

# Hochzeit im Landhaus

## 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**

**Bankettverkaufsleiterin / Stellv. F & B Manager**

**E-mail:**

**[e.becker@airporthh.com](mailto:e.becker@airporthh.com)**

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

**Telefax +49 (0) 40 53 10 23 04**

**Ansprechpartner Sales & Marketing**

**Ricarda Plester**

**Verkaufsleiterin**

**E-Mail:**

**[r.plester@airporthh.com](mailto:r.plester@airporthh.com)**

**Telefon +49 (0) 40 53 10 23 70**

**Telefax +49 (0) 40 53 10 23 04**

**Mobil +49 (0) 17655919818**

**[www.courtyardhamburgairport.de](http://www.courtyardhamburgairport.de)**  
**[www.restauranthorizon.de](http://www.restauranthorizon.de)**

# 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 Pumpernickel  
Spieße von Tomate und Mozzarella mit Basilikum