



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Wyndberg GmbH • Egersdorffstraße 1a • 21335 Lüneburg

Frau
Mustermann
Musterstraße 20

21220 Musterhausen

PER E-MAIL: MUSTERMANN@MUSTERMAIL.DE
TELEFON: 04131 – 799 33 55

LÜNEBURG, 09.02.2024

ANGEBOT FÜR IHRE GEPLANTE HOCHZEITSFEIER IM HOTEL WYNDBERG LÜNEBURG

Sehr geehrte Frau Mustermann, sehr geehrter Herr Mustermann,

vielen Dank für Ihre Anfrage vom heutigen Tage!

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Hochzeitsfeier **am Samstag, 17.08.2024** von circa 13:15 Uhr bis circa 02:30 Uhr mit maximal 50 Personen unser Restaurant sowie die Terrasse vor dem Restaurant exklusiv an.

Der Ablauf könnte wie folgt gestaltet werden:

Empfang der Gäste ab 12:30 Uhr mit einem Aperitif (z.B. Wyndberg Limoncello Spritz, Wyndberg Spritz, Lillet Wild Berry sowie Wild Berry alkoholfrei).

Unsere aktuelle Getränkekarte finden Sie im Anhang.

Parallel zum Empfang servieren wir auf Wunsch ein Flying Fingerfood. Dieses könnte wie folgt gestaltet werden:



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Flying Fingerfood zum Empfang

Wählen Sie aus den nachfolgenden Speisen vier Fingerfood-Schälchen Ihrer Wahl.
Pro Person kalkulieren wir mit vier kleinen Köstlichkeiten

Rindertatar

Essigzwiebel / Kapern

Roastbeef

Kräuter-Crème fraîche / Tomate

Lachs

Dill / Zitrone

Garnele

Kerbel / Erbse

Rote Beete

Humus / Petersilie



Ziegenkäse

Feige / Schnittlauch

Saftige Hähnchenspieße

Teriyaki

Tempura Garnele

Chili-Mayonnaise

EUR 19,50 pro Person



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Kaffee und Kuchen gegen 15:00 Uhr

Wünschen Sie Kaffee und Kuchen am Nachmittag?

Bei uns dürfen Sie gerne eine Hochzeitstorte mitbringen. Diese kann im Vorwege angeliefert werden. Wir stellen die Torte gerne für Sie kalt.

Besteck, Servietten und Teller berechnen wir mit EUR 3,00 pro Person. Die Heißgetränke servieren wir gerne a la carte.

Für Hochzeitstorten empfehlen wir die Firma „Sööt und Soltig“ aus Lüneburg. Die Telefonnummer lautet: 04131 – 99 45 890.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen die folgende Pauschale an:

Kuchen Pauschale

Gerne bieten wir Ihnen für EUR 14,00 pro Person die folgende Kuchenpauschale an:

Wählen Sie aus bis zu vier verschiedenen Kuchen aus (wir planen mit 2,5 Stück pro Person)

- Passionsfrucht-Tarte
- NY-Cheesecake
- Cookies & Cream Brownie
- Schokoladen-Tarte
- Beeren-Zitronen-Schnitte
- Himbeerschnitte
- Cupcakes

Zusätzlich bieten wir Ihnen zum Preis von € 6,50 eine **Heißgetränkepauschale** an. Diese beinhaltet neben Filterkaffee ebenfalls Kaffeespezialitäten sowie Tee.

Abendessen in Menü-Form

Um circa 17:30 Uhr / 18:00 Uhr festliches Abendessen in Menü-Form.

Ein Büffet bieten wir leider nicht an.

Ein Menü könnte wie folgt gestaltet werden:



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Menüvorschlag I

3-Gang-Menü

(Brot und Butter eingesetzt)

Thunfischtatar

Crème fraîche / Avocado / Krupuk

Rinderfilet

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Portwein-Jus

Alternativ bei Bekanntgabe bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Riesling-Schaum

Alternativ bei Bekanntgabe bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn

Gegrillte Aubergine

Granatapfel / Minzjoghurt / Tabbouleh

Schokoladenkuchen

Salzkaramell-Kern / Himbeere / Sauerrahm

EUR 75,00 pro Person



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Menüvorschlag II

4-Gang-Menü

(Brot und Butter eingesetzt)

Hochzeitsuppe

Eierstich / Gemüse Brunoise / Fleischklößchen / Kräuter

Pochiertes Landei

Getrüffelter Babyspinat / Kartoffelschaum / Kaviar

Sous Vide garter Kalbsrücken

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Portwein-Jus

Alternativ bei Bekanntgabe bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Riesling-Schaum

Alternativ bei Bekanntgabe bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn

Gegrillte Aubergine

Granatapfel / Minzjoghurt / Tabbouleh

Marinierte Waldbeeren

Champagner / Minze / Joghurt

EUR 79,00 pro Person



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Individuelle Menüvorschläge

Stellen Sie sich aus den folgenden Speisen Ihr ganz individuelles Menü zusammen. Bitte beachten Sie, dass die Vorspeise sowie das Dessert einheitlich gewählt werden sollten. Auf Unverträglichkeiten sowie eine vegane Ernährung nehmen wir gerne Rücksicht und bieten Ihnen auf Wunsch weitere, leckere Alternativen.

Vorspeisen



Halbmondpolenta

Safran / Zucchini / Zitrone
EUR 17,00



Paprika-Rauch Törtchen

Datteln / Friséesalat / Knäckebrot
EUR 17,00

Gemüsetortilla

Mediterranes Gemüse / Friséesalat / Papadam
EUR 17,00

Rindertatar

Cremè fraîche / Essigzwiebel / Chips
EUR 21,00
+ Forellenkaviar
EUR 22,50

Thunfischtatar

Crème fraîche / Avocado/ Krupuk
EUR 22,00
+ Forellenkaviar
EUR 23,50

Pochiertes Landei

Getrüffelter Babyspinat / Kartoffelschaum / Kaviar
EUR 17,50



Wildkräutersalat

Feigen / Radicchio / Limonen-Vinaigrette
EUR 14,00
+Ziegenkäse EUR 16,00
+Jakobsmuschel EUR 18,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Zwischengänge und Suppen

Saisonale Schaumsuppe

z.B. Erbse / Spitzkohl / Karotte / Sellerie / Marone / Tomate / Kräuter
Räuchertofu / Kräuter
EUR 12,00

Hochzeitssuppe

Eierstich / Gemüse Brunoise / Fleischklößchen / Kräuter
EUR 14,50

Risotto

Frische Kräuter / Parmesan / Tomate
EUR 17,00
+ Garnelen
EUR 19,50
+ Jakobsmuscheln
EUR 21,00
+ Serrano Schinken
EUR 21,00
+ Frischem Trüffel
EUR 21,00

Glasierte Ravioli

Erbse / Minze / Parmesan
EUR 16,50

Glasierte Ravioli

Steinpilz / Ricotta / Parmesan
EUR 18,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hauptgänge Fleisch

Rinderfilet

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Portwein-Jus
EUR 41,00

Sous Vide gegerter Kalbsrücken

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Portwein-Jus
EUR 34,00

Zweierlei vom Rind (geschmortes Schaufelstück und Rinderfilet)

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Portwein-Jus
EUR 39,00

Geschmortes Schaufelstück

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Portwein-Jus
EUR 34,00

Hauptgänge Fisch

Auf der Haut gebratenes Rotbarbenfilet

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Riesling-Schaum
EUR 30,00

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Riesling-Schaum
EUR 33,00

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Kartoffelbeilage / glasiertes Saisongemüse / Riesling-Schaum
EUR 31,00

Bitte wählen Sie aus den folgenden Kartoffelbeilagen:

Kartoffelgratin, alternativ getrüffelt (+ EUR 2,00)

Kartoffelstampf, alternativ geräuchert (+ EUR 1,00) oder getrüffelt (+ EUR 2,00)

Kartoffel-Erbсен-Püree



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Vegetarische und vegane Hauptgänge

Gegrillte Aubergine

Granatapfel / Minz-Joghurt / Tabbouleh
EUR 26,00



Parmesanrisotto (auf Wunsch vegan)

Frische Kräuter / saisonales Gemüse / Limonen Schaum
EUR 24,00



Kartoffelgnocchi

Frische Kräuter / saisonales Gemüse / Parmesan
EUR 26,00

Gerösteter Blumenkohl

Granatapfel / Curry / Tabbouleh
EUR 25,00



Dessert

Sorbet Variation

Frische Beeren / Schokoladenerde / Schokoladencreme
EUR 13,00



Schokoladenkuchen

Salzkaramell-Kern / Himbeere / Sauerrahm
EUR 14,00

Matcha Riegel

Weißer Schokolade / Kokos / Yuzu
EUR 14,00

Karamell-Frucht Riegel

Dunkle Schokolade / Maracuja / Joghurt
EUR 14,00

Marinierte Waldbeeren

Champagner / Minze / Joghurteis
EUR 15,00





WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Getränke

VIO-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure setzen wir gerne vorab auf die Tische ein.

Die folgenden Weine empfehlen wir zum Essen:

Weißwein

Weißburgunder / Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland 0,75l € 30,00

Sauvignon Blanc / Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland

Roséwein:

„Sauvignon Rosé“ Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika 0,75l € 30,00

Rotwein:

Rioja Reserva / Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien 0,75l € 32,00

Malbec / Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien 0,75l € 30,00

Alle weiteren Getränke können gerne a la carte bestellt werden.

Alternativ Getränkepauschale (siehe nächste Seite)



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Getränkepauschale „Spezial“

Diese Pauschale gilt ab 30 Personen von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr,
längstens jedoch für 7 Stunden

Aperitif

Wyndberg Limoncello Spritz / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry mit und ohne Alkohol
Prosecco / Spumante Rosé / Secco alkoholfrei

Schaumweine und alkoholfreier Getränke:

Prosecco DOC Frizzante, Treviso, Italien
Spumante Rosé
VIO-Mineralwasser „Medium“ und „Still“
Softgetränke und Säfte

Bier:

Wyndberg Bräu Pilsner
Wyndberg Bräu dunkel
Wyndberg Weizen
Pilsner alkoholfrei
Hefeweizen alkoholfrei

Weine:

Grauburgunder trocken / Weingut Lorenz / Nahe / Deutschland
Sauvignon Rosé / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika
Malbec / Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien

Longdrinks und Spirituosen aus unserer eigenen Destille:

Wyndberg Gin & Tonic (verschiedene Sorten Gin)
Wyndberg Vodka & Lemon
Wyndberg Rum & Coke
Helbing Kümmel
Jägermeister

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Tee

EUR 95,00 pro Person



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Blumendekoration / Menükarten

Für frische Blumen und Menükarten berechnen wir einmalig pauschal € 69,00. Menükarten können wir mit einem individuellen Text, Logo oder Foto versehen.

Musikalische Untermalung:

Im Innenbereich verfügen wir über 4 SONOS-Musikboxen. Diese können wir gerne mit Ihrem Endgerät (Telefon, Tablett, PC etc.) verbinden. Ein DJ kann ebenfalls gerne engagiert werden.

Mitternachtssnack:

Auf Wunsch servieren wir ab 23:00 Uhr einen Mitternachtssnack. Gerne unterbreiten wir Ihnen die folgenden Vorschläge:

Berliner Currywurst (Kalbs- und Schweinefleisch ohne Darm) mit Brot EUR 8,00 pro Person

Chili con Carne EUR 6,50 pro Person

Chili sin Carne  EUR 6,00 pro Person

Mini Burger EUR 6,50 pro Person



Regionale Käseauswahl vom Brett

Wallnussbaguette / Feigensenf / Trauben EUR 16,50 pro Person.

Gastgeschenke

Sollten Sie Interesse an kleinen Gastgeschenken haben, bieten wir Ihnen auf Wunsch unsere hauseigenen Spirituosen zu Sonderkonditionen an.



Die kleinen Fläschchen (5 cl) in den Sorten Gin / Gin und Zitrone / je nach Saison Winter oder Sommer Gin / Rum / Apfelbrand / New Make Spirit / Wyndberg Whisky / Vodka oder Limoncello stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne für € 8,00 statt € 10,00 pro Flasche bereit.

Gerne bieten wir Ihnen unsere 0,5l Flaschen zum Sonderpreis in Höhe von € 30,00 statt € 39,00 an (ausgenommen Wyndberg Whisky).



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Freie Trauung auf unserer Dachterrasse (bis zu 50 Personen, nicht überdacht)

Auf Wunsch bieten wir Ihnen unsere wunderschöne Dachterrasse mit Blick auf die Michaeliskirche für eine freie Trauung an. Der Aufbau kann individuell besprochen werden. Für die Bereitstellung sowie den Aufbau berechnen wir pauschal € 450,00 inklusive Mineralwasser und Filterkaffee.

Stadtführungen:

Benötigen Sie eine tolle Stadtführung zur Überbrückung zwischen dem Standesamt-Termin und der Feier?

Die „Stadtführung Lüneburg“ Am Springintgut 29, 21339 Lüneburg, Telefon: 04131 – 89 806 89 ist Mitglied des Bundesverbands der Gästeführer in Deutschland e.V. und bietet seit 18 Jahren exklusive Stadt- und Erlebnistouren (auch in mehreren Fremdsprachen) an. Bei Interesse melden Sie sich gerne direkt bei Frau Britta Schulz.

Nachtkostenpauschale:

Ab 01:00 Uhr berechnen wir eine Nachtkostenpauschale in Höhe von € 300,00 pro angefangene Stunde. Die erste, angefangene Stunde wird in voller Höhe abgerechnet. Ab 02:00 Uhr erfolgt die Berechnung der Nachtkostenpauschale im Viertelstundentakt.

Mindestumsatz:

Bei Exklusivanmietungen erheben wir einen gastronomischen Mindestumsatz in Höhe von € 7.000,00. Dieser Umsatz bezieht sich auf rein gastronomische Leistungen (Speisen und Getränke).

Hotelzimmer sowie nicht gastronomische Leistungen werden bei dem angegebenen Mindestumsatz nicht berücksichtigt.

Der Mindestumsatz bezieht sich auf das **Restaurant sowie die Terrasse vor dem Restaurant**. Wünschen Sie die gesamte Fläche (inklusive des Gartens vor dem Haus) zu mieten, erhöht sich der Mindestumsatz um € 3.000,00. Die Dachterrasse kann auf Wunsch ebenfalls zusätzlich angemietet werden.

Stornierungsbedingungen:

Ihre Veranstaltung kann bis **14 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei** storniert werden.

Sollte diese Frist nicht eingehalten werden, berechnen wir Ihnen **80% des Menüpreises**.

Änderungen der Personenanzahl werden bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei berücksichtigt. Änderungen der Personenanzahl bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden mit **50% des Menüpreises** berechnet.

Änderungen der Personenanzahl bis einen Tag vor dem Veranstaltungstag sowie Änderungen am Veranstaltungstag werden mit **100% des Menüpreises** berechnet.

Getränkepauschalen werden nur für die anwesenden Gäste berechnet.



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Option:

Gerne halten wir Ihnen dieses Angebot als Option bis zum **01.12.2024**.

Bei Fragen oder Unklarheiten, melden Sie sich gerne jederzeit bei mir!

Vielen Dank!

Herzliche Grüße

A small, square image containing a handwritten signature in black ink. The signature is cursive and appears to read 'C. Weckler'.

Christopher Weckler
Geschäftsführer / Inhaber

