



Hotel Piccolo

*Stauseestrasse 6
07907 Schleiß - Gräfenwarth*

*036647 29899
info@hotel-piccolo.de
www.Hotel-Piccolo.de*

Hochzeitsmappe

Traumhochzeit im Piccolo

Romantik pure im italienischen Stil

Genießen Sie den "schönsten Tag Ihres Lebens " und lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem erstklassigen Service verwöhnen! Unsere mediterrane Oase mit seinem Flair vom sonnigen Südens mitten in Thüringen am schönen Bleilochstausee bietet Ihnen die optimalen Voraussetzungen für eine besondere und unvergessliche Hochzeitsfeier.

Unsere Empfehlung für Ihr Hochzeitsarrangement könnte folgende Leistungen beinhalten

*Empfang mit einem Glas Sekt
Orangensaft und Mineralwasser*

traditionelles Baumstammsägen

*Raubereitstellung mit Tanzfläche
Tischdekoration mit Kerzen
Buffet oder Menükarten*

*Kaffeetrinken mit einem Kuchenbuffet
(2 Stück pro Person)
Kaffee und Tee
(2 Tassen pro Person)*

*ein klassisches Buffet
oder*

*ein 3 - Gang - Menü aus unseren Vorschlägen von Ihnen individuell
zusammengestellt*

*Mitternachtsimbiss als herzhaftes Suppe
oder 3 belegte Baguetteschnittchen*

Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Leistungen an:

*Übernachtung Ihrer Gäste in unseren liebevoll eingerichteten Zimmern
ab € 53,50 pro Person im Doppelzimmer/Tag inklusive reichhaltigem
Frühstücksbuffet*

*Hochzeitstorte
Fackelschein für einen romantischen Glanz am Abend
Eisbombe mit Wunderkerzen
Schokoladenbrunnen
rote Herzluftballons steigen lassen
uvm.*

Trauung:

*Für die standesamtliche Trauung können wir Ihnen folgende
Standesämter in der näheren Umgebung empfehlen:*

<i>Trauort</i>	<i>Entfernung vom Hotel Piccolo</i>	<i>Standesamt</i>
<i>Schloss Burgk</i>	<i>4 km</i>	<i>Bad Lobenstein</i>
<i>Burg Ranis</i>	<i>30 km</i>	<i>Pössneck</i>
<i>Bergkirche Schleiz</i>	<i>8 km</i>	<i>Schleiz</i>
<i>Schloss Bad Lobenstein</i>	<i>17 km</i>	<i>Bad Lobenstein</i>
<i>Ebersdorf</i>	<i>10 km</i>	<i>Saalburg - Ebersdorf</i>
<i>Schiff MS - Lobenstein</i>	<i>3 km</i>	<i>Saalburg - Ebersdorf</i>

Wir richten Ihre Hochzeit individuell und stilvoll für Sie aus...

*außergewöhnliches Blumenarrangement & Dekoration
musikalische Unterhaltung
exklusive Hochzeitstorten
erlesene Weine*

und vieles mehr

Für Sie läuten wir die Hochzeitsglocken!

Hochzeitsempfang

<i>Glas Haussekt (Chardonnay)</i>	4,80 €
<i>Glas Rotkäppchensekt</i>	3,00 €
<i>Glas Prosecco</i>	3,70 €
<i>Glas Campari / Orange</i>	4,00 €
<i>Glas Cherry</i>	4,50 €
<i>Glas Martini (Bianco / Rosso)</i>	4,50 €
<i>Glas Aperol - Mix</i>	4,20 €
<i>Glas Fruchtsaftcocktail (alkoholfrei)</i>	3,00 €
<i>Flasche Champagner</i>	65,00 €
<i>Flasche Rotkäppchensekt</i>	19,50 €
<i>Flasche Prosecco</i>	29,90 €

Fingerfood

<i>Chicken Sticks</i>	
<i>Frühlingsröllchen</i>	
<i>Pikantes Blätterteiggebäck</i>	
<i>Paprika Poppers</i>	
<i>Pikante Muffins</i>	
<i>Mini Pizzen</i>	
<i>Garnelenspieße</i>	
<i>Mozzarellasticks</i>	
<i>Bruschetta</i>	je 1,50 €

Canapées

<i>Landschinken und Melone</i>	
<i>Mozzarella und Tomate</i>	
<i>Räucherlachs und Sahnemeerrettich</i>	
<i>Geräucherter Forelle und Dillbutter</i>	
<i>Gekochtem Schinken und Saure Gurke</i>	
<i>Camembert und Trauben</i>	
<i>Luftgetrocknete Salami und Kirschtomaten</i>	
<i>Junger Gouda mit Physalis</i>	
<i>Shrimpsalat mit Mandarinen</i>	
<i>Eiersalat mit Schnittlauch</i>	je 1,60 €

Kaffeetafel

Torten

zwei - stöckige Hochzeitstorte
drei - stöckige Hochzeitstorte

auf
Anfrage

Schwarzwälderkirschtorte
Erdbeertorte
Nougat - Sahnetorte
Mandarinen - Sahnetorte
Marzipantorte
Himbeere - Sahnetorte
Sachertorte
Quarktorte
Waldbeeren - Sahnetorte
Ananas - Sahnetorte
Baisertorte
Schoko - Chili - Sahnetorte
Schwedische Mandeltorte

je
28,00 €

Obstkuchen

Apfel - Streusel - Kuchen
Pflaumenkuchen mit Streuseln
Heidelbeerkuchen
Mandarinen - Schmand - Kuchen
Erdbeerkuchen
Kirsch - Streusel - Kuchen
Rhabarber - Streusel - Kuchen

je
21,00 €

Thüringer Landkuchen

<i>kleine gemischte Kuchenplatte</i>	18,00 €
<i>große gemischte Kuchenplatte</i>	26,00 €

Rührkuchen

<i>Marmorkuchen</i>	
<i>Eierlikörkuchen</i>	
<i>Rotweinkuchen</i>	
<i>Schokoladenkuchen</i>	je
	18,00 €

Kaffee

<i>Kanne Kaffee</i>	18,00 €
<i>Tasse Kaffee</i>	1,90 €
<i>Glas Cappuccino</i>	2,80 €
<i>Tasse Espresso</i>	2,90 €
<i>Glas Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Tasse Tee</i>	2,00 €
<i>Kännchen Tee</i>	3,00 €
<i>Tasse Heiße Schokolade</i>	2,10 €

Mitternachts - Imbiss

Nächtliche Nascherei

(Preise pro Person)

Eisbombe mit Wunderkerzen	3,50 €
Schokoladenbrunnen mit frischem Obst	4,50 €

Käse

(Preise pro Portion)

Rustikales Käsebrett mit Landbrot und Butter 100 g pro Person	2,10 €
Käsespezialitäten mit Baguette und Trauben 100 g pro Person	2,60 €

Große Käseauswahl

➤ Edelschimmelkäse mit Birnenspalten	
➤ Ziegenkäse mit Feigen	
➤ Käsewürfel mit Physalis	
➤ Weichkäsesortiment mit Trauben	
➤ dazu reichen wir Baguette, Brotsortiment und Butter	3,90 €

Suppen und Snacks

(Preise pro Portion)

Kesselgulasch mit Brötchen	3,50 €
Wildkesselgulasch mit Pilzen	4,50 €
Soljanka mit Brötchen	3,50 €
Kartoffelsuppe mit Wiener	3,20 €
Wiener Würstchen mit frischen Brötchen	2,50 €
Italienischer Wurstsalat mit Butter und Landbrot	3,50 €

Menü - Vorschläge - Frühling

Menü F 1

Frühlingssalat mit Sprossen und Kräutercroutons



geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich



*Züricher Geschnetzeltes mit Schnittlauchkartoffeln
und Vichykarotten*



Mousse von weißer Schokolade auf Mangosauce

Preis pro Person 26,40 €

Menü F 2

Spargelsalat



Rinderbrühe mit dreierlei Klößchen



*Schweinemedallions in Rosmarin - Senfjuc an Galagemüse und
Herzoginkartoffeln*



Vanilleeis an marinierten Früchten

Preis pro Person 28,40 €

Menü F 3

gebeizter Lachs mit Sauerrahm und Forellenkaviar



Rahmsüppchen von Frühlingszwiebeln



*Maishähnchenbrust in Weißweinsahnesauce
an Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse*



Panna cotta an Erdbeersalat

Preis pro Person 29,00 €

Menü F 4

*Carpaccio vom Rind mariniert mit Olivenöl und Zitronenpfeffer
an Ruccola und Parmesanhobel*



Zanderfilet auf Butterreis Safransauce und Blattspinat



Kalbmedaillons an Bandnudeln und Gemüse



Duett vom Parfait an Mangosalat

Preis pro Person 38,50 €

Menü - Vorschläge - Sommer

Menü S 1

Anti Pasti mit frischem Ciabatta



Basilikumcremesuppe



*Duett vom Lachsfilet und Seeteufel auf Weißeinsauce
an Kräuterkartoffeln*



Schokoladenparfait auf Fruchtspiegel

Preis pro Person 34,00 €

Menü S 2

Italienischer Landschinken auf Honigmelone



Brunnenkressesuppe



*Rinderfilet auf Tomatenragout
an Kartoffel - Brokkoli - Gratin*



Eistorte auf Fruchtspiegel

Preis pro Person 38,00 €

Menü S 3

*Ruccolasalat mit Kirschtomaten mariniert in Pfirsichvinaigrette
und Parmesanhobel*



Klare Brühe mit Pastatälern und Gemüse



*Lammfilet in Rosmarin - Senfjuc, Bohnen im Speckmantel
an Spritzkartoffeln*



Panna cotta auf Fruchtspiegel

Preis pro Person 35,00 €

Menü S 4

„Bellini " - Prosecco mit Püree von Pfirsichen



*Carpaccio vom Rind mariniert mit Olivenöl und Zitronenpfeffer
an Ruccola und Parmesanhobel*



*Seeteufelfilet im Schinkenmantel auf Tomatenragout
an Kartoffel - Brokkoli - Gratin*



Mousse au chocolate

Preis pro Person 37,00 €

Menü - Vorschläge - Herbst

Menü H 1

marinierter Ziegenkäse auf herbstlichen Salaten



Kartoffelsüppchen mit Speck und frischen Pilzen



Hirschmedaillons in Rotweinsauce

Williams Christ Birne mit Preiselbeersahne gefüllt an Kartoffelecken



Zimteis an warmen Rumpflaumen

Preis pro Person 34,00 €

Menü H 2

" Testarossa " - Prosecco mit Püree von Himbeeren



Waldpilzcremesuppe mit Kräutercroutons



Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing an Rosmarinkartoffeln



Apfelküchle auf Vanillesauce und Sahne

Preis pro Person 29,00 €

Menü H 3

Herbstlicher Salat mit Perlhuhnterrine und Sauce Cumberland



Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung in Rinderbrühe



*Rehgulasch in Wacholderrahm an Butterspätzle
Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne*



Schokoladenmousse im Biskuitteig an marinierten Mangowürfeln

Preis pro Person 32,00 €

Menü H4

Brokkolicremesuppe mit Kräutercroutons



Karpfen in Gemüse - Schwarzbiersauce serviert mit Klößen



Gebackenes Eis auf Fruchtspiegel

Preis pro Person 25,00 €

Menü - Vorschläge - Winter

Menü W 1

Feuerzangenbowle



Krabbencocktail mit Mandarinen auf Blattsalat



Curryrahmsuppe



Rinderfilet im Speckmantel an Stockschwämmchensauce

Kartoffelgratin



Käsevariation mit Feigen

Preis pro Person 42,00 €

Menü W 2

Brühe mit Eierstich und Gemüse



Knusprige Gänsebrust in Beifussjuc

Apfelrotkohl und Klöße



Walnusseis an warmen Rumpflaumen

Preis pro Person 22,00 €

Menü W 3

*Entenleberpastete auf Feldsalat
Preiselbeersahne in Williams Christ Birne*



*Hirschbraten in Rotweinsauce Rahmchampignon
Apfelrotkohl und Klöße*



Crème Brûlée

Preis pro Person 24,00 €

Büffetvorschlag 1

Aus der Warmen Küche

gebratenes Wildlachsfilet im Lauchbett
Schweinemedallions auf Rahmchampignon
kleine Chickenhaxen
Gemüsereis, Kroketten und Kartoffel - Gemüse - Gratin

Aus der Kalten Küche

Brot und Baguetteauswahl, Butter
Anti Pastí Platte (z. B., Kirschtomaten mit Frischkäsefüllung, Mammutoliven,
gegrillte Zucchini und Aubergine)
erlesene Käsespezialitäten mit Obst
Schinken - Salami - Platte
Salate der Saison

Süßes für „hinterher“

Götterspeise mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Obstauswahl

Preis pro Person 26,50 €

Buffetvorschlag 2

Aus der Warmen Küche

*Hähnchenbrustfilet in Weißweinsahnesauce
kleine Schweinehaxen auf Sauerkraut
gebratenes Barschfilet auf Wurzelgemüse
Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln*

Aus der Kalten Küche

*Brot und Baguetteauswahl, Butter
Tomatenscheiben mit Mozzarella, mariniert in Olivenöl und
Balsamicoglaze
Honigmelone mit italienischem Landschinken
Käsespezialitäten mit Obst
geräucherte Fischspezialitäten
gemischte Schinkenauswahl
Salate der Saison*

Süßes für „hinterher“

*Waldfruchtgrütze mit Vanillesauce
Bayrisch Creme
Obstauswahl*

Preis pro Person 25,50 €

Büffetvorschlag 3

Aus der Warmen Küche

*Kasslerbraten in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut
Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce
Schnitzel auf Rahmchampignons
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Butterspätzle, Kroketten*

Aus der Kalten Küche

*Brot und Baguetteauswahl, Butter
Salate der Saison
Tomaten - Mozzarella - Platte
Käseauswahl
geräucherte Fischepezialitäten
Hackepeter - Schweinchen mit Zwiebeln
Saure Gurkenschüssel
rustikale Wurstplatte (mit z. B. Leberwurst, Bratwurst,
Blutwurst und Schinken)
Obstauswahl
Mousse au Chocolate mit Pfirsichwürfel*

Preis pro Person 24,50 €

Italienisches Buffet

Aus der Warmen Küche

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern
Dreierlei vom Fisch auf sahnigem
Karotten - Lauch - Gemüse
Nudelpfanne mit Paprika, Champignons und Kirschtomaten
Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Schafskäse überbacken
Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate - Mozzarella

Aus der Kalten Küche

Parmaschinken auf Honigmelone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
verschiedene Anti Pasti wie z.B.
Frischkäse gefüllte Champignons Minipaprika mit Fetakäse
getrocknete Tomaten und Mammutoliven
Tomate - Mozzarella

Frisches vom Gärtner

Möhren - Chicorée - Salat mit Äpfeln und Rosinen verfeinert
Fenchel - Orangen - Salat
Bunte Salatschüssel mit Fetawürfeln

Frisches aus dem Ofen

Genießen Sie unsere Ciabatta - Auswahl
gefüllt mit Oliven, Walnüssen oder Kräutern
Toskanische Brötchen

Unsere Süße Ecke bietet...

hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Früchteauswahl
verschiedene italienische Käsesorten

Preis pro Person 29,50 €

Thüringer Büffet

Aus der Warmen Küche

Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons
Flugentenkeule
Rinderroulade
Rostbrätel mit Zwiebel
Bratkartoffeln, Klöße, Apfel - Rotkohl

Aus der Kalten Küche

Schlachteplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Sülze
Aufschnitt von Schinkenspezialitäten
gefüllte Käserolle
Speckfett
Hackepeterschweinchen mit Zwiebeln
Eiersalat
Heringssalat

Frisches vom Gärtner

pikanter Weißkrautsalat mit Möhren
Bohnensalat mit Gurke
Radieschen - Rettich - Salat
Saure Gurken Schüssel

Leckeres Backzeug

Thüringer Landbrot
Brötchenauswahl
Baguette

Für süße Mäuler „hinterher“

Rote Grütze mit Vanillesoße
Thüringer Kuchenplatte
Frischer Obstsalat

Preis pro Person 26,50 €

Rustikales Büffet

Aus der Warmen Küche

*Deftige Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Kasslerbraten in Schwarzbiersauce
Mini - Schweinehaxen auf Sauerkraut
Klöße und Kräuterkartoffeln
Kleine Schnitzel auf Rahmchampignons
Lachsfilet auf Wurzelgemüse*

Aus der Kalten Küche

*Kartoffelsalat
Bunte Salatschüssel
Weißkrautsalat
Gefüllte Eier
Schinkenspezialitäten und Hausgeschlachtetes mit Hackepeter
Mixed Pickles
Käseauswahl*

Aus dem Backofen

*Landbrot, Wurzelbrot
Brötchenauswahl*

Für Leckermäuler

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Obstkorb
Götterspeise mit Vanillesauce*

Preis pro Person 24,50 €

Serviceleistungen

<i>Traditionelles Baumstammsägen</i>		<i>kostenlos</i>
<i>Weißer Hochzeitstauben fliegen lassen</i>	<i>ab</i>	<i>120,00 €</i>
<i>Rote Luftballons mit Band steigen lassen</i>	<i>Stück</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Innenhofdekoration mit Laternen und Windlichtern</i>	<i>ab</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Fackeln</i>	<i>Stück</i>	<i>5,00 €</i>
<i>DJ - Anlage</i>		<i>50,00 €</i>
<i>Beamer mit Leinwand</i>		<i>25,00 €</i>

Menükarten

<i>Menükarten</i>	<i>pro Stück</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tischkärtchen</i>	<i>pro Stück</i>	<i>1,50 €</i>

Hochzeitsfahrten

Genießen Sie Ihren schönsten Tag im Leben mit einem besonderen Gefährt.

- in einem originalen Oldtimer

- Trabi*
- DKW*
- Opel*
- BMW*

- in einer Hochzeitskutsche

- auf einem Boot

und vielen weiteren Möglichkeiten

Preis auf Anfrage

*Das Team vom Hotel Piccolo
freud sich auf einen unvergesslichen Tag
mit Ihnen und Ihren Gästen*

*Familie Eismann und Team
036647-29899
www.Hotel-Piccolo.de*