

ASPEN

RESTAURANT & CONGRESSGASTRONOMIE SUHL

*Exklusiv, aber alles inklusive -
unsere Hochzeitsangebote für Sie.*



Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens bei uns.

Unser Hochzeitsarrangement umfasst folgende Leistungen:

- ... die kompetente Beratung bei der Vorbereitung Ihrer Hochzeitsfeier in unserem Hause
- ... eine individuelle Betreuung durch unser Fachpersonal während Ihrer Traumhochzeit
- ... einen je nach Personenzahl entsprechenden stilvoll gestalteten Raum unseres Hauses
- ...den Sektempfang und ein Sägebock steht für Sie bereit
- ... eine festliche Kaffeetafel mit individuell buchbaren Leistungen
- ... ein exklusives, von Ihnen gewähltes 3- oder 4-Gang Feinschmeckermenü oder Buffet
- ... auf Wunsch bestellen wir Ihre Blumendekoration bei unserer Floristin
- ... gerne organisieren wir für Sie auch einen DJ oder einen Alleinunterhalter
- ... für Ihre Hochzeitsbilder vermitteln wir Ihnen gerne ein erfahrenes & kreatives Fototeam

Sie buchen unser Hochzeitsarrangement, haben Vertrauen in unsere langjährigen Erfahrungen und lassen sich davon überzeugen, dass man zwar Preise vergleichen kann, Sie aber bei uns das beste Sorglos-Paket für Ihre unvergessliche Traumhochzeit bekommen ...

**Haben Sie andere Wünsche, Möglichkeiten und Vorstellungen?
Wir stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.
Gerne beraten wir Sie. Sprechen Sie mit uns!**



Kaffeetafel „Cala“

... je nach Personenzahl in unserem schönen Restaurant oder einem Saal Ihrer Wahl
... Hochzeitstorte, Kuchen und Gebäck wird von Ihnen angeliefert und vom Haus als Buffet aufgebaut
Pauschalpreis pro Person inklusive Kaffee und Tee €6,20

oder

... wir bestellen für Sie auf Wunsch Torten und/oder Rahmkuchen bei unserer Hausbäckerei
Pauschalpreis pro Person inklusive Kaffee und Tee €11,90

Ein unvergessliches Festessen

... zum Abendessen bieten wir Ihnen ein kalt-warmes Schlemmerbuffet

oder

ein von Ihnen gewähltes 3- oder 4-Gang Feinschmeckermenü an

Getränke

... wir berechnen eine Getränkepauschale von €25,00 pro Person. Gerne legen wir die Zeit nach Ihren Wünschen und Vorstellungen fest, die Zeitspanne zur Nutzung der Pauschale beträgt 8 Stunden. Folgende Getränke sind in der Pauschale beinhaltet: Pils vom Fass (Hasseröder und Köstritzer Schwarzbier), Hefeweizen, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, 2 korrespondierende Weine, 1 Digestif, 1 Kaffee oder 1 Espresso sowie Salzgebäck und Knabbereien

... weitere Spirituosen und Cocktails werden separat verrechnet. Wünschen Sie keine Pauschale, berechnen wir die Getränke gerne auch nach Verbrauch.

Nächtlicher Imbiss

... Suppe Ihrer Wahl und französische Käseplatte mit Weintrauben und Baguette
oder Suppe und eine Auswahl an edlem Schinken



„Unvergesslich“

gegrillte Scampi, leicht mariniert
Buket von Blattsalaten mit Olivenöl-Balsamicodressing
frische Tomatenwürfel und Kräuter
Baguette und Butter



Tranchen vom Rinderfilet, rosa gebraten
auf Morchelrahm, Bündchen von jungem Gemüse
Pommes Williams



Dessertteller „Aspen“
ein süßer Traum

*Preis pro Person € 28,00
inklusive einem Mitternachtssnack Ihrer Wahl*

„Paradiesisch“

Hochzeitssuppe



Schlaufe von der heimischen Forelle,
auf Champignonschaum, umrahmt von Wildreis



Roastbeef im ganzen gegart,
mariniert mit einer Zwiebel-Senfkruste,
Bohnenbündchen und Gratin-Kartoffeln



Crème brûlée mit exotischer Dekoration

*Preis pro Person € 32,50
inklusive einem Mitternachtssnack Ihrer Wahl*

„Aspenhochzeit“

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse



zweierlei Braten Ihrer Wahl
große Gemüseplatte mit gebuttertem frischen Gemüse
Thüringer Klöße und Herzoginkartoffeln



Parfait „Aspen“
an gemischten Saucen
und Früchten

*Preis pro Person € 24,00
inklusive einem Mitternachtssnack Ihrer Wahl*



„For ever“

Salate & Vorspeisen

Salat von Cocktailtomaten und Mozzarellabällchen
dreierlei Cocktailsalate, reich garniert
italienische Gemüsespieße mit Anti pasti
große Fischplatte mit Räuchervariation und Fischmarinade
frische Salate und Blattsalate mit hausgemachten Dressings
gefüllte Röllchen vom Hinterschinken und feinem Räucherschinken
Roastbeef, rosa gebraten



Suppe

Lachsschaumsüppchen mit Dillsahne



Hauptgerichte

gebratenes Zanderfilet unter Kräuter- Meerrettichkruste
Kalbsrahmbraten und Burgunderbraten
Streifen von der Hähnchenbrust mit Champignon-Sahne



Beilagen

Thüringer Klöße, Basmati-Reis, Kartoffelkrusteln
Apfelrotkohl, Rosenkohl, buntes Buttergemüse



Desserts

Mousse au chocolate
Eisplatte „Aspen“ mit frischen Früchten
Große Käseauswahl aus aller Welt

*Preis pro Person € 25,00
inklusive einem Mitternachtsimbiss Ihrer Wahl*



„Traumhochzeit“

Salate & Vorspeisen

Roastbeef, rosa gebraten, mit einer Gemüse-Meerrettichfüllung
Variation von zweierlei Lachs, Forellen- und Makrelenfilet
Auswahl an Räucherschinken, Honigmelone und Fruchtspießen
Schaustück vom kalten Braten mit Waldorfsalat
Bunte Blattsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings
frische Salate der Saison



Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Brioche



Hauptgerichte

gegrilltes Wildlachsfilet an Rieslingschaum und Blattspinat
Schweinefilet zart und saftig in der Folie gegart, auf Gemüsebett
Braten von der Rehkeule auf Rosenkohl



Beilagen

Basmati-Reis, Thüringer Klöße, Spritzkartoffeln

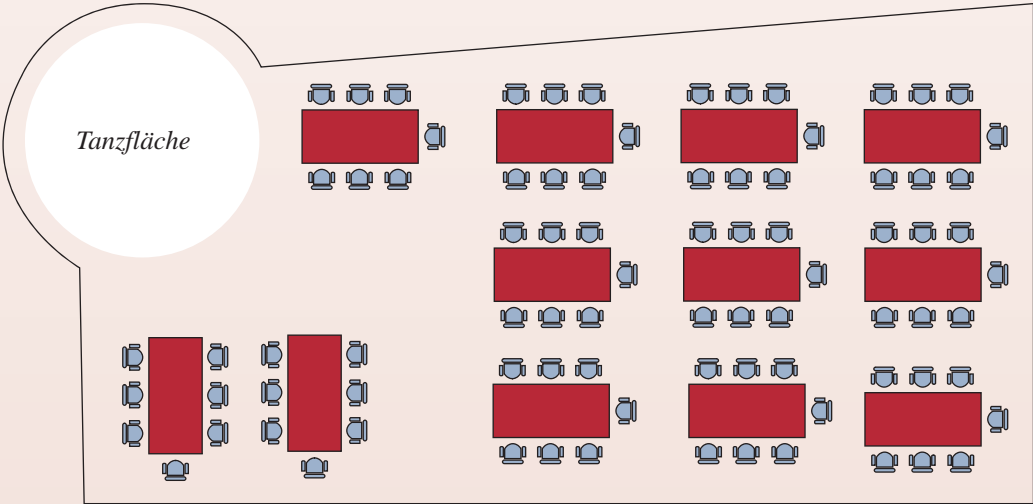
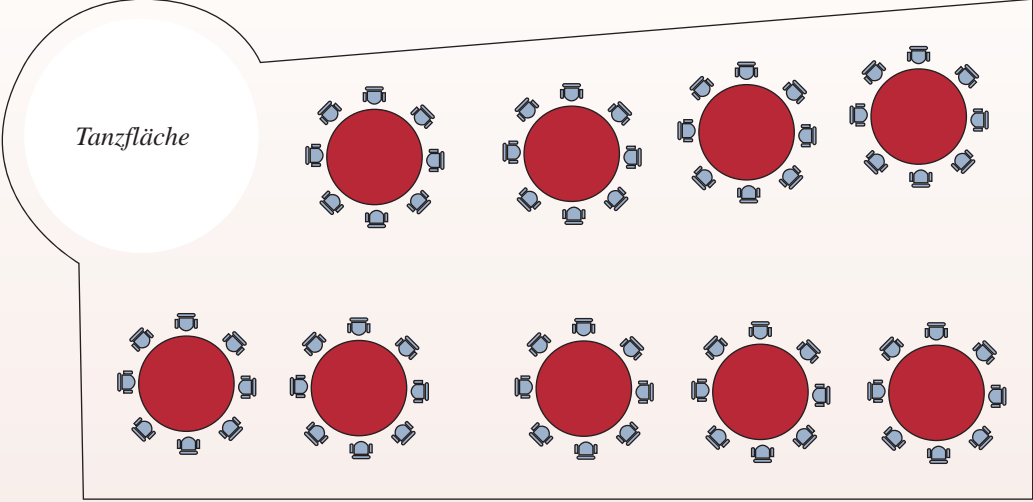


Desserts

süße Törtchen zum genießen
marmorierte Mousse an Waldfrüchten
frischer Obstsalat mit Vanilleschaum

*Preis pro Person € 26,50
inklusive einem Mitternachtsimbiss Ihrer Wahl*





Bestellungsvarianten



Aspen . Restaurant & Congressgastronomie
Friedrich-König-Straße 7
98527 Suhl

Telefon: (03681) 806153
Telefax: (03681) 806155

E-Mail: info@aspen-suhl.de
Internet: www.aspen-suhl.de