Heiraten im Fürstenfelder

Liebes Brautpaar,

wie schön, dass Ihr »JA« zueinander sagen wollt. Vielleicht sagt Ihr auch ja zum Fürstenfelder?
Als erfahrene Hochzeitsprofis stehen wir Euch mit unserer wunderschönen Location und Rat und Tat zur Seite – von der Planung bis zum Fest. Das soll Euer Tag werden und wir setzen alles daran, dass Ihr Zwei und Eure Gäste für immer mit Freude an die Hochzeit im Fürstenfelder zurückdenken werdet.

Hier haben wir für Euch alle Infos zusammengetragen: unsere Räume, das auf Wunsch bio-zertifizierte kulinarische Angebot und alles, was zu Eurem Traumtag dazugehört.
So könnt Ihr vergleichen und Euch auf unser erstes persönliches Treffen vorbereiten.
Und wenn es dann an die Detailplanung geht, ist alles Wichtige schnell zur Hand.

Euch fehlen Infos, Ihr habt vorab weitere Fragen oder besondere Wünsche?
Torsten Franke und Sylvie Fischer aus unserem Veranstaltungsteam stehen Euch gerne zur Verfügung.

Das Fürstenfelder-Team wünscht schon jetzt alles Liebe!

Torsten Franke und Sylvie Fischer
info@fuerstenfelder.com
08141-88875401/-400

Nachhaltig und naturnah

Wir sind ein im Brucker Land verwurzelter Familienbetrieb. Die wunderschöne Natur unserer Region spiegelt sich nicht nur in der zauberhaften Lage am Fuß des Klosters Fürstenfeld oder den verwendeten Farben, Materialien und Produkten im Hotel und Restaurant wieder. Wir wollen sie auch für künftige Generationen erhalten.

Seit 2003 sind wir bio-zertifiziert und Naturland-Partner. Wir sind im Slow Food Genussführer empfohlen und wurden von Michelin mit dem Bib Gourmand für gutes Essen zu einem fairen Preis ausgezeichnet.

Unsere moderne Heimatküche verwendet regionale und saisonale Produkte aus fairem Handel. Tierische Produkte beziehen wir aus nachvollziehbarer Herkunft. Dabei arbeiten wir teils seit Jahren mit unseren Partner*innen aus der Region zusammen.

Wir arbeiten – auch mit Hilfe moderner Technik – ressourcenschonend und energieeffizient.

Das Fürstenfelder-Team ist unsere wichtigste Ressource. Deshalb arbeiten wir hier auf Augenhöhe, kümmern uns als Ausbilder um die Mitarbeiter*innen von Morgen und sind über die Jahre zu einem tollen, diversen, familiären und eigenverantwortlich arbeitendem Team herangewachsen.
Darüber hinaus übernehmen wir in verschiedenen Projekten soziale Verantwortung.

Wir freuen uns auf Euch!

Wir sind biozertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Haben wir ein Date?

Das Wichtigste zuerst: Euer Wunschtermin!

Gerne reservieren wir Euch diesen für maximal zwei Wochen, sofern er noch verfügbar ist. Wenn Ihr Euch für uns entscheidet, bestätigt Eure Reservierung bitte unbedingt baldmöglichst. Falls wir innerhalb der zwei Wochen keine Rückmeldung von Euch erhalten, erlischt die Reservierung automatisch.

Wenn der Termin für Eure Feier vereinbart ist und die Hochzeit näher rückt, gibt es noch einige Details abzusprechen. Dazu kommen wir in der Regel sechs bis acht Wochen vor Eurem großen Tag mit einem Terminvorschlag auf Euch zu.

Unsere Räume

Sowohl der **KLEINE SAAL**, als auch die historische **TENNE** empfangen Euch und Eure Gäste mit viel Wärme und Holz. Dabei lassen sie genügend Spielraum für Eure individuellen Vorstellungen. Beide Räume sind barrierefrei. Die Mindestpersonenzahl für die Tenne liegt bei 100 erwachsenen Personen und beim Kleinen Saal bei 80. Natürlich könnt ihr auch im kleineren Kreis bei uns feiern, in diesem Fall verrechnen wir € 50,00 pro ausgebliebenem Erwachsenen, zuzüglich zur Raummiete.

KLEINER SAAL (240qm)	80 bis 130 Personen	Raummiete € 1.700,00
TENNE (600qm)	100 bis 200 Personen	Raummiete € 3.400,00
Bühne Tenne Erdgeschoss (5 x 4 Meter)		€ 250,00
Farbige Ausleuchtung Tenne Erdgeschoss		€ 250,00

Der Empfang

Strauch Bio-Sekt Brut | Sektmanufaktur Strauch
Sektmanufaktur Strauch | Rheinhessen

HOLDRIO Bio-Traubensecco (alkoholfrei)
Weingut Landgraf | Rheinhessen

Sarti Sprizz
Orangensaft
Adelholzener Classic / Still pro Person € 9,50

- mit zweierlei Knabberstange € 11,50
- mit Bruschettaaufstrich & Crostini auf dem Stehtisch € 13,00
- mit Riesenlaugenherz belegt mit Schinken, Käse, Salami € 17,00
- 2 gemischte Snacks € 17,00
- 3 gemischte Snacks € 20,50

Zusätzliche Snacks (individuell bestellbar) pro Stück

- Quiche mit Käse oder Speck € 4,00
- Crostini I Burrata I Geröstete Paprika € 4,00
- Forellenfrischkäse I Bauernbrot € 4,00
- Crostini I Auberginenpaste € 3,50
- Crostini I Lachstatar € 4,50
- Crostini I Tomate € 4,00
- Flammkuchen I Speck € 4,00

Bei schönem Wetter findet Euer Empfang im Freien statt. Wir stellen dafür Stehtische mit weißen Tischdecken bereit. Die Getränke werden serviert und auch zur Selbstbedienung angeboten.

➔ Die angegebenen Pauschalen sind für eine Dauer von maximal 45 Minuten gültig. Dabei ist der Auf- und Abbau der Stehtische (1 Stehtisch á 10 Personen) inkl. Tischdecken und der Service bereits inkludiert. Alle zusätzlichen Getränke, sowie die konsumierten Getränke nach dieser Zeit berechnen wir nach Verbrauch.

Kaffee & Kuchen

Klassisch

Bio-Kaffee, Bio-Tee am Buffet
(auf Anfrage Bio-Cappuccino, Bio-Espresso, etc.)
Adelholzener Classic / Still
Kuchen selbst mitgebracht pro Person € 14,00

➔ Die Anlieferung der bereits auf Platten angerichteten Kuchen kann nach Absprache ab 10:00 Uhr am Tag der Feier erfolgen. Wir bitten Euch, alle Behältnisse mit Eurem Namen kennzeichnen zu lassen, um eventuellen Verwechslungen vorzubeugen.

Fürstenfelder

Bio-Kaffee, Bio-Tee am Buffet
(auf Anfrage Bio-Cappuccino, Bio-Espresso, etc.)
Adelholzener Classic / Still
Lime Pie | Rüblikuchen | New York Cheesecake
Apfel-Streuselkuchen | Schokobrownie (auch vegan möglich)
(1,5 Stück pro Person) pro Person € 19,50

Bei schönem Wetter findet Kaffee & Kuchen im Freien statt. Die Biertische decken wir mit weißen Tischdecken ein. Auf Wunsch beziehen wir die Bänke mit Hussen (€ 10,00 pro Stück). Kaffee, Tee, Wasser und der Kuchen werden in Buffetform zur Selbstbedienung angeboten. Beim Schneiden der Hochzeitstorte sind wir natürlich gerne behilflich.

➔ Die angegebenen Pauschalen sind für eine Dauer von maximal 90 Minuten gültig. Dabei ist der Auf- und Abbau der Biertischgarnituren (wir kalkulieren mit acht Personen pro Garnitur, sowie einem Sonnenschirm für vier Garnituren) inkl. Tischdecken und der Service bereits inkludiert. Alle zusätzlichen Getränke, sowie die konsumierten Getränke nach dieser Zeit berechnen wir nach Verbrauch.

Das Menu

Menu I

Hausgebeizte Lachsforelle vom Birnbaum
Buttermilch-Panna Cotta I Kresse I Gemüsevinaigrette

Weiße Tomatensuppe I Garnele

Rosa Roastbeef I Breite Bohnen I Gerösteter Blumenkohlstampf I Cranberry-Jus

Mascarponemousse I Kakao I Amaretto-Kirschragout I Mokkaeis

€ 74,50 pro Person

Menu II

Gebeiztes Rinderfilet I Marinierte bunte Karotten I Pilzpesto I Kräuter

Paprikacremesuppe I Parmesancrunch I Thymianöl

Zander I Linsen I Beurre blanc

Maispoulardenbrust I Geschmorte Auberginen I Gnocchi I Tomatenchutney

Joghurt-Haselnusstörtchen I Heidelbeerragout I Joghurteis I Schokosoße

€ 89,50 pro Person

Das Menu

Menu III

Wildkräutersalat I Gerösteter Feta I Geschmorte Paprika I Haselnüsse

Gebratene Gnocchi I Gemüsesugo | Pinienkerne | Basilikum

Filet und gebackene Praline vom Rind I Wilder Broccoli I Kartoffel-Selleriepüree I Jus

Zitronen-Kokostörtchen I Kokoseis I Mangoragout I Geröstete Kokoschips

€ 85,00 pro Person

Menu IV

Marinierter Tafelspitz I Kräutersalat I Rote Zwiebeln I Radieschen I Meerrettich

Hochzeitssuppe I Grießnocken I Flädle I Gemüsejulienne

Spinatknödel I Sautierte Pilze I Nussbutter I Parmesan

Gegrilltes Kalbsfilet I Geschmorte Karotten I Kartoffelrösti I Trüffeljus

Panna Cotta I Aprikosensorbet I Pistaziencrumble I Orangengel

€ 91,50 pro Person

Das Menu

Menu V

Burrata I Bunte Tomaten I Basilikum I Orangenöl

Erbsensuppe I Creme fraîche I Croûtons

Schlutzkrapfen | Nussbutter | Spinat | Schmortomaten | Bergkäse

Saiblingsfilet vom Birnbaum I Spitzkraut I Konfierte Kartoffeln I Paprika-Chutney

Popcorntarte I Schokoeis I Aprikosenkompott

€ 76,50 pro Person

Veganes Menü

Kräuterfalafel I Auberginencreme I Rucola

Klare Gemüsebrühe I Pilze I Wurzelgemüse

Gerösteter Blumenkohl I Paprikasalsa I Gebackener Tempeh I Mangold

Brownie I Süßkartoffelcreme I Bananensorbet

€ 56,50 pro Person

Gerne servieren wir ein Sorbet oder Granité vor dem Hauptgang.
€ 4,50 pro Person

➔ Wenn Ihr Euch für ein Menü entscheidet, beachtet bitte, dass es nicht möglich ist aus mehreren Hauptgängen zu wählen. Bitte entscheidet Euch für ein gemeinsames Menü für alle Gäste. Vegetarier und Allergiker bekommen selbstverständlich eine Alternative serviert.

Das Buffet I

Marinierte Garnele I Mango-Chilisalsa
Gegrillte Ananas | Hähnchen | Chinakohl | Rote Zwiebel
Burrata I Tomate I Kräuteröl
Gegrillte Aubergine I Tomatenpesto I Sonnenblumenkerne (vegan)
Salat-Bar I Verschiedene Salate I Dressings I Toppings (vegan)
Brot-Station I Regionales Bauernbrot I Baguette I Salzbutter

Fürstenfelder Hochzeitssuppe I Grießnocken I Flädle I Gemüsejulienne

Regionales Roast Beef I Bunter Pfeffer I Rotweinsoße - tranchiert am Buffet
Gebratene Lachsforelle I Nussbutter
Mediterranes Putenragout I Tomaten I Oliven
Pecorino-Feigenravioli I Nussbutter I Rucola I Pecorino
Beilagen (vegan) I Saisonales Gemüse I Cajunkartoffeln I Gebratener Gemüsereis

Apfel-Kirschcrumble I Karamellsoße
Windbeutel I Weiße Schokoladenganache
Mangocremeux
Obstsalat I Marinade (vegan)
Regionale Käseauswahl I Chutneys I Trauben

€ 75,00 pro Person

Das Buffet II

Wildkräutersalat I Lachsforelle vom Birnbaum
Marinierter Tafelspitz I Rote Zwiebeln I Radieschen I Kürbiskerne
Geröstete Zucchini | Feta | Chimichurri
Gegrillter Romanasalat | Melone | Grapefruitvinaigrette | Sonnenblumenkerne (vegan)
Salat-Bar I Verschiedene Salate I Dressings I Toppings (vegan)
Brot-Station I Regionales Bauernbrot I Baguette I Salzbutter

Fürstenfelder Hochzeitssuppe I Grießnocken I Flädle I Gemüsejulienne

Schweinefiletmedaillons I Pfefferrahm
Gebratene Lachsforelle I Nussbutter
Mediterranes Putenragout I Tomaten I Oliven
Kichererbsencurry I Süßkartoffel I Kokos (vegan)
Beilagen (vegan) I Saisonales Gemüse I Rosmarinkartoffeln I Perlgraupengemüse

Apfel-Kirschcrumble I Karamellsoße
Windbeutel I Weiße Schokoladenganache
Birnenmousse I Salty Erdnusscrunch
Obstsalat I Marinade (vegan)

€ 66,50 pro Person

➔ In den angegebenen Menü- und Buffetpreisen sind folgende Leistungen bereits inkludiert: Bestuhlung und Eindecken der Tische, Gedeck und Cateringpauschale, der Service bis 24:00 Uhr, zwei Menükarten pro Tisch und Teelichter.

Unser Dessertbuffet

Anstelle eines am Tisch servierten Desserts könnt Ihr auch ein süßes Buffet wählen.
Aufpreis € 6,00 pro Person

Apfel-Kirschcrumble I Karamellsoße
Windbeutel I Weiße Schokoladenganache
Mangocremeux
Obstsalat I Marinade (vegan)
Regionale Käseauswahl I Chutneys I Trauben

Auf Wunsch bereiten wir ein Bio-Menü/Bio-Buffet für Euch! Sprecht uns gerne an!

Mitternachtsimbiss

Regionale Käseauswahl I Chutneys I Weintrauben	€ 13,90 pro Portion (80g)
Brotzeit Brett´l I Das Beste von unserer bayerischen Brotzeit	€ 13,90 pro Portion (80g)
Currywurst I Baguette	€ 7,50 pro Portion
Chili con Carne I Baguette	€ 7,50 pro Portion
Überbackene Bauernbrote I Lauch-Käse oder Speck-Käse	€ 5,00 pro Portion

Getränke

• Bier

Paulaner Helles/Radler	0,5 l	€ 4,90
Paulaner Weißbier/Russ	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Weißbier leicht	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
Lammsbräu Bio-Pils	0,33 l	€ 4,80
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	€ 4,80

• Heißgetränke mit Bio-Kaffee von der Rösterei Merchant & Friends

Tasse Kaffee Creme	€ 3,10
Sonnentor Tee	€ 3,10
Cappuccino	€ 3,70
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,20

• Säfte vom Ammersee / Softs

Saftschorle/Bio	0,5 l	€ 5,30
Now Bio-Limonade	0,33 l	€ 4,00

- Fresh Lemon
- Sunny Orange
- Cola Orange

• Wasser

Adelholzener Classic/Still	0,25 l	€ 3,30
Adelholzener Classic/Still	0,75 l	€ 7,10

Getränke

• Spirituosen

Stettner Williams	2 cl	€ 3,50
Stettner Obstler	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Grappa Vuisinar Nonino	2 cl	€ 3,50

• Cocktails & Longdrinks

Aperol Sprizz	€ 8,00
Sarti Sprizz	€ 8,00
Cuba Libre	€ 9,00
Gin Tonic	€ 9,00
Lynchberg Lemonade	€ 9,00
Whisky Sour	€ 9,50
Mango Mule	€ 9,50
Munich Mule	€ 9,50

alkoholfrei

Ginger Fruit	€ 9,00
Virgin Spritz	€ 9,00

Getränkepauschalen

Softgetränke (Mineralwasser, Saftschorlen, etc.)
Biere (Helles, Weißbier, etc.)
Weißwein und Rotwein (jeweils 1 Sorte)
Sekt, Aperol Sprizz, Sarti Sprizz
Heißgetränke (Kaffee, Espresso, etc.)

5 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 45,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 55,00 pro Person

7 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 50,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 60,00 pro Person

9 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 55,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 65,00 pro Person

Die Weinkarte

Schaumwein

Deutschland

- Strauch Sekt Brut | Sektmanufaktur Strauch* | Rheinhessen 0,75 l € 38,00

Ein eleganter Schaumwein aus den Rebsorten Riesling, Silvaner, Chardonnay und Weißburgunder. Hellgelb ist er im Glas, mit einem finessreichen Bukett, das Nuancen von Pfirsich und Apfel zeigt.

Alkoholfrei

- HOLDRIO Traubensecco* | Weingut Landgraf | Rheinhessen 0,75 l € 25,00

→ * aus ökologischem Anbau

Weißwein

Deutschland

- 2024 Weißburgunder* | Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Pfalz — 0,75 l € 33,50

Eleganter Duft nach vollreifen Elstar-Äpfeln, weißen Mandeln und Zitrusblüten, feine nussige Noten im Nachhall und grüne Zitrusfrüchte im Ausklang

- 2024 Chardonnay & Weißburgunder* | Weingut Pfannebecker | Rheinhessen — 0,75 l € 32,50

Aromen von Äpfeln und Kräutern, dezente Säure

- 2024 Sauvignon Blanc* | Weingut Pfannebecker | Rheinhessen — 0,75 l € 35,50

Aromen von Fruchteis und hellen Kräutern, perfekt für den Sommer

Österreich

- 2023 Grüner Veltliner Terrassen* | Weingut Josef Ehmoser | Wagram — 0,75 l € 34,50

Feine, würzige Frucht, saftige Frische und pfeffrige Lebendigkeit

Italien

- 2025 Lugana „Vigne Alte“ DOC | Weingut Zeni | Venetien — 0,75 l € 38,00

Verführerische Fruchtnoten sonnenverwöhnter Pfirsiche, Aprikosen, Limettenzesten, Minzblatt und saftiger Honigmelone

→ Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.

→ * aus ökologischem Anbau

Roséwein

Deutschland

- 2024 Villa Bürklin Cuvée Rosé* | Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Pfalz 0,75 l € 32,50

Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder.
Duft nach Rhabarber und Erdbeer, leichte Würze und mineralische Säure

Rotwein

Deutschland

- 2019 Cabernet Sauvignon* | Weingut Seeber | Pfalz 0,75 l € 34,50

Rotwein im mediterranen Stil, gehaltvoll, mit weicher, charaktervoller Tanninstruktur, würziger Duft

Italien

- 2022 Vigne Vecchie Primitivo* | Duca Carlo Guarini | Apulien 0,75 l € 35,50

Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, mit feinen Kakao- und Vanillearomen

- 2020 Montepulciano "Coste di Moro" DOC* | Weingut Lunaria | Abruzzen 0,75 l € 32,50

Duft nach Brombeere und Vanille, ausgewogene Tannine

→ Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.

→ * aus ökologischem Anbau

Von A-Z

Allgemeine Geschäftsbedingungen findet ihr hier und schicken wir Euch mit der Reservierungsbestätigung zu.

Aufbau ab 10 Uhr am Hochzeitstag. Sofern verfügbar, könnt Ihr den Raum für Dekoration und Aufbau zu 50% der regulären Raummiete bereits am Vortag buchen.

Ansprechpartner*in Teilt uns eine*n Ansprechpartner*in mit, der oder die den Ablauf von Reden, Einlagen und so weiter organisiert und an die wir uns während der Feier wenden können. So können wir einen möglichst reibungslosen Ablauf Eures Menüs organisieren.

Blumen könnt Ihr eigenständig organisieren. Oder Ihr wendet Euch vertrauensvoll an unsere Florist*innen.
www.blumeninsel-ffb.de I www.classy-flowers.de
www.das-bluehende-atelier.de I www.fuerimmerdeins.de

Dekoration Für die passende Deko ganz nach Eurer Vorstellung empfehlen wir:
www.myprettywedding.de I www.innawiebe.com

Feuerwerk ist auf dem Gelände im Sinne der Nachhaltigkeit und zum Schutz von Flora und Fauna nicht gestattet.

Fotos/Fotobox/Audio-Gästebuch Der Klostervorplatz, der Barockgarten oder die alten Klostermauern im Obstgarten bieten eine tolle Kulisse für Eure Hochzeitsfotos.
www.lanila.de/bunte-maihochzeit
www.nikkilindner.de/gallery/hochzeitsfeier-im-fuerstenfelder
www.smile-pics.de
www.smile-phone.de

Freie Trauung Eine Freie Trauung kann bei uns sowohl auf der grünen Wiese, als auch in einem Veranstaltungsraum stattfinden. Wir stellen Bierbänke mit weißen Hussen im Außenbereich dafür bereit. Pro Bank kalkulieren wir mit 4 Gästen.
Wir verrechnen € 6,00 pro Person (Preis gilt auch für Kinder).

Gema Gema-Gebühr von € 85,00 (Kleiner Saal) oder € 185,00 (Tenne) führen wir direkt an die GEMA ab und stellen sie Euch in Rechnung.

Geschenke könnt Ihr nach Rücksprache mit unserem Serviceleiter auch am nächsten Morgen abholen, sollte das im Anschluss an die Feier nicht möglich sein. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Euch jedoch, alle „Bargeld – Geschenke" am selben Abend mitzunehmen.

Hotel Nur fünf Minuten Fußweg trennen Euch von der Feier bis zum Fürstenfelder 4*-Hotel. Bitte besprecht die Reservierung von Zimmern rechtzeitig mit den Kolleg*innen der Rezeption. 08141-88875500 oder rezeption@fuerstenfelder.com

Hussen Gerne stellen wir Euch Hussen (€ 9,00 Stück) für die Stühle zur Verfügung. Im Preis sind die Reinigung und das Aufziehen enthalten.

Kinder Für Kinder verrechnen wir Pauschalpreise, inklusive Gedeck, Sitzplatz mit z.B. Hochstuhl (max. 8 Stück), Getränke, Abendessen (Auswahl aus einem Fleisch- und einem Nudelgericht, sowie einer Eisnachspeise).

Kind 0 - 1 Jahre	€ 15,00	Für Kinderbetreuung empfehlen wir:
Kind 2 - 6 Jahre	€ 35,00	www.kids-in-munich.de oder
Kind 7 - 12 Jahre	€ 55,00	www.kidztime.de

Kirche Katholisches Pfarramt St. Magdalena (auch für die Klosterkirche Fürstenfeld zuständig) Kirchstraße 4, 82256 FFB
T: 08141–50160 E: St-Magdalena.Fuerstenfeldbruck@ebmuc.de

Evangelisch Lutherisches Pfarramt Erlöserkirche, Albrecht-Dürer-Straße 24, 82256 FFB
T: 08141–6665720 E: pfarramt.erloeserkirche-ffb@elkb.de

Konfetti Konfetti, Nebelmaschinen, das Streuen echter Blüten in unseren Räumen oder Plastikblüten im Freien ist, auch im Sinne der Nachhaltigkeit, nicht gestattet. Bei Nichteinhaltung verrechnen wir € 120,00 Reinigungskosten. Bei größerem Aufwand erhöht sich der Betrag.

Korkgeld Selbstverständlich könnt Ihr auch eigenen Wein mitbringen.
Pro Flasche 0,75 l verrechnen wir € 22,50 Korkgeld.

Musik Empfehlungen für Live Bands oder DJs könnt ihr gerne bei uns anfragen. Stromanschlüsse stehen in allen Räumen zur Verfügung. Das technische Equipment wird von Band oder DJ selbst mitgebracht. In der Raummiete ist keine Technik inkludiert. In sämtlichen Räumlichkeiten ist das Verwenden von Nebelmaschinen nicht erlaubt.

Menükarten erstellen wir gerne für Euch. Der Preis ist bereits in der Menüpauschale enthalten.

Parkplätze Es stehen ausreichend Parkplätze auf dem Besucherparkplatz zur Verfügung (Navi-Adresse: Zisterzienserweg). Das Parken innerhalb des Geländes ist ausschließlich dem Hochzeitsauto gestattet.

Preise Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Probeessen Anfang Januar informieren wir Euch über den festen Termin für das Probeessen (nur Menü).

Rechnungsstellung Nachdem Ihr die Raumreservierung bestätigt habt, schicken wir Euch eine Anzahlungsrechnung in Höhe der Raummiete. Eine zweite Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% des geschätzten Umsatzes senden wir ca. drei Wochen vor der Hochzeit zu. Die Endabrechnung wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 10 Tagen zu begleichen.

Selbstzahler Speisen und Getränke buchen wir auf Gesamtrechnung.
Es ist uns nicht möglich, Selbstzahlerveranstaltungen anzubieten.

Sperrzeit Ihr könnt bis 02:00 Uhr feiern. Ab 24:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 250,00 pro Stunde. Bitte teilt uns vorab mit, wie lange Ihr ungefähr feiern möchtet. Das erleichtert uns die Einteilung unseres Teams.

Taxi Es ist in der Regel kein Problem, auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen. Taxifunk: Tel. 08141-1428

Tischgestaltung/Tischordnung/Tischkarten Die Tische werden mit weißer Tischwäsche, Stoffservietten und gläsernen LED-Teelichtern eingedeckt. Die Kosten hierfür sind im Menüpreis enthalten. Echte Kerzen sind nicht gestattet.
An unseren runden Tischen finden 6 bis max. 9 Personen Platz. Bitte bringt uns die Tischkärtchen ca. zwei Tage vorher und tischweise sortiert vorbei.

Trinkgeld Ob und wie viel, bleibt natürlich Euch überlassen. Wollt Ihr uns Trinkgeld geben, überweist es bitte gerne mit der Rechnung. Wir sagen Danke!

Torten Tolle Torten bekommt Ihr z.B. hier:
www.alexavonharder.com I www.diezuckerbaeckerin.de I www.johannatorten.de

Vegetarier & Allergiker Bitte teilt uns vorab mit, ob unter euren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind.

Seitenverzeichnis

Einleitung	Seite 2 - 3
Säle	Seite 4
Empfang	Seite 5
Kaffee & Kuchen	Seite 6
Menü	Seite 7 - 9
Buffets	Seite 10 - 11
Dessertbuffet/Mitternachtsimbiss	Seite 12
Getränke/Getränkepauschalen	Seite 13 - 17
A - Z	Seite 18 - 22