RESORT ITTERBACH

Hochzeits- & Bankettmappe

RESORT ITTERBACH

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*
- *Menükarten und Tischkarten gestalten und fertigen wir entsprechend Ihren Wünschen*
- *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

RESORT ITTERBACH

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.

RESORT ITTERBACH

Unsere All inclusive – Hochzeitspauschale

Folgende Leistungen haben wir für Sie vorbereitet:

Bereitstellung des Hochzeitssaales (Restaurant auf Anfrage)
***
Sektempfang
***
Buffet nach Ihrer Wahl
***
Korrespondierende Weiß- und Rotweine
Softgetränke, Mineralwasser und Bier
***
verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten.
***
Weiße Stuhlhussen
***
Menükarten mit dem Anlasstext Ihrer Wahl
***
Tanzfläche für Ihren Hochzeitstanz
***
Hochzeitsnacht in unserer "Honeymoon-Suite" inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet

All inclusive – Hochzeitspauschale (buchbar ab 50 Personen)

Euro 75,00 pro Person für 5 Stunden
Euro 97,50 pro Person für 7 Stunden
Euro 114,00 pro Person für 9 Stunden
(danach berechnen wir die Getränke nach Verzehr)

Nach Ablauf der vereinbarten Zeit berechnen wir:
Bei Veranstaltungen bis 75 Personen berechnen wir € 100,00 pro angefangener Stunde
Bei Veranstaltungen ab 100 Personen berechnen wir € 150,00 pro angefangener Stunde
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.*

RESORT ITTERBACH

Buffet-Vorschläge

Kalte Speisen:
Räuchermakrelen und Matjesvariationen mit Sahnemeerrettich
Honigmelonenschiffchen mit Schinken, Poulardenbrüstchen
und marinierten Hähnchenspießen

Antipasti- gebratenes mariniertes Gemüse mit Tomatendip

Bunte Salatplatte mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten
Tomatensalat mit Schafskäse, marinierte Strauchbohnen „Nizza“ mit Thunfisch und Zwiebeln
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und kleinen Extras

Käseauswahl vom Brett mit verschiedenem Hart- und Weichkäse

Gutes aus der Backstube mit verschiedenen Couvertbrötchen und Fladenbrot
Verschiedene Baguettes und Vollkornbrote 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

Dessertbuffet:
Quark-Limonencreme, Erdbeer-Rhababermousse,
Amaretto- Mandelmousse, Vanillecreme mit Früchten,
Mousse von weißer und brauner Schokolade, frischer Obstsalat

RESORT ITTERBACH

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
Tranchen vom Schweineschinken mit Sauerländer Biersauce
Tranchen von der Kalbskeule mit Marsala- Rotweinsauce
Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce
Kalbsrücken mit provenzialischer Sauce
Maishähnchenbrust mit Café de paris Sauce
Roastbeef rosa gebraten mit Pfeffersauce
Parma Schweinefilet mit Champignonsauce
Perlhuhnbrust mit Salbei- Schinkenbutter
Lammhüftsteaks mit Thymianjus
Upländer Krustenbraten mit Altbiersauce

Fisch:
Norwegisches Lachsfilet mit Weißweinsauce
Zanderfilet gebraten mit Dillsauce
Dorade auf der Haut mit weißer Tomatensauce
Kabeljau gedämpft mit Safransauce

Gemüse:
Buntes Marktgemüse, Mediterranes Gemüse, Ingwer Karottengemüse,
Grüne Bohnen mit Speck, Gratinierter Blumenkohl
Rotkohl, Rahmwirsing

Beilage:
Salzkartoffeln, Kartoffelrösti, Kartoffelkroketten,
Rosmarin—Meersalzkartoffeln
Mini Semmelknödel mit Butterschmelz
Kräuterreis, Kartoffelgratin, Tagliatelle

RESORT ITTERBACH

Vorschläge für individuelle Menüs:

Vorspeisen:
***Kaninchen & Senfkohl** / Café de Paris , Linsen, Crème Fraîche*
***St. Pierre & Spinat** / Pinienkerne, gelbe Beete, Venere Reis*
***Bresaola & Steinpilz-Cappuccino** / Cantuccini, Vogerlsalat, Limonen-Marinade*
***Seezunge & Flusskrebs** / Lauch, Steckrübe, Zitronenthymian*

Vorspeisen für € 15,50

Suppen:
***Schaumsuppe von der Brunnenkresse** / Stubenkükenroulade, Erdnuss*
***Schaumsuppe von der Kerbelwurzel** / Briochechips, Geflügel-Leberparfait*
***Essenz vom Federwild** / Terrine von der Ente, Wurzelgemüse*
***Cremesuppe vom der Urkarotte** / Kalbstatar, Vanilleschaum, Tempura Gemüse*
***Essenz vom Wild** / Ravioli, Dörrobst, geeiste Sauce Albufera*

Suppen für € 9,50

Hauptgänge
***Filet vom Iberico Schwein** / Goldrübe & Sherry-Pepperjus, Patisson, Reiskornnudeln, Spitzkohl*
***Geschmortes von der Wildschweinschulter** / Barolo & Birne, Bunte Rüben, Kartoffel-Kräuterplätzchen*
***Entrecôte** / Senfkräuter & Tropea, Kerbelwurzel, Romanesco, Polenta*
***Hirschkalbssteak & Buchenpilze** / Birnenkraut, Ingwer, Blumenkohl und Nussstrudel*
***Gewürzentenbrust & Hagebutte** / Süßkartoffeln, Zitronengras, Sommergemüse*
***Rosé Kalbsfilet & Gänseleber** / Spitzpaprika, Kichererbsen, Kaffee*

Hauptgänge für € 27,50

Dessert
***Buttermilch & Ananas** / Sabayon, Biskuit, Papaya*
***Revani & Heidelbeere** / Rum Eis & Mandelmilch*
***Honig- Joghurteis** / Birne, Beeren, süßes Brot*
***Banane & Kokos** / Pistazien, Rosineneis, Küchlein*
Crème brûlée
***Französischer Rohmilchkäse** von Maître Affineur V. Waltmann*

Dessert für € 9,00

RESORT ITTERBACH

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:
Auswahl an kleinen Snacks ***Euro 5,50 pro Person***
(diverse Canapés, gefüllte Blätterteigtaschen)

Mitternachtsnack:
Currywurst mit Baguette ***Euro 4,00 pro Person***
Käsebrett mit Brotkorb und Butter ***Euro 7,00 pro Person***
Wurstplatte mit Mettwürstchen ***Euro 5,50 pro Person***
Mitternacht Suppe (Gulasch o. Kartoffelsuppe) ***Euro 5,00 pro Person***

Eine Schnapsrunde nach dem Essen ***Euro 3,50 pro Person***

Longdrinks als 5 Stunde Pauschale ***Euro 11,50 pro Person***
(Bacardi Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon, Weinbrand Cola & Whisky Cola)

Candy Bar ***Euro 2,50 pro Person***

Für selbst mitgebrachten Kuchen am Nachmittag berechnen wir ***Euro 3,50 pro Person***

RESORT ITTERBACH

Weine im Rahmen der Hochzeitspauschale

Deutschland

Nahe
Weißer Burgunder QbA trocken
saftige Frucht, blumiges Aroma, frisch & fruchtig
Spätburgunder QbA trocken
harmonisch & gehaltvoll mit einem Hauch Tannin
Pfalz
Portugieser Weissherbst Rosé DQW
frisch, fruchtig, zarte Süße, angenehm mild im Geschmack

Italien

Venetien
Chardonnay delle Venezie IGT
trocken, frisch, elegant
Merlot delle Venezie IGT
trocken, harmonisch, köperreich & Samtig

Südafrika

Breede River Valley
Keizers Creek Chenin Blanc
spritzig-frisch, florales Bouquet und weiche Note
Keizers Creek Pinotage Rosé
fruchtige frische, ausgewogene Restsüße
Keizers Creek Pinotage Rot
rubinrot, körperreich mit einem fruchtigem Bouquet

** Weitere Weine bieten wir gerne auf Anfrage an.*

RESORT ITTERBACH

Übernachtungspreise für Ihre Gäste

(als Hochzeitspaar sind Sie unser Gast in einer Suite im Sauerland Stern Hotel)

SAUERLAND STERN HOTEL ★★★★

<u>Sauerland Stern Hotel Special Preise 2020 (nur für Hochzeitsgäste):</u>

- *€ 65,00 pro Person / pro Nacht im Doppelzimmer*
- *€ 75,00 pro Person / pro Nacht im Einzelzimmer*

RESORT ITTERBACH

Empfohlene Geschäftspartner

DJ:

DJ Ridu	*Achim Deloch*	*0171-3127057*
Temme	*Rouven Temme*	*0151-15756578*
DJ Mainstream	*Andreas Thöle*	*05751-9214058*

Duo:

gela & the greek	*Gela Voss*	*0152.53708742*
Nightshift	*Volker Mende*	*0176-48170895*

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
nice-ca.de

Fotograf:

Frau Anja Estepp / Waldecker Straße 9 / 34508 Willingen
Tel.: 05632 969747

Frau Carolin Ludwig / Wichtelbrunnenstraße 11 / 34233 NIestetal
Tel.: 0179 4881067 / Email: info@fotografie-ludwig.de / www.fotografie-ludwig.de

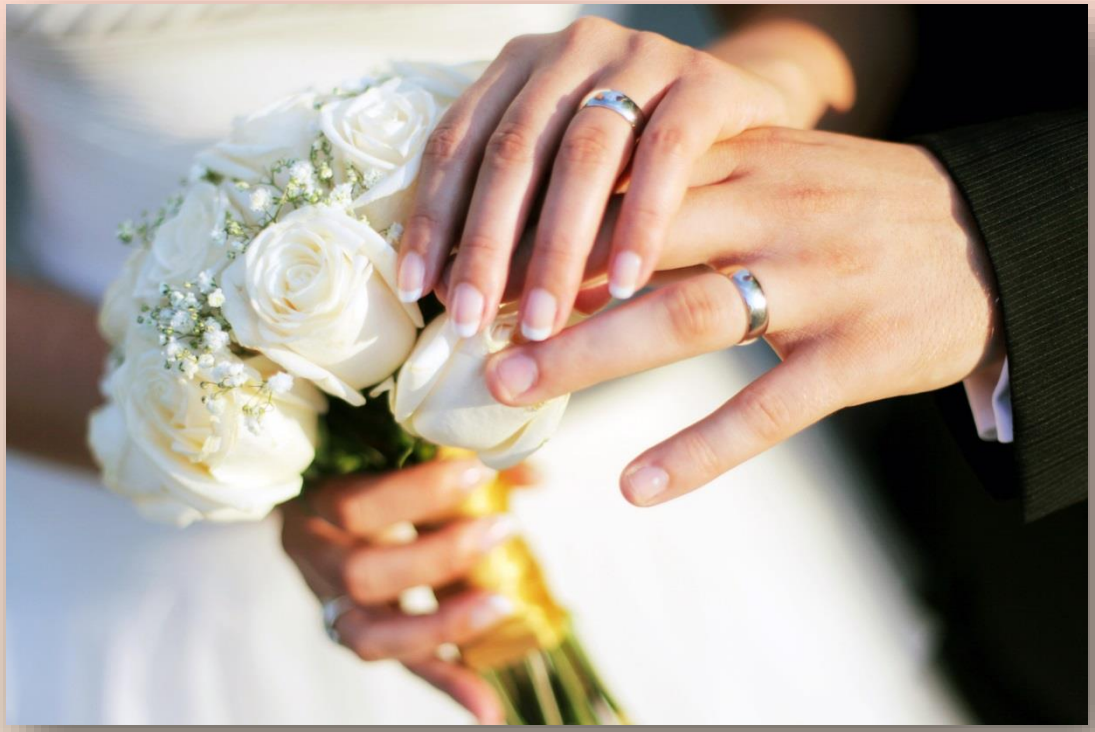
Blumen und Deko:

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

RESORT ITTERBACH



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