



LE ROYAL MERIDIEN
HAMBURG

Le MERIDIEN



*Der schönste Tag im Leben ...
... wir begleiten Sie bis dorthin!*

Das Le Royal Méridien Hamburg wird den schönsten Tag in Ihrem Leben zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Hier schweben Sie im „achten“ Himmel und feiern bei atemberaubendem Blick über Hamburgs Alster und die Skyline - das wohl schönste und romantischste Ereignis in Ihrem Leben.

Auch kulinarisch erleben Sie bei uns ein Feuerwerk der Sinne. Erlesene Delikatessen werden auf Ihre individuellen Wünsche abgestimmt und verzaubern Sie im Einklang mit den Raritäten unseres Weinkellers.

Unser einzigartiges Serviceteam wird sich sowohl in der Vorbereitungszeit als auch bei der Durchführung Ihrer Feier liebevoll und gleichermaßen professionell um Sie kümmern und mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Le **MERIDIEN**

Hochzeitspauschalen 2012

Wir haben drei Hochzeitspauschalen entwickelt, die Ihnen die Planung dieses besonderen Tages vereinfachen sollen. Selbstverständlich können diese noch ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abgewandelt werden.

Mit jeder Pauschale wird dem Brautpaar kostenlos eine Suite in der schönsten verfügbaren Kategorie inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet zur Verfügung gestellt.

Méridien Hochzeitspauschale à Euro 104,00 pro Person:

- Abendessen mit einem 4-Gang-Menu oder in Form eines Buffets:
Suppe (serviert), Vorspeisen, Salate, Hauptgänge mit Beilagen, Dessertauswahl
- Begrüßungscocktail und Getränke zum Abendessen (18.00 – 24.00)
Prosecco Spumante, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten
- Dekorative Menükarten, Kerzenleuchter, cremefarbene Stuhlhussen mit entsprechender Tischwäsche
- Hochzeitstorte

Deluxe Hochzeitspauschale à Euro 121,00 pro Person:

- Abendessen mit einem 4-Gang-Menu oder in Form eines Buffets:
Suppe (serviert), Vorspeisen, Salate, Hauptgänge mit Beilagen, Dessertauswahl
- Begrüßungscocktail und Getränke zum Abendessen (18.00 – 24.00)
Prosecco Spumante, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten
- Dekorative Menükarten, Kerzenleuchter, cremefarbene Stuhlhussen mit entsprechender Tischwäsche
- Mitternachtssnack vom Grill, Mitternachtssuppe oder Kaffee & Kuchen am Nachmittag
- Hochzeitstorte

Royal Hochzeitspauschale à Euro 138,00 pro Person:

- Abendessen mit einem 4-Gang-Menu oder in Form eines Buffets:
Suppe (serviert), Vorspeisen, Salate, Hauptgänge mit Beilagen, Dessertauswahl
- Begrüßungscocktail & Getränke zum Abendessen (18.00 – open end)
Prosecco Spumante, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten
- Dekorative Menükarten, Kerzenleuchter, cremefarbene Stuhlhussen mit entsprechender Tischwäsche
- Mitternachtssnack vom Grill, Mitternachtssuppe oder Kaffee & Kuchen am Nachmittag
- Hochzeitstorte

Le MERIDIEN

Die Pauschalen gelten ab einer Mindestteilnehmerzahl von 30 Personen. Für unsere Räumlichkeiten sind ebenfalls Mindestpersonenanzahlen festgelegt. Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmeranzahl fallen zusätzlich Bereitstellungskosten für den Festsaal an.

Weitere Angebote ...

- Dekoration** Sehr gerne wird Ihnen unsere Partner-Floristikfirma Home Flowers ganz nach Ihren Vorstellungen einen festlichen Tisch- und Blumenschmuck zusammenstellen. Die Preise werden individuell nach Art und Größe der Dekoration ermittelt. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Organisation gerne behilflich und stellen den Kontakt für Sie her. Gerne dürfen Sie die Floristen jedoch auch persönlich unter der Telefonnummer 040 243484 oder per E-mail unter home.flowers@t-online.de kontaktieren.
- Rahmenprogramm** Für Ihren schönsten Tag im Leben darf selbstverständlich die musikalische Begleitung nicht fehlen. Wir haben bereits einige Kontakte zu Musikern und Agenturen geknüpft und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.
- Transfer für Sie** Eine edle Limousine, ein klassischer Oldtimer oder doch die edle Hochzeitskutsche – über uns können Sie das passende Gefährt für die Fahrt zur Kirche und in das Hotel buchen.
- Transfer** Gerne organisieren wir einen Abholservice für Ihre Gäste vom Flughafen oder Hauptbahnhof sowie den Transfer von der Trauung in das Hotel.
- Trauung** Wünschen Sie einen ganz besonderen Platz für die Eheschließung? Wir halten einige Adressen schöner Standesämter, Kirchen und außergewöhnliche Trauorte wie z.B. in einer Kunstgalerie, im Tierpark oder im Planetarium bereit.
- Zimmerkontingent** Falls einige Ihrer Gäste ebenfalls die Nacht in unserem Haus verbringen möchten, vereinbaren wir gern spezielle Zimmerpreise.

Bitte zögern Sie nicht, uns telefonisch zu kontaktieren: 040 / 2100 2991
Das Bankettverkaufsteam im Royal Méridien freut sich auf Sie!

Le **MERIDIEN**

Menu- und Buffetvorschläge für die Hochzeitspauschalen 2012

Menu

Menu I

Ruccolasalat mit weißem Balsamicoschaum und Garnelen

Rheingauer Kräutersüppchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Portweinreduktion, Gemüse der Saison und Schnittlauch
Kartoffelgnocchis

Dunkles Schokoladenmousse mit Grand-Marnier Erdbeeren

Menu II

Marinierter Kalbstafelspitz auf bunten Linsen mit Kräuterschmand

Brunnenkressecrèmesuppe mit pochiertem Wachtelei

Deichlammrücken auf Rosmarinjus, Prinzessbohnen und Kartoffel-Lauch-Gratin

Creme Caramel mit Orangensalat

Menu III

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Kartoffel-Zwiebel-Dressing und Brotchip

Steckrübencrèmesuppe mit Speckcroûtons

Rinderfilet an Tio-Pepejus auf Spitzkohl mit Schupfnudeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis und Zitrusalat

Le **MERIDIEN**

Buffet

Buffet I

Carpaccio von Jacobsmuscheln mit Mango-Minz-Relish
Sülze von Kaninchenrücken mit Pilzen
Iberico Schinken auf Feigen Dattelsalat
Toskanischer Nudelsalat mit Chorizo
Poulardenbrust mit kandierten Trauben und Nusschutney

~ ~ ~

Kalbschwanzessenz mit Geflügelnocken

~ ~ ~

Crépinette vom Rinderfilet, an Portweinjus mit Brüsseler Kohl und Herzoginkartoffeln
Gebratene Riesengarnelen *Tandoori* an Konfit von roten Zwiebeln mit Safranreis
Trüffelrisotto mit glasierten Lauchzwiebeln an Kerbelschaum

~ ~ ~

Exotischer Obstsalat

Crêpes mit glasierten Apfelspalten

Crème Brûlée von weißer Schokolade

Eierlikörmousse im Schokoladenschälchen

Orangenmousse

Buffet II

Geräucherte Wachtelbrüstchen an Rote Beete Salat
Tafelspitzsülze an Zitronenrahm
Tranche von Barbarie-Entenbrust an Trauben-Portweinsauce
Hausgemachte Rehterrine mit Apfel-Selleriesalat und Walnüssen
Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen und Kartoffeldressing

~ ~ ~

Champignonsuppe mit Seranoschinken

~ ~ ~

Gebratene Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsauce an Spitzkohl mit
Schupfnudeln

Strudel von Lachs und Zander im Filouteig gebacken mit glasiertem Gemüse und
Schnittlauch Kartoffelcreme

Picatta von der Zucchini mit weissem Tomatenschaum und hausgemachten Tagliatelle

~ ~ ~

Panna Cotta mit Mangosauce

Zweierlei Schokomousse im Glas

Pyramide von verschieden gefüllten Mini-Eclairs im Spinnzucker-Mantel

Moccacreme an Cognacschaum

Tiramisu

Le MERIDIEN