



Winterhochzeiten

Während es draußen kühl ist, sitzen Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden gemütlich im Landhaus Odaia im Warmen. Das Feuer knistert aus dem Ofen und verleiht Ihrer Hochzeitsfeier eine romantische Stimmung. Laden Sie Ihre Gäste zu einem festlichen Menü, einem Hochzeitsbrunch oder einer romantischen Kaffeetafel in unserer Location ein. Gegen Abend erobern Sie die Tanzfläche im Gewölbekeller, während draußen vielleicht Schneeflocken für Sie tanzen.

So könnte Ihr Wintermärchen aussehen...

Freie Trauung

romantisch im Gewölbekeller

Aperitif

mit heißer Früchtebowle im Stübchen

Kaffezeit

Kaffee und Kuchen stilvoll im Großen Salon

Abendessen

stimmungsvoll im Gewölbekeller



Unsere Räumlichkeiten

Genießen Sie an Ihrem Hochzeitstag die heimelige Atmosphäre unseres liebevoll restaurierten Landhauses in ganz privater Runde. Sämtliche Räume sind geschmackvoll und mit Rücksicht auf den 120-jährigen Baustil renoviert und gekonnt mit modernen Elementen versehen.

Eleganter Großer Salon

Mit ca. 70 m² haben im hellen Salon, dem Herzstück unseres Hauses, auch größere Hochzeitsgesellschaften bequem Platz. Durch seine zehn großen Fenster ist der Raum immer lichtdurchflutet. Die 4 m hohe Bibliothekswand gibt ihm noch einmal eine besondere, sehr private Atmosphäre.

Gästeanzahl: max. 65 Personen



Romantischer Gewölbekeller

Im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Gerne genutzt wird er auch als abendliche Tanzfläche. Wenn Sie in der kühleren Jahreszeit heiraten möchten, finden Sie hier einen originellen Rahmen für Ihre freie Trauung. Kerzenschein bringt das alte Gemäuer zum Strahlen, während das Brautpaar sich das Ja-Wort gibt.

Gästeanzahl: max. 40 Personen



Behagliches Stübchen

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. 24 Personen



Arrangement „Landliebe“

Das Richtige für alle, die mit ihren Lieben in einem kleinen, aber feinen Rahmen feiern möchten. In der kühleren Jahreszeit bieten unser Großer Salon oder der urige Gewölbekeller ein wundervolles Ambiente. Sollten im Herbst oder Frühling ein paar Sonnenstrahlen zum Draußen sein einladen, bereiten wir gerne einen schönen Aperitif-Empfang in unserem idyllischen Hof und Garten vor.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

Location-Miete

- ✓ Location-Nutzung mit Hof und Garten
- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums passend zur Größe der Gesellschaft

Dekoration & Hussen

- ✓ Dezente Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Tischband und Windlichtern mit weißen Kerzen
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Menükarten
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang

All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Zwei 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

- ✓ 3-Gänge-Hochzeitsmenü gemäß Ihrer Auswahl

Preis pro Person ab 85,00 €*

* 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.

Menüvorschläge „Landliebe“

Nachfolgend finden Sie verschiedene Speisevorschläge, aus denen Sie Ihr Wunschmenü zusammenstellen können.

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

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse

auf Wildkräutersalaten und Feigen-Chutney

Feldsalat mit lauwarmen Speckwürfeln

mit Croutons und karamellisierten Walnüssen

Suppen

Riesling-Senf-Süppchen

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberklößle und Kräuterflädle

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch

mit gebratenem Garnelenspieß

Tomaten-Essenz

mit Ricotta-Klößchen

Getrübeltetes Kartoffelrahmsüppchen

mit Nordseekrabben

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit gebratenen Chorizo-Scheiben

Samtsuppe von Steinpilzen

mit sautierten Steinpilzen und Trüffelsahne

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

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

Maispouardenbrust mit Limetten-Pesto-Kruste

grüner Spargel im Parmaschinkenmantel und Parmesanrisotto

Medaillons vom Schweinefilet

mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Prinzessbohnen im Speckmantel und Butterspätzle

Geschmortes vom Rind

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

Zartes Roastbeef unter der Walnusskruste

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

Involtinis vom Kalb

Kalbfleischröllchen, gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten,
in einer cremigen Salbei-Sauce, Ofengemüse und Kartoffelgratin

Gegrillter Wolfsbarsch

auf Fenchel-Karottengemüse mit Birne und Kartoffelstampf

Steinbeißer Saltimbocca

mit Parmaschinken und Salbei, Blattspinat und kleine Kartoffeln mit Rosmarin

Gratinierte Zucchini

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

Desserts

Mousse von weißer Schokolade

mit sous vide gegartem Rhabarber

Crème Brûlée

mit Passionsfrucht-Sorbet

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit Cassis-Sorbet und marinierten roten Beeren

Orange trifft Nuss

Walnuss-Parfait und Orangen-Mousse mit Orangensalat

Nougat-Toffee-Mousse

Mit Mandelkrokant und gebackene Birne

Gebrannte Spekulatius-Creme

mit Glühweinkirschen und Schoko-Crossies

Arrangement „Standesamt“

Eine schöne Idee für alle, die nach ihrer standesamtlichen Trauung keine große Feier möchten, sondern einfach noch etwas Zeit mit ihren Lieben bei einem schönen Essen verbringen möchten.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (gültig für 15-30 Personen von Montag bis Freitag):

Veranstaltungsraum und Dekoration

- ✓ Miete und Raumvorbereitung eines Veranstaltungsraums passend zur Größe der Gesellschaft
- ✓ Dezente Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Servietten und Menükarten
- ✓ Kleine jahreszeitliche Tischdekoration mit frischen Blumen

Getränkepauschale

Für die Dauer von drei Stunden servieren wir:

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

Hochzeitsmenü

- ✓ 3-Gänge-Menü nach Empfehlung durch unseren Küchenchef

Preis pro Person ab 65,00 €*

* Dieser Preis dient als Orientierungshilfe. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Zum Empfang

Glas fränkischer Secco auf Wunsch gemischt mit Orangensaft	0,1 l	4,00 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere	0,2 l	5,00 €
Aperol Spritz Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe	0,2 l	5,00 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €
Jahreszeitliche Früchtebowle (auch alkoholfrei)	1,00 l	25,00 €

Kaffee & Kuchen

Ergänzen Sie Ihre Feier am Nachmittag doch um eine wunderschöne Kaffeetafel. Wir bereiten dafür ein dekoratives Kuchenbuffet mit Teestation von Eilles mit Samowar.

Kaffeetafel pro Person 12,50 €

- ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um 2,5 Stunden
- ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Filterkaffee und Tee um zwei 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	8,00 €
Rustikale Platte mit internationaler Käseauswahl und Weintrauben, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	7,50 €
Fränkische Brotzeit mit Rot- und Weißgelegter, Rohschinken, Hausmacher Wurst, Obatzda und Gewürzgurken, dazu Butter und Brotkorb	7,50 €

Freie Trauung im Gewölbekeller

Für eine zauberhafte Trauzeremonie in den Wintermonaten bietet unser Gewölbekeller ein sehr romantisches Ambiente. Die Gewölbefenster sind wunderschön mit Windlichtern dekoriert und indirektes Licht spielt mit den alten Natursteinmauern. Der Kaminofen verströmt eine wohlige Wärme, während das Feuer knistert. Die Buchskugeln sind mit Lichterketten geschmückt und unzählige Kerzen umgeben das Brautpaar.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten:

- ✓ Raumbereitstellung des Gewölbekellers
- ✓ Brennholz für den Kaminofen
- ✓ Dekoration der Buchskugeln mit LED-Lichterkette
- ✓ Hochzeitsstühle mit weißen Hussen für das Brautpaar
- ✓ für die Hochzeitsgäste romantische Stühle (oder Bänke mit weißen Hussen gegen Aufpreis)

Preis ab 290 €

