

RESORT



ITTERBACH



Hochzeits- & Bankettmappe

Trauen im romantischen Strycktal

*Die idyllische Umgebung und das einmalige Ambiente des **Gutshofes Itterbach** bieten den besonderen Rahmen für das wichtigste Ereignis Ihres Lebens. Die Gutshof-Terrasse bzw. der Gutshof-Saal bietet für Ihre Trauung eine einzigartige Kulisse und Platz für bis zu 250 Personen. **Wir planen und organisieren** mit Ihnen Ihre unvergessliche Hochzeit von A-Z:*

- ❖ *die freie Trauung in einer von Ihnen individuell ausgesuchten Räumlichkeit*
- ❖ *den Empfang der Hochzeitsgäste mit einem Aperitif und kleinen Köstlichkeiten*
- ❖ *Kaffeetrinken mit Kuchen*
- ❖ *die Festlichkeit in unserem „Gutshof Itterbach“ inklusive der Dekoration, dem Buffet oder Menü sowie der musikalischen Untermalung*
- ❖ *den Fotografen, die Kosmetikerin, den Friseur und vieles mehr*
- ❖ *das Hochzeitspaar laden wir für die Hochzeitsnacht in unsere Suite im Sauerland Stern Hotel ein. Das Frühstück wird am nächsten Morgen gerne am Bett (in Ihrer Suite) serviert.*

Feiern Sie Ihren schönsten Tag im Gutshof Itterbach und verbringen Sie unvergessliche Momente zusammen mit Ihrer Familie, Freunden und Bekannten. Gemeinsam planen wir Ihre Hochzeit von den ersten Vorbereitungen bis hin zum großen Tag und lassen hierbei keinen Ihrer Wünsche offen.

Wenden Sie sich an unser Hochzeitsplanungsteam:

unter Telefon: +49(0)5632 404-942

oder per E-Mail an: service@gutshof-itterbach.de

Exklusive Räumlichkeiten

Feiern Sie im kleinen oder großen Kreis in unserem Festsaal oder Restaurant, in dem wir bis zu 250 Personen problemlos unterbringen können. Wir stehen Ihnen von der Anfrage bis zu Ihrem großen Tag mit Rat und Tat zur Seite. Damit der Fokus nur auf Sie gerichtet ist, steht Ihnen unser kompetentes Team jederzeit zur Verfügung.

Für den kulinarischen Teil Ihrer Feier ist unser Küchenchef mit seinem Team zuständig und steht Ihnen vorab mit vielen Informationen und Vorschlägen zur Seite. Egal, ob Sie sich für ein festliches Menü oder ein opulentes Buffet entscheiden, beide Optionen haben einen ganz eigenen Charme und bieten ausreichend Platz für Ihre und unsere Ideen.

Vergessen Sie nicht einen Mitternachtssnack einzuplanen oder an die kleinen Gäste zu denken, wir bereiten gerne spezielle Speisen für die Kleinen zu. Wir halten noch viele weitere Anregungen für Sie parat. Natürlich nehmen wir Rücksicht auf die besonderen Wünsche Ihrer Gäste und bereiten auch vegetarische, vegane oder allergikerfreundliche Speisen zu.

Unser freundliches Service-Team berät Sie gerne bei der konzeptionellen Umsetzung Ihrer Ideen und sorgt mit Charme und Kompetenz für das perfekte Gelingen Ihres Events. Verlassen Sie sich auf unsere Erfahrung und konzentrieren Sie sich auf Ihren unvergesslichen Tag, wir kümmern uns um den Rest.



Unsere All inclusive – Hochzeitspauschale

zuzüglich der Miete von 500,00 € für den Gutshof Itterbach

Folgende Leistungen haben wir für Sie vorbereitet (Preis Änderungen vorbehalten)

Bereitstellung des Hochzeitssaales (Restaurant auf Anfrage)

Sektempfang

Buffet nach Ihrer Wahl

*Korrespondierende Weiß- und Rotweine
Softgetränke, Mineralwasser und Bier*

verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten.

Weißer Stuhlhussen

Tanzfläche für Ihren Hochzeitstanz

Hochzeitsnacht in unserer "Honeymoon-Suite" inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet

All inclusive – Hochzeitspauschale (buchbar ab 50 Personen)

Euro 85,00 pro Person für 5 Stunden

Euro 107,00 pro Person für 7 Stunden

Euro 124,00 pro Person für 9 Stunden

(danach berechnen wir die Getränke nach Verzehr)

Nach Ablauf der vereinbarten Zeit berechnen wir: € 200,00 pro angefangener Stunde

Ende der Veranstaltung ist spätestens auf 03:00 Uhr festgelegt.

Kinder Rabatte: 0 - 3 Jahre 100% Rabatt / 3 - 10 Jahre 50% Rabatt / 11 - 14 Jahre 25 % Rabatt

*Selbstverständlich stellen wir auch individuelle Pauschalen entsprechend Ihren Wünschen
zusammen. Sprechen Sie uns einfach an.*

** Je nach Buchungslage und Verfügbarkeit steht Ihnen der Veranstaltungsraum am Vorabend für Ihre individuelle
Vorbereitung zur Verfügung.*

Buffet-Vorschläge

Kalte Speisen:

*Räucherlachs-Makrelenvariationen und Forellenfilet mit Limonen- Sahnemeerrettich
Galiamelone und Südtiroler Schinken mit Maispoullardenbrust und Gemüse- Perlhuhnspieße
Antipasti-Variation , - Grillgemüse mit Tomaten-Pesto und Gran Padano*

*Bunte Blattsalate mit Rohkost ,Croutons, Schnittlauchschmanddressing und Kräuteröl-Vinaigrette
Tomatenrarität und Büffel-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum ,
marinierter“Tuna-Salad“, bunter Paprikasalat ,Gurken-Dillsalat ,“Coleslaw“-Salat ,Ingwer-
Karottensalat , pikanter Quinoasalat*

Käseauswahl von französischen Weichkäse , Schnittkäse, Weintrauben und Feigensenf

*Gutes aus der Backstube mit verschiedenen Couvertbrötchen , Fladenbrot ,
Baguette und Vollkornbrot zum Schneiden
Butter, Schmalz und Kräuterbutter*

Warme Speisen:

1 Suppe

2 Fleischhauptgerichte nach Wahl

1 Fisch Hauptgericht nach Wahl

2 Sorten Gemüse (z.B. Kaisergemüse und Strauchbohnen)

2 Sorten Kartoffeln (z.B. Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln)

Vegetarisch:

*Gefüllte Kartoffelgnocchis mit gebraten Pilzen
Gefüllter Zucchini crepe auf mediterranes Gemüse*

Dessertbuffet:

*Bourbon-Vanillecreme mit Mangoragout, Erdbeermousse und Amarattini,, Creme Brûlée ,Mousse
von weißer und brauner Schokolade ,Tiramisu-Schnitte , Schokoladenbrownie mit Himbeere ,
Waffelhörnchen mit Krokant, geschnittene Obstvariation*

**Suppen zur Auswahl:**

*Hochzeitssüppchen mit Markklößchen
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse
Saisonale Cremesuppe mit Croutons*

Hauptgerichte zur Auswahl:**Fleisch:**

*Schweinefilet im Ganzen gebraten an Portweinglace
Rib Eye vom Jungbullen an bunter Cognac- Pfeffersauce
Roastbeef rosa gebraten mit Pfeffersauce
Medaillons von Rind und Schwein mit gebratenen Champignons
Schweinefilet mit Gorgonzola-Sauce
kleines Rumpsteak mit „Cafe de Paris“-Sauce
Kalbsrücken mit Sauce-“Provenciale“
Tranchen vom Kalbsfilet mit Portweinglace
Maishähnchenbrust mit Waldpilzsauce
Perlhuhn Brust mit Salbeijus
Lammhüfte mit Thymiangelace*

Fisch:

*Norwegisches Lachsfilet mit Weißweinsauce
Zanderfilet gebraten mit Dillsauce
Seesaibling mit Limonen-Fenchelsauce
Wolfsbarschfilet mit Zitronenpfeffersauce*

Gemüse:

*bunte Gemüseauswahl, Ratatouille- Gemüse, Karottengemüse, Zucchini-Gemüse,
grüne Bohnen mit Bacon, gratinierter Blumenkohl, junger Broccoli, Rahm-Nusswirsing*

Beilage:

*Kräuterkartoffeln, Dauphine Kartoffeln, Kroketten,
Rosmarin-Meersalzkartoffeln , Tagliatelle ,
Mini-Semmelknödel mit Zwiebelschmelze,
Basmatireis, Kartoffelgratin, Schinken- Sahnespätzle*

Zusatzangebote & kleine Snacks

Sie möchten Ihren Gästen noch etwas mehr bieten? Kein Problem, wir stellen Ihnen nachfolgend ein paar Ideen vor. Aber auch hier gilt: Sprechen Sie uns bei individuellen Wünschen gerne an!

Hochzeitsempfang:
diverse Canapés auf Anfrage

Mitternachtsnack:

<i>Currywurst mit Baguette</i>	<i>Euro 7,50 pro Person</i>
<i>Käsebrett mit Brotkorb und Butter</i>	<i>Euro 9,50 pro Person</i>
<i>Wurstplatte mit Mettwürstchen</i>	<i>Euro 7,50 pro Person</i>
<i>Mitternacht Suppe (Gulasch o. Kartoffelsuppe)</i>	<i>Euro 6,50 pro Person</i>

<i>Eine Schnapsrunde nach dem Essen</i>	<i>Preis laut Karte</i>
------------------------------------------------	--------------------------------

<i>Longdrinks als 5 Stunde Pauschale</i> <i>(Bacardi Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon,</i> <i>Weinbrand Cola & Whisky Cola)</i>	<i>Euro 25,00 pro Person</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

<i>Für selbst mitgebrachten Kuchen am Nachmittag</i> <i>berechnen wir</i>	<i>Euro 3,50 pro Person</i>
--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------



*Übernachtungspreise für Ihre Gäste
(als Hochzeitspaar sind Sie unser Gast
in einer Suite im Sauerland Stern Hotel)*



Sauerland Stern Hotel Special Preise 2023 (nur für Hochzeitsgäste):

- ❖ € 75,00 pro Person / pro Nacht im Doppelzimmer
- ❖ € 95,00 pro Person / pro Nacht im Einzelzimmer

Für den Rücktransfer der Hochzeitsgäste, die Zimmer im Sauerland Stern Hotel gebucht haben, steht bis 03.00 Uhr ein Taxiunternehmen zur Verfügung.

Empfohlene Geschäftspartner

DJ:

<i>DJ Ridu</i>	<i>Achim Deloch</i>	<i>0171-3127057</i>
<i>Temme</i>	<i>Rouven Temme</i>	<i>0151-15756578</i>
<i>DJ Mainstream</i>	<i>Andreas Thöle</i>	<i>05751-9214058</i>

Friseur:

*Friseur Werkstatt Christel Hellwig / Brilonerstrasse 6 / 34508 Willingen
Tel.: 05632 966146*

Kosmetik:

*Cosmetic Agentur Nice / Kneippweg 1 (im Sauerland Stern Hotel) / 34508 Willingen
Tel.: 05632-9801039 / Email: nice@nice-ca.de / www.nice-ca.de*

Fotograf:

*Frau Anja Estep / Waldecker Straße 9 / 34508 Willingen
Tel.: 05632-969747*

Konditor:

Elena Rausch Mobil: 0176-80144391 34454 Bad Arolsen

Blumen und Deko:

*Beatrix Brandenburg / Keffelker Straße 36 / 59929 Brilon / Tel.: 02961-9875768
Handy: 0151-14950837 / Email: info@beatrix-brandenburg.de*

Blumen Lindner / Briloner Straße 29 / 34508 Willingen / Tel.: 05632-6314

*Braun`s Deko / Wildunger Landstraße 10 / 34497 Korbach
Telefon: 05631 501071 / Email: kontakt@braun-deko.com*



***Wenden Sie sich an unser Hochzeitsplanungsteam:
unter Telefon: 0170 33 65 64 5 oder 0175 4146275
oder per E-Mail an: service@gutshof-itterbach.de***