

SACCHI SENSEROSS

Hochzeitsangebote

2026



DREI HÄUSER GENUSS, NATUR,
EIN VERSPRECHEN: GASTFREUNDSCHAFT

SACHESEN ENROSSE

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.

SACHERS ENTHALB

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 Champignonrahmsoße

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. Raummieter

SACHERS

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 Schweinemedaillons 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)
Currywurstragout 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

SACHSENROSS

Mineralwasser
Filterkaffee & Tee
4 Digestifsorten 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. Raummieter**

**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