Hochzeitsmappe 2024

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 50 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.

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

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
Räumlichkeiten	S. 4
Arrangements	
„Gartenhochzeit mit Barbecue“	S. 5
„Landliebe“	S. 8
„Vier Jahreszeiten“	S. 11
Zum Empfang	S. 14
Kaffee und Kuchen	S. 14
Zu späterer Stunde	S. 15
Fingerfood	S. 15
Hochzeitsdekoration	S. 16
Freie Trauung	S. 17
Weitere Informationen zu Ihrer Feier	S. 18

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus Odaia

Unsere Räumlichkeiten

Bei Buchung der Hochzeitsarrangements ab 50 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 m²) 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 m² 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 m²) 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 50 Pers. an Samstagen; ab 40 Pers. an anderen Tagen):

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

Weiße Zelte (Mai-September)

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

Dekoration & Hussen

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

Speisen & Getränke

- ✓ All-Inclusive-Getränkepauschale für die Dauer von fünf Stunden:
  - Vier Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
  - Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
  - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
  - Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

  (Wir empfehlen die Getränkepauschale ½ Stunde vor dem Abendessen beginnen zu lassen.)
- ✓ Barbecue-Buffet mit Live-Cooking

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person € 109

Barbecue-Buffet

Frische Salate
natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Griechischer Salat
mit Gurken, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Toskanischer Pastasalat
mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Großer gemischter Brotkorb

Vom Grill

Fränkische Bratwürstchen

Red-Barbecue-Steaks vom Schweinenacken

Steaks von der Rinderhüfte

Tandoori-Hühnchen-Spieße

Champignons mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Mit Feta gefüllte Grilltomate

kleine Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

Mango-Chutney, Barbecue-Sauce, Zitronen-Basilikum-Butter, Kräuterbutter, Aioli, Ketchup

Desserts

Joghurt-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren

Frischer Obstsalat oder verschiedene Eissorten

Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet

Zur individuellen Zusammenstellung und Abwandlung Ihres Barbecue-Buffets bieten wir Ihnen folgende Speisen gegen Aufpreis an:

Vom Grill

- Jamaikanische Jerk-Spare Ribs
- Schweinebauch in Rohrzucker-Rum-Marinade
- Schweinefilet im Speckmantel
- Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern
- Lachssteaks mit Limetten und Kräutern
- Caipirinha-Lachs mit Limetten
- Saibling mit Walnuss-Petersilien-Pesto
- Garnelenspieße mit Chili und Zitrone
- Seeteufelspieße mit Paprika und Chorizo
- Grillkäse - pikant mariniert
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Maiskolben in Chili-Honig-Butter
- Halloumi-Mango-Spieße
- Gegrilltes mediterranes Gemüse
- Gegrillte Wassermelone
- Kartoffelecken

Vorspeisen

- Rucola-Mango-Salat mit Baby-Mozzarella
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Antipasti mit gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und Pilze
- Spargelsalat mit Erdbeeren (sais.)
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Vitello tonnato - dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße
- Salade Nicoise
- Wassermelone-Schafskäse-Salat
- Marokkanischer Couscous-Feigen-Salat
- Orientalischer Bulgur-Salat mit Mandeln und Mango
- Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- Glasnudelsalat mit grüner Papaya, Erdnüsse und Garnelen
- Wrap mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan
- Wrap mit Putenbrust, Bacon, Avocado und Tomaten

Desserts

- Crème brûlée von der Tonkabohne
- Vanille-Panna Cotta mit Erdbeeren (sais.)
- Mascarpone-Crème mit Heidelbeer-Ragout
- Tiramisu oder Erdbeer-Tiramisu (sais.)

Arrangement „Landliebe"

Unser flexibles Arrangement für das ganze Jahr, das wir auch saisonal wunderbar abwandeln können.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 30 Personen*; an Samstagen von Mai-September ab 50 Personen):

Location- und Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums entsprechend der Größe der Gesellschaft inkl. Nutzung des Hofs und Gartens bis 22.00 Uhr
- ✓ In den Sommermonaten Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten mit Zeltbeleuchtung und Heizstrahler (Nutzung bis 22.00 Uhr, danach Weiterfeiern im Gewölbekeller)

Dekoration & Hussen

- ✓ Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, hochwertigen Servietten und Tischband
- ✓ Stilvoll-dezente Tischdekoration mit frischen Blumen (gerne versuchen wir auf Ihre Wünsche einzugehen)
- ✓ Weiße Stuhlhussen mit weißer Schleife
- ✓ Stehtische mit Hussen für den Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Speisen & Getränke

- ✓ All-Inclusive-Getränkepauschale für die Dauer von vier Stunden:
  - 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
- ✓ Themenbuffet nach Wahl (siehe nachfolgende Vorschläge)

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person ab € 99,00*

* Einen konkreten Preis lassen wir Ihnen gerne zukommen, wenn wir die Anzahl Ihrer Gäste und Ihre Wünsche kennen.

Themen-Buffets

Mediterran

Antipasti
mit gegrillten Zucchini, Auberginen,
Paprika und Pilzen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
und feines Balsamico-Dressing

Luftgetrockneter Schinken
mit Honigmelone

Rucolasalat
mit Kirschtomaten, Pinienkernen,
und Parmesanspänen

Brotkorb

***

Involtinis vom Kalb
Kalbfleischröllchen mit Mozzarella und
getrockneten Tomaten gefüllt,
Marsala-Rahm-Sauce und Gnocchis

Gebratene Hühnchenbrust
auf Lauch-Tagliatelle in Zitronen-Sauce

als Beilage:
mediterranes Grillgemüse

***

Vanille-Panna Cotta
mit Himbeeren

Orangen-Tiramisu
mit Grand Marnier

Odaias Klassiker

Kartoffelrösti mit Räucherlachs
und Meerrettich-Schmand

Zartes Roastbeef
mit Sauce Tatar

Garnelen-Orangen-Cocktail
Mit Lauchzwiebeln

Bunte Salate der Saison
mit Maracuja-Dressing

Brotkorb

***

Schweinelendchen im Speckmantel
mit karamellisierten Apfelspalten,
Calvados-Rahmsauce und Butterspätzle

Ochsenbäckchen
in Feigen-Merlot-Sauce
mit Kartoffel-Selleriepüree

als Beilage:
buntes Ofengemüse der Saison

***

Mousse au Chocolat
mit rotem Beerenragout

Eierlikör-Mousse
mit Brownies

Fränkisch gut

Tafelspitzsülze
mit Radieschen-Vinaigrette

Räucherforellentatar
mit Sahnemeerrettich

Gurkensalat
in Dillrahm

G'rupfter
mit roten Zwiebeln

Brotkorb

***

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberknödel und Kräuterflädle

***

Geschmortes vom Rind
mit kräftiger Rotwein-Sauce,
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Filet vom Bachsaibling
mit Weißwein-Buttersauce,
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

***

Bayerisch Creme
mit Cassismark

Apfelküchle
mit Vanillesauce

Vegetarisch

Wrap mit Avocado,
Mango und Rucolasalat

Asiatischer Glasnudelsalat
mit Papaya, Erdnüssen und Koriander
mit Apfel und Cranberries

Mediterraner Brotsalat
mit Kirschtomaten, Oliven,
und Parmesanspänen

Brotkorb

***

Gratinierte Zucchini
orientalisch gefüllt mit Bulgur,
Schafskäse, Datteln und Mandeln
auf feinem Tomaten-Ragout

Indisches Süßkartoffel-Curry
mit Kokosmilch, Zuckerschoten,
Blumenkohl und Basmati-Reis

Zitronen-Tagliatelle
mit gebratenen Pilzen,
Spinat und Mandeln

***

Cheese Cake-Creme
mit Blaubeer-Ragout

Birnen-Crumble
mit Mandeln

Arrangement „Vier Jahreszeiten"

Wer im kleinen, feinen Rahmen feiern möchte, findet bei diesem Arrangement ein Rundum-Sorglos-Paket mit vielen liebevollen Details. Gerne können Sie auch dieses mit allen anderen Arrangements kombinieren und saisonal nach Ihren Wünschen abändern.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen; nicht an Samstagen von Mai-September):

Location- und Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums entsprechend der Größe der Gesellschaft inkl. Nutzung des Hofs und Gartens bis 22.00 Uhr
- ✓ In den Sommermonaten Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten mit Zeltbeleuchtung und Heizstrahler (Nutzung bis 22.00 Uhr, danach Weiterfeiern im Gewölbekeller)

Dekoration & Hussen

- ✓ Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, hochwertigen Servietten und Tischband
- ✓ Stilvoll-dezente Tischdekoration mit frischen Blumen (gerne versuchen wir auf Ihre Wünsche einzugehen)
- ✓ Stehtische mit Hussen für den Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Speisen & Getränke

- ✓ All-Inclusive-Getränkepauschale für die Dauer von drei Stunden:
  - 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
- ✓ Hochzeitsmenü nach Wahl (siehe nachfolgende Vorschläge)

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person ab € 89*

* Einen konkreten Preis lassen wir Ihnen gerne zukommen, wenn wir die Anzahl Ihrer Gäste und Ihre Wünsche kennen.

Frühling 1

Tatar vom Thunfisch
mit Limetten-Kapern-Vinaigrette
und Friseesalat

***

Süßkartoffel-Orangen-Suppe
mit Kokosmilch

***

Hühnchenbrust im Knuspermantel
mit einer Kräuter-Frischkäse-Füllung,
grüner Spargel im Speckmantel
und Gnocchis in Zitronenschaum

***

Mousse von weißer Schokolade
mit sous vide gegartem Rhabarber

Frühling 2

Gebratener grüner Spargel
in Orangen-Balsamico-Vinaigrette
mit Rucolasalat

***

Bärlauchcrèmesuppe
mit Tomaten-Ricotta-Klößchen

***

Mallorquinischer Schweinerückenbraten
mit Orangen und Oliven,
buntes Ofengemüse und Spätzle

***

Erdbeer-Mascarpone-Creme
mit Zitronensorbet

Sommer 1

Mediterranes Antipasti
mit Grillgemüse, Parmaschinken, Melone,
Coppa und Büffelmozzarella

***

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Chorizo-Chip

***

Wildlachsfilet in Caipirinha-Marinade
mit Fenchel in Orangenbutter und
Süßkartoffelpüree

***

Brombeer-Tiramisu
mit salzigem Karamelleis

Sommer 2

Gebratene Garnelen mit
Mango-Chili-Chutney
an buntem Sommersalat

***

Kokos-Zitronengras-Suppe
mit frischem Koriander

***

Poulardenbrust orientalisch gefüllt
mit Aprikosen und Pinienkernen,
Auberginen-Kichererbsen-Ragout
und Safran-Gewürzreis

***

Crème brûlée
mit Passionsfruchtsorbet

Herbst 1

Gratinierter Ziegenkäse
mit Lavendelhonig, Wildkräutersalat
und glasierte Feigen

***

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Chorizo-Chip

***

Roastbeef mit Walnuss-Kruste
Pfeffer-Cognac-Sauce,
und Macaire-Kartoffeln

***

Orangen-Tiramisu
mit Grand-Marnier-Orangen

Herbst 2

Rote-Bete-Carpaccio
mit Feldsalat und
Birnen-Walnuss-Dressing

***

Kartoffelsüppchen „Winzerart“
mit Trauben, Speck und Croûtons

***

Kalbsrahmbraten in Weinbrandsauce
buntes Wurzelgemüse
und Butterspätzle

***

Lauwarmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis und roten Beeren

Winter 1

Wintersalate mit rosa Roastbeef,
Walnüsse und Johannisbeer-Vinaigrette

***

Samtsuppe von Steinpilzen
mit Schnittlauch

***

Hirschragout in Wacholder-Rahmsauce
mit Speck-Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und Kartoffelgratin

***

Lebkuchen-Mousse
mit Bratapfelkompott
und Vanillesoße

Winter 2

Pflücksalate mit gratiniertem Kürbis,
Traubenragout und krossem Bacon

***

Maronencremesuppe
mit Zimt-Croutons

***

Entenkeule in Orangensauce
mit Blaukraut und Kartoffelklößen

***

Honig-Mandel-Parfait
mit Calvados-Sabayon
und gebackener Birne

Zum Empfang

Fränkischer Secco – Weingut Schloss Sommerhausen	0,75 l	22,50 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz Sekt, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe (auch alkoholfrei)	0,2 l	6,00 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	6,00 €
Andalö Sekt, Andalö, Sodawasser, Orangenscheibe	0,2 l	6,00 €
Jahreszeitliche Früchtebowle z. B. Erdbeer-, Pfirsich-, Waldfrucht- oder Caipirinha-Bowle (auch alkoholfrei)	1,00 l	29,50 €

Zur Kaffeezeit

In der „Kaffeezeit-Pauschale“ eingeschlossene Leistungen:

- ✓ Verlängerung der Raum- und Location-Nutzung
- ✓ Verlängerung der Betreuung durch das Servicepersonal
- ✓ Tellergeld für Ihre Hochzeitstorte und alle anderen Kuchen/Torten (Gerne stellen wir die übrig gebliebenen Kuchen zum Mitternachtssnack dazu.)

Preis pro Person

ab 30 Personen 5,00 €

unter 30 Personen 8,50 €

Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Zu späterer Stunde

Um einen besonderen Hochzeitsabend abzurunden, empfehlen wir unseren Gästen noch ein paar Kleinigkeiten zu späterer Stunde.

Snackbar mit Chips, Nüssen und Salzstangen	1,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	4,00 €
Rustikale Platte mit bunter Käseauswahl und Weintrauben, luftgetrocknete Salamis, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	4,50 €
Currywurst mit Brötchen	5,50 €

Fingerfood

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

Kleine Snacks	
Blätterteigtäschchen (Käse-Schinken, Champignons und Tomate-Mozarella)	1,70 €
Backpflaume im Speckmantel am Holzspieß serviert	1,30 €
Flammkuchen	
„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	12,00 €
Frischkäse-Lachs	14,50 €
Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	14,50 €
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	13,50 €
Belegte Baguettescheiben mit…	
Französischem Camembert und Weintrauben	3,50 €
Schwarzwälder Schinken und Gewürzgurken	3,50 €
Italienischer Salami und Oliven	4,00 €
Parmaschinken und Melone	4,00 €
Gorgonzolacreme und Birne	3,50 €
Geräuchertem Lachs und Honig-Senf-Sauce	4,00 €
Crostinis - Geröstete Baguettescheiben mit…	
Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan	3,50 €
Lachstatar mit Kräuter-Crème Fraiche	4,50 €
Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und karamellisierter Feige (sais.)	4,50 €
Fingerfood - im Gläschen, auf einem Schälchen oder am Spieß serviert…	
Spieß von marinierten Kirschtomaten und Mozzarella	4,00 €
Saté-Spieß vom Huhn mit Honig-Ingwer-Marinade	4,50 €
Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	4,50 €

Sie können auch eigenes Fingerfood mitbringen. Hierfür fällt ein Gedeckpreis von 4,00 € pro Person an.

Hochzeitsdekoration

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

Stoffservietten	pro Person 2,50 €
Stuhlhussen mit weißer Schleife	pro Person 2,50 €
Zelthimmel	Preis für beide Zelte 150 €

Traubogen	120,00 €
Stuhlbehang für zwei Stühle	20,00 €

Freie Trauung

Lassen Sie Ihre freie Trauung zu einem besonderen Ereignis werden und feiern Sie die Zeremonie in einer wundervollen Atmosphäre umgeben von unserem üppigen grünen Garten oder stimmungsvoll im Gewölbekeller. Wir bereiten ihn für diesen besonderen Anlass einladend und ansprechend vor.

Freie Trauung im Garten

- ✓ Bereitstellung von zehn Bänken mit weißen Hussen*
- ✓ Romantische Bank mit Traubogen
- ✓ Weißes Sitzpolster und weißes Tüllband für den Traubogen
- ✓ Kleiner Tisch mit weißer Tischdecke

Preis pauschal 300,00 €

Freie Trauung im Gewölbekeller

Im Winterhalbjahr oder bei regnerischem Wetter im Sommer bietet unser Gewölbekeller ein sehr stimmungsvolles Ambiente für die romantischen Momente einer Trauzeremonie.

- ✓ Raumvorbereitung des Gewölbekellers inklusive Holz für den Kaminofen
- ✓ Bereitstellung von zehn Bänken mit weißen Hussen*
- ✓ Zwei Hochzeitsstühle mit weißen Hussen und weißer Schleife
- ✓ Zwei Buchsbäume mit LED-Lichterkette
- ✓ „Lichtermeer“ bestehend aus vielen kleinen Windlichtern mit Kerzen

Preis pauschal 300,00 €

* für zusätzliche Bänke inkl. Hussen fällt ein Aufpreis von 17,50 € pro Bank an

Weitere Informationen

Personenzahl
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. Die bei Vertragsabschluss festgelegte Mindestgästeanzahl kann jedoch nicht unterschritten werden.

Kinderermäßigung
Kinder als Gäste sind uns sehr herzlich willkommen. Die in den Arrangements genannte Mindestgäste-anzahl gilt für vollzahlende Personen. Kinder unter einem Jahr frei, Kinder bis einschließlich 3 Jahre zahlen 20 % und Kinder von 4-11 Jahren 60 % des regulären Preises.

Korkgeld
Das Mitbringen Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet. 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 € 50,00 pro 0,7 l Flasche bzw. € 65,00 pro 1,0 l Flasche.

Feuerwerk und Konfetti
Feuerwerke oder Pyrotechnik jeglicher Art (drinnen und draußen) sind nicht gestattet. Das gilt auch für Nebelmaschinen, die unsere Brandmeldeanlage auslösen. Auch können wir keinen Reis, Konfetti und ähnliche Utensilien erlauben.

Nacht-/Spätzuschlag
Mittagsveranstaltungen sind bis 17.00 Uhr begrenzt. Bei Abendveranstaltungen wird ab 0.00 Uhr ein Nachtzuschlag in Rechnung gestellt, den wir im Viertelstundentakt abrechnen. Die Stunde ab 0.00 Uhr wird mit 90,00 € berechnet, die Stunde ab 1.00 Uhr mit 120,00 € und die Stunde ab 2.00 Uhr mit 150,00 €. Hierbei sind die Personalkosten für unsere Servicekräfte eingeschlossen. Diese Mehrkosten werden in der Rechnung entsprechend ausgewiesen.

Vertrag und Rechnung
Zusammen mit dem Vertrag erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung über 750,00 €. Eine weitere Teilzahlung über 50 % der gemeldeten Personen leisten Sie bitte bis 21 Tage vor der Feier. Nach der Feier erhalten Sie noch eine Abschlussrechnung, die Sie bitte innerhalb von 7 Tagen begleichen.

Mitnahme von Speiseresten
Aufgrund hygienischer Vorgaben und vergangener Erfahrungen können wir keine Speisereste mitgeben.

Trinkgeld
Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben, ist Ihnen natürlich freigestellt. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, freuen sich unsere Service- und Küchenteam sicherlich über eine kleine Aufmerksamkeit. Das ist aber kein Muss.

Hochzeitsfeierversicherung
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.