



PARK-HOTEL INSELI



Das Paradies abseits vom Lärm



hotel
metropol

HOCHZEITSANGEBOT

All inklusive Superior

Park-Hotel Inseli
Inselstrasse 6
8590 Romanshorn

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

info@hotelinseli.ch
www.hotelinseli.ch

Hotel Metropol
Bahnhofstrasse 49
9320 Arbon

Tel. 071 / 447 82 82
Fax. 071 / 447 82 80

info@metropol-arbon.ch
www.metropol-arbon.ch



Zum Pauschalpreis von CHF 200.00 pro Person

Dieser Preis beinhaltet bis 01.00 Uhr folgende Leistungen

- ★ Ihr persönlicher Ansprechpartner im Hotel
- ★ Aperitif mit Champagner und Canapés
- ★ 4-gängiges Hochzeitsmenü mit Amuse Bouche aus unseren Empfehlungen
- ★ Weißwein und Rotwein aus unseren Empfehlungen
- ★ Mineralwasser, Softdrinks und Bier
- ★ Kaffee und Tee mit Friandise
- ★ Digestiv vom Spirituosenwagen
- ★ Hochzeitstorte
- ★ Menükarten
- ★ Tischdekoration mit frischen Blumen
- ★ Persönliche Namensschilder
- ★ Probeessen für das Brautpaar
- ★ Festliche Hussen für die Bestuhlung
- ★ Kostenlose Parkplätze
- ★ Übernachtung des Brautpaares in einem speziellen Hochzeitszimmer
- ★ Service

Nach 01.00 Uhr werden pro Stunde / pro Person CHF 10.00 verrechnet.

Wir freuen uns darauf, Sie an Ihrem schönsten Tag bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

**Sami Debbabi
und
das Inseli und Metropol Team**



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-Mascarponecrème
mit Crevetten und Cocktailsauce

Dünn geschnittener Rohschinken mit Melone

Lammrücken mit Kräuterkruste auf Rosmarinjus
Polenta und buntes Gemüsebouquet

Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse
garniert mit Früchten

Hochzeitsmenü 4

Amuse Bouche

Basilikumschaumsuppe mit Aceto Balsamico

Pochierte Eglifilets an einer Zitronengrassauce
serviert mit Blattspinat und Bandnudeln

Gebratenes Kalbssteak auf Thymianjus
serviert mit mediterranem Gemüse und Bandnudeln

Crème 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-Senfsoße
garniert mit einem Salatbouquet

Duett von Kalbs - und Schweinsmedaillon an Morchel - und Burgundersauce
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Haugemachtes Tiramisu



Hochzeitsmenü 7

Amuse Bouche

Geeiste Melonensuppe mit Portwein

Frischkäsemousse mit Salatbouquet an feinem Himbeerdressing

Gebratene Filets von Zander und Forelle
dazu 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
serviert mit Pommes Duchesse und buntem Gemüse

Creme Catalan mit Sauerrahmeis



Weine - Hochzeitspauschale

WEISSWEINE 7dl

Schweiz

- Gropp Untersee, Müller Thurgau
- St. Saphorin, AOC, Wallis

Frankreich

- La Baume, Chardonnay

Italien

- Soave, Salva Terra
- Roero Arneis, Monfrigio

Österreich

- Grüner Veltliner

ROSÈ 7dl

- Oeil de Perdrix, Wallis

ROTWEINE 7 dl

Schweiz

- Hüttwiler Stadtschryber, Pinot Noir, Thurgau
- Maienfelder Blauburgunder, Graubünden

Frankreich

- Beaujolais, Beaujolais-Village AC, Bombardon

Italien

- Cole di Sasso IGT, Cabernet Sauvignon, Banfi
- Valpolicella Classico
- Montepulciano d' Abruzzo
- Nero d' Avola

Kalifornien

- Douglas Hill, Cabernet Sauvignon

Österreich

- Roter Zweigelt

