

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

TENNE

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 100 bis 150 Personen

Raummiete Tenne 2027

inkl. Nebenraum "Lichtblick", Empore "Wohnzimmer", Terrasse, Heizkostenpauschale und Reinigung.

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Grundausrüstung Tenne

Diese beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit unserer festinstallierten Lichtanlage (dimmbare, Farbwechsler, große Discokugel), zusätzlich farbige LED-Spots, Lichterhimmel, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, eine Bar an der Tanzfläche sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser).

Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Veranstaltungsleitung, zur Verfügung.

Unsere Tenne hat einen Mindestumsatz von € 12.000.

Der Mindestumsatz berücksichtigt die Grundausrüstung sowie Speisen und Getränke vom Empfang bis 3:00 Uhr am folgenden Morgen.

Die Raummiete für die Tenne von € 2500 ist in dem genannten Mindestumsatz nicht berücksichtigt.

Der Mindestumsatz von € 12.000 gilt für Samstage und Feiertage von April bis einschließlich Oktober.



Pauschal 4.500,00

KORNSPEICHER

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 70 bis 100 Personen

Raummiete Kornspeicher 2027

inkl. Foyer, bestuhltem Platanenhof und Reinigung.

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Grundausstattung Kornspeicher

Diese beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme im Innenhof des Kornspeichers sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser).

Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Veranstaltungsleitung, zur Verfügung.



Pauschal 1.275,00

Pauschal 3.200,00

GUTSSAAL

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 50 bis 80 Personen

Raummiete Gutssaal

Der Raum "Gutssaal" gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.

Grundausstattung Gutssaal

Diese beinhaltet eckige Tische, eigenst gefertigte Holzstühle, Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen sowie die Raumnebenkosten (Wasser, Abwasser, Heizung und Endreinigung). Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Veranstaltungsleitung, zur Verfügung.

Pauschal 650,00

Pauschal 2.400,00

HEUSCHOBER

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 40 bis 60 Personen

Raummiete Heuschober 2027

inkl. Kastanienhof und Reinigung.

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Grundausstattung Heuschober

Diese beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme im Innenhof des Heuschobers sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser).

Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Veranstaltungsleitung, zur Verfügung.

DIE DEKORATION DER RÄUMLICHKEITEN

Um das außergewöhnliche Ambiente des Hühnerhofs mit der entsprechenden Saal- und Tischdekoration zu veredeln, können wir Euch unsere professionelle Dekorateurin/Floristin empfehlen, welche seit vielen Jahren mit jedem Winkel des Hofes vertraut ist.

**Schoengemacht by Ute Schwedt / 0171-425 75 77 /
info@schoengemacht.me**

Solltet Ihr selbst dekorieren oder anderweitig in unseren Räumen tätig werden wollen, bedarf es einer besonderen Absprache.

Bitte beachtet bezüglich des Auf- und Abbaus, dass Ihr die Räumlichkeiten ausschließlich für den jeweiligen Veranstaltungstag anmietet.



Pauschal 2.000,00

EINE TRAUUNG AUF DEM HÜHNERHOF

Seit vielen Jahren können wir dem Wunsch vieler Brautpaare nachkommen, auch eine standesamtliche oder freikirchliche Trauung auf dem Hühnerhof stattfinden zu lassen und direkt im Anschluss mit den Feierlichkeiten zu beginnen.

Hierzu stehen Euch der Raum "Hofgewölbe" und der Raum "Heuschober" mit dem direkt angebundenen "Kastanienhof", in dem die Trauung bei gutem Wetter auch stattfinden kann, zur Verfügung. Nach besonderer Absprache mit dem Hotel Gut Hühnerhof kann man den "Kastanienhof" auch einzeln buchen.



Raummiete Hofgewölbe

Pauschal 350,00

Der Raum "Hofgewölbe" gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.

Raummiete Heuschober

Pauschal 1.000,00

inkl. "Kastanienhof"

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Raummiete Kastanienhof

Pauschal 250,00

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Bitte beachtet, dass bei dem mieten des Kastanienhofs ohne den Heuschober keine Schlechtwetteralternative zur Verfügung steht und dies nur mit vorheriger Absprache mit dem Hotel Gut Hühnerhof möglich ist. Die Mietkosten fallen auch bei Nichtnutzung, z.B. auf Grund der Wetterverhältnisse, an.

Grundausrüstung Trauung bis zu 60 Personen

Pauschal 600,00

Ausstattung des Trauraums mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

Grundausrüstung Trauung ab 60 Personen

Pauschal 800,00

Ausstattung des Trauraums mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

DER ABLAUF

Trauung

Uhrzeit: ? Ort: ?

Empfang

Uhrzeit: ? Ort: ?

Beginn Menü/Büffet

Uhrzeit: ?

Kinderessen

ja/nein ?

Torte/Kuchen

Uhrzeit: ? wer liefert: ?

Mitternachtssnack

Uhrzeit: ?

Musik

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Dekoration

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Fotografen

Wer: ?

Fotobox

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Menükarten

Über: ?

Präsentation des Sitzplans

Über: ?



DAS ORIGINAL SEIT 1999

DIE SPEISEN ZUM EMPFANG

Bruschettas

In den Varianten:

Oliventapenade mit Schafskäse, Napolitana und Avocado.

(Wir kalkulieren 2,5 Stück pro Person.)

Gemischte Kuchenauswahl

Diverse Blechkuchen.

(Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person.)

Blätterteigstängelchen

Knusprige Blätterteigstängelchen mit den Füllungen Tomate, Käse und Spinat.

(Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person.)



p.Pers. 6,50

p.Pers. 6,50
DAS ORIGINAL SEIT 1999

p.Pers. 7,00

DIE GETRÄNKE ZUM EMPFANG

Deutscher Secco	0,75	1	23,00
Baby Pils	0,10	1	1,50
Aperitivo Sprizz	0,75	1	24,50
Aperitivo Hugo	0,75	1	24,50
Aperitivo Wild Berry	0,70	1	15,90
Aperitivo Black Hugo	0,75	1	24,50
Alkoholfreie Getränke zur Selbstbedienung	0,20	1	3,00

Bei den genannten Speisen und Getränken handelt es sich um die Favoriten unserer Brautpaare der letzten Hochzeitssaison.

Änderungen oder Wünsche für eine individuelle Auswahl sind selbstverständlich möglich. Unser Team vom Event-Büro berät Euch hierzu gerne.

DAS MENÜ/BÜFFET

Auf den folgenden Seiten möchten wir Euch einige Ideen unseres Küchenteams vorstellen. Selbstverständlich lassen sich die Vorschläge untereinander kombinieren, erweitern und auf Eure Wünsche anpassen.

DEFTIG, RUSTIKALES BÜFFET

ALS VORSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Salatbar mit verschiedenen Dressings, Körnern, Kräutern und Croûtons sowie verschiedene Backwaren

* * * * *

Eine Suppe Ihrer Wahl

z. Bsp. Rinderkraftbrühe mit Julienne und Markklößchen, Kürbiscremesuppe, Kartoffelsuppe, Tomatencremesuppe oder Erbsen-Wasabi-Suppe

* * * * *

Gemischte Fischplatte mit Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets, Scarbsauce und Preiselbeer-Sahneerretich

* * * * *

Caprese und Gaïlamlonen-Schiffchen mit Serranoschinken

DIE HAUPTSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Rinderrouladen nach Hausfrauenart in dunkler Sauce

Alternativ: Rinder- bzw. Schweinebraten auf Virginiazwiebeln

* * * * *

Schweineschnitzel „Wiener Art“, in Butterfarce ausgebacken, dazu cremige Pilzrahmsauce und Calvados-Pfeffersauce

* * * * *

Gebatene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf fruchtigem Tomatensugo

* * * * *

Norwegischer Wildlachs "Teriyaki-Style" mit Limettenscheiben auf einem asiatischen Gemüsebett

BEILAGEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Kartoffelknödel "Thüringer Art", in Butter gewendete Eierspätzle, Kartoffelgratin mit feinem Edamer gratiniert, gemischter Gemüsereis, saisonale Gemüse aus der Wokpfanne und Gemüselasagne (vegan oder vegetarisch)

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte



DER LIEBLING UNSERER GÄSTE

ALS VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Burrata auf Wildkräutersalat, mariniert in Kräutervinaigrette, mit gelben und roten Cherrytomaten, Olivenöl, Meersalz und grobem Pfeffer, anbei gerupfter Serrano-Schinken

DIE HAUPTSPESSEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse, gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella. Dazu reichen wir apart cremig, leichte Currysauce

* * * * *

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce oder Calvados-Pfeffersauce

* * * * *

"Corazón de Cuadril": Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte. Dazu bieten wir hausgemachte Sauce "Café de Paris", Barolo-Rotweinreduktion und "Creme Surprise" sowie frisch geraspelten Meerrettich.

* * * * *

Knusprig gebratene Filetstücke vom Müritz Zander im Polentamantel. Dazu auf Wunsch Riesling-Pernod-Schaum sowie "Luft und Liebe".

(Argentinisches Roastbeef statt Rinderhüfte - Aufpreis 8 € pro Person)

(Argentinisches Rinderfilet statt Rinderhüfte - Aufpreis 15 € pro Person)

DIE BEILAGEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET

Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Gemüselasagne (vegan oder vegetarisch)

* * * * *

Linguine, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola, Meersalz und Trüffelöl.

Dazu auf Wunsch fruchtiges Tomatenragout oder Pesto alla Genovese.

* * * * *

Gemüse der Saison, vor den Augen der Gäste in Pfannen gesteamt

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte



DAS BESTE, WAS UNSERE KÜCHE ZU BIETEN HAT

79,00

ALS VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Ampelsüppchen mit was drum rum:

Tomatencremesuppe, Kürbis-Karotten-Cremesuppe und asiatische Erbsen-Wasabi-Suppe, serviert in drei Espressotässchen in Ampelform mit einem knusprigem Grissini. Anbei Wildkräutersalat mit Balsamico-Erdbeeren und Mozzarella-Kugeln, mariniert in Kräutervinaigrette.



DIE HAUPTSPESIEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse, gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella.

Dazu reichen wir apart cremig, leichte Sauce von Lauchzwiebeln, Aprikosen und Kirschtomaten mit einem Hauch von Sambal Olek und Kokos Monin.

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce oder Calvados-Pfeffersauce

"Corazón de Cuadril": Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte. Dazu bieten wir hausgemachte Sauce "Café de Paris", Barolo-Rotweinreduktion und "Creme Surprise" sowie frisch geraspelten Meerrettich.

Gebratene Rodeo-Lammkronen aus Neuseeland, mariniert in Kräuter der Provence, dazu kräftige Thymianjus

Frische Filetstücke vom Seeteufel, gebraten auf frischen Kräutern mit geeister Butter. Dazu auf Wunsch Riesling-Pernod-Schaum sowie "Luft und Liebe".

DIE BEILAGEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET

Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Gemüselasagne (vegan oder vegetarisch)

Linguine, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola, Meersalz und Trüffelöl.

Dazu auf Wunsch fruchtiges Tomatenragout oder Pesto alla Genovese.

"Focchetti": Kleine gefüllte Teigsäckchen mit Gorgonzola, Grana Padano und Ricotta

Gemüse der Saison, vor den Augen der Gäste in Pfannen gesteamt

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte

ZU DEN BUFFETS ZUBUCHBARE DESSERTS

Aus der Eistruhe

3 verschiedene Eissorten/Sorbets, dazu unterschiedliche Fruchtsoßen und Toppings sowie Obstsalat

p.Pers. 8,50

Aus dem Memoryregal

Veganer Schokomousse und Pana Cotta mit Himbeerspiegel

p.Pers. 13,00
DAS ORIGINAL SEIT 1999

MITTERNACHTSSNACK

Käse-Wurst-Platte

Internationale Käseauswahl und Obatzda mit roten Zwiebelringen, Pfefferbeißer, Landjäger und Fleischwurst, dazu grüne und blaue Weintrauben, Gurken und Tomaten. Dazu reichen wir frische Backwaren.

p.Pers. 16,00

Pizzabrötchen

In den Varianten: Salami, Hawaii, Brokkoli und Olive.
(Wir kalkulieren 2,5 Stücke pro Person.)

p.Pers. 8,00

Hamburgerstation

Wir bereiten für Ihre Gäste eine Hamburgerstation zum selbstbelegen vor. Alle Zutaten wie Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Käsescheiben, Zwiebelringe, Ketchup, Mayonnaise, Burgersauce sowie Patties und Buns werden stilvoll bereitgestellt.
(Wir kalkulieren einen Hamburger pro Person.)

p.Pers. 9,00

Currywurst

Klassische Currywurst. Hierzu werden Brötchen oder Brot bereitgestellt.

p.Pers. 8,00

Ergänzend zu Burgerstation oder Currywurst

Steakhouse-Pommes mit Ketchup und Trüffel-Mayo

p.Pers. 4,50

Die Hamburgerstation und Currywurst können ergänzend auch mit vegetarischen/veganen Alternativen angeboten werden



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spessartwald Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,75	1	7,50
Spessartwald Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	0,75	1	7,50
Rapps Fruchtsäfte (auch als Schorlen)	0,30	1	3,90
Rapps Fruchtsäfte (auch als Schorlen)	0,50	1	4,90
Coca Cola (auch light und zero), Zitronen- und Orangenlimonade, Cola-Mix, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,30	1	3,50
Coca Cola (auch light und zero), Zitronen- und Orangenlimonade, Cola-Mix, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,50	1	4,50



WARME GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	2,90
Milchkaffee	Tasse	3,60
Espresso	Tasse	2,90
Doppelter Espresso	Tasse	4,90
Latte Macchiato	Glas	3,90
Cappuccino	Tasse	3,60
Tee	Tasse	3,50

BIERE

Schlappeseppel Pilsener	0,30	1	3,60
Schlappeseppel Pilsener	0,50	1	4,90
Weizenbier hefetrüb	0,30	1	3,60
Weizenbier hefetrüb	0,50	1	4,90
Schlappeseppel Pilsener alkoholfrei	0,33	1	3,60
Weizenbier hefetrüb alkoholfrei	0,50	1	4,90

APFELWEIN

Apfelwein	0,25	1	3,60
Apfelwein	0,50	1	4,90

DIE WEINE

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon

Hauswein, trocken, Frankreich. Vin de Pays d'Oc.

Schönes, tiefes Rubinrot, ausgewogene Aromen erinnern an Gewürze und kleine rote Beeren. Er ist ein rassiger, kräftiger, strukturierter Wein mit einem gut eingebundenen Tannin Gehalt.

0,75 1 25,50



Merlot

Hauswein, trocken, Frankreich. Vin de Pays d'Oc.

Intensive Purpurfarbe, seine feine Nase duftet nach Kirschen mit einer leichten Holznote. Er ist angenehm und harmonisch am Gaumen, mit einem runden Fruchtfinale.

0,75 1 25,50

WEIßWEIN

Chardonnay

Hauswein, trocken, Frankreich. Vin de Pays d'Oc.

Fruchtig, aromatisch. Ein fruchtiger Wein mit dem Duft von Melonen, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln. Dies ist typisch für den Chardonnay.

0,75 1 25,50

ROSÉ

Portugieser Weißherbst

Hauswein, halbtrocken, Pfalz.

Sein Zusammenspiel mit natürlicher Fruchtsüße verleiht ihm seine Eleganz. Eisgekühlt stechen tolle Fruchtaromen hervor und geben diesem milden Wein sein ausgewogenes Erscheinungsbild.

0,75 1 25,50

DIGESTIFS

Linie Aquavit	2,00	cl	3,50
Malteser Kreuz	2,00	cl	3,50
Jägermeister	2,00	cl	3,50
Ramazzotti	2,00	cl	3,50
Fernet Branca	2,00	cl	3,50
Baileys	2,00	cl	3,50
Vodka	2,00	cl	3,50
Sambucca	2,00	cl	3,50
Ouzo	2,00	cl	3,50
Tequila	2,00	cl	3,50
Schlitzter Obstbrand	2,00	cl	3,50
Schlitzter Mirabellenbrand	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Himbeere	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Williams Birne	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Haselnuss	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Zwetschge	2,00	cl	3,50
Berliner Luft	2,00	cl	3,50

LONGDRINKS

Bacardi - Cola, Sprite oder Orange	0,20	l	7,50
Campari - Soda oder Orange	0,20	l	7,50
Gin - Tonic, Lemon oder Wild Berry	0,20	l	7,50
Jack Daniels - Cola oder Ginger Ale	0,20	l	7,50
Vodka - Orange, Lemon, Soda, Maracuja, ...	0,20	l	7,50
Havana - Cola oder Sprite	0,20	l	7,50

ETWAS BESONDERES

Gin-Bar zur Selbstbedienung

180,00

Wir bereiten Euch eine stilvolle Gin-Bar zur Selbstbedienung vor.

Ihr habt die Wahl zwischen den Sorten:

Gin Mare, Monkey47, Hendrick's und The Botanist.

Im angegebenen Preis sind eine Flasche des gewählten Gins, korrespondierendes Tonic Water, Botanicals, Eis und Gläser, sowie Bereitstellung und Aufbau der Bar, berücksichtigt. Weitere Flaschen (inkl. Tonic Water) sind für je 100€ zubuchbar.

Wir empfehlen eine Auswahl von einer Flasche pro 20 Gästen. Sollte die Auswahl am Abend nicht reichen, können spontan weitere Flaschen dazugebucht werden.

Nach besonderer Absprache können auch andere Gin-Sorten im gleichen Preissegment angeboten werden.

BASIC-GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale ist für eine Verweildauer von bis zu 12 Stunden, bis maximal 3:00 Uhr, kalkuliert. Weitere Getränke nach 3:00 Uhr werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

Dieses Pauschalangebot beinhaltet:

Die ausgewählten Empfangsgetränke (auch in der weiteren Dauer des Abends)

Die ausgewählten Weine (Hier stehen Euch unsere Hausweine oder Weine der gleichen Preisklasse zur Verfügung)

Alle alkoholfreien Getränke

Alle Heißgetränke

Alle Biere

Eine Digestif-Runde nach dem Hauptgang mit dem Schnapsi-Taxi

Kinder unter 4 Jahren sind kostenfrei

Kinder zwischen 4 und 10 Jahren berechnen wir mit 20€

Kinder zwischen 11 und 15 Jahren berechnen wir mit 30€

ERWEITERUNGEN

Digestifs

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basic-Getränkepauschale

p.Pers. 7,00

Longdrinks

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basic-Getränkepauschale

p.Pers. 15,00



75,00

DAS ORIGINAL SEIT 1999

HIER SCHLIEßT SICH DER KREIS WIE EIN EHERING

Wir veranstalten einmal im Jahr unsere eigene kleine "Hochzeitsmesse", bei der wir für Euch eine Hochzeitsfeier inszenieren. Diese findet immer im Frühjahr statt. Es erwarten Euch die verschiedensten Empfangsgetränke und -speisen, unterschiedlich eingedeckte und dekorierte Tische in unserer Tenne, entsprechende Saalbeleuchtung, ein Hochzeitsmenü mit Frontcooking der Spitzenklasse, eine Weinstation nebst Sommelier zur Weinberatung, Live-Musik, Hochzeitsfoto- und Videografen sowie eine Hochzeitstorte. So wollen wir Euch einen authentischen Eindruck einer Hochzeitsfeier in unserem Haus vermitteln.

Zu diesem Abend werden alle Brautpaare eingeladen, welche in dem Jahr definitiv in unseren Räumlichkeiten Ihre Hochzeit feiern. Der Unkostenbeitrag beträgt hierfür € 125,00 pro Person (all-inclusive). Gerne könnt Ihr auch Familienmitglieder, Freunde oder Trauzeugen dazu anmelden.

Was Ihr einmal erlebt habt, könnt Ihr am Tag Eurer eigenen Hochzeit umso besser genießen!



Unsere Angebote sind für eine Verweildauer von 12 Stunden, bis maximal 3:00 Uhr, ausgelegt. Solltet Ihr danach noch weiterfeiern wollen, so bieten wir Euch jede weitere, angefangene Verlängerungsstunde nach 03:00 Uhr zu € 450,00 an. Der Getränkeverbrauch ab 03:00 Uhr wird nach tatsächlichem Verzehr abgerechnet.