

LAND WIRTSCHAFT



HOCHZEITEN





Ja!

HEIRATEN IN DER LANDWIRTSCHAFT.

**Wenn das vielleicht wichtigste „JA!“ des Lebens fällt,
sollte der Rahmen stimmen:**

das Ambiente, die Gastfreundschaft, Speisen und Getränke.
In der LANDWIRTSCHAFT bieten wir Ihnen vielfältige Ideen
für Ihren großen Tag:

Erstklassige Speisen, eine individuelle, stilvolle Dekoration,
ja, eine feierliche Atmosphäre in der Sie und Ihre Gäste
sich wohlfühlen. In dieser Broschüre finden Sie jeweils
drei Vorschläge zu Buffets und Dekorationskonzepten.

Wir freuen uns darauf mit Ihnen ins Gespräch zu kommen.





DEKOKONZEPT - LANDWIRTSCHAFT



BUFFET VORSCHLAG 1

VORSPEISEN

Mediterraner Kartoffelsalat

Meeresfrüchtesalat

Parmaschinken mit Honigmelone

Gemischte Blattsalate, Rohkost, sowie Brotkorb und Dips
sind inklusive

HAUPTSPEISEN

Rotbarsch in Senfrahmsauce

BOLTENS Krustenbraten mit Malzbiersauce

Maishähnchen auf Parmesanpolenta mit Pak Choi

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln

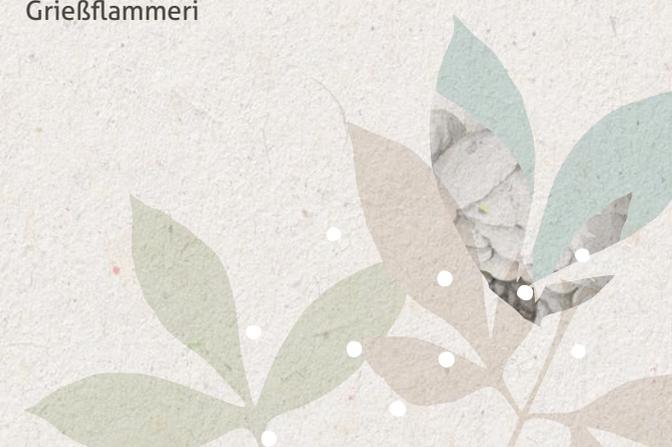
Marktgemüse (Karotte, Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli)

Blattspinat

NACHSPEISEN

Crème brûlée

Grießflammeri





DEKOKONZEPT - ALL WHITE



BUFFET VORSCHLAG 2

VORSPEISEN

Lachs im Ganzen pochiert
Mozzarella a la Caprese
Hummerkrabbenschwänze mit Aioli
Mediterraner Nudelsalat
Brotkorb mit verschiedenen Dips

HAUPTSPEISEN

Lasagne: wahlweise mit Lachs, Bolognese oder Gemüse
Piccata Milanese (Schweinerücken im gebratenen Käsemantel)
Pasta aus dem Parmesanlaib

BEILAGEN

Blattspinat | Broccoli | Risotto

NACHSPEISEN

Erdbeertiramisu
Eisstation: Vanille, Schoko & Bolten Spritz





DEKOKONZEPT - BOHO

BUFFET VORSCHLAG 3

Suchen Sie sich Ihre Auswahl aus den folgenden Positionen aus:

VORSPEISEN

Bitte 4 Positionen wählen

Rinderkraftbrühe
Saisonale Suppe
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef, Sc. Remoulade
Gebeizter Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce
Anitpasti Gemüse
Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Rucola
Pikanter Linsen-Chili-Salat
Couscous Salat
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola
Vitello tonato classico
Gemischte Blattsalate, Rohkost, sowie Brotkorb
und Dips sind inklusive

HAUPTSPEISEN

Bitte 3 Positionen wählen

Zanderfilet auf Kräuterrahm
Lachs in Senfrahmsauce mit Julienne Gemüse
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Schweinefiletmedaillons mit Parmesan gratiniert
Pasta aus dem Parmesanlaib
Altbierbraten in Altbierjus
Krustenbraten
Süßkartoffelpüree mit Pakchoi und Feta
Roastbeef am Stück gegart

BEILAGEN

Bitte 4 Positionen wählen

Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Spätzle
Kartoffelstampf | Salzkartoffeln | | Schupfnudeln | Reis
Marktgemüse | Speckbohnen | Blattspinat
Rotkohl | Sauerkraut

NACHSPEISEN

Bitte 3 Positionen wählen

Tiramisu classico
Panna cotta mit Erdbeermark im Glas
Obstsalat mit Vanillesauce im Glas
Herrencreme – Mandeln, Schokolade, Rum – im Glas
Schwarzwälder Kirsch im Glas
Mousse au chocolat im Glas

HOCHZEITSPAUSCHALE

- Nutzung unserer Location inkl. Servicepersonal
- Weiße Tischwäsche & Servietten
- Stehtische mit weißen Hussen
- Unbegrenzte Getränke lt. separater Getränkekarte (Bier, Wein, Sekt, Softgetränke, Kaffee, Tee, BOLTENs Likör & BOLTENs Brand)
- Verschiedene Buffets zur Auswahl
- Persönliche Betreuung von der Anfrage bis zum großen Tag
- Reinigungspauschale
- Personal

Für die Hochzeitspauschale berechnen wir
124,90 € pro Person

*Die Pauschale gilt für die Dauer von insgesamt 6 Stunden.
Jede weitere angefangene Stunde wird mit 250 € pauschal berechnet.*

OPTIONAL:

Sektempfang „Klassisch“

Verschiedenes Fingerfood zum Sektempfang

Mitternachtsimbiss (z.B. BOLTENs Currywursttopf mit Brot)

Longdrinks für die Dauer von 4 Stunden
(Caipirinha, Gin Tonic, Mojito) zum Pauschalpreis



SÜSSE ERINNERUNG

Gastgeschenk und wenn Sie mögen Platzkarte zugleich:
Die Lovely Marmelade aus der Kirberg Manufaktur nehmen
die Gäste als süße Erinnerung mit nach Hause.

4,90 € pro Person



DEKOKONZEPT - LANDWIRTSCHAFT



PREISE & LEISTUNGEN

Das angegebene Dekorationskonzept beruht auf einer Tischanordnung in Form von Tafeln und ist pro Person kalkuliert.

- Rattan Platzset's
- Tischläufer
- Kerzenständer
- Stabkerzen
- Windlichte inkl. Leuchtmittel
- Leinen / Stoffservietten
- Tau- Serviettenring
- Platzkarten
- Halterung Platzkarten
- Tischnummer
- Menü -und Getränkekarten
- Kartenhalterung
- Bolten Flaschen inkl. Floristik

69,00 € pro Person

OPTIONAL:

- Brautstrauß
- Anstecker Bräutigam
- Blumenhaarkränze
- Traubogen
- Willkommensschild
- Sitzplan

Preise nach individueller Absprache zwischen dem Brautpaar und den Dienstleistern Frau Angelina Onkelbach und Frau Franziska Meier.

In Zusammenarbeit zwischen a.Product, Inh. Frau Angelina Onkelbach, Kleeblatt Floristik, Inh. Frau Franziska Meier und Boltens Landwirtschaft erfolgt die Dekoration & Floristik inkl. Auf- und Abbau durch a.Product & Kleeblatt Floristik. Die Anordnung der Tische, sowie das Eindecken der Tischwäsche inkl. Geschirr, Besteck & Gläser erfolgt durch Boltens Landwirtschaft.

SPEZIAL ANGEBOT

Hochzeitspauschale +
Dekokonzept Landwirtschaft

179,00 € pro Person

DEKOKONZEPT - ALL WHITE



PREISE & LEISTUNGEN

Das angegebene Dekorationskonzept beruht auf einer Tischanordnung mit runden Tischen (je 8 Personen) und ist pro Tisch kalkuliert.

- Leinen / Stoffservietten
- Acrylglas Platzkarten
- Acrylglas Tischnummern
- Kerzenständer
- Stabkerzen
- Windlichte inkl. Leuchtmaterial
- Menü- und Getränkekarten
- Kartenhalterung
- Vasen inkl. Floristik

392,00 € pro Tisch

OPTIONAL:

- Brautstrauß
- Anstecker Bräutigam
- Blumenhaarkränze
- Traubogen
- Willkommensschild
- Sitzplan

Preise nach individueller Absprache zwischen dem Brautpaar und den Dienstleistern Frau Angelina Onkelbach und Frau Franziska Meier.

In Zusammenarbeit zwischen a.Product, Inh. Frau Angelina Onkelbach, Kleeblatt Floristik, Inh. Frau Franziska Meier und Boltens Landwirtschaft erfolgt die Dekoration & Floristik inkl. Auf- und Abbau durch a.Product & Kleeblatt Floristik. Die Anordnung der Tische, sowie das Eindecken der Tischwäsche inkl. Geschirr, Besteck & Gläser erfolgt durch Boltens Landwirtschaft.

DEKOKONZEPT - BOHO



PREISE & LEISTUNGEN

Das angegebene Dekorationskonzept beruht auf einer Tischanordnung in Form von Tafeln und ist pro Person kalkuliert.

- Rattan Platzset's
- Leinen / Stoffservietten
- Serviettenringe „Makramee“
- Platzkarten Holz-Glasmarker
- Baumscheiben
- Kerzenständer
- Stabkerzen
- Windlichte inkl. Leuchtmittel
- Tischnummer
- Menü -und Getränkekarten
- Kartenhalterung
- Vasen inkl. Floristik

59,00 € pro Person

OPTIONAL:

- Brautstrauß
- Anstecker Bräutigam
- Blumenhaarkränze
- Traubogen
- Willkommensschild
- Sitzplan

Preise nach individueller Absprache zwischen dem Brautpaar und den Dienstleistern Frau Angelina Onkelbach und Frau Franziska Meier.

In Zusammenarbeit zwischen a.Product, Inh. Frau Angelina Onkelbach, Kleeblatt Floristik, Inh. Frau Franziska Meier und Boltens Landwirtschaft erfolgt die Dekoration & Floristik inkl. Auf- und Abbau durch a.Product & Kleeblatt Floristik. Die Anordnung der Tische, sowie das Eindecken der Tischwäsche inkl. Geschirr, Besteck & Gläser erfolgt durch Boltens Landwirtschaft.





ANFRAGEN UNTER:

LANDWIRTSCHAFT

Denis Westerheide & Franziska Schumacher

Ansprechpartner:

Hatef Rahimi, Restaurantleiter

Telefon: 02161-4024556

hatefrahimi@bolten-gastronomie.de

a.Product

Angelina Onkelbach

An der Maar 22a | 41363 Jüchen

Telefon: 02181.7068978

a_product@mail.de

Kleeblatt Floristik

Franziska Meier

Venloer Str. 190 | 41462 Neuss

Telefon: 02131.543660

Kleeblatt-Floristik@web.de

Preise: Stand 05/2023. Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

Konzeption & Layout: kywi Markenagentur, Fotos: Jennifer Elbers Fotografie