

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 Badewanne – 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 und die große Herausforderung des Hochzeitbudgets.

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

Sie haben die Auswahl zwischen vier Varianten.

Unsere Festpreise setzen sich aus einem Preis pro Person für Speisen & Getränke zusammen ohne Aufpreis für Raummiete, Servicepersonal, Wäsche & Endreinigung. Sie gelten für eine Zeitspanne von 10 Stunden, die maximale Endzeit ist 04:00 Uhr. Startet Ihre Feier früher, bieten wir Ihnen entsprechend nach Leistung einen Aufpreis pro Person an.

Die Festpreise sind ab 50 Personen buchbar.

Die Mindestpersonenzahl von 50 gilt als Berechnungsgrundlage auch bei einer geringeren Gruppengröße.

Alternativ ist eine Berechnung nach Verzehr möglich.

LUST & LAUNE Festpreis

Buffet

Jäckel's DIY Salat-Bar

Mix von Blattsalaten / Tomaten / Paprika / Zwiebeln / Mais
saisonale Rohkostbeilage / Balsamico-Hausdressings / Brotvielfalt

Vorspeisen

Antipasti-Auswahl / gegrilltes & eingelegtes Gemüse
Tomate-Mozzarella / Basilikum
Kritharaki -Gemüse-Salat / Ziegenkäse / Pesto
Honigmelone / Parmaschinken
Italienischer Brotsalat
Geräucherte Fischvariationen / hausgebeizter Lachs / Forelle / Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Gratiniertes Hähnchenbrustfilet
Gemüse / Tomate Mozzarella
Gegrillte Tranchen vom Landschweinefilet
tomatisierte Pfeffer-Champignon-Soße
Kapseehecht unter der Kartoffelkruste
Spitzkohl-Mango-Gemüse

Front-Cooking

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak / Pfannengemüse
Kräuterbutter / Barbecue-Soße

Live-Pastastation aus dem Parmesanlaib (vegetarisch)

Tagliarini / Sahnesoße / Cherrytomaten / Zuckerschoten / Champignons

Beilagen

Marktfresches Gemüse / Kartoffelgratin / Spätzle / Kroketten
(vegetarisch / vegan / gluten- und laktosefrei) Saisonales Gemüse-Curry

Dessert

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt / süße Toppings
Hausgemachtes Tiramisu
In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:
Panna Cotta / Fruchttoppings



LUST & LAUNE Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante

Weißwein / Roséwein / Rotwein - nach Auswahl

Carolinen Mineralwasser / Vaihinger Orangen- & Apfelsaft

Pepsi-Cola / Mirinda / 7Up / Pepsi-Cola light / Effect Energy Drink

König Pilsener / König Pilsener alkoholfrei

Benediktiner Weizen hell & dunkel / Benediktiner Weizen alkoholfrei

Bielefelder Luft / Ramazzotti / Grashüpfer / Saurer Schelm / Bienenstich

Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 101,50

Wahlweise zum Aufpreis

Hochzeitssuppe / Eierstich / Gemüsestreifen pro Person € 6,50

Hochzeitstraum Festpreis Buffet

Suppe (serviert)

Hochzeitssuppe / Eierstich / Gemüsestreifen

Jäckel's DIY Salat-Bar

Mix von Blattsalaten / Tomaten / Paprika / Zwiebeln / Mais
saisonale Rohkostbeilage / Balsamico-Hausdressings / Brotvielfalt

Vorspeisen

Serrano Schinken / süß-saure Beilagen

Antipasti-Auswahl / gegrilltes & eingelegtes Gemüse

Tomate-Mozzarella / Basilikum

Kritharaki -Gemüse-Salat / Ziegenkäse / Pesto

Italienischer Brotsalat

Vitello tonnato

Geräucherte Fischvariationen / hausgebeizter Lachs / Forelle / Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Involtini von der Landhahnbrust / gefüllt mit Tomate Mozzarella

Tranchen vom Schweinefilet / Kräuterpilze

Exotisches Lachsfilet in Folie gegart / Wok-Gemüse

Front-Cooking

Rosa gegrilltes Rinderhüftsteak / Pfannengemüse

Kräuterbutter / Barbecue-Soße

Gebratene Garnelen / Aioli / Guacamole

Live-Pastastation aus dem Parmesanlaib (vegetarisch)

Tagliarini / Sahnesoße / Cherrytomaten / Zuckerschoten / Champignons

Beilagen

Marktfrisches Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin / Kroketten

(vegetarisch / vegan / gluten- und laktosefrei) Saisonales Gemüse-Curry

Dessert

Schokoladenbrunnen / frische Früchte der Saison

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt / süße Toppings

In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:

Fruchtiges Himbeermousse



Hochzeitstraum Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante

Weißwein / Roséwein / Rotwein - nach Auswahl

Carolinen Mineralwasser/ Vaihinger Orangen- & 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 / Prinz Marillenschnaps / Baileys

Grashüpfer / Saurer Schelm / Bienenstich

Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 109,50

Schöne Stunden Festpreis

Galadinner

Suppe (serviert)

Hochzeitssuppe
Eierstich / Gemüsestreifen

Warme Vorspeise (serviert)

Gebratenes Red Snapper Filet
Kräuterrisotto / Hummerschaum

Jäckel's DIY Salat-Bar

Mix von Blattsalaten / Tomaten / Paprika / Zwiebeln / Mais
saisonale Rohkostbeilage / Balsamico-Hausdressings / Brotvielfalt

Live Stationen als Tellerbuffet

Rosa gebratener Kalbsrücken
- vom Koch tranchiert -
Cognac-Rahmsauce / feines Tomatenconfit
Schweizer Rösti

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
junger Blattspinat / geröstete Pinienkerne
Nocke vom lila Süßkartoffelstampf

vegetarisches Gericht
(vegetarisch / vegan / gluten- und laktosefrei)

Saisonales Gemüse-Curry / bunter Vitalreis
wahlweise mit
gebratenen Hähnchenbruststreifen

Süßer Abschluss (serviert)

Fruchtiges Orangenmousse / Passionsfruchtspiegel
Himbeersorbet / Schokoladentarte



Schöne Stunden Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante,

Weißwein / Roséwein / Rotwein - nach Auswahl

Carolinen Mineralwasser / Vaihinger Orangen- & 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 / Prinz Marillenschnaps / Baileys

Grashüpfer / Saurer Schelm / Bienenstich

Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 112,00

- Buchbar von 50 bis 120 Personen -

-Inhaltliche & Preisänderungen vorbehalten -

Lukullus Festpreis

Buffet

Suppe (serviert)

Klares Tomatensüppchen / Grießnocken

Jäckel's DIY Salat-Bar

Mix von Blattsalaten / Tomaten / Paprika / Zwiebeln / Mais
saisonale Rohkostbeilage / Balsamico-Hausdressings / Brotvielfalt

Vorspeisen

Serrano Schinken / süß-saure Beilagen

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse

Tomate-Mozzarella / Basilikum

Kritharaki -Gemüse -Salat / Ziegenkäse / Pesto

Gebratenes Roastbeef / Remouladensoße

Vitello tonnato

Geräucherte Fischvariationen / hausgebeizter Lachs / Forelle / Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Gekräuterte Maispouardenbrust / Burgunderschaum

Brasato-italienischer Rinderschmorbraten / eigene Soße

Lachs, in Folie gegart / Zitronen / Limetten / Kräuterschaum

Front-Cooking

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak & Lammhüfte / Pfannengemüse

Kräuterbutter / Barbecue-Soße

Gebratene Garnelen / Aioli / Guacamole

Live-Pastastation aus dem Parmesanlaib (vegetarisch)

Tagliarini / Sahnesoße / Cherrytomaten / Zuckerschoten / Champignons

Beilagen

Marktfrisches Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Kroketten / Kartoffelgratin

(vegetarisch / vegan / gluten- und laktosefrei) Saisonales Gemüse-Curry

Dessert

Schokoladenbrunnen / frische Früchte der Saison

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt / süße Toppings

In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:

Limetten-Basilikum-Mousse / Beeren-Tiramisu



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 / Prinz Marillenschnaps / Baileys
Bielefelder Luft / Grashüpfer / Saurer Schelm / Bienenstich
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Longdrinkpauschale I:

Havanna Club / Gordons Dry Gin / Wodka Three Sixty
Schweppes (Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)

Festpreis pro Person € 125,00

Fair kalkuliert

... hier noch ein paar kleine wichtige Details!

Um eine faire Abschlussrechnung gewährleisten zu können, bitten wir Sie, uns 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die Gesamtpersonenzahl in schriftlicher Form (gerne per E-Mail) mitzuteilen.

Diese gilt als Berechnungsgrundlage, spätere Absagen werden mit einem Pauschalpreis von 55,00 € pro Erwachsenen berechnet.

Für die kleinen Gäste – kleine Preise

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

Überraschen Sie Ihre Gäste
mit der Portion Extravaganz

Flying Buffet zum Empfang

Preis pro Stück

Dattel im Speckmantel / Frischkäsecracker	€ 3,00
Garnele im Knuspermantel / Fruchtchutney	€ 3,00
Kleines Canapé / Pfeffersalami	€ 3,00
Kleines Canapé / Camembert	€ 3,30
Kleines Canapé / Lachs	€ 3,80
Hausgemachtes Knusperhähnchen am Spieß / Sweet Chili	€ 3,80
Kleines Canapé / Guacamole & Tomate	€ 3,80
Falafelbällchen mit Guacamole (vegan)	€ 3,80
Gespießte Roastbeef-Rolle / Wildkräutersalat	€ 4,30

Donut-Wall Preis pro Person

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. 1,5 Stck. pro Person € 2,50

Mitternachts-Imbiss Preis pro Person

Currywurst / Röstzwiebeln € 5,00

Nachos mit Käse überbacken / Dips € 5,00

Mini Cheeseburger 1,5 Stck. pro Person € 6,50

Reichhaltiges Käsebrett
Weintrauben / Baguette € 11,50

Aperitif Auswahl Preis pro Person

Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, frische Minze) € 3,00

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Orangenscheiben) € 3,00

Pfirsich Bellini (Pfirsich Nektar / Cranberry Nektar) € 3,00

Lillet Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte) € 4,50

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 Knabberereien lädt zum Probieren & Verweilen ein. Preis nach Verzehr

Unsere Longdrinkpauschalen Preis pro Person

Longdrinkpauschale I

Havanna Club / Gordons Dry Gin / Wodka Three Sixty

Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry) € 9,50

Longdrinkpauschale II

Havanna Club / Gordons Dry Gin / Wodka Three Sixty / Ballantines Whiskey / Jägermeister

Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry) € 12,50

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	80,00 €
Doppelzimmer (alle Kat.) inkl. Frühstücksbuffet	130,00 €
Babybett 0-3 Jahre	10,00 €
Zustellbett für Kinder 4-15 Jahre inkl. Frühstücksbuffet	25,00 €
Zustellbett für Erwachsene & Kinder ab 16 Jahre inkl. Frühstücksbuffet	45,50 €
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 € 18,50

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 € 3,80

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: 05201-971330.