

Hochzeiten im Schillingshof

„JA“ auf 1.400 Metern Höhe

Feiern im Schillingshof



Die eigene Hochzeit soll unvergesslich sein. Aus diesem Grund wünschen sich viele Paare einen außergewöhnlichen Ort für ihren schönsten Tag im Leben. Die Berge und Gipfel von Deutschland, Österreich und der Schweiz sind beliebte Plätze, an denen sich dieser Wunsch erfüllen lässt.

Vor allem die Alpen sind für eine Berghochzeit in wunderschöner Umgebung mit atemberaubendem Ausblick prädestiniert. Wer besonders hoch hinaus möchte, kann sich auf der Zugspitze trauen lassen, sowohl kirchlich als auch standesamtlich. Wer aber nicht eines von vielen Brautpaaren sein möchte

„Heiratet auf dem Hörnle“ in Bad Kohlgrub

und fährt dann mit der Hörnlebahn direkt in unser Hotel Schillingshof zum Feiern.

Wir freuen uns, einen kleinen Teil zu Ihrem einzigartigen Tag beitragen zu dürfen.

Ihr Schillingshof Team

Und so könnte Ihre Hochzeit im Hotel Schillingshof aussehen:

Donnerstag, der Tag vor Ihrer Hochzeit

Sie und Ihre Gäste reisen am Vortag Ihrer Hochzeit im Hotel Schillinghof in Bad Kohlgrub an. Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, können Sie bei uns im Wellnessbereich und in unserem Garten mit einzigartigem Blick über das „Blaue Land“ noch einmal durchschnaufen und Ihre Seele baumeln lassen.

Es ist alles vorbereitet! Lehnen Sie sich zurück - wir haben alles im Griff. Sollten Sie kurzfristig noch Wünsche haben, lassen Sie es uns wissen.

Am Abend begrüßen wir Sie und Ihre Gäste zum „Get Together“, beispielsweise auf dem Freisitz im Garten. Diesen einzigartigen Blick werden Sie nie mehr vergessen.

Zünftig bayerisch läuten Sie Ihr Hochzeitswochenende mit einem Fass-Anstich ein. Anschließend servieren wir Ihnen unsere Bayerische Brotzeit, liebevoll angerichtet auf dem Holzbrett!:

Bayerische Brotzeit

Wurst-, Schinken- und Käse

Spezialitäten aus der Region

Zum Ausklang begrüßen wir Sie und Ihre Gäste in unserer Hotelbar.

Freitag, der Tag Ihrer Hochzeit:

Der Morgen beginnt mit unserem Ammergauer Landhausfrühstück. Genießen Sie regionalen Honig, Milch und Käse aus der Käserei Ettal und vieles mehr aus der Region.

Sie wissen ja, das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages, besonders an Tagen wie diesen. Gerne bringen wir Ihnen das Frühstück auf das Zimmer, sollten Sie in gemütlicher Zweisamkeit frühstücken wollen.

Nach dem Frühstück geht es ans Einkleiden. Sollten Sie sich für einen lokalen Friseur entscheiden, steht Ihnen unser Hotel-Shuttle zur Verfügung. Der Friseur Ihrer Wahl ist aber auch herzlich willkommen bei uns im Haus. Bei einem Glas Sekt wird die Braut gemeinsam mit ihren Brautjungfern gestylt.

Zur Mittageszeit treffen Sie sich alle vor dem Eingang des Hotel Schillingshof. Gemeinsam mit dem Standesbeamten geht es dann direkt gegenüber zum Sessellift, der Sie auf das Hörnle bringt. Bei strahlendem Sonnenschein können Sie noch einmal ca. 20 Minuten die Zweisamkeit im Sessellift genießen.

Vor einem unglaublichen Panorama gilt es dann ... das „JA-WORT“

Zum Sektempfang begrüßen wir Sie anschließend an unserem Podium unweit der Hörnlebahn, auf Wunsch auch gerne mit Canapés oder Butterbrezn.

Sie möchten das schöne Wetter weiter genießen? Gerne servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen auf unserer „Hörnle-Terrasse“. Ihnen und Ihren Gästen steht eine große Auswahl an verschiedenen Kuchen und Torten zur Verfügung. Aber bevor es an das Kuchenbuffet geht, muss erst noch die Hochzeitstorte angeschnitten werden.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem großen Erdbeer-Herz, verbunden mit einem kleineren Sachertorten-Herz? Als Aufschrift könnte auf dem Sachertorten-Herz stehen:

„JA“ auf 1.400 Metern Höhe Maria & Max Mustermann

04.08.2018

Nach einer Stärkung wartet bereits der Fotograf auf Sie und Ihre Gäste. Nutzen Sie die unbeschreibliche Kulisse rund um das Hotel, für einzigartige Hochzeitsbilder mit all Ihren Gästen oder in trauter Zweisamkeit.

Am Abend begrüßen wir Sie und Ihre Liebsten in unserem Restaurant „Panorama“ mit angeschlossenem Balkon und einem einzigartigen Weitblick über das bayerische Oberland. Hier starten wir mit einer Aperitif Bar in den Abend.

Die Stühle sind mit weißen Hussen überzogen. Ein buntes Farbband sorgt für den farbigen Akzent. Die Tische sind mit bodenlangen Tischdecken und Blumenschmuck ganz nach Ihren Wünschen dekoriert.

Zum Abendessen servieren wir beispielsweise folgendes Menü:

Filet von der Räucherforelle / Lachstatar / Gurkencarpaccio /
Beluga Kaviar – Crème fraîche



Cremesuppe von Orangen und Tomaten



Maispoulardenbrust mit Scampi gefüllt / Riesling Jus /
Rosmarinrisotto / Rucolastroh



Sorbet vom Granni Smith Apfel



Praline vom Ammergauer Hirschrücken / Preiselbeer Glace /
Kartoffelplätzchen / Romaneskogemüse



Windbeutel „Schwarzwälder Art“

Nachdem wir Sie kulinarisch verwöhnt haben, heißt es ausgelassen feiern und tanzen. Hierzu bauen wir Ihnen eine Tanzfläche auf.

Zu später Stunde reichen wir Ihnen noch eine kleine Stärkung aus unserer Gulaschkanone oder soll es lieber ein bayerisches Jausenbrett mit regionalen Wurst – und Käsespezialitäten sein?

Um 1:00 Uhr begrüßen wir die nimmer müden Gäste noch zu einem „Absacker“ in der Hotelbar. Im Restaurant gehen die Lichter aus.

Es war ein langer und ereignisreicher Tag – das Team vom Schillingshof wünscht Ihnen eine gute Nacht und hofft sehr, einen großen Teil zu Ihrem einzigartigen Tag beigetragen zu haben.



Impressionen



Restaurant



Ihre Unterstützung unserer Partner

Friseure

Friseur Hohenleitner

Hauptstraße 30
82433 Bad Kohlgrub
08845 83 39

www.friseur-hohenleitner.de/

Info: Probestecken, Kommen ins Haus

Friseursalon Kretschmar

Dorfstraße 41
82487 Oberammergau
08822 834

www.salon-kretschmar.de

Info: Probestecken, Kommen ins Haus

HaarvannaCUT

Janina Nowotka
Sankt-Lukas-Straße 7
82487 Oberammergau
08822 949104

www.haarvannacut.de/

FreshCut Hairstyling by Sonja

Sonja Hauder
Untermarkt 19
82418 Murnau
08841 99 89 260

www.freshcut-hairstyling.de/

Blumengeschäfte

Blumen Müssig

Untermarkt 11
82418 Murnau
08841 3545
www.blumen-muessig.de

Blumenzauber B. Sailer

Hauptstraße 23
82433 Bad Kohlgrub
08841 75 75 199
www.gaertnerei-sailer.de

Blumen-Rosl Fischer OHG

Bahnhofstraße 6
82467 Garmisch-Partenkirchen
08821-35 98
www.blumenrosl.de/

Lebenslust

Falkenstraße 2a
81541 München
089 189 221 62
www.lebenslust-blumen-muenchen.de

Musikalische Unterstützung

DJ Nicki Kuba

82481 Mittenwald
0157 757 290 40
nicki.kuba@t-online.de

Christoph Thalmaier

Maximilianstr.38a
82467 Garmisch-Partenkirchen
christophthalmaier@gmx.de

DJ Dan - Mobile Disco

Daniel Dorfer
Akeleistr. 12
83646 Bad Tölz
0173 1555094
www.charisma-entertainment.de
DeeJay@gmx.com

Charisma Band

Frau Birgit Christl / Manager
Kohlwinkelstraße 1
82362 Weilheim
0881 925 33 43
0160 959 85 621
Birgit.christl@sj-entertainment.de

Fotografen

Fotograf Stoess

Angela & Lutz Stoes
Schloßbergstraße 6
82418 Murnau am Staffelsee

08841 52 44
info@fotografie-stoess.de
http://www.fotografie-stoess.de/

Marc Gilsdorf Fotografie

Amselstrasse 12
82467 Garmisch-Partenkirchen

08821 75 29 68
info@marcfoto.de
http://www.marcfoto.de/

2undsiebzig.de | photography

Magnus Winterholler
Am Königreich 4
82467 Garmisch-Partenkirchen

0176 56 85 1742
mw@2undsiebzig.de
www.2undsiebzig.de
www.gipfelliebe.de/

Radmila Kerl Photography

Birkenleiten 41
81543 München

089 44 11 9982
www.radmilakerl.de/hochzeit/
info@radilakerl.de

Weitere nützliche Adressen

Konditor

Cafe Krönner
Obermarkt 8
82418 Murnau
08841 1272
www.kroenner-murnau.de/

Gastronomie auf dem Hörnle

Hörnlehütte
Seppi & Franz Schwinghammer
82433 Bad Kohlgrub Hörnle 1
08845 229
www.hoernlebahn.de

Seilbahn

Hörnle Schwebebahn GmbH & Co. KG
Hauptstr. 29
82433 Bad Kohlgrub
08845 7490-0
www.hoernlebahn.de

Standesamt

Gemeinde Bad Kohlgrub
Standesamt Ammertal
Standesbeamtin Frau Geiger
Hauptstraße 29
82433 Bad Kohlgrub
08845 749 013
standesamt@bad-kohlgrub.de

Theologen für Freie Trauung

Deine Freie Trauung

Tanja Mazurek
Bachbergstrasse 18
89361 Landensberg

0151 50 60 20 14
www.herzens-worte.com

Die Traumeisterin

Anja Hackl
90762 Fürth / 81825 München

0172 8185 553
www.traumeisterin.de

Hochzeitsredner München

Ellen Trapp
Lilienthalallee 40
80939 München

0170 54 08 444
www.hochzeitsredner-muenchen.de

mymysource oHG

Florian Poschenrieder
Postfach 75 06 60
81336 München

089 22 84 72 80
www.mymysource-trauungen.com

Unsere Menüvorschläge für Sie

Lassen Sie sich inspirieren, aus unserem Potpourri der
Schillingshof-Schmankerl...

Gerne beraten wir Sie, bei Ihrem Menü und bei individuellen Wünschen,
persönlich.

Als Aperitif empfehlen wir:

Ammergauer Royal – Prosecco / Ammergauer Heulikör
Weitere Aperitifs finden Sie in unserer reichhaltigen Getränkekarte.



Gemischte klassische Canapés

Roastbeef mit Sauce Remoulade / Fein angemachtes Rindertatar /
italienischer Landschinken / geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer – Sahnemeerrettich /
Lachsmousse / Tomate – Büffelmozzarella



Gemischte bayerische Canapés auf Partysemmeln und Laugenknöpferl

Obazda / Griebenschmalz / Kräuterfrischkäse / Mini – Fleisch – und Gemüseplanzerl /
Salami / kalter Braten / roher Schinken / geräuchertes Forellenfilet /



Traditionelle bayerische Menüs

Menü 1

Rinderkraftbrühe / Leberknödel



Schweinekrustenbraten / eigene Natursauce / Kartoffelknödel / Speckkrautsalat



Bayerisch Creme / frische Früchte garniert

Menü 2

Bayerische Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe / Leberspätzle / Grießnockerl / Flädle /



Kalbsrahmbraten in eigener Sauce / Butterspätzle / Marktgemüse



Apfelkücherl / Zimtucker / Vanilleeis

Menü 3

Knackige Blattsalate an Balsamicodressing / Kirschtomaten / Croûtons /
gebratene Kräutersaitlinge



Sauerbraten / eigene Sauce / Semmelknödel / Blaukraut



Vanilleeis / heiße Himbeere

Menü 4

Feldsalat mit Radieserl an Kartoffeldressing / Knoblauch - Croûtons



Portion Bauern – Ente / eigene Natursauce / Kartoffelknödel / Bratapfel / Blaukraut



Dreierlei Sorbet

Klassische Menüs

Menü 5

Bunte Blatt – und Rohkostsalate / pikantem Hausdressing / knusprige Croûtons



Variation vom Rind / Schwein / Huhn / Rahmsauce
gebratenen Kartoffeltaler / Gemüsebouquet



Ananassüppchen / Kokoseis /

Menü 6

Cremésüppchen von Gemüse der Saison / knusprige Croûtons



In Aromen gebratenes Lachsfilet / Safransauce /
Kartoffelpüree / Paprikagemüse



Crème Brûlée / Früchtebouquet

Menü 7

Rahmsuppe von Brokkoli / Sahnehäubchen



Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet / Sauce verte / Gemüse – Risotto



Hausgemachtes Tiramisu

Restaurant



Menü 8

Blattsalate der Saison / Hausdressing / mit Thymian gebratene Austernpilze



Kräftige Rinderbrühe vom Tafelspitz / Kräuterfrittaten



Zartrosa Tranchen vom Jungschweinerücken / Cognac – Pfeffersauce /
Butterspätzle / Gemüsebouquet



Hausgemachtes Parfait von Birnen und Rosmarin / karamellierte Walnüsse

Menü 9

Tatar vom schottischen Wildlachs im Friséebett



Saftiger Lammrücken rosa gebraten / Estragonjus / Zucchini Gemüse /
tomatisierte Kartoffelgnocchi



Fruchtparfait der Saison / Schokoladen – Espuma

Menü 10

Bunte Blattsalate / weißem Balsamicodressing / in kalt gepresstes Olivenöl
gebratene Riesengarnelen /



Italienische Minestrone / gehobeltem Parmesan



Saltimbocca / Thymiansauce / Buttergnocchi / mediterranem Gemüse



Panna Cotta / Zitroneneis / Heidelbeersauce

Menü 11

Bunte Blatt – und Rohkostsalate / sautierten Pilzen / Balsamico Dressing



Blumenkohlcremesuppe



Gebratenes Lachssteak / Limonen Sauce / Safrankartoffeln / Gemüsekörbchen



Crêpe Cannelloni / Erdbeer – Mascarpone – Creme

Menü 12

Carpaccio vom bayerischen Rinderfilet / pikanter Marinade /
Rucola / Parmesanhobel



Leichte Tomatensuppe / Basilikum – Cappuccino



Zarte Tranchen vom Jungschweinefilet rosa gebraten / Kräutersaitlings – Rahm /
Kartoffeltalern / provenzalischem Gemüse



Crêpe Suzette mit Vanilleeis / Grand Manier – Orangensauce

Menü 13

Räucherlachsrosen /Sahnemeerrettich / Gurkenragout / gebratene Mini Rösti



Consommé vom Rind / Gemüsestreifen



Steak vom Roastbeef / Ochsenmarksauce /
Kartoffelgratin / glasiertem Gemüse



Mousse au chocolat von der weißen Vahlrona Schokolade

Menü 14

Bunte Blattsalate / Walnussdressing / gebratenes Saiblings - & Forellenfilet



Tomatenessenz / Basilikum – Quark Nockerl



Pfeffersteak vom bayerischen Jungbullen / Lauch – Rahmgemüse / Herzoginkartoffeln



Zweierlei Mousse au Chocolat / Himbeerspiegel

Menü 15

Filet von der Räucherforelle / Lachstatar / Gurkencarpaccio /
Beluga Kaviar – Crème fraîche



Cremesuppe von Orangen und Tomaten



Maispouardenbrust mit Scampi gefüllt / Riesling Jus /
Rosmarinrisotto / Rucolastroh



Sorbet vom Granni Smith Apfel



Praline vom Ammergauer Hirschrücken / Preiselbeer Glace /
Kartoffelplätzchen / Romaneskogemüse



Windbeutel „Schwarzwälder Art“

Menü 16 (vegetarisches Menü)

Rote Beete Carpaccio / Dill Espuma / geraspelter Meerrettich



Leichtes Kresse Süppchen



Dreierlei Gemüseschnitzel / Schalottensauce / Kartoffelgratin / Butterbohnen



Halbgefrorenes von der Vanille / Waldbeerenragout

Zum Abschluss am Tisch eingesetzt:

Ettaler Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Brotauswahl



Französische Käseauswahl / Trauben / Walnüsse / Feigen – Orangensenf /
Brotauswahl



Gemischtes Jausenbrett 1 mit
Kaminwurz / Pfefferbeisser / rohem Schinken / grobe Leberwurst /
Obazda / Griebenschmalz / Schnittlauchbrot /
Gemischter Brotkorb / Butter / Essiggurkerl / Mixed Pickels

Alle Preise pro Person und inkl. Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Menübausteine:
Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeisen

Feiner Dill – Lachs gebeizt / Honig – Mango Schaum / lauwarmes Kartoffelstroh



Garnelen im Speckmantel gebraten / Safran – Crème brûlée



Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Remouladen Espuma / Salatbouquet



Vitello tonnato vom Milchkalb

Suppen

Karotten – Ingwersüppchen / Satéspeiß



Schweizer Graupensüppchen / Speckchips



Klare Essenz von der Strauchtomate / Gemüse Julienne

Fisch

Gebratene Filets von der Königsdorade / Petersiliensauce / Kartoffel – Pastinakengröst´l



Gedünstete Seeteufel Medaillons / Safranschaum / Parmesanchip
Zitronen – Thymian Bandnudeln



Staffelsee Zanderfilet / Senf – Rieslingsauce / tournierte Butterkartoffeln /
Fenchelragout



Wildlachs Schnitte / Tomaten – Basilikum Tapinate /
cremigtes Risotto / Babyspinat

Fleisch

Medaillons vom bayerischem Kalbsrücken rosa gebraten / Estragon Schaum /
Rosmarinkartoffeln / gebratenes Spargelduett



Ammertaler Spanferkelrücken rosa gebraten / Kümmel – Dunkelbier Jus /
Serviettenknödel / glasierter Romanesco



Geschmorte Ochsenbacken vom bayerischen Weiderind /
Kartoffelgratin / Bohnen – Schalotten Gemüse



Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste / Portwein Jus /
Polentaschnitten / glasierter Spitzpaprika



Sous vide gegarte Maispoularde mit Parmaschinken gefüllt / Rosmarin Jus
Salbeignocchi / gebutterte Zuckerschoten

Wild

Böfflamott von der Werdenfelser Gams / Preiselbeer Jus /
Kartoffelstrudel / Blumenkohlröschen



Perlhuhnbrust / Thymian Jus glasierte Kirschtomaten /
Selleriepüree / Belugalinsen



Ammertaler Hirschkalbsrücken / Steinpilzrahmsauce /
Haselnussspätzle / Romanesco Gemüse

Vegetarisch

Gnocchi in Rucola Pesto geschwenkt / Pinienkernen / getrockneten Tomaten



Geschmolzene Gemüse – Hergottsbscheiserle



Kartoffelrösti mit saisonalem Gemüse überbacken / Kräuterschaum



Spinat – Ricotta Knödel / glasierte Kirschtomaten / braune Butter /
frisch gehobelter Parmesan



Mediterrane Gemüselasagne / Basilikum Pesto

Dessert

Bourbon Vanilleeis / Kürbiskrokant / steirisches Kürbiskernöl



Crème brûlée von der Kaviarlimette



Mousse von der Vahlrona Schokolade / Himbeerbett / Minzpesto



Apfelbeignets / Schokoladeneis / karamellisierte Birnenspalten



Parfait im Marzipanmantel auf Champagnergelee

Sämtliche Menüvorschläge und Bausteine
ab 30 Personen auch als Buffet erhältlich.

Zum Abschluss:

Ettaler Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Brotauswahl



Französische Käseauswahl / Trauben / Walnüsse / Feigen – Orangensenf /
Brotauswahl



Gemischtes Jausenbrett ´I mit
Kaminwurz / Pfefferbeisser / rohem Schinken / grobe Leberwurst /
Obazda / Griebenschmalz / Schnittlauchbrot /
Gemischter Brotkorb / Butter / Essiggurkerl / Mixed Pickels



Gulaschsuppe mit Hausbrot



Kartoffelrahmsuppe mit Croutons



Kartoffelrahmsuppe mit Wiener Würstl

Alle Preise pro Person und inkl. Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Spielregeln & weitere Infos zu Kosten:

Anzahl der teilnehmenden Personen:

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bis spätestens 9 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestpersonenzahl, für die das Hotel die Vorbereitungen trifft. Sollte uns keine Zahl innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, berechnen wir die Zahl, die wir zuletzt laut Auftrag festgehalten haben.

Anzahlung und Rechnung

Um Ihnen Ihre Räume zu garantieren, bitten wir Sie bei fest gebuchten Feiern um eine Anzahlung von 50% der veranschlagten Rechnungssumme. Diese richtet sich nach der Gesamtsumme Ihrer Veranstaltung und wird bei Endrechnung berücksichtigt. Für das Erstellen eines Angebots werden EUR 50,00 berechnet, diese werden bei erfolgter Buchung gutgeschrieben. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Dekoration

Sie können Ihre Dekoration auch selbst organisieren. Bitte vermitteln Sie uns dann rechtzeitig Ihren Ansprechpartner, damit wir Details wie Anlieferung und Aufbauzeiten absprechen können.

Haftung

Der Veranstalter verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste oder deren Beauftragte entstandenen Schäden jeglicher Art, sofort kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie mobile Geräte oder Laptops, wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten.

Lautstärke

Einige unserer Hotelzimmer befinden sich direkt über den Veranstaltungsräumen. Deshalb ist ab 23:00 Uhr die Lautstärke der Musik zu reduzieren und eventuell der Bass zu verringern sowie Türen und Fenster geschlossen zu halten. Wir möchten nicht, dass andere Hotelgäste in ihrer Nachtruhe gestört werden. Wir als Hotel tragen auch Verantwortung gegenüber unseren Hotelgästen. Andererseits möchten wir Ihnen auch eine schöne Feier garantieren. Deshalb bitten wir um Verständnis, Rücksichtnahme und einer beiderseits zufriedenstellenden Lösung, im Falle einer Beschwerde von anderen Hotelgästen.

Preise

Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns jedoch vor, bei Bestellungen die länger als 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, die Preise der aktuellen Marktlage anzupassen. Unsere Angebotspreise laufen bis 00:00 Uhr des Veranstaltungstages. Je weitere angebrochene Stunde berechnen wir pauschal EUR 150,00. Die GEMA Gebühr ist vom Veranstalter zu entrichten.

Probeessen

Sie wollen sich vor Ihrer Veranstaltung von unserem Service sowie der Qualität der Speisen und Getränke überzeugen? Wir übernehmen für 2 Personen 50% der Menükosten. Das Menü muss vorab ausgewählt sein und ein Termin für das Probeessen muss mindestens 14 Tage im Voraus vereinbart werden. Wir empfehlen Ihnen das Probeessen circa 2 Monate vor Ihrer Hochzeit mit einer Menüauswahl, welche Sie für die Feier favorisieren. Für zusätzliche Gäste berechnen wir einen entsprechenden Aufpreis.

Restaurant

Aus logistischen Gründen ist es erforderlich, dass bis spätestens 03:00 Uhr alle Gäste das Restaurant verlassen.

Schlechtes Wetter

Sollten Sie ein Kaffeetrinken auf der Terrasse geplant haben, hält das Hotel eine Schlechtwettervariante bereit. Eine Absprache dazu halten Sie bitte mit dem Hotel im Vorfeld. Sollte diese Absprache nicht erfolgen, obliegt es dem Hotel, den Veranstaltungsort zu bestimmen.

Technik

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über benötigte Stromanschlüsse, zum Beispiel für Musiker, Mikrofonanlage, Videobeamer, Leinwand oder eine Anlage für die Wiedergabe von Musikdateien. In einigen Fällen können hierfür zusätzliche Kosten für Sie entstehen.

Trauzeugen

Bitte leiten Sie unsere Kontaktdaten an Ihre Trauzeugen weiter, um eventuelle Überraschungen, Spiele, oder ähnliches in den Ablauf in Ihre Feier bei uns einplanen zu können.

Für den „Get-Together-Abend“ stehen Ihnen noch weitere Locations zur Verfügung:

Weinlounge bis maximal 20 Personen	EUR 150,00 pauschal
Kegelbahn	EUR 150,00 pauschal
Freisitz mit Blick über das „Blaue Land“	EUR 200,00 pauschal

Sie möchten Ihr Kuchenbuffet selbst mitbringen?

Manche Paare beginnen mit Kaffee & Kuchen am Nachmittag, für andere ist es eine Zwischenetappe - in jedem Fall ist das Anschneiden der Hochzeitstorte immer ein Highlight Ihrer Hochzeitsfeier. Zum Kaffee wählen Sie aus unseren Kaffeespezialitäten, unserem Kuchenangebot.

Gerne können Sie eigene Backwerke mitbringen. Wir richten Ihre Kuchen für Sie als Kuchenbuffet an.

Gedeck - Preis EUR 2,50 pro Person
Wir als Hotel, sind im Rahmen der Hygienevorschrift HACCP verpflichtet, eine Rückstellprobe aller mitgebrachten Speisen, vor Veranstaltungsbeginn zu entnehmen.

Übernachtung inklusive Frühstück im:

Einzelzimmer ab	EUR 95,00
Doppelzimmer ab	EUR 138,00

Bitte beachten Sie, dass die ortsübliche Kurtaxe pro Person und Tag gesondert berechnet wird.



Übernachtung

Gern stellen wir ein Zimmerkontingent für Ihre Hochzeitsgäste zur Verfügung.

Reservieren Sie dieses gleich bei Buchung und informieren Sie uns über Baby – und Zustellbetten für Kinder.

Check-in ab 15:00 Uhr. Check-out bis 11:00 Uhr. Spätabreise nach Absprache

Bierstube



Raum Panorama

