



Hochzeitsmappe 2018

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse daran haben, Ihre Hochzeit bei uns im Landhaus Odaia zu feiern. Gerne würden wir Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen, einmaligen Tag willkommen heißen dürfen.

In der Hochzeitsmappe finden Sie Informationen zu unseren beliebten Hochzeitsarrangements **Barbecue-Hochzeit** und **Italienische Landhochzeit**. Darin ist eine ganze Reihe von Leistungen als Gesamtpaket enthalten, die zusammen mit unserer romantischen, liebevoll gestalteten Location dafür sorgen, dass Ihr Fest zu einem wunderschönen Erlebnis werden wird.

Selbstverständlich können Sie Ihre Feier aber auch ganz individuell planen. Wir beraten Sie persönlich, um Ihre Feier nach Ihren Wünschen auszurichten.

Besonders herzlich willkommen sind uns auch Familien mit Kindern. Da Sie unsere Location ab einer entsprechenden Personenzahl (bei den Arrangements jeweils vermerkt) exklusiv für Ihre Hochzeitsgesellschaft buchen, finden bei uns alle ausreichend Raum und Platz. Besonders im Sommer sind der große Hof und Garten ein Spielparadies für die Kleinen.

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 zu begrüßen.

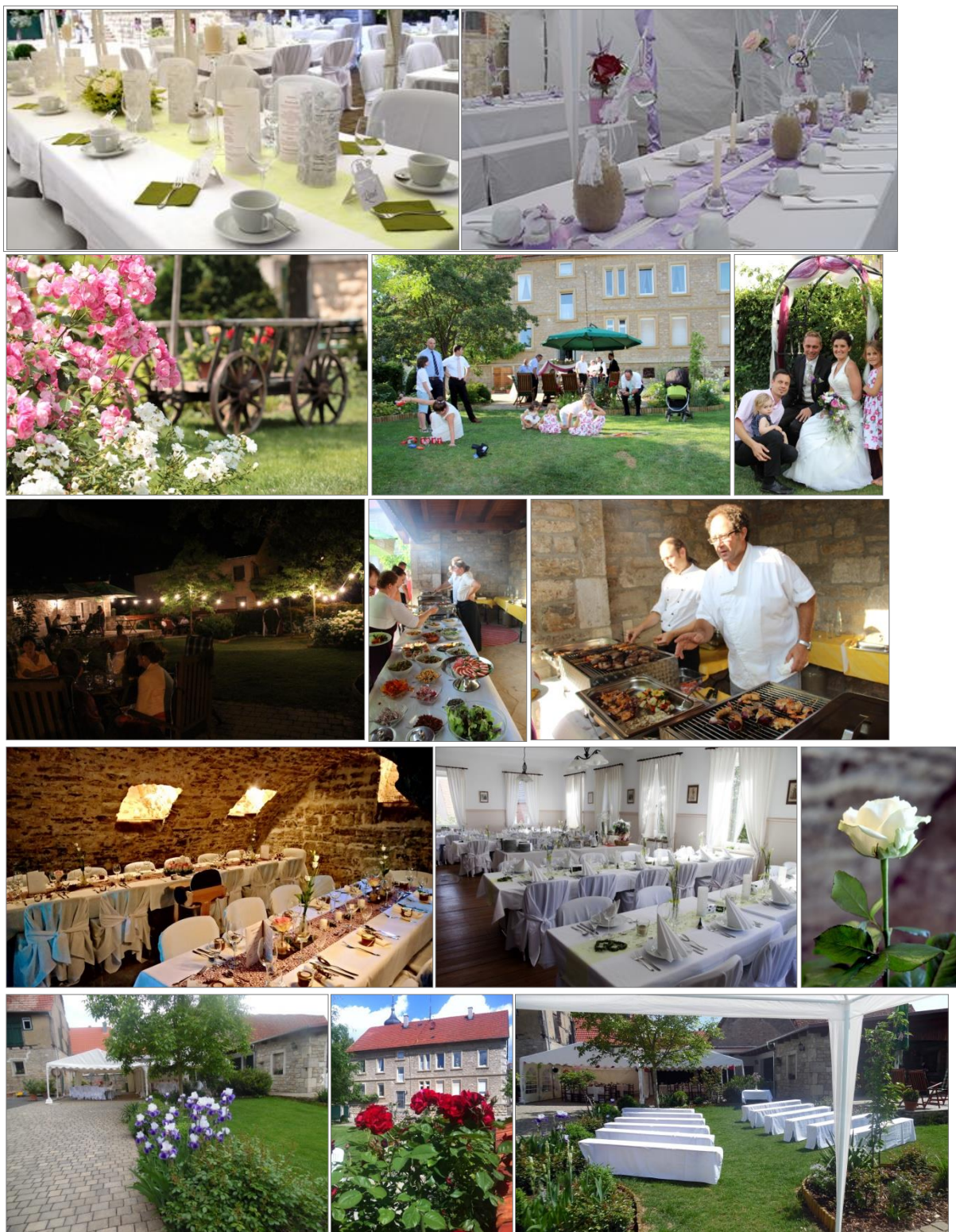
Herzliche Grüße

Claudia Haaf
Ihre Gastgeberin

Sie finden im Folgenden:

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus	S. 3
Unsere Räumlichkeiten	S. 4
Arrangement Barbecue-Hochzeit	S. 5
Arrangement Italienische Landhochzeit	S. 8
Kaffee und Kuchen	S. 10
Flying Buffet	S. 11
Zu späterer Stunde	S. 12
Hochzeitsdekoration	S. 12
Weitere Informationen zu Ihrer Feier	S. 13

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus



Unsere Räumlichkeiten

Traumhafter Hof und Garten – für rauschende Sommerhochzeiten

In der Sommersaison stehen Ihnen zwei weiße, hochwertige 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. 55 Personen (als Schlechtwetterlösung max. 75 Personen)

Romantischer Gewölbekeller – für fröhliche Runden

Im Sommer ist es im Gewölbekeller (ca. 55 m²) angenehm kühl, im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Gerne genutzt wird er bei Sommerhochzeiten als abendliche Tanzfläche. Wenn Sie in der Nebensaison heiraten möchten, finden Sie hier einen originellen Rahmen für Ihre Traumhochzeit oder freie Trauung. Genießen Sie die romantische Stimmung bei Kerzenlicht.

Gästeanzahl: max. 42 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 Kreise finden Sie hier einen wunderbaren Rahmen.

Gästeanzahl: max. 24 Personen/max. 40 Personen zum Aperitif-Empfang

Gemütliches Gästezimmer – für süße Träume

Bei unseren Arrangements ist für das Brautpaar eine Übernachtung in unserem liebevoll eingerichteten Gästezimmer sogar bereits inklusive, mit reichhaltigem Frühstück am nächsten Morgen.



Arrangement *Barbecue-Hochzeit*

Hauptsaison (Mai bis September)

Genießen Sie gerne Grillspezialitäten und möchten zusehen, wie die Köstlichkeiten direkt vor Ihren Augen frisch zubereitet werden? Dann ist die Barbecue-Hochzeit das passende Erlebnis für Sie und Ihre Gäste. Das Landhaus Odaia mit seinem idyllischen Hof und Garten ist der ideale Ort für Ihre Hochzeitsfeier unter freiem Himmel. Sollte das Wetter doch etwas zu kühl sein, bietet unser Großer Salon eine schöne Alternative für ein gelungenes Fest innen.

Die Barbecue-Hochzeit bieten wir ab 45 Personen an. Folgende Leistungen sind im Preis enthalten:

- ❖ Alleinige Nutzung der gesamten Location: Nutzung von Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon
- ❖ Bereitstellung von zwei hochwertigen Partyzelten (je 5 m x 8 m) inklusive Beleuchtung
- ❖ Stehtische für den Sektempfang, eingedeckt mit weißen Hussen und Windlichtern
- ❖ Festlich dezente Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, grünem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen und Stühle mit weißen Hussen
- ❖ Kalt-warmes Barbecue-Bufferet mit Live-Cooking
- ❖ Getränkeservice für fünf Stunden mit:
 - ◆ Aperitif-Empfang mit fränkischem Secco und Orangensaft
 - ◆ Drei Tischweinen nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
 - ◆ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
 - ◆ Mineralwasser, Säften und alkoholfreien Getränken
 - ◆ Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ❖ Zu späterer Stunde internationale Käseauswahl mit frischen Früchten
- ❖ Dem Brautpaar steht ein Gästezimmer kostenfrei zur Verfügung, Frühstück inklusive
- ❖ Garantierte Privatsphäre, da wir unser Haus nur für eine Gesellschaft öffnen.

Preis pro Person: 98 €

Nebensaison (ca. Mitte September bis Mitte Mai)

Auch in der Nebensaison ist unsere Barbecue-Hochzeit das passende Erlebnis, wenn Sie eine entspannte Feieratmosphäre schätzen. Die Leistungen sind im Grunde identisch, die Zelte sind jedoch nicht mehr aufgebaut und Sie können das Arrangement **bereits ab 35 Personen** buchen.

Wir grillen für Sie unter einem Pavillon im Freien. Gegessen wird wohlig-warm in einem unserer Veranstaltungsräume (Salon oder Gewölbekeller). Hier bauen wir Ihr Buffet schon mit allerlei Köstlichkeiten auf und ergänzen es um das frische Grillgut.

Preis pro Person: 89 €

Barbecue-Bufferet

Frische Salate

natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Antipasti da Siziliana

gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika

Rucola-Salat

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Brotkorb

mit ofenfrischem Stangenweißbrot und verschiedenen Ciabatta-Sorten

Vom Grill

Fränkische Bratwürstchen

Kräutersteaks vom Landschwein

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Garnelenspieße mit Zitrone und Chili

Bunte Gemüsespieße

Champignons mit einer Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Kartoffelecken mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Erdnuss-Sauce, Birnen-Chutney, Mango-Chutney, Barbecue-Sauce,

Honig-Senf-Sauce, Tomaten-Salsa, Pfeffer-Orangen-Sauce, Aioli (Knoblauch-Dip) und Kräuterbutter,

(bitte 5 wählen)

Desserts

Buttermilch-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat mit marinierter Mango

Sommerlicher Obstsalat

Wir behalten uns vor, einzelne Speisen in Absprache mit Ihnen saisonal abzuwandeln, um jeweils jahreszeitlich passende Kreationen mit frisch verfügbaren Zutaten zu servieren.

Zur individuellen Zusammenstellung unseres Barbecue-Buffets bieten wir Ihnen folgende Speisen gegen Aufpreis an:

Vom Grill

- ❖ Schweinefilet im Speckmantel
- ❖ Spare Ribs
- ❖ In Honig marinierter Schweinebauch
- ❖ Medaillonspieß mit Speckpflaume
- ❖ Saftige Rumpsteaks
- ❖ Zartes Rinderfilet
- ❖ Hähnchenschenkel in Honig-Balsamico-Marinade
- ❖ Lamm-Aprikosen-Spieße
- ❖ Saibling mit Speckwürfelchen in Folie
- ❖ Lachssteak mit Zitronen-Minze-Marinade
- ❖ Eingelegter Schafskäse in der Folie
- ❖ Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- ❖ Maiskolben in Chili-Honig-Butter
- ❖ Mit Feta gefüllte Grilltomate
- ❖ Mango-Halloumi-Spieße

Vorspeisen

- ❖ Honigmelone mit Parmaschinken
- ❖ Pollo oder Vitello Tonnato
- ❖ Shrimps-Cocktail mit Lauchzwiebeln und Orangen
- ❖ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- ❖ Grüner Spargel im Parmaschinkenmantel
- ❖ Radicchio-Trauben-Salat mit gebratenen Austernpilzen
- ❖ Kaltes Roastbeef mit Avocado-creme
- ❖ Marinierte Rote Bete mit Feta-Kräuter-Kruste
- ❖ Mango mit Mozzarella
- ❖ Griechischer Salat
- ❖ Orientalischer Couscous-Feigen-Salat
- ❖ Mini-Frikadellen „Toskanische Art“
- ❖ Bruschetta

Desserts

- ❖ Panna Cotta mit Waldbeermark
- ❖ Erdbeer-Tiramisu (sais.)
- ❖ Orangen-Mousse mit Orangensalat
- ❖ Crème Brûlée
- ❖ Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas
- ❖ Mascarpone-Creme mit Himbeeren
- ❖ Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
- ❖ Verschiedene Eissorten

Italienische Landhochzeit

Hauptsaison (Mai bis September)

Sie wünschen sich eine ganz besondere Hochzeitsfeier und möchten Ihr Fest stimmungsvoll und gelassen genießen? Unser Hof und Garten schaffen einen individuellen, persönlichen Rahmen für Ihre Traumhochzeit. Wie auf einem italienischen Landgut verwöhnen wir Sie mit mediterranen Köstlichkeiten, während Sie im entspannten Ambiente unserer Außenanlage feiern. Sommerlich-leichte Küche und der Duft frischer Kräuter entführen Sie und Ihre Gäste in den Süden.

Dieses Angebot bieten wir ab 45 Personen an. Folgende Leistungen sind im Preis enthalten:

- ❖ Alleinige Nutzung der gesamten Location: Nutzung von Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon
- ❖ Bereitstellung von zwei hochwertigen Partyzelten (je 5 m x 8 m) inklusive Beleuchtung
- ❖ Stehtische für den Aperitif-Empfang, eingedeckt mit weißen Hussen und Windlichtern
- ❖ Kleine Tischdekoration mit weißen Tischdecken, cremefarbenem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit Kerzen und Stühlen mit weißen Hussen
- ❖ Getränkeservice für fünf Stunden mit:
 - ◆ Aperitif-Empfang mit Prosecco und Grissini
 - ◆ Drei Tischweinen nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
 - ◆ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
 - ◆ Mineralwasser, Säften und alkoholfreien Getränken
 - ◆ Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ❖ Italienische Spezialitäten gemäß Vorschlag
(Vorspeise und Nachspeise als Menü serviert, Hauptgang als Buffet)
- ❖ Zu späterer Stunde internationale Käseauswahl mit frischen Früchten der Saison
- ❖ Dem Brautpaar steht ein Gästezimmer kostenfrei zur Verfügung, Frühstück inklusive
- ❖ Garantierte Privatsphäre, da wir unser Haus nur für eine Gesellschaft öffnen

Preis pro Person: 98 €

Nebensaison (ca. Mitte September bis Mitte Mai)

Gerade außerhalb der klassischen Hochzeitsmonate bietet Ihnen das Arrangement Italienische Landhochzeit die besten Voraussetzungen für eine stimmungsvolle und wetterunabhängige Hochzeit. Sie feiern in unserem lichten, hellen Salon oder wahlweise im romantischen Gewölbekeller.

Die Leistungen sind im Grunde identisch, die Zelte sind jedoch nicht mehr aufgebaut und Sie können das Arrangement **bereits ab 30 Personen** buchen.

Preis pro Person: 89 €

Italienisches Menü

Toskanischer Brotsalat

mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan und Salsiccia-Chips

oder

Carpaccio vom Rind

an Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkernen und frischem Parmesan

oder

Italienische Antipasti

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum-Pesto,
gegrilltes mediterranes Gemüse, marinierte Oliven und Parmaschinken mit Melone

Vom Buffet

Schweinefilet Saltimbocca

Medaillons vom Landschwein mit Schinken und Salbei umhüllt

Involтинis vom Kalb

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

Wildlachsfilet

unter der Limettenkruste

Mediterranes Grillgemüse

Thymian-Polenta-Plätzchen

Kartoffel-Gnocchi mit Sardellenbutter

Panna Cotta mit Vanille und Limonen-Sorbet

mit frischen Früchten

oder

Tiramisu und Sauerrahmeis

auf rotem Beerenragout

Kaffee & Kuchen

Für einen gemütlich-vergnüglien Nachmittag ist die klassische Kaffeetafel mit allerlei leckeren Kuchen und Torten das Richtige. Wir bauen Ihnen dafür ein dekoratives Kuchenbuffet auf. Unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Sie haben die Möglichkeit, aus folgenden Angeboten zu wählen:

Angebot 1

pro Person 12,50 €

- ❖ Auswahl an Kuchen und Torten in Form eines wunderschönen Buffets, welches von uns gestellt wird
- ❖ Auf Wunsch servieren wir die Kuchen erneut zu späterer Stunde z. B. zusammen mit einem Mitternachtssnack
- ❖ Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit für eine Dauer von 2 Stunden

Angebot 2

pro Person 3,50 €

- ❖ Sie bringen die Kuchen und Torten mit. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns vorbeibringen und wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- ❖ Auf Wunsch servieren wir die Kuchen erneut zu späterer Stunde z. B. zusammen mit einem Mitternachtssnack
- ❖ Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
- ❖ Die Bereitstellung und das Spülen von Tellern und Besteck für eine Dauer von 2 Stunden

Flying Buffet

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

Kleine Snacks

Knusperstängchen	1,50 €
Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen	1,50 €
Mini-Croissants gefüllt mit Schinken und Käse	2,00 €
Flammkuchen-Röllchen oder Frischkäse-Lachs-Röllchen	2,50 €

Canapés - Belegte Baguettescheiben mit...

Französischem Camembert mit Weintrauben	2,50 €
Rohem Landschinken mit Gewürzgurken	2,50 €
Italienischer Salami mit Oliven	2,50 €
Gorgonzolacreme mit Birne	2,80 €
Geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich	2,80 €
Krabbencocktail	3,20 €
Roastbeef mit Sauce Tatare	3,20 €

Crostinis - Geröstete Baguettescheiben mit...

Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan	2,00 €
Lachstatar mit Kräuter-Crème Fraiche	2,80 €
Avocado und Chorizo	2,50 €
Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und Feigenchutney	2,80 €

Fingerfood – am Spieß oder im Gläschen serviert...

Dattel im Speckmantel	1,80 €
Spieß von marinierten Kirschtomaten und Mozzarella	2,50 €
Saté-Spieß vom Huhn mit Honig-Ingwer-Marinade	3,00 €
Toskanische Minifrikadellen mit Tomaten-Chutney	3,00 €

Fingerfood - auf einem Schälchen serviert...

Mini Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	2,80 €
Camembert im Wan Tan-Säckchen mit Preiselbeer-Chutney	3,00 €

Fingerfood Dessert – am Spieß serviert...

Früchtespieß	2,50 €
Schokolierter Früchtespieß	3,80 €

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

Zu späterer Stunde

In unseren Arrangements ist eine internationale Käseauswahl mit frischen Früchten bereits enthalten. Sollten Sie aber auf etwas Anderes Lust haben oder Ihre Käseplatte erweitern wollen, dann finden Sie hier schmackhafte Alternativen (ab 20 Personen).

Currywurst mit Brötchen	3,80 €
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speckwürfeln	3,50 €
Deftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot	4,50 €
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	4,80 €

Hochzeitsdekoration

In den Hochzeitsarrangements sind bereits eine kleine Tischdekoration mit weißen Tischdecken, Stühle mit weißen Hussen und auf Wunsch ein farbiges Tischband sowie Windlichter mit weißen Kerzen und Menükarten enthalten. Für einen Aufpreis von 1 € pro Person decken wir Ihnen die Tische mit weißen Stoffservietten (inkl. Reinigung).

Zelthimmel

Ein besonderes Highlight ist eine Verwandlung der Zelte im oberen Bereich durch weiße Stoffbahnen, ergänzt z. B. durch zarte Lichterketten, Blattgirlanden, Papierlampions oder einfach ein Blütenhimmel in Ihrer Wunschfarbe.

Dekoration für zwei Zelte ab € 150

Freie Trauung

Für eine freie Trauung ist unser Garten mit üppigem Grün ein wundervoller Ort. Wir bereiten ihn für diesen besonderen Anlass einladend und ansprechend vor. Ausreichend Bänke werden aufgebaut und mit weißen Hussen versehen, die romantische Bank mit einem hübschen weißen Polster ausgestattet, dazu stellen wir ein Tischchen mit weißer Tischdecke für die Trauerkerze und Blumen bereit.

Sollte das Wetter wider Erwarten nicht so schön sein, bietet der Gewölbekeller eine besonders stimmungsvolle Alternative.

Bereitstellung inkl. Hussen ab € 190

Auf Anfrage dekorieren wir Ihnen die romantische Bank mit Blumenschmuck und/oder die Bänke mit dekorativen Stäben für den Mittelgang.

Weitere Informationen zu Ihrer Feier

Kinderermäßigung

Kinder als Gäste sind uns herzlich willkommen. Die Arrangements gelten ab 40 vollzahlenden Personen (bzw. ab 35 Personen in der Nebensaison). Kinder unter einem Jahr sind frei, Kinder bis einschließlich 3 Jahre zahlen 20 % und Kinder von 4-11 Jahren 60 % des regulären Preises.

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. Allerdings können wir unsere Arrangements in dieser Form nur anbieten, wenn die Grundlagen bestehen bleiben, daher gilt dies für max. 15 % Abweichung von der ursprünglich bei Buchung des Arrangements angemeldeten Personenzahl. Danach müssen wir leider 50 % des vereinbarten Preises für nicht erschienene Personen in Rechnung stellen. Bei großen Schwankungen werden ggf. Buffets auf Tellerservice umgestellt und eventuell bestätigte Räume entsprechend der geringeren Personenzahl getauscht.

Kuchenbuffet

Wenn Sie sich für ein Kuchenbuffet entschieden haben und Ihre Torten und Kuchen selbst mitbringen, können mitgebrachte Kuchenbehältnisse 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 (1 Stunde á 25 €).

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 von 5 € pro Person berechnen müssen.

Weinauswahl

Wein ist ein in jeder Beziehung lebendiges Element. Auch unsere Weinkarte „lebt“ und wird ständig aktualisiert. Sollte einer der Weine bereits ausgetrunken oder nicht mehr in einer ausreichend großen Anzahl vorhanden sein, halten wir natürlich einen attraktiven Nachfolger für Sie in unserem Weinkeller bereit. Die Arrangements gelten für die vom Haus ausgewählten Weine.

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 € 12 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 30 pro 0,7 l Flasche bzw. € 45 pro 1,0 l Flasche.

Veranstaltungsende

Veranstaltungen enden in der Regel um 01.00 Uhr. Für die Zeit ab 01.00 Uhr fällt eine Gebühr von € 125 pro Verlängerungsstunde an (inkl. Servicekraft). 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 01.00 Uhr hinaus fortgesetzt wird.

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. Abschlussfrist: Die Hochzeitsversicherung ist sofort bei der Buchung, jedoch spätestens bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn abzuschließen. Nähere Informationen finden Sie z. B. unter www.hansemerkur.de.