



Gutshof Itterbach

Hochzeits- und Bankettmappe





Das schönste "Ja" im Leben

.....●

Für das Brautpaar ist die Hochzeit der schönste Tag im Leben. Mit ihnen fiebern auch ihre Familien und Freunde dem wichtigen Ereignis Wochen, Monate oder sogar Jahre entgegen. Damit dieses einmalige Fest für alle zur schönsten Erinnerung wird, legen wir besonderen Wert auf ein stimmungsvolles Ambiente und die perfekte Organisation bis ins kleinste Detail.

Wir bieten Ihnen:

- Ihre ganz individuelle freie Trauung in der Räumlichkeit Ihrer Wahl.
- Empfang Ihrer Gäste mit einem Aperitif und kleinen Köstlichkeiten.
- Festliche Einladung zu Kaffee und Kuchen.
- Unser Expertennetzwerk aus erfahrenen Hochzeitskünstlern aus den Bereichen Foto, Kosmetik, Hairstyling oder Musik.

Ein unvergesslicher Tag in unserem Gutshof Itterbach

Ihre Hochzeit ist spannend genug, da müssen Sie sich nicht auch noch um alles andere kümmern. Das übernehmen wir gerne für Sie: von der passenden Dekoration über das Buffet oder Menü bis hin zur musikalischen Untermalung bleiben mit uns keine Wünsche offen.

Das Brautpaar hat es nach der langen Feier auch nicht weit: Seien Sie unser Gast in der Hochzeits-Suite im Sauerland Stern Hotel und genießen Sie am nächsten Morgen Ihr erstes Frühstück als Ehepaar im Bett.

.....●

Exklusive Räumlichkeiten



In unserem Festsaal, Restaurant oder auf unserer Aussenterrasse können wir eine Gesellschaft von bis zu 250 Personen problemlos unterbringen und bewirten. Ob Sie nun eine kleine aber feine Hochzeitsfeier planen oder aber eine große Festlichkeit mit vielen Gästen planen: Wir stehen Ihnen von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite und sind bemüht, alles nach Ihren Vorstellungen zu ermöglichen. Ein zentrales Element einer jeder gelungenen Hochzeitsfeier ist der kulinarische Teil. Wir wissen, dass Geschmäcker sehr verschieden sein können. Unser Küchenchef und sein Team verfügen über eine

langjährige Erfahrung und konnten im Laufe der Zeit viele Ideen und Gerichte entwickeln, die Ihnen und Ihren Gästen mit Sicherheit schmecken werden.

Haben Sie auch an einen Mitternachtssnack gedacht und möchten Sie Gerichte anbieten, die auch den kleinen Gästen schmecken werden? Dank unserer langen Erfahrung können wir Ihnen beratend zur Seite stehen und gemeinsam mit Ihnen das beste Menü oder Buffet komponieren, das zu Ihrer Hochzeit passt.

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 Expertise und konzentrieren Sie sich auf Ihren unvergesslichen Tag, wir kümmern uns um den Rest.





All inclusive Hochzeitspauschale



Genießen Sie Ihr Fest in vollen Zügen! Sie und Ihre Hochzeitsgäste sollen einen wunderschönen Tag mit vielen unvergesslichen Momenten verbringen. Wir kümmern uns darum, dass es Ihnen an nichts fehlt.

Wir durften bereits zahllose Hochzeitsfeiern begleiten und können Ihnen eine große Auswahl an verschiedenen Arrangements anbieten. Zu unseren Leistungen gehören:

- Bereitstellung des Hochzeitssaales (Restaurant auf Anfrage) für bis zu 250 Personen
- Sektempfang für Ihre Gäste
- Buffet oder Menü nach Ihrer Wahl
- Korrespondierende Weiß- und Rotweine, Softdrinks, Mineralwasser und Bier
- verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten
- weiße Stuhlhussen
- Tanzfläche für Ihren Hochzeitstanz
- Hochzeitsnacht in unserer "Honeymoon-Suite" inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet



Buffet-Vorschläge



Kalte Speisen:

- Räucherlachs-Makrelenvariationen und Forellenfilet mit Limonen-Sahneemerrrettich, Galiamelone und Südtiroler Schinken mit Maispoulardenbrust und Gemüse-Perlhuhnspieße
- Antipasti-Variation, -Grillgemüse mit Tomaten-Pesto und Gran Padano
- Bunte Blattsalate mit Rohkost, Croûtons, 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 Fischhauptgericht nach Wahl

2 Sorten Gemüse

(z.B. Kaisergemüse und Strauchbohnen)

2 Sorten Kartoffeln

(z.B. Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln)

Vegetarisch:

- Gefüllte Kartoffelgnocchis mit gebratenen Pilzen
- Gefüllter ZucchiniCrêpe auf mediterranem Gemüse

Dessertbuffet:

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





Gericht-Vorschläge

Suppen zur Auswahl:

- Hochzeitssüppchen mit Markklößchen
- Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse
- Saisonale Cremesuppe mit Croûtons

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 „Café de Paris“-Sauce
- Kalbsrücken mit Sauce „Provencale“
- Tranchen vom Kalbsfilet mit Portweinglace
- Maishähnchenbrust mit Waldpilzsauce
- Perlhuhn Brust mit Salbeijus
- Lammhüfte mit Thymianglace

Fisch:

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

Gemüse:

- bunte Gemüseauswahl
- Ratatouille-Gemüse
- Karotten-Gemüse
- 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 und kleine Snacks

.....●

Sie haben konkrete Wünsche oder sind noch auf der Suche nach einer extravaganen Idee, um Ihre Gäste mit etwas ganz Besonderem zu überraschen? Wir sind voller Ideen und freuen uns auf Ihre Anfrage. Sprechen Sie uns gerne an!

Hochzeitsempfang:
diverse Canapés auf Anfrage

Mitternachtssnack:

- Currywurst mit Baguette
- Käsebrett mit Brotkorb und Butter
- Wurstplatte mit Mettwurstchen
- Mitternachtssuppe (Gulasch oder Kartoffelsuppe)

Eine Schnapsrunde nach dem Essen

Longdrinks als 5-Stunden-Pauschale:

- Bacardi Cola
- Gin Tonic
- Wodka Lemon
- Weinbrand Cola
- Whisky Cola

Selbst mitgebrachte Kuchen:

Servicepreis auf Anfrage

.....●





Exklusive Übernachtung für Ihre Gäste



Genießen Sie den schönsten Tag in Ihrem gemeinsamen Leben und feiern Sie ausgelassen mit Ihrer Familie und Ihren Freunden bis spät in die Nacht.

Ihre Gäste müssen nach der Hochzeitsfeier nicht die lange Heimreise antreten, sondern können komfortabel in unserer Residenz Itterbach übernachten.



Residenz Itterbach

Direkt gegenüber dem Gutshof Itterbach befindet sich unsere Residenz Itterbach, in der sich Ihre Gäste von den Feierlichkeiten erholen und am nächsten Morgen ausgeruht in den Tag starten können. Für Ihre Gäste bieten wir einen Sondertarif bei den Übernachtungspreisen an.



Empfohlene Geschäftspartner



DJ:

DJ Ridu

Achim Deloch
Tel.: 0171 3127057

Temme

Rouven Temme
Tel.: 0151 15756578

DJ Mainstream

Andreas Thöle
Tel.: 05751 9214058

Duo:

Gela & the Greek

Gela Voss
Tel.: 0152 53708742

Nightshift

Volker Mende
Tel.: 0176 48170895

Friseur:

Friseur Werkstatt

Christel Hellwig
Brilonerstrasse 6
34508 Willingen
Tel.: 05632 966146

Kosmetik:

Cosmetic Agentur Nice

Kneippweg 1 | 34508 Willingen
(im Sauerland Stern Hotel)
Tel.: 05632 9801039
Email: nice@nice-ca.de

Konditor:

Elena Rausch

Tel.: 0176 80144391
34454 Bad Arolsen

Blumen und Deko:

Beatrix Brandenburg

Keffelker Straße 36 | 59929 Brilon
Tel.: 02961 9875768
Mobil: 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
Tel.: 05631 501071
Email: kontakt@braun-deko.com

Event Technik:

Visiotec Mediensysteme GmbH

Fischmarktstraße 6 | 98631 Römhild
Tel.: 036948 12013
Email: info@visio-tec.com







Gutshof Itterbach

Fortuna Hotelbetriebsgesellschaft mbH

-  Mühlenkopfst. 7 · 34508 Willingen
-  +49(0)5632 96940
-  +49(0)5632 969420
-  info@gutshof-itterbach.de
-  www.gutshof-itterbach.de

Unser Hochzeitsplanungsteam:

E-Mail: service@gutshof-itterbach.de

Ansprechpartner:

Cornelis Stekelenburg

Tel.: +49(0)5632 404942

Mobil: +49(0)170 3365645

Gabor Lukacs

Tel.: +49(0)5632 404817