statt, damit das Brautpaar genügend Zeit hat, sich wieder zu regenerieren.

Polterabend:

Frei nach dem Motto "Scherben bringen Glück" wird am Polterabend Geschirr zerschlagen. Der Lärm soll außerdem böse Geister vertreiben. Die Scherben müssen anschließend vom Brautpaar gemeinsam zusammengekehrt und entsorgt werden. Doch Vorsicht: Unter keinen Umständen sollte Glas zerschlagen werden, denn das bringt Unglück.

Oft findet der Polterabend am Tag vor der standesamtlichen oder kirchlichen Trauung statt. Sein zweiter Zweck besteht darin, dass auch jene Bekannten und Freunde dem Brautpaar gratulieren können, die nicht zur Hochzeit eingeladen sind. Das Brautpaar gibt lediglich den Termin bekannt und hofft, dass viele Leute kommen. Für die Verköstigung der Gäste ist an diesem Abend gesorgt.

Hochzeitslader:

Folgende Aufgaben hat der Hochzeitslader: Auf der Hochzeit überwacht er den Ablauf, moderiert durch den Abend und unterhält die Hochzeitsgäste. Die Rolle des Hochzeitsladers kann sowohl ein Familienmitglied oder ein guter Bekannter als auch jemand Professionelles übernehmen.

Spalierstehen

Die Hochzeitsgesellschaft stellt sich nach der standesamtlichen oder kirchlichen Trauung in zwei Reihen auf und bildet mit den Händen einen Tunnel, den das Brautpaar durchschreiten muss. Der Gang symbolisiert den ersten gemeinsamen Weg in die richtige Richtung. Dadurch dass das Brautpaar sich einen Weg durch den meist sehr engen Tunnel bahnt, beweist es auch, dass Schwierigkeiten und Hindernisse in Zukunft gemeinsam überwunden werden. Für die Gäste ist das Spalierstehen auch eine Form, dem Brautpaar die Ehre zu erweisen.

Vier Dinge braucht die Braut:

Etwas Altes, etwas Neues, etwas Geliehenes und etwas Blaues.

- ♥ Das Alte kann ein Familienschmuck sein, welcher die Verbindung der Braut zu Ihrer Familie, Ihre Herkunft symbolisiert und zugleich für die Dauerhaftigkeit der Beziehung steht.
- ♥ Alles was für die Hochzeit neu angeschafft wurde (Brautkleid, Schuhe, Blumen, Ringe) steht für Glück, Erfolg und die Hoffnungen der Braut auf eine fröhliche Zukunft. Außerdem symbolisiert es auch das neue Leben, das Mann und Frau mit der Ehe beginnen.
- ♥ Für das Geliehene kann man sich etwas von guten Freunden leihen und zeigt damit die Unterstützung, die diese der Braut anbieten – es bedeutet, dass diese in jeder Lebenslage für sie da sind.
- ♥ Die Farbe blau stand schon früher für Treue, Reinheit, Ehrlichkeit, Bescheidenheit, Ergebenheit und Liebe. Meistens verwendet man hierbei ein blaues Strumpfband oder eine Blume im Haar.

Brautstrauß und Brautentführung

Der Brautstrauß hat bei der Hochzeit mehrere Funktionen: Er spielt eine wichtige Rolle bei der Brautentführung und wird schließlich gegen Ende des Abends in die Menge geworfen, um die unverheiratete Frau zu finden, die als nächstes vor den Traualtar treten wird.

Es ist Tradition, dass der Bräutigam den Brautstrauß aussucht, kauft und ihn der Braut überreicht - allerdings erst kurz vor oder in der Kirche. Von da an ist es Aufgabe der Braut, den Strauß nie aus den Augen zu lassen, denn wenn es jemandem gelingt, ihn zu entwinden, dann hat er mit dem Strauß auch die Braut "gestohlen". Es folgt der Brauch der "Brautentführung". Die Braut wird von Freunden weggebracht und in einem der umliegenden Wirtshäuser "versteckt". Der Bräutigam muss sich nun auf die Suche nach seiner Angetrauten begeben. Zum Brauch gehört es außerdem, dass der Ehemann die offenen Rechnungen in den Gaststätten zu begleichen hat, in denen er nach seiner Frau sucht. Ausgelöst wird die Braut schließlich mit einigen Kästen Bier oder anderen hochprozentigen Getränken.

Der Brautstrauß hat aber noch eine zweite Verwendung: Gegen Ende der Feierlichkeiten wirft die Braut ihren Strauß mit verbundenen Augen oder mit dem Rücken zur Menge in eine Ansammlung von unverheirateten Frauen. Diejenige, die den Brautstrauß ergattert, wird - so glaubt man - als nächste heiraten.

Über die Schwelle tragen

Es ist Brauch, dass der Bräutigam die Braut nach der Hochzeit über die Schwelle der gemeinsamen Wohnung trägt. Früher glaubte man nämlich, dass böse Geister unter der Türschwelle lauern. Doch wenn der frischgebackene Ehemann seine Frau trägt, können die Dämonen ihr nichts anhaben.

Buffet- und Menükarte



„Eine *gute Küche* ist das Fundament
allen Glücks.“

Georges Auguste Escoffier

Hierfür bieten wir Ihnen folgende Getränke an:

Sekt/Sekt-Orange/Orangensaft pur

Sekt mit Likör (Holunderblütensirup, Himbeere oder Erdbeere)

Prosecco

Prosecco mit Likör (Holunderblütensirup, Himbeere oder Erdbeere)

Hugo, Hilde oder Inge

Beerlini

Aperol Spritz

Weißbierbowle

Fruchtbowle (Obst je nach Saison)

Fingerfood und Canapées: (wir empfehlen Ihnen 3-5 Stück pro Person)

Baguettescheiben mit Ei, Lachs, Rohschinken, Käse oder Frischkäseaufstrich

Blätterteigvariationen mit unterschiedlichen Füllungen

Gemischte Mini-Quiche

Knusprige Grissini mit rohem Schinken umwickelt

Pikant gefüllte Mini-Croissant (Käse, Schinken, Salami, Lachs, Aufstrich)

Aufgespiesste Walnushälften mit Blauschimmelkäse und rohem Schinken

Trauben-Käse-Spieße

Melonenschiffchen mit hausgemachtem rohem Schinken und Mozzarellabällchen

Mediterrane Spieße (Tortellini, Salami, Schinken, Oliven, Kirschtomaten, etc. mariniert mit feinster Pestocreme)

Variationen vom Pumpernickel

Gefüllte Pfannkuchenröllchen

Suppen

Der „Klassiker“: Festtagssuppe (Leber-, und Brätknödel mit Backspätzle)

Hochzeitssuppe mit Brätstrudel, Minimaultaschen und Griesknödeln

Traditionelle Brätstrudelsuppe

Herzhafte Knödelsuppe mit Spinat-, Käse-, und Griesknödel

Maultaschensuppe (Minimaultaschen oder Streifen) – auch vegetarisch

Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot

Spargelcremesuppe (saisonal) mit Croutons und Sahnehäubchen

Cremige Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Blumenkohlsuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Herbstliche Birnen-Sellerie-Suppe mit Croutons und Sahnehäubchen

„Gesundes aus dem Garten“ cremige Gemüsesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und knusprigen Brotwürfeln

Allgäuer Käsesuppe mit knusprigen Brotwürfeln

Champignoncremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Zwiebelsuppe französische Art mit Croutons und Käse überbacken

Samtige Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Aromatische Kräutercremesuppe/saisonal Bärlauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Herbstliche Kürbis- oder Süßkartoffelcremesuppe (saisonal) mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Engelwirt's Weißbiersuppe mit knusprigen Brotwürfeln

Feierliche Hummercremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Die angegebenen Preise gelten für Suppen, die im Suppenteller serviert werden.

Für Suppen, die in der Suppenschüssel oder am Buffet serviert werden, verlangen wir aufgrund des höheren Wareneinsatzes einen Aufpreis von 1,00 €.

Salate

Bei den Salaten können Sie sich zwischen einem gemischten Saisonsalat (kleiner Salatteller) mit Dressing zur freien Wahl entscheiden oder sich aus folgenden Ideen ein Salatbuffet zusammenstellen.

Der Preis für den gemischten Saisonsalat liegt bei 3,90 €, der Preis für das Salatbuffet liegt bei 4,90 €.

Stellen Sie sich Ihr Buffet aus folgenden Ideen zusammen:

Unsere Klassiker (Tomaten-, Gurken-, Rettich-, Karottensalat)

Krautsalat (Weiß- oder Blaukraut; Cole Slaw)

Rote Beete Salat

Nudel- (Spaghetti, Penne oder Tortellini) oder Reissalat

Couscoussalat

Glasnudel-Hackfleisch-Salat

Mexikanischer Salat

Eiersalat

Mediterraner Ciabatta-Schichtsalat

Tomaten-Mozzarella-Salat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Geflügelsalat oder Rindfleischsalat

Meeresfrüchtesalat

Blattsalate mit Dressing Ihrer Wahl



Sollten Sie sich für ein komplettes Essensbuffet entscheiden, würden wir Ihnen die Salate in kleinen Partygläsern ausdekorieren. Ein echter Hingucker wird es, wenn Sie sich dabei für mindestens drei verschiedene Salate entscheiden – die Mindestbestellmenge wären dann 15 Stück je Sorte.

Salatvariationen (auf einem Teller mittlerer Größe angerichtet und serviert):

Bunter Gartensalat

Mittelgroßer gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, leckerem Dressing, dazu Baguette

Salat „Wald & Wiese“

Zupffrische Salate mit panierten Champignons, leckerem Dressing, etwas Tomate und Gurke, dazu Baguette

Salat „Wiener-Art“

Zupffrische Salate mit Schnitzel- oder Putenstreifen, leckerem Dressing, etwas Tomate und Gurke, dazu Baguette

Schwaben-Salat

Zupffrische Salate mit Maultaschenstreifen, leckerem Dressing, etwas Tomate und Gurke, dazu Baguette

Salat-„Italiano“

Zupffrische Salate mit Mozzarellabällchen und etwas Antipasti, leckerem Dressing, dazu Baguette

Salat „Meeresbrise“

Zupffrische Salate mit Räucherlachs, leckerem Dressing, etwas Tomate und Gurke, dazu Baguette

Ein Klassiker „Tomate-Mozzarella“

Tomaten und Mozzarellascheiben, mit Balsamicoreduktion überzogen, dazu Baguette



Kalte Vorspeisen

„Engelwirt´s Schmankerl-Teller“

Hauchdünn geschnittener Schweinebraten mit feiner Senf-Meerrettichvinaigrette, Kirschtomaten und Blattsalatgarnitur, dazu Baguette

„Vorspeisenteller-Deluxe“

Hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit Remouladensoße, Blattsalatgarnitur, dazu Baguette

„Meeresbrise“

Norweger Räucherlachsrosen mit Blattsalatgarnitur, aromatischem Sahnemeerrettich, dazug Butter und Baguette

„Fischerman´s-Friend“

Edle Räucherfischplatte mit Paprika- und Pfeffermakrele, Forellenfilet, Graved Lachs o. ä., aromatischer Sahnemeerrettich, dazu Butter und Baguette

„Hütten-Schmankerlplatte“

Feinste Käseauswahl mit Trauben dekoriert, dazu Butter und Baguette

Gemischter Vorspeisenteller

Melonenschiffchen mit hausgemachtem Schinken, mit Frischkäse gefüllte Antipasti, getrocknete Tomaten, Oliven, dazu Baguette



Beilagen

Aus unserem vielseitigen Angebot können Sie sich Ihre Beilagen individuell zusammenstellen. Erfahrungsgemäß empfiehlt es sich, Ihren Gästen zwei bis drei Möglichkeiten zu servieren – bei größeren Buffets steigt der „Aha-Effekt“ durch mehrere Beilagen.

Grundsätzlich haben Sie die Wahl, die Beilagen direkt am Tisch (entweder auf dem Teller oder in Schüsseln) oder in Form eines Buffets serviert zu bekommen.

Wir haben Ihnen folgende Vorschläge (Preise je Beilagenportion):

Hausgemachte Spätzle oder in der „eleganteren“ Ausführung Spinat- oder Nussspätzle

Kraut- oder Käsespätzle

In Butter geschwenkte Schupfnudeln

Bandnudeln, Spinatragliatelle

Butterreis, Wildreismischung, Gemüsereis

Kartoffel- oder Semmelknödel

Bratkartoffeln oder Salzkartoffel

Kartoffelgratin

Pommes frites, Kartoffelwedges oder –kroketten

Gemüsemischung saisonal

Gratinierter Blumenkohl (saisonal)

Frische Rahmchampignons

Mediterranes Pfannengemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebel - saisonal)

Sauer- oder Blaukraut, bayrisches Kraut

Pikante Bratäpfel (gefüllt mit Semmeln, Speck und Gorgonzola oder Hackfleisch)

Gemischter Brotkorb mit Buttervariationen



Hauptgang

Den Hauptgang können wir Ihnen entweder auf dem Teller oder in Form von Schüsseln und Platten direkt am Tisch servieren. Alternativ wäre ein Buffet eine „elegantere“ Möglichkeit. Wählen Sie selbst...

Sie können sich nicht entscheiden? Kein Problem! Gerne können Sie auch Variationen aus verschiedenen Gerichten zusammenstellen, die wir dann je nach Umfang am Tisch servieren können – beim Buffet haben Sie ja sowieso eine größere Auswahl. Die Mindestbestellmenge klären wir dann individuell je nach Art der gewählten Speisen.

Für Gerichte, die wir auf Schüsseln und Platten bzw. am Buffet servieren, verlangen wir einen Aufpreis von 1,50 € je Person.

Vom Kalb servieren wir Ihnen:

Wiener Schnitzel

Kalbsbraten (normal oder gefüllt), gefüllte Kalbsbrust

Zürcher Geschnetzeltes

Medaillons vom Kalbsfilet

Salimbocca – Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken

Kalbshaxen

Vom Rind servieren wir Ihnen:

Sauer-/Burgunderbraten oder butterweiche Rinderbäckle

Tafelspitz

Roastbeef

Rinderroulade mit Speck, Zwiebel und Essiggurke gefüllt

Rinderfilet Stroganoff

Medaillons vom Rinderfilet

Rindersteak

Zwiebelrostbraten oder Tiroler Rostbraten

Vom Schwein servieren wir Ihnen:

Bayerischer Schweinebraten vom Hals oder knuspriger Krustenbraten

Deftiger Grillbauch

Bayrische Schweinshaxe (1x groß oder 2x Minihäxle)

Gefüllter Schweinebauch (Semmelfüllung)

Eingelegter Surbraten

Medaillons vom Schweinefilet

Schnitzel „Wiener Art“

Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt

Piccata Milanese, Zigeuner- oder Champignonschnitzel

Schweineroulade mediterran mit Tomaten-Mozzarella-Füllung

Vom Huhn oder der Pute servieren wir Ihnen:

Putenrollbraten

Putenschnitzel natur

Putenschnitzel im Prosecco-Parmesan-Mantel

Hähnchenbrüste gefüllt mit Schinken, Spinat und Mozzarella

Hähnchenbrüste gefüllt mit Polenta, getrockneten Tomaten und Kräutern

Hähnchenbrüste gefüllt mit Birne und Gorgonzola

Die passende Soße zur jeweiligen Speise ist selbstverständlich im Preis inbegriffen.

Sie werden nach althergebrachter Tradition ohne Fertigmischungen hergestellt.

Saisonal servieren wir Ihnen:

Halbe Grillente

Gebratenes Gansviertel

Entenbrust

Hirschkalbsbraten

Rehrückenfilet

Rehbraten

Rehragout

Wildschweinbraten

Lammbraten

Vom Fisch servieren wir Ihnen:

Gebratenes See-, Lachs-, Panganius-, Zander-, Kabeljau- oder Saiblingsfilet

Lachsschnitte in Blätterteig

Für den Feinschmecker: gebratener Seeteufel

Ganze Dorade mit Zitrone und Kräutern gefüllt

Gebackenes Schollenfilet

Shrimps, Scampi oder Riesengarnelen

Frittierte Tintenfischringe

Meeresfrüchtecocktail



kalte Nachspeisen (Mindestbestellmenge je nach Dessertwahl)

Unsere Nachspeisen können entweder direkt auf Gläsern oder Tellern am Tisch serviert werden oder alternativ auf Platten oder Schüsseln bzw. als optischen Hingucker in kleinen Gläschen (falls der Nach-tisch es zulässt) am Buffet. Alle Speisen werden entsprechend ausdekoriert.

Verschiedene Panna Cotta:

Klassisch, Lavendel-, Holunderblüten-, weiße Johannisbeer-Panna-Cotta

Verschiedene Mousse:

Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- Espresso-, Weißbier-, Orangen-Bier-, schwarze Johannisbeer-Mousse

Verschiedene Cremes:

Zitronen-, Orangen-, Joghurtcreme, Irish-Creme, Bayerisch Creme

Verschiedene Tiramisu:

Klassisch, Weißbier-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Zitrustiramisu

Verschiedene Quarkspeisen:

Mit Obst nach Wahl, Mascarpone-Apfelcreme

Das gibt's auch noch...

Rote Grütze mit Vanillesoße

Kuchen, Torten oder diverses Minigebäck

Käseauswahl



Eisspezialitäten:

„**Baicino**“ - cremiges Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne

„**Seelenschmeichler**“ - warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis, Rotweinzwetschgen und Sahne

„**Der Klassiker**“ - Gemischtes Eis mit Sahne

„**Heiße-Liebe**“ - cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

„**Nusknacker**“ - cremiges Vanille- und Nusseis mit Nüssen und Sahne

„**schwarze Lust**“ - Schokoladeneis mit Schokostücken, einem Schuss Eierlikör und Sahne

„**Eierlikör-Windbeutel**“ – gefüllt mit Vanille- und Nusseis, darüber Eierlikör, etwas Nüsse und Sahne

warme Nachspeisen (Mindestbestellmenge je nach Dessertwahl)

„**Hüttengaudi**“ - warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis

„**Herbsternte**“ - Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

„**Winterzeit**“ - gefüllte Bratäpfel mit Vanillesoße und Sahne



Mitternachtssnack

Ein „alter“ Klassiker feiert sein Comeback! Die Party steigt, Ihre Hochzeitsgäste feiern ausgelassen – doch irgendwann kündigt sich wieder der kleine Hunger an. Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht und ein gut gefüllter Bauch eine solide Voraussetzung für das ein oder andere Gläschen ist empfiehlt es sich, dass es um Mitternacht noch einige Snacks gibt.

Wir empfehlen Ihnen: (alle Preise gelten je Person)

- ♥ „Salty Bar“ – diverse würzige Snacks von Blätterteiggebäck, Nacchos mit Dipp, Nüssen Krackern, etc. bis hin zu Oliven, Trauben und würzigem Käse
- ♥ Käseplatte mit ausgewählten deutschen und alpenländischen Käsesorten, dazu Nüsse, Früchte, Salzgebäck, Brot und Butter
- ♥ Wurstplatte mit verschiedenen Wurst- und Schinkenspezialitäten, dazu Gemüse, Salzgebäck, Brot und Butter
- ♥ Snackplatte „American Style“ mit Chicken Wings, Miniburgern, Mozzarellasticks, Onion-Rings und Pommes frites
- ♥ Hausgemachter, bayrischer Leberkäse mit Senf und Laugengebäck
- ♥ Currywurst mit Pommes frites
- ♥ 1 Paar Weißwurst und Wiener mit Senf und Laugenbrezeln
- ♥ Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot (optional Schweizer Wurstsalat)
- ♥ Würziges Chili con carne mit Baguette
- ♥ Herzhafte Gulaschsuppe mit Baguette
- ♥ Schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und knusprigen Brotwürfeln



Menüs

Liebes Brautpaar,

lassen Sie sich von unseren Angeboten für Ihr Hochzeitsmenü inspirieren.

Alle Vorschläge sind Anregungen und können nach Ihren Wünschen kombiniert oder angepasst werden.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.



„Wo die *Liebe* den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am besten.“



Französisches Sprichwort

Menü 1 – das Klassische

„Festtagssuppe“ - Hausgemachte Rinderbrühe mit Leber und Brätknödel, sowie Backspätzle



Zweierlei vom Braten (Rind und Schwein) an Rotwein- bzw. Schwarzbiersoße mit hausgemachten Butterspätzle, Kroketten, Gemüseplatte der Saison, sowie einem gemischten Salatteller



„Heiße Liebe“ – cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Menü 2 – das Moderne

„Hochzeitssuppe“ – Hausgemachte Rinderbrühe mit Brätstrudel, Minimaultaschen und Griesknödel



Zarte Schweinemedallions an cremiger Pilzrahmsoße mit Kartoffelgratin, Gemüseplatte der Saison und einem gemischten Salatteller



„Herbsternte“ – Zimtgezuckerte Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne

Menü 3 – das Bodenständige

Cremige Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehäubchen



Variationen vom Fleisch (Minischnitzelchen, bayerischer Schweinebraten vom Hals, Rindermedallions) an Schwarzbier- und Pfeffersoße mit Kräuterbutter, Spätzle, Kroketten und gemischtem Salatteller



Zweierlei von der Mousse (Vanille und Schokolade) an Fruchtspiegel mit Beeren und Sahnetupfer

Menü 4 – das Mediterrane

Gemischter Vorspeisenteller – Melonenschiffchen mit hausgemachtem Schinken, mit Frischkäse gefüllte Antipasti, eingelegte Oliven und Tomaten, dazu Baguette

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Salat „Italiano“ – Zupffrische Salate mit Mozzarellabällchen und etwas Antipasti, leckerem Dressing, dazu Baguette



Saltimbocca – Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken, sowie Hähnchenbrüste gefüllt mit Schinken, Spinat und Mozzarella an Cognacrahmsoße dazu gebutterte Bandnudeln, Butterreis und Gemüse der Saison



Hausgemachte Panna-Cotta an Fruchtspiegel und Beeren mit Sahnetupfer

Menü 5 – das Herzhafte

Herzhafte Knödelsuppe – Hausgemachte Rinderbrühe mit Spinat-, Käse- und Griesknödel

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Salat „Wiener Art“ – Zupffrische Salate mit Schnitzel- oder Putenstreifen, leckerem Dressing, etwas Tomate und Gurke, dazu Baguette



Krosser Krustenbraten, sowie butterweich geschmorte Rinderbäckle an Schwarzbier- und Rotweinsoße mit Spätzle, Semmelknödeln und gratiniertem Blumenkohl



Engelwirt's Weißbiermousse an Fruchtspiegel und Beeren mit Sahnetupfer

Menü 6 – das Leichte

Traditionelle Brätknödelsuppe mit hausgemachter Rinderbrühe

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Bunter Gartensalat – Blattsalate der Saison mit leckerem Dressing, dazu Baguette



Zarter Kalbsbraten an Pilzrahmsauce mit Spätzle, sowie gebratenes Saiblingsfilet mit Butterreis und dazu Buttergemüse



„Baicino“ - Cremiges Vanilleeis mit Espresso, Bailey und Sahne

Menü 7 – das Elegante

Salat „Meeresbrise“ – Zupffrische Salate mit Räucherlachs, leckerem Dressing, etwas Tomate und Gurke, dazu Baguette

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Vorspeisenteller „Deluxe“ – Hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit Remouladensoße, Blattsalatgarnitur und Baguette



Medaillons vom Rinderfilet an Pfeffersauce, sowie knusprige Lachsschnitte im Blätterteig an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin, Pommes frites, gebutterten Bandnudeln und Gemüse der Saison



Feinste Käseauswahl mit Trauben dekoriert, dazu Butter und Baguette

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

„Seelenschmeichler“ – warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis, Rotweinzwetschgen und Sahne

Menü 8 – Frühlingserwachen

Spargelcremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Tomate Mozzarella – Tomaten und Mozzarellascheiben mit Balsamicoreduktion überzogen, dazu Baguette



Rosa gebratene Kalbsmedaillons an Pilzrahmsoße, dazu Kartoffelgratin und Spargel mit Sauce Hollandaise

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Knusprige Lachsschnitte an Kräuterrahmsoße, dazu Butterreis und Spargel mit Sauce Hollandaise



Erfrischende Zitronencreme mit marinierten Erdbeeren und Sahne

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

„Erdbeerbecher“ – Erdbeer- und Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne

Menü 9 – das Herbstliche

Herbstliche Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Brotcroutons und Kürbiskerndekoration

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Salat „Wald und Wiese“ – Zupffrische Salate mit panierten Champignons, leckerem Dressing, etwas Tomate und Gurke, dazu Baguette



Rosa gebratene Entenbrust an dunkler Soße mit Kartoffelgratin, Kroketten und einem gemischten Salatteller

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

Zarter Rehbraten an Pilzrahmsoße mit Nussspätzle, Preiselbeergarnitur und einem gemischten Salatteller



„Winterzeit“ – Winterlich gefüllte Bratäpfel mit Vanillesoße und Sahne

oder (Anzahl muss vorher feststehen)

„Nussknacker“ cremiges Schokoladeneis mit Schokostückchen, einem Schuss Eierlikör und Sahne

Kontakt und Anfahrt

Kontakt:

Brauerei und Gasthof zum Engel GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 4
89367 Waldstetten

Telefon: 08223/1274
Fax: 08223/5705
e-mail: info@engelbrauerei.com
Internet: www.engelbrauerei.de

Anfahrt:

- ♥ Von Stuttgart und München kommend:
Autobahn A8 – Abfahrt Günzburg (67) – B16 Richtung Krumbach fahren.
Nach Ichenhausen rechts nach Waldstetten abbiegen.
- ♥ Von Kaufbeuren kommend:
B16 über Krumbach Richtung Ichenhausen fahren – auf Höhe Heubelsburg
Richtung Waldstetten abbiegen.

„Man kann nicht auf allen *Hochzeiten* tanzen,
aber bei einer sollte man mitmachen.“



Paul Schibler

Mit Erscheinen dieser Hochzeitsmappe werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, inkl. gesetzlicher MwSt in Euro. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Sämtliche Grundrisse und Pläne sind unverbindlich. Die Quadratmeterangaben sind circa Angaben. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.