

Hochzeit-Specials



Orangerie
FEIERN & TAGEN IM NELLSPARK



Setup gemäß diesem Foto gegen Aufpreis möglich

Hochzeitzeremonien

MIT EINEM FREIEN THEOLOGEN

Ob im Freien, oder im Ambiente der Orangerie, wir rollen den roten Teppich für Sie aus!
Die Zeremonie berechnen wir mit € 550,- und umfasst den Verleih, sowie den Aufbau/Abbau :

- Roter Teppich
- Sitzplätze für die Gäste
(im Freien: 10 Bankgarnituren mit Hussenüberzug, Indoor: Stühle mit Hussen)
- Soundanlage mit Funkmikro
- Tisch, Tischdecke, Stühle für Brautpaarzeremonie

Wegen der Wetterunbeständigkeit wird tendenziell immer indoor aufgebaut und dann 2 Stunden vor der Zeremonie ggfs. zusätzlich die Schönwettervariante aufgebaut, um die Zeremonie so gut es geht im Freien zu ermöglichen.

Ihr „schönster Tag“
will gut geplant sein.
Fragen Sie uns einfach.
Wir helfen gerne weiter.

Veranstaltungsbüro für Termin-,
Menü- und Raumanfragen:
Tel. 0651/14 44-379,
veranstaltung@nellsparkhotel.de
Mo.-Fr. von 10 - 16 Uhr und nach Vereinbarung/
Samstags mit Terminabsprache



Uwe Klink
(Freier Theologe)
Für Zeremonieanfragen:
Moselblick 9
56861 Reil/Mosel
www.diplomtheologe.de

„Rundum-sorglos“ – Heiraten für festliche Hochzeitsfeiern

GETRÄNKE „NO LIMIT“

(8 Stunden ab dem Eintreffen der Gäste)

- Rieslingsekt brut von der Mosel, Hausmarke Nells Park
- Weißweine (trocken, halbtrocken und/oder lieblich), Rosé und/oder Rotwein (wenn Sie Ihre Weine mitbringen möchten, reduziert sich Ihr Angebot um 3,00 € p.P.)
- Bitburger Pils vom Fass, Erdinger Hefe Weizen, Bit alkoholfrei
- Softgetränke (Mineralwasser, Cola, Fanta, Säfte etc.)
- 1 Kaffee nach dem Abendessen

EXTRAS

- Eine Übernachtung in einem schönen Hotelzimmer für das Brautpaar
- Raummieten, Reinigungskosten
- Weiße Tischwäsche, Stuhlhussen
- Festlich gedeckte, runde Tische, Stehtische mit Hussenüberzug
- 5-armige Kerzenständer mit Kerzen
- 6 LED-Strahler für Ihre Raumillumination
- Menükarten (2 je Tisch)
- Feste Ansprechpartner während der Vorbereitungs-, Absprache- und Beratungsphase
- Qualifizierte Servicemitarbeiter
- Servicegarantie durch eigenen Veranstaltungsleiter während Ihrer Feier

Getränke + Extras = 60,00€ p.P.

Unsere Vorschläge für Sie:

GALA Weitere Essensvorschläge entnehmen Sie bitte unserer umfangreichen Bankettmappe:

- **SEKTEMPFANG MIX** - 3 Stück pro Person (5,90€)
Mini Blätterteighäppchen mit Käse, Schinken, Lachs & lauwarme Seafoodhäppchen
- **VARIATION VON BÜFFELMOZZARELLA UND ANTIPASTI** (13,50€)
Büffelmozzarella an Kräuterpesto, umlegt mit Fenchel, Tomaten, Champignons, Paprika und Zucchini verschieden mariniert (vegetarisch, glutenfrei)
- **VARIANTE HGB 2** (29,90€)
 - **GEBRATENE HÄHNCHENBRUST** auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Feta gratiniert, dazu Gemüsereis
 - **HIMBEER-BÄCKCHEN** vom Eifelschwein mit Wurzelgemüse, Spätzle
- **DESSERTBUFFET** - Süßes Gläservarieté (10,90€)
Schokoladiges & Fruchtiges portionsweise in Minigläsern, sowie unser Klassiker: Crème brûlée



60,20€ p.P.

Essen pro Person
inkl. Häppchen zum Empfang

DE LUXE Weitere Essensvorschläge entnehmen Sie bitte unserer umfangreichen Bankettmappe:

- **MOVING PICKNICK** - 4 Stück pro Person (9,60€)
Melone-Schinken, Gurke-Feta, Riesengarnele, Pflaume im Speckmantel
- **VORSPEISEN-DREIERLEI** (13,90€)
Tatar von Räucherlachs, Wild- & Bauernterrinen auf Wildkräutersalat
- **ROTBARBENFILET** auf Balsamico-Schmandlinsen (14,90€)
- **CHAMPAGNER-ZITRONENSORBET** (7,50€)
- **VARIANTE HGB 9** inkl. „Live“-Spaghetti (47,90€)
 - **ROASTBEEF „KLASSISCH“**, rosa gebratenes Roastbeef „live“ am Buffet tranchiert, dazu wahlweise Schalottenrotweinjus oder Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin
 - **GEBRATENE HÄHNCHENBRUST** auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Feta gratiniert, Gemüsereis
 - **LAUWARME SPAGHETTI** aus dem Parmesan-Laib mit Tomaten- und Kräuterpesto
- **DESSERTBUFFET „CLASSIC“** (11,90€)
Eisbombe, frischer Fruchtsalat, Zweierlei Schokoladenmousse im Weckglas, Mini Crème Brûlée



105,70€ p.P.

Essen pro Person
inkl. Häppchen zum Empfang

Variante 1

120,20€ p.P.

abzgl.
Nachlass*:
108,00€

Variante 2

165,70€ p.P.

abzgl.
Nachlass*:
149,00€

MUSTER-ABLAUF

- 17 Uhr Eintreffen der Gäste
- Sektempfang mit Häppchen bei schönem Wetter im Außenbereich (alternativ im Foyer)
- Fotos im Park
- 19 Uhr Saal wird geöffnet / Gäste nehmen Platz / Wein & Wasserservice
- Ansprache des Brautpaares
- Vorspeise wird am Tisch serviert
- Hauptgangbuffet
- Dessertbuffet
- Anchl. Tanzeröffnung / Spiele / Vorträge
- 1 Uhr Ende

- Jede Feier hat auch ein Ende ;-)

Hiermit meinen wir, dass 2 Uhr eine gute Zeit ist, die Feier ausklingen zu lassen, denn schließlich soll das Brautpaar ja auch noch die Flittertage genießen... Nach dem 8-Stunden-Feierspecial werden weitere verzehrte Getränke separat berechnet. Das Veranstaltungsende liegt jedoch bei 2 Uhr!

BERECHNUNG DER KINDER:

- 0-2 Jahre: Ohne Berechnung
- 3-5 Jahre: 20,00 € je Kind für Softgetränke und Kinderessen*
- 6-10 Jahre: 37,50 € je Kind für Softgetränke und Kinderessen*
- 11-16 Jahre: 57,80 € je Kind für Softgetränke und Kinderessen*

*Kinderessen: kleine servierte Kindervorspeise, sowie Hauptgang und Dessert vom Buffet.

10%

NACHLASS

Wir gewähren 10% Nachlass, wenn Sie an einem Freitag heiraten oder wenn Ihre Feier in der Zeit von Januar bis April liegt.

