



FEIERN SIE BEI UNS IHRE

Traumhochzeit



Der schönste Tag...

... beginnt bei uns mit einem prickelnden Aperitif auf der sonnigen Rheinterrasse, direkt am Flussufer. Dazu servieren wir erlesene Speisen umrahmt von festlichem Ambiente – dieses einzigartige Flair erwartet Sie in Breisach, in Kläsles Hafenhalle am Rhein.

Genießen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens so richtig und lassen Sie sich von unserem professionellen Team rundum verwöhnen!

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an feinen Menüs und Buffets, ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Unsere Hafenhalle liegt direkt am Ufer des Rheins und ist der ideale Rahmen für Ihre ganz besondere Feier. Hier können Sie mit bis zu 300 Personen von der romantischen Trauung im Freien bis hin zur rauschenden Partynacht feiern.

Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung, mit der wir alle Ihre Wünsche erfüllen können.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

***Ihre Familie Kläsle
und Mitarbeiter***



Unsere Arrangements und Pauschalen



Verbringen Sie in unserer neuen Hafenhalle am Rhein unvergesslich schöne Stunden. Dafür hat unser kompetentes Team besondere Festpakete geschnürt, von denen wir Ihnen nachfolgend drei All-inclusive-Angebote vorstellen.

Unsere All-inclusive-Hochzeitsarrangements beinhalten:

- Gemeinsame Planung der Hallen- und Tischeinteilung, runde Tische oder rechteckige Tafeln sind möglich
- Damast-Tischdecken & Stoffservietten (weiß), inklusive eindecken mit Gläsern, Tellern, Besteck
- Textile Buffet- und Geschenktischumrandung
- Auf der Terrasse: Stehtische, Bestuhlung und Sonnenschirme
- Speisen & Getränke laut Auswahl (siehe Getränkepauschale), inklusive Aperitif
- Kinderpauschale: Kinder bis 5 Jahre gratis / ab 6 bis 12 Jahre halber Preis, ab 13 Jahren gelten Erwachsenenpreise
- Menü- und Getränkekarten
- Sperrstunden nach Absprache
- Großer, kostenfreier Parkplatz
- Klimatisierte Halle
- Barrierefrei

Romantik-Bufferet

Zum Empfang

Blätterteiggebäck & Oliven



Vichyssoise (geeiste Kartoffelsuppe) – serviert –

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Hausdressing,
Gurkensalat, Karottensalat, Paprikasalat,
Fagottinisalat mit getrockneten Tomaten,
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum,
Brot

Antipasti

gebratene Auberginen, Champignons, Zucchini,
Paprika, Peperoni, eingelegte Tomaten, Oliven

Kalte Speisen / Fleisch

Roastbeef mit Sauerkirsch-Chutney,
rosa gebratene Entenbrust auf Wurzelgemüse in gereiftem Winzeressig,
luftgetrockneter Schinken mit Melone,
Vitello tonnato (Kalbfleisch, cremige Thunfischsoße, Kapernäpfel, Sardellenfilets)

Kalte Speisen / Fisch

Räucherlachs,
geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Scampispieße in Kräutern und Peperoni mariniert,
Meeresfrüchtesalat in Limonenöl mit weißem Aceto Balsamico

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie aus folgenden Vorschlägen 3 Gerichte
Schweinelenochen im Speckmantel mit Champignonrahmsoße,
geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersoße,
Seeteufel mit Gemüse

Beilagen nach Wahl

Spätzle, Nudeln, Kartoffelgratin
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert

frischer Obstsalat, Eistorte, Muffins,
Mini Eclairs, dunkle Mousse au chocolat,
Panna Cotta

Käsebrett

(auf Wunsch)

Kalbskotelett
(Champignonrahmsoße)

...

Dry Aged Rinderkotelett (Jus)

...

Lammkeule (Sauce Provençal)

...

Iberico-Schweinekotelett (Jus)

...

- rosa gebraten -



Gourmet-Bufferet

Zum Empfang

ausgewählte Fingerfood-Kreationen

Amuse bouche



Gazpacho – serviert –

Salate

gartenfrischer Blattsalat,
Hausdressing, italienisches Dressing,
Salat von Spaghettini mit Shrimps und Fenchel,
Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan,
Farfalle-Salat mit gebratenen Pilzen und Kräutern,
Karottensalat, griechischer Bauernsalat, Brot

Antipasti

gebratene Auberginen, Champignons, Zucchini,
Paprika, Peperoni, eingelegte Tomaten, Oliven

Kalte Speisen

Scampispieße in Kräuter und Peperoni mariniert,
in Basilikum und Orangen gebeizter Lachs,
marinierte Wolfsbarschfilets mit Knoblauch und Oliven,
Meeresfrüchtesalat in Limonenöl mit weißem Aceto Balsamico,
Maispoularde – gefüllt mit getrockneten Tomaten,
Mozzarella und Basilikum,
Duo von Parmaschinken und Coppa, Charentais-Melone,
Vitello tonnato
(Kalbfleisch, cremige Thunfischsoße, Kapernäpfel, Sardellenfilets)

Hauptgerichte

Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe) in Tomatensoße,
Schweinfiletmedaillons unter der Pestokruste, leichte Weißweinsoße,
geschmorte Maispoularde „ligurische Art“,
gebratener Seeteufel, Paprika-Artischocken-Zucchini-Ragout

Beilagen:

Gnocchi, Linguine mit Tomaten und Basilikum,
Rosmarinkartoffeln, Gemüse

Dessert

Tiramisu, Panna Cotta,
frischer Obstsalat,
Joghurt-Passionsfrucht-Mousse,
Eistorte

Käsebrett



Klassik-Bufferet

Zum Empfang

Blätterteiggebäck & Oliven



Hochzeitssuppe – serviert –

Salat- und Vorspeisenbuffet

gartenfrischer Blattsalat,

Hausdressing,

Gurkensalat, Karottensalat,

Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum,

Nudelsalat mit gebratenen Pilzen und Basilikum,

griechischer Bauernsalat,

Brot

roher Schinken mit Melone,

gefüllte Maispouardenbrüstchen,

geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich,

Räucherlachs,

Meeresfrüchtesalat

Antipasti

gebratene Auberginen, Champignons, Zucchini,

Paprika, Peperoni, eingelegte Tomaten, Oliven

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie aus folgenden Vorschlägen:

Ligurisches Hähnchen,

Schweinelendchen im Speckmantel

mit Champignonrahmsauce,

geschmorter Kalbstafelspitz mit Cognacrahmsauce,

geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersauce,

Zanderfilet in Rieslingsoße

Beilagen nach Wahl:

Spätzle, Nudeln, Kartoffelgratin,

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert

Eistorte, frischer Obstsalat,

dunkle Mousse au chocolat,

Panna Cotta

Käsebrett

(auf Wunsch)

Getränkepauschale

Unsere All-inclusive-Hochzeitsarrangements beinhalten eine Getränkepauschale mit folgender Auswahl:

Aperitif

1 alkoholfreier Cocktail

Winzersekt

Orangensaft, Crème de Cassis

Weine 0,75 l

Aus der Region

Biere

vom Fass: Fürstenberg Pils, Erdinger Hefeweizen

Erdinger dunkles Weizen, Kristallweizen

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei

Fürstenberg alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light, Spezi, Sprite,

Soft, Vio Produkte

Ein Digestif pro Person

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee

verschiedene Teesorten



Die ganz persönliche Note...

Mit viel Liebe zum Detail planen wir mit Ihnen gemeinsam, damit Ihr Hochzeitsfest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Dabei berücksichtigen wir die wichtigsten Komponenten, die wir gerne nach Ihren Wünschen durch individuelle Zusatzleistungen ergänzen.

- All-inclusive beginnt ab 17:00 Uhr
- Kostenpauschale ab 0:00 Uhr
- Anbringen und Abräumen von mitgebrachter Deko
- Stuhlhussen
- Lichtobjekte (Strahler bunt, drinnen & draußen)
- Zigarren und Whiskeybar
- Candybar
- Longdrinks & Cocktails auf Wunsch



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Familie Kläsle

Hafenstr. 11 • 79206 Breisach

Telefon +49 (0) 76 67/10 23

info@klaesles-gastronomie.de

www.hafenhalle-breisach.de