Hofgut
Übersberg

Traut euch!

Ihr traut euch und habt euch dazu entschieden, den weiteren Lebensweg gemeinsam als Ehepaar zu gehen.
Wie schön! Unsere herzlichen Glückwünsche zur Verlobung!

Ab jetzt steht man als Paar schon vor der ersten Herausforderung: die Hochzeitsplanung.

Denn jeder wünscht sich einen schönen Hochzeitstag, den man als Hochzeitspaar genießen kann und an den sich die Gäste positiv zurückerinnern können.

Habt ihr euch schon überlegt wieviel Gäste ihr auf eurer Feier dabei haben wollt? Und wie wird geheiratet? Eine freie Trauung? Eine religiöse Trauung? Oder reicht eine feierlich standesamtliche Trauung?

Wenn diese wichtigen Details stehen, können wir euch beim ganzen Drum-Herum, welches es zur Erfüllung eures Hochzeitstraums braucht, sehr gerne helfen. Hierbei stehen eure Wünsche und ihr als Hochzeitspaar im Fokus.

Ihre Vorteile in der Übersicht

- Kompetente Beratung aus über 20 Jahren Erfahrung
- Keine Nachtzuschläge, kein Mindestumsatz (bis 3:00 Uhr)
- Keine Raummiete in den betriebseigenen Locations (Landhotel Sonnenbühl & Hofgut Übersberg)
- Keine extra Bedienungsgelder
- Gelerntes Fachpersonal in der Küche und im Service
- Faire Preise & Pauschalangebote
- keine Zeitbegrenzungen (Ab 3:00 Uhr 150€)
- Shuttle Service für Ihre Gäste (gegen Aufpreis)
- Kostenlose Übernachtung des Brautpaares im Hochzeitszimmer
- Spätaufsteher Frühstück
- Equipment für alle Wünsche (ggf. Aufpreispflicht)
- Wir haben stets ein offenes Ohr für Ihre individuellen Wünsche
- Organisation von A - Z

  Floristik, DJ, Live Band, Hochzeitstorten, Fotografen, Arrangements, Kutschfahrten, Menukarten, Freie Trauung und vieles mehr

Hofgut Übersberg

Hier scheint die Zeit stehengeblieben zu sein, das Hofgut liegt Inmitten unberührter Natur.

Der wunderschön gelegene Übersberg war in frühen Jahrhunderten ein sicherer Zufluchtsort.

1838 begann schon die gastronomische Bewirtschaftung des Hofgutes.

1977 wurde es komplett umgebaut und erfreut sich heute ständig wachsender Beliebtheit.

Das Hofgut Übersberg ist für eine Hochzeit im Grünen mit Vintagecharme der ideale Ort. Da es nicht von Anwohnern umgeben ist, kann hier drinnen und im Freien bis in die späte Nacht gefeiert werden.

!!!Highlight!!!

Der Freiluftaltar, welcher moderne Trauungen im Freien ermöglicht.

Das Hochzeitspaar bekommt, bei Buchung dieser Location, eine kostenlose Übernachtung im Hochzeitszimmer von uns geschenkt.

Fakten:

- Bis zu 200 Gäste
- Freiluftaltar
- Kinderspielplatz
- Liegt idylisch im Grünen

Pfullingen

CATERING
REUTLINGEN

Selbstverständlich richten wir Ihre Hochzeit als Caterer auch in Ihrer Wunschlocation aus.

Wir haben vor 20 Jahren begonnen, Caterings für Hochzeiten zu übernehmen.

Das leibliche Wohl nimmt einen elementaren Teil auf einer Hochzeit ein. Speisen spiegeln und vereinen Kulturen. Beim Essen kommt man leicht ins Gespräch und genießt dabei gemeinsam.

Ein Festmahl vereint… und wenn dabei noch die Liebe zweier Menschen gefeiert wird, kann es nur lecker werden.

CATERING · REUTLINGEN ·

Unsere All-In Hochzeitspauschalen

Mit unseren attraktiven Pauschalangeboten erleben Sie keine bösen Überraschungen !

Damit das auch so funktioniert, bieten wir alle unsere Menüs & Buffets in allen unseren Locations auch zum „Pauschalpreis“ an .

Somit sind die Kosten für Ihre Veranstaltung schon geklärt, bevor es losgeht !
Nun können Sie sich während Ihrer Feierlichkeit um das wirklich wichtige kümmern : Ihre Gäste!

In der All-In-Pauschale enthaltene Leistungen

- Sektempfang für Sie und Ihre Gäste (Sekt / Sekt-O.Saft / Wasser / Aperol / Hugo /Bier)
- Büffet / Menü nach Wahl
- Getränke während der gesamten Veranstaltung laut Auflistung
- Eingedeckte Tische mit Besteck, Gläsern und Servietten
- Servicepersonal
- Endreinigung (bei externen Locations gegebenfalls Aufpreis)
- Kostenlose Übernachtung des Brautpaars in unserem Hotel

Getränke

- (All inklusive – Soviel Ihre Gäste mögen) Sekt, Hugo, Aperol oder Lillet
- Kaffeespezialitäten
- verschiedene Biersorten
- Alkoholfreie Getränke
- Weinauswahl (Hauseigene Weine)

Aufpreispflichtige Sonderleistungen

Sektempfang an Ihrem Wunschort mit Stehtischen und Hussen (ab 50 Personen)
Snacks / Häppchen / Canapés zum Steh,- Sektempfang
Candy-Bar in Ihrer Hochzeitslocation
Kaffee und Kuchen am Nachmittag
Freiluftaltar
Schnaps / Likörbar
Longdrink-, / Cocktailbar
Kinderbüffet (ab 10 Kinder möglich)
Mitternachtssnack
Shuttelservice von 23:00 Uhr bis 04:00 Uhr
An,- und Abfahrt (je nach Entfernung)
Stuhlhussen mit Polster oder Stretchhussen mit Schleifenfarbe Ihrer Wahl
Feuershow, Hallendekoration, auf Wunsch mit extra Boden und Wandverkleidung
Hochzeitskutsche, Floristik, DJ oder Band, Individuell gestaltete Menükarten
Besondere Dekorationen
Übernachtungen für Ihre Gäste im „Landhotel Sonnenbühl“ mit Shuttleservice

Generell bieten wir einen Shuttleservice für Sie und Ihre Gäste an - Bitte sprechen Sie uns an!

Empfang

(Aufpreispflichtig)

Obazda mit Zwiebel und Essig-Gurke
Asiatischer Glasnudelsalat
Bruschetta mit Olivencreme/Tomaten/Artischoken

Mini Burger Pulled Pork
Mini Frikadelle mit Kartoffelsalat
Blätterteighäppchen
Crepé vom Räucherlachs mit Frischkäse
Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchen
Black Tiger Garnele mit Chutney
Meditteraner Artischockensalat
Salate der Saison im Glas

Auf Baguette mit Salat Garniert
Räucherlachs
Prosciutto
Gemüse
Oliven Bruschetta
Käse
Salami

Vorspeise

Suppen zur Wahl
Hochzeitssuppe
Minestrone
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Karotten-Ingwersuppe
Rinderkraftbrühe mit Flädle/ Mini Maultaschen/Grießnockerl
Kartoffel-Lauchsuppe
Spargelcremesuppe (nur zur Spargelzeit)
Kürbis-Ingwersuppe (Saisonal)
Kräutercremesuppe mit Croutons
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen

Vorspeisen zur Wahl
Schwarzwälder Schinken
Tomate-Mozarella
Grüner Spargel mit Pecorino und Balsamico (nur zur Spargelzeit)
Vitello Tonnato
Carpaccio
Meeresfrüchtesalat
Spargelsalat mit Gartenkräutern und frischen Tomaten (nur zur Spargelzeit)
Prosciutto mit Melone
Räucherlachs im Kartoffelcrepé mit Sahnemeerettich
Feldsalat mit Walnuß-Himbeerdressing, Croutons und Speckchip (saisonal)
Gegrillt Paprika mit Schafskäse gratiniert
Datteln im Speckmantel
Antipasti
Edelfischplatte
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Kalte Braten mit Kräutervinaigrette

Hauptgänge

Hauptgänge Fleisch zur Wahl

Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsoße
Kalbstafelspitz mit Meerettichsoße
Geschmortes Bäckchen vom Rind in Merlotsoße
Roastbeef am Stück gebraten
Gulasch mit Paprika
Rinderroulade herzhaft gefüllt
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsoße
Schnitzel Wiener Art
Kalbsrahmbraten
Schweinebraten
Spanferkelbraten gerollt
Schweinefilet am Stück in Champignonrahmsoße
Wildragout (Saisonal)
Hähnchenmedaillons

Hauptgänge Vegetarisch zur Wahl

Asiatische Wokpfanne
Ratatouille Gemüse mit gebackenem Feta
Gemüselasagne
Tortellini mit Ricotta gefüllt in Tomatensoße
Gemüsecurry mit Kichererbsen
Käsespätzle

Hauptgänge Fisch zur Wahl

Zanderfilet
Lachsfilet

Sättigungsbeilagen zur Wahl

Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Kräuterkartoffeln
Schupfnudeln
Spätzle
Haselnussspätzle (Zur Wildzeit)
Basmatireis
Gnocchi
Kartoffelknödel (Saisonal)
Semmelknödel (Saisonal)

Gemüsebeilage zur Wahl

Grüner Spargel (Saisonal)
Rießling-Sauerkraut
Rotkraut
Romanesco
Blumenkohl
Karotten
Erbsen
Meditteranes Pfannengemüse

Buffet „Typisch Schwäbisch“

Suppe

Schwäbisches Rindersüppchen
mit Mini Maultaschen & hausgemachten Flädle

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet der Saison
Schwäbischer Kartoffelsalat
Verschiedene Dressings
gebratene Speckstreifen und Brot Croútons
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Geräucherte Forellenfilets aus schwäbischen Landen
Kalter Braten vom heimischem Rind
Brötchenauswahl & schwäbisches Landbrot

Hauptgänge

Krustenbraten vom Schwein im eigenen Bratensaft
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
oder
Hausgemachte gebratene Maultaschen mit Zwiebeln
Honauer Lachsforelle in Limettenrahm
oder
Roastbeef am Stück gebraten mit dunkler
Bratenjus und Zwiebelringe
oder
Steaks vom Schweinerücken in Champignonrahm

Beilagen

Hausgemachte Spätzle mit Semmelbröseln
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln
Frisches Marktgemüse in der Pfanne gebraten
Verschiedene Saucen

Dessert

Rahmcreme mit Vanille & frischen Beerenfrüchten
Rote Grütze mit Vanillesoße
Frischer Obstsalat
Mousse Chocolat von dunkler und weißer Schokolade

Beispiel Buffet aus eigener Erfahrung

Unser „Gala Buffet“

Suppe
Schwäbische Hochzeitsbouillon mit hausgemachten Flädle, Marktklößchen,
Gries Klößchen und Maultasche - am Tisch serviert

Kalte Speisen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing
Melonenschiffchen mit geräuchertem Schinken
Auswahl von geräucherten Edelfischen mit Meerrettich und Zitrone
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen Soße
Gebratenes Grillgemüse „Antipasti“ mit frischen Kräutern
Peperoni und Paprika mit Käse gefüllt

Salate
Buntes Salatbuffet der Saison
Schwäbischer Kartoffelsalat
Verschiedene Dressings
gebratene Speckstreifen und Brot Croútons

Warme Speisen
ofenfrischer Schweinebraten oder Rinderbraten
oder
Roastbeef am Stück gebraten
oder
Lachsfilet in Weißweinsud
oder
Hähnchen Medaillons
oder
Schnitzel „Wiener Art“

hausgemachte Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis,
Pfannengemüse, Rahmchampignons, Bratensoße
(auch andere Beilagen möglich, sprechen Sie mit uns)
Große Auswahl von frischem Brot, Baguette und Brötchen

Dessert
Mousse Chocolat von dunkler und weißer Schokolade
Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu „hausgemacht“ aus feinem Mascarpone und Sahne

Beispiel Buffet aus eigener Erfahrung

BBQ-Buffet

Salate/Vorspeisen
Eingelegte Antipasti
Rohkostsalate
Caprese mit frischen Basilikum
Salate der Saison mit Dressing
Gegrilltes Gemüse

Frisch gegrillt
Maiskolben
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Steaks vom Schwein- und Rind
Bratwürste
Hähnchensteaks
Lachs
Brotauswahl
Verschiedene Dips

Dessert
Frischer Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Mousse au Chocolat

Beispiel Buffet aus eigener Erfahrung

Dessert und Mitternachtssnack

Dessert
Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Tiramisu
Beerengrütze mit Vanilleesoße

Mitternachtssnack
(Aufpreispflichtig)

Currywurst
Chilli Con Carne
Gulaschsuppe
Käseplatte
Wurstplatte
Fingerfood (Käsewürfel mit süßen Trauben / Hartwurst auf Spieße)

Exklusive Leistungen
(Aufpreispflichtig)

Parmaschinken mit Melone
Parmesanlaib
Schalen- und Krustentiere (Garnelen, Meeresfrüchte, etc.)
Edelfische (Seeteufel, Dorade, Rotbarbe)
Wirbellose Tiere (Sepia, Pulpo, Tintentupen gefüllt)
Exklusive Fleischsorten (Dry Agede Beef, Rib-Eye, Rinderfilet, etc.)
Außerordentliche Desserts (Creme Bruleé, Bayrisch Creme, etc.)

Guten Appetit

Ihr kompletter Eventpartner

für den wichtigsten Tag Ihres Lebens

Die hier genannten Preise sind für die Speisenvorschläge in diesem Heft

Gerne stellen wir Ihr ganz individuelles Büffet oder auch Menü zusammen, fragen Sie nach unseren Menüvorschlägen.
Für Kinder gelten günstigere Preise.

All-In Pauschale für 120,00€ beinhaltet:
(17:00 bis 3:00 Uhr, danach 150,00€ je Stunde)

- Essen (Suppe optional, 5 Vorspeisen zur Wahl oder 4 Vorspeisen zur Wahl und Salatbuffet aus 5 Komponenten, 3 erlei Hauptgang z.B. Fleisch-Fisch-Vegetarisch + 4 Beilagen + 4 Dessere)

Oder

- BBQ Buffet
- Getränke, außer Longdrinks-Schnäpse und Cocktails
- Sektempfang Wasser, O-Saft, Sekt, Aperol, Hugo, Bier
- Auf- und Abbau
- Service

Externe Locations gegebenfalls Aufpreis,
wie z.B. Magical Homes, Glashaus, usw.
Staffel 0-1 Kostenfrei | 1-3 15,00€ | 4-12 40,00€ | ab 12 120,00€

Extra Bausteine:

- Sektempfang nicht an der Location 10,00€ pro Person ab 50 Personen möglich

Cocktailbar nach Absprache

- Longdrinkbar / Schnaps-und Liquörbar
- Kinderbuffet ab 10Kindern möglich Preis nach Absprache
- Canapés/Häppchen von 1,50€ bis 6,50€ pro Person
- Mitternachtssnack 5,00€ pro Person
- Shuttel von 23-4 Uhr in hauseigenen Locations ab 400,00€, andere nach Absprache

Wir freuen uns, einen Teil zu eurer Traumhochzeit beitragen zu dürfen!

Hofgut Übersberg

Am Übersberg 1 | 72793 Pfullingen

Telefon 07121 811 73 | Telefax 07121 830 27

info@hofgut-uebersberg.de | www.hofgut-uebersberg.de