



Sommerhochzeiten 2018

(Mai bis September)

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse daran haben, Ihre Hochzeit unter freiem Himmel 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. Je nach Ihren persönlichen Vorlieben können Sie sich entweder für eine Barbecue-Hochzeit in den Varianten „Gartenparty“, „Sommermärchen“ oder „Hochzeitsträume“ entscheiden, oder Ihre Liebsten zu einer Kaffeetafel oder einem Hochzeits-Brunch einladen. In allen Arrangements 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 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 (beim Arrangement jeweils vermerkt) exklusiv für Ihre Hochzeitsgesellschaft buchen, finden bei uns alle ausreichend Raum und Platz. Der große Hof und Garten sind ein wahres 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 begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf
Ihre Gastgeberin

Sie finden im Folgenden:

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus	S. 3
Unsere Räumlichkeiten	S. 4
Arrangement Barbecue-Hochzeit in den Varianten „Gartenparty“, „Sommermärchen“ und „Hochzeitsträume“	S. 5
Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffer	S. 9
Odaias Kaffeetafel	S. 10
Hochzeits-Brunch	S. 11
Zu späterer Stunde	S. 13
Flying Buffet zum Aperitif-Empfang	S. 14
Ideen für Ihre Hochzeitsdekoration	S. 15
Weitere Informationen zu Ihrer Feier	S. 16

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus



Unsere Räumlichkeiten

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. 55 Personen (als Schlechtwetterlösung max. 75 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. 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. 20 Personen/max. 40 Personen zum Aperitif-Empfang

Gemütliches Gästezimmer – für süße Träume

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



Barbecue-Hochzeit

(Mai bis September)

Feiern Sie Ihre Hochzeit unter freiem Himmel in unserem idyllischen Hof und Garten mit einem Barbecue. Frisch zubereitete Köstlichkeiten, ein wunderschön blühender Garten, ausgelassen feiern unter weißen Zelten. Ob „Gartenparty“, „Sommermärchen“ oder „Hochzeitsträume“: Wählen Sie die Variante, die Ihnen als Brautpaar am meisten zusagt. Sollte das Wetter doch etwas zu kühl sein, bietet unser Großer Salon eine schöne Alternative für ein gelungenes Fest innen.

Verfügbar ab 45 Personen.

Inklusiv-Leistungen für alle Barbecue-Arrangements

Garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen.

Location-Miete

- ✓ Exklusive Nutzung der gesamten Location
- ✓ Feiern in Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon

Weißer Zelte

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

Dekoration & Hussen

- ✓ Sommerlich-leichte Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, weißen Servietten und Windlichtern mit weißen Kerzen
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Barbecue-Buffer

- ✓ Mediterranes Barbecue-Buffer mit Live-Cooking (siehe S. 7)
- ✓ Regionales Fleisch von einem Bauernhof mit Landmetzgerei aus dem Nachbardorf
- ✓ Frisch und liebevoll zubereitet, unter Verzicht auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker

All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischen Secco und Orangensaft
- ✓ 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

Gästezimmer

- ✓ Dem Brautpaar steht ein Gästezimmer kostenfrei zur Verfügung, Frühstück inklusive.

Preis pro Person € 89

Arrangement „Gartenparty“

Inklusiv-Leistungen

- ✓ Zum Empfang eine hausgemachte Bowle nach Wahl, dazu eine alkoholfreie Bowle (z. B. Erdbeer-, Mango-, Melone-Minze-, Malibu-Pfirsich-, Caipirinha-Bowle)
- ✓ Ihr „Hochzeitscocktail“ zum Happy-Hour-Preis von nur 3,50 € während der Getränkepauschale

Arrangement „Sommermärchen“

Zusatzleistungen

- ✓ Hochwertige weiße Hussen für die Stühle
- ✓ Tischdekoration mit grünem oder cremefarbenem Tischband und rustikalen Baumscheiben
- ✓ Ein zusätzlicher Tischwein nach Wahl
- ✓ Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten als Mitternachtsimbiss

Aufpreis pro Person ab € 9

Arrangement „Hochzeitsträume“

Zusatzleistungen

- ✓ Erweiterung des Barbecue-Buffets um verschiedene Spezialitäten (siehe S. 8)
- ✓ Hochwertige weiße Hussen für die Stühle
- ✓ Romantischer weißer Zelthimmel mit weißen Stoffbahnen
- ✓ Weiße Stoffservietten
- ✓ Tischdekoration mit grünem oder cremefarbenem Tischband und rustikalen Baumscheiben
- ✓ Zwei zusätzliche Tischweine nach Wahl
- ✓ Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten als Mitternachtsimbiss

Aufpreis pro Person ab € 26

Kaffee & Kuchen zu Ihrem Barbecue-Buffet

Ergänzen Sie Ihre Barbecue-Hochzeit am Nachmittag um Kaffee und Kuchen.

Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten

pro Person 3,50 €

Sie bringen die Kuchen und Torten mit. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf.

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

pro Person 12,50 €

Eine Auswahl schmackhafter hausgemachter Blechkuchen und Torten können Sie auch über uns beziehen. Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie diese Option wünschen.

Die Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Barbecue-Buffet für „Gartenparty“ und „Sommermärchen“

Frische Salate

natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Antipasti da Siziliana

Gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika

Caprese

Fränkische Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Rucola-Salat

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Brotkorb

mit ofenfrischen Stangenbrot, Tomaten- und Oliven-Ciabatta

Vom Grill

Fränkische Bratwürstchen

Kräutersteaks vom Landschwein

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Lachssteaks mit Zitronen-Minze-Marinade

Maiskolben in Chili-Honig-Butter

Champignons mit einer Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Kartoffelecken mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Barbecue-Sauce, Tomaten-Salsa und Kräuterbutter

Desserts

Sommerlicher Obstsalat

Buttermilch-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren

Barbecue-Buffer für „Hochzeitsträume“

Frische Salate

natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Vitello tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße

Honigmelone mit Parmaschinken

Kaltes Roastbeef mit Avocado-Creme

Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Brotkorb

mit ofenfrischen Stangenbrotten, Tomaten- und Oliven-Ciabatta

Vom Grill

Fränkische Bratwürstchen

Schweinefilet im Speckmantel

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Garnelenspieße mit Zitrone und Chili

Eingelegter Schafskäse in der Folie

Bunte Gemüsespieße

Kartoffelecken mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Pfeffer-Orangen-Sauce,

Aioli (Knoblauch-Dip) und Basilikum-Zitronenbutter

Desserts

Crème Brûlée

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas

Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet

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

Vom Grill

- ❖ Spare Ribs
- ❖ Krosser Schweinebauch in Honig-Marinade
- ❖ Schweinefilet-Spieß mit Speckpflaume
- ❖ Saftige Rumpsteaks
- ❖ Zartes Rinderfilet
- ❖ Lamm-Aprikosen-Spieße
- ❖ Saibling mit Speckwürfelchen in Folie
- ❖ Seeteufel-Spieße mit Paprika und Chorizo
- ❖ Wolfsbarsch mit Nussbutter
- ❖ Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- ❖ Mit Feta gefüllte Grilltomate
- ❖ Mango-Halloumi-Spieße

Vorspeisen

- ❖ Shrimps-Cocktail mit Lauchzwiebeln und Orangen
- ❖ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- ❖ Marinierte Rote Bete mit Feta-Kräuter-Kruste
- ❖ Mango mit Mozzarella auf Rucola
- ❖ Griechischer Salat
- ❖ Orientalischer Couscous-Feigen-Salat
- ❖ Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- ❖ Mini-Frikadellen „Toskanische Art“
- ❖ Bulgursalat mit Orangen

Dips

- ❖ Thymian-Zitronenbutter
- ❖ Erdnuss-Sauce
- ❖ Hausgemachtes Pesto
- ❖ Apfel-Ingwer-Chutney
- ❖ Honig-Senf-Sauce
- ❖ Tomaten-Feigen-Chutney
- ❖ Tsatsiki

Desserts

- ❖ Panna Cotta mit Waldbeermark
- ❖ Tiramisu oder Erdbeer-Tiramisu (sais.)
- ❖ Orangen-Creme mit Grand Marnier
- ❖ Mascarpone-Creme mit Himbeeren
- ❖ Verschiedene Eissorten

Odaia's Kaffeetafel

(Mai-September / Verfügbar an allen Wochentagen außer samstags)

Alternativ zur Barbecue-Hochzeit können Sie Ihre Gäste zu einer gemütlichen, ganz privaten Kaffeetafel in unsere Location einladen. Ein Fest am Nachmittag eignet sich perfekt für die Feier einer standesamtlichen Hochzeit in festlichem Rahmen oder Ihrer Trauung mit einer kleinen Runde Ihrer Liebsten.

Verfügbar ab 35 Personen.

Inklusiv-Leistungen

Garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen.

Location-Miete

- ✓ Exklusive Nutzung der gesamten Location von 14.30-17.30 Uhr

Weißer Zelte

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

Dekoration & Hussens

- ✓ Sommerlich-leichte Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen und kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussens und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Getränkepauschale

Für die Dauer von drei Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischen Secco und Orangensaft
- ✓ Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Gedeck

- ✓ Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten

Preis pro Person 39,00 €

Extra

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

pro Person 12,50 €

Eine Auswahl schmackhafter hausgemachter Blechkuchen und Torten können Sie auch über uns beziehen. Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie diese Option wünschen.

Hochzeits - Brunch

(Mai-September / verfügbar an allen Wochentagen außer samstags)

Genießen Sie einen herrlichen Hochzeits-Brunch mit Ihren Gästen. Eine wunderbare Möglichkeit für eine kleine Feier nach einer standesamtlichen Trauung am Vormittag. Auf Wunsch können Sie Ihren Brunch mit einer gemütlichen Kaffeetafel im Anschluss noch etwas verlängern.

Verfügbar ab 35 Personen.

Inklusiv-Leistungen

Garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen.

Location-Miete

- ✓ Exklusive Nutzung der gesamten Location von 11.00-15.00 Uhr

Weißer Zelte

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

Dekoration & Hussen

- ✓ Sommerlich-leichte Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen und kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Getränkepauschale

Für die Dauer von vier Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischen Secco und Orangensaft
- ✓ Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee
- ✓ Zwei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke

Brunch-Buffer

- ✓ Reich bestücktes Brunch-Buffer mit Frühstücksklassikern, warmen Gerichten und Dessert

Preis pro Person 59,00 €

Brunch-Buffer

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Brötchen und Croissants

Roher und gekochter Schinken, Aufschnittwurst und Salami

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Frischer Obstsalat

Gekochtes Ei

Rühr- und Spiegeleier (auf Wunsch mit Speck)

Antipasti mit gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Filet vom Landschwein in Pfeffer-Orangen-Sauce

Kartoffel-Lauch-Gratin

Saisonales Marktgemüse

Buttermilch-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat mit marinierter Mango

Kaffee & Kuchen zu Ihrem Landhaus-Brunch

Ergänzen Sie Ihren Landhaus-Brunch am Nachmittag um Kaffee und Kuchen.

- ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um zwei Stunden von 15.00-17.00 Uhr
- ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepauschale (siehe Landhaus-Brunch)

Preis pro Person 13,50 €

Extra

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

pro Person 12,50 €

Eine Auswahl schmackhafter hausgemachter Blechkuchen und Torten können Sie auch über uns beziehen. Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie diese Option wünschen.

Zu späterer Stunde

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

Auch als herzhaftes Ergänzung zu Ihrer Kaffeetafel, falls Sie diese in den Abend hinein fortsetzen möchten, eignen sich folgende Angebote:

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 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	6,50 €
Rustikale Platte mit internationaler Käseauswahl und frischen Früchten, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	7,00 €
Fränkische Brotzeit mit Rot- und Weißgelegter, Rohschinken, Hausmacher Wurst, Obatzda, dazu Butter und Brotkorb	7,50 €

Flying Buffet

Ob bei Ihrer Barbecue-Hochzeit oder Ihrer Kaffeetafel – 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)

Hochzeitsdekoration

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

Stoffservietten pro Person 1,00 €

Gerne decken wir Ihnen die Tische mit weißen Stoffservietten (inkl. Reinigung).
Bei der Barbecue-Hochzeit in der Variante „Hochzeitsträume“ sind diese bereits im Preis enthalten.

Zelthimmel Preis auf Anfrage

Ein besonderes Highlight ist eine Verwandlung der Zelte im oberen Bereich durch weiße Stoffbahnen, ergänzt z. B. durch zarte Lichterketten, Blattgirlanden oder zwei große Weidenkränze mit grünem Blattwerk. Bei der Barbecue-Hochzeit in der Variante „Hochzeitsträume“ ist dieser bereits im Preis enthalten.

Freie Trauung Preis ab 190 €

Für eine freie Trauung ist unser Garten mit üppigem Grün ein wundervoller Ort. 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 hübschem weißen Polster
- ✓ Tischchen mit Tischdecke für Trauerkerze und Blumen

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

Dekoration der romantischen Bank Preis ab 75 €
(z. B. mit Blattgirlanden, Blumenschmuck, Schleifen)

Dekorative Stäbe für den Mittelgang Preis pro Stab ab 4,50 €
(z. B. mit Bändern, kleinen Weidekränzen, Blumenschmuck)

Weitere Informationen zu Ihrer Feier

Kinderermäßigung

Kinder als Gäste sind uns herzlich willkommen. Die Arrangements gelten ab 45 vollzahlenden Personen. Kinder unter einem Jahr sind frei, Kinder bis einschließlich 3 Jahre zahlen 20 % und Kinder von 4-11 Jahren 60 % des regulären Preises.

Personenzahl

Bei den in der Mappe genannten Personenzahlen handelt es sich immer um vollzahlende 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. 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 & Mitnahme von Speiseresten

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 €). 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 von 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 € 12 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 35 pro 0,7 l Flasche bzw. € 50 pro 1,0 l Flasche.

Veranstaltungsende

Veranstaltungen enden in der Regel um 01.00 Uhr (Ausnahme: Kaffeetafeln finden in der oben genannten Zeitspanne statt). Für die Zeit ab 01.00 Uhr bzw. für Kaffeetafeln für die Zeit vor oder nach der beim Arrangement genannten Dauer fällt eine Gebühr von € 85 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. Wir möchten Sie darauf hinweisen, 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. 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.