



## Unsere Hochzeitsmappe 2023

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse daran haben, Ihre Hochzeit bei uns im Landhaus Odaia zu feiern. Gerne heißen wir Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen, einmaligen Tag willkommen. Einmalig schon allein deshalb, da Sie in den Sommermonaten ab 45 vollzahlenden Personen *die gesamte Location exklusiv* für sich und Ihre Hochzeitsgesellschaft buchen: Privatsphäre und ungestörtes Feiern sind garantiert.

In der Hochzeitsmappe finden Sie Informationen zu unseren beliebten Hochzeitsarrangements. Das Schöne für Sie: In allen Arrangements ist eine ganze Reihe von Leistungen als durchdachtes Gesamtpaket zusammengestellt, die mit unserer romantischen, liebevoll gestalteten Location dafür sorgen, dass Ihr Fest zu einem wunderschönen Erlebnis wird. Natürlich können die einzelnen Bestandteile der Arrangements auch ganz individuell untereinander kombiniert werden.

Eine *freie Trauung* lässt sich in Verbindung mit den Hochzeitsarrangements im Garten unter grünen Bäumen oder bei Kerzenschein im Gewölbekeller einmalig gestalten.

Insbesondere nach einer *standesamtlichen Trauung* können Sie Ihre Liebsten sogar schon in kleiner Runde ab 15 Personen zu einem Menü oder einem Hochzeits-Brunch einladen.

Sollten Sie Fragen haben oder möchten einen Termin mit mir vereinbaren, dann schreiben Sie mir jederzeit an [info@odaia.de](mailto:info@odaia.de) oder rufen einfach an unter 09334-975995. Ich stehe Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Legen Sie Ihren schönsten Tag in unsere Hände und genießen Sie unser Wohlfühlpaket.

Es würde uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf

Ihre Gastgeberin

# *Übersicht über den Inhalt*

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus Odaia	S. 3
Unsere Räumlichkeiten	S. 4
Hochzeitsarrangements	
<i>Gartenhochzeit mit Barbecue</i>	S. 5
<i>Landhochzeit „Toskana“</i>	S. 8
<i>Landliebe</i>	S. 11
Menü-Baukasten	S. 12
Fränkisch genießen	S. 14
Zum Empfang	S. 15
Kaffee und Kuchen	S. 16
Zu späterer Stunde	S. 16
Fingerfood	S. 17
Ideen für Ihre Hochzeitsdekoration	S. 18
Weitere Informationen zu Ihrer Feier	S. 19

# Impressionen von Hochzeiten im Landhaus Odaia



## Unsere Räumlichkeiten

Bei Buchung der Hochzeitsarrangements ab 40 Personen stehen Ihnen die gesamten Räumlichkeiten exklusiv zur Verfügung. Ganz allein Sie und Ihre Gäste feiern an Ihrem Hochzeitstag bei uns, so daß Sie die einmalige Atmosphäre unseres wunderschön restaurierten Landhauses völlig ungestört mit Ihren Liebsten genießen können. Begrüßen Sie Ihre Gäste im Eingangsbereich des Hofes an weißen Stehtischen unter einem ausladenden Baum, dinieren Sie unter weißen Zelten und dem Sternenhimmel und verwandeln den historischen Gewölbekeller in eine Tanzfläche.

### Traumhafter Hof und Garten – für rauschende Sommerhochzeiten

In der Sommersaison stehen Ihnen zwei weiße, stabile Zelte (insgesamt 80 m<sup>2</sup>) für entspannte, ausgelassene Gartenhochzeiten zur Verfügung. Genießen Sie hier mit Ihren Gästen eine unvergessliche Hochzeitsparty im üppigen Grün unter mit Lichterketten geschmückten Bäumen.

Gästeanzahl: max. 80 Personen

### Eleganter Großer Salon – für eine stilvolle Feier

Mit ca. 70 m<sup>2</sup> haben im hellen Salon, dem Herzstück unseres Hauses, auch größere Hochzeitsgesellschaften bequem Platz. Eine wunderbare Möglichkeit, wie Sie Ihre Heirat auch in der kühleren Jahreszeit oder bei schlechtem Wetter einzigartig feiern können. Durch seine zehn großen Fenster ist der Raum immer lichtdurchflutet.

Gästeanzahl: max. 65 Personen

### Romantischer Gewölbekeller – für fröhliche Runden

Im Sommer ist es im Gewölbekeller (ca. 50 m<sup>2</sup>) angenehm kühl, im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Gerne genutzt wird er bei Sommerhochzeiten als abendliche Tanzfläche. Wenn Sie in der kühleren Jahreszeit heiraten möchten, finden Sie hier einen originellen Rahmen für Ihre Traumhochzeit oder freie Trauung. Genießen Sie die romantische Stimmung bei Kerzenlicht.

Gästeanzahl: max. 40 Personen

### Behagliches Stübchen – für kleine, aber feine Zusammenkünfte

Unser Stübchen ist genau das Richtige für einen stilvollen Aperitif-Empfang zu Ihrer Feier im Großen Salon oder Gewölbekeller oder ein gemeinsames Essen nach einer standesamtlichen Hochzeit. Auch für eine Silberne oder Goldene Hochzeit im kleinen Kreis finden Sie hier einen wunderbaren Rahmen.

Gästeanzahl: max. 25 Personen



# Arrangement „Gartenhochzeit mit Barbecue“

Gestalten Sie Ihren großen Tag unter freiem Himmel in unserem idyllischen Hof und Garten mit einem lockeren Barbecue. Frisch gegrillte Köstlichkeiten, ein wunderschön blühender Garten und ein ausgelassenes Fest unter weißen Zelten, zu späterer Stunde dann im Gewölbekeller.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 45 Personen):

## Location-Miete & garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen
- ✓ Feiern in Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon

## Weißer Zelte (Mai-September)

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Woldecken

## Dekoration & Hussen

- ✓ Dezentere Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, hochwertigen weißen Servietten, Jute-Tischband und Baumscheiben
- ✓ Weiße Stuhlhussen mit weißer Schleife
- ✓ Stehtische mit Hussen beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

## All-Inclusive-Getränkepauschale.....

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Drei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

## Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ Barbecue-Buffer mit Live-Cooking
- ✓ Mitternachtssnack

Preis pro Person € 109

## *Barbecue „Odaia“*

Frische Salate  
natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Griechischer Salat  
mit Gurken, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Toskanischer Pastasalat  
mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Brotkorb  
mit verschiedenen italienischen und französischen Brotsorten

### **Vom Grill**

Fränkische Bratwürstchen  
Kräutersteaks vom Schweinenacken und -rücken

Steaks von der Rinderhüfte

Tandoori-Hähnchen-Spieße in Joghurtmarinade

Mit Feta gefüllte Grilltomate

Champignons mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

kleine Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark

### **Verschiedene Dips**

(bitte wählen Sie 5)

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Birnen-Walnuss-Chutney,  
Barbecue-Sauce, Tomaten-Salsa, Kräuterbutter, Basilikum-Zitronenbutter, Orangen-Pfeffer-Sauce,  
Erdnuss-Sauce, Aioli, Tsatsiki, Honig-Senf-Sauce, Chimichurri, rote Linsen-Hummus

### **Desserts**

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat mit Erdbeeren (sais.)

Buttermilch-Limetten-Mousse

### **Zu späterer Stunde**

Currywurst mit Baguette

oder

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten

## *Barbecue „Karibik“*

Bunte Salate mit Passionsfrucht-Dressing  
 Grüner Papaya-Salat mit Garnelen und Erdnüssen  
 Rucola-Mango-Salat mit Baby-Mozzarella  
 Kreolischer Reissalat mit Früchten

### *Vom Grill*

Jamaikanische Jerk-Spare Ribs  
 Schweinebauch in Rohrzucker-Rum-Marinade  
 Coconut-Hühnchen-Spieße  
 Fruchtig-pikante Steaks von der Rinderhüfte  
 Caipirinha-Lachs mit Limetten  
 Gemüsespieße mit Süßkartoffeln  
 Mais mit Chili-Ahornsirup-Butter  
 Gegrillte Wassermelone  
 Kartoffelecken „karibische Art“ mit Sour Cream

### *Verschiedene Dips:*

Tomaten-Salsa, Chimichurri, Bananen-Curry-Dip  
 Mango-Chutney, Barbecue-Sauce, Kräuterbutter

### *Desserts*

Kokos-Mousse mit Mango-Sauce  
 Crème brûlée von der Tonkbohne  
 Bananen-Schoko-Cake mit Ananas-Salsa

### **Zu späterer Stunde**

Internationale Käseauswahl und luftgetrocknete Salamis  
 mit frischen Früchten und Brotkorb

Aufpreis 9,50 €

## *Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet*

Zur individuellen Zusammenstellung und Abwandlung Ihres Barbecue-Buffets können Sie auch aus folgende Speisen (gegen Aufpreis) wählen:

### **Vom Grill**

- Spare Ribs
- Krosser Schweinebauch in Honig-Marinade
- Schweinefilet im Speckmantel
- Saftige Rumpsteaks
- Zartes Rinderfilet
- Lamm-Aprikosen-Spieße
- Lammhack-Steaks mit Feta und getrockneten Tomaten
- Seeteufel im Speckmantel
- Saiblingsfilet mit Walnusskruste
- Lachssteaks mit Limetten und Kräuter
- Garnelenspieße mit Chili und Zitrone
- Buntes Grillgemüse
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Halloumi-Ananas-Spieße
- Süßkartoffeln mit Honig und Thymian

### **Vorspeisen**

- Geräucherter Lachs mit Wasabischaum
- Antipasti mit gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini, Fenchel und Pilze
- Wassermelone-Schafskäse-Salat
- Fenchel-Orangen-Salat
- gebratene Zucchini mit Fetacreme
- Marokkanischer Couscous-Dattel-Salat
- Taboulé mit Aprikosen
- Orientalischer Berberitzen-Bulgur-Salat mit Mandeln und Mango
- Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Glasnudelsalat mit grüner Papaya
- Quinoa-Zuckerschoten-Salat mit Granatapfel
- Amaranth-Mangold-Salat mit Datteln

### **Desserts**

- Panna Cotta mit Waldbeermark
- Tiramisu oder Erdbeer-Tiramisu (sais.)
- Buttermilch-Limetten-Mousse
- Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
- Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas
- Verschiedene Eissorten

## Arrangement „Toskana“

Für eine Hochzeit wie in Italien auf dem Lande müssen Sie nicht weit reisen. Feiern Sie einfach bei uns. Wie auf einem italienischen Landgut lassen Sie sich mit mediterranen Köstlichkeiten vom Buffet verwöhnen und genießen das sommerliche Ambiente in unserem Hof und Garten. Leichte, frische Küche und der Duft von Kräutern entführen Sie und Ihre Gäste in den Süden.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 30 Personen; Ausnahme sind Samstage von Mai-September 45 Personen):

### Location-Miete & garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen.
- ✓ Feiern in Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon

### Weißer Zelte (Mai-September)

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Wolldecken

### Dekoration & Hussen

- ✓ Dezentere Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Tischband, Baumscheiben und Windlichtern mit weißen Kerzen
- ✓ Hochwertige weiße Hussen für die Stühle
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

### All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Drei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

### Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ Italienisches Buffet
- ✓ Mitternachtssnack

Preis pro Person

bei 45 Personen ab € 109

bei 30 Personen ab € 119

# Toskana Buffet

## Antipasti

mit gegrillten Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilzen, marinierte Oliven

## Rucolasalat

mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesanspänen

## Parmaschinken mit Melone

## Vitello tonnato

dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße

Brotkorb mit italienischen Brotsorten

\*\*\*

Stellen Sie Ihr Wunschbuffet zusammen. Wählen Sie ein Gericht aus den Vorschlägen A und zwei Gerichte aus den Vorschlägen B:

### Vorschläge A

(bitte wählen Sie 1 Gericht)

pikantes Salsicca-Fenchel-Ragu mit Penne rigate

Apulische Sardellen-Oliven-Linguini

gratinierte Caccavella (Muschelnudeln) mit Ratatouille-Füllung

Tagliatelle mit Meeresfrüchten

Gnocchis in Gorgonzola-Sauce mit Walnüssen

Lasagne

(Aubergine-Ricotta, Lachs-Mangold oder klassisch)

Vorschläge B

(bitte wählen Sie 2 Gerichte)

**Ossobuco vom Kalb**

mit Gremolata und Safran-Papardelle

**Involtinis vom Kalb**

Kalbfleischröllchen mit Mozzarella und getrockneten Tomaten gefüllt,  
dazu Thymian-Polenta-Plätzchen

**Perlhuhnbrust**

gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Zitronen-Casarecce

**Maispouardenbrust**

mit Limetten-Pesto-Kruste und Parmesan-Risotto

**Geschmorte Schweinebäckchen**

mit Rosmarin-Mandel-Butter und römische Nocken

**Crepinette vom Schweinefilet**

mit einer Mangold-Pinienkern-Füllung und gratinierte Oregano-Kartoffeln

**Saibling-Saltimbocca**

mit Salbei und Parmaschinken, dazu ligurischer Kartoffelsalat

Wählen Sie dazu Ihre Gemüsebeilage:

mediterranes Grillgemüse, Prinzess-Bohnen im Lardo-Mantel, grüner Spargel mit Kirschtomaten,  
geröstete Honig-Koriander-Karotten oder gebratene Kapern-Fencheln mit Sardellen

\*\*\*

Vanille-Panna Cotta mit Waldbeeren

Bônet (Piemontesischer Schokoladen-Flan)

## Arrangement „Landliebe“

Das Richtige für alle, die mit ihren Lieben in einem kleinen, aber feinen Rahmen feiern möchten. In der kühleren Jahreszeit bietet unser Großer Salon oder das Stübchen eine wundervolle Alternative zu unserem idyllischen Hof und Garten.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 15 Personen; Ausnahme sind Samstage von Mai-September mit mind. 45 Personen):

### Location-Miete

- ✓ Location-Nutzung mit Hof und Garten ab 17.30 Uhr (in den Sommermonaten Wechsel ab 22.00 Uhr in den Gewölbekeller)
- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums passend zur Größe der Gesellschaft

### Weißer Zelte (Mai – September)

- ✓ Nutzung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Wolldecken

### Dekoration & Hussen

- ✓ Dezentere Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Tischband und Windlichter mit weißen Kerzen
- ✓ Menükarten
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang

### Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ 3-Gänge-Hochzeitsmenü gemäß Ihrer Auswahl

Preis pro Person ab 55,00 €\*

\* Dieser Preis dient als Orientierungshilfe. Die einzelnen Gerichte können sich saisonal verändern und Preisschwankungen unterliegen. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

## Menü-Baukasten

Nachfolgend finden Sie verschiedene Speisevorschläge, aus denen Sie Ihr Wunschmenü zusammenstellen können. Gerne können Sie alle Arrangements untereinander kombinieren.

### Vorspeisen

#### **Toskanischer Brotsalat**

mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan und Salsiccia-Chips

#### **Frühlingssalate mit weißem Spargel**

und zartem Lachstatar an Wasabi-Schaum

#### **Marinierter Tafelspitz**

mit Kräutersenf-Vinaigrette, zarten Blattsalaten und Radieschen

#### **Avocado-Mango-Tatar**

mit zarten Blattsalaten und gebratenen Garnelen

#### **Carpaccio vom Rind**

mit Rucola, Basilikum-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten

#### **Karamellierte Ziegenkäsetaler**

mit Wildkräutersalat und Feigen-Chutney

#### **Gebratene Tandoori-Garnelen**

auf süß-scharfem Kürbissalat

### Suppen

#### **Riesling-Senf-Süppchen**

mit gebratener Jacobsmuschel

#### **Schaumsüppchen vom Frühlingslauch**

mit gebratenem Garnelenspieß

#### **Süßkartoffel-Apfelsuppe**

mit Chili-Croutons

#### **Getrüffeltes Kartoffelrahmsüppchen**

mit Nordseekrabben

#### **Orangen-Currycremesuppe**

mit gebratenem Garnelenspieß

#### **Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis**

mit gebratenen Chorizo-Scheiben

#### **Samtsuppe von Steinpilzen**

mit Schwarzbrotcroutons

## *Hauptgerichte*

### **Schweinelendchen im Speckmantel**

mit karamellisierten Apfelspalten an Calvados-Rahmsauce,  
Prinzessbohnen im Speckmantel und Butterspätzle

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

mit Rosmarin-Mandel-Butter, saisonales Gemüsetrio und Kartoffelgratin

### **Crepinette vom Schweinefilet**

mit einer Ricotta-Mangold-Füllung an Portwein-Sauce,  
Kohlrabigemüse und kleine Rosmarinkartoffeln

### **Hühnchenbrustfilet im Knuspermantel**

- mit Frischkäse und Wildkräutern gefüllt -  
mediterranes Grillgemüse und Gnocchis in Zitronenbutter

### **Maispoulardenbrust mit Limetten-Pesto-Kruste**

grüner Spargel im Parmaschinkenmantel und Parmesanrisotto

### **Ochsenbäckchen in Rotwein-Sauce**

mit karamellisiertem Rosenkohl und Bandnudeln

### **Geschmortes vom Rind**

mit Schokoladen-Balsamico-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

### **Roastbeef unter der Walnusskruste**

an Pfeffer-Cognac-Sauce, Orangen-Mangold und Kartoffel-Bergkäse-Tarte

### **Entenbrust mit Cassis-Sauce**

mit gebratenem Fenchel in Orangenbutter und Pastinaken-Püree

### **Gegrillter Wolfsbarsch**

auf saisonales Ofengemüse und Kartoffelstampf

### **Gratinierte Zucchini**

mit einer Bulgur-Schafskäse-Füllung und cremige Kräuterpolenta (veg.)

## *Desserts*

**Basilikum-Limetten-Parfait** mit Himbeerragout

**Crème brûlée** mit Mango-Joghurteis

**Mousse au Chocolat**

mit marinierten roten Beeren und Passionsfruchtsorbet

**Erdbeer-Tiramisu** (sais.)

mit Erdbeersalat und Bourbon-Vanilleeis

**Lauwarmes Schokoladentörtchen**

mit sous vide gegartem Rhabarber und Cassis-Sorbet

**Birnencarpaccio**

mit Schokoladen-Marzipan-Sauce und salzigem Karamelleis

## *Fränkisch genießen*

Die beliebten Klassiker der Region, die schon seit Generationen sonntags auf den Tisch gezaubert werden, finden Sie hier als Menüvorschläge. Selbstverständlich können Sie diese auch untereinander kombinieren oder eigene Wünsche mit einbringen.

**Fränkische Festtagssuppe**  
mit Leberklöße und Kräuterflädle

**Gesottener Tafelspitz vom Rind**  
mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren,  
Rahmwirsing und Bandnudeln

**Apfelkräpfle**  
mit Vanillesauce

\*\*\*\*\*

**Mostsuppe**  
mit Zimt-Croutons

**Medaillons vom Schweinefilet**  
mit Waldpilzrahmsauce, Bohnen im  
Speckmantel und Spätzle

**Bayerische Creme**  
mit marinierten Früchten

**Tatar von der Räucherforelle**  
auf Kartoffelrösti mit Meerrettich-Schmand

**Rinderschmorbraten**  
in Rotweinsauce, Apfel-Blaukraut  
und Kartoffelklößen

**Riesling-Weinschaumcreme**  
mit Apfelsorbet

\*\*\*\*\*

**Feldsalat mit Speckwürfeln**  
Croutons und Walnussdressing

**Filet vom Spessart-Waller**  
in Silvaner-Meerrettich-Schaum  
Lauchgemüse und Wildreis

**Lauwarmes Schokoküchlein**  
mit Kirschkompott und Bourbon-Vanilleeis

Wir wandeln obige Vorschläge gerne durch frische Produkte der Saison wie Spargel, Steinpilze, Pfifferlinge, Kürbis oder Wild ab, oder kreieren ein rein vegetarisches, veganes Menü und gehen selbstverständlich auf Lebensmittelunverträglichkeiten ein. (und beraten gerne)  
Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen.

## *Zum Empfang*

<b>Glas fränkischer Secco</b>	0,1 l	4,00 €
<b>Secco mit Erdbeer-Limes</b>	0,1 l	4,50 €
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere	0,2 l	6,00 €
<b>Aperol Spritz</b> Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe	0,2 l	6,00 €
<b>Hugo</b> Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	6,00 €
<b>Kir Royal</b> Prosecco Cassis-Johannisbeerlikör	0,2 l	6,00 €
<b>Aqua Fit</b> Maracujanektar, Limette, Mineralwasser, Grenadine	0,2 l	6,00 €
<b>Jahreszeitliche Früchtebowle</b> z. B. Erdbeer-, Pfirsich-, Waldfrucht- oder Caipirinha-Bowle (auch alkoholfrei)	1,00 l	29,50 €

## *Kaffee & Kuchen*

Ergänzen Sie Ihre Feier am Nachmittag doch um Kaffee und Kuchen.

**Gedeck (Tellergerd) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten** pro Person 3,50 €  
(Gültig für unsere Arrangements ab 40 Personen)

**Kaffee & Kuchen im gleichen Raum** pro Person 15,50 €

- ✓ Verlängerung der Raum- und Location-Nutzung
- ✓ Gedeck (Tellergerd) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Filterkaffee (Bio-Fairtrade Café Intencion) und Tee-Station von Eilles Tee (Dauer 2 Stunden)

## *Zu späterer Stunde*

Als herzhaftes Ergänzung zu Ihrer Feier eignen sich am späten Abend folgende leckere Kleinigkeiten (ab 15 Personen):

Snackbar mit Chips, Nüssen und Salzstangen	1,80 €
Currywurst mit Brötchen	5,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	8,50 €
Rustikale Platte mit internationaler Käseauswahl und Weintrauben, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	8,50 €
Fränkische Brotzeit mit Rot- und Weißgelegter, Rohschinken, Hausmacher Wurst, Obatzda und Gewürzgurken, dazu Butter und Brotkorb	8,50 €

# Fingerfood

Verwöhnen Sie doch Ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten zum Aperitif-Empfang. Wir empfehlen:

## Kleine Snacks

Hausgemachte Knusperstängchen mit Käse, Körnern und Pesto	1,80 €
Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen	2,00 €
Dattel im Speckmantel (2 Stk.)	3,50 €
Flammkuchen „Elsässer Art“, „Frischkäse-Lachs“ oder vegetarisch	2,50 €

## Belegte Baguettescheiben mit...

Französischem Camembert und Weintrauben	2,70 €
Rohem Landschinken und Gewürzgurken	2,70 €
Italienischer Salami und Oliven	2,70 €
Parmaschinken und Melonenkügelchen	2,90 €
Gorgonzolacreme und Birne	2,90 €
Geräuchertem Lachs und Senf-Dill-Sauce	2,90 €
Roastbeef mit Sauce Tatare	3,50 €

## Crostinis - Geröstete Baguettescheiben mit...

Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan	2,50 €
Lachstatar mit Kräuter-Crème Fraiche	4,00 €
Avocado und Chorizo	3,50 €
Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und Feigenchutney	3,50 €

## Fingerfood - im Gläschen serviert...

Spieß von marinierten Kirschtomaten und Mozzarella	2,50 €
Saté-Spieß vom Huhn mit Honig-Ingwer-Marinade	3,50 €
Toskanische Minifrikadellen mit Tomaten-Zwiebel-Confit	3,00 €

## Fingerfood - im Gläschen, auf einem Schälchen oder am Spieß serviert...

Spieß von marinierten Kirschtomaten und Mozzarella	2,50 €
Saté-Spieß vom Huhn mit Honig-Ingwer-Marinade	3,50 €
Nürnbergerle auf fränkischem Weinkraut	3,00 €
Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	3,50 €
Kleine Fleischküchle auf Kartoffelsalat	3,00 €
Toskanische Minifrikadellen mit Tomaten-Zwiebel-Confit	3,00 €

## Fingerfood Dessert – am Spieß serviert...

Früchtespieß	2,50 €
Schokolierter Früchtespieß	3,80 €

(Mindestens 20 Stück pro Sorte/Preise gelten pro Stück)

## Hochzeitsdekoration

In den Hochzeitsarrangements sind teils bereits verschiedene kleine Dekoelemente enthalten. Wenn Sie diese ergänzen möchten, haben wir folgende Vorschläge für Sie:

### Zelthimmel

Preis für beide Zelte 150 €

Ein besonderes Highlight ist eine Verwandlung der Zelte im oberen Bereich durch weiße Stoffbahnen.



### Stuhlhussen mit Schleife

pro Person 7,50 €

Gerne versehen wir die Stühle mit hochwertigen weißen Stuhlhussen (inkl. Reinigung).

### Stoffservietten

pro Person 2,50 €

Die Tischdekoration können wir gerne mit weißen Stoffservietten (inkl. Reinigung) aufwerten.

## Freie Trauung

Preis ab 250,00 €

Lassen Sie Ihre freie Trauung zu einem besonderen Ereignis werden und feiern Sie die Zeremonie bei uns. Schließen Sie den Bund fürs Leben in einer einzigartigen Atmosphäre umgeben von unserem üppigen grünen Garten. Ein wundervoller Ort um diesen besonderen Tag unvergesslich werden zu lassen. Wir bereiten ihn für diesen besonderen Anlass einladend und ansprechend vor.

- ✓ Bereitstellung und Aufbau von Bänken für die Hochzeitsgäste
- ✓ Weiße Hussen für die Bänke
- ✓ Romantische Bank mit weißem Polster
- ✓ Tischchen mit Tischdecke für Trauerkerze und Blumen



## Weitere Informationen zu Ihrer Feier

### Personenzahl

Bei den in der Mappe genannten Personenzahlen handelt es sich immer um vollzählende Personen. Wir wissen, dass den geladenen Gästen immer etwas Unvorhergesehenes dazwischenkommen kann. Bei gebuchten Arrangements sind deshalb Änderungen der Personenzahl grundsätzlich bis 10 Tage vorher möglich. Bei großen Schwankungen werden ggf. Buffets auf Tellerservice umgestellt und eventuell bestätigte Räume entsprechend der geringeren Personenzahl getauscht.

### Kinderermäßigung

Kinder als Gäste sind uns sehr herzlich willkommen. Die in den Arrangements genannte Mindestgästeinzahl gilt für vollzählende Personen. Außer bei dem Arrangement „Landliebe“ sind Kinder unter einem Jahr frei, Kinder bis einschließlich 3 Jahre zahlen 20 % und Kinder von 4-11 Jahren 60 % des regulären Preises. Preise für „Landliebe“ sind nach Absprache.

### Kuchenbuffet & Mitnahme von Speiseresten

Wenn Sie sich für ein Kuchenbuffet entschieden haben und Ihre Kuchen selbst mitbringen, können mitgebrachte Behältnisse auf Wunsch von uns gespült werden. Wenn Sie uns ausreichend Alufolie und Pappteller bereitstellen, verpacken wir Ihnen eventuelle Reste gerne als Care-Pakete. Bitte beachten Sie jedoch die Hinweise hierzu in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Beides wird nach Aufwand berechnet (eine Stunde á 25 €). Für sämtliche Speisen gilt, dass vermeintliche Reste nicht mitgenommen werden dürfen.

### Zweite Eindeckung

Natürlich bereiten wir den von Ihnen gebuchten Raum bzw. im Sommer die Zelte für Ihre Veranstaltung vor und decken diesen ein. Wenn Sie einen weiteren Raum oder den Garten, beispielsweise in der Nebensaison für eine Kaffeetafel im Freien, nutzen möchten, ist das selbstverständlich nach Absprache möglich. Dies bedeutet jedoch einen logistischen Mehraufwand, den wir mit einer Gebühr ab 5 € pro Person berechnen müssen.

### Korkgeld

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist aus Hygienegründen grundsätzlich nicht gestattet (gilt auch für Fingerfood). In Ausnahmefällen erheben wir bei selbst mitgebrachten Wein- und Sektflaschen ein Korkgeld von € 15 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 50 pro 0,7 l Flasche bzw. € 60 pro 1,0 l Flasche.

### Feuerwerk

Feuerwerke oder Pyrotechnik jeglicher Art (drinnen und draußen) sind nicht gestattet. Auch können wir keinen Reis, Konfetti und ähnliche Utensilien erlauben.

### Veranstaltungsende

Veranstaltungen enden in der Regel um 01.00 Uhr. Für die Zeit danach fällt eine Gebühr von € 100 pro Verlängerungsstunde an (inkl. Servicekraft). Beim Arrangement „Landliebe“ gilt diese Gebühr für die Zeit vor/nach der beim Arrangement genannten Dauer. Diese Mehrkosten werden in der Rechnung entsprechend ausgewiesen. Der Veranstalter gibt durch seine Zustimmung zur Veranstaltungsverlängerung gleichfalls sein Einverständnis zur Zahlung der Mehrkosten. Als Zustimmung gilt auch, wenn die Veranstaltung stillschweigend über den vereinbarten Zeitrahmen hinaus fortgesetzt wird. Bitte beachten Sie, dass ab 3.00 Uhr die Sperrstunde beginnt.

### Hochzeitsfeerversicherung

Mit einer speziellen Hochzeitsversicherung sichern Sie Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten finanziell ab. Sollte die Feierlichkeit abgesagt werden müssen, übernimmt die Versicherung die vom Restaurationsbetrieb vertraglich geschuldeten Arrangement-Kosten für den Ausfall der Feier. Nähere Informationen finden Sie z. B. unter [www.hansemerkur.de](http://www.hansemerkur.de).