



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

HOCHZEITSMAPPE

Erleben Sie Ihre Hochzeitsfeier im romantischen und unvergesslichen Ambiente des Hotels „DER ACHTERMANN“.





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

RÄUMLICHKEITEN

Für Ihre Gesellschaft haben Sie die Wahl zwischen vier individuellen und reizvollen Räumen





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

MARMORSAAL



- imposanter, elegant ausgestatteter Festsaal, mit 260 m² optimal für große Hochzeitsgesellschaften
- der Marmorsaal vermittelt ein Gefühl von historischem Glanz und garantiert ein rauschendes Fest
- Achter- oder Zwölfertafeln für bis zu 180 Personen
- Runde Achtertische bieten bis zu 100 Personen Platz, regen zum herzlichen Plausch an und führen die Gesellschaft eng zusammen



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

TURMSAAL



- prächtiger, historischer, runder Saal mit sternförmig angeordneten Nischen und beeindruckendem Kronleuchter - Romantik pur auf 130 m²
- eine eigene kleine Bar sorgt hier für ein gewisses Maß an Exklusivität
- runde Tische zu jeweils acht Personen genügen für Gesellschaften mit 70 Gästen und ermöglichen ein fröhliches, kommunikatives Fest, bei dem man sich nicht aus den Augen verliert
- bis zu 40 Personen können an einer offenen U-Form feiern



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

KAISERNISCHE



- Feiern Sie im engsten Kreise und genießen Sie romantisches, familiäres Beisammensein
- die Kaisernische befindet sich in unserem historischen und unter Denkmalschutz stehenden Restaurant „Altdeutsche Stuben“ und bietet somit einen stilvollen Rahmen
- Tafel möglich für maximal 24 Personen



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

BLUMENZIMMER



- fühlen Sie sich durch die große Fensterfront wie in einem Wintergarten
- der Raum ist 35 m² groß und daher optimal für kleinere Hochzeitsfeiern
- durch die besondere Architektur besteht zudem bei gutem Wetter die Möglichkeit, die Panoramaterrasse zu nutzen
- wählen Sie eine Blocktafel für 20 Gäste oder einzelne Achtertische für maximal 24 Gäste



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

DEKORATION

Der Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen. Jean-Jacques Rousseau





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

DEKORATION

STANDARD

Wir bieten Ihnen eine ansprechende Auswahl unserer klassischen Dekorationsvorschläge.

- Grundform bestehend aus weißer Tischwäsche und weißen Stoffservietten, kombiniert mit Kerzen, Tischband und Servietten in ansprechendem Blau
- zwei Standardmenükarten pro Tisch



- Grundform bestehend aus weißer Tischwäsche und weißen Stoffservietten, kombiniert mit Kerzen, Tischband und Servietten in Apricot
- Zwei Standardmenükarten pro Tisch



- Grundform bestehend aus weißer Tischwäsche und weißen Stoffservietten, kombiniert mit Kerzen, Tischband und Servietten in kräftigem Bordeaux
- Zwei Standardmenükarten pro Tisch





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

DEKORATION

INDIVIDUELL

Um die Feier nach Ihren ganz individuellen Ansprüchen zu gestalten und zu etwas absolut Persönlichem zu machen, bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:

- Wählen Sie gegen einen Aufpreis von 0,50 Euro für Kerzen, Servietten und Tischbändern aus 10 weiteren Farben
- Platzteller je 1,50 Euro



- Stuhlhussen pro Stück 1,50 Euro
- Blumengestecke in Farbe und Größe nach Ihren Vorstellungen je. nach Angebot ca. 10-25 Euro pro Gesteck



- Pro Person eine individuell gestaltete Menükarte mit Kordel jeweils 1,50 Euro





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

ERGÄNZENDE DEKORATION

- **BAR**, bieten Sie Ihrer Gesellschaft Exklusivität und Abwechslung



- **BLUMENGESTECKE**, z. B. um das Buffet besonders hervorzuheben



- **DETAILS IM RAUM**, die Ihre Feier stilistisch individualisieren





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

ARRANGEMENTS





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

ARRANGEMENTS

STANDARD

- professionelle Planung von A^{peritif} bis Z^{ucker}kuchen
 - Bereitstellung eines stimmungsvollen Festraumes
 - Dekoration im Standardformat
 - Dekoteller mit Stumpenkerzen und Blumenschmuck, weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten, Tischband, Kerzen, farbige Servietten in den Farben blau, champagner oder bordeaux, apricot
 - zwei Menükarten pro Tisch
 - 1 Glas Sekt zum Aperitif
 - Büffet oder Menü 1 bis 3 „Der Achtermann“
 - Getränkepauschale für 5 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
 - persönliche Betreuung während der Feier durch fachkundiges Servicepersonal
- Pro Person 55,00 Euro

SUPERIOR

wie Standard, aber zusätzlich mit:

- Blumengestecke
 - eine Digestifrunde bei der Sie aus folgendem Angebot wählen (Baileys, Nordhäuser Doppelkorn, Schierker Feuerstein, Remy Martin, Grappa oder Johnny Walker Red Label)
 - asiatisches Fingerfood um Mitternacht
- Pro Person 66,00 Euro

EXCLUSIVE

wie Superior aber zusätzlich mit:

- Getränkepauschale für 7 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
 - Blumengesteck in Herzform für den Brauttisch
 - Kaffee während des ganzen Abends
 - klassische Hochzeitstorte
- Pro Person 80,00 Euro

KINDERSTAFFELUNG

0-6 Jahre kostenlos
7-11 Jahre 50%
ab 12 Jahre 100%



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

BUFFET „DER ACHTERMANN“

W a r m e r T e i l
Tomatensüppchen mit Reis
∞

Geschnetzeltes vom Rind nach Stroganoff Art
Gefüllter Spießbraten
∞

Saisonale Gemüsevariation, bunte Nudeln, Petersilienkartoffeln

K a l t e r T e i l
Roastbeef zart rosa gebraten mit sauce remoulade
Hähnchenbrust auf Glasnudelsalat mit Chili
Schinkenvariationen mit Melonenperlen
Schweinefiletmedaillons garniert
Matjesfilet Hausfrauen Art
Lachs geräuchert mit Sahnemeerrettich
Marinierte Eier
∞

Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
Zigeunersalat, Champignonsalat, Farmersalat
Verschiedene Blattsalate mit Dressings
∞

Käse vom Brett mit Original Harzer Käse
Brot, Butter, Schmalz
∞

Eingelegte Früchte mit Maraschino
Himbeercreme mit Schokosahne
Beerengrütze mit Vanillesauce



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

ACHTERMANN MENÜ 1

Tomatencremesuppe mit Parmesan



Medaillons von der Schweinelende mit Waldpilzen
in Schnittlauchsauce
dazu Blumenkohlröschen und Mandelbällchen



Schaum von weißer Schokolade
mit Nougatsauce
und Kaffee mit petit fours

ACHTERMANN MENÜ 2

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange



Tranchen vom Kalbsrücken
mit Morcheln und Champignons
dazu Gemüsebündchen und Pariser Kartoffeln



Warme Crêpes mit Waldfrüchten und Vanillesauce
dazu reichen wir Kaffee

ACHTERMANN MENÜ 3

Marinierte Blattsalate in Honigvinaigrette
mit Kräutern und gebeiztem Kaninchenfilet



Klare Linsenconsommé mit Steinpilzen



Gefüllte Schweinelendchen mit Pesto
an leichter Weinsauce
dazu gebackener Broccoli im Tempurateig
und Safranrigatoni



Eisbombe mit lauwarmen Früchten
und Kirschwasser



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

UNSERE HAUSWEINE

Ihringer Fohrenberg

Grauer Burgunder, Qualitätswein
feine Würze, vollmundig, trocken

Ihringer Fohrenberg

Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein
süffig, halbtrocken

Ihringer Winklerberg

Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein
trocken



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

INDIVIDUELLE AUSWAHL

Treffen Sie bei Speis und Trank Ihre ganz persönliche Wahl.





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

ITALIENISCHES BUFFET

W a r m e r T e i l

Weiße Cremesuppe von Tomaten



Piccata Milanese,
im Käse-Ei-Mantel gebackenes Schweinelendchen
auf Tomatenspaghetti



Saltim bocca, Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken

an Weißweinsauce mit schwarzen Nudeln

und Auberginenauflauf



Braciolo di maiale alle olive
Schweinerücken mit schwarzen Oliven
Risotto a la Milanese und Peperonata



K a l t e r T e i l

Hausgemachte Antipastivariation
von frischen Gemüsen und Pilzen
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Fischauswahl

Parmaschinken, Mailänder Salami

Vitello tonnato

Blatt- und Rohkostsalate mit dreierlei Dressings



Italienische Käseauswahl mit Trauben, Kapern und Oliven Ciabatta, Brot
und Butter



Tiramisù, Cappuccino Creme
Pana Cotta, Amaretticreme, Eisplatte Florenz

3,00 Euro Aufpreis pro Person



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

MENÜ „DER ACHTERMANN“ EXCLUSIVE

Carpaccio vom Lachs mit verschiedenen Saucen
auf kleinem Salatbukett



Weißer Zwiebelsuppe mit Rote Bete



Rosa gebratener Rinderrücken
an Thymiansauce
dazu kleine Gemüsebündchen
und Rahmkartoffeln



Zweierlei Sorbet mit exotischen Früchten
in Sternanisirup

5,00 Euro Aufpreis pro Person



DER ACHTERMANN

Hotel und Tagungszentrum | Goslar

SPEZIALITÄTEN-BUFFET

W a r m e r T e i l

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen



Schweinelendchen mit Waldpilzen
Pochiertes Lachssteak mit Safransauce
Rehkeulenbraten in Burgundersauce



Paprikagemüse, Speckrosenkohl
Butterspätzle, Kartoffelgratin



K a l t e r T e i l

Sülze von der Forelle
Lachspralinen an Fenchelsalat
Meeresfrüchteterrinen
Verschiedene Melonen mit Katenschinken
Hausgeschlachtete Wurst- und Schinkenspezialitäten
Pasteten von Wild und Geflügel



Artischocken – Shrimps – Salat
Waldorfsalat
Gemüsesalat mit gefüllten Eiern



Käseplatte mit Obst



Griessflammerie mit Waldheidelbeeren
Mousse von zweierlei Schokoladen
Salat von frischen Früchten



Illuminierte Eisbombe

6,00 Euro Aufpreis pro Person



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

COCKTAIL UND APERITIF

Sekt mit Erdbeermark	0,1l	4,10 Euro
Bellini	0,1l	4,10 Euro
Kir Royal mit Sekt	0,1l	4,10 Euro
alkoholfreier Cocktail (mit Grapefruit-, Orangen-, Bananen- und Ananassaft, Grenadine)	0,1l	5,00 Euro
Glas Champagner	0,1l	8,10 Euro



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

DAS BESONDERE AM ACHTERMANN

- lassen Sie Ihre Gäste in unserem Haus übernachten, so dass die Feier von jedem ausgelassen zelebriert werden kann



- verbringen Sie Ihre Hochzeitsnacht in einem unserer schönen Hotelzimmer, ab 30 Pers. spendieren wir Ihre Übernachtung



- oder nächtigen Sie in einer unserer Designer-Suiten und gönnen Sie sich zu einem ganz besonderen Ereignis einen ganz besonderen Abschluss





DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

CHECKLISTE

NOCH EIN JAHR

- Termin der Hochzeit festlegen
- Auswahl einer passenden Räumlichkeit

NOCH ELF MONATE

- Entscheiden Sie sich für Ihren Raum
- Denken Sie an Übernachtungsgäste
- Zimmer unverbindlich reservieren

Nun haben Sie ein halbes Jahr Zeit, sich um den Rahmen und die restlichen Vorbereitungen zu kümmern.

NOCH FÜNF MONATE

- Zeitlichen Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier festlegen
- Auswahl der Speisen und Getränke
- Entscheidung für die Raumgestaltung (Bestuhlung, Bar, Buffet,...)
- Zimmer fest reservieren

NOCH VIER WOCHEN

- Detailabsprache (Dekoration, Sitzplan,...)
- Eventuelle Korrektur der Zimmerreservierung

Wir, das Team DER ACHTERMANN, wünschen Ihnen bei der Vorbereitung viel Spaß und unterstützen Sie mit Rat und Tat, damit dieser Tag der schönste Ihres Lebens wird.