

# Hochzeitsangebote

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.

### **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 Champignonrahmsoupe

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)

Bier 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

### **MITERNACHT**

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

Mineralwasser  
Filterkaffee & Tee  
4 Degistifsorten 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