



Gutshof Itterbach

Hochzeits- & Bankettmappe



Das schönste „Ja“ im Leben

Es beginnt mit einem Blick. Dann mit einem Ja. Und dann mit einem Tag, der nie wieder ganz genauso kommen wird.

Im Gutshof Itterbach ist das kein inszenierter Ablauf, sondern ein Tag im eigenen Tempo, mit den Menschen, die zählen. Wir kennen jeden Winkel unseres Hauses, jede Lichtstimmung im Festsaal am Abend und wissen genau, wann ein Moment für sich stehen darf, ohne dass jemand eingreifen muss.

Wer bei uns heiratet, bekommt nicht nur einen Saal, sondern ein Team, das mitdenkt. Unser Hochzeitsplanungsteam begleitet jede Feier von der freien Trauung bis zum letzten Tanz und kennt die Fragen, die sich erst drei Wochen vorher stellen, genauso wie die, an die am Anfang noch niemand denkt.

Am nächsten Morgen beginnt der Tag dann nicht als Gast der eigenen Feier, sondern als frisch verheiratetes Paar in der Hochzeits-Suite.

Was zu einer Feier bei uns gehört:

Eine ganz individuelle freie Trauung in der Räumlichkeit der eigenen Wahl

Empfang der Gäste mit einem Aperitif und kleinen Köstlichkeiten

Festliche Einladung zu Kaffee und Kuchen

Ein Netzwerk aus erfahrenen Hochzeitskünstlern – Foto, Kosmetik, Hairstyling, Musik



Ein unvergesslicher Tag im Gutshof Itterbach

Eine Hochzeit ist aufregend genug – um alles andere kümmert sich das Team: von der passenden Dekoration über Buffet- oder Menüauswahl bis zur musikalischen Untermalung bleiben keine Wünsche offen.

Auch nach der langen Feier ist der Weg kurz: Die Hochzeits-Suite im Sauerland Stern Hotel oder in der Residenz Itterbach wartet, und das erste Frühstück als Ehepaar genießt ihr am nächsten Morgen ganz entspannt zu zweit.



Exklusive Räumlichkeiten

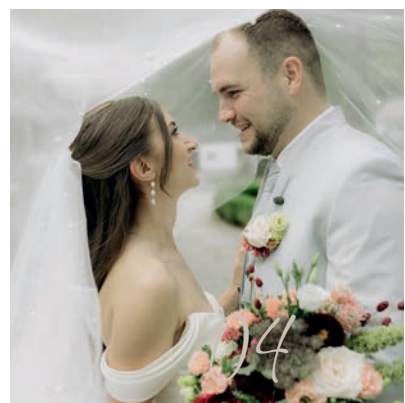
Ob im Festsaal, im Restaurant oder auf der Außenterrasse — bis zu 220 Personen finden bei uns Platz, ganz gleich ob die Feier klein und fein ausfällt oder groß und ausgelassen.

Von Anfang an steht das Team mit Rat und Tat zur Seite und ist bemüht, jede Feier nach den eigenen Vorstellungen des Brautpaares zu gestalten.

Ein zentrales Element jeder gelungenen Hochzeitsfeier ist der kulinarische Teil. Geschmäcker sind verschieden — genau deshalb verfügt die Küche über langjährige Erfahrung und immer wieder neue Ideen, die Brautpaar und Gästen mit Sicherheit schmecken werden.

Auch an den Mitternachtssnack ist gedacht: Gerichte, die auch den kleinen Gästen munden, gehören ebenso zum Repertoire wie die Beratung bei der Komposition des passenden Menüs oder Buffets.

Das Service-Team berät gerne bei der konzeptionellen Umsetzung jeder Idee und sorgt mit Charme und Kompetenz für das Gelingen des Events — damit sich das Brautpaar ganz auf den eigenen, unvergesslichen Tag konzentrieren kann.



All-inclusive Hochzeitspauschale

Ein Fest in vollen Zügen genießen: Braupaar und Gäste sollen einen wunderschönen Tag mit vielen unvergesslichen Momenten erleben — darum kümmert sich das Team, damit es an nichts fehlt.

Zahllose Hochzeitsfeiern durften bereits begleitet werden, entsprechend groß ist die Auswahl an möglichen Arrangements.

Zu den Leistungen gehören

Bereitstellung des Hochzeitssaales für bis zu 250 Personen (Restaurant auf Anfrage)

Sektempfang für die Gäste

Buffet oder Menü nach Wahl

Korrespondierende Weiß- und Rotweine, Softdrinks, Mineralwasser und Bier

Verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten

Weißer Stuhlhussen

Tanzfläche für den Hochzeitstanz

Hochzeitsnacht in der „Honeymoon-Suite“ inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet



Übernachtungen für die Gäste

Der schönste Tag im gemeinsamen Leben darf bis spät in die Nacht gefeiert werden, ausgelassen, mit Familie und Freunden. Die lange Heimreise muss danach niemand antreten — die Residenz Itterbach liegt direkt gegenüber und bietet komfortable Zimmer für die Nacht.

Residenz Itterbach

Hier erholen sich die Gäste von den Feierlichkeiten und starten am nächsten Morgen ausgeruht in den Tag. Für Hochzeitsgäste gibt es einen Sondertarif bei den Übernachtungspreisen.

Sauerland Stern Hotel

Falls Sie viele Gäste unterbringen möchten wäre dies ebenfalls im Sauerland Stern Hotel möglich. Sprechen Sie uns gerne auf die Möglichkeiten an.







Buffet Vorschläge



Ein Buffet lebt von Vielfalt — von raffinierten kalten Köstlichkeiten bis zu warmen Klassikern ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Beispiele für kalte Speisen

Räucherlachs-Makrelenvariationen
Forellenfilet mit Limonen-Sahnemeerrettich
Galiamelone und Südtiroler Schinken
Maispouardenbrust
Gemüse-Perlhuhnspieße
Antipasti-Variation
Grillgemüse mit Tomaten-Pesto und Grana Padano
Bunte Blattsalate mit Rohkost, Croûtons, Schnittlauchschmanddressing und Kräuteröl-Vinaigrette
Tomatenraretät und Büffel-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum
Marinierter „Tuna-Salad“
Bunter Paprikasalat
Gurken-Dillsalat
„Coleslaw“-Salat
Ingwer-Karottensalat
Pikanter Quinoasalat
Käseauswahl von französischem Weichkäse, Schnittkäse, Weintrauben und Feigensenf

Gutes aus der Backstube

verschiedene Couvertbrötchen
Fladenbrot
Baguette und Vollkornbrot zum Schneiden
Butter, Schmalz und Kräuterbutter

Warme Speisen zur Auswahl

Zum Beispiel in dieser Kombination
1 Suppe

2 Fleischhauptgerichte nach Wahl
1 Fischhauptgericht nach Wahl
2 Sorten Gemüse
2 Sorten Kartoffeln

Gericht-Vorschläge

Suppen zur Auswahl

Hochzeitssüppchen mit Markklößchen
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse
Saisonale Cremesuppe mit Croûtons

Hauptgerichte mit Fleisch

Schweinefilet im Ganzen gebraten an Portweinglace
Rib Eye vom Jungbullen an bunter Cognac-Pfeffersauce
Roastbeef rosa gebraten mit Pfeffersauce
Medaillons von Rind und Schwein mit gebratenen Champignons
Schweinefilet mit Gorgonzola-Sauce
Kleines Rumpsteak mit „Café de Paris“-Sauce
Kalbsrücken mit Sauce „Provençale“
Tranchen vom Kalbsfilet mit Portweinglace
Maishähnchenbrust mit Waldpilzsauce
Perlhuhnbrust mit Salbeijus
Lammhüfte mit Thymianglace

Hauptgerichte mit Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Weißweinsauce
Zanderfilet gebraten mit Dillsauce

Seesaibling mit Limonen-Fenchelsauce
Wolfsbarschfilet mit Zitronenpfeffersauce

Hauptgerichte vegetarisch

Gefüllte Kartoffelgnocchis mit gebratenen Pilzen
Gefüllter Zucchini-crêpe auf mediterranem Gemüse

Gemüse

Bunte Gemüseauswahl
Ratatouille-Gemüse
Karotten-Gemüse
Zucchini-Gemüse
Grüne Bohnen mit Bacon
Gratinierter Blumenkohl
Junger Broccoli
Rahm-Nusswirsing

Beilagen

Kräuterkartoffeln
Dauphine Kartoffeln
Kroketten
Rosmarin-Meersalzkartoffeln
Tagliatelle
Mini-Semmelknödel mit Zwiebelschmelze
Basmatireis
Kartoffelgratin
Schinken-Sahnespätzle

Dessertbuffet

Bourbon-Vanillecreme mit Mangoragout
Erdbeermousse und Amarettini
Crème Brûlée, Mousse von weißer und brauner Schokolade

Tiramisu-Schnitte

Schokoladenbrownie mit Himbeere
Waffelhörnchen mit Krokant
Geschnittene Obstvariation

Zusatzangebote und kleine Snacks

Manchmal ist es die kleine, besondere Idee, die im Gedächtnis bleibt. Für konkrete Wünsche oder auf der Suche nach etwas Ausgefallenem lohnt sich ein Gespräch — das Team ist voller Ideen und freut sich auf jede Anfrage.

Hochzeitsempfang

Diverse Canapés auf Anfrage

Mitternachtssnack Beispiele

Currywurst mit Baguette
Käsebrett mit Brotkorb und Butter
Wurstplatte mit Mettwurstchen
Mitternachtssuppe
(Gulasch- oder Kartoffelsuppe)

Eine Schnapsrunde nach dem Essen

Longdrinks als 5-Stunden-Pauschale als Beispiel

Bacardi Cola
Gin Tonic
Wodka Lemon
Weinbrand Cola
Whisky Cola

Selbst mitgebrachte Kuchen

Servicepreis auf Anfrage



Empfohlene Geschäftspartner

Über die Jahre sind vertrauensvolle Partnerschaften mit Dienstleistern entstanden, die genauso viel Wert auf Qualität und Persönlichkeit legen wie das Team selbst.

Musik

DJ Claudio +49 (0)151 25557275

DJ Manuel +49 (0)151 18437069

DJ Temme +49 (0)151 15756578

Haare & Make-up

Friseur Werkstatt Christel Hellwig Brilonerstraße 6, 34508 Willingen / +49 (0)5632 966146

Cosmetic Agentur Nice Kneippweg 1, 34508 Willingen (im Sauerland Stern Hotel)

+49 (0)5632 9801039 | service@beautylounge-willingen.de

Floristik und Deko

Beatrix Brandenburg Keffelker Straße 36, 59929 Brilon

+49 (0)2961 9875768 | +49 (0)151 14950837 | info@beatrix-brandenburg.de

Blumen Lindner Briloner Straße 29, 34508 Willingen / 05632 6314

Annika van Beek Atelier Landwehr 16, 59964 Medebach

+49(0)176 56758833 | info@annikavanbeek.com | www.annikavanbeek.com

Fotografieren

Annika van Beek Atelier Landwehr 16, 59964 Medebach

+49 (0)176 56758833 | info@annikavanbeek.com | www.annikavanbeek.com

Carina Faust Hauptstraße 15, 57392 Schmallenberg

+49 (0)151 18403052 | carina@fotografie-faust.de | www.fotografie-faust.de



*Ihr Partner
für die Planung*

service@gutshof-itterbach.de | +49 (0)5632 404942





Gutshof Itterbach

-  Mühlenkopfstraße 7 · 34508 Willingen
-  +49 (0)5632 9694 0
-  +49 (0)5632 9694 20
-  info@gutshof-itterbach.de
-  www.gutshof-itterbach.de
-  [gutshofitterbach](https://www.instagram.com/gutshofitterbach)
-  [Gutshof Itterbach](https://www.facebook.com/Gutshof-Itterbach)