

Leistungsbeschreibung Cheers to Love

Stand: September 2025

Buchungs-Info:

Cheers to Love. Ein Hoch auf euren besonderen Tag, im besonderen Freilichtmuseum mit einem besonderen Catering. Wir feiern mit Euch.

Nicht nur wir als Gastronomie heißen euch herzlich willkommen – auch das Museum öffnet seine Türen. Verbringt einen unvergesslichen Tag bei uns und feiert bis 1:00 Uhr in der Nacht mit euren Freunden und der Familie.

- pro Person ab €88.24
zzgl. MwSt - exkl. Getränke
- Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%
- Buchbar ab 60 Personen
- Location Museumsgastronomie Im Weißen Ross

Cheers to Love

Euer Hochzeitsangebot im LWL-Freilichtmuseum Detmold

Hallo und herzlich willkommen im Freilichtmuseum!

Wir von TableME sind euer Event-Gastronom im Museum und unterstützen euch gerne dabei, eure Feier unvergesslich zu machen.

Unser exklusives Angebot „Cheers to Love“ richtet sich an alle, die ihre Hochzeit im historischen Ambiente des „Weißen Ross“ feiern möchten – auch in die Abendstunden nach Schließung des Museums hinein.

Das erwartet euch:

- Eine einzigartige Location im Herzen des Freilichtmuseums
- Raummiete & ein reduzierter Eintrittspreis bereits im Angebot berücksichtigt
- Unser gastronomisches Paket während eurer Feier
- Begleitung durch unser Team bis maximal 1:00 Uhr nachts = die fixe Endzeit des Events

Wichtige Hinweise:

Das Angebot gilt ausschließlich nach Vorbestellung und vorbehaltlich der Verfügbarkeit.

Bitte beachtet bei eurer Anfrage unbedingt unsere Gastronomische Hausordnung, dort sind alle wichtigen Rahmenbedingungen hinterlegt.

Zusätzliche Informationen für eure Planung:

Dekoration & Aufbau:

- Am Vortag von 18:00 bis 19:00 Uhr oder am Veranstaltungstag von 09:30 bis 10:30 Uhr
- Abbau in der Nacht des Events. Zufahrtsmöglichkeit (in diesem Zeitraum) für den Auf- und Abbau ist vorhanden.

Ausstattung:

- Lichterketten im großen Saal sind vorhanden und können kostenlos genutzt werden
- Weiße Tischwäsche, Runde Tische, historische Stühle sind vorhanden.
- Nicht vorhanden sind Stuhlhussen.

Regelungen:

- Fahrzeuge dürfen über Nacht nicht im Museumsgelände verbleiben.
- Candybar, Hochzeitstorte oder Snacks für die Nacht können gerne vom Veranstalter mitgebracht werden. Gläser & Schüsseln stellen wir bei Bedarf kostenfrei zur Verfügung
- Kein offenes Feuer, kein Konfetti und keine Luftballons im Außenbereich – der Naturschutz hat immer Vorrang

Lasst uns gemeinsam dafür sorgen, dass euer großer Tag perfekt abgerundet wird – mit Genuss, Liebe und einem einzigartigen Ort zum Feiern.

Speisen & Getränkeangebot:

Getränkesservice

Ihr möchtet eure Gäste in der Museumsgastronomie begrüßen und habt die Location bereits fest gebucht? Unser Service-Team steht ab Veranstaltungsbeginn bereit und übernimmt gerne die Getränkeausgabe.

Die Berechnung der Getränke erfolgt gesammelt über die Gesamtrechnung des Veranstalters. Standardmäßig halten wir eine Auswahl an Grundgetränken für euch bereit – darunter Softgetränke, Wasser, Bier, Wein, Sekt, Schnaps und Longdrinks.

Die Abrechnung erfolgt zu den jeweils gültigen Restaurantpreisen.

Besonders für Hochzeiten: Auf Wunsch organisieren wir auch einen Sektempfang oder einen stilvollen Aperol-/Lillet-Empfang (alkohlfreier Gin Tonic Empfang). Diese Details stimmen wir im Vorfeld in Ruhe mit euch ab – gerne könnt ihr entsprechende Wünsche direkt im Notizfeld angeben.

Speiseangebot

Augenblicke brauchen nur das Beste. Aus diesem Grund haben wir diesen Buffet für Euch und eure Gäste zusammengestellt.

Empfang

- Cocktail-Gläser mit Flusskrebsen, rosa gebratener Kalbsrücken & Burrata, Cous Cous Variationen. (1,5 Gläser pro Person als kleiner Snack)

Empfang Snack

- Mini Flammkuchen „Elsässer Art“, mit Speck und Zwiebeln und „Mediterran“, mit Hirtenkäse und Peperoni
- Vesper Canapes mit regionalen Leckereien.

Vorspeisen als Tischbuffet:

- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapern und eingelegten roten Zwiebeln
- Anti Pasti Gemüse „Heimat“ mit Schafskäse und Kräuterpesto (vg)
- Chili Garnelen mit buntem Blattsalat, Avocado, Mango und Passionsfrucht-Dressing
- Marinierte Rote Bete mit Spinatsalat, Pinienkernen & Johannisbeerdressing (v)
- Brot, Quark & Butter

Buffet im Raum:

- Zarte Rinderhüfte im Ganzen mit Kräutern am Buffet aufgeschnitten
- Sauce Bernaise
- Coq au Vin aus dem Gusstopf serviert – zarte Keule vom Freilandhuhn, langsam geschmort in kräftigem Rotwein mit Wurzelgemüse und Kräutern.
- Lachsseite im Ganzen mit Chili, grobem Pfeffer und Limette
- Fenchelgemüse mit Schnittlauchsauce
- Kartoffelgratin mit würzigem Cheddar
- Süßkartoffel-Gnocchi mit Zucchini, getrockneten und Thymianöl (v)
- Gefüllte Paprika mit Cous Cous und Minze
- Feines Buntes Gemüse aus heimischen Gärten
(Wir versuchen die tagesaktuell das angebaute Gemüse zu verarbeiten)

Dessert im Flugzeug Trolley:

- Kokosnuss Panna Cotta mit Passionsfrucht (v)
- Apfelkompott mit Streuseln gebacken und Vanillesauce
- Lippisches Tiramisu

Wir freuen uns auf Euch!

Bei Fragen oder Buchungen stehen wir euch jederzeit zur Verfügung.

Euer TableME Team

Bitte beachtet den Info-Kasten hier drunter!

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine reine Leistungsbeschreibung. Daher sind Änderungen vorbehalten. Für ein individuelles Angebot nutze den unten angeführten Link zur Buchungsanfrage. Über die weiteren Links kannst Du dich über unsere Hausordnung, AGB, Bedingungen für eine Stornierung und dem Cateringrecht informieren.

Links:

- [Zur Angebotsseite](#) ➔
- [Unsere gastronomische Hausordnung](#) ➔
- [Unsere AGB](#) ➔
- [Stornierungsbedingungen](#) ➔