

Hochzeit im Landhaus



... die Ehe ist wie ein Vier-
Gang- Menü, das mit dem
Dessert beginnt ...

Wir sind für Sie da

Wir organisieren Ihre Veranstaltungen von der privaten Feier, über große Firmenevents - vom Fingerfood Empfang bis hin zum Gala-Buffer!

Wir übernehmen die gesamte Planung und Koordination. Bei Catering-Anfragen recherchieren wir für Sie exklusive Outside-Locations ganz nach Ihren Vorstellungen (ob zu Lande oder zu Wasser, ob modern oder rustikal). Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser professionelles Veranstaltungs- & Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Courtyard by Marriott Hamburg Airport
Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

Ansprechpartner Bankettverkauf:

Elke Becker
E-mail:

Bankettverkaufsleiterin / Stellv. F & B Manager
e.becker@airporthh.com

Telefon +49 (0)40 53 10 23 88 / 89
Telefax +49 (0)40 53 10 23 04

Ansprechpartner Sales & Marketing

Shaila Schwarz
E-Mail:

Verkaufsleiterin
s.schwarz@airporthh.com

Telefon +49 (0)40 53 10 23 70
Telefax +49 (0)40 53 10 23 04

www.courtyardhamburgairport.de
www.restauranthorizon.de

Landhaus-Arrangement

Sektempfang in unserem stilvollen Spiegelfoyer
oder bei schönem Wetter auf unserer Bankettterrasse

∞∞∞∞

Erlesenes kalt-warmes Buffet

∞∞∞∞

Korrespondierender Weiß- und Rotwein

∞∞∞∞

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

∞∞∞∞

Bitburger Premium Pilsener

∞∞∞∞

Kaffee- & Teespezialitäten nach dem Essen

∞∞∞∞

Festlich eingedeckter Saal

∞∞∞∞

Menükarten

€ 69,00 pro Person

ab 25 Personen (für 5 Stunden)

Unser Landhaus-Buffet im Rahmen dieses Arrangements

Vorspeisen und Salate

Variation von Rauchfischen mit Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
Vitello-Tonnato mit Rucola und Kapernbeeren
Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Blattsalate der Saison
mit Streifen von gekochtem Schinken und Käse,
Cocktailtomaten, Gurken, Paprikastreifen und Weißbrot-Croûtons
Auswahl von Essig und Öl, Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Kartoffel-Gurkensalat, marinierte Champignons mit Balsamico
Baguette, Brot und Butter

Hauptgänge

Pochiertes Kabeljaufilet mit leichter Dijon-Senfsauce
Geschmorte Gurken und Salzkartoffeln
Maispouardenbrust mit Thymianjus
mediterranem Gemüse und Röstkartoffeln
Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Nüssen und Basmati-Reis

Desserts

Panna Cotta mit Mango und frischer Minze
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Grand Marnier

Hochzeits-Arrangement

Feiern Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben in unserem weißen Landhaus. Das Team vom Courtyard by Marriott Hamburg kann auf jahrelange Erfahrungen in der Ausrichtung von Hochzeiten zurückgreifen und hat für Sie eine außergewöhnliche Pauschale zusammengestellt.

„Hochzeit“ Arrangement

Sektempfang (Aperol Sprizz, Kir, Sekt, Orangensaft)

∞∞∞∞

Flying Fingerfood mit drei kleinen Köstlichkeiten

∞∞∞∞

„Hochzeitssuppe“ wird am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

∞∞∞∞

Reichhaltiges kalt-warmes Festtagsbuffet

∞∞∞∞

Korrespondierender Weiß- und Rotwein
Bitburger Premium Pilsener
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

∞∞∞∞

Kaffee- & Teespezialitäten nach dem Essen

∞∞∞∞

Festlich eingedeckter Hochzeitssaal mit Menükarten

∞∞∞∞

Das Brautpaar verbringt die Hochzeitsnacht in einer unserer Junior Suiten
inklusive Frühstück auf dem Zimmer
und inklusive freie Nutzung unseres Wellnessbereiches

∞∞∞∞

Zwei halbstündige, wohltuende Ayurveda Massagen für Braut & Bräutigam

∞∞∞∞

Bis zu 15 Tage kostenfreies Parken in unserer Tiefgarage anlässlich Ihrer Hochzeitsreise
inklusive Transfer zum und vom Hamburger Flughafen

€ 99,00 pro Person für 7 Stunden
€ 119,00 pro Person für 9 Stunden

ab 25 Personen (für 7 Stunden)

Da jede Hochzeit etwas ganz persönliches Fest ist, bieten wir Ihnen nachfolgende Zusatzleistungen zur individuellen Buchung an:

Klassische Digestif (1 Digestif, 2cl) € 4,50 pro Person
(Aquavit, Korn, Obstbrand, Ramazotti, Sambuca)

Longdrink-Pauschale (2 Longdrinks) € 14,50 pro Person
(Whiskey-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon/Orange,
Campari-Soda/Orange, Gin-Tonic)

Unser Hochzeits-Bufferet im Rahmen des Hochzeit-Arrangements

Suppe

wir servieren Ihnen vorab...
Hochzeitssuppe

Vorspeisen

Pochierter Lachs mit Garnelen
Anti Pasti Variation am Spieß mit Basilikumpesto
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-Sahne
Tafelspitz in Kernölvinaigrette auf Blattsalaten
Salat von Meeresfrüchten und Flußkrebse
Salat von grünem Spargel in Himbeervinaigrette und Panchetta
Landschinken mit Cantaloupe
Feldsalat mit krossem Bacon und Croûtons in Balsamico-Dressing

Brotauswahl mit gesalzener Fassbutter

- Bitte wählen Sie zwei der genannten Hauptgänge aus -

Rumpsteak – am Stück gebraten – mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse und Kartoffelgratin
oder
Saltimbocca vom Schwein im Tomatensud und Reis
oder
Gebratenes Zanderfilet auf Karotten-Lauchgemüse und Röstkartoffeln mit Kräutern
oder
„Hamburger Pannfisch“ Zweierlei Fischfilets mit leichter Dijon-Senfsauce
Blattspinat und Salzkartoffeln
oder
Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Nüssen und Basmati-Reis

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta im Weckglas mit Himbeermark
Crème Brûlée

Käseauswahl mit Tortenbrie, Gorgonzola, Gouda, Ziegenkäse und Feigensenf

Fingerfood zum Empfang:

Minifrikadelle auf mediterranem Kartoffelsalat
Lachstatar auf Pumpnickel
Spieße von Tomate und Mozzarella mit Basilikum