

# Bankettmappe

## 2026



Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Räumlichkeiten.  
Gern gestalten wir, mit Ihnen zusammen,  
Ihr Wunschmenü oder Büffet.  
Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grobe Richtung,  
die Auswahl gestalten Sie.

Mit einer sorgfältig geführten, heimischen Küche  
und unserem freundlichen Service,  
wollen wir dazu beitragen,  
dass Sie uns stets in guter Erinnerung behalten.

### **Wir über uns, in so einem kleinen Dorf**

In unserer Küche verarbeiten wir ausschließlich  
deutsches Qualitätsfleisch.  
Für frische ländliche Produkte haben wir  
den Hofladen Korengel.  
Selbst das Salz an der Suppe liefert uns der  
Bauer Salz-Vogel aus Lütgenrode.  
Das Wildbret für uns erlegt unser „Jäger Marcus“  
direkt hinter dem Hof.  
Für gute Säfte haben wir Beckers Bester nebenan.

**Für Gesellschaften, Familien-, und Betriebsfeiern stehen  
Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.**

- Eventscheune 45-140 Personen
- Banketträume von 20-120 Personen
- Restaurant bis 60 Personen (mehrere Räume)
  - Kegelbahn bis 20 Personen
  - Catering 10-3000 Personen

**Unser Hoteltrakt verfügt über 55 Einzel- & Doppelzimmer,  
sowie Suiten und Familienzimmer.**

### **Menügestaltung**

**Stellen Sie sich Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen  
zusammen. Gern sind wir Ihnen behilflich.  
Alle Beilagen fügen wir nach Ihren Wünschen hinzu.**

## Kalte Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Hausgebeizter Graved Lachs<br>mit Senf-Dillsöße    | 13,50 |
| Geräuchertes Forellenfilet<br>mit Sahnemeerrettich | 10,50 |
| Cocktail von Garnelen in Thousand-Island-Dressing  | 12,50 |
| Heuschinken auf geeister Honigmelone               | 9,50  |

**zu allen Gerichten reichen wir Baguette und Butter**

## Suppen

|  |      |
|--|------|
| Großmutter's Festtagssuppe<br>mit Nudeln, Klößchen und Eierstich | 7,50 |
| Rinderkraftbrühe mit Frittaten                                   | 7,00 |
| Klare Ochsenschwanzsuppe<br>mit Sherry und Chesterstange         | 9,50 |
| Gin Tomatencremesuppe<br>mit Mandelsahnehaube                    | 8,50 |
| Legierte Champignoncremesuppe mit Sahnehaube                     | 8,00 |
| Wildrahmsuppe „Försterin“<br>mit Champignons und Sauerrahm       | 7,90 |

Saisonsuppen sind selbstverständlich auch erhältlich, wie z.B. Spargel, Kürbis usw.

## Hauptgerichte

zu allen Hauptgerichten, wählen Sie selbst Ihre Beilage,  
wir sind Ihnen gern behilflich.  
Gern können Sie auch zwei Hauptgerichte kombinieren.

### ...vom Schwein

|  |       |
|--|-------|
| Deftiger Krustenbraten in Mostschaum   | 17,50 |
| Würziger Schweinerücken in Kräuterkruste gebraten<br>mit Grilltomate und Austernpilzen | 19,50 |
| Schweinefilet in Kräuterkruste gebraten<br>mit Grilltomate und Cremechampignons        | 23,00 |
| Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig gebacken<br>mit Sc. Béarnaise und Rahmsoße   | 29,00 |
| Schweinefilet im Speckmantel gebraten<br>mit Grilltomate und Sc. Béarnaise             | 25,00 |

### ...vom Kalb

|   |            |
|---|------------|
| Gegrilltes Kalbsfilet in Morchelrahmsoße                            | Tagespreis |
| Glacierter Kalbsrücken in Rahmsoße,<br>mit Zwiebelkruste überbacken | Tagespreis |
| Gegrillte Kalbshaxe im eigenen Saft                                 | Tagespreis |

### ...vom Rind

|  |       |
|--|-------|
| Rindersaftbraten in Burgundersoße<br>unter knackigen Gemüsestreifen      | 19,90 |
| Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße mit Backobst                      | 21,50 |
| Gefüllte Rinderroulade<br>in Champignon-Madeirasoße                      | 23,50 |
| Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten<br>in würziger Champignonpeffersoße | 29,90 |
| Rinderfilet im Ganzen gebraten<br>mit Sc. Béarnaise und Grilltomate      | 41,00 |

## ...vom Wild

|   |       |
|---|-------|
| Geschmorte Rehkeule "Baden Baden"<br>mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne                                 | 24,00 |
| Gespickter Rehrücken „Diana“ in Wacholderrahmsoße<br>mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne                 | 42,00 |
| Geschmorte Hirschkalbskeule „Baden Baden“<br>mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne                         | 23,00 |
| Hirschrückenfilet im Ganzen gebraten<br>mit Wacholderrahm, Pfifferlingen und Preiselbeerbirne               | 32,50 |
| Geschmorte Wildschweinkeule „Försterliesel“<br>mit Steinpilzen á la Creme und Schmorapfel mit Preiselbeeren | 23,40 |
| Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeerapfel  | 21,50 |

## ...Geflügelgerichte

|  |             |
|--|-------------|
| Zarte Maishähnchenbrust aus der Pfanne<br>in Kräutersahnesoße  | 18,00       |
| Entenbraten in Orangensoße   | 23,00       |
| Putengeschnetzeltes „Züricher Art“<br>mit frischen Kräutern und Champignons in Sahnesoße                             | 18,00       |
| Putensteaks „Bombay“ im mildem Curryrahm mit Ananas  | 19,50       |
| Putenbrust „Princess“ mit Duxelle-Mantel und Wirsing<br>im Schweinenetz gebraten, mit frischen Pilzen                | 22,50       |
| Gänsebraten mit Apfelfüllung,<br>dazu Apfelrotkohl, Selleriesalat, Salzkartoffeln<br>und hausgemachte Kartoffelklöße | Saisonpreis |

## ...Vegetarisch

|  |       |
|--|-------|
| Mit Schafskäse gefüllte Zucchinischiffchen                               | 14,00 |
| WOK Gemüsepfanne<br>mit Champignons, Zucchini, Paprika und grünen Bohnen | 16,50 |
| Gnocchi Tricolore mit Tomatensoße  | 13,00 |
| Spinat-Schafskäselasagne   | 16,00 |
| Tomate gefüllt mit Spinat  | 17,90 |

## ...Vegan

|   |       |
|---|-------|
| Maultaschen mit Paprikaschauman<br>Blattspinat, Tomaten und gerösten Pinienkernen | 19,90 |
| Geschichtete Rösti<br>mit Gemüse an Tomatensoße                                   | 19,90 |
| Gefüllte Paprikaschoten<br>mit Quinoa mit Tomatensoße                             | 17,00 |
| Reisköttbullar<br>mit Grillgemüse und Sweet-Chili soße                            | 16,00 |

## ...Dessert:

|  |      |
|--|------|
| Hausgemachtes Eis Parfait „Grand Manier“<br>mit frischen Früchten und Mandelsahne  | 9,00 |
| Panna Cotta mit Himbeerspiegel und frischen Früchten   | 7,00 |
| Hausgemachte Cremespeisen in Gläschen auf Platten eingesetzt<br>(3 verschiedene Sorten möglich)<br>z.B. Schokolade, Erdbeere, Zitrone oder Eierlikör | 7,00 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> heißen Kirschen,<br><u>oder</u> warmer Schokoladensoße und Sahne   | 7,50 |
| Crème Brûlée mit Obstsalat und Pistazieneis  | 8,00 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,<br>Beerenkompott und Vanilleeis   | 8,50 |
| Trilogie von Gläschen auf Platten eingesetzt<br>(3 verschiedene Sorten möglich)<br>Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeerspiegel, Tiramisu            | 8,50 |

**Parfait und Cremespeisen können wir in verschiedenen  
Geschmacksrichtungen herstellen.**

## Getränkepauschale:

- Radeberger Pilsener, Alster
- alkoholfreies Bier
- TUCHER Hefeweizen und Hefeweizen alkoholfrei
- Softgetränke von Coca-Cola, Mineralwasser
- diverse Säfte und Schorlen von Beckers Bester
- Rot- und Weißweinempfehlung des Hauses je eine Sorte, sowie Sekt
- 4 Digestif zur Wahl
- Filterkaffee, Tee & Kakao

**7 Std. 56,00 € pro Person**

**8 Std. 66,00 € pro Person**

---

## Zzgl. buchbar: Longdrink- und Cocktailpauschale

- **Eine Sorte wählen:** Lillet Wild Berry oder Aperol Spritz oder Hugo
- Sex on the Beach
- Caipirinha
- Gin Tonic
- Sachsenross Spezial alkoholfrei
- Rum Longdrinks
- Vodka Longdrinks

**18,00 € pro Person**

---

## Geschirrspauschale zum Kaffeetrinken am Nachmittag à 6,50 € pro Gast

- Service durch unsere Mitarbeiter
- Eindecken der Tische
- Kuchen Anrichteservice

---

## Besondere Leistungen:

- Husse pro Gast 5,00 € (Bankettraum Aufpreis 5,00 Euro)
- Menükarte 3,50 € je Stk.

Sonderreinigungen nach „Unfällen“ seitens Ihrer Gäste behalten wir uns vor je nach Aufwand zu berechnen.

---

## Bei Abendveranstaltungen

Ab 01.00 Uhr bzw. ab Ende der Getränkepauschale berechnen wir pro Stunde einen Mindestumsatz inkl. Personalkosten:

Bei Feiern bis 45 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 225,00 € pro Stunde.

Bei Feiern bis 69 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 325,00 € pro Stunde.

Bei Feiern bis 104 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 425,00 € pro Stunde.

Bei Feiern ab 105 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 450,00 € pro Stunde.

## Raummiete bei Abendveranstaltungen:

Eventscheune: 395,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag

Bankettraum I+II: 250,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag

## „Menüempfehlung“

**Frische Salate vom Buffet**  
Baguette Auswahl und Butter

\* \* \*

**„Festtagssuppe“**  
Rinderkraftbrühe  
mit Nudeln, Eierstich und Klößchen  
„serviert“

\* \* \*

### Auf Platten eingesetzt:

**Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellafüllung**  
mit Kräuterrahmsoße

**Schweinefilet im Speckmantel**  
mit Sc. Béarnaise

Gemüseauswahl der Saison  
Petersilienkartoffeln  
Kroketten und Kartoffelgratin

\* \* \*

**Crème Brûlée**  
mit Obstsalat und Pistazieneis  
„serviert“

**39,00€ pro Person**

## „Ein Hauch von Italien“

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressing  
Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum  
Antipasti Platte  
Tomaten-Brotsalat  
Italienische Salami  
Parma Schinken mit Melone  
Ofenfrisches Knoblauchbaguette mit Salzbutte  
Baguette Auswahl und Butter

\* \* \*

**Italienische Minestrone**  
mit Parmesanspänen

\* \* \*

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust**  
im eigenen Saft  
**Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel**  
in Gorgonzolasahnesoße  
**Spaghetti aus dem Parmesanlaib**  
mit Pesto und Kirschtomaten

Gemüseauswahl,  
Ratatouille,  
Salzkartoffeln,  
Kroketten und Gnocchi

\* \* \*

**Tiramisu**  
&  
**Himbeercreme**

**43,90€ pro Person**

## „Ein Hauch von Italien 2“

Italienische Antipasti Platte  
Vitello Tonato  
Carpaccio vom Rind  
Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings  
Mediterraner Schichtsalat  
Sonnenblumenkerne und Pinienkerne  
Baguette und Butter

\* \* \*

### „Lachsrolle“

frisches Fjordlachsfilet auf Blattspinat  
in Blätterteig gebacken  
mit Weißweinsauce

**Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,**  
dazu Tomatensauce

**Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel**  
mit Gorgonzolasahnesauce

**Spaghetti aus dem Parmesanlaib**  
mit Pesto und Kirschtomaten

Ratatouille  
Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin  
kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
und Petersilienkartoffeln

\* \* \*

**Mini-Eistrübe mit 3 Eissorten nach Wahl,**  
dazu Schokoladensauce

**Panna Cotta mit Himbeerspiegel**  
**Crème Brûlée**

**57,00€ pro Person**

## „Grillbuffet“

**Frische Salate der Saison mit**  
Blattsalat, Krautsalat, Karottensalat  
Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Tomaten Brotsalat  
Antipasti Auswahl  
Mozzarellakugeln  
Baguette und Butter

\* \* \*

**..... direkt vom Grill:**  
Bratwurst, Krakauer, Putensteaks  
Rumpsteaks, Nackensteak  
Lammkoteletts  
Lachs in Folie  
Riesengarnelen  
mit Cocktailsoße  
Grilltomaten  
gegrillte Zucchini  
kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Kräuterbutter und verschiedene Dips

**ab 40 Personen zusätzlich möglich:**

Spanferkel  
oder  
Burgerstation mit HOMEMADE Burger und Dips

\* \* \*

**Crème Brûlée mit frischen Früchten,  
Panna Cotta**  
mit Himbeerspiegel  
Schokoladencreme

**49,90€ pro Person**

## „Live-Cooking-Bufferet“

### **Kleinigkeiten in Gläschen “Fliegend serviert”**

Anti Pasti Auswahl, Tomate Mozzarella  
Matjes in Würfeln mit Apfel & Zwiebel  
Kleine Fleischpraline auf Erdäpfeln  
Beeftartar mit Trüffelmayonaise  
Carpaccio, Parmaschinken mit Melone  
Lachs mit Senf-Dill

### **Frische Salate vom Buffet**

\*\*\*

LIVE AN DER KOCHSTATION

**Spaghetti aus dem Parmesanleib**  
mit Garnelen, Streifen vom Rinderrücken  
mit Bärlauchpesto

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

dazu Kartoffelsalat und Gurkensalat

\*\*\*

Cremé Brûlée, Obstsalat  
Panna Cotta mit Himbeerspiegel

\*\*\*

### **später am Abend**

Deutsch-Französische Käseauswahl  
Currywurst Ragout  
dazu Baguetteauswahl

**57,00€ pro Person**

## „kleines Buffet“

**Frische Salate der Saison**  
Baguette Auswahl

\* \* \*

**„Saisonale Suppe“**  
Nach Ihren Wünschen

\* \* \*

**Mit Tomate-Mozzarella gefüllte Hähnchenbrust**  
in Kräutersoße

**Schweinefilet „unter Senf-Zwiebelkruste“**  
mit Champignonsoße

Gemüseauswahl,  
Petersilienkartoffeln  
Röstitaler und Kartoffelgratin

\* \* \*

**Eierlikörcreme**  
**und Schokoladenmousse**

**36,90€ pro Person**

## „Sachsenross Buffet“

### **Frische Salate der Saison**

dazu Joghurtdressing und Vinaigrette  
Anti-Pasti Auswahl, Tomate-Mozzarella  
Roastbeef mit Remouladensoße  
kleine kalte Schnitzel, kleine Fleischbällchen  
Cocktails von Garnelen in Thousand-Island-Dressing  
Honigmelone mit Katenschinken  
Graved Lachs Pyramide und geräuchertes Forellenfilet  
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße  
Baguette und Butter

\* \* \*

### **Kalbskraftbrühe**

mit Frühlingslauch, Fleischstückchen und Gemüsegewürfen

\* \* \*

### **Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig gebacken**

mit Sc. Béarnaise und Grilltomate

### **Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten**

mit Champignonpeffersoße

### **Zander auf Blattspinat**

dazu Weißweinssoße

Gemüseauswahl der Saison  
Petersilienkartoffeln  
Kartoffelgratin und Kroketten

\* \* \*

### **Zitronencreme, Trilogie von der Schokolade**

**Käsebrett mit verschiedenen Köstlichkeiten**

**63,00€ pro Person**

## „Brunch“

### Frühstücksanteil:

Müsli,  
Wurstauswahl von der Fleischerei Proffen  
Käseauswahl  
Rührei mit frischem Bacon und Nürnberger Würstchen  
Graved Lachs mit Dill-Senfsoße  
verschiedene Marmeladen und Nutella  
Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter  
  
inkl. Kaffee, Tee und Säften bis 11:30 Uhr

---

### Salate der Saison

\* \* \*

**Champignoncremesuppe**  
mit Sahnehaube

\* \* \*

**Schweinefilet unter Kräuterkruste gebraten**  
mit Champignonrahmsoße und Grilltomate

### Gegrillte Hähnchenbrust mit Currysoße

dazu Gemüseauswahl  
Wildreis  
Kroketten  
Petersilienkartoffeln  
und Spätzle

\* \* \*

**„Großmutter's Cremespeisen“**  
Schokolade, Erdbeere und Zitrone

**34,90€ pro Person**

## „Flying Buffet“

Canapés verschieden belegt  
mit Mettwurst, Gouda, Lachs und Weichkäse  
Brezeln mit Butter

### Gerichte in Mini- Gläsern:

„Yakitori“ Hähnchenspieße  
Weizen-Tortilla mit Putenbrust und Curry Dip  
Matjestartar auf Pumpernickel  
Vegetarische Kartoffel Quiche  
Kleine Frikadellen in pikanter Paprikasauce  
Streifen vom Schnitzel auf Sweetchillisoße  
Tomate Mozzarella auf Pesto  
Rohkoststicks mit Sauerrahm  
Panna Cotta mit Himbeerspiegel

14 Teile á 3,50€ **49,00€**

10 Teile á 3,50€ **35,00€**

8 Teile á 3,50€ **28,00€**

## Fingerfood und Häppchen

### halbes, belegtes Brötchen, Preise pro Stück

|             |       |
|-------------|-------|
| - Mettwurst | 3,60€ |
| - Gouda     | 3,40€ |
| - Lachs     | 4,40€ |
| - Roastbeef | 4,60€ |

### Canapés, Preise pro Stück

|                   |       |
|-------------------|-------|
| - Mettwurst       | 3,00€ |
| - Gouda           | 3,00€ |
| - Lachs           | 3,40€ |
| - Forellen Filets | 3,60€ |
| - Roastbeef       | 3,90€ |

### Fingerfood

- Mozzarella Sticks
- Chicken Wings
- Chicken Nuggets
- Frischkäse mit Pfefferoni
- Hausgeräucherter Lachs mit Wasabicremefraiche

je Teilchen 4,50€

### Mitternachtssnacks

|  |                   |
|--|-------------------|
| Käseauswahl vom Brett                        | 10,00€ pro Person |
| Rustikale Wurstausswahl zum selber schneiden | 12,50€ pro Person |

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Kernige Gulaschsuppe | 8,00€ pro Person |
| Chili con Carne      | 9,50€ pro Person |
| Currwurstragout      | 4,50€ pro Person |

Obige Mitternachtssnacks können auch für eine reduzierte Gästeanzahl bestellt werden.

Geschirrpauschale für Kuchen als Mitternachtssnack 3,00€ pro Person

## Aperitifauswahl

|  |      |
|--|------|
| “Aperol Spritz” (Aperol, Prosecco, Sodawasser)                               | 0,2l |
| Lillet Wild Berry<br>(Lillet blanc, Schweppes Russian wild berry, Himbeeren) | 0,2l |
| “Hugo” (Holunderblütensirup, Minze und Limette)                              | 0,2l |
| Kir Royal  | 0,1l |
| Sekt mit Rhabarber- oder Maracujasaft  | 0,1l |
| Prosecco   | 0,1l |
| Martini Bianco   | 5cl  |
| Sherry medium  | 5cl  |
| Sherry dry   | 5cl  |
| Campari<br>Campari-Orange  | 4cl  |

Alle aufgeführten Preise beinhalten MwSt. und Bedienung.

### **Staffelung Kinderpreise:**

bis 3 Jahre ohne Berechnung  
4-7 Jahre 25% vom Erwachsenenpreis  
8-12 Jahre ca. 40% vom Erwachsenenpreis  
Ab 13 Jahre voller Preis für Speisen

Buchung einer Getränkepauschale  
13-15 Jahre ca. 50% des Pauschalpreises  
16+17 Jahre ca. 65% der Getränkepauschale

## Taufe & Konfirmation

Gerne begleiten wir Sie bei diesem besonderen Meilenstein kulinarisch und sorgen für eine genussvollen und entspannten Rahmen Ihrer Feier.

Um die Planung zu erleichtern, haben wir für diesen Anlass ein Beispielenü für Sie zusammengestellt. Individuelle Wünsche oder Änderungen nehmen wir gerne auf.

### **Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe mit Nudeln,  
Klößchen und Eierstich

-serviert-

\*\*\*

Salate der Saison  
mit zweierlei Dressing

### **Baguette & Butter**

\*\*\*

### **Zarte Maishähnchenbrust**

mit Kräutersahnesauce

### **Schweinemedallions im Speckmantel**

mit Cremechampignons

### **Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten**

dazu Sc. Béarnaise

Gemüseauswahl  
Kroketten & Kartoffelgratin

\*\*\*

### **In Gläsern**

Panna Cotta mit Himbeerspiegel  
Tiramisu und Crème Brûlée

**Preis: 48,90 € pro Person  
(ab 13 Jahren)**

Gerne bieten wir Ihnen auch eine zusätzliche Kaffeepause **am Nachmittag** an.

Auf Wunsch bestellen wir für Sie eine Auswahl an Kuchen. Sollten Sie eigenen Kuchen mitbringen wollen, berechnen wir eine **Geschirrpauschale à 6,50 € pro Gast, diese beinhaltet den Service** durch unsere Mitarbeiter, das Eindecken der Tische und den Kuchen-Anrichteservice.

# Entdecken Sie auch unsere weiteren Häuser

Neben dem Hotel Restaurant Sachsenross begrüßen wir Sie herzlich in unseren beiden weiteren Restaurants:

## **Golf Restaurant Sachsenross in Levershausen Hotel & Golfrestaurant Gut Wissmannshof**

Jedes Haus hat seinen ganz eigenen Charakter – doch überall erwartet Sie die gleiche Gastfreundschaft, Leidenschaft für gutes Essen und eine Ambiente zum Wohlfühlen.

Ob für ein entspanntes Abendessen, eine Familienfeier oder besondere Genussmomente – mir freuen uns, Sie auch in unseren anderen Betrieben willkommen zu heißen.



Von der kühlen Erfrischung nach der Golfrunde bis hin zu Veranstaltungen mit 100 Personen. Erleben Sie unseren ausgezeichneten Service und gastronomischen Genuss auf höchstem Niveau.

Genießen Sie die Zeit in unserem Hotel und verwöhnen Sie Ihre Sinne mit traumhaften Ausblicken in die Landschaft. Das Restaurant bietet Ihnen ein kulinarisches Angebot der Extraklasse und Kochkunst auf höchstem Niveau, frisch und vielfältig zubereitet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**GOLF RESTAURANT SACHSENROSS GBR**

**HOTEL & GOLFRESTAURANT GUT WISSMANNSHOF**

[www.sachsenross-golf.com](http://www.sachsenross-golf.com)

[www.hotel-wissmannshof.com](http://www.hotel-wissmannshof.com)

## **Hotel Restaurant Sachsenross**

Inhaber Sam Ledderhose  
Obere Dorfstraße 32  
37176 Nörten- Hardenberg

Tel. 05503-80030  
Fax 05503-800250

[info@sachsenross.com](mailto:info@sachsenross.com)  
[www.sachsenross.com](http://www.sachsenross.com)

DREI HÄUSER GENUSS, NATUR,  
EIN VERSPRECHEN: GASTFREUNDSCHAFT.

SACHSENROSS

# LIEBE.

DEINE HOCHZEITSMODE

DEINE APP ↘



die|braut  
GÖTTINGEN  
IST JETZT

# LIEBE.

deineHOCHZEITSMODE.de

über 1000 Kleider

ABENDGARDEROBE &  
VERLOBUNGS-/ TRAUINGE

BEKANT AUS  
ZWISCHEN

tüll & tränen

OHNE ZEITDRUCK  
DAFÜR MIT GANZ VIEL

# LIEBE.