RESTAURANT Heimat AM RHEIN

Deine Hochzeit an Bord

RUND UM SORGLOS PAKET

Fangen wir doch mal an! Diese Leistungen sind komplett inklusive:

1. Empfang mit Prosecco | hausgemachter Limonade und Flying Food
2. Drinks: Getränkepauschale für 10 Stunden (auf Wunsch verlängerbar), damit verpassen wir euch sowas von eine Steuerbord :)
3. Zum Abendessen ein Buffet oder Menü aus der Kobüse
4. Mitternachtssnack für die Trunkenbolde
5. Service und Endreinigung
6. Mit Dabei :

Location Heimat und freischwimmende Terrasse inklusive Nebenkosten

Tischwäsche und Stoffservietten

VOLL KLIMATISERTER INNENRAUM

Geschirr und Besteck

Beratung und Besprechungen Ihres Tages

NEU: Unser Fotospiegel - ab 499€ - jetzt scannen

ab 103 Euro all Inclusive

Ahoi,DAS SIND WIR

Wir sind die wohl aussergewöhnlichste Hochzeitslocation
und die Leckerste #foodlove
->TOP 3 RESTAURANTS IN MANNHEIM - TRIPADVISOR<-

Direkt auf dem Rhein, mit Blick aufs Wasser. Gehts noch cooler? Die Heimat bietet Euch eine stylische Location mit vielen Möglichkeiten, **Eure Hochzeit** individuell zu gestalten.
Vom 4-Gänge-Menü mit einem Mitternachtssnack bis hin zum Gourmet-Buffet mit Sektempfang - alles ist möglich
Ihr entscheidet, wie Euer perfektes Arrangement auszusehen hat.

Mit bis zu **70 Gästen** (inklusive Buffet und Tanzfläche auf der schwimmenden Terrasse) könnt Ihr in die Nacht hinein feiern und mit Euren Liebsten ein einzigartiges Event erleben.

Wir betreuen Euch von der ersten Anfrage bis zu Eurem großen Tag :)

Genug von uns, legen wir los mit der Planung !

1. Der Empfang

Mannheim, 28,5 Grad, Sonne. Perfektes Hochzeitswetter!
Wir starten mit unserer hausgemachten Limo und Prosecco
um die ersten eintreffenden Gäste zu versorgen.
Dazu gibt's eine tolle Auswahl ein Fingerfood-Leckereien:

- Zweierlei Mini-Flammkuchen
- Oliven aus der Provence mit gemischten Grissini-Stangen
- Vegane Crunchy Falafelbällchen | aus Kichererbsen | Knoblauchmayo

DER KULINARISCHE BEGINN

Zu jeder Hochzeit gehört eine schöne Auswahl an leckeren Kuchen.

Damit Sie sich aufs Genießen konzentrieren können, haben wir das Geschirr und Besteck für Kaffee und Kuchen bereits inkludiert.

Wieder ein Haken, den Sie in Ihrer Vorbereitungsliste machen können.

OPTIONAL: Heimats Candy Bar - Süße Verführungen auf unserem Dessertwagen präsentiert (4,5€ p.P inklusive Gläschen, Füllung, Bokerias Candywagen, Dekoration)

2. DRINKS

Der „ungewisse" Punkt bei vielen Feiern – nicht jedoch bei uns!
Damit alle Wünsche erfüllt werden haben wir folgende Getränke für euch inkludiert (kalkuliert auf 10 Stunden):

- Teinacher Gourmet Wasser (still und medium)
- Softdrinks |Fruchtsäfte
- Hefe und Pils vom Fass, Weizenradler, und Radler
- Korrespondierende Weine zum Essen:

Weissweine: Weisser Burgunder | Weingut Ellermann Spiegel |
Summertime Cuvee | Weingut Wegner
Blanc de Noir | Weingut Wegner
Roweine: Cuvee Senator | Weingut Wegner
Malbec | Hereford Argentinien
Primitivo | I Muri Puglia
Rosewein: Rosamunde | Weingut Wegner
Portugieser Weißherbst | Deidesheim
Sekt: Schlumberger Sekt Bruit

MEGA ANGEBOT: Make it **CHAMPAGNE**

!MAN HEIRATET NUR EINMAL!

Dom Perignon Vintage Champagner 0,75l für 200€ statt 235€

Laurent Perrier Champagner Grand Bruit für **NUR 48€ PRO FLASCHE** statt 99€ - zum Empfang und den ganzen restlichen Abend!

- Kaffeespezialitäten von Etlli - dem besten Kaffes der ganzen weiten Welt

COCKTAILS UND MEHR

Darf es etwas mehr sein?

Dann ist unsere Cocktail-Pauschale genau das Richtige.
Wähle aus verschiedenen Cocktails | Aperitifs | Schnäpsen, die zu Euch und Euren Gästen passen!

Zum Beispiel:
Lillet Berry | Aperol Sprizz | Cuba Libre | Mojitoo | Hugo |
Alte Sorten vom Prinz - Alte Haselnuss - Alte Marille - Alte Williams Birne | Ramazotti |
Gin To...Moment! Geilere Idee:
UNSER STYLISCHE GIN-BAR IM VINTAGE DESIGN
Gins: Brockmans Premium Gin | Tanqeray N.10 | Gin Mare
Fillers: Thomas Henry Tonic | Fever Tree Tonic
Garnitur: Zitronen | Limetten | Minze | Rosmarin | Rote Beeren

Cocktails inklusive Ginbar pro Person für 4 Stunden: 24 Euro
Verlängerungsstunde p.P: 4,50€

Addon:
Weitere Getränke, Whiskey und Co nach Absprache!

3. DAS KULINARISCHE HIGHLIGHT

Jetzt wird es besonders interessant. Da die Liebe bekanntlich durch den Magen geht , haben wir bereits Buffets und Menüs von unserem erfahrenen Küchenchef zusammenstellen lassen.

Wir möchten Eure Hochzeitsvorbereitungen erleichtern, gehen jedoch gerne auf Eure persönlichen Wünsche ein.
PS: Unsere Buffets sind natürlich untereinander kombinierbar :)

M I T T E L M E E R F L A I R

Zuhause heiraten, aber trotzdem das Urlaubsgefühl verspüren? Bucht Euch das Mittelmeerflair-Paket und lasst Euch von unseren mediterranen Speisen in Strandlaune versetzen!

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce
Spaghettini-Salat im Weckglas | getrocknete Tomaten | Rucola
Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Gartenfrischer Salat der Saison im Weckglas
Gegrillte Antipasti von mediterranem Gemüse
Ofengebackener Feta-Käse mit Tomaten-Confit und geschmorten Zwiebeln
Spieße vom marinierten Hähnchen
Ofenfrisches Baguette
***
Adriatisches Doradenfilet | Mediterranes Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Filet vom Landschwein in Rosmarin-Knoblauch-Marinade | Kroketten
Hähnchen Saltim Bocca | Salbei | Parmaschinken | Pesto
Pasta Limoni | Zitronensauce | Rucola | Parmesan
***
Dessertbuffet im Weckglas
Panna Cotta | Frischer Obstsalat | Homemade Tiramisu
103

HEIMATS FINEST

Diese Paket bietet Euch eine bunte Vielfalt an Speisen, bei der für jeden Genießer etwas dabei ist. Legere Gerichte werden bei uns neu Interpretiert und in eine absolute Köstlichkeit verwandelt!

Gartenfrischer Salat der Saison im Weckglas
Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Cherry-Tomaten
Karamellisierte Ziegenkäsecrostini | Thymian | Rotweintrauben
Bokerias legendärer Mini-Pastrami-Burger | Bacon-Marmelade
Spieße vom mediterran marinierten Hähnchen
Gegrillte Antipasti von mediterranem Gemüse
Homemade Falafel | Jogurt-Minz-Dip
Crunchy Calamari | Limetten-Aioli
Ofenfrisches Baguettebrot
***
Duett von Lachs und Dorade Royale | Safran-Orangen-Sauce | Basmatireis
Schnitzel vom Milchkalb | Rusticofritten
Bäckchen vom Rind | Rosmarin-Rotwein-Jus | Rosmarinkartoffeln
Gnocchi | getrocknete Tomaten | Rucola | Mandelpesto
***
Dessert:
Oreo-Cheese-Cake im Weckglas |
Sorbet von der Zitrone und Beere im Eiskübel | Mousse au Chocolat

NICE TO MEAT YOU, I´M BBQ!

Bock auf gutes Fleisch? Unser BBQ-Paket dürfte dann genau das Richtige für Euch sein! Wenn Euch das Geräusch und der Duft von brutzelndem Beef in ebenfalls in Ekstase versetzt, ist die gute Laune vorprogrammiert!

Bokerias Caesar Salad | Croutons
Gartenfrischer Salat der Saison im Weckglas
Couscous-Minz-Salat
Vitello Tonnato vom Kalb
Carpaccio vom Rind
Gegrillte Antipasti von mediterranem Gemüse
Spieße vom mediterran marinierten Hähnchen
Ofengebackener Feta-Käse mit Tomaten-Confit
und geschmorten Zwiebeln
***
Steaks vom Rind mit hausgemachter Kräuterbutter
Metzgers Bratwürste
OMG (Oh.Mein.Gott.) BBQ Spare-Ribs
Fisch des Tages aus der Pfanne (Dorade/Lachs nach Wunsch)
auf Grillgemüse
Build your Burger - unser US Beef Burger frisch vom Indoor-Grill
-auch veggie!!
Rosmarinkartoffeln
Maiskolben-Spieße
Rustico Fritten und Süßkartoffel-Fritten
***
Dessert
Yummi Erdbeertiramisu (Saisonal)
Hausgemachte Ice-Pops Bokeria Style
Classic Creme Brulee
115€ p.P

Upgrades: US Rinderfilet vom Grill + 1,2kg Tomahawks | Tranchiert
+15€ p.P

HOCHGENUSS & GAUMENSCHMAUS

Bei diesem Luxuspaket werden Eure Geschmacksknospen vor Glück förmlich tanzen. Bei dieser kulinarischen Auswahl dürfte niemand etwas auszusetzen haben. Eure Hochzeit wird mit dem Hochgenuss & Gaumenschmaus-Paket zum gustiösen Highlight des Jahres!

Rucola-Salat | Parmesan | Cherrytomaten | Pinienkerne
Vitello Tonnato vom Kalb
Marinierter Pulpo-Salat mit Kräuterdressing
Gratinierter Ziegenkäse auf Traubenragout-Ragout
Carpaccio vom Rind mit Parmesan-Spänen
Cremiger Burrata mit Cherrytomaten | Basilikum-Balsamico-Dressing
Riesengarnele mit Mango-Chutney im Weckglas
US GOP Tartar vom Rinderfilet | spicy | Kapern | aufm Löffel
Bokerias legendärer Mini-Pastrami-Burger | Bacon-Marmelade

***

Kalbsrückensteak Sous vide mit Morchel-Rahm
Seeteufel und Lachs auf Krustentierristto und Hummersauce
US Black Angus Rinderfilet | Tranchiert | Herb Jus
Unsere Waldpilzravioli in Trüffel-Parmesan-Sauce

***

Dessert:
Dunkle Mousse von der Valrhona | Tonkabohnen-Creme Brülee |
| Frischer Obstsalat

149

VERLOCKENDE MENÜ-ANREGUNGEN

Ihr wollt die Füße lediglich zum Tanzen bewegen? Dann lasst Euch von unserem kompetenten Service-Personal das perfekt auf Euch abgestimmte Menü servieren.

Wir geben Euch ein paar Anreize, wie solch ein Menü aussehen könnte, was dann am Ende auf Eure Teller kommt, entscheidet Ihr und Eure Gäste ganz alleine!

Cappucino-Cremesuppe der Saison im
Weckglas
***
Bunter Salat der Saison mit Riesengarnelen
und Himbeer-Feigendressing
***
Sous-Vide-gegartes Kalbsrückensteak mit
Rahmkarotten und Süßkartoffelpüree
oder
Seafood-Duo | Dorade | Lachs | Krustentier-Ristotto | Hummersauce
***
Flying Dessert-Buffet
Allerlei Kleinigkeiten

FÜR DIE SPÄTHUNGRIGEN

Mit einem kleinen Mitternachtssnack kann keine Müdigkeit vorgetäuscht werden. Der Energiebooster macht Euch wieder fit und ermöglicht es, sich auf die schönen Dinge des Abends zu konzentrieren, nämlich Trinken, Tanzen und Feiern!

Zur Auswahl stehen Euch folgende Angebote:

Currywurst im Weckglas
Internationale Käse-Platte mit Trauben und Knabberzeug und Chutney
Pulled Pork | Im Wecklas | Baguettebrot

dazu immer ofenfrisches Baguette

Bei uns geht niemand hungrig nach Hause!

ON TOP | ADDONS

Kostenlos:

Es stehen Euch ausreichend Parkplätze zur Verfügung, sodass die lange Suche erspart bleibt.

Gerne organisieren wir Taxen und Großraumtaxen für alle, die Ihr Auto lieber am nächsten Tag abholen möchten (Fahrtkosten sind nicht inkludiert).

Ihr benötigt Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe? Wir empfehlen euch die besten Hotel!

UND NUN?

Euch gefällt, was Ihr gelesen habt?

Dann meldet euch jetzt - wir freuen uns auf Eure Anfrage :)

info@heimat-mannheim.de