

Hotel Bessique

*Nur die Liebe lässt sich unendlich fach teilen,
ohne weniger zu werden.*

Anne Morrow Lindbergh



Feiern, wo es am schönsten ist.



Liebes Brautpaar,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hochzeitswegweiser.

Hoch über den Dächern des Städtchen Schmölln empfiehlt sich das Hotel & Restaurant Bellevue für den schönsten Tag Ihres Lebens.



Eingebettet in einen parkähnlichen Wald auf dem Höhenrücken der Pfefferbergs liegt die 1864 erbaute Jugendstilvilla.

3 Gasträume für Ihre Hochzeit von 2 – 80 Personen, sowie 2 Sonnenterrassen mit Blick auf die Stadt laden zum Feiern ein.

Unsere mehrfach ausgezeichnete Küche zaubert, ganz nach Ihren Wünschen, kreative, exklusive, originelle oder auch rustikale Menüs oder Büfets.

Zur Nachtruhe erwarten Sie unsere 15 exklusiv eingerichteten Zimmer. Besonderes Flair bietet Ihnen unsere Hochzeitssuite, in der Sie den nächsten Tag mit einem Champagner-Frühstück beginnen können und die für Sie, als Brautpaar, kostenfrei ist.

*Hotel & Restaurant Bellevue
Am Pfefferberg 7
04626 Schmölln
034491/7000
www.bellevuehotel.de
info@bellevuehotel.de*



Freuen Sie sich auf Ihr Fest!

Mit unserer mehr als 10-jährigen Erfahrung in der Hochzeitsplanung stehen wir Ihnen mit Rat & Tat zur Seite und organisieren für Sie Ihre Traumhochzeit.

Ein ständiger Ansprechpartner sowie die persönliche Betreuung durch fachkundiges Personal stehen Ihnen vor und wahren der gesamten Ausrichtung Ihrer Feier zur Verfügung.

Auf den nun folgenden Seiten, möchten wir Ihnen unsere Leistungen und Preise vorstellen um Ihnen die Planung Ihrer Hochzeit zu erleichtern.

Natürlich erstellen wir auch, auf Ihren Wunsch hin, ganz individuelle Pauschalen nach Ihren Vorschlägen.

„Denn, so wie jedes Paar einzigartig ist, so ist auch jede Hochzeit einzigartig“



Von A wie Aperitif bis Z wie Zuckerkuchen

A

Aperitif-, Sekt- oder Champagnerempfang – auf unserer Aussichtsterrasse mit Blick über die Stadt, stimmen Sie sich festlich auf Ihre Hochzeit ein

Arrangements finden Sie auf den folgenden Seiten als Beispiele

B

Blumengestecke organisieren wir für Sie - selbstverständlich können diese auch vom Floristen Ihrer Wahl geliefert werden

Baumstammsägen – kein Problem, wir stellen alles für Sie bereit

C

Canapeés und Snacks zum Aperitif, reichen wir Ihnen ganz nach Ihren Wünschen. Preise entnehmen Sie bitte unserer Liste auf den folgenden Seiten

D

Dekoration für Ihre Hochzeit, gestalten wir wie folgt:

Blumenschmuck, weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten, Silberbesteck, Kerzen in den Farben gelb, weiß, lachsfarben,

DJ oder Alleinunterhalter organisieren wir für Sie unter der Berücksichtigung Ihrer Wünsche



E

Erinnerungsfotos lassen Sie am besten vor der traumhaften Kulisse unseres Hotels und der dazugehörigen Parkanlage „schießen“



F

Fackeln die wir in der Dämmerung aufstellen können, lassen Ihre Feier in einem warmen Licht erstrahlen.

Feuerwerke geben Ihrer Hochzeit den besondere m Flair. Gern vermitteln wir Ihnen einen kompetenten Ansprechpartner

G

Geschenktisch steht in jedem Falle für Sie bereit.

H

Hochzeitskutsche, Oldtimer oder Limousine? Die Wahl treffen Sie, wir organisieren den Rest.

Hochzeitstorte egal ob 1 oder mehrstöckig, gern beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl



K

Kaffeetafel im Freien? Auf unserer Terrasse finden bis zu 50 Personen Platz um das Anschneiden der Hochzeitstorte im Freien zu erleben.

Kinderbetreuung für die Kleinen? Wir haben Erfahrung in der Organisation von Betreuungspersonal

M

Menü- und Büfettvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Diese können Sie nach Herzenslust variieren & kombinieren.

Mitternachtsimbiss mit Eisbombe? Kleinen Snacks oder Häppchen, bereiten wir gern für Sie vor.

P

Pauschalangebote halten wir auf der nächsten Seite für Sie bereit



S

Stuhlhussen lassen Ihrer Feier noch festlicher aussehen. Wir organisieren diese gern für Sie.

T

Tafelformen und Stellmöglichkeiten haben wir im Beispiel für Sie in dieser Mappe zusammengestellt

V

Variieren Sie unsere Angebote ganz nach Lust und Laune, genau so, wie Sie sich Ihre Traumhochzeit vorstellen

W

Wünsche für Ihre Hochzeit? Bitte sprechen Sie mit uns

Z

Zimmer für Ihre Gäste stehen Ihnen wie folgt zur Verfügung. :

11 Doppelzimmer & 4 Einzelzimmer. Die Hochzeitssuite ist für Sie als Brautpaar gratis

Tafelformen und Bestuhlungsmöglichkeiten



Maximale Bestuhlungsmöglichkeiten im Restaurant

<i>Runde Tische</i>	<i>40 Personen</i>
<i>Tafeln</i>	<i>80 Personen</i>
<i>Runde Tische mit Tafeln</i>	<i>60 Personen</i>
<i>U – Form</i>	<i>40 Personen</i>
<i>E – Form</i>	<i>80 Personen</i>

Unsere Preisliste

Empfang

Glas Sekt	je Glas 0,2 l	4,10 Euro
Flasche Sekt	je Flasche 0,75 l	22,00 Euro
Sekt mit Holunder	je Glas 0,1 l	4,50 Euro
Fruchtbowl je nach Saisonangebot	je Liter	14,00 Euro
Campari O-Saft oder Soda	je Glas 0,2 l	5,50 Euro
Sherry	je Glas 5 cl	4,20 Euro
Martini bianco, rosso oder dry	je Glas 5 cl	4,20 Euro
Verschiedene Canapeés	pro Stück	von 1,80 bis 3,50 Euro
Trio von Mini-Pizzen	pro Portion	2,50 Euro
Buscetta	pro Stück	1,90 Euro
warmer Lauchkuchen	pro Stück	2,50 Euro
Lachstorte mit Blattspinat	pro Stück	2,50 Euro
Verschiedenes Fingerfood	pro Stück	von 3,50 bis 4,50 Euro
Schlagsahne zur Kaffeetafel	pro Schale	4,50 Euro

Menü oder Büfett? Unsere Vorschläge finden Sie im Anhang

Getränke

Die Auswahl der Getränke erfolgt individuell passend zum Menü oder Büfett

Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Korkgeld von 9,00 € je 0,75 Liter Flasche.

Dekoration

Stuhlhussen	pro Stück	5,50 Euro
Fackeln	pro Stück	5,00 Euro
Menükarten		kostenfrei
Pavillon oder Zelt		auf Anfrage

Mitternachtsimbiss

Eisbombe	pro Person	4,50 Euro
Suppe nach Wahl	pro Person	5,50 Euro
Salzgebäck	pro Schale	3,80 Euro
Schokoladenbrunnen	pro Person (ab 20 Personen)	7,50 Euro



Hochzeitsarrangement „Bellevue“

Sie möchten bei Ihrer Planung die Kosten nicht aus den Augen verlieren? Wir bieten Ihnen für Ihre Hochzeit unser Arrangement wie folgt an.



*Sektempfang
mit Orangensaft & Mineralwasser*



*Kaffeetafel mit Kuchenbüfett
(ohne Hochzeitstorte)*



*alkoholfreie Getränke
4 x Hauswein (Rotwein und Weißwein je 1 x trocken & halbtrocken)
Biere
2 Spirituosen (Kräuterlikör & Obstbrand)
Kaffeespezialitäten (Kaffee, Cappuccino, Espresso,
Latte Macchiato, Milchkaffee)*



*kalt – warmes Büfett oder 4 – Gang Menü
(sie wählen aus unseren Vorschlägen 1 – 3)*



Mitternachtsimbiss mit Eisbombe

*Preis pro Person 115,00 Euro
(Die Pauschale gilt ab Eintreffen des Brautpaares
-frühestens 14.00 Uhr - mit Sektempfang bis 1.00 Uhr)*





Hochzeitsarrangement – kleines Bellevue



*Sektempfang
mit Orangensaft & Mineralwasser*



*alkoholfreie Getränke
2 x Hauswein (Rotwein und Weißwein je 1 x trocken oder halbtrocken)
Biere
Kaffee, Cappuccino, Espresso*



*kalt – warmes Büfett oder 4 – Gang Menü
(sie wählen aus unseren Vorschlägen 1 – 3)*

*Preis pro Person 85,00 Euro
(Die Pauschale gilt ab Eintreffen des Brautpaares
-frühestens 17.00 Uhr - mit Sektempfang bis 1.00 Uhr)*

Getränkewochzeitsarrangements

*alkoholfreie Getränke
4 x Hauswein (Rotwein und Weißwein je 2 x trocken und halbtrocken)
Bier
Kaffee, Cappuccino, Espresso*

*Pauschale für 10 Stunden (15.00 Uhr bis 1.00 Uhr) 55,00 Euro pro Person
Pauschale für 7 Stunden (18.00 Uhr bis 1.00 Uhr) 45,00 Euro pro Person
Ausschankschluss allgemein 1.30 Uhr*





All – inclusive Menü 1

*Spargelmus
in der Lachsroulade
auf Frühlingssalaten*

*Bärlauchschaumsüppchen
mit Zanderstreifen*

*Schweinefilet im
Kräutermantel
mit buntem Gemüse
und Kartoffelplätzchen*

*Sorbetvariation
mit exotischen Früchten*

All – inclusive Menü 2

*Forellenfilets
in Safrangelee
mit sommerlichen Blattsalaten*

*feines Tomatensüppchen
mit Basilikum - Quarknocken*

*gefüllte Poulardenbrust
auf Pilzragout
mit Gemüse der Saison
und Butternudeln*

*Beerengrütze
mit Vanilleparfait*

All - inklusiv Menü 3

*Variation von Geflügel mit Gemüsevinaigrette
und Blattsalaten*

*Hochzeitssuppe
(feine Geflügelbrühe mit Eierstich)*

*Ragout und Rücken vom Lamm
Mit gefüllter Zucchini und Petersiliengnocchi*

Gratinierte Feigen mit Cassisorbet





All – inklusiv Büfett 1

*Terrine von Zander und Garnelen
Rosen vom gebeiztem Lachs mit Creme fraiche und Kaviar
Variationen vom Geflügel
Blattsalate mit verschiedenem Dressing*

*Roulade vom Waller auf Kartoffel - Lauchgemüse
Medaillons vom Kalbsrücken in Sherryrahmsosse
Kartoffelgratin, Serviettenknödel
Pilzragout und Buttergemüse*

*Terrine von Joghurt und Aprikosen
Salat von exotischen Früchten
Internationale Käseauswahl mit Trauben*

Bauernbrot und Landbutter

All – inklusiv Büfett 2

*Buscetta und Anti Pasti
Kalbfleischsalat
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan
Tomaten – Gurken – Olivensalat
Champignonsalat mit Äpfeln und Brunnenkresse*

*Penne mit Tomaten, Oliven, Zucchini und Auberginen
Hähnchenbrust in Balsamicoessig
Tunfisch mit Oliven
Gemüserisotto, gegrillte Kirschtomaten auf Lauchgemüse*

*Feine Obstauswahl
Italienische Käsevariation mit Trauben und Nüssen
Tiramisu*

Hausbackenes Chiabatta





All – inclusive Büfett3

*Geräucherte Fischvariation mit hausgebeiztem Lachs
Gemischte Bratenplatte mit Zunge
Salami/Käsespieße
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Gurkensalat mit Dill und Schalotten*

*Schweinelende, Serviettenknödel, Pilzrahm
Lachsfilet in Rieslingsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse*

*Mousse au chocolat
feine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Obstdisplay*

Butter und Baguette

Abrechnung von Pauschalen, soweit diese vereinbart werden

- * Kleinkinder bis 2 Jahre kostenfrei
- * bis 6 Jahre berechnen wir eine Pauschale von 20,00 Euro
- * von 6 Jahre – 12 Jahre berechnen wir die Hälfte der Pauschale
- * alle Getränke, die in der Pauschale enthalten sind bis 1.00 Uhr, danach wird der tatsächliche Verbrauch abgerechnet.

*Jede weitere Stunde (bis der letzte Gast die Veranstaltung verlassen hat) wird eine Servicekraft mit 55,000 Euro inklusive MwSt. und Nachtzuschlag berechnet
Ausschankschluss allgemein 1.30 Uhr*

- * unsere Hochzeitsarrangements sind buchbar ab 30 Personen



Sollten Sie sich bei der Planung Ihrer Hochzeit für ein individuelles Angebot entscheiden, möchten wir Ihnen mit unseren Menü- und Büfettvorschlägen die Auswahl des Essens ein klein wenig erleichtern.

Frühlingsmenüs

*Joghurtterrine
mit Bachsaiblingsfilets
und einem kleinen Salat
(8,80 €)*

*Spargelmus
in der Lachsroulade
auf Frühlingsсалaten
(9,50 €)*

*Poulardenroulade
auf marinierten Radieschen
in Schnittlauchvinaigrette
(7,80 €)*

*Perlhühnkraftbrühe
mit kleinen Ravioli
(5,00 €)*

*Bärlauchschaumsüppchen
mit Zanderstreifen
(5,70 €)*

*Spargelschaumsuppe
mit Streifen
vom gebeiztem Lachs
(5,70 €)*

*Gebratener Kalbsrücken
in Sherryrahmsoße
Gemüse vom Markt
Butternudeln
(19,90 €)*

*Schweinefilet im
Kräutermantel
mit buntem Gemüse
und Kartoffelplätzchen
(17,50 €)*

*Lammkeule, rosa
gebraten,
auf Rosmarinjus
mit Estragonbohnen
und Kartoffelgratin
(18,90 €)*

*Sorbetvariation
mit exotischen Früchten
(7,90 €)*

*Rhabarbertimbale
mit Nougatparfait
und Pfefferminzsabayone
(7,90 €)*

*Joghurt - Orangencreme
mit Fruchtsoßen
und Aprikosensorbet
(7,50 €)*

Sommermenüs

*Forellenfilets in Safrangelee
mit sommerlichen
Blattsalaten
(8,50 €)*

*Pochiertes Kalbsfilet
mit Bärlauchpesto
und kleinem Salat
(9,50 €)*

*Marinierte Stangenspargel
mit Wachteleiern
und gebeiztem Lachs
(9,50 €)*

*Kräuterschaumsuppe
mit Lachsklößchen

(4,80 €)*

*Klare Tomatenessenz
mit Basilikum -
Quarknocken
(6,90 €)*

*Pfifferlingsschaumsuppe
mit Schnittlauch

(4,90 €)*

*Medaillon vom Rinderfilet
mit Petersilienkruste
auf Spargelgemüse
und Schupfnudeln
(28,50 €)*

*Gefüllte Poulardenbrust
mit Gemüse der Saison
und Butternudeln

(20,50 €)*

*Geschmorte Rehkeule
mit gefülltem
Wirsingköpfchen
und Serviettenknödeln
(21,50 €)*

*Sommerbeerengrütze
mit Vanilleparfait

(6,80 €)*

*Parfait von weißer
Schokolade
auf marinierten Erdbeeren
(8,50 €)*

*Pochierter weißer Pfirsich
in Orangenbutter
mit Erdbeersorbet
(8,50 €)*

Herbstmenüs

*Leicht geräucherte
Roulade vom Bachsaibling
mit Feldsalat*

(8,80 €)

*Terrine
von Zander und Lachs
mit Forellenkaviar
Kräuter- Vinaigrette
und Salatbukett*

(9,90 €)

*Variation vom Geflügel
mit Gemüsevinaigrette
und
herbstlichen Salaten*

(8,50 €)

*Essenz vom Kalbschwanz
mit Pilzravioli*

(5,80 €)

*Kürbiscremesuppe
mit Pistazienklößchen*

(4,80 €)

*Pastinakenschaumsuppe
mit Wallerstreifen*

(4,80 €)

*Gebratene Perlhuhnbrust
auf Portweinsosse
mit Gemüsebukett
und Kartoffelbällchen*

(19,50 €)

*Kalbsfilet im Pilzmantel
auf Thymianjus
Gemüse vom Markt
und Brotknöpfele*

(23,70 €)

*Ragout und Rücken vom
Lamm
mit gefüllter Zucchini
und Petersiliengnocchi*

(21,90 €)

*Gratinierte Feigen
mit Cassissorbet*

(8,90 €)

*Karamellisierte Apfeltarte
mit Vanilleeis*

(7,90 €)

*Variation von der Birne
mit Nougatsoße*

(8,90 €)

Wintermenüs

*Feldsalat
mit gerösteten Speckstreifen
und Croutons
(7,80 €)*

*Poulardenterrine
auf Preiselbeerconfit
an Blattsalaten
(8,80 €)*

*Variation vom Lachs
mit
winterlichen Salaten
(8,90 €)*

*Schwarzwurzelcreme
mit Walnußklößchen
(5,30 €)*

*Leichte Kartoffelsuppe
mit einer Lachsrose
(4,80 €)*

*Geflügelkraftbrühe
mit kleinen Ravioli
(5,60 €)*

*Kross gebratene Entenbrust
auf Kartoffel -
Lauchragout
mit glasierten Karotten
(22,50 €)*

*Crepinette vom Wildhasen
auf Rahmwirsing
und Haselnußspätzle
(23,80 €)*

*Hirschkalbsmedaillon
auf Holunderbeersoße
Rosenkohl und
Kartoffelgratin
(25,80 €)*

*Dessertvariation
"Bellevue"
(8,50 €)*

*Zwetschgenterrine
mit Rumsahne
(8,60 €)*

*Ragout von Zitrusfrüchten
mit hausgemachtem
Vanilleparfait
(7,80 €)*

*Gala - Büfett
" Bellevue "*

*Terrine von Zander und Garnelen
Im Ganzen pochierte Lachsforelle
Rosen vom gebeiztem Lachs mit Creme fraiche und Kaviar
Variation vom Geflügel
Perlhühngalantine mit Gänseleber
Meeresfrüchtesalat
Blattsalate mit verschiedenem Dressing*

Wachtelessenz mit Pistazienklößchen

*Gebratene Riesengarnelen auf Pestonudeln
Roulade vom Waller auf Kartoffel - Lauchgemüse
Medaillons vom Kalbsrücken in Sherryrahmsosse
Kross gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing
Kartoffelgratin, Serviettenknödel
Pilzragout und Buttergemüse*

*Terrine von Joghurt und Aprikosen
Griessflammerie mit Fruchtsoßen
Salat von exotischen Früchten
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Feine Brotauswahl und Butterrose*

*Büfettpreis pro Person
59,50 €*

Italienisches Büfett

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicomarinade

Vitello tonnato

Mozarella und Tomaten mit Basilikum

Parmaschinken mit Melonenspalten

verschiedene eingelegte Gemüse und Oliven

Romana - und Radicciosalat

Minestrone mit geriebenem Parmesan

Lammkeule mit Aromaten gebraten

auf Paprika - Zucchini Gemüse

Kalbsfiletscheiben mit Salbei und Parmaschinken

Ragout von Edelfischen und Schalentieren mit Estragon

überbackener Brokkoli

Bandnudeln, Petersiliengnocchi, Polentanocken

Panna cotta

Schokoladenmousse,

feine Käseauswahl mit Grisinis

Obstspiegel

Ciabatabrot

Büfettpreis pro Person

46,00 €

Mediterranes Büfett

*Bruschetta
Vitello tonnato
Anti Pasti
Verschiedene Brotaufstriche
Eingelegte Sardellen
Kalbfleischsalat
Tomaten – Gurken – Olivensalat
Champignonsalat mit Äpfeln und Brunnenkresse*

*Französische Zwiebelsuppe
mit Käse – Croutons*

*Penne mit Tomaten, Oliven, Zucchini und Auberginen
Hähnchenbrust in Balsamicoessig
Scampispiße in Pesto geschwenkt mit Ruccola
Gemüserisotto
Gegrillte Kirschtomaten auf Lauchgemüse*

*Feine Obstauswahl
Italienische Käsevariation mit Trauben und Nüssen
Tiramisu*

Hausbackenes Chiabatta

*Büfettpreis pro Person
38,00 €*

Hausbüfett

*Geräucherte Fischvariation und mit Kaviar gefüllte Eier
Gemischte Bratenplatte mit Zunge
Krabbencocktail
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Gurkensalat mit Dill und Schalotten*

*Hirschbraten, Thüringer Klöße, Apfelrotkohl
Schweinelende, Serviettenknödel, Pilzrahm
Lachsfilet in Rieslingsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse*

*Mousse au chocolat
feine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Obstdisplay*

Butter und Baguette

*Büfettpreis pro Person
39,50 Euro*

Schmöllner - Landbüfett

*Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
gemischte kalte Bratenplatte mit Essiggemüse
Bauernschinken mit Melone
Geflügelsülze mit Kräutersoße
Tomatensalat, Gurkensalat
Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Thüringer Kartoffelsuppe
mit gerösteten Brotwürfeln*

*Braten vom Schweinenacken in Majoran- Senfkruste
Geschmorte Lammhaxe in Thymiansoße
Gemüse vom Markt
Semmelknödel, Petersilienkartoffeln, Butternudeln*

*Beerengrütze mit Vanillesauce
Quarkcreme mit Fruchtsoße
Obstsalat von Früchten der Saison
Altenburger Ziegenkäse mit Trauben
Brot und Landbutter*

*Büfettpreis pro Person
35,50 €*

Thüringer Büfett

*Geräucherte Fischvariation und hausgebeizter Lachs
Gemischte Bratenplatte von Zunge, Pute,
Mutzbraten und eingelegtem Gemüse
Hauseigener Gurkensalat mit Dill
Bauernsalat oder Rohkostsalate
Mini-Hühnerkeulen*

*Thüringer Grillplatte mit Zwiebeln
oder
Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln
Paniertes oder Natur gebratenes Lachsfilet mit Remouladensauce
dazu Bratkartoffeln*

*Fruchtige Quarkcreme mit Vanillesauce
Obstkorb
Altenburger Ziegenkäseplatte*

Butter und Baguette

*Büfettpreis pro Person
33,50 Euro*

*Die Büfettpreise sind ab 20 Personen kalkuliert.
Bei geringerer Personenzahl berechnen wir 20 % Aufschlag.*