

Hochzeiten und private Feierlichkeiten



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus.

Das historische Wasserschloss Wittringen bietet Ihnen für Ihre Hochzeit einen der romantischsten Hochzeitsorte im Ruhrgebiet.

Geburtstag oder Jubiläum - für jede Feier bietet Ihnen das Wasserschloss Wittringen den passenden Rahmen. Jede Veranstaltung wird von uns individuell nach Kundenwünschen gestaltet. Ob runde oder eckige Tische, Buffet, Blumendekoration und Kerzenambiente sowie eine Getränkepauschale. Durch unsere Unterstützung sorgen wir dafür, dass Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Das zuständige Standesamt der Gemeinde Gladbeck gibt Ihnen die Möglichkeit sich in geschichtsträchtiger Umgebung trauen zu lassen. Wasserschloss Wittringen mit der integrierten Schlossfreiheit verleiht diesem Schritt ein märchenhaftes Ambiente. Feiern Sie Ihre Hochzeit in stimmungsvoller, historischer Umgebung.

Zum Empfang

Canapés (von Baguette-Scheiben)

(jeweils ab 25 Stück / Preise pro Stück)

<i>Gekochter Schinken mit Cornichons</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeermark.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ziegenkäsetaler mit Honig.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bruschetta Tomate-Basilikum</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Canapé mit Kalbsleberwurst.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Milder Serrano und Honigmelone.....</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pikante Chorizo mit Frischkäsecreme.....</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Französischer Brikäse mit Walnuss.....</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Rosagebratenes Roastbeef mit Aioli, Rucola und Parmesan</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeersahne.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Räucheraal mit Gurken Carpaccio</i>	<i>3,50 €</i>

Ab 20 Personen Fingerfood - 6 Stück - 11,90 € pro Person

Baby Mozzarella mit Cherry Tomaten

Garnelen im Kartoffelmantel

Pepper Cheddar Cheese

Primo Mozzarella

Pflaume im Speckmantel

Mini Chicken Sticks

Buffet

„Schloss Wittringen“

Hochzeitsuppe (serviert)

Kalte Speisen

*Roastbeef rosa
vom Argentinischen Premium Rind in Scheiben mit Remoulade
und Mixed Pickels*

*Vitello Tonnato
mit Thunfischcreme und Kapern*

*Geflügelröllchen
gefüllt mit hausgemachtem Waldorfsalat*

*Mozzarella Caprese
Reife Grappolo-Tomaten und Baby-Mozzarella
mit Olivenöl und Aceto Balsamico*

*Antipasti „Mediterrano“
Gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl*

*Neptuns Reich
Fischplatte von Räucher-Lachs, Graved Lachs,
Wacholder geräucherte Forellen, Garnelen mit Avocado in Kresse-Mayonnaise,
dazu Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich*

*Prosciutto e Adria
Serrano-Schinken auf einem Salatbett mit reifer Honigmelone*

Salate

Gurkensalat mit Dill-/Joghurt-Dressing

Tomatensalat in Oliven-Balsamico-Vinaigrette

Couscous-Salat „Mediterrano“

Thunfisch-Reis-Salat

Warme Speisen

Kalbsmedaillons auf mediterraner Sauce

Pochierter Lachs auf Hummer Sauce

Schweinefiletmedaillons auf Pfeffer-Sauce

Poulardenbrust Florentin

mit Blattspinat gefüllte Hähnchenbrust auf Kräuter-Sahnesauce

Beilagen

Butter-Spätzle, Mediterraner Reis, Kartoffelgratin,

Rosmarin-Kartoffeln, Marktfrisches Gemüse, Sauce Hollandaise

Desserts

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Crème Caramel

Obstsalat

Allround-Paket „Traumhochzeit“

Preis pro Person 110,00 €

Getränke inklusive!

Bier

Warsteiner Pils/Frankenheim Alt vom Fass, Pils Warsteiner alkoholfrei, König Ludwig Weizenbier/König Ludwig Weizenbier alkoholfrei

Aperitif

Sekt inkl. Sektempfang, Aperol Spritz, Hugo, Lillet

Wein

Weißwein, Rotwein

Whiskey und Cognac

Johnny Walker, Asbach

Sanft & Bitter

Wodka Absolut, Bacardi, Gin, Ouzo, Sambuca, Jägermeister, Ramazotti, Williams Birne, Obstler, Grappa, Baileys, Waldgeist

Kaffeespezialitäten

Alkoholfreie Getränke und Säfte

Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Lemon, Energy, Apfelsaft, Orangensaft

Besonderheiten

INKLUSIV	RUNDE TISCHE MIT HUSSEN
INKLUSIV	TISCHDECKEN
INKLUSIV	STOFFSERVIETTEN
INKLUSIV	STUHLHUSSEN
INKLUSIV	5-ARMIGE KERZENLEUCHTER
INKLUSIV	BALKONBENUTZUNG
INKLUSIV	STEHTISCHE MIT HUSSEN
INKLUSIV	BEREITSTELLUNG KUCHENGEDECKE
INKLUSIV	MODERNSTE LICHT- UND TONTECHNIK
INKLUSIV	MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
INKLUSIV	BEREITSTELLUNG CANDY BAR (OHNE INHALT)
INKLUSIV	BEREITSTELLUNG SITZPLAN-TAFEL
INKLUSIV	SERVICE-MITARBEITER

Für Speisen der Kinder erlauben wir uns folgende Preis-Staffelung vorzunehmen:

- 0 – 2 Jahre ohne Berechnung
- 3 – 5 Jahre 10,00 €
- 6 – 8 Jahre 20,00 €
- 9 – 12 Jahre 30,00 €
- ab 13 Jahre Vollzahler

Die Pauschale gilt für 8 Stunden.

Nach 8 Stunden berechnen wir je angefangene Stunde 500,00 € für Nachtzulage Personal jedoch inklusiv der gebuchten Getränkepauschale.

Mitternachts-Snack

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen Snacks:

<i>Currywurst mit Baguette.....</i>	<i>4,00 € pro Person</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe</i>	<i>4,00 € pro Person</i>
<i>Internationale Käsespezialitäten.....</i>	<i>4,00 € pro Person</i>

Saalmiete "Gildensaal"

Die Anzahl der Vollzahler ist uns 5 Tage vor der Veranstaltung schriftlich zu übermitteln.
Für die Saalmiete berechnen wir (Vollzahler)

70-80 Personen:	1.500,00 €
81-100 Personen:	1.000,00 €
ab 101 Personen:	500,00 €

Sperrstunde

Die Sperrstunde ist für 04:00 Uhr angesetzt.

Anzahlung

Bei einer verbindlichen Reservierung erheben wir eine Anzahlung von 1.000,00 €.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:



KGM GmbH
Wasserschloss Wittringen
Burgstraße 64
45964 Gladbeck
Telefon: 02043-2 23 23
E-Mail: schloss.wittringen@web.de
Internet: www.wasserschloss-wittringen.de