Liebes Brautpaar,

für Ihr Interesse danken wir Ihnen herzlich und freuen uns, wenn wir Sie bei der Organisation Ihres schönsten Tages unterstützen dürfen.
Unweit von Kassel am Rande von Habichtswald und Reinhardswald, mitten im Grünen, liegt das seit über 50 Jahren im Familienbesitz geführte Waldhotel Schäferberg. Bei uns erwartet Sie warmherzige Gastfreundschaft, eine erstklassige Gastronomie mit kulinarischen Köstlichkeiten der internationalen und regionalen Küche.

Unsere 10 Veranstaltungsräume bis 120 Personen bieten Ihnen den passenden Rahmen für unvergessliche Festlichkeiten im Herzen von Deutschland. Das eingespielte Team unserer erfahrenen Mitarbeiter trägt dazu bei, dass Sie sich bei uns rundum Wohlfühlen können. Unsere Hochzeitsmappe enthält alle wichtigen Informationen und gibt Ihnen erste Antworten auf Ihre Fragen.
Schenken Sie uns Ihr Vertrauen, wir sorgen diskret und mit hoher Qualität für ein gelungenes Fest, welches Ihnen noch lange positiv in Erinnerung bleiben wird.

Alle Räume können wir ganz nach Ihren Wünschen vorbereiten.

An Tischdecken und Servietten stehen Ihnen verschiedene Farbtöne

sowie jeweils farblich passende Kerzen zur Verfügung.

Gerne übernehmen wir das Schreiben Ihrer Menükarten,

die Besorgung der Blumenarrangements sowie des Kuchens.

„Wilhelmsthal“	bis 40 Personen
„Wartturm“	bis 40 Personen
„Wilhelmsthal“ & „Wartturm“	bis 80 Personen
Raum 11, 12 und 13 je	bis 40 Personen

Wintergarten	bis 120 Personen
„Reinhardswald“	bis 40 Personen
„Habichtswald“	bis 50 Personen
„Gute Stube“	bis 18 Personen

Das Hochzeitshaus Kassel

Unser Standesamt im Turmzimmer

Ansprechpartner für Termine ist das Standesamt Espenau: Tel.-Nr.: 05673-99930.

Termine: Montag – Samstag nach Absprache

Die Raummiete beträgt € 250,-. Bei einer Feier ab 20 Personen, in unserem Haus, wird der Betrag angerechnet.

Für die **kirchliche Trauung** gibt es folgende Möglichkeiten:

Die Schäferberg Kapelle

bietet für 80 Personen Platz und ist ca. 300m entfernt.

Eigener Pfarrer kann mitgebracht werden;

Ansprechpartner ist Sabrina Hampe (Tel. 0172-8091980)

(Schäferberg Kapelle, Außenansicht)

(Schäferberg Kapelle, Innenansicht)

Die Schlosskapelle Wilhelmsthal

ca. 1,5 km vom Hotel entfernt und bietet für ca. 50 Personen Platz.

(weitere Informationen unter Tel.: 05674-6898)

Die Kapelle im Schloss Wilhelmshöhe

ca. 11 km vom Hotel entfernt und bietet für ca. 100 Personen Platz.

(weitere Information unter Tel. Nr.: 0561-700060)

Unser „All Inclusive Hochzeits Paket“:

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich
(servieren wir gerne am Tisch)
* * *

Vorspeisen:
Lecker angemachte Salate von Geflügel und Nudeln
Hausgebeizter Lachs und Räucherfischplatte mit Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto
Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings
Landbrot, Minibrötchen und Landbutter
* * *

Hauptgänge:
Zarte Lendchen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce

Medaillons vom Lachs und Zander in Zitronen-Pfeffersauce

Buntes Marktgemüse:

Kartoffelgratin und Spätzle
* * *

Dessertbüfett:
Süße Verführungen
von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten

Folgende Getränke sind ab 18:00 Uhr mit Beginn des Sektempfangs dabei:

Sekt Hausmarke & Prosecco & Aperol & Lillet

Zwei Weine von unserer aktuellen Bankett-Weinkarte

Erfrischend süffige Biere aus dem Zapfhahn und aus der Flasche

Alkoholfreie Markengetränke und Waldecker Mineralwasser

Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

Kaffee zum Mitternachtsbüfett

bis 02:00 Uhr

€ 114,80 pro Person (ab 25 Personen)

danach berechnen wir die Getränke bis 3:00 Uhr nach Verbrauch und

zusätzlich eine Servicepauschale (s. Getränkepauschale)

IHR „Anlass - Büfett“:

Warm:

Gerne servieren wir die Suppe Ihrer Wahl am Tisch

Vorspeisen:

Lecker angemachte Salate von Geflügel und Nudeln

Hausgebeizter Lachs und Räucherfischplatte mit Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich

Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto

Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze

Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings

Landbrot, Minibrötchen und Landbutter

* * *

2 Hauptgänge Ihrer Wahl:

Zarte Lendchen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce

* * *

Medaillons von Lachs und Zander in Zitronen-Pfeffersauce

* * *

Habichtswälder Wildschweinbraten mit Wacholdersauce und Preiselbeeren

* * *

Steaks von Rind und Schwein mit geschwenkten Pilzen und Sauce Béarnaise

* * *

Auf Wunsch ein jahreszeitlich passendes vegetarisches Gericht

* * * * *

Buntes Marktgemüse & zwei Beilagen Ihrer Wahl:

Kartoffelgratin, Kroketten, Röstitaler, Reis, Butterkartoffeln und Spätzle

* * *

Dessertbüfett:

Süße Verführungen

von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten

€ 57,90 pro Person (ab 25 Personen)

Gegen Aufpreis:

Je weiterer Hauptgang: € 7,90 pro Person

Verliebt – verlobt – verheiratet - Büfett

Hochzeitssuppe vom Rind
mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

Vorspeisenbüfett:

Frische Tomatenscheibe mit Mozzarella und Pesto

Hausgebeizter Lachs, milde Forellenfilets und Fischpralinen
mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Schinkenplatte mit Melone garniert

Marinierte Geflügelspieße in süß-saurer Sauce

Garnelen mit Ananas und Champignons in Cocktailsauce

Antipasti von eingelegten Gemüsen und Pilzen

Frische Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings

Brötchen, Landbrot und Butter

Hauptgänge:

Zarte Medaillons von der Schweinelende
in einer Rahmsauce mit frischen Champignons

Roastbeef rosa gebraten
– vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -
mit Sauce Béarnaise

Gebratene Doradenfilets
auf Chorizo-Paprika Gemüse in Thymiansauce

Kartoffelgratin, Kroketten, Basmatireis
und Marktgemüse

Dessert:

Moussevariationen im Gläschen angereichtet
und kleine Fruchtspießchen

Preis pro Person € 64,90
(ab 25 Personen)

Waldhotel Schäferberg - Büfett

Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten
mit Croutons
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

Vorspeisenbüfett:

Fischplatte
mit gebeiztem Lachs und geräucherten Forellenfilets
Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce

Roastbeef rosa gebraten
mit Remouladensauce

Roher Schinken mit Melone garniert

Gefüllte Eier „Harlekin“

Angemachte Salate von Shrimps, Geflügel und Nudeln

Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Brötchenkonfekt und Butter

Hauptgänge:

Schweinefilet „Waldhotel Schäferberg“
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -
mit zartem Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken
Weinbrand-Pfeffersauce

Maispoulardenbrust mit halbgetrockneten Tomaten in Bruschetta-Sauce

Gebratenes Zanderfilet mit Kapernäpfel in zerlassener Butter

Kartoffelgratin, bunte Nudeln, Salzkartoffeln
und feines Marktgemüse

Dessert im Gläschen angerichtet:

Mousse au chocolat mit eingelegten Beeren
Bayrisch Krem mit Kirschgrütze

Preis pro Person € 63,90
(ab 25 Personen)

Italienisches Büfett

Geflügelrahmsuppe mit Zitrone und Parmesancracker
(am Tisch serviert)

Vorspeisenbüfett:

Parmaschinken mit Charantais Melone
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto
Garnelensalat in Kräuterdressing
Vitello Tonnato – Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern
Carpaccio vom Rind mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl
dazu Kapern und frisch geriebener Pecorino
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Champignons und Austernpilze
Cesar Salat mit Parmesan-Dressing
Ciabatta und Landbutter

Hauptgänge:

Saltimbocca
Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken

Schweinelende in Gorgonzolasauce

Filet vom Wolfsbarsch
auf mediterranem Gemüse und Pestosauce

Orecchiette-Nudeln mit Zucchini und Peperonitropfen
dazu cremige Tomaten-Basilikumsauce

dazu
bunte Gnocchi, Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse

Dessertbüfett:

Hausgemachtes Tirami-su
Panna cotta mit eingelegten Himbeeren

Preis pro Person € 61,90
(ab 25 Personen)

Nordhessischer Landmarkt

Kartoffel-Lauchsuppe mit Ahle-Worscht-Chips
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

Vorspeisenbüfett:

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel

Habichtswälder Wurst- & Schinkenspezialitäten vom Brett
mit Ahler Worscht, gekochtem Schinken und Schinkenspeck

Kaufunger Geflügelsalat mit Champignons und Apfelstückchen

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Angemachte frische Salate
von Tomaten, Gurken, Sellerie und Bohnen

Herzhaftes Landbrot, kleine Brötchen und Landbutter

Hauptgänge:

Tafelspitz mit „Unserer grünen Soße“

Scheiben vom Schäferberger Schweinebraten
mit Schmorzwiebeln in Malzbiersauce

(Alternativ bereiten wir Ihnen gern einen vegetarischen / veganen Hauptgang zu)

dazu

Butterkartoffeln, kleine Kartoffelknödel und herzhaftes Sauerkraut

Dessertbüfett:

Schmandcreme mit Kirschgrütze

Handkäs mit Musik

Preis pro Person € 52,90
(ab 25 Personen)

Kulinarische Schlemmerreise

Tomatencremesuppe
mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

Vorspeisenbüfett:

Marinierte Riesengarnelen „Portugiesische Art“

Norwegischer Fjordlachs nach altem Rezept gebeizt und geräuchert
Senf-Dillsauce & Sahnemeerrettich

Original holländische Matjes mit Zwiebeln

Eingelegte Artischocken, Oliven, Champignons und Paprika

Griechischer Gemüsesalat mit Hirtenkäse

Chilischoten mit Frischkäse gefüllt

Hähnchenspieße „Yakitori“ mit Erdnusssauce

Stangenweißbrot & Butter

Hauptgänge:

Rinderhuft - rosa gebraten
mit bunter Pfeffersauce
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten –

Geschmorte Lammkeule
mit weißen Bohnen und Rosmarinsauce

Gebratene Filets vom heimischen Saibling mit Garnelen
in Rieslingsauce

(Alternativ bereiten wir Ihnen gern einen vegetarischen/ veganen Hauptgang zu)

dazu

Buntes Gemüse, Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Gnocchi und Reis

Dessertüfett:

Crème brûlée, Mousse au chocolat
und frischen Obstsalat mit Maraschino

Preis pro Person € 65,90
(ab 25 Personen)

Vegetarisches Büfett:

Gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch

Suppe

Vegetarische Tomatensuppe mit Mango Chutney und Shiso Kresse
oder

Cremesüppchen aus unserer saisonalen Speisekarte

Vorspeisen

Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto
Griechischer Gemüsesalat mit Hirtenkäse
Chilischoten mit Frischkäse gefüllt
Weinblätter gefüllt mit Reis in Knoblauchöl
Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings
Landbrot, Minibrötchen und Landbutter

3 Hauptgänge Ihrer Wahl bieten wir in Büfettform an:

Gebratene Serviettenknödel mit Waldpilzragout, Frühlingslauch
und Kirschtomaten in Kräutersauce
oder
Schafskäseecken in Kräuterbrösel gebacken an Ratatouillegemüse
oder
Piccata von der Aubergine mit Kirschtomatenragout und Basilikumpesto
oder
Spalten vom Hokkaido Kürbis im Haselnussmantel gebacken
an Lauch und Äpfel mit Cidre Sauce (September bis Januar)
oder
„Vegan“ Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Falafel Bällchen
oder
Risotto mit Shiitake Pilzen, Sesam und Kokosmilch in einem Frühlingsrollenteig gebacken
auf Pak Choi mit Asia Dip (September bis Januar)
oder
„Vegan“ Zucchinischiffchen mit buntem Gemüse-Couscous gefüllt
an orientalische Kokossauce und Granatapfelkerne
oder
Hüttenkäsegnocchi mit Birnen und Schalotten an Cranberrie-Chutney
und Gorgonzolasauce

Dessert

Süße Verführungen von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten
Preis pro Person € 59,90 (ab 25 Personen)
Aufpreis für einen weiteren Hauptgang € 7,90 pro Person

Unsere erlesenen Weine für Ihr besonderes Fest

Weißwein:

781	**Nahe:** **Gälweiler** Grauer Burgunder trocken Gutsabfüllung Weingut Albert Gälweiler Alkohol: 12,5 %	1,0 l	€ 33,90
782	**Mosel:** **Kallfelz Riesling Hochgewächs** trocken Abfüller Albert Kallfelz Alkohol: 12,0 %	1,0 l	€ 33,90
784	**Rheinhessen:** **Müller-Thurgau** lieblich Abfüller Köster-Wolf Alkohol: 9,5 %	1,0 l	€ 32,90
785	**Mosel:** **Riesling, feinherb** Abfüller Kilian Schmitges Alkohol: 11,5%	1,0 l	€ 32,90
787	**Pfalz:** **Sauvignon Blanc** trocken, Abfüller Oliver Zeter Alkohol: 12,0%	1,0 l	€ 33,90
786	**Österreich:** **Grüner Veltliner** trocken, Erzeugerabfüllung Weingut Werner Hofstetter Weinland Wagram, Fels im Wagram Alkohol: 13,0%	1,0 l	€ 32,90

ROSÉWEIN:

789	**Mosel:** **Spätburgunder (Pinot Noir) Rosé** trocken, leicht Fruchtsüße Abfüller Weingut Thanisch, Mosel Alkohol: 12,0%	0,75 l	€ 27,90

Rotwein:

792	**Pfalz:** **Cuvée Rot** feinherb Abfüller Christoph W. Hammel Alkohol 12,5%	1,0 l	€ 34,90
793	**Italien:** **Merlot Matile** trocken Alkohol 13,5%	0,75 l	€ 30,90
794	**Corte dei Mori:** Nero D`Avola Indicazione Geografica Tipica trocken Cantine Francesco Minini S.p.A./ Silicia Alkohol 13%	1,0 l	€ 34,90
795	**"IL Mio" Primitivo** Puglia IGT, trocken Apulien, Italien Alkohol 13,5%	1,0 l	€ 34,90
796	**Bernard Massard Jahrgangssekt** Cuvée Cabinet Silber	0,75 l	€ 33,90
797	**Prosecco** Vionetto Frizzante	0,75 l	€ 33,90
798	**Traubensecco** Perlender Traubensaft	0,75 l	€ 33,90
230	**Waldecker Gourmet Classic**	0,75 l	€ 6,90
227	**Waldecker Gourmet Medium**	0,75 l	€ 6,90
243	**Waldecker Gourmet Naturell**	0,75	€ 6,90
228	**Orangensaft**	1,0 l	€ 9,90

Getränkepauschale

Beginnt um 18:00 Uhr mit dem Sektempfang

Jahrgangssekt & Prosecco & Aperol & Lillet

Zwei erlesene Weine von unserer aktuellen Bankett-Weinkarte

Erfrischend süffige Biere aus dem Zapfhahn und aus der Flasche

Alkoholfreie Markengetränke und Waldecker Mineralwasser

Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

Kaffee in Thermoskannen zum Mitternachtsbüfett

bis 02:00 Uhr € 56,90 pro Person

Erweiterung der Getränkepauschale ist wie folgt möglich:

Nachmittags Kaffeetrinken (ohne Kuchen) und oben genannten Getränke	*€ 11,00 p. P.*
Für selbst mitgebrachten Kuchen am Nachmittag	*€ 7,00 p. P.*
Eine Runde Schnäpschen nach dem Essen:	*€ 4,00 p. P.*
Spirituosen inkl. Longdrinks während der gesamten Feier	*€ 15,50 p. P.*
(z.B.: Baccardi Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon, Weinbrand Cola & Whisky Cola)	

Der Raum steht Ihnen bis 2:00 Uhr zur Verfügung.

Bei Nutzung bis 3:00 Uhr fällt eine zusätzliche Servicepauschale von € 250,00 an.

Sollten Sie und Ihre Gäste noch einen "Absacker" trinken wollen, servieren wir Ihnen gerne noch eine Runde in unserer gemütlichen Hotelhalle

Stuhlhussen (ab 12 Personen) inklusive Auf- und Abziehen	*auf Anfrage*