



## **TANZHAUS** *Hochzeits-Arrangement 2012*

*Saal „Gießerei“ festlich gedeckt  
runde Tische oder lange Tafeln  
Stofftischwäsche und Stoffservietten in weiß oder creme  
Hochwertiges WMF-Besteck (am Platz eingedeckt)  
Blumendekoration für die Tische inkl. Brautstrauß  
Kalt-warmes 4-Gang-Buffer  
Rundum-sorglos-Betreuung (Auf- und Abbau, Endreinigung)*

*Buchbar ab 50 Erwachsenen*



## **Getränkeauswahl:**

### **Frisch vom Fass**

*König Pilsener, Königliches Alster, Schneider Weisse Original*

### **Für Flaschenkinder**

*Jever Pilsener, Schöffelhofer Grapefruit, Vitamalz, König Alkoholfrei  
Berliner Weiße mit Schuss, Erdinger alkoholfrei*

### **Erfrischendes**

*Gerolsteiner Sprudel oder Naturell  
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite  
Schweppes, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water  
Bionade*

### **Saftiges von Granini**

*Apfel naturtrüb, Orange, Kirsche, Banane  
Grapefruit, Mango, Maracuja*

### **Manche mögen's heiß**

*Café crème, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato,  
Hot Choc, Spiced Chai Latte, Tee div. Sorten*

### **Wein und Sekt...**

**Gern stimmen wir die Wein- und Sektauswahl auf Ihre Feier ab.**

**Nachfolgend unser Standard-Sortiment:**

**Kiechlinsberger (Baden / Kaiserstuhl)**  
*Grauburgunder 2008. Trockener Weißwein*

**Bodegas Eguren (Spanien)**  
*Tempranillo 2006. Trockener Rotwein*

**Deinhard lila Riesling**  
*Sekt trocken*

### **Spirituosen**

*Grappa, Nordhäuser Doppelkorn, Ramazzotti oder Aversa  
Linie Aquavit, Osborne Veterano, Bacardi Rum oder Havanna Club 3 J.  
Wodka Russian Standard, Jim Beam, Southern Comfort, Bailey's, Molinari Sambuca, Batida de Coco*

**Pauschale für 8 Stunden  
Sekttempfang und  
Mitternachtskaffee inklusive**

## *Hochzeitsbuffet I – Italienisch*

*Essenz von der Strauchtomate  
mit Basilikumklößchen (wird serviert)*

*\*\*\**

*Salat von Röstgemüse und Artischocken  
mit kalt gepresstem Olivenöl*

*Vitello tonnato:  
Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Sardellensoße*

*Schinken und luftgetrocknete Salami  
mit Melonenmarmelade*

*Spaghettisalat  
mit Meeresfrüchten*

*Mediterranes Gemüse  
mit hausgemachtem Pesto*

*Marinierte Tomaten  
mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum*

*Verschiedene Brotsorten mit Ciabatta*

*\*\*\**

*geschmorte Lammkeule in Rotweinsauce  
mit Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln*

*Saltimbocca vom Schwein in leichter Tomatensauce  
mit Pestonudeln*

*Filet vom Zander mit Kräutern garniert  
Auf Lauchsahne und buntem Gemüse*

*\*\*\**

*Weisse Mousse au chocolat  
von der Tonkabohne*

*Pistazien-Mascarpone-Creme  
mit Amarettinis*

*Auswahl von italienischem Käse  
Mit Trauben und Feigensenf*

*Gern erstellt Ihnen das Thermalbad Restaurant einen individuellen Buffetvorschlag  
(Ansprechpartner: Thermalbad Restaurant, Frau oder Herr Renn, Tel. 05153/2100)*

## *Hochzeitsbuffet II*

*Hochzeitssuppe  
mit Grießklößchen, Eierstich und Fleischklößchen  
(wird serviert)*

*\*\*\**

*Salat von der Poularde  
in leichter Currymayonnaise*

*marinierte Eismeershrimps  
mit Cocktailsauce und frischer Ananas*

*Kasselerrücken  
gefüllt mit Backpflaumen*

*mediterran gefüllte Poulardenbrust  
auf gebratenem Kohlrabi mit weißem Balsamico*

*bunte Blattsalate  
mit Kartoffeldressing und Buttercroutons*

*Brotauswahl & Butter*

*\*\*\**

*Medaillons vom Schweinefilet auf rosa Pfeffersauce  
mit Rahmwirsing und Kräuter-Kartoffelplätzchen*

*Scheiben von der Barberie Entenbrust auf Traubensauce  
mit Rotkohl und Kartoffelgratin*

*Gegrilltes Tilapiafischfilet  
mit Gemüse der Saison und Tomatenrisotto*

*Filet vom Zander mit Kräutern gratiniert  
auf Lauchsahne und buntem Gemüse*

*\*\*\**

*Orangen-Crème,*

*Vanille-Mandarinen-Gratin*

*Käseplatte von ausgesuchten  
italienischen und französischen Käsesorten  
mit Trauben und Feigensenf*

***Gern erstellt Ihnen das Thermalbad Restaurant einen individuellen Buffetvorschlag  
(Ansprechpartner: Thermalbad Restaurant, Frau oder Herr Renn, Tel. 05153/2100)***

## *Hochzeitsbuffet III*

*(Aufpreis € 8,- pro Person)*

*Kürbiscremesuppe*

*Mit Ingwer, Chili und Muschelfleisch  
(wird serviert)*

*\*\*\**

*Lachs „Bellevue“ reichlich garniert auf Spiegel  
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich  
In Chiliöl gebratene Garnelen mit Frühlingszwiebeln*

*Mediterrane Hähnchenbrust auf Rucolasalat*

*Parma- und Serranoschinken mit Honigmelone*

*Antipasti*

*Tomate Mozzarella mit Basilikum*

*Salat vom grünen Spargel mit Polentasticks und Mozzarellakugeln*

*Weißer Bohnen mit getrockneten Tomaten und Chorizowurst*

*Brotauswahl und Butter*

*\*\*\**

*Wildschwein- und Hirschkalbsbraten „Hubertus“  
mit Pilzen und Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut, dazu gebratene Semmelknödel*

*rosa gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel (frisch aufgeschnitten)  
mit Pfefferjus, bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin*

*gefüllter Kalbstafelspitz in Schnittlauchrahmsauce  
mit Waldpilzklößen und bunten Salaten mit diversen Dressings*

*\*\*\**

*Crème Brûlée „Arabien“*

*Schokoladenmousse*

*Frische Früchte mit Vanillesauce*

*Tiramisu*

*Käseplatte mit Feigensenf und Trauben*

***Gern erstellt Ihnen das Thermalbad Restaurant einen individuellen Buffetvorschlag  
(Ansprechpartner: Thermalbad Restaurant, Frau oder Herr Renn, Tel. 05153/2100)***

*Pauschalpreis pro Person ab 50 Erwachsene € 79,00*

*Pauschalpreis pro Person ab 100 Erwachsene € 75,00*

*(Kinderpreise: 0 – 3 Jahre frei, 4 – 12 Jahre € 25,00, 13 – 16 Jahre € 39,00)*

### *Einige mögliche Extras*

<i>Exklusivbuchung des gesamten Tanzhauses</i>	<b>€ 500,00</b>
<i>Bereitstellung Cocktailbar für 3 Std. (zzgl. Verzehr)</i>	<b>€ 100,00</b>
<i>Verlängerungsstunde Pauschale (zuzüglich Getränkeverzehr)</i>	<b>€ 60,00</b>
<i>Nutzung unserer hauseigenen Effektlicht- und Tontechnik</i>	<b>€ 100,00</b>
<i>Nutzung Beamer</i>	<b>€ 50,00</b>

*Wir empfehlen Ihnen gerne auch Musiker und DJ's  
Haben Sie noch weitere, vielleicht auch ausgefallene Wünsche?  
Zögern Sie nicht zu fragen, wir machen (fast) alles möglich!*



**TANZHAUS Buresch**  
Inhaber Jens Schulte

**TANZHAUS Mitte**  
Bischof-Janssen-Straße 13  
31134 Hildesheim

**TANZHAUS Nord (ab 09/2011)**  
Lavesstraße 4  
31137 Hildesheim

Fon 0 51 21 / 51 16 15  
Fax 0 51 21 / 51 73 80

info@tanz-haus.de  
www.tanz-haus.de

Preise inkl. 19 MwSt. zzgl. GEMA  
Stand Mai 2011