



„EIN PERFEKTER TAG“ HEIRATEN In der Familienlounge Meerane

Unser Angebot für den schönsten Tag Ihres Lebens:
Verlassen Sie sich auf liebevolle Beratung und eine perfekte Organisation durch
uns. Der Vierseitenhof bietet unendliche Möglichkeiten für kleine und große
Gesellschaften.

Sie nutzen unser Haus exklusiv:
Genießen Sie den Luxus, die einzigen Gäste zu sein – fühlen Sie sich wie Königin
und König.

Lassen Sie sich verwöhnen und ganz entspannt ein traumhaftes Hochzeitsfest
feiern:
Unser „Wedding Arrangement“ bietet Ihnen einen planbaren Festpreis für Ihre
Hochzeitsfeier. Ganz gleich wie viel getrunken und gegessen wird. Die
Hochzeitssuite, unsere Zimmer und ein Frühstücksbuffet sind im Preis enthalten.



„Wir sind alle Engel mit nur einem Flügel.
Um fliegen zu können, müssen wir uns umarmen.“
Luciano De Crescenzo



Kaffeespezialitäten nach Karte (siehe Angebot Seite 7)

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Speckstreifen und Mettwurst

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Broccolirahmsuppe mit Mandeln

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

Bayrische Leberknödelsuppe

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Pfifferlinsrahmsuppe

Geflügelkraftbrühe mit Safranklösschen

Florentiner Rahmsuppe

Legierte Kräutersuppe

Broccolirahmsuppe mit Mandeln

VORSPEISEN



Landhauspastete mit Thymian, gefüllte Birne mit Preiselbeeren

Gemüsemosaik mit Kresseschaum

Gefüllte Hähnchenbrust auf Vanillechicoree

Zanderfilet auf Wildkräutersalat

Landschinken mit Melone

Parfait vom grünen Spargel mit Rauchlachsrollchen im Glas angerichtet

Rindfleischsalat, Apfel - Selleriesalat, Nudelsalat,

Kaninchen in Ochsenchwanzgelee

Roastbeef mit Senffrüchten, Sahnemeerrettich

Kassler in Blätterteig mit Sauerkirschpfeffer

Buttermilchsülze mit Rauchlachsrollchen

Schweine- & Rinderfiletspießchen

Geflügelsalat mit Orangendressing

Marinierte Kopfsalatherzen mit Hüttenkäse

Knochenschinken mit Melone

Putenbrust gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen,

Kasslerrippenspeer

Hackepeterigel mit Zwiebel

Matjesfillet mit gestoßenem Pfeffer und Senf

Roastbeef mit Remouladensoße

Gefüllte Eier und Tomaten

Geräuchertes Forellenfilet



Sächsischer Heringssalat

Marinierte Gemüse auf italienisch mit Pesto und Salsa verde

Coppa und Salami an Cantaloupemelone

Garnelensalat mit Broccoli und Balsamico

Auberginen in Eihülle mit Tomaten-Basilikum

Gefüllte Hähnchen auf Artischockensalat

Avocadotartar mit Räucherlachs

Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüse - Mozzarella

Waldzwerge mit Kartoffelravioli und Schnittlauchsauce

Maultaschen gefüllt mit Ricotta und Walnüssen auf Safranschaum

Pfifferlingterrinen mit Wildkräutercreme

Dresdner Häckerle

Räucherfischplatte

Schweinskopfsülze nach „sächsischer Art“

Sächsische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Eiersalat, Kartoffelsalat, Waldpilzsalat

HAUPTGÄNGE



Putenstreifen gebraten, Sahnesauce, frische Champignons und Mandelreis

Schwalmschinken aus dem Heu, Pfeffersauce, Hagebuttensauce, Gratinkartoffeln

Filetwürfel in Calvados, Wildreis

Zanderfilet in der Kräuterkruste

Schälrippchen mit braunem Zucker, dazu Zwiebelreis

Hirschkeule aus dem Tann mit Honigsauce

Fleischbällchen in Barbecuesoße

Gedämpfte Hähnchenbrust mit Buchweizenknocken in Limettensauce

Pochierter Lachs mit Spargelspitzen

Ochsenfleisch aus dem Sud mit Zwiebelmarmelade und Boullionkartoffeln

Lasagne vom Lachs mit Basilikum

Schweinemedallions mit Butterspätzle

Kasslerrücken auf Weinsauerkraut

Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl Kartoffelklöße

Wiener Tafelspitz mit Apfelmeerrettich oder Meerrettichsauce Blattspinat
Lyonerkartoffeln

Schweinefilet mit Wirsing im Netz Basilikumsauce
Gefüllte Kartoffel mit Käsecreme

Kalb (oder Schweine-) und Rinder Braten mit Gartengemüse
Kartoffeln nach Ihrer Wahl (z.B. Kroketten, Schwenkkartoffeln,
Dauphinkartoffeln. etc)

DESSERT

Beerenterrine an Himbeermark



Eis – Bisquitroulade mit Zitronensabayone
Frische Erdbeeren in Pfeffer mit Vanilleeis
Karamellcreme
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
Pumpnickelpudding mit Rotweinsauce
Rote Grütze mit Vanillesoße
Mangomus
Törtchen mit Weinbrandfrüchten
Eierlikörmus mit Heidelbeeren
Freiberger Zimt-Apfelkuchen
Quarkkeulchen mit Apfelmus
Obstsalat und Blechkuchen
Mouse von brauner und weißer Schokolade
Grießflammeri mit glacierten Kirschen
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Zweierlei Fruchtsorbets an Calvadosgelee
Mangomousse auf Limettengelee
Bayrisch Creme mit Früchten
Orangenterrine auf Himbeermark

IHR BUFETT

Auswahl einer Vorsuppe, vier Vorspeisen, zwei Hauptgänge und zwei Desserts.



Zum Buffet Ihrer Wahl gehört auch:

Unsere frische Salatbar mit verschiedenen Salaten und Dressings

Verschiedene gefüllte Wraps, Rindercarpaccio

Eine Käsevariation von den Alpen bis über dem Mount Blanc

Landbrot und Butter

VON SOFT BIS HART

Kaffee/ Kaffeespezialitäten/ Tee

Tasse Kaffee

Tasse Kaffee (entkoffeiniert)

Tasse Espresso einfach

Espresso Macchiato

Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)

Milchkaffee

Latte Macchiato (die heiße Leckerei)

Trinkschokolade (mit Sahne)

Glas Tee mit Kandis

Früchtetee

Eine schmackhafte, fruchtige Abwechslung

Grüner Tee

Erlesener unfermentierter Tee aus dem Mutterland des Tees: China. Duftig – frischer Geschmack. Hohe Bekömmlichkeit.

Pfefferminztee

Aus reiner Mitcham – Minze, angenehm erfrischend.

Kräutertee

Die Komposition aus feinstem Rooibostee, klassischen Kräutern und dem fruchtigen Geschmack aus Brombeerblättern ist wohltuend und wirkt sehr entspannend.

Schwarztee Ceylon rot



Ceylon Broken Orange Pekoe aus den besten Teegärten des Hochlandes von Ceylon. Rassig – herber Geschmack. Goldgelbe Tassenfärbung.

Softdrinks	Liter
Gerolsteiner Wasser alle Sorten	0,75
Apfelsaft, Orangensaft, Kirchsaff, Bananensaft	0,2
Cola Limonade, Orangenlimonade	0,2
Zitronenlimonade	
Biere	Liter
<u>Bier vom Fass</u>	
Köstritzer Pilsener	0,3
Wernesgrüner Pilsener	0,5
<u>Flaschenbier</u>	
Köstritzer Schwarzbier	0,3
Benediktiner Weizen (hell/ dunkel)	0,5
Bitburger, alkoholfrei	0,33
Spirituosen	
Ramazotti	2 cl
Grappa	2 cl
Kräuterlikör	2 cl
Obstler	2 cl

PRICKELND,
ANREGEND, AUFREGEND

SEKT AUS DEM ROTKÄPPCHEN

WEINE AUS DEM WEINGUT

JEAN BUSCHER

8 vor

Jean Buscher



Sekt	Liter
Sekt Trocken Deutscher Sekt	0,75
Spätburgunder Rose' Halbtrocken Deutscher Sekt	0,75

Weißweine/ Weißherbst	Liter
Riesling Kabinett trocken	0,75
Jean Buscher Qualitätswein mit Prädikat Ein fruchtiger, trockener Wein aus reifen Rieslingtrauben. Seine feine Säure und delikate Fruchtnoten lassen diesen Wein zu einem universellen Partner vielfältiger Speisefolgen werden.	
Kernerrebe Spätlese	0,75
Jean Buscher Qualitätswein mit Prädikat Die Alternative zu trockenen Weinen sind würzige, feinfruchtige Kreszenzen mit delikater Natursüße. Zu Fleischgerichten mit Sahnesaucen und Fruchtbeilagen oder zu gereiftem Rohmilchkäse sind sie ein wunderbarer Genuss.	

Spätburgunder Weißherbst Kabinett	0,75
Jean Buscher Qualitätswein mit Prädikat Ein vollmundiger, lieblicher Weißherbst mit reifer Fülle und sehr delikaten Fruchtnoten. Zu vielen Speisen und zu Blauschimmelkäse ist er für Freunde lieblicher Weine die richtige Wahl.	

Rotweine	Liter
Heroldrebe Rotwein feinherb	0,75



Jean Buscher Qualitätswein

Ein ausgesprochen milder Rotwein mit feiner Fruchtsüße und sehr dezenten Gerbstoffen. Er schmeckt prima zu vielen Bratgerichten mit Fruchtbeilagen.

Dornfelder Rotwein trocken

0,75

Jean Buscher Qualitätswein

Ein Wein mit sanfter Fülle, der mit feinem Beerenaroma und rubinroter Farbe besticht. Zu Braten und Bratgeflügel und zu Wildgerichten ist er ein exzellenter Begleiter.

Ausstattung

weiße Stoffservietten
weiße Tafeltücher

Tischkerzen

Cocktailbar ab 21.00 Uhr mit 4 verschiedenen Cocktails und 2 alkoholfreien Cocktails

Familienlounge mit runden oder eckigen Tischen dazu Stühle mit weißen Hussen
Bar mit Tanzbereich
Terrasse mit kompletter Bestuhlung



UNSER GESCHENK FÜR SIE ...



SEKTEMPFANG FÜR SIE UND IHRE GÄSTE

Ihre Hochzeit ist nicht einfach nur ein Fest.
Sie ist etwas Besonderes und Außergewöhnliches.
Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem kühlen Sekt auf unserer schönen
Sonnenterrasse.





Familienlounge Meerane
Familie Neupert
Zwickauer Straße 67
08393 Meerane
Tel. (03764) 79000
Funk: 0163/ 5737704
info@ekm-meerane.de
www.ekm-meerane.de