

WILKENS Wedding 99

Dein Hochzeitsfest ab 99,- € pro Person.*

Ein besonderer Tag – ein besonderes Fest!

Im WILKENS Anno 1835 finden Sie den passenden Rahmen und die perfekte Beratung für Ihre Hochzeitsfeier – und das bereits ab 99,- € pro Person und mit einem Service-Paket, das keine Wünsche offen lässt.

Ob ganz elegant im neuen Veranstaltungsraum mit wunderschöner Dachterrasse oder in moderner Location des WILKENS Gastwerks – mit Erfahrung aus über 1.000 Hochzeiten, Kreativität und Liebe zum Detail machen wir aus Ihrer Hochzeit das schönste Fest im Leben.

Sprechen Sie uns an – die WILKENS Hochzeits-Spezialisten beraten Sie gern!

Leistungen unserer WILKENS Wedding 99:

- Vollklimatisierter Veranstaltungsraum gemäß Gästeanzahl
- Direkt angrenzender, möblierter Terrassenbereich (ca. 100qm)
- Festlich eingedeckte Tische inklusive Dekoration (Blumen, Kerzen, Accessoires etc.)
- Kompetentes Servicepersonal
- Professioneller DJ (Ton & Licht) für 6 Stunden
- Stilvoller Aperitif inklusive Fingerfood-Empfang
- Wahlweise exklusives Buffet oder serviertes Menü mit saisonalem Hintergrund
- Getränkepauschale für 6 Stunden inklusive korrespondierender Weine, Bier, Softdrinks, Kaffee
- Mitternachtsimbiss
- Übernachtung in der Hochzeitssuite mit Whirlpool für das Brautpaar im WILKENS **** Hotel inklusive reichhaltiges Frühstücksbuffet

(* inkl. der z.Zt. geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer/ Mindestpreis für Gruppen ab 50 Personen)

— HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING —

Getränke-Pauschale:

„Classic+“ für 6 Stunden pro Person
(jede weitere Stunde 3,50 € der noch verbleibenden Gäste)

Getränkeangebot: WILKENS Sekt „Glanz“ oder „Gloria“, Aperitif „Aperol Spritz“
oder „Hugo“
Softdrinks, Bier, Weiß-/ Rosé-/ Rotwein, 2 Longdrinks, Brühkaffee
Espresso, Cappuccino, Milchkaffee – Einzelabrechnung, ohne Digestif

Komponenten Fingerfood-Empfang (Beispiel):

- Canapées belegt mit: angemachtem Pesto- & Kräuterfrischkäse
„Prosciutto di Parma“ mit Kugeln von der Honigmelone
Französischem Brie mit Feigen-Senfsauce
Geräuchertem Lachs an Preiselbeer-Meerrettich
- Hausgemachte Quiches
(z.B. mit Speck/ Zwiebeln, Feta/ Lauch, buntem Gemüse, etc.)
- Ofenfrische Flammkuchen
(z.B. „Elsässer Art“, Ziegenkäse/ Honig/ Thymian, Rucola/ Tomate, etc.)
- Gourmet-Spieße (z.B. Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, gegrillte Scampis mit
Mango an Chili-Dip, etc.)

Buffetvorschläge:

Buffet „Mamma Mia“

Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Hausgemachte Antipasti
Variation von marinierten Oliven
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum & gehobeltem Parmigiano
„Prosciutto di Parma“ & Honigmelone
Salat von Farfalle mit Rucola & getrockneten Tomaten

* * *

Lasagne „Bolognese“

Knuspriger gebackener Schweinebraten mit Thymian-Kräuterkruste
Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella & WILKENS Tomatensugo
„Saltimbocca“ vom Zanderfilet

mediterranes Ofengemüse mit frischen Kräutern
Fettuccine, Rosmarin-Kartoffeln

* * *

Erdbeer-Tiramisu

Salat von Früchten der Saison
Halbgeeistes Stracciatellaparfait mit lauwarmer Schokoladensauce

Italienische Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Buffet „Classic“

Geräucherter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce
Kaltes Roastbeef „rosa“ auf Rucola mit altem Balsamico & frisch gehobeltem Parmigiano
Kleine Frikadellen mit verschiedenen Dips
Thunfisch-Bohnensalat mit roten Zwiebeln
Rohkostsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Waldpilzen in Rahm
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry-Ingwersauce
Gegrilltes Seehechtfilet mit Tapenade-Kruste

Ratatouille, sautiertes Gemüse der Saison
Gratinierte Kartoffeln, Basmati-Reis

* * *

Schweizer Vollmilchschokolade aus dem Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Apfel-Mascarponecrème mit Amarettini

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett

Ofenfrische Brotauswahl & Kräuterbutter

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

WILKENS BBQ-Buffer

vom Grill

Pikant marinierte Schweinenackensteaks, Putensteaks mit Curry-Ingwer-Marinade,
Rinderhüftsteaks mit WILKENS hausgemachter BBQ-Sauce & Kräuterbutter,
Gegrillte Scampi-Spieße mit hausgemachtem Pesto

Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten mit grobem Meersalz
Mediterranes Pfannengemüse mit frischem Rosmarin & Thymian

* * *

...aus der Salatecke

Variation von verschiedenen Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Rucola-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten & frisch gehobeltem Parmigiano
Nudelsalat mit Kirschtomaten, Zucchini, Paprika und WILKENS Tomatensugo

* * *

...etwas Süßes zum Schluss

Crêpes frisch am Buffet zubereitet mit
wahlweise Nougatcrème, Zimt & Zucker, Fruchtmarmelade
(alternativ: Frische Waffeln mit Puderzucker, heißen Kirschen & frisch geschlagener Sahne)

Schokoladenbrownies mit Bourbon-Vanilleeiscrème
Donuts

Ofenfrische Brotauswahl mit WILKENS hausgemachten Dips

Menüvorschlag Frühling

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Sommerlicher Salatteller in Balsamico-Dressing
mit Mille-Feuille von Büffelmozzarella, Rucola & Prosciutto di Parma
in pikanter Tomatenvinaigrette

* * *

Spargelcrèmesuppe mit Mandelsahne

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit Bärlauch-Kruste
an frischem Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
& Petersilienkartoffeln

* * *

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker

Menüvorschlag Sommer

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Salat von frischen Pfifferlingen in Dijonsenf-Marinade
mit Kräutercroûtons

* * *

Curry-Rahmsuppe mit Putenspieß vom Grill
in Kurkuma-Ingwermarinade

* * *

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
auf Zucchini-Spaghetti mit lauwarmem Tomatensugo

* * *

Erdbeeren „Romanow“
mit grünem Pfeffer

Menüvorschlag Herbst

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Geräucherter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen
& Honig-Dill-Dressing

* * *

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gebackenem Kartoffelstroh
& steierischem Kürbiskernöl

* * *

Filetgeschnitzeltes in süß-saurer Asiasauce
auf gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat

* * *

Blätterteig Mille Feuille mit süßer Sahne gefüllt
& Mangogrütze

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menüvorschlag Winter

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Feldsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
mit geröstetem Speck & Croûtons

* * *

Kartoffel-Selleriesuppe mit frischem Schnittlauch

* * *

Sauerbraten vom Hirsch mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl
& Kartoffelklößen

* * *

Halbgefrorenes Pflaumen-Parfait
mit Walnuß-Sahnesauce

Mitternachtssnacks (wahlweise):

- WILKENS Currywurst mit ofenfrischem Baguette
- Laugenbrezeln mit angemachtem Frischkäse
- Original Rheinischer „Krüstchen-Gulasch“ mit WILKENS Landbrot

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING