

Hochzeitsträume

Wir möchten Sie einladen Ihre Hochzeit im Landhotel Jäckel zu genießen.

Der wichtigste Tag in Ihrem Leben soll Ihr Schönster werden... und dieser sollte bis ins Detail geplant werden.

Gerne möchten wir Sie dabei unterstützen. Sie haben die Wahl: Menüs, Buffets oder Festpreise.

Mit unserer Erfahrung und mit viel Gespür für das Besondere wird Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis. Stilvolles Ambiente, ein prickelnder Empfang, kulinarische Raffinesse, professioneller Service, eine Übernachtung im Hotelzimmer mit Whirlwanne – *Ihr Auftrag ist unsere Herausforderung!*

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Team verwöhnen

... für die schönen Stunden im Leben!

Ihre Familie Marten

Anschrift

Landhotel Jäckel GmbH & Co. KG • Dürkopstr. 8 • 33790 Halle-Künsebeck • Tel. 05201-97133-0
Fax 05201-97133-55 • info@landhotel-jaeckel.de • www.landhotel-jaeckel.de



Hochzeitsfestpreise

... Jäckel Standard –
fair kalkuliert und trotzdem werden Sie nichts vermissen!

Ihr Hochzeitstag & die große Herausforderung des Hochzeitbudgets.

Gerne bieten wir Ihnen Ihre Feier zum „Festpreis“ an.

Sie haben die Auswahl zwischen drei Varianten.

Unsere Festpreise setzen sich aus einem Preis pro Person für Speisen & Getränke zusammen ohne Aufpreis für Raummiete, Servicepersonal, Wäsche & Endreinigung.

Die Festpreise sind ab 50 Personen buchbar.

Die Mindestpersonenzahl von 50 gilt als Berechnungsgrundlage auch bei einer geringeren Gruppengröße, ansonsten gilt die tatsächliche Personenzahl.

LUST & LAUNE Festpreis

Buffet

Jäckel's Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais
und saisonalen Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Vorspeisen

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto

Honigmelone mit Parmaschinken

Italienischer Brotsalat

Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Gebrautes Hähnchenbrustfilet „Toscana“, mediterran gefüllt an Paprikaschaum

Gegrillte Schweinemedallions

mit tomatisierter Pfeffer-Champignon-Soße

Viktoriabarsch unter der Kartoffelkruste auf Dill-Gurken

Front-Cooking: Unsere Köche grillen für Sie am Buffet

Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse,

Kräuterbutter und raffinierter Barbecue-Soße

Live-Pastastation

Tagliarini in Sahnesoße aus dem Parmesanlaib

Beilagen

Gemüsevielfalt, Kartoffelgratin, Butterreis, Kroketten

Dessert

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings

Hausgemachtes Tiramisu

In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:

Vanillecreme mit Beerenfrüchten



LUST & LAUNE Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante,
Weißwein & Rotwein nach Auswahl,
Carolinen Mineralwasser, Vaihinger Orangen- und Apfelsaft,
Pepsi-Cola, Mirinda, 7Up, Pepsi-Cola light, Effekt Energy Drink,
König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,
Benediktiner Weizen hell & dunkel, Benediktiner Weizen alkoholfrei,
Ouzo, Ramazzotti, Grashüpfer, saure Kirsche, Rhabarberlikör und Bienenstich,
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 75,00

Wahlweise zum Aufpreis

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen pro Person € 4,00
Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 5,00

Hochzeitstraum Festpreis

Buffet

Suppe (serviert)

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Jäckel's Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais
und saisonalen Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Vorspeisen

Serranoschinken am Stück mit Baguette,
Grissinis, Oliven, Cornichons, Melonenspalten und Balsamicozwiebeln
Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto
Italienischer Brotsalat
Vitello tonnato
Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich & Ananas, gratiniert mit Sauce Hollandaise & Käse
Medaillons vom Schwein auf Kräuterchampignons
Pangasiusfilet „Madagaskar“ mit leichter Curry-Kokos-Chili-Note an Limonenschaum
Front-Cooking: Unsere Köche grillen für Sie am Buffet
Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse,
Kräuterbutter und raffinierter Barbecue-Soße
Live-Pastastation
Tagliarini in Sahnesoße aus dem Parmesanlaib

Beilagen

Gemüsevielfalt, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten

Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison
Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings
In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:
Pfirsich-Maracuja-Crumble mit Mascarpone

Hochzeitstraum Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante,
Weißwein, Roséwein & Rotwein nach Auswahl,
Carolinen Mineralwasser, Vaihinger Orangen- und Apfelsaft,
Pepsi-Cola, Mirinda, 7Up, Pepsi-Cola light, Effect Energy Drink,
König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,
Benediktiner Weizen hell & dunkel, Benediktiner Weizen alkoholfrei,
Ouzo, Ramazzotti, Obstler, Baileys,
Grashüpfer, saure Kirsche, Rhabarberlikör und Bienenstich,
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 84,00

Wahlweise zum Aufpreis

Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 5,00

Lukullus Festpreis

Buffet

Suppe (serviert)

Klares Tomatensüppchen mit Basilikumklößchen

Jäckel's Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und saisonalen Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Vorspeisen

Serranoschinken am Stück mit Baguette,
Grissinis, Oliven, Cornichons, Melonenspalten und Balsamicozwiebeln
Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto
Italienischer Brotsalat
Vitello tonnato
Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Hähnchen Saltimbocca an Marsalasoße
Hausgemachte Miniroulade vom Rind mit Champignons und geschmälzten Zwiebeln
Duo vom Lachs: Lachsfilet und Lachs-Bacon-Spieße
auf Zuckerschoten an feiner Dijon-Senf-Soße
Front-Cooking: Unsere Köche grillen für Sie am Buffet
Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse,
Kräuterbutter und raffinierter Barbecue-Soße
Marinierte Lammlachse mit mediterranen Kräutern

Live-Pastastation

Tagliarini in Sahnesoße aus dem Parmesanlaib

Beilagen

Gemüsevielfalt, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Basmatireis

Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison
Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings
In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:
Himbeer-Joghurt-Mousse & Creme von der Passionsfrucht

Lukullus Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante,
Weißwein, Roséwein & Rotwein nach Auswahl,
Carolinen Mineralwasser, Vaihinger Säfte,
Pepsi-Cola, Mirinda, 7Up, Pepsi-Cola light, Effect Energy Drink,
König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,
Benediktiner Weizen hell & dunkel, Benediktiner Weizen alkoholfrei,
Ouzo, Ramazzotti, Baileys, "Prinz" Marillenschnaps,
Grashüpfer, saure Kirsche, Rhabarberlikör und Bienenstich
Longdrinkpauschale I: Havanna Club, Jägermeister und Wodka Gorbatschow
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 93,00

Wahlweise zum Aufpreis

Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 5,00

Überraschen Sie Ihre Gäste mit der Portion Extravaganz

Flying Buffet zum Empfang

Kleine Canapés mit Lachs und Pfeffersalami

Mini-Currywurst im Glas mit Madras-Soße

Hähnchen-Nuggets auf Wildkräutersalat

Gespießte Roastbeef-Rolle an Bratkartoffelsalat

Preis pro Person € 9,50

Donut-Wall

Die Alternative zur CANDY heißt DONUT – die BAR wird zur WALL.

Bunte Mini Donuts, aufgehängt am Holzbrett & dekoriert mit kreativen Accessoires.

Mit der Donut-Wall ist die Überraschung perfekt.

Preis pro Person € 1,50

Mitternachts-Imbiss

Dekorierter Mett-Torte, dazu reichen wir Brot und Butter

Preis pro Person € 3,50

Herzhafte Currywurst mit Röstzwiebeln

Preis pro Person € 4,00

Aus dem Suppentopf:

Kartoffelcremesuppe mit herzhafter Einlage

Preis pro Person € 4,00

Hackbällchen und Minischnitzel mit Dip

Preis pro Person € 4,00

Reichhaltiges Käsebrett

mit Weintrauben, dazu reichen wir Brot und Butter

Preis pro Person € 5,50

Brotzeit

mit Schinken, Kernbeißern, Cornichons und Laugengebäck

Preis pro Person € 5,50

Süßes um Mitternacht

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person € 4,50

Aperitif Auswahl

Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, frische Minze)	Preis pro Person € 1,00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Orangenscheiben)	Preis pro Person € 1,50
Anton (Roséwein, Tonic Water, Limetten, frische Minze)	Preis pro Person € 1,50
Lillet Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte)	Preis pro Person € 2,50

Whisky- oder Gin-Bar

Ein Genuss für Liebhaber und alle, die es werden möchten...

Bringen Sie Ihre Gäste auf den Geschmack. Eine Whisky- und/oder Gin-Bar im dekorativen Style mit Knabbereien lädt zum Probieren & Verweilen ein.

Preis nach Verzehr

Unsere Longdrinks

Longdrinkpauschale I

Havana Club, Dry Gin, Wodka Gorbatschow,
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)

Preis pro Person € 6,30

Longdrinkpauschale II

Havana Club, Dry Gin, Wodka Gorbatschow, Likör 43, Jim Beam, Jägermeister,
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)

Preis pro Person € 8,80

Für die kleinen Gäste – kleine Preise

	Alter	Preis pro Kind
Festpreise	0 - 5 Jahre	ohne Berechnung
	6 - 13 Jahre	5,00 € pro Lebensjahr
	ab 14 Jahre	Vollzahler

Träumen wie Zuhause

Als persönliches Hochzeitsgeschenk reservieren wir für das Brautpaar ein Hochzeitszimmer für den romantischen Ausklang eines gelungenen Festes.

Gerne reservieren wir auch für Ihre Hochzeitsgäste zu einer Sonderrate eines unserer Hotelzimmer.

Ein ruhiger Ausklang nach einer stimmungsvollen Feier und ein gemütliches Frühstück am Morgen runden den schönsten Tag in Ihrem Leben ab.

Einzelzimmer (alle Kat.) inkl. Frühstücksbuffet	55,00 €
Doppelzimmer (alle Kat.) inkl. Frühstücksbuffet	85,00 €
Babybett	10,00 €
Zustellbett für Kinder inkl. Frühstücksbuffet	20,00 €
Zustellbett für Erwachsene inkl. Frühstücksbuffet	30,00 €
Parkplätze	frei

Die Zimmerpreise gelten pro Zimmer und Nacht inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet, gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die aktuelle ihre Gültigkeit.

Anreise: ab 15:00 Uhr oder nach Vereinbarung

Abreise: bis 11:00 Uhr

Gemeinsames Frühstück

Nicht nur für Übernachtungsgäste....

Verabschieden Sie Ihre Gäste mit einem gemeinsamen Frühstück am Morgen nach Ihrer Hochzeit. Genießen Sie die gemeinsame Zeit und lassen Sie ein wundervolles Fest ausklingen.

Preis pro Person €12,50

Rund ums Heiraten

Bestuhlungsformen für Ihre Feier

Für jeden Anlass bieten wir Ihnen die passende Bestuhlungsform an.

- Kleine runde Tische bis 9 Personen
- Große runde Tische bis 11 Personen
- Blocktische ab 12 Personen
- Stehtische

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten.

Preis pro Karte € 2,50

Tischwäsche & Servietten

Die Tischdecken & Stoffservietten sind reinweiß. Alternativ bieten wir Ihnen Duni-Servietten in verschiedenen Farben und Mustern an. Die Serviettenform wird Ihren Wünschen angepasst.

Ambiente

Im Landhotel Jäckel feiern Sie in einem modernen Ambiente. Unsere Festsäle und Veranstaltungsräume empfangen Sie in einem zeitlos eleganten Design.

Bühne & Programm

Im Raum Valetta stehen Ihnen eine 30 Quadratmeter große Bühne und Räume für kleine und große Überraschungen zur Verfügung.

Ton & Technik

Eine moderne Beschallungsanlage sowie Beamer (HDMI- oder VGA-Anschluss) stellen wir Ihnen kostenfrei bereit.

Terminvereinbarung

Möchten Sie unsere Räumlichkeiten kennenlernen? Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie!

Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter Telefon: 05201-971 33 - 0.