HOTELS

★★★★

PARK-HOTEL INSELI

Hotel Schloss

HOCHZEITSANGEBOT
All inklusive Classic

Park-Hotel Inseli
Inselistrasse 6
8590 Romanshorn

Tel. 071 / 466 88 88
Fax. 071 / 466 88 77

info@hotelinseli.ch
www.hotelinseli.ch

Hotel Schloss Romanshorn
Schlossbergstrasse 26
8590 Romanshorn

Tel. 071 / 466 78 00
Mob. 079 / 211 91 80

mail@schlossromanshorn.ch
www.schlossromanshorn.ch



All-Inclusive Classic

Dieses Paket beinhaltet die Raummiete sowie folgende Leistungen:

Kulinarik:

- ✯ Apéro - Empfang mit Prosecco, Weisswein,
- ✯ Bier, Softdrinks, kleines Gebäck
- ✯ Amuse Bouche und Viergangmenü
- ✯ aus unseren Empfehlungen
- ✯ Weisswein und Rotwein
- ✯ aus unseren Empfehlungen
- ✯ Mineralwasser, Softdrinks und Bier
- ✯ Kaffee und Tee mit Friandise
- ✯ Hochzeitstorte
- ✯ Probeessen für das Brautpaar

Dekoration:

- ✯ Festliche, weisse Hussen für die Bestuhlung
- ✯ Weiss gedeckte Tische mit Stoffservietten
- ✯ Kerzenleuchter und Kerzen

Hotel:

- ✯ Übernachtung des Brautpaares
- ✯ in einem romantischen Zimmer
- ✯ Wellness Bereich mit Sauna und Massagepool
- ✯ Kostenlose Parkplätze

Zum Pauschalpreis von 150 Fr. pro Person

Dieser Preis beinhaltet die genannten Leistungen bis 01:00 Uhr. Nach ein Uhr in der Nacht werden pro Stunde und Person 10 Fr. extra verrechnet.



Hochzeitsmenü 1

Amuse Bouche
****
Klare Geflügelbouillon
mit Gemüsewürfeln
****
Kleiner Crevetten-Cocktail
auf Eisbergsalat
****
Rindsfilet-Medaillons
mit Waldpilzsauce
Buntes Gemüse und Kartoffelgratin
****
Orangen - Panna Cotta

Hochzeitsmenü 2

Amuse Bouche
****
Sämige Thurgauer Rieslingsuppe
****
Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmesanhobel
****
Gebratene Lachstranche
mit Pernod-Dillsauce
auf Safranrisotto und Peperoni Gemüse
****
Eisauflauf „Grand Marnier"



Hochzeitsmenü 3

Amuse Bouche
****
Reife halbe Avocado
gefüllt mit Champignon - Mascarponecréme
Crevetten und Cocktailsauce
****
Dünn geschnittener Rohschinken mit Melone
****
Lammrücken mit Kräuterkruste
auf Rosmarinjus
Polenta und buntes Gemüsebouquet
****
Duett von weissem und dunklem Schokoladenmouse
garniert mit Früchten

Hochzeitsmenü 4

Amuse Bouche
****
Basilikumsuppe
****
Pochierte Eglifilets an einer Zitronengrassauce
Blattspinat und Bandnudeln
****
Gebratenes Kalbssteak
auf Thymianjus
serviert mit mediterranem Gemüse und Bandnudeln
****
Créme Brûlée



Hochzeitsmenü 5

Amuse Bouche
****
Kleiner grüner Salat mit Knoblauchcroutons
****
Sämiges Pilzragout im Blätterteigkissen
****
Kalbsschmorbraten
mit saisonalem Gemüse
dazu Petersilienkartoffelstock
****
Parfaitvariation „Inseli"
garniert mit Früchten und Rahm

Hochzeitsmenü 6

Amuse Bouche
****
Minestrone
mit geriebenem Parmesan
****
Hausgebeizter Graved Lachs
mit Honig-Senfsauce
garniert mit einem Salatbouquet
****
Duett von Kalbs- und Schweinsmedaillons
an Morchel- und Burgundersauce
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
****
Hausgemachtes Tiramisu



Hochzeitsmenü 7

Amuse Bouche
****
Geeiste Melonensuppe
mit Portwein
****
Frischkäsemousse
mit Salatbouquet an feinem Himbeerdressing
****
Gebratene Filets
von Zander und Forelle
Blattspinat und Salzkartoffeln
****
Süsse Schokoladenkreation „Inseli"

Hochzeitsmenü 8

Amuse Bouche
****
Tomaten-Essenz
mit einem Schuss Gin
****
Lachs-Zander-Tartar
mit Gemüsesalat an Radieschen –Vinaigrette
****
Gebratene Entenbrust
unter der Honigkruste an Orangensauce
Pommes Duchesse und buntes Gemüse
****
Crème Catalan mit Sauerrahmeis



Weine
Hochzeitspauschale

Weissweine 7dl

Schweiz

Gropp Untersee
Müller Thurgau

St. Saphorin
Caves Garnier SA Berne

Frankreich

Chardonnay
Le Charme D`OC IGP

Italien

Soave, Salva Terra
Grillo Terre Siciliane

Rosè 7dl

Oeil de Perdrix, Wallis
Gris de Grenache

Rotweine 7dl

Schweiz

Inseli Hauswein Auslese
Sunnehalde Pinot Noir AOC

Maienfelder Blauburgunder
Graubünden

Italien

Montepulciano d`Abruzzo

Nero d`Avola

Primitivo di Manduria

Valpolicella Classico, Ripasso

Spanien

Gran Reserva Valdepenas

Rioja, El Meson

Kalifornien

Douglas Hill,
Cabernet Sauvignon

Australien

Bellemount Shiraz,
Cabernet Sauvignon

