

## Von der Feier bis zum Himmelbett:

### Das Madison Hotel verwöhnt Hochzeitspaare und Gäste

Legen Sie die Planung in unsere Hände und vertrauen Sie auf einen besonders aufmerksamen und persönlichen Service.

#### HOCHZEITSPAUSCHALE

Unsere Pauschale für Ihre Hochzeitsfeier beinhaltet folgende Leistungen:

- ▶ Ein Hochzeitsbuffet oder Hochzeitsmenü\*
- ▶ Getränkepauschale\*\* entsprechend der Anlage
- ▶ Empfang mit Prosecco, Campari-Orange und einem alkoholfreien Cocktail
- ▶ Eine Übernachtung in unserem Hochzeitszimmer inkl. 1 Flasche Champagner
- ▶ Blumenschmuck für das Buffet und die Gästetische (bei acht Gästen pro Tisch)

Euro  
**75,00**  
pro Person

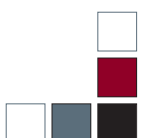
Dieses Arrangement gilt ab 40 vollzahlenden Gästen und ist auf eine Veranstaltungsdauer von sechs Stunden begrenzt.

Für jede weitere angefangene Stunde wird eine Servicekostenpauschale erhoben, die auf den Getränkeumsatz in dem entsprechenden Zeitraum angerechnet wird.

\* Bitte sehen Sie unsere Buffet- und Menüvorschläge in der Anlage.

\*\* Bitte beachten Sie unsere Getränkepauschale in der Anlage.

*Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer.*



**GALAMENÜ I**

Caesar's Salad  
Römersalat, Parmesan, Buttercroutons  
Olivenöldressing  
Euro 4,80

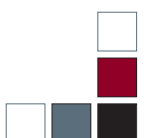


Schweinefiletmedaillons auf Calvadosauce  
Broccoligemüse, Schupfnudeln  
Euro 16,50



Choco & Ice  
Bourbonvanilleeis, Schokoladensauce  
Euro 4,80

**Euro 24,50 pro Person**



## GALAMENÜ II

Rucolasalat, Parmesanspäne  
Parmaschinken  
Euro 7,00

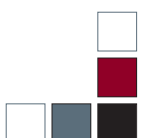


Gebratene Lachsschnitte auf Pommery-Senfsauce  
Blattspinat, Gratinkartoffeln  
Euro 15,50



Apfelstrudel, Vanillesauce  
Euro 4,80

**Euro 26,50 pro Person**



**GALAMENÜ III**

Büsumer Krabben  
mit Radieschen und Zwiebeln  
Schwarzbrot  
Euro 8,80



Essenz von rosa Champignons  
Euro 5,50



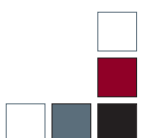
Flugentenbrust »süß-sauer«  
Frisches Gemüse aus dem Wok  
Basmatireis  
Euro 16,50



Variation von Sorbet  
Exotische Früchte  
Euro 6,50

**Euro 31,90 pro Person**

*Bei diesem Menü ist mit einem Aufpreis auf die  
Hochzeitpauschale von nur Euro 4,50 pro Gast zu rechnen.*



**GALAMENÜ IV**

Entenbrustscheiben mit Honig mariniert

Rucola, Nussdressing

Euro 9,50



Essenz von Kirschtomaten

Euro 4,80



Red Snapper vom Grill

Curry-Wokgemüse mit Mango

Euro 7,80

*(als Zwischengang)*



Kalbsfiletscheiben mit Kräuterhollandaise

grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln

Euro 22,50

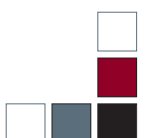


Tiramisu, Früchte

Euro 6,70

**Euro 46,00 pro Person**

*Bei diesem Menü ist mit einem Aufpreis auf die  
Hochzeitspauschale von nur Euro 17,50 pro Gast zu rechnen.*



## HOCHZEITSBUFFET

ab 30 Personen

### VORSPEISEN

Bitte wählen sie aus den folgenden Vorspeisen 5 aus.

Norwegischer Lachs, kalt geräuchert  
Sahnemeerrettich

Flusskrebsschwänze  
Basilikum-Paprika-Vinaigrette

Italienischer Büffelmozzarella  
Tomaten & Basilikum-Pesto

Anti-Pasti-Gemüse mit Balsamico mariniert

Penne-Ruccola-Salat mit Kirschtomaten

Cole slaw –Amerikanischer Krautsalat

Vitello Tonnato  
Kalbshüfte mit pikanter Thunfischsauce

Sesam Chicken mit Ananas-Melonen-Salsa

Holsteiner Katenschinken  
Netzmelone

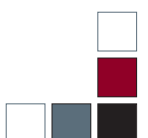
### SALATE

Bitte wählen sie einen Salat aus.

Bunt gemischte Blattsalate, Italien- und American-Dressing

Caesar Salad: Römer Salat, Parmesan, Croutons, Olivenöldressing

Eisberg-Ruccolasalat, Orangenscheiben, Joghurtdressing



**SUPPE**

Bitte wählen sie aus den folgenden Suppen 1 aus.

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich  
Markklößchen, Gemüsejulienne



Tomatencremesuppe mit Pestosahne



Champignonsuppe

**WARME SPEISEN**

Bitte wählen sie aus den folgenden Hauptgerichten 1 aus;  
ab 50 vollzahlenden Gästen 2 Hauptgerichte.

Rinder Roastbeef – rosa gebraten –  
Sauce Bernaise, Gratinkartoffeln

*Aufpreis Euro 4,00 pro Gast.*



Rindergeschnetzeltes mit frischen Pilzen  
grüne und weiße Bandnudeln



Schweinefiletmedaillons  
Ratatouillesgemüse, Rosmarinkartoffeln



Lammfilet  
mit Kartoffel-Linsengemüse



Red Snapper Filet  
Curry-Wok-Gemüse, Basmatireis



Barschfilet auf Blattspinat  
Pommery-Senf-Sauce, Kartoffeln in der Schale

**DESSERT**

Weißes und braunes Mousse au chocolate



Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

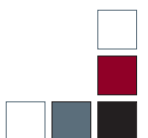


Tirami Su



Käsebrett mit Trauben

**Euro 33,50 pro Person**



**GALABUFFET I***ab 30 Personen*

Parmaschinken, Galiamelone

Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum-Pesto

Antipastivariation von Gemüse

Marinierter Lachs, Dill-Senf-Honigsauce

Meerbarbenfilet in Limonenvinaigrette

Eisberg-Rucola-Salat, Sprossen, Joghurtdressing



Französische Brötchen, Butter



Tomatencremesuppe mit Pesto



Red Snapper-Filet, Blattspinat

Pommery-Senfsauce, Gnocchi

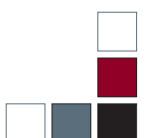


Tiramisu

Mousse au Chocolat

Frische Südfrüchte

Variation von Käse, Trauben

**Euro 29,50 pro Person**

**GALABUFFET II***ab 30 Personen*

Gebeizter Lachs, Senf-Dill-Sauce  
Rotbarbenfilets, mariniert  
Pochierte Lachsmedaillons  
Pfeffermakrele

Parmaschinken, Melonenspalten  
Glacierte Entenbrustscheiben, Feldsalat  
Schweinemedillons, tropische Früchte, Chilisauce

Salat von Babymozzarella, Kirschtomaten, Pesto  
Eisberg-Rucola-Salat, Sprossen  
Weißkrautsalat  
Pikantes Paprikagemüse

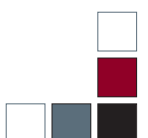
Essenz von rosa Champignons

Lammfilet, Pommery-Senfsauce, Blattspinat  
Gebratenes Barschfilet, Kartoffel-Linsen-Gemüse  
Gemüse aus dem Wok  
Basmatireis

Weißes Mousse au Chocolat  
Exotische Früchte  
Schwarzwälder Eisbombe  
Tiramisu  
Internationale Käseauswahl, Trauben

**Euro 37,50 pro Person**

*Bei diesem Menü ist mit einem Aufpreis auf die  
Hochzeitspauschale von nur Euro 7,50 pro Gast zu rechnen.*



**GALABUFFET III***ab 30 Personen*

Pochierter Lachs – im Ganzen –, Kräutersauce  
Krebsschwänze in Kräutervinaigrette  
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Salat von Büsumer Krabben

Parmaschinken, Melonenspalten  
Kalbsfiletscheiben, Pflaumenchutney  
Putenmedaillons auf tropischen Früchten, Chilisauce

Salat von Babymozzarella, Kirschtomaten, Pesto  
Bunte Blattsalate, verschiedene Dressings  
Weißkrautsalat  
Pikantes Zucchini-Paprika-Gemüse

Essenz von Steinpilzen

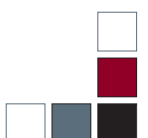
Roastbeef – rosa gebraten –  
Sauce Béarnaise  
Red Snapper-Filet, Kräuterbutter

Gemüse aus dem Wok  
Gratinkartoffeln  
Basmatireis

Sorbet von Passionsfrüchten und Cassis  
Mousse au Chocolat  
Exotische Früchte  
Crème Caramel  
Käseauswahl

**Euro 46,00 pro Person**

*Bei diesem Menü ist mit einem Aufpreis auf die  
Hochzeitspauschale von nur Euro 14,50 pro Gast zu rechnen.*



**GALABUFFET IV**

~ ab 40 Personen ~

Pochierter Lachs – im Ganzen –, Graved Lachs

Rauchaalfilet, Sahnemeerrettich

Scampi, Mangosalsa

Büsumer Krabben, Radieschen, Dill

Parmaschinken mit Melonenspalten

Glacierte Entenbrustscheiben, Rapunzelsalat

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch

Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Pesto

Rucolasalat, gehobelter Parmesan

Bunte Blattsalate, Sprossen

Chili-Krautsalat

~

Hummerrahmsuppe, Krebsschwänze

~

Kalbsfilet – rosa gebraten –, Orangensauce

überbackenes Steinbeißerfilet

Grüner Spargel

Buntes Paprikagemüse aus dem Wok

Basmati-Wildreis

Mandelbällchen

~

Pfannkuchlein, Orangensauce

Vanilleeis

Tropische Früchte

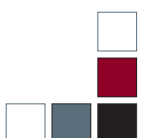
Moccacreme

Petits Fours

Käseauswahl

**Euro 47,50 pro Person**

*Bei diesem Menü ist mit einem Aufpreis auf die  
Hochzeitspauschale von nur Euro 15,50 pro Gast zu rechnen.*



## DIE GETRÄNKEPAUSCHALE

~ Ihre Alternative ab 30 Personen ~

### EMPFANGSGETRÄNKE

Prosecco, Prosecco-Orange, Orangensaft



### SOFTDRINKS

Coca Cola, Cola light, verschiedene Säfte, Mineralwasser



### WEINE

Rotwein, Rosé und Weißwein



### BIER

König Pilsener & Duckstein vom Fass, Kelts  
Erdinger Hefeweißbier



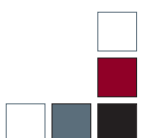
### HEIßGETRÄNKE

Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Kaffee und Tee

*von allem, so viel Sie mögen*

**Euro 35,50 pro Person**

*Alle Getränke außerhalb der Pauschale berechnen wir nach Verbrauch.  
Diese Pauschale ist auf eine Veranstaltungsdauer von sechs Stunden begrenzt.*



WEINE	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
<b>Weiß</b>		
<b>Sauvignon Blanc</b> Frankreich, Côtes de Gascogne, Tariquet	Euro 5,00	Euro 19,00
<b>Riesling</b> Deutschland, Pfalz, Markus Schneider	Euro 6,30	Euro 23,00
<b>Grauburgunder</b> Deutschland, Pfalz, Heinrich Vollmer	Euro 6,40	Euro 24,00
<b>Grüner Veltliner «Am Berg»</b> Österreich, Wagram, Bernhard Ott	Euro 6,40	Euro 24,00
<b>Chardonnay</b> Italien, Friuli, Plozner	Euro 7,50	Euro 28,00
<b>Rosé</b>		
<b>Rosé «Saigner»</b> Deutschland, Pfalz, Markus Schneider	Euro 6,70	Euro 25,00
<b>Rot</b>		
<b>Merlot</b> Italien, Colli Berici	Euro 5,00	Euro 19,00
<b>Côtes du Rhône Village «Les Granges»</b> Frankreich, Rhonethal, Chusclan	Euro 6,20	Euro 23,00
<b>Rosso di Montepulciano</b> Italien, Cortona, Avignonesi	Euro 7,00	Euro 26,00
<b>Cabernet Sauvignon</b> Südafrika, Stellenbosch, Capebridge	Euro 7,20	Euro 27,00
<b>Sekt und Champagner</b>		
<b>Crémant de Limoux</b> Aimery »Grand Cuvée 1531« Frankreich, Languedoc-Roussillon	Euro 3,80	Euro 28,00
<b>Champagner</b> Brut Frankreich, Champagne, Pommery	Euro 7,50	Euro 55,00

