

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.

Hochzeitspauschale „Standard“

Zum Empfang:

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

Buffet

Vom Salatbuffet

Bunte Salatblätter und Rapunzel vom Herbstbeet
Joghurtdressing, Himbeerdressing, Balsamico- Vinaigrette
Essig, Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle
Kirschtomaten, geröstete Körner, glasierte Walnüsse
Apfelstreifen, Bacon
Gurkensalat aus Mutters Kochbuch
Karottensalat
Fränkischer Kartoffelsalat
Baguetteauswahl vom Brett

Warmes Buffet

Schweinelende, Thymianrahmsoße
Pfannenchampignons, buntes Gartengemüse
(Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Butternut)
Schwäbische Knöpfe

Rinderschmorbraten
glaciertes Blaukraut, Herzoginkartoffeln

Gebackene Süßkartoffeln in Panade
Rahmlinsen mit Frischkäse, Zwiebschloten

Dessert vom Buffet im Glas

Mousse au chocolat, Himbeerpüree, Schokosplitter
Tiramisu

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten

Mitternachtsimbiss

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten, garniert mit Obst und Gemüse
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale 72,50 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

Brot- und Baguetteauswahl, Töpfchen mit Meersalzbutter

Am Tisch serviert

Klare Fleischbrühe mit Leber- und Grießklößchen, Backerbsen
dazu Wildkräutersträußchen, Himbeer- Vinaigrette
frische Himbeeren, glasierte Walnüsse

Vom Vorspeisenbuffet

Salatherzen, Pfirsich-Minze-Salat
Rucola, fruchtige Vinaigrette mit gehobeltem Parmesan
Gurkensalat mit Wassermelone und Schafskäse,
Mozzarellaaröllchen mit Kirschtomaten
feurige Weißweinkarotten
Zucchini gegrillt und gefüllt mit Trockentomaten

Vom warmen Buffet

Würfel vom Schweineschäufelra, Malzbiersoße
Bamberger Wirsing, Kartoffelkloß

Schweinelendchen im Schinkenkleid, Thymianrahmsoße
marinierte Hähnchenbrust mit Sesam
mediterrane Gemüsepfanne, Gewürzkartoffeln mit Rosmarin

Ganzes Lachsfilet, Limettenbutter, Gartenkräutersoße
Blattspinat mit Mandelblättchen, dünne Tagliatelle "Pangratatta"

Gebratene Champignons, bunter Servietten- Gemüseklöß

Dessert vom Buffet

Geeiste Panna cotta, Ingwer- Himbeeren
dunkle Mousse au chocolat, Minzhäubchen
frische Waldbeeren, Zuckerperlen, glasierte Mandelblättchen, Kokoschips, Oreo- Crunch

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten

Mitternachtsimbiss

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten, garniert mit Obst und Gemüse
Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 80,50 €

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, gedämpfte Wirsingbällchen

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

Seezunge, Fenchel und Tomaten, Pernod- Vanillesoße

Roastbeef rosa gebraten „Pfefferrahm“
Brechbohnen
scharfe Gewürzkartoffeln

Apfelcrumble, geeister Mojito

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten, Stretch-Stuhlhussen

Mitternachtsimbiss

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten, garniert mit Obst und Gemüse,
dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 90,50 €

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
Maispouardenbrust, Rosmarinsoße
Gnocchi, Tomatensoße
Kräuterkarotten, mediterranes Gemüse
gebratener Reis, Kartoffelpüree

Dessertbuffet in Gläsern

Zweierlei Mousse au chocolate
Obstsalat
Panna Cotta Himbeere

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten

Mitternachtsimbiss

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten, garniert mit Obst und Gemüse
Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale 73,50 € 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

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten, garniert mit Obst und Gemüse
Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 79,50 €

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
Wildkräutersalat, Parmesan

Rinderfilet mediterranes Gemüse, Whiskysoße,
Rosmarinkartoffeln

Flower Törtchen, Rhabarber-Holundersorbet

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten,
Stretch-Stuhlhussen

Mitternachtsimbiss

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten, garniert mit Obst und Gemüse
Butter und verschiedene Brotsorten

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 90,50 €

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 für 2 Stunden – pro Person-	6,50 €
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 Servicekraft	29,75 €
Je Schichtleitung	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.

Unsere Preise sind inklusive der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und gelten vorerst bis August 2024.

Wir behalten uns Preissteigerungen aufgrund der aktuellen Wirtschaftssituation vor.

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

Verkaufsleitung Harmonie/ Konzert -und Kongresshalle

Projektleitung Harmonie

kohles@bamberg-ce.de