

Just married



HOTEL | RESTAURANT  
**PASSMANN**

... mehr als „nur geheiratet“!

Volmestraße 83 | 58515 Lüdenscheid  
Tel. (02351) 9798-0  
hotel.passmann@t-online.de | [www.hotel-passmann.de](http://www.hotel-passmann.de)

## Es ist IHRE Hochzeit!

Den schönsten Tag in Ihrem Leben möchten wir Ihnen zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Wir richten Ihre ganz persönliche Feier nach Ihren individuellen Wünschen aus. Gerne gestalten wir den Raum nach Ihren Vorstellungen und helfen u.a. gerne bei der Dekoration.

Unsere ausgebildeten, kompetenten und freundlichen Service-Mitarbeiter lassen Sie ungestört in exklusivem Rahmen feiern und genießen.

Unsere „Gute Stube“ bietet Platz für bis zu 120 Personen. Selbstverständlich können Sie auch unsere Terrasse nutzen, die sich direkt dem Raum anschließt. Z.B. ist bei schönem Wetter eine „Freie Trauung“ an der Volme möglich.



Unsere folgenden Vorschläge von 99 € bis 140 € sind jederzeit individuell gestaltbar. Gerne bieten wir Ihnen Ihr Wunschbuffet oder -menue an und laden Sie herzlich zu einem ersten Beratungsgespräch ein. So können Sie sich einen Eindruck der Räumlichkeiten verschaffen und unsere Erfahrung bei der Auswahl der Dekoration und die Möglichkeiten einer festlichen Gestaltung kennen lernen. Wir bitten um Terminanfrage vorab.

Wir freuen uns sehr, die Feier am schönsten Tag Ihres Lebens mitgestalten zu dürfen.

S. Passmann

Ihre Familie Passmann und Team

## Buffetvorschlag **Klassik**

inkl. Getränkepaket für 8 Stunden

### **Suppe**

serviert, Auswahl saisonal

Hochzeitsuppe | Markbällchen | Eierstich | Gemüsebrunoise  
Gemüsevelouté | Croûtons  
Rauchpaprikacrème | Pata Negra Chip  
Erbscrème | Sherry-Crème-Fraîche



### **Vorspeise**

Bitoks (kleine Frikadellen)  
Schnitzelchen im Pankomantel  
Orientalischer CousCous-Salat  
Kartoffelsalat klassisch  
Tomate Mozzarella  
Garnelenspieß | Cocktailsauce  
Blattsalatauswahl & Rohkost | Passmann's Kräutervinaigrette

### **Hauptgang**

Bauernhühnerbrust | Champignonrahm  
Knuspriger Prager Schinken | Schwarzbierjus  
Beilagen: Rieslingkraut | Frischmarktgemüse | hausgemachte Spätzle | Kartoffelpüree

### **Dessert**

Rote Beeren in Gelee | Bayrische Vanillecrème

### **Menuevorschlag **Klassik****

- Hochzeitssuppe
- Salatbukett | Hühnerbruststreifen | Curry | Ras el Hanout
- Kalbsbraten in eigener Jus | Gemüsebukett | Kartoffelgratin
- Duett von Mousse au chocolat | Früchte

Brotauswahl und Schaumbutter inklusive.

Sektempfang (Blanc de blancs, Jahrgangssekt) Aufpreis 3 € pro Person



## Buffetvorschlag **Lukullus**

inkl. Sektempfang (Blanc de blancs, Jahrgangssekt)  
& Getränkepaket für 8 Stunden

### **Suppe** serviert, Auswahl saisonal

Hochzeitsuppe | Markbällchen | Eierstich | Gemüsebrunoise  
Passmann's Kartoffelcrème | Lachsstreifen  
Curry-Cappuccino | Saté-Spieß  
Spargelcrème | Spargel



### **Vorspeise**

Blattsalatauswahl und Rohkost | Passmann's Kräutervinaigrette  
Vitello Tonnato  
Honigmelone | Parmaschinken  
Hausgebeizter & pochierter Lable Rouge Lachs | Honig-Dill-Senf-Sauce  
Meerrettichsahne  
Seawatergarnelen | Cocktailsauce  
Geflügelsalat | Ras el hanout  
Tomate Mozzarella  
gegrillte mediterrane Gemüse

### **Hauptgang**

Bentheimer Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Rahm  
Loup de Mer | Beurre blanc  
Maishähnchenbrust | Amalfi-Limonensauce  
Beilagen: Frischmarktgemüse | hausgemachte Spätzle |  
Wild- und Langkornreis | Rosmarinkartoffeln

### **Dessert, verschiedene in Gläsern**

Mousse au chocolat | Passionsfruchtcrème | Panna Cotta | Fruchtsalat

### **Menuevorschlag **Lukullus****

- Rauch-Paprika-Crème | Pata Negra Chip
- Reibekuchen | Fjordlachs-Tatar | Pernodschaum
- Angus-Roastbeef | Sauce Bernaise | Gemüsebukett | Kartoffelgratin
- Grand-Marnier-Parfait | Valrhona Schokoladenspiegel | marinierte Orangenfilets

Brotauswahl und Schaumbutter inklusive.

## Buffetvorschlag **Gourmet**

inkl. Sektempfang (Blanc de blancs, Jahrgangssekt) mit Aromaten  
& Getränkepaket für 8 Stunden

### **Suppe** serviert, Auswahl saisonal

Hummerbisque | Garnele  
Klare Oxtail | Chesterstange  
Maronencrème | Champignon-Brunoise | Rosenkohlblätter  
Chamapagner-Brunnenkresse-Suppe | Nordseekrabben



### **Vorspeise**

Räucherfischauswahl  
Hausgebeizter & pochierter Lable Rouge Lachs | Honig-Dill-Senf-Sauce  
Meerrettichsahne  
Riesengarnelen | Cognac-Cocktail-Crème  
Kalbstafelspitz | leichte Mayonnaise | steirisches Kernöl  
San Marzano Tomaten | Büffelmozzarella  
Gegrillte mediterrane Gemüse | Natives Olivenöl  
Sauerländer Rehrücken | Waldorfsalat | Sauce Cumberland  
Pikanter Rindfleischsalat „Escarfi“

### **Hauptgang**

Angus-Roastbeef | Burgunderjus  
Heilbuttfilet | Champagnersauce  
Linguine aus dem Parmesanrand | Basilikum & Tomatenpesto | „live cooking“  
Beilagen: Frischmarktgemüse | Kartoffelgratin | Wild- und Langkornreis

### **Dessert, verschiedene in Gläsern**

Himbeercrème | Mousse au chocolat | Crème Brûlée  
Tonkabohnen-Panna Cotta | Frische Beeren

### **Menuevorschlag **Gourmet****

- Weiße Tomatenessenz | Bärlauch-Geflügel-Quenelles
- Wildkräutersalat | Barbarie-Entenbrust | Orangensauce
- Châteaubriand | Sauce Bernaise | Gemüsekörbchen  
und Rosmarinkartoffeln
- Feiner Desserteller

Brotauswahl und Schaumbutter inklusive.



# Drinks & Snacks

## Getränkpaket gültig für obige Vorschläge

Weingut Albert Kallfelz

Riesling Hochgewächs trocken

Riesling Hochgewächs feinherb

Weingut San Pedro Tarapacá

Alpaca Cabernet Sauvignon & Merlot

Krombacher Pils | Weizen

Softgetränke

Kaffee



## Cocktails & Longdrinks (alle 6,50 €)

Aperol Spritz | auch alkoholfrei

Lillet „Berry“ | Lillet „Vive“

Asbach Rosé „Berry“ | Asbach Rosé „Tonic“

Cuba Libre

Gin Tonic

## Mitternachtsnacks

Currywurst | hausgemachte Currysauce | Baguette 5,00 €

In Gläschen: Kartoffelsalat | Schnitzelstreifen | Bitoks | Schafskäsesalat | Geflügelsalat 8,50 €

Wraps mit Lachs | Geflügel | Schinken | vegetarisch 5,00 €

Quiche Lorraine | Speckwürfel | vegetarisch 3,50 €

Hausgemachte Gulaschsuppe 7,50 €

Käseauswahl mit Salami | Cabanossi | Mettwurstchen 9,50 €



## Was Sie sonst noch wissen sollten!

In unseren Preisen sind folgende Details enthalten:

- Keine zeitliche Begrenzung der Feierlichkeit (auch über die 8 Stunden hinaus)
- Kostenfreie Parkplätze
- Silberne Platzteller
- Tischdecken mit korrespondierenden Stoffservietten
- Weitere Tischdekoration mit Ausnahme des Blumenschmucks
- Menuekarten
- Raummiete
- Hochzeitszimmer inkl. Frühstück bis 12 Uhr des nächsten Tages

Nach Absprache sind folgende Leistungen möglich:

- Hochzeitsbogen (ohne Blumenschmuck), z.B. für eine freie Trauung oder zur Dekoration (20,00 €).
- Hauseigene Spirituosen zum Sonderpreis (nicht in den Getränkepaketen enthalten)
- Für mitgebrachte Getränke berechnen wir ein Korkgeld von 20,00 € pro Flasche (0,7 l)
- Für mitgebrachte Kuchen wird ein Tellergeld von 2,00 € / Person berechnet.
- Kinder bis 3 Jahre feiern kostenlos, von 4-8 Jahre genießen für nur 30 % und von 9-13 Jahre für nur 50 % des Pauschalbetrages.

Feiern Sie nach Herzenslust für 8 Stunden in unseren Räumlichkeiten. Eine Hochzeitsfeier übersteigt leider oft die gesetzlich geregelte Arbeitszeit von 8 Stunden. Daher sind wir gezwungen zusätzliche Gebühren zu erheben. Diesen Personaleinsatz berechnen wir für jede weitere Stunde pauschal mit 150,00 €.

Inklusivleistungen wie das Hochzeitszimmer sind **kostenlose Extras**, die Sie gerne in Anspruch nehmen können. Doch auch wenn Sie verzichten wollen, können wir Ihnen leider keinen Nachlass gewähren. Übernachtungsmöglichkeiten für Verwandte und Bekannte gibt es natürlich an diesem Tage zu Sonderpreisen inkl. Frühstücksbuffet.

- |                        |          |
|------------------------|----------|
| · Doppel-Komfortzimmer | 105,00 € |
| · Einzel-Komfortzimmer | 90,00 €  |

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor Veranstaltungsbeginn schriftlich die genaue Personenzahl mit. Diese wird verbindlich als Grundlage für die Rechnungsstellung herangezogen.

Wir freuen uns sehr, die Feier am schönsten Tag Ihres Lebens mitgestalten zu dürfen.

Ihre Familie Passmann und Team