



Bankettmappe



Hotel & Restaurant Zum Schiffchen

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Zum Schiffchen

Familie Angela und Jörg Waßmuth
Hans-Staden-Straße 27
34466 Wolfhagen
Telefon 05692 – 98750 Fax: 05692 – 987511
E-Mail: besucher@hotel-zum-schiffchen.de
www.hotel-zum-schiffchen.de

Sie erreichen uns am besten von Montag bis Samstag von 08.00 Uhr bis
23.00 Uhr und Sonntag von 08.00 Uhr bis 15.00 Uhr

**FEIERN SIE IN UNSEREM HAUS IHRE
SCHÖNSTEN FESTE!**



**Lassen Sie sich durch die festlich dekorierten
Räumlichkeiten unseres Hauses verzaubern !**

GRUSSWORT

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse
an unserer Angebotsvielfalt.

Sollten Sie jedoch ganz spezielle Vorstellungen haben, so

„Rufen Sie uns an“
„Besuchen Sie uns im Internet“
„Schicken Sie uns eine E-Mail“
„Vereinbaren Sie einen Termin mit uns“

Wir und unsere Mitarbeiter werden Ihre Wünsche
so schnell wie möglich umsetzen,

Unser Leitsatz ist
„Nichts ist unmöglich!“
“Wir nehmen jede Herausforderung an!“

Ihr Team vom „Hotel & Restaurant Zum Schiffchen“

Buffet Classic

Gemischte Räucherfischplatte
mit Räucherlachs, Forellenfilet, Makrele,
Sahnemeerrettich, Brotkorb

Rehbraten „Hubertus“
mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

Schweinelende „Florentiner Art“
mit Blattspinat in Blätterteig, dazu Pfeffersauce

Hähnchenbrust im Knuspermantel
dazu Currysauce mit Früchten

Gratinkartoffeln
Kleine Klöße
Rösti
Butterspätzle

Rotkohl
Broccoli
Speckbohnen

Gemischtes Salatbuffet

Gemischter Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

24,50 € pro Person

Klassisch regionales Buffet

Grillschinken

Schweinefilet
mit Blattspinat in Blätterteig

Putengeschnetzeltes „Zürcher Art

Kroketten
Bratkartoffeln
Spätzle

Erbsen und Möhren
Speckbohnen
Gemischtes Salatbuffet

Weißer Mohnmousse
Wackelpudding mit Vanillesauce
Gemischter Obstsalat

22,00 € pro Person

Buffet vom „Habichtswaldschwein“ aus der Region

Hausgemachter Wildschweinschinken
mit Vinaigrette, Parmesan und Ruccula
dazu Baguette

Wildschweinbraten „Hubertus“
mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

Wildragout „Diana“

Gefüllter Wildschweinbraten
mit pikanter Pilzfarce gefüllt
und Wildrahmpfeffersauce

Spätzle
Kleine Klöße
Salzkartoffeln

Rotkohl
Rahmwirsing
Blattsalat, Feldsalat und Friséesalate mit Dressings
Waldorfsalat

Cappuccinocreme
Nordhessisches Apfeltiramisu

24,50 € pro Person

Deftiges regionales Buffet

Knuspriger Grillschinken
mit Pfeffersauce und Senf

Grillhaxen
gewürzt mit groben Pfeffer und Knoblauch

Gratinkartoffeln
Kroketten

Speckbohnen
Broccoli mit Mandelbutter
Blumenkohl „Dubarry“

Gemischtes Salatbuffet

Rustikale Platten mit
Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen
Kleine Schnitzel,
Schinken, Ahle Wurst
Käsebrett
Brotkorb

19,00 € pro Person

Habichtswaldbuffet

Lachsfilet „Pfälzer Art“ auf Gemüsebett
mit Rieslingsauce und frischen Kräutern

Wildschweinbraten „Hubertus“
mit Pfifferlingen, Preiselbeeren und Williamsbirne

Spießbraten mit Kräuterwürzung
dazu Pfeffersauce

Rouladenröllchen

Kleine Klöße
Berner Rösti
Butterspätzle
Reis

Rotkohl
Broccoli mit Mandelbutter
Speckbohnen
Blumenkohl „Dubarry“

Gemischtes Salatbuffet

Quarkpudding mit Mandarinenfilets
Rote Grütze mit Vanillesauce

23,00 € pro Person

Nordhessisches Frühlingsbuffet

Ederseeforelle mit Thymian
auf Lauchgemüse in Rahm

Gekochtes Rindfleisch
Mit grüner Sauce und Meerrettichsauce

Gefüllter Wildschweinrollbraten
Mit Pilzfarce gefüllt, Preiselbeerbirne und Wildsauce

Vegetarische Waldpilzpfanne

Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Kleine Klöße

Rotkohl
Speckbohnen

Gemischtes Salatbuffet

Chocoladenmousse
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

23,00 € pro Person

Steak- und Schnitzelbuffet

Eingelegte Rahmschnitzel
mit Speck, Zwiebeln und Champignons

Schweinemedallions „Madagaskar“
mit Pfifferlingen und Pfeffersauce

Hähnchenbrustfilet „Indisch“
im Knuspermantel gebacken
dazu Currysauce mit Früchten

Berner Rösti
Gratinkartoffeln
Reis

Broccoli mit Mandelbutter
Speckbohnen
Erbsen und Babykarotten

Gemischtes Salatbuffet

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

20,50 € pro Person

Bella Italia

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Vitello Tonnata
(Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapern)
Meeresfrüchtesalat

Involtini di Parma
(Schweinefleischröllchen mit Schinken und Salbei
auf Calvadosauce)

Piccata Milanese
(mit Parmesan panierte Schnitzel und Tomatensauce)

Hähnchenbrust -natur gegrillt-
auf mediterranen Gemüse

Schwenkkartoffeln mit Kräutern
Bunte Nudeln

Anti Pasti
(gefüllte Minipaprika, gefüllte Zucchini und
Auberginenröllchen, Tomate mit Mozzarella und Basilikum
und marinierten Champignons)
Gemischtes Salatbuffet

Tiramisu
Panna Cotta mit Beeren

23,50 € pro Person

Buffet „Mediterran“

Hähnchenbrust im Knuspermantel

Lachsfilet Pfälzer Art“
auf Gemüsebett mit Rieslingsauce

Lammbraten „Dijoner Art“
mit Knoblauch und Saure - Sahne - Sauce

Reis
Bandnudeln
Mandelbällchen

Ratatouille
Broccoli
Gemischtes Salatbuffet

Tiramisu
Panna Cotta mit Beerenfrüchten

23,00 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Am Tisch serviert

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube

Gemischter Salatteller

Vom Buffet

Lachsfilet „Pfälzer Art
auf Gemüsebett mit Rieslingsauce

Lammbraten „Dijoner Art“
mit Knoblauch, Sauerrahm und Kräutern

Roastbeef -rosa gebraten-
mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise

Berner Rösti
Gratinkartoffeln
Reis

Broccoli mit Mandelbutter
Speckbohnen
Erbsen und Möhren
Blumenkohl „Dubarry“

Am Tisch serviert

Gemischter Dessertteller
mit Baumkuchen, Mousse, Vanilleeis
rote Grütze und Obstgarnitur

29,00 € pro Person

Winterliches Buffet

Knusprige gebratene Entenbrust
mit Orangensauce

Pikanter Rehbraten „Baden Baden“
mit Pfifferlingen, Williamsbirne und Preiselbeeren

gebratenes Lachsfilet
mit Kräuterkäsesauce auf Lauchbett

Berner Rösti
Kleine Klöße
Butterspätzle

Apfelrotkohl
Rosenkohl mit Magerspeck

Gemischtes Salatbuffet

Am Tisch serviert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

27,00 € pro Person

Nächtlicher Imbiss

Räucherfischplatte

mit Räucherlachs, Räucherforelle
geräucherte Lachsforelle und Sahnemeerrettich

Rustikales Wurstbrett

mit Partyfrikadellen, hausgemachter Schinken,
ahle Wurst, Preßkopf
Essiggemüse und Gurken

Gemischtes Käsebrett

mit diversen Sorten von Schnitt- und Weichkäse

Gemischter Brotkorb

mit verschiedenen Brotsorten, Brötchen
und Baguettes
dazu Butter

8,50 € pro Person
(ohne Fisch)

10,50 € pro Person
(mit Fisch)

Grillbuffet Ab 50 Personen

Kleine Hausmacherbratwurst
Geflügel (Hähnchenbrust)
Bratwurst Nürnberger Art
Schweinenackensteaks
Ratatouille frisch aus der Pfanne
Verschieden Dips
(Barbecue, Tzatziki, Ketchup, Sweet-Chilli, Remoulade)
Baguette und Chiabatta

Basispreis 16,00 €

Zusätzlich

Roastbeef - rosa gebraten -
Gegrilltes Lachsforellenfilet oder
Regenbogenforellenfilets
Zzgl. 5,00 € zum Basispreis

Zusätzlich

Grillkäse
Gegrillte Ananas
Zzgl. 2,00 € zum Basispreis

Beilagen als Buffet aufgebaut

Tomate - Mozzarella - Spieße
Krautsalat, Eisbergsalat, Blattsalate
Verschiedene Dressings
(Schmanddressing, Vinaigrette, Frenchdressing)
Kartoffelsalat, Schwenkkartoffeln, Gratinkartoffeln
Zzgl. 4,50 € zum Basispreis

Komplettes Geschirr incl. Reinigung
1,50 € pro Person

Aufbau Grundausrüstung

Grills, Pfannen, Kühlung, Tische usw.

50,00 €

Kleiner Imbissstand

(ca. 4 x 4 m)

Auf – und Abbau (incl. Reinigung)
bei ebenerdigen Untergrund (kein Rasen)

150,00 €

Großer Imbissstand

(ca. 5 x 5 m)

Auf – und Abbau (incl. Reinigung)
bei ebenerdigen Untergrund (kein Rasen)

200,00 €

HOCHZEITSSPEZIAL

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit

Wir lesen den Hochzeitspaaren, die sich **<trauen>** jeden Wunsch von den Augen ab. Wir bieten innovative, romantische und ganz ausgefallene Lösungen und Ideen, die den Erfolg Ihrer ganz persönlichen Hochzeit garantieren.



**Heiraten Sie nicht irgendwo,
Sie heiraten auch nicht irgendwen!**

Liebes Brautpaar,
besuchen Sie uns, wenn Sie Ihre Traumhochzeit planen,
das kleine Hochzeitsessen nach der standesamtlichen Trauung
oder das Hochzeitsfest. Gerne laden wir Sie ein, unser Haus kennenzulernen
und Sie im persönlichen Gespräch zu beraten.
Wir machen aus Ihrer Hochzeit ein ganz besonderes Ereignis, das
genauso verläuft, wie Sie es wünschen.
So romantisch und festlich, so fröhlich und heiter,
in jedem Fall einzigartig.
Genießen Sie die Gastfreundschaft
und lassen Sie sich bei uns verwöhnen.
Sie werden sich mit Freude an Ihr schönstes Fest erinnern.

**Ob Sie sich für ein Motto, ein Pauschalangebot oder
eine individuell zusammengestellte Hochzeit entscheiden:
Bei uns sind Sie in jedem Fall richtig!**

In der durch Tradition und Gastfreundschaft geprägten
Atmosphäre unseres Hauses werden Sie eine Hochzeit erleben,
die Ihnen in besonders angenehmer Erinnerung bleiben wird.

Das alles bieten wir Ihnen !

Hervorragende Küche und exzellenter Service.
Große Erfahrung bei der Planung und Organisation
Ihrer Familienfeier oder Firmenveranstaltung

Veranstaltungsräume

Restaurant 24 Sitzplätze
Nebenzimmer 24 Sitzplätze
Cafe 40 Sitzplätze
Saal 70 Sitzplätze
Burgkeller 36 Sitzplätze
Catering bis ca. 350 Personen



Unser festlich geschmückter Saal



Unser historischer Gewölbekeller „Burgkeller“