



# Hochzeitsarrangements



**Hotel Am Schlossberg**

Nürtingen

Each Best Western® branded hotel is independently owned and operated.

# Hochzeitsarrangements

## „Just Married“

### Aperitif

Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser

### Getränkepauschale

Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, Hausweine und Bier

### Nach dem Essen zur Selbstbedienung

Kaffeebar mit Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Festliches Buffet

\* \* \* \* \*

Erwachsene 105,00 Euro pro Person  
(ohne Stuhl-Hussen – mit Hussen zusätzlich 5,00 Euro pro Stuhl)

Kinder 7-12 Jahre 48,50 Euro pro Person  
Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind kostenfrei

## „Deluxe“

### Aperitif

Prosecco, Orangensaft oder Jörg Geiger Prisecco Rotfruchtig Alkoholfrei,  
Mineralwasser; wahlweise Aperol Spritz, Hugo oder Lillet Wildberry und herzhafte  
Häppchen (2 pro Person)

### Getränkepauschale

Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, Hausweine und Bier

### 1 Digestif nach Wahl

Ramazotti, Jägermeister, Grappa, Obstler, Williamsbirne oder Baileys Irish Cream

### Nach dem Essen zur Selbstbedienung

Kaffeebar mit Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Festliches Buffet

Mitternachtssnack

\* \* \* \* \*

Erwachsene 135,00 Euro pro Person  
inkl. Stuhl-Hussen

Kinder 7-12 Jahre 61,50 Euro pro Person  
Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind kostenfrei

# Inklusivleistungen

- Probeessen individuell für Sie zusammengestellt
  - Aperitif für 1/2 Stunde
  - Getränkepauschale für 6 Stunden
- Dekoration: individuell gestaltete Menükarten, Tischplan, weiße Tischwäsche und Stoffservietten, Stuhl-Hussen inkl. nur in Deluxe, Teelichter, Geschenketisch
  - Bereitstellungskosten und Raummiete für den Saal und Tanzfläche
    - Ambilight in Ihrer gewünschten Farbe
    - Kinderspielzimmer mit Bällebad, Malsachen und Spielteppich
  - Kostenfreies Parken für Sie und Ihre Hochzeitsgäste (je nach Verfügbarkeit)
  - Sonderpreise für Ihre Übernachtungsgäste
- Unser Hochzeitsgeschenk an Sie: Ihr Zimmer für Ihre Hochzeitsnacht inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet



## Zusätzliche Informationen

Bitte beachten Sie, dass ab 00.00 Uhr eine Personalkostenpauschale in Höhe von 150,00 Euro pro angefangener Stunde (maximal bis 03.00 Uhr) berechnet wird.

Unsere Arrangements sind ab 60 Personen buchbar. Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns eine Nachkalkulation vor.

Organisationspauschale: Da wir uns im Vorfeld viel Zeit für Sie nehmen, um Ihnen die Räumlichkeiten zu zeigen, Sie zu beraten und den Ablauf mit Ihnen abzustimmen, ebenso die Detailabsprachen zu Speisen und Getränken führen, wie auch den Raumplan für Sie gestalten, stellen wir Ihnen eine Organisationspauschale in Höhe von 150,00 Euro in Rechnung.

Getränkepauschale: Gerne können Sie Ihre Getränkepauschale verlängern. Jede weitere angefangene Stunde wird Ihnen mit 10,00 Euro pro Person berechnet. Wahlweise folgt eine Verrechnung nach Verbrauch, sobald die 6 Stunden unlimited hinfällig sind.

Die beigefügten Preise beinhalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer und werden bei Erhöhung oder bei Erhebung von Gebühren, Beiträgen oder Steuern durch Bund, Länder oder Gemeinde angepasst.

# Ihre Hochzeit im Hotel am Schlossberg



Durch die Gala-Bestuhlung in einem unserer beiden klimatisierten Veranstaltungsräume (bis 70 Personen / bis 220 Personen) entsteht die passende festliche Atmosphäre, um Ihren ganz besonderen Tag mit Ihren Liebsten zu feiern.

Im Kinderspielzimmer sind auch Ihre kleinsten Gäste mit Mal- und Spielsachen bestens versorgt.

Nachdem Liebe bekanntlich durch den Magen geht, stehen bei uns saisonale und regionale Produkte an erster Stelle.

Unser Küchenteam kreiert die Speisenzusammenstellung auch ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen. Das Probeessen vor Ihrer Hochzeitsfeier stimmt Sie in der ereignisreichen Vorbereitungszeit entspannt auf Ihre Feierlichkeit ein.

Profitieren Sie von den Erfahrungen unserer Spezialisten und lassen Sie sich rundum beraten und betreuen.

Unsere Hochzeitsorganisatoren planen Ihren großen Tag, zugeschnitten auf Ihre Wünsche, zum transparenten Festpreis.

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin mit uns - wir zeigen Ihnen unser Haus gerne bei einem persönlichen Gespräch.

## Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**Nina-Christin Heine**  
+49 (0) 7022 704-116  
[verkauf@schlossberg.bestwestern.de](mailto:verkauf@schlossberg.bestwestern.de)



Hotel Am Schlossberg GmbH & Co. KG  
Europastraße 13 · 72622 Nürtingen  
[www.schlossberg.bestwestern.de](http://www.schlossberg.bestwestern.de)

# Speisenauswahl Arrangement „Just Married“

## Vorspeise – eine zur Auswahl

- Garnelensalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
- Rinder-Carpaccio mit Baby Leaf Salat, Zitrone, Parmesan und Olivenöl
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigen (saisonal)
- Parmaschinken mit Rucola, Grana Padano und Balsamico-Marinade

## Vorspeise – eine zur Auswahl

- Räucherfisch-Variation (Forelle, Lachs, Makrele), dazu Sahne-Meerrettich und Preiselbeer-Sahne
- Tapas (Tortilla, Hackbällchen in pikanter Tomatensauce, Manchego, Oliven, gegrillte Peperoni, Garnelen, Paprika-Frischkäsecreme)
- Vitello Tonnato
- Insalata Caprese (Tomaten mit Büffelmozzarella)
- Meeresfrüchte-Salat mit Zitronenöl, Kirschtomaten und Kräutern
- Italienischer Landschinken mit zweierlei Melone

## Vorspeise – zwei zur Auswahl

- Couscous-Salat mit Gemüse, Minze und Curry
- Flädle-Röllchen mit Räucherlachs und Kresse-Dip gefüllt
- Flädle-Röllchen mit geräucherter Putenbrust und Käsecreme gefüllt
- Shrimps Salat mit Früchten auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce
- Dreierlei Linsensalat mit Balsamico-Marinade
- Bunter Bulgursalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Nüssen

## Im Buffet enthalten

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkostsalate und dreierlei Dressings, frisch gebackenes Baguette, Brot und Butter

## Suppe – eine zur Auswahl

- Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle, Maultaschen, Grießklößchen und Gemüsewürfeln
- Tomaten-Essenz mit Grießklößchen
- Kokos-Currysuppe mit Gemügestreifen
- Spargelcremesuppe mit Croûtons (saisonal)
- Gazpacho (saisonal)

## Hauptgang – einer zur Auswahl

- Hähnchenbrust mit Calvados-Rahmsauce, Gemüsevariation und Herzoginkartoffeln
- Piccata Milanese von der Putenbrust an Kirschtomatenragout und Tagliatelle
- Honig-mariniertes Schinkenbraten mit Thymianjus, Gemüsevariation und Spätzle
- Spanferkelrollbraten mit Schwarzbiersauce und Kraut-Schupfnudeln
- Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln
- Rindersauerbraten mit saisonalem Gemüse (z. B. Gemüsevariation oder Apfelrotkohl) und Serviettenknödeln oder Kartoffelknödeln
- Zanderfilet an Speck-Zwiebeln mit Thymianjus, gratinierter Blumenkohl und Dill-Kartoffeln
- Schollenfilet Finkenwerder Art (mit Speck, Zwiebeln, Shrimps) in Weißweinsauce, dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

# Speisenauswahl Arrangement „Just Married“

## Hauptgang – einer zur Auswahl

- Kalbsbraten von der Oberschale mit Rahmsauce, Gemüsevariation und Spätzle
- Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsevariation und Spätzle
- Rinderragout in Thymianjus mit Speckbohnen und sautierten Schupfnudeln
- Rinderhüfte am Stück rosa gebraten mit Sauce Bernaise, dazu Brokkoli und Mandelkroketten
- Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl und Haselnuss-Spätzle
- Lachsfilet mit Zitronen-Vodka-Sauce, dazu Blattspinat und Sepia-Tagliatelle
- Medaillons von der Buttermakrele mit Hummerbutter-Pernod Sauce, dazu sautiertes Gemüse und Pappardelle

## Vegetarischer Hauptgang – einer zur Auswahl

- Gemüsestrudel mit Lauchgemüse und Sauce Hollandaise
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt an gebratenen Champignons und Weißweinsauce
- Teigtaschen mit Pecorino und Feige gefüllt an Kirschtomaten und Basilikum in Trüffelöl geschwenkt
- Geräucherter Tofu mit Wok-Gemüse, Kokos-Curry-Sauce und Jasminreis
- Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Reis
- Couscous-Gemüsetörtchen auf mediterranem Gemüse mit Joghurt-Dip

## Pasta – eine zur Auswahl

### Zur Wahl

- Tagliatelle
- Spaghetti
- Penne
- Gnocchi

### Saucen zur Wahl

- al Ragout (Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten in würziger Tomatensauce)
- al Mare (Meeresfrüchte in Tomatensauce)
- Pesto al Genovese
- Spinat-Gorgonzola
- Salsiccia, Aubergine, Fenchel, Kirschtomaten, Grana Padano

## Dessert – drei zur Auswahl

- Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
- Crème Brûlée
- Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesauce
- Crêpes mit Orangen-Grand-Marnier-Sauce
- Palatschinken mit Nuss-Nougat-Füllung, dazu Fruchtsauce
- Topfen-Nougat-Knödel mit Haselnuss-Butter und Vanillesauce

# Speisenauswahl Arrangement „Deluxe“

## Vorspeise – eine zur Auswahl

- Garnelensalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
- Rinder-Carpaccio mit Baby Leaf Salat, Zitrone, Parmesan und Olivenöl
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigen (saisonal)
- Parmaschinken mit Rucola, Grana Padano und Balsamico-Marinade

## Vorspeise – eine zur Auswahl

- Räucherfisch-Variation (Forelle, Lachs, Makrele), dazu Sahne-Meerrettich, Preiselbeersahne
- Tapas (Tortilla, Hackbällchen in pikanter Tomatensauce, Manchego, Oliven, gegrillte Peperoni, Garnelen, Paprika-Frischkäsecreme)
- Vitello Tonnato
- Insalata Caprese (Tomaten mit Büffelmozzarella)
- Meeresfrüchte-Salat mit Zitronenöl, Kirschtomaten und Kräutern
- Italienischer Landschinken mit zweierlei Melone

## Vorspeise – eine zur Auswahl

- Thunfisch-Carpaccio auf Romanasalat mit Koriander und Chili-Limetten-Marinade
- Ceviche vom Gelbflossen-Thunfisch-Filet mit Kirschtomaten, Mango, Frühlingslauch, Koriander und Gurke in Maracuja-Limetten-Marinade
- Wildpastete mit Butter-Brioche, Trauben-Walnuss-Chutney und Cumberland-Sauce

## Vorspeise – zwei zur Auswahl

- Hummus und Baba Ghanoush mit Pita und Olivenöl
- Couscous-Salat mit Gemüse, Minze und Curry
- Flädle-Röllchen mit Räucherlachs und Kresse-Dip gefüllt
- Flädle-Röllchen mit geräucherter Putenbrust und Käsecreme gefüllt
- Shrimps-Salat mit Früchten auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce
- Dreierlei Linsensalat mit Balsamico-Marinade
- Bunter Bulgursalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Nüssen

## Im Buffet enthalten

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkostsalate und dreierlei Dressings, frisch gebackenes Baguette, Brot und Butter

## Suppe – eine zur Auswahl

- Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle, Maultaschen, Grießklößchen und Gemüsewürfeln
- Tomaten-Essenz mit Grießklößchen
- Kokos-Currysuppe mit Gemüsestreifen
- Spargelcremesuppe mit Croûtons (saisonal)
- Gazpacho (saisonal)

## Hauptgang – einer zur Auswahl

- Hähnchenbrust mit Calvados-Rahmsauce, Gemüsevariation und Herzoginkartoffeln
- Piccata Milanese von der Putenbrust an Kirschtomatenragout und Tagliatelle
- Honig-marinierter Schinkenbraten mit Thymianjus, Gemüsevariation und Spätzle
- Spanferkelrollbraten mit Schwarzbiersauce und Kraut-Schupfnudeln
- Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln
- Rindersauerbraten mit saisonalem Gemüse (z. B. Gemüsevariation oder Apfelrotkohl) und Serviettenknödeln oder Kartoffelknödeln
- Zanderfilet an Speck-Zwiebeln mit Thymianjus, gratinierter Blumenkohl und Dill-Kartoffeln
- Schollenfilet Finkenwerder Art in Weißweinsauce, dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

# Speisenauswahl Arrangement „Deluxe“

## Hauptgang – einer zur Auswahl

- Kalbsbraten von der Oberschale mit Rahmsauce, Gemüsevariation und Spätzle
- Scaloppine al limone mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsevariation und Spätzle
- Rinderragout in Thymianjus mit Speckbohnen und sautierten Schupfnudeln
- Rinderhüfte am Stück rosa gebraten mit Sauce Bernaise, dazu Brokkoli und Mandelkroketten
- Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl und Haselnuss-Spätzle
- Lachsfilet mit Zitronen-Vodka-Sauce, dazu Blattspinat und Sepia-Tagliatelle
- Red-Snapper-Filet mit Kresse-Schaumsauce, sautiertem Spitzpaprika und Zitronenreis
- Medaillons von der Buttermakrele mit Hummerbutter-Pernod-Sauce, dazu sautiertes Gemüse und Pappardelle

## Hauptgang – einer zur Auswahl

- Wildschweinragout mit Preiselbeeren, Birne, Apfelrotkraut und Serviettenknödeln (saisonal)
- Saltimbocca vom Kalb mit Madeirajus, sautierten Zucchini und gebratenen Gnocchi
- Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Speck-Pfefferrahmsauce, dazu Gemüsevariation und Rosmarinkartoffeln
- Loup de Mer-Filet an mediterraner Gemüse-Komposition mit Rosmarinkartoffeln

## Vegetarischer Hauptgang – einer zur Auswahl ODER Pasta

- Gemüsestrudel mit Lauchgemüse und Sauce Hollandaise
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt an gebratenen Champignons und Weißweinsauce
- Teigtaschen mit Pecorino und Feige gefüllt an Kirschtomaten und Basilikum in Trüffelöl geschwenkt
- Geräucherter Tofu mit Wok-Gemüse, Kokos-Curry-Sauce und Jasminreis
- Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Reis
- Couscous-Gemüsetörtchen auf mediterranem Gemüse mit Joghurt-Dip

## Pasta – eine zur Auswahl ODER ein vegetarischer Hauptgang

### Zur Wahl

- Tagliatelle
- Spaghetti
- Penne
- Gnocchi

### Saucen zur Wahl

- al Ragout (Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten in würziger Tomatensauce)
- al Mare (Meeresfrüchte in Tomatensauce)
- Pesto al Genovese
- Spinat-Gorgonzola
- Salsiccia, Aubergine, Fenchel, Kirschtomaten, Grana Padano

## Dessert – drei zur Auswahl

- Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
- Crème Brûlée
- Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesauce
- Crêpes mit Orangen-Grand-Marnier-Sauce
- Palatschinken mit Nuss-Nougat-Füllung, dazu Fruchtsauce
- Topfen-Nougat-Knödel mit Haselnuss-Butter und Vanillesauce

## Mitternachtssnack – einer zur Auswahl

- Currywurst mit Brötchen
- Gulaschsuppe mit Brot
- Hot Dog
- Chili con Carne mit Brot