



*Ihre Hochzeitsfeier
im
Gasthof Loers*

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



Hochzeitsarrangement 2025

*Im Gasthof Loers feiern Sie Ihre ganz persönliche Traumhochzeit.
Vom Beginn der Planung an bis hin zum Frühstück am Morgen
nach Ihrer Hochzeitsfeier stehen wir Ihnen als Kompetenter Partner
mit Rat und Tat, mit Tipps und Ideen zur Seite.*

*Mit unserem Hochzeitsarrangement bieten wir Ihnen ein
All-Inclusive Angebot an, bei dem keine Wünsche offenbleiben.*

*Verschaffen Sie sich einen persönlichen Eindruck von unserem Festsaal
mit angrenzender außen Terrasse.
Der Festsaal ist geeignet für bis zu 150 Personen und verfügt
über eine große Bühne für Vorführungen.*

*Außerdem bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit einer
Freien Trauung in unserem Biergarten an.*

*Unser Ziel ist es, dass Ihr Hochzeitstag unvergessen bleibt,
ganz egal ob Sie nun mit 40 oder sogar mit 100 oder mehr Gästen
feiern möchten.*



Das bieten wir Ihnen an

Sektempfang

*Empfangen Sie Ihre Gäste auf unserer Terrasse oder in daran anschließenden Biergarten in grüner Umgebung unter alten Platanen.
Wir servieren jedem Gast ein Glas Sekt.*

Kaffee & Kuchen

Falls Sie ihren Kuchen selbst mitbringen möchten, stehen Ihnen Teller & Kuchengabeln etc. zur Verfügung.

*Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, soviel Sie möchten im Biergarten oder auf Wunsch im Festsaal.
Die Gäste können sich an Ihrem mitgebrachten Kuchenbuffet bedienen.*

Ihr Buffet

Am Abend verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste, mit Ihrem individuellen Buffetwunsch.

Tischdekoration

Bei der Tischanordnung und Gestaltung sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wir arrangieren Ihnen die Tische mit Ihrer eigenen Deko ganz nach Ihren Wünschen.

*(Tischdecken, Servietten, Kerzen etc. werden von uns gestellt)
Blumendekorationen sind im Preis nicht enthalten.*

Getränke

Unser Arrangement enthält folgende Getränke

- 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*
 - Hugo, Lillet Wild Berry*
- Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino und heiße Schokolade*

(Im Preis nicht enthalten: Spirituosen, Sekt nach dem Sektempfang, andere Heißgetränke, Weine außer wie oben beschrieben)

Hotelübernachtung

*Gerne laden wir das Brautpaar ein, in unserem Hause zu übernachten.
Runden Sie ihre Feier am nächsten Morgen mit einem gemütlichen Frühstück ab.
Bitte reservieren Sie das Zimmer direkt bei Buchung des Hochzeitstermins.
Weitere Zimmer stehen für Ihre Gäste bereit.*

Unsere Buffet Varianten

Loers „Classic“

Vorspeisen

*Garnelenspieße, Forellenfilets, geräucherter Lachs
mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf Sauce*

ℒ

ital. Antipasti

*Honigmelone mit rohem Schinken
gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Curry Dip*

ℒ

*Frische Gartensalate, dazu 2 verschiedene Dressings
Bauernsalat mit Feta-Käse, Tomate mit Mozzarella*

ℒ

*Buntgemischte Käseplatte
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

ℒ

Warmes Buffet

*Putenbrustfilet auf einer Cherry-Tomaten-Sauce
mit ital. Kräutern, Tomaten und frischem Parmesankäse überbacken*

ℒ

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce

ℒ

Verschieden Fischfilets auf Blattspinat mit Chardonnay Sauce

ℒ

Kartoffelkroketten, Butterspätzle, Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse

ℒ

Dessert

*Eisbombe „Loers“
(serviert mit Wunderkerzen)
Obstsalat mit Maraschino, Mousse au Chocolat*

ℒ

Loers „BBQ“

Vorspeisen

*Strauchtomaten mit Mozzarella
ital. Antipasti, Spargelröllchen mit Schinken*

ℒ

*Krautsalat, Gurkensalat,
Bauernsalat mit Feta-Käse, Nudelsalat,*

ℒ

Frische Gartensalate, dazu 2 verschiedene Dressings

ℒ

*Buntgemischte Käseplatte
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

Warm

kleine Rumpsteaks

ℒ

Marinierte Hähnchenspieße

ℒ

Marinierte Schweinenackensteaks

ℒ

*Lachspäckchen mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone
in Folie gegart*

ℒ

Thüringer Rostbratwurst, Krakauer

ℒ

gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln

ℒ

Diverse Saucen & Dips

Dessert

Mascarponecreme überzogen mit Erdbeerpüree

ℒ

frische Früchte mit Vanilleeis

ℒ

Panna-Cotta Creme

ℒ

(Bei schönem Wetter grillt der Koch für ca. 1,5 Stunden im Biergarten. Bei schlechtem Wetter wird das Essen am Buffet aus der Küche serviert)

Loers „Gala“

Suppe

(auf Wunsch am Tisch serviert)

*Consommé Célestine
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
ℒ*

Vorspeisen

*geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf Sauce
Nordlandcrevetten in leichter Cocktailsauce
geräucherte Forellenfilets
ℒ*

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Hänchenbrustfilets mit frischer Ananas
ital. Antipasti
ℒ*

*Frische Gartensalate mit 2 verschiedenen Dressings
Tortellinisalat, griechischer Hirtensalat
Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto
ℒ*

*Buntgemischte Käseplatte
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter
ℒ*

Warm

*Rumpsteak Medaillons „Argentina“ auf einer Pfefferrahmsauce
mit Paprika, Schinken, Peperoni und Tomaten
ℒ*

*Riesengarnelen auf pikantem Gemüse
mit Knoblauch und Chili
ℒ*

*Schweinefilet „Bellevue“ in einer Champignon-Cognac-Sahnesauce
ℒ*

*Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse
ℒ*

Dessert

*Baileys-Mousse im Weckglas
ℒ*

*Orangencreme mit Brombeersauce
ℒ*

Zusatz Optionen

- () *Canapés zum Empfang* 3,90 € p.Stück
gemischte Canapés mit Lachs, Forellenfilets, rohem Schinken
gekochtem Schinken, Käse, Brie etc.

- () *Mitternachts Snack*
 - () $\frac{1}{2}$ Currywurst 6,90 € p.P.
 - () Gulaschsuppe 8,90 € p.P.
 - () Käselauchsuppe mit Gehacktem 7,50 € p.P.

- () *gemischte Kuchenplatten* (wir bestellen keine Hochzeitstorten)
 - () Sahnecuchen 3,50 € p. Stück
 - () Obstkuchen 3,50 € p. Stück



Preise

Hochzeitsarrangement

Loers „Classic“ 119 € pro Person

Loers „BBQ“ 135 € pro Person

Loers „Gala“ 154 € pro Person

(buchbar ab 40 erwachsene Personen)

Für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Kinderberechnung

Kinder bis zum Alter von 4 Jahren berechnen wir nicht.

Kinder bis zum Alter von 5 bis 10 Jahren, berechnen wir mit 25% des Pauschalbetrages.

Kinder bis zum Alter von 11 bis 15 Jahren, berechnen wir mit 50% des Pauschalbetrages.

Kinder und Jugendliche ab 16 Jahren, berechnen wir mit 100%.

Verlängerungsstunde für die noch anwesenden Gäste (mindestens 30 Personen)

18,50 €

maximale Veranstaltungsdauer bis 3 Uhr

Mindestteilnehmerzahl wir nicht erreicht:

für jede fehlende Person berechnen wir 45€

absolutes Minimum 30 Personen

Zusätzliche Gäste zum Empfang:

ca. 2,5 Stunden, inklusive Sekt, Kaffee, Getränke lt. Arrangement

& Kuchengedeckpauschale

29,90€ p. Person

Zusätzliche Gäste nach dem Abendessen:

ca. 3,5 Stunden Getränke lt. Arrangement

39 € p. Person

Freie Trauung

Aufbaupauschale 150 €

Separate Berechnung der Getränke

