



Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

Vielen Dank für ihr Interesse an unserem Haus.

Es würde uns freuen, einen der schönsten Tage in ihrem Leben gemeinsam mit ihnen zu gestalten und daraus ein unvergessliches Ereignis zu machen.

In unseren klimatisierten Veranstaltungsräumen machen wir ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Sollte ihnen die nachfolgende Auswahl unserer Menüs oder Buffets nicht zusagen, sprechen sie uns gerne an. Selbstverständlich stellen wir ihnen auch ein individuelles Menü – ganz nach ihren Wünschen - zusammen.

Sie sind jederzeit herzlich eingeladen sich unsere Räumlichkeiten vor Ort anzusehen.

Bis bald im RESIDENZHOTEL „Zum Zollhaus“
und für heute herzliche Grüße

Ihre Familie Meyer und das Zollhaus-Team



Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

Was sie wissen sollten...

Zum Service unseres Hauses gehört eine dem Anlass entsprechende **Dekoration** und **Menükarten**.
Spezielle Dekorationswünsche arrangieren wir gerne für Sie.

Die Pauschalen gelten ab 70 Gästen und von 19.00 Uhr bis 3.00 Uhr.
Für die Zeit vor 19.00 Uhr bzw. nach 3.00 Uhr berechnen wir für jede angefangene halbe Stunde 50,00 EUR Personalkosten und den entsprechenden Verzehr.

Getränke die nicht in der Pauschale enthalten sind werden nach Verzehr abgerechnet.

Die bei der Absprache angegebene Personenzahl gilt als verbindlich.
Bei kurzfristigen Absagen behalten wir uns eine Ausfallrechnung vor.

Kommen mehr Personen als angemeldet werden Gedecke nachgedeckt und auch berechnet.

Kinder bis 3 Jahre feiern bei uns kostenlos und für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50%.

Rastede im November 2011
Alle anderen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.



Das Getränkeangebot

Sekt „Zum Zollhaus“
Alkoholfreier Cocktail
„Wedding reception“
Veltins 0,1l

Weine:

Durbacher Grauer Burgunder
Qualitätswein, trocken
Durbacher Winzergenossenschaft
Baden

« Classic »

Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein
Weingut Schales
Rheinhessen

Veltins vom Fass, Köstritzer
Erdinger Weizen
Gerolsteiner Sprudel Medium
Softgetränke

Weizenkorn
Weinbrand
Williams Birne
Grappa
Jägermeister
Ramazotti
Wodka
Bacardi
Havana Club

Kaffee & Tee
Cappuccino & Espresso



Unsere Suppenvorschläge:

1. Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Eierstich, Gemüsejulienne und Fleischklößchen

2. Schaumsüppchen von Wildkräutern
mit karamellisierten Melonen

3. Karotten-Pfirsichsuppe mit Ingwer
und Honigsahne

4. Curry-Zitronengrassuppe
mit Chili und Shrimps

5. Rahmsüppchen von roten Paprikaschoten
mit Kokosnuss und Chili

Unsere saisonbedingten Alternativen

6. Cremesuppe von frischem Spargel
mit Spargelspitzen

8. Pfifferlingrahmsuppe
Mit geröstetem Speck und Knoblauchcroutons

9. Kürbis-Orangensuppe
mit frischem Rahm und Kürbiskernöl



Hochzeitsmenü
„Classic“

Wählen Sie eine Suppe
aus unseren Vorschlägen



Rinderrouladen in Rotweinjus
Geschmorter Schweinekamm
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons
Balsamicorotkohl, glasierte Vanille-Orangenmöhren, Blumenkohl,
Mandelbrokkoli und Speckböhnchen
Butterkartoffeln und Kartoffelkroketten



Wählen Sie ihr Dessert
aus unseren Vorschlägen

Preis pro Person
58,50 EUR
inklusive Suppe und Dessert,
sowie der Getränkeauswahl und Mitternachtsbüfett mit Currywurst
und eine dem Anlass entsprechende **Dekoration** und **Menükarten**



Hochzeits-Menü
„Royal“

Sonnenblumen-Chili-Ciabatta und Knusperbaguette
mit Koriander-Honig-Dip und Tomaten-Dip



Wählen Sie eine Suppe aus unseren Vorschlägen



Gegrilltes Schweinefilet
Roastbeef unter der Kräuterkruste
Hähnchenbrustfilet mit sautierten Champignons
Orangen-Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,
Glasierte Vanille-Orangenmöhren, Blumenkohl,
Mandelbrokkoli und Speckböhnchen
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten



Wählen Sie ihr Dessert
aus unseren Vorschlägen

Preis pro Person
63,50 EUR
inklusive Suppe und Dessert,
sowie der Getränkeauswahl und Mitternachtsbüfett mit Currywurst
und eine dem Anlass entsprechende **Dekoration** und **Menükarten**



Unsere Desserts:

Trifle von Kirschragout
mit Amarettinis

Creme von grünem Tee und erfrischendes Pfefferminzparfait
mit Birnensalsa

Bayrische Vanillecreme
mit Brombeermarmelade und hausgemachter Eispraline

Espresso-Schokoladenmousse
mit Chili an kandierten Früchten und Biskuitherz

„Hochzeitstrilogie“
Locker leichte Limettencreme
Erfrischend saftiges Cassis-Sorbet
Luftiges Sanddornmousse
Aufpreis: 2,00 €

Unsere saisonbedingten Alternativen

Preise nach Absprache

Dessertvariationen mit
frischen Erdbeeren,
Himbeeren oder Heidelbeeren
(Fordern Sie unseren Küchenchef heraus)

**HABEN SIE EINE ANDERE IDEE?
GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE WÜNSCHE!**



Zu späterer Stunde

Nur in Verbindung mit Menü „Classic“ oder „Royal“

Canapés belegt mit
Räucherlachs, Forellenfilet, Räucheraal,
frischem Mett, Salami und Weichkäse

Geflügelspieß mit Ananas und Salsa
Gebackene Gemüsesticks mit Zitronendip
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikum

Currywurst aus dem Chafing Dish
mit Ofenbaguette

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Salzgebäck

Süße Verführungen
Obstspieße mit Schokolade





Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

Hochzeits-Bufferet
„Italienischer Genuss“

Gruß aus der Küche

Ciabatta und Sonnenblumen-Chili-Ciabatta mit Koriander-Honig-Dip und Oliven

Suppe

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unseren Vorschlägen

Vorspeisen

Bruschetta mit Avocado und Tomaten mit gehobeltem Parmesan

Mascarponefeigen mit feiner italienischer Salami

Luftgetrockneter Schinken und Melone

Eingelegte Zucchini, gefüllte Champignons und Paprika

Tomaten-Mozzarellaspieße mit Balsamicohonig

Spinatsalat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Bunter Paprikasalat mit Garnelen und Oliven

Ananas-Kohlrabisalat

Bunter Meeresfrüchtesalat

Salat von Mangold und Rucola mit weißem Balsamico und Cashewkernen

Hauptgänge

Schweinefilet mit Mascarpone

Gebratener Lachs mit Zitronenpfeffer auf Blattspinat mit Pinienkernen

Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel

Mediterran gewürztes Gemüse

Italienische Teigwaren mit Tomatensugo und Kartoffelgratin

Brot

Italienische Brotspezialitäten mit Tomaten- und Basilikumbutter

Käse

Mediterranes Käsetrio mit Feigen- und Limettensenf

Dessert

Trifle mit Kirschragout und Mascarpone

Fruchtspieße teilweise mit feinsten Schokolade überzogen

Zartschmelzende Eisvariation

Vanille Panna Cotta mit Ananassalsa

Preis pro Person

63,50 EUR

inklusive Getränkeangebot

Zu späterer Stunde stellen wir das Buffet noch einmal für Sie zusammen
und bieten zusätzlich Currywurst mit Brot an!



Gala-Hochzeits-Büfett
„Zum Zollhaus“

Suppe

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unseren Vorschlägen

Vorspeisen

Eingelegte Zucchini, gefüllte Champignons und Paprika
Tomate-Mozzarellaspieße mit Balsamicohonig
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Entenbrustfilet mit karamellisierten Birnen-Apfelspalten

Zwischenahner Räucheraal mit Dillsahne
Räucherlachs-Variation mit Limetten-, Tomaten und Kräuterdip
Geräucherte Pralines von Butterfisch und Stremellachs
Terrine von geräucherter Forelle mit Apfel und Meerrettich
Krabben-Papayasalat im Glas mit Cranberry-Marmelade
Salate nach Wahl unseres Küchenchefs

Gefülltes Schweinefilet auf Thymianjus und geschmorten Champignons
Kräuterroastbeef im Ganzen gebraten
Lachsfilet auf Zitronenschaum mit Petersilienpesto
Glasierte Vanille-Orangenmöhren, Blumenkohl,
Mandelbrokkoli und Speckböhnchen
Gratin von Kartoffeln und Zucchini mit Schafskäse
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

Brot

Frisch gebackene Brotspezialitäten und Buttervariation

Käse

Internationale Käseauswahl

Dessert

Crème Brûlée
Trifle « Schwarzwälder Art »
Fruchtspieße teilweise mit feinsten Schokolade überzogen
Eisvariationen

Preis pro Person

65,50 EUR

inklusive Getränkeauswahl

Zu späterer Stunde stellen wir das Buffet noch einmal für Sie zusammen
und bieten zusätzlich Currywurst mit Brot an!



It's Summertime
„Sommerhochzeit“

Gruß aus der Küche

Ciabatta und Sonnenblumen-Chili-Ciabatta mit Koriander-Honig-Dip

Grillbuffet

Marinierte Schweinefiletspieße
mit Speckpflaume und roter Zwiebeln
Hähnchenbrust in Jaipur-Currymarinade mit Paprika und Zwiebeln
Roastbeefscheiben vom Grill
Lachssteaks mit Zitronenpfeffer-Marinade
Klassische Currywurst
Geschmorte Kräuterchampignons

Hausgemachte Barbecuesauce, Mango-Chilidip
Paprika-Gurken-Salsa
Tomatenchutney

Beilagen

Speckkartoffeln mit Sourcreme und Kartoffelwedges

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Rucola und Äpfeln
Spinatsalat mit Sonnenblumenkernen

Eingelegter Schafskäse, marinierte Paprikaschoten, Auberginen und Zucchini

Frisch gebackene Brotspezialitäten mit Buttervariationen

Dessert

Früchte am Spieß
Geschichtetes Himbeer-Sahne-Baiser
Limettencreme

Preis pro Person
59,50 EUR

inklusive Getränkeangebot

Zu späterer Stunde stellen wir das Buffet noch einmal für Sie zusammen!



Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

Machen Sie es Besonders!

Stuhlhussen, cremefarben € 3,00 / Stck.

Großer Kerzenleuchter, 5-armig € 10,00 / Stck.

Schokobrunnen mit frischem Obst € 2,00 p.P.
Als Ergänzung zum Buffet mit saisonalem Obst zum Dippen



Saisonbedingte Alternativen

Preise und Beilagen nach Absprache
z.B.:

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter und Butterkartoffeln
mit Ammerländer Katenrauchschinken und Schnitzel

Wildschweinkeule mit Steinpilz-Traubensauce

Rehkeule in Rosmarinjus

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

Und vieles mehr...

Vereinbaren Sie gerne ihren Besprechungstermin!



**Gönnen Sie sich und Ihren Gästen
das gewisse Etwas!**

Auf Wunsch erweitern wir das gebuchte Pauschalangebot
um eine kleine Cocktailauswahl.

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema

Der König der alkoholfreien Cocktails.
Limette, Rohrzucker, Maracujasaft oder Ginger Ale

Paradiesvogel

Der ideale alkoholfreie Sommer-Longdrink.
Apfelsaft, Orangensaft, Grenadine, Ginger Ale

Alkoholhaltige Cocktails

Caipirinha

Der Klassiker unter den Cocktails.
Zuckerrohrschnaps und Limette

Sex on the Beach

Sein Name ist Programm.
Gin, Zitrone, Maracujasaft, Cassis und Pfirsichlikör

Aufpreis pro Person zur Pauschale
6,50 EUR





Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

Übernachten im Zollhaus

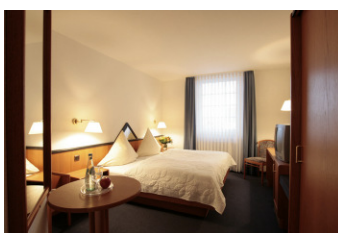
Neben den hellen, komfortabel eingerichteten Zimmern erwartet Ihre Gäste eine kleine Wellnesswelt mit Sauna, Dampfbad, Solarium sowie Massagen und weitere kosmetische Behandlungen nach vorheriger Anfrage.

Unsere Zimmerpreise zu Ihrer Information

Standard Einzelzimmer	51,00 EUR
Standard Doppelzimmer zur Einzelbelegung	ab 61,00 EUR
Komfort Doppelzimmer zur Einzelbelegung	ab 75,00 EUR
Standard Doppelzimmer, pro Person	ab 45,50 EUR
Komfort Doppelzimmer, pro Person	ab 50,50 EUR
Junior Suite, pro Person	ab 55,00 EUR
Suite, pro Person	ab 55,00 EUR

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich inklusive des Frühstücksbuffets, der Nutzung unserer Sauna und des Dampfbades, einer Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer und der gesetzlichen MwSt.

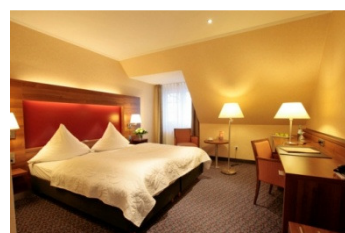
Zimmerbeispiele



Standard Zimmer



Komfort Zimmer I



Komfort Zimmer II



Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

Hochzeits-Checkliste

12 bis 6 Monate vor der Hochzeit

Art der Hochzeit festlegen
Termin festmachen
Rahmen festlegen
Termin im Zollhaus festmachen
Hochzeitsordner erstellen

6 bis 4 Monate vor der Hochzeit

Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
Trauzeugen bestimmen
Trauung mit dem Pfarrer besprechen
Musik für die Feier organisieren
Fotograf organisieren
Druckerei suchen- Einladungskarten bestellen
Tanzkurs buchen

4 bis 3 Monate vor der Hochzeit

Brautkleid aussuchen
Kleidung für den Bräutigam aussuchen
Trauringe aussuchen
Endgültige Gästeliste zusammenstellen, Einladungskarten verschicken
Papiere für Standesamt und Kirche zusammenstellen
Blumenschmuck aussuchen

2 bis 1 Monat vor der Hochzeit

Rückantworten in Gästeliste eintragen
Hochzeitstorte bestellen
Probhochzeitsfrisur

4 bis 2 Wochen vor der Hochzeit

Trauringe abholen
Organisationsplan aufstellen
Menü und Ablauf der Feier im Zollhaus besprechen
Hochzeitskleidung probieren

2 bis 1 Wochen vor der Hochzeit

Hochzeitsschuhe einlaufen
Friseur- und Kosmetiktermine festlegen

Der letzte Tag vor der Hochzeit

Handtasche der Braut packen
Kleidung bereitlegen
Ring und Papier bereitlegen
Gut schlafen!!!

Ihr Hochzeitstag

Genießen Sie ihren Tag...
Viel Spaß!!!