



Traumhochzeit im Schloss Eutin

Einer der schönsten Tage Ihres Lebens steht vor der Tür. Sie müssen noch manches organisieren und müssen noch an so vieles denken... Dabei helfen wir Ihnen gerne, denn Ihre Hochzeit soll unvergesslich werden.

Stilvoll genießen & zauberhafte Momente

Sie werden diesen wundervollen Tag ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellung erleben, mit Leichtigkeit und Freude. Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung rund um das Thema Heiraten zur Seite. Das einzigartige Ambiente des Eutiner Schloss und unsere feine Küche werden Ihr Hochzeitsfest zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Egal ob morgens, mittags oder abends, draußen oder drinnen, festlich elegant oder locker- lässig, Sie bestimmen, wie Sie

heiraten wollen! Wir versuchen Ihre Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen. Lassen Sie sich mit regionalen Köstlichkeiten und kulinarischen Ausflügen in die weite Welt verwöhnen.

Beginnen wir mit einem Apéritif im mediterranem Schloss-Innenhof oder auf der Südterrasse mit dem romantischem Blick in den Schlossgarten? Ein Menü im Restaurant oder der Alten Schlossküche oder Büffet im Rittersaal oder Orangerie? Sie wissen am Besten, wie Sie Ihre Gäste empfangen und bewirten möchten! In einem persönlichen Gespräch schnüren wir Ihnen mit unseren Pauschalen ein Rundum- sorglos- Paket ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.

Ihr Alexander Hedegger und das Schlossküchen-Team

SCHLOSSKÜCHE
stilvoll genießen

Hochzeit im Eutiner Schloss

Im Rittersaal und Orangerie

- inkl. Tanz-Fußboden(nur im Rittersaal), Tische mit Tischdecken Polsterstühle & weißen Hussen, Endreinigung & Versicherung
- Empfang im Innenhof, auf der Südterrasse oder in der Alten Schlossküche
- Festliches Hochzeitsbüffet
- Getränkepauschale ab Veranstaltungsbeginn mit Apéritif, Auswahl korrespondierender Weine sowie Störtebeker Bier, Softdrinks und Kaffee (Upgrade mit 3 Longdrinks zur Wahl €19,-p.P. möglich)
- Ab 2.00 Uhr berechnen wir pro Service-Mitarbeiter 35,00 € je Stunde.
- Veranstaltungen im Hause sind bis maximal 4.30 Uhr möglich.
- ab mind. 60 Personen € 139,00 pro Person
- ab 80 - 100 Personen € 129,00 pro Person



In der Alten Schlossküche

bis max. 55 Personen

- Tische mit Tischdecken, Polsterstühle & weißen Hussen
- Empfang im Innenhof, auf der Südterrasse oder in der Lounge
- Festliches Hochzeitsbüffet oder Menü ab € 35,00 pro Person
- Getränkepauschale siehe Anlage
- Ab 2.00 Uhr berechnen wir pro Service-Mitarbeiter € 35,00 je Stunde.

Um weitere Details für Ihre Hochzeitsfeier zu besprechen, begrüßen wir Sie gern bei uns in der Schlossküche zu einem persönlichen Termin.

Ihr Alexander Hedegger und das Schlossküchen- Team



BÜFFET-VORSCHLÄGE

Dies sind unsere Büffetvorschläge. Für alle weiteren Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Büffet 1

Regional

Suppe (*am Tisch serviert*)

Tafelspitzbrühe v. d. Holsteiner Färsche mit feiner Einlage (Hochzeitssuppe)

Vorspeisen

Holsteiner Landschinken mit Melone | Roastbeef rosa gebraten mit Sc.

Remoulade | Geräuchertes Forellenfilet aus Heimischen Gewässern mit

Preiselbeer-Sahne | Matjesfilet auf Pumpnickel mit Hausfrauensoße

Salate

Karotten-Apfel-Salat in Orangen-Dressing | Balsamico-Linsen-Salat mit Gemüse |

Pellkartoffelsalat mit Radieschen, Äpfeln und Rauke | Verschiedene Blattsalate

aus dem Herzogsgarten mit zweierlei Dressings | Birnen- Bohnen- Kasseler- Salat

Hauptgänge

Schweine-Medaillons in Grüner-Pfeffer-Rahmsoße

Maispouardenbrust mit gefüllten Kartoffelgnocchi

Fischfilets im Kartoffel-Mantel |

Auswahl von frischem Marktgemüse | Kartoffel-Lauchgratin | Ratatouille

Brot

Brotspezialitäten im Korb mit verschiedenen Aufstrichen

Käse

Kleine Auswahl von Käse mit Trauben

Desserts

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße und Schlagsahne

Mousse au Chocolat im Gläschen | Crème Caramel und Frischer Obstsalat

Büffet 2

Mediterranes Büffet

Servierte exotische Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressings

Toskanischer Hirtensalat mit Fetakäse

Roter Linsensalat mit Balsamico und Gemüse

Fenchel-Orangen-Salat mit rosa Pfefferbeeren

Antipasti: Variation von verschiedenen Gemüsen

Pflaumen im Speckmantel, Vitello tonnato

Räucherlachs im Crêpe-Mantel

Türmchen von Tomate und Mozzarella mit Rucola-Pesto

Holsteiner Landschinken und italienische Salami mit Melone

Diverse im Ofen gebackene Parmesan-Chips

Baguette-Variation mit zweierlei Aufstrichen

Hauptgerichte

Barschfilet in Sherrybutter

Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färs

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust mit Salbei und Parmaschinken

Ratatouille, Salzkartoffeln, saisonale Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta

Frischer Obstsalat

So könnten Ihre Buffets Aussehen oder auch ganz anders ...

Menü I

Gruß aus der Schlossküche

Süß-scharfe Curry-Garnelen mit gegrillter Mango, gebackenem
Kroepek und Shiso-Kresse

Rosa gebratene Lammhüfte mit feinen Bohnen, Kartoffel-
Rosmarin-Gratin, karamellisiertem Knoblauch

Oder

Barschfilet aus dem Plöner See auf Rote -Bete -Apfel-Gemüse,
Meerrettich- Schaum, Liensfelder Kartoffeln

Eierlikör-Creme Brûlée mit Erdbeer-Limetten-Sorbet

€ 52,- mit Lamm-Hauptgang € 45,- mit Barsch im Hauptgang



Menü II

Gruß aus der Schlossküche

Frühlings-Kräuter-Schaum-Süppchen mit gebackener
Jakobsmuschel

Medaillons von Schwein und Rind mit Frühlings -Gemüse,
Gefüllte- Gnocchi, Sc.Bernaise und kleinen Röstkartoffeln

Oder

Lachsfilet gebarten auf geschmorten Gurken, Weißwein-
Schaum, Dillkartoffeln

Weißer Mousse au Chocolat mit Passionsfrüchten

€ 38,- mit Medaillons € 36,- mit Lachs



Menü III

Gruß aus der Schlossküche

Exotische Karotten-Ingwer Suppe mit gebackener Mohnhippe

Schweinefilet im Parmaschinken-Mantel gebraten auf leichtem
Rahm-Spitzkohl, gefüllte Kartoffel-Gnocchi, Cognac Soße

Hausgemachte Crème Brûlée mit Cassis Sorbet

€36,- p.P.

Menü IV

Gruß aus der Schlossküche

Hausgebeizter Anis-Lachs
mit Feldsalat in Walnuss-Dressing und Orangen-Zucker

Gefüllte Maispouardenbrust à la Saltimbocca
auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln,
Kräuterschaum

Schlossküchen- Dessertüberraschung

€42,- p.P.

Menü V

Gruß aus der Schlossküche

Rote Bete -Kokos Suppe mit Shiso Kresse

Zanderfilet im Speckmantel gebraten
auf Radicchio Risotto und kleinem Frühlings- Gemüse,
Liensfelder Kartoffeln

Zweierlei Mousse au Chocolat auf Mango Confit

€ 38,- p.P.



Getränke-Pauschalen für Veranstaltungen

Alkoholfreie Getränkepauschale

Magnus Mineralwasser still und feinperlig, diverse Granini Fruchtsäfte, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, alkoholfreies Bier (Störtebeker) und Weizenbier, Filterkaffee, Tee

(Upgrade mit Weinen möglich)

€ 15,- pro Person

Für selbst mitgebrachte Weine erlauben wir uns ein Korkgeld im Wert von 15,-€ pro Flasche zu berechnen

Kleine Getränkepauschale

Magnus Mineralwasser still und feinperlig, diverse Granini Fruchtsäfte, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Bier (Störtebeker) und Weizenbier, Filterkaffe, Tee, Hauswein weiß und rot, Prosecco

€ 39,- pro Person

Große Getränkepauschale

Kleine Getränkepauschale plus ausgewählte Spirituosen und Schnäpse

Spirituosen nach dem Essen: **49,-€ pro Person**

Spirituosen mit Veranstaltungsbeginn **54,- € pro Person**

Für weitere Pauschalen, Anregungen, Wünsche etc., sprechen Sie uns gerne an.