

## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Hochzeiten und Taufen auf Schloss Weitenburg

Ein Fest, das allen Beteiligten unvergesslich bleiben wird – so persönlich und herzlich, als wären Sie privater Gast des Schlossherrn – und dabei so reibungslos ablaufend, wie es nur Fachleute organisieren können.

#### UNSERE RÄUME

**Jägerzimmer** (bis 14 Personen) neben dem Restaurant

**Roter Salon** als Standesamtzimmer (bis 32 Personen)

**Roter Salon** (bis 18 Personen), verbunden mit dem  
**Ahnensaal** (bis 60 Personen;  
Raummiete EUR 14,00 p.P.)

**Hohenbergsaal** (bis 60 Personen), verbunden mit dem  
**Kaminzimmer** (zusammen bis 120 Personen:  
Raummiete EUR 12,00 p. P.)

**Turmsalon** in den Privaträumlichkeiten des Südflügels  
(bis 18 Personen, Miete pauschal EUR 250,00)

**Torhaus** (100 Personen; nur für Empfänge)

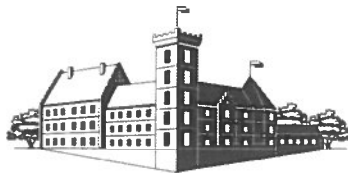
**Schlosshof** (bis 500 Personen, nur für Empfänge)

#### UNSERE MENUS

Wild aus eigener Jagd, Fisch und Geflügel aus privater Zucht, Gemüse vom Markt, sorgfältig zusammengestellt zu klassischen Speisefolgen oder nach Ihren Wünschen komponiert; dazu Weine aus Württemberg, Baden oder aus Ihrer Lieblingsregion.

#### ZWISCHENDURCH

können Sie in unserem Schlosspark lustwandeln, eine Runde Golf spielen oder einfach nur die Seele baumeln lassen...



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Standesamtliche Trauung im ROTEN SALON

Wir freuen uns, Ihnen eine ganz außergewöhnliche Möglichkeit zur Standesamtlichen Trauung in der Atmosphäre unseres Hauses und der Festlichkeit des ROTEN SALONS anbieten zu können.

„TRAUEN“ Sie sich und schließen Sie den Bund Ihres Lebens auf Schloss Weitenburg!

**WO** Im schönsten Raum des Schlosses mit barocker Stuckdecke, kostbaren Dekorationen und historischen Gemälden des 19. Jahrhunderts

**WANN** Montag bis Freitag zu den üblichen Bürozeiten oder Samstagvormittag nach Terminvereinbarung

**WIE** Zur Buchung und Abwicklung stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 07457/933-0 gerne jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail unter [info@schloss-weitenburg.de](mailto:info@schloss-weitenburg.de)

Am besten wäre es jedoch, Sie würden einmal persönlich vorbeischaun, damit wir Ihnen unser Haus vor Ort zeigen können – dies sollte in Ruhe geschehen, darum bitten wir um eine Terminvereinbarung.

**GRUNDPREIS** **EUR 399,00**  
(einschließlich aller Gebühren, ohne Stammbuch)

Auf Wunsch: Familienstammbuch Preise auf Anfrage

Für Trauungen nur mit Empfang (ohne Mittag- oder Abendessen) fallen folgende Bereitstellungskosten/Raummieten an:

bis 20 Personen	EUR 190,00	bis 60 Personen	EUR 270,00
ab 60 Personen	EUR 320,00		



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Zum Empfang

Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg	EUR 42,00	Flasche 0,75 ltr
Rosé Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg	EUR 40,00	Flasche 0,75 ltr
Henri Mandois Champagner Brut Origine	EUR 85,00	Flasche 0,75 ltr

oder/und

Apfelspekt (ohne Alkohol)	EUR 35,00	Flasche 0,75 ltr
---------------------------	-----------	------------------

oder/und

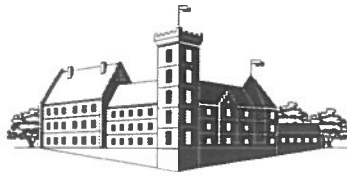
Holunderblütencocktail (mit Sekt aufgefüllt)	EUR 40,00	Karaffe 1,0 ltr
Holunderblütencocktail (ohne Alkohol)	EUR 35,00	Karaffe 1,0 ltr

### Zu Kaffee und Kuchen

Kaffee, Tee oder Schokolade (Thermoskanne à 7 Tassen)	EUR 20,50
Ganzer Obstkuchen (12 Stück)	EUR 48,00
Ganze Torte (16 Stück)	EUR 62,00

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von EUR 8,00 pro Gast.  
**Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen.**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Pikantes Fingerfood

	EUR
Mini-Pizza Schinken, Tomate-Mozzarella	1,60
Pflaume im Speckmantel	1,90
Schinken-Blätterteighörnchen	2,40
Mini-Quiche auch vegetarisch	2,40
Käsestange	2,50
Knusperstange	2,50
Mini-Waffeln gefüllt mit Frischkäsecrème	2,70
Räucherlachs	2,90
Giotto von Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Honig	3,10
Grissini mit Serrano-Schinken	3,10
Räucherlachsrollchen mit Schnittlauch	3,40
Spieße von Tomate und Mozzarella oder Parmaschinken und Melone	3,40
Tartlett mit Piemonteser Kalbstatar, Pesto, Parmigiano Reggiano	4,10
Tartlett mit Thunfischtatar, Gurke und Kresse	4,40
Scampis auf Mango-Papayasalsa	4,70

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Fingerfood-Variante.

Preise pro Stück  
inklusive Mehrwertsteuer



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### **Trauungen und Taufen in der Schlosskapelle**

Evangelische, katholische und ökumenische Trauungen können in unserer Schlosskapelle durchgeführt werden.

Bitte fragen Sie nach entsprechenden Informationen.

Am besten bringen Sie den Pfarrer/die Pfarrerin Ihrer Heimatgemeinde mit und informieren unser zuständiges Pfarramt:

**Evangelisches Pfarramt Rottenburg-Eckenweiler**  
**Telefonnummer 0 74 57 / 91 64 0**  
**pfarramteckenweiler@t-online.de**

**Katholisches Pfarramt Starzach-Bierlingen**  
**Telefonnummer 0 74 83 / 9 28 09 0**  
**starczachpfarramt@web.de**

Gerne sind wir Ihnen bei der musikalischen Umrahmung Ihrer Zeremonie behilflich.

Die Benutzungsgebühr für unsere Schlosskapelle beträgt EUR 200,00  
(inklusive Mehrwertsteuer)

## KIRCHLICH HEIRATEN?

Ein Merkblatt für Brautleute

die sich auf Schloss Weitenburg katholisch trauen lassen wollen.



Liebes Brautpaar,

Sie planen einen gemeinsamen Weg zu zweit. Sie machen sich Gedanken über ein schönes Hochzeitsfest? Wenn Sie daran denken kirchlich zu heiraten, soll Ihnen dieses Blatt mit ein paar wichtigen Hinweisen weiterhelfen.

Für die katholische Kirche ist die kirchliche Trauung ein Sakrament. Das bedeutet: ein sichtbares Zeichen für Gottes Wirken unter uns Menschen. Für die Eheschließung heißt das konkret: Ihr Ja-Wort vor dem Altar ist gleichzeitig ein Ja zu Gottes Hilfe, die Er Ihnen verspricht, wenn Sie dafür offen sind.

Kirchliche Trauung ist daher mehr als ein schönes Familienfest, es ist der Anfang eines gemeinsamen Weges: Sie miteinander und Sie mit dem Vertrauen auf Gottes Hilfe. Daher bedarf dieser Schritt einer guten Vorbereitung.

Die Kirche bietet hierfür zwei Hilfen, das persönliche **Traugespräch** und **Ehevorbereitungsseminare**.

Das Traugespräch soll dazu dienen, Ihnen das Wesen einer christlich gelebten Ehe, vor allem nach den biblischen Aussagen, zu erschließen und Sie über die daraus folgenden kirchlichen Vorschriften aufzuklären. Bei diesem Traugespräch wird dann ein „**Ehevorbereitungsprotokoll**“ gefertigt, in dem Sie bestätigen, dass Sie solch eine christliche Ehe eingehen wollen.

Die Art und die Verbindlichkeit von **Ehevorbereitungsseminaren** sind sehr unterschiedlich.

Hierüber müssten Sie sich in jedem Fall mit ihrem Heimatpfarrer unterhalten.

Zuständigkeiten:

**Für Sie zuständig ist Ihr Heimatpfarrer!** Das heißt, der Pfarrer Ihres ersten (evtl. auch zweiten) Wohnsitzes. Daher müssen Sie zuerst mit ihm Kontakt aufnehmen. Haben Sie verschiedene Wohnsitze, können Sie zwischen Ihren Wohnsitzen wählen.

Mit Ihrem Heimatpfarrer müssen Sie auf jeden Fall das Traugespräch führen und das „Ehevorbereitungsprotokoll“ ausfüllen.

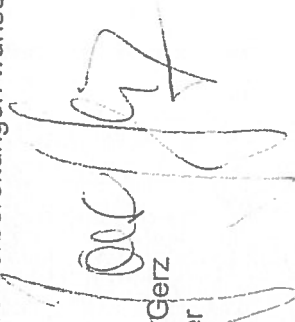
Dieses muss spätestens 14 Tage vor Ihrer Heirat auf der Weitenburg mit der Bitte um „Delegation“ (Delegation = Traubefugnis an auswärtige Geistliche durch das hiesige Pfarramt)

an das Pfarramt St. Martinus in Starzach-Bierlingen geschickt werden.

Wenn nur ein Partner katholisch ist, können Sie trotzdem kirchlich heiraten (auch evangelisch), vorausgesetzt Sie haben mit Ihrem Heimatpfarrer ein Ehevorbereitungsprotokoll ausgefüllt.

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung Ihrer Trauung und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von 30,00 Euro.

Für Ihre Vorbereitungen wünsche ich Ihnen viel Freude.



Josef Gerz  
Pfarrer

Herausgegeben vom zuständigen  
Pfarramt St. Martinus  
72181 Starzach-Bierlingen  
Pfarrgasse 17  
Tel. 07483 / 9 28 09 0  
E-Mail: [Starzachpfarramt@web.de](mailto:Starzachpfarramt@web.de)



Haigerlocher Str. 18  
72108 Rottenburg-Eckenweiler  
Tel.: (0 74 57) 9 16 40 - Fax: (0 74 57) 9 16 42  
pfarramteckenweiler@t-online.de  
www.evangelische-kirche-rottenburg.de/eckenweiler

Im Februar 2012

### **Merkblatt für Brautleute,** die sich auf Schloß Weitenburg evangelisch trauen lassen wollen

Wir freuen uns über Ihren Wunsch, kirchlich zu heiraten und wollen Ihnen für Ihre Planungen ein paar wichtige Hinweise geben.

Kirchlicherseits ist für Sie Ihr Heimatpfarrer / Ihre Heimatpfarrerin zuständig. Daher müssen Sie in jedem Fall mit ihm / ihr als erstes Kontakt aufnehmen. Bitte fragen Sie, ob er / sie bereit ist, Sie kirchlich zu trauen.

Trotzdem werden alle evangelischen Amtshandlungen in der Schloßkapelle Weitenburg, also auch Ihre Trauung, in den Kirchenbüchern des Pfarramtes Eckenweiler geführt.

Wir bitten Sie deshalb, dass der Pfarrer, der Sie traut, die folgenden Unterlagen zügig an das Pfarramt Eckenweiler sendet:

- die „**Anmeldung zur Trauung**“ mit der Bestätigung der vollzogenen Amtshandlung
- die **Heiratsurkunde** des **Standesamtes** („für religiöse Zwecke“ oder eine Kopie der Urkunde aus Ihrem Familienstammbuch)

In begründeten Ausnahmefällen übernehme ich Ihre Trauung. Freilich kann ich dies nur tun, wenn zuvor der eigentlich für Sie zuständige Pfarrer dazu sein Einverständnis gibt, welches mir in schriftlicher Form vorliegen muss.

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung Ihrer Trauung und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von **25,00 Euro** auf das

Konto der Evang. Kirchenpflege Eckenweiler,  
Konto-Nr. 1 552 399, bei der Kreissparkasse Tübingen  
BLZ 641 500 20,

Für die musikalische Umrahmung Ihrer Feier müssen Sie selbst Sorge tragen, die Rezeption von Schloss Weitenburg kann Ihnen hier behilflich sein.

Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie bei uns an.  
Wir wünschen Ihnen alles Gute für Ihre Vorbereitungen und ein schönes Fest!

Mit freundlichen Grüßen

(Pfarrerin Els Dieterich)



## Betrifft Ihre Tauffeier auf Schloß Weitenburg

Auch hier gilt, wie bei der Trauung, daß Sie zuerst Ihren Heimatpfarrer darum bitten, die Taufe zu vollziehen.

Obwohl er die Taufe dann vollzieht, wird diese trotzdem bei uns in die Kirchenbücher eingetragen. Wir bitten Sie deshalb darum, Ihren Pfarrer damit zu beauftragen, dass er uns folgende Unterlagen zügig zusendet:

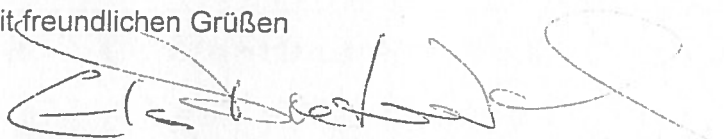
- die „Anmeldung zur Taufe“,
- die **Geburtsurkunde** Ihres Kindes („für religiöse Zwecke“) sowie um

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung der Taufe Ihres Kindes und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von **25,00 Euro** auf das

Konto der Evang. Kirchenpflege Eckenweiler,  
Konto-Nr. 1 552 399, bei der Kreissparkasse Tübingen  
BLZ 641 500 20.

Nur in begründeten Ausnahmefällen kann erwogen werden, ob ich die Taufe übernehme.

Mit freundlichen Grüßen



(Pfarrerin Els Dieterich)



# SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

## Menu I

Steinpilzcrèmesuppe  
mit Croûtons

\*

Schwäbisch-Hällisches Landschwein  
in Petersilienjus,  
Bohngemüse und Krokette

\*

Birnenstrudel und Karamellmousse  
auf Vanilleschaum und Williamsorbet

## Menu II

Feldsalat mit Himbeerdressing  
Speck und Croûtons

\*

Festtagssuppe  
mit Flädle, Klößchen und Maultäschle

\*

Medaillons  
von Schwäbisch-Hällischem Landschwein und Rinderfilet  
auf Waldpilzragout  
glacierte Karotten, Broccoli und hausgemachte Spätzle

\*

Schwarzwälder-Kirsch-Gâteau  
mit Kirschgelee und Vanilleeis



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Menu III

Hummerschaumsuppe  
mit Estragon und Parmesangnocchi

\*

Medaillons vom Rehrücken  
in rosa Pfefferjus,  
Waldpilze,  
Mandelbrokkoli und hausgemachte Spätzle

\*

Dreierlei von der Zwetschge

### Menu IV

Gebratenes Filet vom Fjordsaibling  
an Gurkensalat, Wasabi-Joghurt und Wiesenkräutern

\*

Crèmesuppe von Madras-Curry und Zitronengras  
mit gebratener Garnele

\*

Argentinischer Angus-Rinderrücken  
mit Sauce Bernaise,  
Bohngemüse und Kartoffelgratin

\*

Gâteau von der Manjari-Schokolade  
mit Mango-Kiwisalat und Exoticsorbet



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Menu V

Gebratene Garnele auf Kapernremoulade  
mit Avocado, Passionsfrucht und Wiesenkräutern

\*

Perlhuhnconsommé  
mit kleinem Gemüse und Ravioli

\*

Rosa gebratene Medaillons vom Rehnüßchen  
an Rotweinsauce,  
cremigen Waldpilzen, glasierten Karotten und Wirsingspätzle

\*

Buttermilchmousse auf Himbeer-Vanillesauce  
mit Orangen-Mandelblatt und Joghurt-Limonensorbet

### Menu VI

Tranchen vom Räucherlachs-Mittelstück  
mit Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella  
Limonenvinaigrette und Shisokresse

\*

Hummercrèmesuppe mit Champagner

\*

Hirschrückensteak  
in Wacholderjus,  
Preiselbeeren, Selleriepüree und Serviettenknödel

\*

Mousse von dunkler Schokolade  
an Joghurtsauce,  
Flugmango und Kirschorbet



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Menu VII

Gebratener Atlantik-Hummer  
auf Safranrisotto und Paprika-Gurkensalsa

\*

Tomatenessenz  
mit Basilikum und Quarkklößchen

\*

Rosa gebratener Rücken vom schottischen Lamm  
auf Thymianjus  
Ratatouillegemüse und Pommes Dauphine

\*

Crème Brûlée von der Vanille  
mit glacierten Heidelbeeren und Beerensalat

### Menu VIII

Gebratenes Thunfischfilet  
auf Sauce Vitello,  
Kapern, Avocado und Wildkräutersalat

\*

Crèmesuppe von Brunnenkresse  
und kleinen Garnelen

\*

Rinderfilet  
mit rotem Schalottenconfit  
auf Barolosöße  
Pinienkern-Blattspinat und Kartoffelgnocchi

\*

Dessertvariation  
„Schloss Weitenburg“



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Menu IX

Variation von der Gänseleber  
mit Sautern-Gelée  
zweierlei Sellerie und Trüffelvinaigrette  
\*

Steinpilzessenz  
mit kleinem Gemüse und Ravioli  
\*

Steinbuttfilet  
in Kaviar Beurre blanc und Blattspinat  
\*

Medaillons vom Kalbsfilet rosa gebraten,  
Rosmarinjus,  
Bohnenragout und Parmesan-Gnocchi  
\*

Variation von Ananas und Kokos

Je nach Jahreszeit können sich Änderungen bei den Beilagen ergeben.  
Gerne bespricht dies unser Küchenchef, Markus Ginster, mit Ihnen, auch Ihre  
Wünsche bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Unsere Menupreise sind kalkuliert **ab 10 Personen** und enthalten die gesetzliche  
Mehrwertsteuer.



# SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

## Preise Menus 2022

Menu I	EUR 48,00
Menu II	EUR 59,00
Menu III	EUR 63,00
Menu IV	EUR 71,00
Menu V	EUR 76,00
Menu VI	EUR 82,00
Menu VII	EUR 82,00
Menu VIII	EUR 86,00
Menu IX	EUR 114,00



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### **Vegetarische Hauptgänge**

Petersilien-Risotto  
mit frischem Gemüse,  
gebackenem Ziegenkäse und Kresse

EUR 19,00

Hausgemachte Pasta  
mit Blattspinat, Waldpilzen, Limone und Parmesan

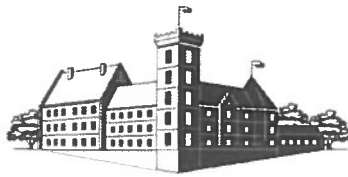
EUR 19,00

### **Für unsere Veganer**

Gegrillte Auberginen  
mit Quinoa und Tomaten-Olivenölsud

EUR 19,00





# SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

## Geschäftsbedingungen

für den Veranstaltungsbereich  
insbesondere Tagungen, Bankette, Familienfeiern

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Konferenzräumen und Banketträumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen.  
  
-29-14 Tage vor dem Termin 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages  
-13-0 Tage vor dem Termin wird der voraussichtliche Rechnungsbetrag in Rechnung gestellt, abzüglich der ersparten Aufwendungen für Übernachtung/Frühstück werden 80% verrechnet.
2. Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, überlässt jedem Interessenten ein schriftliches Informationspaket über die Durchführung und das Preisniveau der Veranstaltungen. Nimmt der Gast/Veranstalter in Kenntnis dieser Information eine Veranstaltungsreservierung vor, wird diese mit der schriftlichen Bestätigung durch Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, bindend.  
  
Sofern stornierte Zimmer weitervermietet werden können oder die Räume mit entsprechenden anderen Veranstaltungen belegt werden können, entfällt die Stornogebühr.
3. Teilnehmerzahl:  
Der Gast muß Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, die endgültige Zahl der Gäste / Teilnehmer spätestens 2 Tage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.  
  
Das späteste Ende der Veranstaltung ist 4.00 Uhr.
4. Um- und Abbestellfristen:  
Für vereinbarte Veranstaltungen und die Bereitstellung von Räumlichkeiten haben folgende Um- und Abbestellfristen Gültigkeit:  
  
-bis 45 Tage vor dem Termin fallen keine Stornogebühren an  
-44-30 Tage vor dem Termin 25% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages
5. Bei Veranstaltungen, die nach 0.00 Uhr enden, berechnen wir einen Nachtzuschlag von EUR 130,00 je angefangene Stunde.  
  
Wir stellen eine Anzahlung in Rechnung, die 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin fällig wird. Sie berechnet sich aus Menüpreis mal der Anzahl der bestellten Menus.
6. Wir stellen eine Anzahlung in Rechnung, die 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin fällig wird. Sie berechnet sich aus Menüpreis mal der Anzahl der bestellten Menus.  
  
Unsere Rechnungen werden nach Veranstaltungsende zugeschickt. Der Rechnungsausgleich hat innerhalb 14 Tagen per Scheck, Banküberweisung oder in bar und kostenfrei für den Empfänger zu erfolgen. Unberechtigte Abzüge, auch für Skonto, werden zurückbelastet. Bei Überschreitung des Zahlungsziels werden Verzugszinsen von 1% pro Monat berechnet.
7. Haftung:  
Das Hotel haftet nicht:  
1. für die Einhaltung von Vereinbarungen, welche durch höhere Gewalt oder nicht durch das Hotel zu verantwortende Umstände eingetreten sind.  
2. für Verluste/Diebstahl in den Zimmern, Gasträumen und im Hallenbad, sowie für Beschädigungen auf dem Hotelgelände und den Parkplätzen.  
3. für die Ausführung und Qualität der durch das Hotel vermittelten Leistungen, wie Musiker, Busfahrten, Kutschfahrten, Fotografen, Führungen, Dekorationen usw. und außerhalb gebuchte Fremdenzimmer.

Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant  
D – 72181 Starzach  
Tel.: +49(0)7457-933-0  
Fax +49(0)7457-933-100  
info@schloss-weitenburg.de

**CHECK-LISTE**  
für Ihre geplante Feier auf Schloß Weitenburg  
(bitte notieren Sie hier Ihre Wünsche und Vorstellungen)

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon/Telefax/E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum des Festes: \_\_\_\_\_ Anlass: \_\_\_\_\_

Personenzahl insgesamt \_\_\_\_\_ davon Erwachsene \_\_\_\_\_

Kinder \_\_\_\_\_

Zur Übernachtung werden benötigt: Einzelzimmer \_\_\_\_\_

Doppelzimmer \_\_\_\_\_

Mehrbettzimmer/Suiten: \_\_\_\_\_

**Geplanter Tagesablauf**

\_\_\_\_\_ Uhr **Trauung** oder **Taufe** in der Schlosskapelle / Standesamt

\_\_\_\_\_ Uhr **Gratulationsempfang** Ort: \_\_\_\_\_

Getränke: \_\_\_\_\_

Gebäck/Speisen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Uhr **Kaffee und Kuchen** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Uhr **Aperitif** Ort: \_\_\_\_\_

Getränke: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Uhr **Festliches Essen** voraussichtliche Personenzahl \_\_\_\_\_

Menu lt. Menuvorschlag Nr. \_\_\_\_\_

Ergänzungen/Änderungen \_\_\_\_\_

Kindermenu \_\_\_\_\_ Anzahl \_\_\_\_\_

Vegetarisches Menu \_\_\_\_\_ Anzahl \_\_\_\_\_

**Getränke zum Essen**

Weißwein \_\_\_\_\_ Rotwein \_\_\_\_\_

Bier \_\_\_\_\_ Säfte \_\_\_\_\_

Sonstige Getränke \_\_\_\_\_

Kaffee/Esspresso/Cappuccino \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Uhr **Mitternachtsimbiss** \_\_\_\_\_

**Tischform im Festraum** (siehe hierzu unsere Personenangabe in der allgemeinen Information)

**Blumendekoration** \_\_\_\_\_

Tisch-Gestecke \_\_\_\_\_ Blumenart/Farbe \_\_\_\_\_

Raumdekoration \_\_\_\_\_

**Menukarten** \_\_\_\_\_

gewünschter Text \_\_\_\_\_

**Tischkarten** \_\_\_\_\_

**Rahmenprogramm**

Kapelle \_\_\_\_\_

Alleinunterhalter/Disc-Jockey \_\_\_\_\_

Sonstiges \_\_\_\_\_

Essen und Getränke für Musiker \_\_\_\_\_

**Verrechnung** Gesamtrechnung für Speisen und Getränke \_\_\_\_\_  
für Übernachtungen \_\_\_\_\_

Einzelabrechnung für \_\_\_\_\_

Diese Stichpunkte sollen Ihnen lediglich als kleine Starthilfe dienen. Sie ersetzen natürlich nicht Ihren Besuch in unserem Hause. hierfür vereinbaren Sie bitte unbedingt vorher schriftlich oder telefonisch einen Termin, damit wir gemeinsam den Ablauf Ihrer Feierlichkeit absprechen können.