

Hochzeitsangebote

2026



DREI HÄUSER GENUSS, NATUR,
EIN VERSPRECHEN: GASTFREUNDSCHAFT.

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.

Unsere Räumlichkeiten

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.**

Hochzeit - BASIC

Aperitif

Ein Glas Sekt oder Orangensaft

Speisen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Nudeln
-serviert-

* * *

Frische Salate der Saison
Blattsalate, Krautsalat, Rote Bete, Karotten, Rettich, Paprikasalat
Verschiedene Soßen

Brot und Baguette-Auswahl
Geeiste Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

* * *

Zartes Maishähnchenbrustfilet
an Champignonrahmsauce

Schweinerücken unter Kräuterkruste

Gemüseauswahl
Salzkartoffeln
Kroketten
Kartoffelgratin

* * *

Tiramisu mit Minzblättern &
Himbeercreme

Getränke für 7 Stunden

Rot- und Weißwein nach Wahl des Hauses
Mineralwasser (auf den Tischen eingedeckt)

Warsteiner Pilsener vom Fass
Hefeweizen hell und alkoholfrei
verschiedene Säfte und Schorlen von Beckers Bester
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Zero
4 Degistifsorten zur Wahl
Filterkaffee & Tee

Es wird mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten gedeckt
sowie Stuhlhussen für die Eventscheune
(Bankettraum mit Aufpreis 5,00€ p. Gast)

ALL IN 99,00€ pro Person
Zzgl. Raummieten

Hochzeit – HIGH

Speisen

Italienische Antipasti Platte
 Vitello Tonato, Carpaccio vom Rinderfilet
 Frische Salate der Saison
 Mediterraner Gemüsesalat
 Bohnen-Thunfischsalat, Tomate Mozzarella
 Sonnenblumenkerne und Pinienkerne
 zweierlei Dressings
 Baguette und Butter

* * *

„Lachsrolle“

frisches Fjordlachsfilet auf Blattspinat
 mit Zitronen-Weißweinsauce

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,
 dazu Tomatensoße

Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel mit
 Gorgonzolasahnesoße

Wählen Sie im Voraus:
 Grüne Bandnudeln aus der Wokpfanne
 oder

Spaghetti aus dem Parmesanleib mit Pesto und Kirschtomaten

Ratatouille, Gemüseauswahl,
 Gnocchi, Petersilienkartoffeln
 und kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

* * *

Panna Cotta mit Himbeersoße
 Crème Brûlée
 Mini Eistruhe mit 3 Sorten Eis zur Wahl

MITTERNACHT

Hochzeitstorte „à la Traumschiff“ (Torte muss mitgebracht werden)
 Currywursttragout mit Baguette
 Getränkeauswahl
 Rot- und Weißwein nach Wahl des Hauses
 Sekt, Bier vom Fass, Alster
 Hefeweizen hell & alkoholfrei
 verschiedene Säfte und Schorlen von Beckers Bester
 Coca-Cola Softgetränke

Mineralwasser
Filterkaffee & Tee
4 Degustationsarten zur Wahl
Longdrinks:

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

Dekoration vom Haus:

Stuhlhussen vom Haus für die Eventscheune
(Bankettraum mit Aufpreis 5,00 Euro pro Gast)

weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten

**„All IN“ 7 Std. 141,00€ pro Person
zzgl. Raummieten**

**Weitere Infos und Speisen
finden Sie in unserer Bankettmappe.**

Hotel Restaurant Sachsenross

Inhaber Sam Ledderhose
Obere Dorfstraße 32
37176 Nörten- Hardenberg

Tel. 05503-80030
Fax 05503-800250

info@sachsenross.com
www.sachsenross.com