



*Ihre Hochzeitsfeier
im
Gasthof Loers*

*Gasthof Loers
Mürrigerstraße 17
41068 Mönchengladbach
Tel.: 02161 / 95 39 20
info@gasthofloers.de*

Hochzeitsarrangement 2027

Feiern Sie Ihre ganz persönliche Traumhochzeit im Gasthof Loers.

Vom ersten Planungsgespräch bis zum gemeinsamen Frühstück am Morgen nach Ihrer Hochzeitsfeier begleiten wir Sie persönlich und stehen Ihnen mit Erfahrung, Ideen und viel Liebe zum Detail zur Seite

Mit unserem Hochzeitsarrangement möchten wir Ihnen die Planung so angenehm wie möglich machen. Freuen Sie sich auf einen besonderen Hochzeitstag mit gutem Essen, ausgewählten Getränken und einem aufmerksamen Service.

Unser Festsaal mit angrenzender Außenterrasse bietet den passenden Rahmen für Hochzeiten mit bis zu 150 Gästen. Eine großzügige Bühne bietet zudem viel Platz für Musik, Unterhaltung und besondere Programmpunkte.

Auch Ihre **freie Trauung** können Sie bei uns feiern – unter freiem Himmel in unserem Biergarten. Anschließend starten Sie gemeinsam mit Ihren Gästen in einen unvergesslichen Hochzeitstag.

Ob im kleineren Kreis oder mit einer großen Hochzeitsgesellschaft:
Wir möchten, dass Sie Ihren Tag genießen können und Ihre Hochzeit im Gasthof Loers noch lange in schöner Erinnerung bleibt.



In Ihrem Hochzeitsarrangement enthalten

Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer Terrasse oder im angrenzenden Biergarten unter alten Platanen. Zum Empfang servieren wir jedem Gast ein Glas Sekt.

Kaffee & Kuchen

Ihren Hochzeitskuchen oder Ihre Hochzeitstorte dürfen Sie gerne selbst mitbringen. Teller, Kuchengabeln und das Benötigte Geschirr stellen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Bei schönem Wetter servieren wir Kaffee, Tee und heiße Schokolade gerne in unserem Biergarten. Alternativ findet Kaffee und Kuchen in unserem Festsaal statt. Ihre Gäste können sich dabei ganz ungezwungen an Ihrem mitgebrachten Kuchenbuffet bedienen.

Ihr Buffet

Am Abend verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit dem von Ihnen gewählten Hochzeitsbuffet. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere verschiedenen Buffetvarianten.

Individuelle Wünsche sowie vegetarische oder vegane Alternativen besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen.

Tischdekoration

Bei der Gestaltung Ihrer Hochzeitstische dürfen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Gerne decken und arrangieren wir die Tische nach Ihren Wünschen mit Ihrer persönlichen Dekoration.

Tischdecken, Servietten und Kerzen werden von uns gestellt und sind im Arrangement enthalten. Blumendekorationen sind nicht im Preis enthalten.

Getränke

Während Ihrer Hochzeitsfeier sind folgende Getränke im Arrangement enthalten:

- Bitburger Pils, Bolten Alt, Franziskaner Hefeweizen
- Bitburger Drive alkoholfrei, Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei
- Coca-Cola, Fanta, Sprite, verschieden Saftschorlen & Säfte
 - Gerolsteiner Wasser
- trockener Weißwein, trockener Rotwein, halbtrockener Weißherbst
 - Lillet Wild Berry, Aperol Spritz
- Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino und heiße Schokolade

Nicht im Arrangement enthalten: Spirituosen, weiterer Sekt nach dem Sektempfang sowie Getränke und Weine, die nicht in der oben genannten Auswahl enthalten sind.

Hotelübernachtung

Eine besondere Nacht verdient einen entspannten Abschluss.

Das Brautpaar laden wir herzlich zu einer Übernachtung in unserem Haus ein.

Am nächsten Morgen können Sie Ihre Hochzeitsfeier bei einem gemeinsamen Frühstück in Ruhe ausklingen lassen.

Bitte reservieren Sie Ihr Zimmer bereits bei der Buchung Ihres Hochzeitstermins.

Weitere Zimmer stehen Ihren Gästen nach Verfügbarkeit zur Verfügung.

Die Übernachtung inklusive Frühstück für das Brautpaar ist in unserem Hochzeitsarrangement enthalten.

Unsere Hochzeitsbuffets

Vegetarische und vegane Alternativen stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Loers „Classic“

Vorspeisen

Garnelenspieße und Forellenfilets
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
und Honig-Senf-Sauce

Italienische Antipasti
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Curry-Dip

Frische Gartensalate mit zwei verschiedenen Dressings
Bauernsalat mit Feta-Käse, Tomate-Mozzarella

Auswahl verschiedener Käsesorten
Ofenfrische Brotauswahl
mit Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter

Warmes Buffet

Putenbrustfilet in Cherry-Tomaten-Sauce
mit italienischen Kräutern, Tomaten und Parmesan überbacken

Schweinefilet mit frischen Champignons
in cremiger Rahmsauce

Auswahl verschiedener Fischfilets
auf Blattspinat mit Chardonnay Sauce

Kartoffelkroketten, Butterspätzle und Kartoffelgratin
dazu eine Auswahl an Gemüse

Dessert

Eisbombe „Loers“
(festlich serviert mit Wunderkerzen)

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat

Loers „BBQ“

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella
Italienische Antipasti

Krautsalat und Gurkensalat
Bauernsalat mit Feta-Käse
Nudelsalat und Kartoffelsalat

Frische Gartensalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Auswahl verschiedener Käsesorten
Ofenfrische Brotauswahl
mit Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter

Vom Grill

Rumpsteaks

Marinierte Hähnchenspieße

Marinierte Schweinenackensteaks

Lachspäckchen mit frischen Kräutern,
Olivenöl und Zitrone

Thüringer Rostbratwurst und Krakauer

Gegrilltes Gemüse
Folienkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Auswahl verschiedener Saucen und Dips

Dessert

Mascarponecreme mit Erdbeerpüree

Frische Früchte mit Vanilleeis

Panna Cotta

Bei schönem Wetter bereitet unser Koch die Grillspezialitäten für ca. 1,5 Stunden frisch in unserem Biergarten für Sie zu. Bei schlechtem Wetter werden die Speisen als Buffet aus unserer Küche serviert.

Loers „Gala“

Suppe

(auf Wunsch am Tisch serviert)

Consommé Célestine
Kraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
und Honig-Senf Sauce

Nordlandcrevetten in feiner Cocktailsauce
Geräucherte Forellenfilets

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Hähnchenbrustfilets mit frischer Ananas
Italienische Antipasti

Frische Gartensalate mit zwei verschiedenen Dressings
Tortellinisalat und griechischer Hirtensalat
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Auswahl verschiedener Käsesorten
Ofenfrische Brotauswahl
mit Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter

Warmes Buffet

Rumpsteak-Medaillons
in Pfefferrahmsauce mit Paprika, Schinken,
Peperoni und Tomaten

Riesengarnelen auf pikantem Gemüse
mit Knoblauch und Chili

Schweinefilet „Bellevue“
in Whiskey-Sahnesauce

Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
dazu eine Auswahl an Gemüse

Dessert

Baileys-Mousse im Weckglas

Orangencreme mit Brombeersauce

Schokoladen-Brownie mit Vanillesauce

Zusatzoptionen

Canapés zum Sektempfang

Gemischte Canapés, beispielweise mit
Lachs, Forellenfilets, rohem oder gekochtem Schinken,
Käse oder Brie

3,90 € pro Stück

Mitternachtssnack

Currywurst
Gulaschsuppe
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

6,90 € pro Person

8,90 € pro Person

7,50 € pro Person

Kuchen

Gerne stellen wir Ihnen für Ihr Kuchenbuffet eine Auswahl an Kuchen zusammen.
Ihre Hochzeitstorte dürfen Sie gerne selbst mitbringen

Sahnekuchen
Obstkuchen

4,00 € pro Stück

4,00 € pro Stück



Preise

Hochzeitsarrangements

Loers „Classic“ – 139 € pro Person

Loers „BBQ“ – 149 € pro Person

Loers „Gala“ – 169 € pro Person

Unsere Hochzeitsarrangements gelten für eine
Veranstaltungsdauer von 9 Stunden

Kinderpreise

Kinder bis einschließlich 4 Jahre – kostenfrei

Kinder von 5 bis einschließlich 10 Jahren – 25 % des Arrangementpreises

Kinder von 11 bis einschließlich 15 Jahren – 50 % des Arrangementpreises

Jugendliche ab 16 Jahren – voller Arrangementpreis

Mindestteilnehmerzahl

Unsere Hochzeitsarrangements sind ab 40 Erwachsenen buchbar.

Bei weniger als 40 erwachsenen Gästen berechnen wir für
jede fehlende Person 45,00 €

Die absolute Mindestteilnehmerzahl beträgt 30 Personen.

Verlängerung Ihrer Feier

Nach Ablauf der im Arrangement enthaltenen 9 Stunden kann die
Feier bei mindestens 30 noch anwesenden Gästen verlängert werden.

18,50 € pro anwesender Person je Verlängerungsstunde

Die maximale Veranstaltungsdauer ist bis 3:00 Uhr möglich.

Zusätzliche Gäste zum Empfang, Kaffee & Kuchen:

Für Gäste, die ausschließlich am Empfang sowie bei Kaffee und Kuchen Teilnehmen:
ca. 2,5 Stunden inklusive Sekt, Kaffee, Getränke laut Arrangement sowie Kuchengedeck
29,90 € pro Person

Zusätzliche Gäste nach dem Abendessen:

Für Gäste, die erst nach dem Abendessen zur Feier hinzukommen:
ca. 3,5 Stunden inklusive Getränke laut Arrangement
39,00 € pro Person

Freie Trauung

Gerne richten wir Ihre freie Trauung in unserem Biergarten für Sie her.
Aufbaupauschale: 150,00 €
Getränke werden separat berechnet

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

[illegible]