

Heiraten in den Harmoniesälen Bamberg

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse,
Ihren großen Tag mit uns
in den Harmoniesälen Bamberg zu verbringen.

Heiraten in unseren Räumlichkeiten
bedeutet vor allem sorgenfrei feiern,
denn Sie bekommen alles aus einer Hand.

Als zuverlässiger Partner sind wir stets für Sie da
und gestalten Ihre Hochzeit ganz nach Ihren Wünschen.

Nehmen Sie unsere attraktiven Hochzeitspauschalen
als Grundlage für Ihre Planung.
Damit können Sie einen ersten Eindruck
unseres Leistungsspektrums bekommen.

Unsere Hochzeitspauschalen werden mit den Speisen
unserer Caterer
Herrn Weinert vom Restaurant „Hoffmanns Steak und Fisch“
sowie
dem Partyservice Ludwig angeboten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
beim Durchstöbern der nächsten Seiten.

bamberg
congress + event service gmbh
mußstraße 1
96047 bamberg

Telefon: +49 (0) 951 - 96 47 200
Telefax: +49 (0) 951 - 96 47 222
E-Mail: info@bamberg-ce.de
Internet: www.bamberg-ce.de

Sparkasse Bamberg
IBAN: DE11 7705 0000 0300 4626 11
BIC: BYLADEM1SKB

Geschäftsführer:
Horst Feulner
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Andreas Starke
HRB 5200 | AG Bamberg
Ust.-IdNr. DE 240507613

Hochzeitspauschale „Standard“

Zum Empfang:

Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft
an Bistrotischen - mit weißen Stretchhussen bezogen

Buffet

Vom kalten Buffet

Bunte Salatblätter aus dem Bauerngarten
Himbeer-Vinaigrette und Honig- Senf- Dressing
geröstete Körner
Gurken- und Karottenstreifen
Rote Paprika, Maiskörner
Carpaccio vom Kohlrabi
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
Kräuter- Lachsfilet aus dem Rauch, Dill- Limettendip
Auswahl an Baguette

Vom warmen Buffet

Ganzes Schweinelendchen, leichte Schmorsoße
mediterranes Pfannengemüse
Dreikornreis

Rinderhüftsteak, rosa auf Niedrigtemperatur gebraten
reduzierte Portweinsoße und Kräuterbutter
dreierlei Gemüseröschen in Nussbutter
Kartoffelgratin

mit Frischkäse und Rauke gefüllte Nudeln
Tomaten-Soße (Vegetarisch)

Dessert am Buffet

wird mit dem Anschnitt der Hochzeitstorte eröffnet,
dazu gibt es
Mousse au chocolat im Glas
Dreierlei aus dem Wald: Beeren, Sorbet, Mousse
Karotten Panna cotta mit Kokosmilch

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten

Mitternachtsimbiss

reich garnierte Auswahl von deftiger Wurst und feinem Käse
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale 69,50 pro Person

Beinhaltet:

Sektempfang, Buffet, Mitternachtsimbiss,
Raummiete, Personal bis 2:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Partyservice Ludwig

Hochzeitspauschale „Premium“

Zum Empfang

Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft
und Fingerfood
an Bistrotischen – mit weißen Stretchhussen bezogen

Speisenfolge

Auf den Tischen stehen

Körbchen mit Brot- und Baguetteauswahl
Töpfchen mit Meersalzbutter

Serviert

Rapunzelsalat in Honig- Senf- Vinaigrette auf Apfel- Carpaccio
mit Parmesanspänen, Kresse und glasierten Kürbiskernen
begleitet von einem Strudelsäckchen mit Feta und Hokkaido

Vom kalten Buffet

Bunter Salat vom Markt an verschiedenen Dressings
Rinderhüftsteak- rosa gebraten - mit einer reduzierten Portweinsoße
Kartoffel- Trio: Annabell, Blauer Schwede und Süßkartoffel
Prinzessbohnen in Nussbutter

Vom warmen Buffet

Saltim bocca von der Pute mit Tomaten- Sugo,
mediterranem Pfannengemüse und dünnen Tagliatelle
dazu geriebener Parmesan und gewürfelter Feta

gebratenes Zanderfilet mit Frischkäsesoße
Risotto vom Zartweizen mit Wildkräuterpesto

Dessert

wird mit dem Anschnitt der Hochzeitstorte eröffnet,
dazu gibt es
Trio von Frischen Waldfrüchten: Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren
Quarkschlag mit Tonkabohne
Schokoladensoße
Oreo-Crunch, glasierte Mandelblättchen, bunte Streusel, Kokoschips
Im Glas:
Apfel- Tiramisu und Panna cotta von Zartbitterschokolade mit Mangopüree

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten

Mitternachtsimbiss

reich garnierte Auswahl von deftiger Wurst und feinem Käse
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 68,60 €

Beinhaltet:

Sektempfang mit Fingerfood (2,5 Teilchen pro Person), Speisenfolge, Mitternachtsimbiss,
Raummiete, Personal bis 2:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Partyservice Ludwig

Hochzeitspauschale „Deluxe“

Zum Empfang

Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft
und Fingerfood
an Bistrotischen – mit weißen Stretchhussen bezogen

Menü

Klare Geflügelbrühe mit gedämpften Wirsingbällchen

Apfel- Rucolasalat mit Kirschtomaten in Frucht- Vinaigrette
flankiert von einem warmen Bauerncrostini mit Ziegenkäse, Honig und Thymian

Seezunge auf
Fenchel und Tomaten in einer Pernod- Vanillesoße

Roastbeef rosa gebraten „Pfefferrahm“
mit Brechbohnen und
Scharfen Gewürzkartoffeln

Apfelcrumble mit geeistem Mojito

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten, Stretch-Stuhlhussen

Mitternachtsimbiss

reich garnierte Auswahl von deftiger Wurst und feinem Käse
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 74,60 €

Beinhaltet:

Sektempfang mit Fingerfood (2,5 Teilchen pro Person), Menü,
Mitternachtsimbiss,
Stretch- Stuhlhussen, Raummiete, Personal bis 2:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Partyservice Ludwig

Hochzeitspauschale „Standard“

Zum Empfang:

Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft
an Bistrotischen - mit weißen Stretchhussen bezogen

Buffet

Vorspeisenbuffet

Verschiedene Blattsalate Salate, Balsamicodressing
Tomate Mozzarella, eingelegte Paprika,
gebratene Zucchini, Champignons in Zitronenöl,
Rauchlachs mit Honig-Senf-Dillsauce,
Geflügelsalat
Ciabatta und Butter

Hauptgänge am Buffet

Zanderfilet, Kräutersoße
Roastbeef, Sherryrahm
Maispoulardenbrust, Rosmarinsoße
Gnocchi, Tomatensoße
Kräuterkarotten, mediterranes Gemüse
gebratener Reis, Kartoffelpüree

Dessertbuffet in Gläschen

Zweierlei Mousse au chocolate
Obstsalat
Panna Cotta Himbeere

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten

Mitternachtsimbiss

reich garnierte Auswahl von deftiger Wurst und feinem Käse
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale 70,00 € pro Person

Beinhaltet:

Sektempfang, Buffet, Mitternachtsimbiss,
Raummiete, Personal bis 2:00 Uhr

**In Zusammenarbeit mit Herrn Weinert
vom Restaurant „Hoffmanns Steak und Fisch“**

Hochzeitspauschale „Premium“

Zum Empfang

Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft
und Fingerfood
an Bistrotischen – mit weißen Stretchhussen bezogen

Speisenfolge

Vorspeise am Tisch serviert

Mediterraner Vorspeisenteller:
eingelegte Paprika
gebratene Zucchini, Champignons in Zitronenöl
Büffelmozzarella, Parmesan, Schinken
Ciabatta und Olivenöl-Butter

Hauptgang am Buffet

Norwegisches Kabeljaufilet Kirschtomatensud
Roastbeef in Sherryrahm
Gegrillter Blumenkohl mit Terijakisud
gebratener gemischter Reis mit Gemüse und Ei
mediterranes Gemüse, gebratener Bimi Brokkoli
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert in Gläschen am Buffet

Mousse au chocolate mit Chili
Karibischer Obstsalat
Zitronengras Panna Cotta

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten

Mitternachtsimbiss

reich garnierte Auswahl von deftiger Wurst und feinem Käse
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 76,00 €

Beinhaltet:

Sektempfang mit Fingerfood (2,5 Teilchen pro Person), Speisenfolge, Mitternachtsimbiss,
Raummiete, Personal bis 2:00 Uhr

**In Zusammenarbeit mit Herrn Weinert
vom Restaurant „Hoffmanns Steak und Fisch“**

Hochzeitspauschale „Deluxe“

Zum Empfang

Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft
und Fingerfood
an Bistrotischen – mit weißen Stretchhussen bezogen

Menü

fränkische Hochzeitssuppe klassisch
mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Leberklößchen

Crispy Lasagne mit Garnelen
dazu Wildkräutersalat und Parmesan

Rinderfilet mit mediterranem Gemüse, Whiskysoße,
Rosmarinkartoffeln

Flower Törtchen mit Rhabarber-Holundersorbet

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten,
Stretch-Stuhlhussen

Mitternachtsimbiss

reich garnierte Auswahl von deftiger Wurst und feinem Käse
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 85,00 €

Beinhaltet:

Sektempfang mit Fingerfood (2,5 Teilchen pro Person),
Menü, Mitternachtsimbiss,
Stretch-Stuhlhussen, Raummiete, Personal bis 2:00 Uhr

**In Zusammenarbeit mit Herrn Weinert
vom Restaurant „Hoffmanns Steak und Fisch“**

Hinweise:

Alle Pauschalen sind kalkuliert ab 80 Personen.
 Kinder zwischen 6 und 11 Jahren zahlen 50% der Hochzeitspauschale.
 Kinder bis einschließlich 5 Jahren sind kostenfrei und essen bei den Eltern mit.
 Extra-Kinderessen für Kinder unter 6 Jahren werden gesondert berechnet.
 Änderungen bezüglich der Personenzahl können bis 5 Tage vor der Hochzeit berücksichtigt werden.
 Getränke am Abend werden nach Verbrauch abgerechnet.
 Das Ende der Veranstaltung ist auf 3:00 Uhr begrenzt.
 Aus brandschutztechnischen Gründen ist es nicht gestattet, Pyrotechnik, Nebelanlagen, Wunderkerzen oder Konfettikanonen jeglicher Art vor und in den Harmoniesälen zum Einsatz zu bringen.
 Bei Zuwiderhandlung liegt die Haftung beim Veranstalter, siehe hierzu auch unsere AGB §17/ Absatz 5.

Folgende Pauschalen sind zusätzlich buchbar:

Stuhlhussen, gebunden mit Schleife – pro Stück (können bis 70 Personen angeboten werden)	12,00 €
Stretch-Stuhlhusse – pro Stück	8,00 €
Kaffeepauschale inklusive Softgetränken – pro Person- (2 Stunden)	6,00 €
Gabelgeld für selbst mitgebrachten Kuchen –pro Person-	2,00 €
Cocktailpauschale – pro Person (4 Stunden; 4 Standardcocktails / Longdrinks)	19,50 €
Getränkepauschale – pro Person (6 Stunden- beinhaltet Bier, Wein, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffeespezialitäten und einen Schnaps pro Person)	31,00 €

Nachtzuschlag:

Ab 2 Uhr wird ein Nachtzuschlag pro angefangene Stunde berechnet:

Je Kellner	29,75 €
Oberkellner	33,75 €

Diese Pauschalangebote dienen als erste Information.
 So können Sie sich einen groben Überblick über unsere Dienstleistung und unser Preisspektrum machen.
 Bei Festbuchung erstellen wir gerne ein individuelles Angebot, bei dem wir Ihre Ideen und Wünsche einfließen lassen.
 Dafür halten wir weitere Buffets und Menüs zur Auswahl bereit.
 Bei den angegebenen Speisenvorschlägen sind saisonale Änderungen vorbehalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann begrüßen wir Sie herzlich zu einem Besichtigungstermin in unseren romantischen Räumen.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Team der Bamberg Congress & Event Service GmbH

Manuela Kohles
 Projektleitung Harmonie
 Verkauf Gastronomie
kohles@bamberg-ce.de

**bamberg
 congress + event service gmbh
 mußstraße 1
 96047 bamberg**

Telefon: +49 (0) 951 - 96 47 200
 Telefax: +49 (0) 951 - 96 47 222
 E-Mail: info@bamberg-ce.de
 Internet: www.bamberg-ce.de

Unsere Preise sind inklusive der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.
 Die Preise gelten vorerst bis August 2023.
 Wir behalten uns Preissteigerungen aufgrund der aktuellen Wirtschaftssituation vor.

Sparkasse Bamberg
 IBAN: DE11 7705 0000 0300 4626 11
 BIC: BYLADEM1SKB

Geschäftsführer:
 Horst Feulner
 Vorsitzender des Aufsichtsrates:
 Andreas Starke
 HRB 5200 | AG Bamberg
 Ust.-IdNr. DE 240507613