



LIEBE GÄSTE

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im Marc5 feiern möchten! Es ist uns eine Ehre, Sie an Ihrem besonderen Tag begleiten und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

In dieser Broschüre haben wir für Sie eine Auswahl an Vorschlägen zusammengestellt – von köstlichen Buffets bis hin zu weiteren Ideen. Diese Vorschläge dienen ausschließlich als Inspiration und können selbstverständlich ganz individuell an Ihre Wünsche und Vorstellungen angepasst werden.

Unser gesamtes Team im Marc5 steht Ihnen mit viel Kreativität, Erfahrung und persönlichem Engagement zur Seite. Gerne laden wir Sie ein, unsere Räumlichkeiten – inklusive Hotelzimmern, Kegel- und Bowlingbahn sowie unserem Bistorant – bei einem persönlichen Gespräch vor Ort kennenzulernen.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihre Traumhochzeit zu planen und unvergessliche Momente zu schaffen!

Herzliche Grüße
Ihr Marc5-Team

04777 – 80 89 88

info@hotel-cadenberge.de

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns eventuelle Preisänderungen vor. Aus diesem Grund besprechen wir jede Veranstaltung individuell und bereiten ein dazugehöriges Angebot.



BUFFET DOBROCK

Zarter Krustenbraten und saftiger Spießbraten
Gratin von der Heidekartoffel, Bratkartoffeln
Gemüse der Saison, Krautsalat
Sauce Hollandaise, Pfefferrahmsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet ab 20 Personen

Pro Person 24,90 €

MARC5 HOCHZEITSSUPPE

In der Terrine
Rinderkraftbrühe, Fleischklöße,
Lauch und Karotten

Zarter Rindertafelspitz, Meerrettichsauce,
Salzkartoffeln

Reis & Rosinen, Rosinenstuten,
Hochzeitsbrot und Butter

Buffet ab 20 Personen

Pro Person 29,50 €

OSTE BUFFET

KALT

Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Balsamico Dressing
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Ciabatta und Butter

WARM

Champignon-Cremesuppe
Krustenbraten vom Landschwein mit Bratensauce
Gegrillte Hähnchenbrust auf Paprikasauce
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Frisches Gemüse aus dem Ofenrohr

DESSERT IM GLAS SERVIERT

Mousse von dunkler Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfel-Mascarpone

Buffet ab 30 Personen

Pro Person 33,50 €



BUFFET CADENBERGE

KALT

Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Balsamico Dressing
Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce
Variationen von Räucherfisch mit Meerrettichsahne
Ciabatta und Butter

WARM

Hochzeitsuppe mit reichlich Einlage
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Hähnchenbrust vom Grill
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Dill- und Rahmsauce, Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln, Kroketten und kleine Rösti
Frisches Gemüse aus dem Ofen

DESSERT IM GLAS SERVIERT

Mousse von weißer Schokolade mit Himbeersauce
Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokosplittern

Buffet ab 30 Personen

Pro Person 39,50 €

BUFFET OBERNDORF

KALT

Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Balsamico Dressing
Hirtenkäse mit Wassermelone und Minze
Lachsforellentatar mit frischen Kräutern
Gegrillte Artischockenherzen mit Rucola
Salat von jungem Spinat mit Rauchlachsstreifen
und Kartoffelwürfeln

WARM

Tomaten Crèmesuppe mit Koriander
Maispouardenbrust auf Auberginen-Paprikaragoût
Gedünstetes Filet vom Rotbarsch auf Tomaten-Gurkengemüse
Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola und Pecorino
Patna Reis, Rosmarin Kartoffeln

DESSERT IM GLAS SERVIERT

Hausgemachter Obstsalat
Joghurtparfait mit Erdbeeren
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce
Melonensalat mit frischer Minze

Buffet ab 30 Personen

Pro Person 43,50 €

BUFFET WINGST

KALT

Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Balsamico-Dressing
Parmaschinken mit Melone
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Pasta-Salat mit Hähnchenbrust und getrockneter Tomate
Bunter Salat von Hirtenkäse und Gemüse

WARM

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Fenchelgemüse in
Champagnersauce
Roastbeef am Stück gebraten mit Thymiansauce
Hähnchenbrust auf einem Tomatenragoût mit Basilikum
Tagliatelle in Pesto geschwenkt
Gebratene Garnelen, dazu Knoblauch-Dip
Gratin von der Heidekartoffel und Gnocchi

DESSERT IM GLAS SERVIERT

Crème Brûlée
Panna Cotta mit Kirschrangoût
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Tartufo

Buffet ab 30 Personen

Pro Person 49,50 €



FRÜHSTÜCKSBUFFET & BRUNCH

FRÜHSTÜCK

Filterkaffee und Teeauswahl so viel Sie mögen
Orangensaft, Apfelsaft, Milch und Wasser

Müsli, Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurt,
Aufschnittplatte mit Hähnchenbrust, Putenbrust, rohem
Schinken, gekochtem Schinken
Mettwurst, Thüringer Mett mit Zwiebeln, Leberwurst
Fleischsalat, Geflügelsalat, Heringsalat
Auswahl an verschiedenen Käsesorten wie z.B. Brie, Tilsiter,
Gouda, Maasdammer
Frischkäse mit Pfeffer, Frischkäse mit Schnittlauch,
Bärlauchkäse

Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella

Knackiges Gemüse und frisch geschnittenes Obst

Brötchen und Brot vom heimischen Bäcker, frisch
gebackene Croissants

Gekochte Eier, Rühreier, knuspriger Bacon,
kleine Rostbratwürstchen

Auf Wunsch frische Krabben (pro Person +4 €)

Preise

Pro Person 17,50 €

Kinder unter 12 Jahren pro Lebensjahr 1 €

ZUM MITTAG

Saftiger Spießbraten
Medaillons von der Hähnchenbrust
Rotbarschfilet in Eihülle gebraten

Bratkartoffeln, Gemüse der Saison, Rahmsauce, Dillsauce

Frische Salate vom Markt mit zweierlei Dressing

Preise

Pro Person + 9,60 €

Nur in Verbindung mit einem
gebuchten Frühstücksbuffet möglich



SCHNITZEL BUFFET

Coleslaw-Salad, Krautsalat mit gerösteten Speckwürfeln
Pasta-Salat mit getrockneter Tomate, Oliven und Chorizo
Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Balsamico-Dressing
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Ei
Ciabatta und Butter

Schweineschnitzel natur gebraten
Schweineschnitzel »Wiener Art« paniert
Hähnchenschnitzel im knusprigen Panko Mantel
Piccata von der Hähnchenbrust in einer Ei-Parmesanhülle
Bratkartoffeln, Kroketten und Pommes Frites
Champignonrahmsauce, pikante Paprikasauce
Ketchup, Mayonnaise

Rote Grütze mit Vanillesauce
Eisvariation der Saison

Buffet ab 30 Personen

Pro Person 33,50 €

BUFFET »UNSER RUSTIKALES«

Suppe der Saison

Zarte Rinderroulade mit seiner Sauce
Schweinefilet im Speckmantel
Putenbrust unter der Kräuterkruste
Rotbarschfilet in Eihülle gebraten

Knusprige Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln und Kroketten
Mandelbrokkoli, grüne Bohnen mit Speckstippe

Frischer Salat der Saison mit zweierlei Dressing

Pfirsich Melba
Vanilleeis mit Pfirsich und Himbeersauce

Buffet ab 30 Personen

Pro Person 39,50 €



MITTERNACHT & SAISON

Gerne gehen wir auch saisonal auf Ihre Wünsche ein und stellen dann mit Ihnen zusammen ein passendes mit saisonalen Produkten versehenes Buffet zusammen.

Grünkohl bieten wir Ihnen in allen Variationen ab November bis Februar an.

CANAPÉS

Zur Wahl:

Schwarzwälder Schinken, Hähnchenbrust, Matjesfilet, Thüringer Mett, Räucherlachs, Brie, Forelle, Roastbeef

Preise

Pro Stück 2,50 €

MITTERNACHTS SNACKS

BURGER STATION

Rindfleisch Patty, Burger Bun, Eisbergsalat
Ketchup, Mayonnaise, unsere hausgemachte Burgersauce
Gewürzgurke, Tomate

In Absprache auch gerne vegetarisch
oder mit Hähnchen Patty

Preise

Pro Person 8,90 €

CURRYWURST STATION

Klassische Currywurst in hausgemachter Currysauce

In Absprache auch mit Geflügelcurrywurst oder vegan

Dazu reichen wir Ciabatta

Preise

Pro Person 8,90 €

KALTE STATION

Rindfleischbällchen mit Thymian
kleine panierte Schweineschnitzel
Thüringer Mett mit Zwiebeln

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Antipasti von jungem Gemüse
Gemügesticks mit Joghurt Dip
Brotvariation und Butter

Preise

Pro Person 14,50 €