



Hochzeitsmappe



Informationen für eine gelungene Hochzeitsfeier

HOTEL LAHNSCHLEIFE

Hainallee 2

35781 Weilburg

Tel.: 06471/49210

Fax: 06471/4921777

E-Mail: info@hotel-lahnschleife.de

Internet: www.hotel-lahnschleife.de

*Bitte beachten Sie: Mit Erscheinen einer aktuellen Ausgabe verlieren vorherige Versionen der Bankettmappe ihre Gültigkeit.
Stand: 2026*

Für den schönsten Tag das Beste...

Ob in kleiner, privater Atmosphäre im Wintergarten, dem Restaurant „Caprice“ oder unserem Café/ Café Haintor, rustikal in unserem Gewölbe- und Weinkeller „La Cave – Wolfs Keller“ oder „ganz groß“ in unserem Bankettbereich.

Gemeinsam besprechen wir ausführlich alle Details von der Raum- bis zur Menü- oder Buffetauswahl, den passenden Getränken und der passenden Raum- und Tischdekoration.

Ihr Vertrauen ist unser Ansporn, Ihnen unvergessliche Stunden in unserem Hotel Lahnschleife zu bereiten - deshalb überlassen wir nichts dem Zufall.

Für hohen Genuss aus der Küche steht unser Küchenchef und für besten Service wird unser freundliches Serviceteam sorgen.

In unserer Hochzeitsmappe erhalten Sie einen ersten Überblick über unsere Leistungen und Anregungen für die Ausgestaltung Ihrer Feierlichkeiten.

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache mit unter der Telefonnummer: 06471/49210.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Hotel Lahnschleife



Räumlichkeiten

Für Ihre Feier stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung:

Restaurant „Caprice“

Unser À-la-carte-Restaurant bietet Raum für maximal 70 Personen. Das mediterrane Ambiente, die großzügige Terrasse und unser freundliches Serviceteam lassen Ihre Feier gelingen. Die **Hotelbar** sowie das **Café „Haintor“** können bei Bedarf ebenfalls genutzt werden.



Gewölbekeller „Wolfskeller“

Ein ganz besonderes Ambiente erwartet Sie in unserem „Wolfskeller“. Der rustikale Gewölbekeller eignet sich ideal für kleinere Feiern mit bis zu 50 Personen. Wir empfehlen Ihnen eine Weinprobe mit Fingerfood-Buffer.



Unsere Banketträume

Unsere großzügigen Banketträume eignen sich ideal für Feierlichkeiten im großen Rahmen. Je nach Platzbedarf kann man einige Räume auch kombinieren, so dass hier Feiern für bis zu 100 Personen möglich sind.



Banketträume

Kombinationen	Größe	Mögliche Gästezahl bei verschiedenen Bestuhlungsvarianten						Raummiete
		Empfang	Stuhlreihen	Parlamentarische Form	Block-Form	U-Form	Runde Tische	
Rom	56 m ²	45	35	35	25	25	30	150 €
Athen	50 m ²	30	28	24	20	18	24	150 €
Rom + Athen	106 m ²	60	60	50	40	40	48	250 €
Madrid	78 m ²	50	45	50	45	45	45	200 €
Paris	89 m ²	70	60	54	40	40	64	250 €
Paris + Madrid	168 m ²	120	100	90	50	50	100	450 €
Foyer	90 m ²	50	-	-	-	-	-	
Café Haintor (1. OG)	90 m ²	80	40	40	30	30	36-	150 €
Café (EG)	50 m ²	30			24	25	24	150 €
Wolfs Keller	45 m ²	40	-	-	34	-	-	500 €

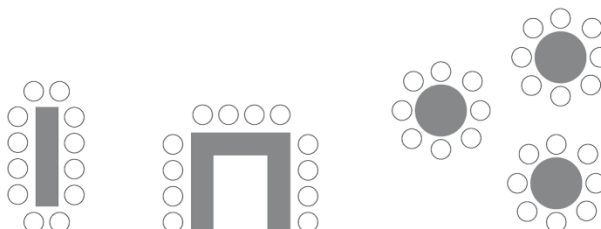
4

Die Räume Rom und Athen sowie Madrid und Paris können jeweils zu einem größeren Raum kombiniert werden.

Tischformen

Wir bieten eine Vielzahl von Tischanordnungen an. Die Möglichkeiten richten sich nach der Wahl des Raums.

- runde Tische bis zu 9 Personen
- U-Form
- T-Form
- Block
- Einzeltische



Unsere Hochzeitspauschale (ab 40 Personen)

Die Ehe ist unberechenbar – Ihre Hochzeitsfeier ist es nicht. Mit unseren Pauschalen erhalten Sie folgende Inklusivleistungen und somit ein „Rundum-sorglos-Paket“ für Ihre Feier.

- *Begrüßung mit Secco vom Weingut Lang, Orangensaft und Mineralwasser*
Großes Buffet od. 4-Gang-Menü mit 3-4 Varianten zur Auswahl (Anpassungen/Ergänzungen sind individuell und ggf. gegen Aufpreis möglich)
- *Mitternachtsbuffet mit 3 Varianten zur Auswahl (Currywurst mit Brot, Eintopf oder Käseplatte)*
- *Getränkepauschale inklusive 1 Sorte Bier vom Fass, Weine vom Weingut Lang oder Ehrhart, Softdrinks, Säfte, Heißgetränke*
- *Tischwäsche*
- *Stoffservietten*
- *Menükarten*
- *Festliche Präsentation der Hochzeitstorte und Anschnitt (exkl. Torte)*
- *Staffelei (ohne Deko / Beschriftung)*
- *Servicepersonal*
- *Reinigung*
- *1 komfortables Zimmer in der Hochzeitsnacht für das Brautpaar inkl. Frühstück*

Pauschale:

8 Stunden: 114 € pro Person

10 Stunden: 134 € pro Person

5

Dekoration

<i>weiße Tischwäsche und Mundservietten</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarten vom Haus</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarte, gerollt, auf Pergamentpapier</i>	<i>2,00 € / Stück</i>
<i>Silberne Platzteller (matt)</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Stuhlhussen (nur in den Banketträumen möglich)</i>	<i>6,50 € / Stück</i>
<i>Silberne 5-armige Kerzenleuchter inkl. weißer Kerzen</i>	<i>14,50 € / Stück</i>

Gerne organisieren wir Ihnen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen und sind Ihnen bei der Dekoration der Räumlichkeiten behilflich. Bitte beachten Sie, dass wir bei besonders aufwendigen Dekorationen, die Kosten für das benötigte Personal in Rechnung stellen.

Unterhaltung

Tanzfläche (inkl. Aufbau)

300,00 €

DJ / Band

Preis auf Anfrage

Alleinunterhalter, z.B. Zauberer, Spaßkellner etc.

Preis auf Anfrage

Ab 1:00 Uhr berechnen wir 28,00 € pro Mitarbeiter und Stunde.

Weitere Angebote

Cateringpauschale Lahnwiese (z.B. für BBQ-Buffer)

350,00 € pauschal

Essen und Getränke nach Absprache

*Cateringpauschale Sektempfang am Schloss Weilburg
(Excl. Kosten für die Miete des Platzes über Schloss
Weilburg)*

150,00 € pauschal

Getränke nach Verbrauch

Übernachten im Hotel Lahnschleife

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 77 komfortablen Gästezimmer. In den Zimmern finden Sie alle modernen Annehmlichkeiten wie Flatscreen-TV, Föhn, Telefon, Minibar, Schließfächer und kostenfreies WLAN. Ein Teil der Zimmer verfügt auch über einen Balkon. Barrierefreie Zimmer sind ebenfalls buchbar.

Im Preis enthalten sind außerdem das reichhaltige Frühstück vom Buffet, kostenfreies Parken direkt am Hotel und die Nutzung des Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Sauna, Dampfbad und Fitnessraum.

Für unsere Hochzeitspaare:

Für das Hochzeitspaar stellen wir ein komfortables Doppelzimmer kostenfrei zur Verfügung (bei einer Feier in unserem Haus ab 40 Personen).

Zimmersonderpreise für Ihre Gäste (bei einer Feier in unserem Haus ab 40 Personen)

Doppelzimmer Standard	ab	119,00 €
Einzelzimmer	ab	89,00 €





Canapées, Crostini und Co.

<i>Räucherlachs mit Sahne- Meerrettich</i>	<i>2,55 € pro Stück</i>
<i>Forelle mit Preiselbeersahne</i>	<i>2,55 € pro Stück</i>
<i>Aal</i>	<i>2,55 € pro Stück</i>
<i>Matjes mit feinen Zwiebeln und Lauch</i>	<i>2,55 € pro Stück</i>
<i>Thunfisch mit Gurken und Zwiebeln</i>	<i>2,55 € pro Stück</i>
<i>Meeresfrüchte</i>	<i>3,70 € pro Stück</i>
<i>Hummer mit Zitronenfilet</i>	<i>3,95 € pro Stück</i>
<i>Kaviar, Ei und Crème Fraiche</i>	<i>6,70 € pro Stück</i>
<i>Putenbrust mit Ananas und Curry</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Entenbrust mit Orangenfilet und Sauce Cumberland</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Hähnchenfilet mit Kirschtomaten</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Gänse – Rilette mit Walnüssen und Sesam</i>	<i>2,70 € pro Stück</i>
<i>Parmaschinken und Melonenkugeln</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Tatar mit Zwiebeln und Kapern</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Mortadella mit Pistazien und Tomate</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Mailänder Salami</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Saftschinken</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Kassler Braten</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Leberpastete</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Entenleber-Pastete mit Oliven</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Roquefort mit Birnenspalten</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Marinierter Ziegenkäse mit Pistazienkruste</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Mozzarella mit Tomate und Basilikum</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Frischkäse mit Kräutern und Meerrettich</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Rohmilchkäse</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Crostini mit Lachstartar und Koriander</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Crostini mit Oliventapenade und Ei</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Crostini mit Leberpastete</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Bruschetta mit Auberginen</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Arancini mit Erbsen-Minze-Füllung</i>	<i>2,70 € pro Stück</i>
<i>Arancini mit Hackfleischfüllung</i>	<i>2,70 € pro Stück</i>
<i>Arancini mit Parmesan</i>	<i>2,70 € pro Stück</i>



Appetizer

<i>Lachspralinen</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Cocktailtomaten, gefüllt</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Pumpernickel mit Frischkäse</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Verschiedene Mini-Flammkuchen</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Cracker mit Frischkäsecreme</i>	<i>1,95 € pro Stück</i>
<i>Matjestatar auf Apfelscheiben</i>	<i>2,45 € pro Stück</i>
<i>Feigen, gefüllt mit Frischkäse</i>	<i>2,80 € pro Stück</i>
<i>Pflaumen im Speckmantel</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Gemüsespieße</i>	<i>2,40 € pro Stück</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Spieße</i>	<i>2,40 € pro Stück</i>
<i>Auberginen- und Zucchinihäppchen, gebacken</i>	<i>2,40 € pro Stück</i>
<i>Schweizer Käsehäppchen auf Konfekt</i>	<i>2,60 € pro Stück</i>
<i>Feine Würstchen im Plunderteig</i>	<i>2,60 € pro Stück</i>
<i>Herzhaftes Plundergebäck mit Gemüsefüllung</i>	<i>2,40 € pro Stück</i>
<i>Crespelle, gefüllt mit Lachs</i>	<i>3,10 € pro Stück</i>

9

Kaffee, Kuchen und belegte Brötchen

<i>Gedeckpreis (wenn Kuchen selbst mitgebracht wird) Inkl. Kaffee und Tee in Literkannen. Sonstige Getränke werden separat nach Verbrauch berechnet.</i>	<i>7,50 € pro Person</i>
<i>1 Stück Torte oder 2 Stück Blechkuchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	<i>10,50 € pro Person</i>
<i>2 belegte Schnittchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	<i>11,50 € pro Person</i>
<i>2 Stück Blechkuchen, 1/2 belegtes Brötchen/Schnittchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	<i>15,50 € pro Person</i>
<i>Hochzeitstorte, Geburtstagskuchen etc.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>

Bei allen Pauschalen werden Kaffeespezialitäten und sonstige Getränke (Wasser, Softgetränke, Wein etc.) nach Verbrauch berechnet. Bei der Kuchenauswahl richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen. Bitte beachten, Sie, dass wir spätestens einen Tag vor der Veranstaltung eine ungefähre Personenanzahl zur Planung benötigen.



Buffet I

Kalte Speisen

Melone mit Parmaschinken

„Vitello tonnato“ – poelierte Kalbsnuss auf Thunfischsauce

„Caprese“ – Tomatenscheiben und Mozzarella mit Basilikum

„Antipasti“ – mariniertes Gemüse in Olivenöl und Kräutern

ganzer pochierter Lachs

Suppe

Minestrone mit Grano Padano

Warme Speisen

Ragout von Edelfischen in Pesto Genovese

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken

Tagliatelle verde, Penne mit Brokkoli und Knoblauch

in Safransauce und Käse gratiniert

Safranreis, Rissolet-Kartoffeln, buntes Marktgemüse

Salate

Thunfischsalat mit Paprika

Gigantes-Bohnen mit Zwiebeln und Balsamico Bianco

Artischocken mit getrockneten Tomaten und Oliven

Frutti di Mare mit Roma Salat

verschiedene Nudelsalate und Blattsalate der Saison mit Dressings

Brot

Ciabatta, Minitörtchen, Stangenweißbrot, Tomatenbrot mit Butter

Dessert

Panna Cotta auf Fruchtsauce

Tiramisu

Frische Früchte, mariniert in Galliano



Buffet II

Kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Hausgeräucherte Maispoularde an würziger Orangenvinaigrette

Gurkenschiffchen, gefüllt mit Dill-Frischkäse

Pochierte Lachsschnitte mit Limonensauce

Gebratenes Gemüse mit verschiedenen Kräutern

Angemachte Salate und Blattsalate mit dreierlei Dressings

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Suppe

Gazpacho andaluz

11

Warme Speisen

Schweinefiletspitzen in Pfifferlingsrahm

Gebratener Zander auf Zuckerschoten

Poulardenbrust auf glasierten Nektarinen

Gefüllte Kohlrabi mit buntem Reis

Tagliatelle, Gemüserösti, Salbeiknöpfli und Sommergemüse

Dessert

Ragout von Herzkirschen auf Kirschwasser - Mousse

Erdbeerstrudel mit Grand Marnier - Sabayon



Buffet III

Kalte Speisen

Räucherfischplatte mit Lachs „Bellevue“ und Dill-Senf-Sauce

Tomate Mozzarella

Schinken mit Melone

Gekochter Schinken mit Spargelspitzen

Suppe

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

Warme Speisen

Geschnetzeltetes von der Pute in Champignon-Sahne-Sauce, Butterspätzle

Roastbeef, zart rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin

*Zopf von Zander und Lachsfilet in Dill-Shrimps-Sauce
mit Gemüse der Saison und gemischtem Reis*

Salate

Frische Salate der Saison

mit drei verschiedenen Dressings

Brot

Baguette, Vollkornbrot

Salzbutter, Butter und Schmalz

Dessert

Marinierte Obstvariation

Duett von Mousse au chocolat im Gläschen

Bayrische Creme mit Erdbeermark im Gläschen



Menü I

Feldsalat mit Eismeer-Shrimps

Feine Kartoffelsuppe mit Croûtons

*Schweinemedallions im Speckmantel mit Waldpilzsauce
an Petersilienkartoffeln und Broccoli*

Apfelkühle mit Walnusseis

Menü II

Ziegenkäsetaler im Speckmantel an einem Salatstrauß

Karotten-Kokossuppe

Perlhuhnbrust auf Thymianjus mit Polentatalern und Fingermöhrrchen

Vanilleparfait an Kirschragout

Menü III

Knackige Salatvariation mit Austernpilzen und Parmesan

Tomaten-Basilikumsuppe

Gegrilltes Lachsfilet an Limettensauce mit Parpadelle und grünem Spargel

Panna Cotta auf Waldbeerenspiegel



Stornierungen, Stornogebühren

In Fällen der Stornierungen von Reservierungen seitens des Gastes oder der Nichtinanspruchnahme der vom Hotel Lahnschleife angebotenen Leistungen, werden die bestellten und reservierten, aber vom Gast nicht in Anspruch genommenen, seitens des Hotels aber angebotenen vertraglichen Leistungen (insbesondere für die Logis der Gäste, die Miete für Konferenz- und Funktionsräume und/oder die Bewirtung) zu nachstehenden Pauschalen durch das Hotel Lahnschleife dem Gast berechnet:

- *Stornierungen zwischen einschl. 40. und einschließlich 30. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 30% der bestellten/reservierten Leistungen*
- *Stornierung zwischen einschl. 29. und einschließlich 14. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 50% der bestellten/reservierten Leistungen*
- *Stornierung zwischen einschl. 13. und einschließlich 7. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 60% der bestellten/reservierten Leistungen.*
- *Stornierung ab dem einschl. 6. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 80% der bestellten/reservierten Leistungen*

Die Stornogebühren werden um die Beträge vermindert, die durch die Weitervermietung der stornierten Zimmer erzielt werden.

Die vorstehenden Stornogebühren fallen auch dann an, wenn die bestellten und reservierten Leistungen nur teilweise seitens des Gastes storniert wurden, wobei die genannten Pauschalen sich auf den Teil der Leistungen, welcher storniert wurde, beziehen, oder wenn der Gast ohne ausdrückliche Stornierung die bestellten und reservierten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.