



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Pauschalangebote

2025

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Hochzeitspakete

Hochzeitsangebot "Silber"

ab 40 Personen

- * Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt
- * Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee
- * Hochzeitsbuffet

Warme Speisen:

- * Kraftbrühe Lucullus mit feinem Eierstich und Fleischklößchen
- * Zarte Schweinemedallions auf Champignonrahm
- * deftiger Hirschrahmbraten in Rotweinsauce, Waldpilze und Preiselbeeren
- * gebratenes Zanderfilet auf buntem Paprikagemüse, dazu reichen wir eine Weißweinsauce und Zitronenbutter
- * Hähnchenbrustmedallions Hawaii, überbacken mit Ananas und Käse
- * Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
- * Mini-Klöße, Kartoffelkroketten, Basmatireis und Spätzle

Kalte Speisen:

- * Käsevariation aus verschiedenen Ländern, mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- * Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjesfilet
- * Schinkenplatte mit Kochschinken, Lachsschinken und Schinkenspeck
- * Hackepeter-Igel mit Zwiebelwürfeln
- * Tomate/Mozzarella
- * Gurkensalat und Tomatensalat
- * gefüllte Eier, herzhaft garniert
- * Rindfleischsalat und Geflügelsalat
- * Brot, Brötchen, Baguette und Butter

- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Schokoladenmousse und Mango-Aprikosencreme

Bonus: Hochzeitszimmer für das Brautpaar, inkl. Sektf Frühstück am nächsten Morgen

Preis: 130,90 € pro Person

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Hochzeitsangebot „Gold“

ab 40 Personen

- * Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt Riesling trocken
- * umfangreiches Kaffee- und Kuchenbuffet (ohne Hochzeitstorte) am Nachmittag
- * Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee
- * Hochzeitsbuffet

Warme Speisen:

- * Schweinemedallions in einer Cognac-Pfefferrahmsauce
- * gebratene Maispouletbrust mit gegrillten Cocktailtomaten und Brokkoli
- * gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse und Zitronenbutter
- * deftiger Hirschbraten in einer Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren
- * gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse, überbacken mit Parmesan
- * Gemüse der Saison, Blaukraut und gebackene Blumenkohlrispchen
- * Mini-Klöße, Basmatireis, Kartoffelkroketten und Spätzle

Kalte Speisen:

- * Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- * exklusive Räucherfischplatte mit Lachspralinen, Heilbutt und Räucherlachs
- * Honigmeloneschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
- * Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonischnitten und gefüllten Champignons
- * Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- * Carpaccio auf Rucolasalat mit Parmesanspänen und Balsamicoglaze
- * bunter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais und frischen Champignonköpfen
- * Rindfleischsalat und bunter Linsensalat
- * Brot, Brötchen, Baguette und Butter

- * Obst, auf Platte tranchiert, mit exotischen Früchten
- * Limetten-Minzmousse, Schokoladenmousse und Panna Cotta mit Erdbeermark

Bonus: Hochzeitszimmer für das Brautpaar, inkl. Sektfrühstück am nächsten Morgen

Preis: 138,90 € pro Person

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Hochzeitsangebot „Platin“

ab 40 Personen

- * Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt Riesling trocken
- * umfangreiches Kaffee- und Kuchenbuffet (ohne Hochzeitstorte) am Nachmittag
- * Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee
- * Hochzeitsbuffet

Warme Speisen:

- * zarter gespickter Rehbraten in einer Wachholderrahmsauce, Waldpilze und Preiselbeeren
- * Kalbsrücken Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbeiblatt
- * gebratenes Doradenfilet, garniert mit Miesmuschelfleisch und Garnelen, Dijonsenf-Dillsoße
- * gebratene Maispoularde in einer Curry-Calvados-Kokossoße, Grilltomaten
- * Gemüse der Saison und Schinkenbohnen
- * Mini-Klöße, Mandelbällchen, Kartoffelgratin und Wildreis

Kalte Speisen:

- * Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Ziegenkäse, Camembert, Frischkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- * Meeresfischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Garnelen
- * luftgetrockneter Serranoschinken mit Netzmelone
- * Anti-Pasti-Variation mit gefüllten Champignons, gefüllte Peperonischoten, gebratenem Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten
- * Carpaccio auf Rucolasalat mit Parmesanspänen und Balsamicoglance
- * rosa Kalbfleisch in Scheiben mit einer Thunfisch-Kapernsoße
- * Tomate mit Büffelmozzarella
- * Balkansalat mit Oliven und Fetakäse
- * Gemüsesticks mit Aioli-Paste
- * Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und Vinaigrette
- * Brot, Ciabatta und verschiedene Buttersorten
- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Panna Cotta, Erdbeercreme und Tiramisu
- * Eistorte mit Wunderkerzen und brühfrischen Kaffee, sowie restlicher Kuchen vom Kaffeetrinken

Bonus: Hochzeitszimmer für das Brautpaar inkl. Sektfrühstück am nächsten Morgen

Preis: 159,90 € pro Person

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de