



Hochzeitsmappe 2025

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	
<i>Gartenhochzeit mit Barbecue</i>	S. 5
<i>Italienische Landhochzeit</i>	S. 8
<i>Landliebe</i>	S. 10
<i>Four Seasons</i>	S. 13
Zum Empfang	S. 16
Kaffee und Kuchen	S. 16
Fingerfood	S. 17
Zu späterer Stunde	S. 18
Hochzeitsdekoration	S. 18
Freie Trauung	S. 19
Weitere Informationen zu Ihrer Feier	S. 20

Eindrücke 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 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 Hochzeit 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



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 35 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

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, hochwertigen weißen Servietten, und Tischband
- ✓ 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-Buffer mit Live-Cooking
- ✓ Mitternachtssnack

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person € 119

Barbecue-Buffer

Antipasti

mit Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven
und mit Feta gefüllte Auberginen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, Kirschtomaten und Oliven

Fränkischer Kartoffel-Gurken-Salat

Großer gemischter Brotkorb

Vom Grill

Bratwürstchen vom Strohschwein

Spieße mit Schweinefilet in Brazilian Barbecue-Rub

Steaks von der argentinischen Rinderhüfte

Maishühnchen-Spieße in Tandoori-Marinade mit Ananas

Champignons mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Gegrillter Blumenkohl mit Chili-Pesto-Marinade

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

(bitte wählen Sie 5)

Hausgemachte Barbecue-Sauce, Bärlauch-Mayonnaise, Mango-Curry-Dip,
Tomaten-Salsa, Kräuterbutter, Zitronen-Basilikum-Butter, Aioli

Desserts

Erdbeer-Tiramisu (sais.)

Mousse au Chocolat mit Nuss-Crunch

verschiedene Eissorten

Zu späterer Stunde

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten,
luftgetrocknete Salamis und Brotkorb

Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffer

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

Vom Grill

- Honig-Whiskey-Spare Ribs
- Schweinebauch in Rohrzucker-Rum-Marinade
- Zarte Rumpsteaks
- Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern
- Lamm-Aprikosen-Spieße
- Lachsforelle aus dem Spessart mit Kaffir-Limetten-Butter
- Scampi-Spieße mit Zitrone-Knoblauch-Marinade
- Auberginen-Barbecue-Steaks mit Sesam und Frühlingslauch-Paprika-Salsa
- Maiskolben in Chili-Honig-Butter
- Gemüsespieße mit Süßkartoffelkartoffeln
- Grillkäse
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Halloumi-Mango-Spieße
- Kartoffelecken

Vorspeisen/Salate

- Blattsalate mit Toppings und zweierlei Dressings
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Rucola-Mango-Salat mit Baby-Mozzarella
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Wassermelone-Feta-Salat
- Marokkanischer Couscous-Feigen-Salat
- Shrimps-Cocktail mit Mango und Gurke
- Orientalischer Bulgur-Salat mit Mandeln und Mango
- Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen
- American Cole Slaw (Krautsalat)
- Falafel-Spieße mit Datteln und Paprika

Desserts

- Crème brûlée klassisch oder Kaffee-Crème brûlée
- Vanille-Panna Cotta mit Himbeeren (sais.)
- Cheese Cake-Creme mit Heidelbeer-Ragout
- Eierlikörcreme
- Sauerkirsch-Quark-Mousse
- Tiramisu klassisch oder saisonales Früchte-Tiramisu
- Frischer Obstsalat mit Orangenlikör

Italienische Landhochzeit

Für eine Hochzeit wie in Italien auf dem Land müssen Sie nicht weit reisen. Feiern Sie einfach bei uns. Wie auf einem italienischen Landgut lassen Sie sich mit mediterranen Köstlichkeiten verwöhnen und genießen im Sommer das mediterrane Ambiente in unserem Hof und Garten. Auch in der kühleren Jahreszeit wird diese herrlich leichte Küche des Mittelmeers und der Duft frischer Kräuter Sie und Ihre Gäste verführen.

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

Location-Miete & garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen
- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums entsprechend der Größe der Gesellschaft mit Nutzung des Hofes und Gartens bis 22.00 Uhr
- ✓ In den Sommermonaten Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten mit Zeltbeleuchtung und Heizstrahler (Nutzung bis 22.00 Uhr)
- ✓ Zum Weiterfeiern am Abend steht unser Gewölbekeller bereit

Dekoration & Hussen

- ✓ Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, hochwertigen weißen Servietten, Vintage-Kerzenständer aus Holz und Baumscheiben
- ✓ Menükarten
- ✓ Stehtische mit Hussen für den Aperitif-Empfang

Speisen & Getränke

- ✓ Zur Begrüßung ein Glas Prosecco oder Limoncello Spritz
- ✓ All-Inclusive-Getränkepauschale für die Dauer von vier Stunden:
 - Zwei italienische Tischweine (weiß und rot)
 - Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
 - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
 - Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Italienisches Buffet

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person € 109,00

* Sollten Sie mit weniger Personen feiern wollen, bitte sprechen Sie uns einfach an. Wir finden bestimmt eine Lösung.

Italienisches Buffet

Antipasti

mit Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven und mit Feta gefüllte Auberginen

Parmaschinken mit Melone

Vitello tonnato

dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße

Rucolasalat

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesanspänen

Großer Brotkorb mit Ciabatta

Involtinis vom Kalb

Kalbfleischröllchen mit Mozzarella und Tomaten gefüllt,
Marsala-Rahm-Sauce und Kartoffel-Gnocchis

Saltimbocca vom Maishühnchen

mit Salbei und Parmaschinken,
dazu Pasta in Zitronenbutter-Sauce

als Beilage: mediterranes Grillgemüse

Vanille-Panna Cotta mit Himbeeren

Amaretto-Mousse mit Karamellsauce



Landliebe

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

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

Location-Miete & garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen
- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums entsprechend der Größe der Gesellschaft mit Nutzung des Hofes und Gartens bis 22.00 Uhr
- ✓ In den Sommermonaten Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten mit Zeltbeleuchtung und Heizstrahler (Nutzung bis 22.00 Uhr)
- ✓ Zum Weiterfeiern am Abend steht unser Gewölbekeller bereit

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
- ✓ Hochzeitsbuffet nach Wahl (siehe nachfolgende Vorschläge)

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person ab € 99,00

* Sollten Sie mit weniger Personen feiern wollen, bitte sprechen Sie uns einfach an. Wir finden bestimmt eine Lösung.

Buffetvorschläge

Odaia's Klassiker A

Kartoffelrösti mit Räucherlachs
und Meerrettich-Schmand

Rote Bete Carpaccio
mit Birnen, Feta und Kürbiskernkrokant

Linsen-Speck-Salat
mit Cassis-Vinaigrette

Bunte Salatauswahl
mit zweierlei Dressings

Brotkorb

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

Ochsenbäckchen
in Feigen-Merlot-Sauce
mit Kartoffel-Selleriepüree

als Beilage:
buntes Ofengemüse der Saison

Weißer Mousse au Chocolat
mit rotem Beerenragout

Eierlikör-Mousse
mit Brownies

Odaia's Klassiker B

Zartes Roastbeef
mit Apfel-Meerrettich-Sauce

Garnelen-Orangen-Cocktail
mit Lauchzwiebeln

Süßkartoffel-Quiche
mit Feta, Kirschtomaten und Zucchini

Bunte Salatauswahl
mit zweierlei Dressings

Brotkorb

Gebratene Hühnchenbrust
mit Pesto-Parmesan-Kruste und
Lauch-Tagliatelle in Limonen-Sauce

Geschnetztes von der Rinderhüfte
an Sherry-Pfeffer-Rahmsauce
mit Schupfnudeln

als Beilage:
buntes Ofengemüse der Saison

Schokoladen-Panna Cotta
mit Mango-Coulis

Apfel-Tiramisu
mit Calvados-Äpfelchen

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

Pasta al Limone
mit Zitronen-Parmesan-Sauce
und geröstete Walnüsse

Cheese Cake-Creme
mit Blaubeer-Ragout

Karamell-Creme
mit Birnen-Crumble

Four Seasons

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 Pers.; an Samstagen von Mai-September ab 50 Pers.):

Location- und Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums entsprechend der Größe der Gesellschaft mit Nutzung des Hofes und Gartens bis 22.00 Uhr
- ✓ In den Sommermonaten Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten mit Zeltbeleuchtung und Heizstrahler (Nutzung bis 22.00 Uhr)
- ✓ Zum Weiterfeiern am Abend steht unser Gewölbekeller bereit

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 für ein 3-Gang-Menü (mit Suppe) 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

Hähnchenbrust 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, Coppa,
Melone und Baby-Mozzarella mit
Kirschtomaten

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
an Pfeffer-Cognac-Sauce, Rotwein-
Schalotten 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	0,2 l	6,00 €
Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere		
Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
Sekt, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe (auch alkoholfrei)		
Hugo	0,2 l	6,00 €
Sekt, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)		
Andalö	0,2 l	6,00 €
Sekt, Andalö, Sodawasser, Orangenscheibe		
Limoncello Spritz	0,2 l	6,00 €
Sekt, Limoncello, Sodawasser, Zitrone, Zitronenmelisse		
Jahreszeitliche Bowle	1 l	29,50 €
Erdbeer-Bowle, rote Beeren-Bowle, bunte Früchtebowle, Hugo-Bowle mit Erdbeeren, Caipirinha-Bowle (alles auch alkoholfrei möglich)		

Zur Kaffeezeit

In der „Kaffeezeit-Pauschale“ eingeschlossene Leistungen:

- ✓ Verlängerung der Raum- und Location-Nutzung
- ✓ Verlängerung der Betreuung durch das Servicepersonal
- ✓ Teller geld 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 auf Anfrage)

Getränke werden nach Verzehr berechnet.



Fingerfood

Kleine Snacks

Knusperstängchen (verschiedene Sorten)	1,50 €
Gefüllte Blätterteigtäschchen (Käse-Schinken, Spinat-Feta, Champignons und Tomate-Mozarella)	1,70 €
Backpflaume im Speckmantel	1,50 €

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 €

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

Brezel-Bar

Brezeln mit drei Sorten Dips (Z. B. Obatzter, Tomate-Parmesan, Gorgonzola-Birne-Walnuss, Zitronenbutter)	5,50 €
---	--------

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	12,00 €
Frischkäse-Lachs	14,50 €
Ziegenkäse, Honig und Walnüsse	14,50 €
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	12,50 €

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

Zu späterer Stunde

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

Snackbar mit Chips, Nüssen, Salzstangen, Grissini	1,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	6,00 €
Rustikale Platte mit bunter Käseauswahl und frischen Früchten, luftgetrocknete Salamis, Gewürzgurken und Brotkorb	6,50 €
Currywurst mit Baguette	5,00 €
American Hot Dog mit Ketchup, Senf, Gurkenrelish und Röstzwiebeln	5,50 €

(Der Preis gilt für alle vollzahlenden Gäste.)

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 7,50 €
Zelthimmel inklusive mit Efeu geschmückten Weidekränzen	Preis für beide Zelte 150 €



Zum Spielen für die Kinder

Tischkicker	75,00 €
Tischtennisplatte	75,00 €
Großes Holzpferd	25,00 €

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 Mindestgästeinzahl kann jedoch nicht unterschritten werden.

Kinderermäßigung

Kinder als Gäste sind uns sehr herzlich willkommen. Die in den Arrangements genannte Mindestgästeinzahl 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.

Mitbringen von Speisen / Mitnahme von Speiseresten

Das Mitbringen von Speisen ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahme sind mitgebrachte Kuchen und Torten nach vorheriger Absprache. Bei Menüs oder Buffets gilt grundsätzlich: Die Ware ist Besitz des Landhauses und somit nicht automatisch zur Mitnahme freigegeben. Aufgrund hygienischer Vorgaben können wir keine Speisereste mitgeben.

Inhaltsstoffen und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Service- oder Küchenpersonal.

Korkgeld

Das Mitbringen von Getränken ist nicht gestattet. In Ausnahmefällen und nach Absprache 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 17.30 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.

Trinkgeld

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