



HEIRATEN IM FRITZ AM BRUNNEN

ROMANTIK HOTEL FRITZ AM BRUNNEN
Brunnenstrasse 24-28 | 58332 Schwelm | +49 (0) 2336 - 400 80
kontakt@fritzambrunnen.de | www.fritzambrunnen.de



HEIRATEN IM PARKHOTEL FRITZ AM BRUNNEN

Die Hochzeit ist das wichtigste Ereignis im Leben zweier Menschen, die sich so gut verstehen, dass Sie Ihre Lebenswege vereinen möchten.

Mit diesem Wissen planen wir jede Hochzeit, um Ihnen einen unvergesslichen Hochzeitstag zu bescheren.
Ob Sie eine Location benötigen oder die gesamte Weddingplaner Dienstleistung von FRITZ nutzen, ist dabei völlig egal. Wir geben für JEDEN Gast alles.

Ihr Hochzeitsteam
Fritz am Brunnen

mail: events@fritzambrunnen.de
Tel.: 02336/4008 354





HOCHZEITS
ARRANGEMENT
CLASSIC



HOCHZEITSARRANGEMENT CLASSIC

80,00 Euro

pro Person
mit Getränkepauschale
(inklusive Raummiete und Servicekosten)

GETRÄNKEPAUSCHALE

(Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses, Bier vom Fass, Softgetränke und Filterkaffee für eine Dauer von 4 Stunden im Saal, jede weitere Stunde 15,00 EUR pro Person.

HOCHZEITSBUFFET

Festliches Buffet nach Wahl des Küchenchefs

Festliche Tischdekoration mit weißer Tischwäsche, dezentem Blumenschmuck und Kerzenleuchtern sowie individuell gestalteten Menükarten

Kinder bis 4 Jahre sind unsere Gäste
Kinder bis 11 Jahre zahlen nur 50%.



BUFFET CLASSIC

VORSPEISEN

Kleines Salatbuffet

Brotkorb mit Dip

Carpaccio vom Gesottenen Kalb mit Salsa Verde

Tomaten Mozzarella Spieße

Räucherlachs Rolle mit Meerrettich

Honigmelone mit Serrano Schinken

HAUPTGÄNGE

Lachs Dominos auf Babyspinat mit Kräuterreis

Hähnchen in Pikanter Tomatensoße mit Basilikum, Mozzarella und in braune Butter geschwenkte Tagliatelle

DESSERT

Schokomousse Variation

Panna Cotta mit Fruchtspiegel



MENUE
CLASSIC
I

Möhren-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele

Filet vom Iberico Schwein im Frühlings Garten (Erbsen, Möhren; Kartoffelkuchen)

Gebrannte Creme von der Tonkabohne

MENUE
CLASSIC
II

Carpaccio vom Gesottenen Kalb mit Tomaten-Vinaigrette

Gebratenes Lachsforellen Filet auf Basilikum Risotto mit Tomatenluft

Walnuss-Parfait mit Gewürzkirschen



HOCHZEITSARRANGEMENT SUPERIOR

150,00 EUR

pro Person
mit Getränkepauschale
(inklusive Raummiete und Servicekosten)

GETRÄNKEPAUSCHALE
(Saisonaler Apéritif nach Wahl des Hauses,
korrespondierender Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Wasser, Softdrinks, drei
vorausgewählte Digestive, Kaffee und Kaffeespezialitäten unlimited.)

SAISONALES BUFFET
(saisonales Vorspeisenbuffet, Suppe
vier frische Hauptgänge (Vegetarisch, Fisch und zweimal Fleisch) mit entspre-
chenden Beilagen, saisonaler Gemüseauswahl und großem Dessertbuffet „Fritz“)

SONSTIGES
Tischdekoration mit Blumenschmuck, weißer Tischwäsche, Kerzenleuchtern und
Stuhl Hussen individuell gestaltete Menükarten und Tischpläne
Wir präsentieren und servieren Ihnen Ihre Hochzeitstorte.

Kinder bis 4 Jahre sind unsere Gäste
Kinder bis 11 Jahre zahlen nur 50%.

A bride and groom are captured in a joyful moment inside a photo booth. The bride, on the left, is wearing a white lace wedding dress and large black-rimmed glasses. She is laughing heartily, holding a white stick with a red heart-shaped prop. The groom, on the right, is wearing a white suit jacket, a white shirt, and a blue tie. He is also laughing and holding a similar white stick with a red heart-shaped prop. The background is a dark green wall with the word 'LOVE' written in blue cursive. The couple is sitting on a pink cushioned bench. The overall atmosphere is festive and celebratory.

HOCHZEITS ARRANGEMENT SUPERIOR



BUFFET SUPERIOR

VORSPEISEN

Orecchiette Salat mit Rucola und Pinienkerne
Feigen mit Serrano Schinken und Balsamico
Antipasti mit Kräuter Joghurt
Orientalischer Cous Cous mit Koriander, Chili und Garnelen
Hausgebeizter Lachs mit Limette

HAUPTGÄNGE

Gedämpfter Kabeljau in Pommery Senf Creme mit Mandel Brokkoli und Kräuter-
drillinge
Hähnchenbrust in cremiger Steinpilzsoße mit Nussbutter-Tagliatelle
Schweinerücken mit Kräuterkruste und Thymian Jus

DESSERT

Apfeltiramisu
Obstsalat mit Roten Beeren und Minze



MENUE SUPERIOR I

Cremiger Burrata auf Tomaten-Basilikum-Salat mit Sud

Beef Tea mit Markklößchen und Celestinstreifen

Tranche vom rosa Gebratenen Roastbeef auf Gegrilltem Spargel mit Süsskartoffel-
mousselin und Thymian-Jus

Schokoladen Duett mit Mango-Minz-Salat

MENUE SUPERIOR II

Rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

Tomatenessenz mit Basilikum-Grießnocken

Gebratener Lachs mit Kräuterkruste auf Risoni Nudel und Kaffir-Limetten-Luft

Panna-Cotta von der Erdbeere mit Schokocrumble Topping und Minz-Espuma

A row of champagne flutes filled with bubbly champagne, set against a blurred background of a wedding reception. The glasses are arranged in a line, and the champagne is captured with a slight motion blur, emphasizing its effervescence. The background shows out-of-focus figures of people and warm lighting, suggesting a festive and elegant event.

HOCHZEITS
ARRANGEMENTS
DELUXE



HOCHZEITSARRANGEMENT DELUXE

195,00 Euro

pro Person mit
Getränkepauschale
(inklusive Raummiete und Servicekosten)

GETRÄNKEPAUSCHALE

Champagnerempfang,
korrespondierender Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Wasser, Softdrinks,
drei vorausgewählte Digestive, drei Longdrinks, Kaffee und Kaffeespezialitäten
unlimitiert.)

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

SAISONALES BUFFET

(saisonales Vorspeisenbuffet, Suppe
vier frische Hauptgänge (Vegetarisch, Fisch und zweimal Fleisch) mit entspre-
chenden Beilagen, saisonaler Gemüseauswahl und großem Dessertbuffet „Fritz“)

MITTERNACHTSIMBISS

SONSTIGES

Tischdekoration mit Blumenschmuck, weißer Tischwäsche, Kerzenleuchtern und
Stuhl Hussen individuell gestaltete Menükarten und Tischpläne
Wir präsentieren und servieren Ihnen Ihre Hochzeitstorte.



BUFFET DELUXE

VORSPEISEN

Großes Salat Buffet
Caprese
Flusskrebscocktail
Roastbeef mit Remoulade
Vitello Tonnato
Rauchfisch Platte
Hochzeitssuppe
Brotkorb mit Dip

HAUPTGÄNGE

Gnocchi in Gorgonzola mit Birne und Nüssen
Edelfisch Variation auf Spargel, Tomaten Ragout und Duftreis
mit gerösteten Mandeln
Maispoularde in geräucherter Paprikacreme mit Fusilli, Tomatenpesto
und Basilikum
Rosa Gegartes Rinderfilet mit Getrüffeltem Kartoffelgratin

DESSERT

Schokomousse mit Passionsfrucht
Pannacotta mit Crumble und Himbeere
Vanille Creme Brulée mit Schoko Splitter



MENUE DELUXE I

Delice von der Roten Bete mit Geräucherter Forelle und Meerrettich

Krustentier-Cappuccino

Kalamansi-Sorbet

Rosa Gegartes Rinderfilet auf Getrüffelter Kartoffelcreme mit gebratenem Kräuter-
seitling und Rotwein-Jus

Slow Baked Brownie mit Eiskonfekt und Passionsfrucht-Espuma





MENUE
DELUXE
II

Ziegenkäse-Tarte mit karamellisierten Walnüssen, Rucola und Orangen-Luft

Waldpilz-Essenz mit Ricotta gefüllten Ravioli

Gin Tonic mal anders (Gurkensorbet mit Gin Tonic)

Gebratenes Seeteufel Medaillon mit geröstetem Blumenkohl, Curry-Schaum und
Nuss-Butter-Kartoffel

Joghurt-Limetten-Törtchen mit Himbeeren



NICHT DAS PASSENDE ANGEBOT FÜR SIE DABEI?
KEIN PROBLEM! FRITZ'S WEDDING-TEAM GEHT IN EINEM
INDIVIDUELLEN BERATUNGSGESPRÄCH AUF IHRE WÜNSCHE EIN.

SPRECHEN SIE UNS AN!



INDIVIDUELLE
PLANUNG
FÜR IHRE HOCHZEIT



UND NACH DEM OFFIZIELLEN TEIL?

ZUM AUSKLANG DES ABENDS STELLEN WIR IHNEN GERNE UNSERE MODERN
EINGERICHTETE DOT.BAR IM HISTORISCHEN GEWÖLBKELLER DES HAUSES
ZUR VERFÜGUNG.

MIT ODER OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE

PREIS AUF ANFRAGE
& NACH VERFÜGBARKEIT.



A photograph of a wedding couple in a garden. The bride is on the left, wearing a white lace wedding dress and holding a bouquet of white flowers. The groom is in the center, wearing a white shirt, a dark bow tie, and dark trousers with suspenders. They are looking at each other. In the background, there are green trees and a building. A semi-transparent pink banner is overlaid across the middle of the image, containing the text.

TRAUUNGEN
IM
FRITZ AM BRUNNEN



FREIE TRAUUNGEN IM FRITZ AM BRUNNEN

Trauungen werden klassisch in der Kirche oder mit uns in der Martfeldkapelle vollzogen. Doch immer mehr Paare entscheiden sich dazu, mit alten Traditionen zu brechen und die Trauzeremonie, nach amerikanischen Beispiel, selbst und frei zu gestalten.

Fritz geht auch diesen Weg mit Ihnen!

Ob Sie im Freien, inmitten unserer grünen und idyllischen Parkanlage, über Ihren persönlichen „Red carpet“ schreiten möchten oder eine Mottotrauung in unseren großzügigen Räumlichkeiten veranstalten möchten, wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite bis das letzte Glas getrunken wurde.

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin mit unserem Wedding-Planer-Team.

550,00 EUR
Für die Bereitstellung des Traubereichs



DAS
BESONDERE
EXTRA



DAS BESONDERE EXTRA

IM HAUS ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

Stuhlhussen
7,50 Euro
pro Person

Kerzenständer
15,00 Euro
je Stück

Blumen
Saisonabhängig

Teppich
rot oder weiss
10,00 Euro
pro Meter

Individuelle Tisch- & Menükarten
2,50 Euro
pro Person

WIR SPRECHEN IHNEN GERNE EMPFEHLUNGEN ZU FOLGENDEN THEMEN AUS:

Shuttle-Service
Preis auf Anfrage

Hairstylist & Make-up Stylist
Preis auf Anfrage

Fotograf/Videograf
Preis auf Anfrage

MUSIKER (LIVE & DJ'S)
Preis auf Anfrage

Hochzeitstorte
Preis auf Anfrage

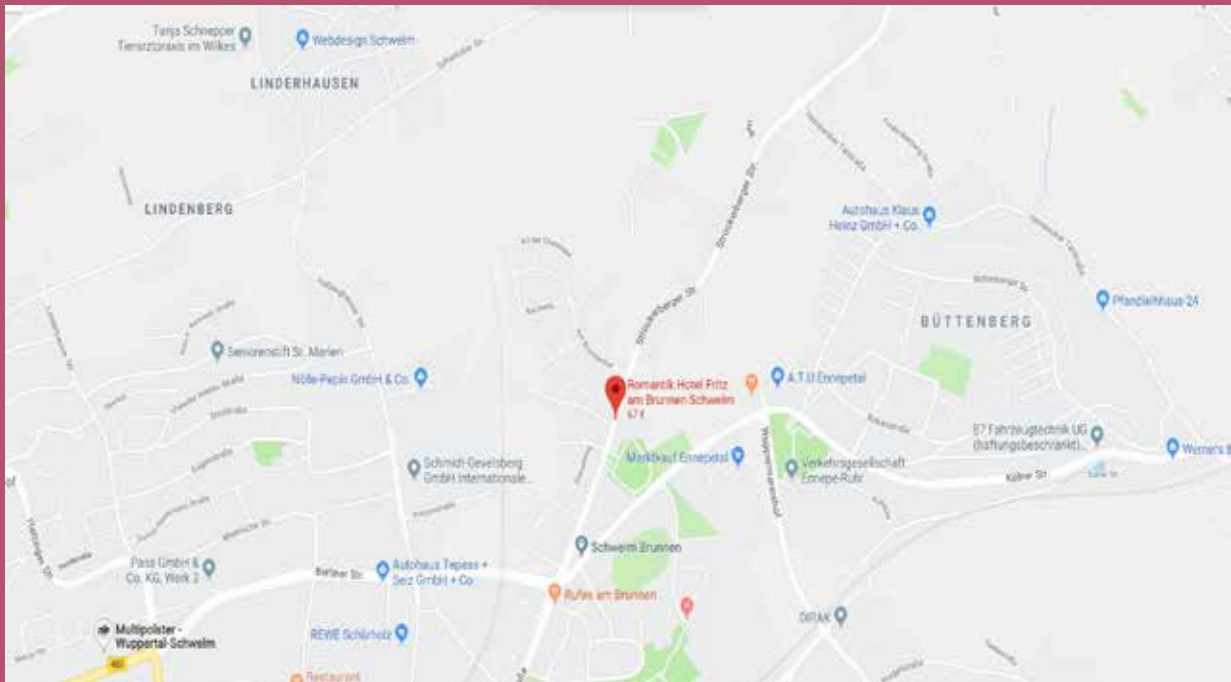
Gastgeschenke
Preis auf Anfrage

Freie Trauredner

Juweliere



IHR WEG ZU UNS



PER PKW:

Autobahn A1 Ausfahrt Schwelm/Wuppertal Langerfeld. Danach auf B7 Richtung Hagen. Am Ortsausgang Schwelm biegen Sie links auf die L527 Richtung Gevelsberg. Nach ca. 500 Metern erreichen Sie das Hotel Fritz am Brunnen.

PER BAHN:

Sie erreichen Schwelm mit regionalen Verkehrsmitteln (S-Bahn, Regionalbahn). Vom Bahnhof Schwelm BUS 567 nehmen bis Haltestelle Brunnenstraße.

ENTFERNUNGEN ZUM HOTEL:

Zentrum/Altstadt 2KM

Bahnhof 3KM

Airport Düsseldorf 60KM

Airport Cologne 60 KM

FOTOS & MEDIEN:

Foto: Kathrin Heumann, <https://hk-photographics.de/kontakt/>

Schriftkünstlerin/Grafikdesign: Nicole Wiemer <https://www.nicolewiemer.de/de/info/kontakt.html>

Planung/Freie Trauung: Ines Göge, 4JahresHochzeiten Hochzeitsagentur <https://www.4jahreshochzeiten.de/kontakt/>

Haare/Makeup: Fenja und Helena <https://www.fenjafilou.de/about/>

Floristik: Eva Kraus, <https://www.blumen-kontrastreich.de/index.php/kontakt>

Torte/Konditorei: Marie, <http://www.marie-chocolaterie.de/>

Brautausstatter: Petra Mertins, <https://meinkleid.net/Kontakt/>

Design & Layout Mappe: Tim Hartmann - Spätschicht Entertainment