



Verliebt, verlobt, Just Marriott

– gültig vom 01. Januar 2018 bis 31. Dezember 2018 –

Sehr geehrtes Brautpaar,

vielen Dank für Ihr Interesse, einen der schönsten Tage in Ihrem Leben, bei uns im COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee zu verwirklichen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen eine Vorstellung von Ihrer perfekten Hochzeit vermitteln und einen Einblick geben, wie Ihre Feier aussehen könnte.

Als Ihre persönlichen Ansprechpartner stehen wir Ihnen ab sofort bis einschliesslich zu Ihrem großen Tag zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen, um weitere Details abzusprechen.

Wir danken Ihnen bereits heute für das entgegengebrachte Vertrauen!

Mit freundlichen Grüßen vom See

Ihr Bankettverkaufsteam

Telefon: 0511 36 600 700 | Telefax: 0511 36 600 702
e-Mail: banquet.hannover@baum-hotels.de

Seite 1

COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee | Arthur-Menge-Ufer 3 | 30169 Hannover
www.courtyardhannover.de

For a day like no other, a lifetime of memories



INHALT

Checkliste für Ihre Hochzeit	03
Veranstaltungsräume	04
Hochzeitsarrangements	05
Dekoration	06
Fotograf Kleinigkeiten	07
Zimmer	08
Hochzeitsmahl Hochzeitstorte	08
Zum Aperitif: Canapées Fingerfood Gefüllte Quiches	09
Warme Kleinigkeiten Vegetarische Kleinigkeiten süßes Fingerfood	10
Menü- und Buffetempfehlung	11
Getränkepauschalen	16
Getränkekarte	17
Auszug aus der Weinkarte	18
Veranstaltungsräume	19
Bereitstellungskosten Raummiete	20



CHECKLISTE

12 bis 6 Monate vorher

- ♥ beim Standesamt über die erforderlichen Dokumente informieren
- ♥ Budget festlegen & ungefähre Kosten überschlagen
- ♥ Hochzeitstermin & -umfang festlegen
- ♥ Standesamt/Kirche/Location besichtigen & auswählen & reservieren
- ♥ Gästeliste erstellen
- ♥ Save-The-Date-Karten versenden

6 Monate vorher

- ♥ Anmeldung der Eheschließung beim Standesamt
- ♥ Trauzeugen auswählen
- ♥ Hotelzimmer für die Gäste vorreservieren
- ♥ Suche nach dem Brautkleid

5 Monate vorher

- ♥ Hochzeitseinladungen bestellen und versenden
- ♥ Fotograf buchen

4 Monate vorher

- ♥ Musik auswählen & ggf. Bands oder DJs buchen
- ♥ spezielle Programmpunkte wie Feuerwerk, Showeinlagen usw. buchen
- ♥ Gestaltung der Hochzeitstorte mit dem Konditor absprechen

3 Monate vorher

- ♥ Bräutigam einkleiden (Abstimmung auf das Brautkleid)
- ♥ Trauringe aussuchen, bestellen & gravieren lassen
- ♥ eventuell Tanzstunden nehmen
- ♥ Gastgeschenke vorbereiten

2 Monate vorher

- ♥ Brautfrisur & Make-up probestecken und -schminken und Termin vereinbaren
- ♥ Sitzordnung planen
- ♥ Floristen kontaktieren & Blumendekoration samt Brautstrauß auswählen
- ♥ Streukörbe für die Blumenkinder, Ringkissen u.Ä. organisieren
- ♥ Menü für die Feier zusammenstellen
- ♥ Tischkarten und Menükarten bestellen

1 Monat vorher

- ♥ letzte Anprobe & ggf. letzte Änderungen am Brautkleid/ Hochzeitsanzug
- ♥ Gästeliste überprüfen & Tischkarten und Sitzplan der Location mitteilen
- ♥ Ringe abholen
- ♥ Hochzeitsschuhe einlaufen

am Tag vor der Hochzeit

- ♥ Täschchen mit Notfall-Utensilien vorbereiten
- ♥ Ringe & Papiere bereithalten (an den Personalausweis der Trauzeugen denken)
- ♥ Trinkgelder bereithalten



DIE RÄUMLICHKEITEN

Den schönsten Tag Ihres Lebens erleben Sie bei uns mit Mee(h)rblick!

Unsere individuellen Veranstaltungsräume lassen, durch die große Fensterfront und dem Blick über den See, jede Hochzeit zu einem unvergesslichen Fest werden.

Unsere Veranstaltungsräume haben eine maximale Größe von insgesamt 383 m² und fassen damit bis zu 280 Gäste inklusive Tanzfläche. Da die Räume individuell trennbar sind, bieten wir den optimalen Platz auch für kleinere Hochzeits-gesellschaften.

Wir empfehlen die Bestuhlung mit runden Tischen.

Um sich ein eigenes Bild der Räume zu machen, laden wir Sie herzlich zu einer Besichtigung in unser Haus ein.





HOCHZEITSARRANGEMENTS

BUCHBAR AB 40 PERSONEN

... verliebt, verlobt, just MARRIOTT

Die ersten zwei Stufen haben Sie schon genommen, nun geht es in die aufwendige Planung der Hochzeit.

Unsere exklusiven Banketträume für 10 bis 290 Personen mit einer separaten Eventterrasse in der ersten Etage des Veranstaltungsbereiches bieten Ihnen die beste Grundlage für eine Traumhochzeit mit einmaligem Mee(h)rblick.

IHRE Ideen und Wünsche, UNSERE Location und Know how

Kommen Sie zu uns an den Maschsee und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch von dieser perfekten Symbiose überzeugen.

Hochzeitsarrangement verliebt

€ 96,50 pro Person

Exklusiver Salon für Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten inkl.

- ♥ Sektempfang
- ♥ Festliches Hochzeitsmenü in 3 Gängen oder Buffet
- ♥ Korrespondierende Weine, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee für 7 Stunden
- ♥ Tanzfläche und Bar im Raum

Hochzeitsarrangement verlobt

€ 118,00 pro Person

Exklusiver Salon für Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten inkl.

- ♥ Empfang mit Aperol Spritz
- ♥ Festliches Hochzeitsmenü in 3 Gängen oder Buffet
- ♥ Korrespondierende Weine, Bier, Softgetränke, Longdrinks, Kaffee und Tee für 7 Stunden
- ♥ Tanzfläche und Bar im Raum

Hochzeitsarrangement just MARRIOTT

€ 151,00 pro Person

Exklusiver Salon für Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten inkl.

- ♥ Empfang mit Aperol Spritz und Canapees laut Küchenchef
- ♥ Festliches Hochzeitsmenü in 4 Gängen oder Buffet
- ♥ Korrespondierende Weine, Bier, Softgetränke, Longdrinks, Digestif, Kaffee und Tee für 7 Stunden
- ♥ Weiße Stuhlhussen
- ♥ Mitternachtsimbiss laut Küchenchef
- ♥ Tanzfläche und Bar im Raum



DEKORATION

Eine Atmosphäre, die Sie nicht vergessen werden, schaffen wir Ihnen mit anmutiger Dekoration und fantasievollen Blumenarrangements.

Im Arrangementpreis enthalten, ist die liebevolle Dekoration des Buffets sowie die Tischdekoration mit Stoffservietten und Menükarten.

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen weitere Dekorationsmöglichkeiten. Wir bitten um Verständnis, dass wir für jeden weiteren Aufwand einen Aufpreis berechnen.

Hussen:

Weißer Stuhlhussen	€ 7,00 pro Stuhl
Weißer Stuhlhussen mit Schleifenband (in der Farbe Ihrer Wahl)	€ 9,00 pro Stuhl

Unter 25 Hussen berechnen wir zusätzlich Anlieferungskosten in Höhe von € 50,00

Blumen:

Tischgestecke oder -dekoration	ab € 30,00 pro Gesteck
Glasschalen mit Blumenschmuck	ab € 25,00 pro Schale

Wir dekorieren nach Ihren ganz individuellen Wünschen oder stellen den Kontakt zu unserem Hausfloristen her:

Blumen Duda
Hauptstr. 44-46
30457 Hannover

Tel.: 0511-461616
www.blumen-duda.de
info@blumen-duda.de

FLAIRELLE GmbH
Sextrostr.5
30169 Hannover

Tel.: 0511-6555053
www.flairelle.de
service@flairelle.de



FOTOGRAF

Das Beste ist es, seinen Kindern und Enkeln seinen schönsten Tag bildhaft vorzuführen und so der füreinander empfundenen Liebe Ausdruck zu verleihen. Damit Sie später die schönsten Bilder Ihrer Hochzeit einrahmen und auf den Kaminsims stellen können, überlassen Sie es den Profis die besten Momente festzuhalten und lächeln Sie einfach.

ISO K° - photography
Fundstr. 1b
30161 Hannover

Tel.: 0511-9822957
www.iso-k.de
info@iso-k.de

Fotokünstlerin Sabine Müßner
Schützenstraße 27
31199 Diekholzen

Tel.: 0152-55715613
www.muessner-foto.de
info@muessner-foto.de

KLEINIGKEITEN MIT GROßER WIRKUNG

Garderobe: Wir stellen Ihnen fahrbare Garderobenständer im Saal oder davor zur Verfügung.

Bühne und Tanzfläche: Gerne verlegen wir eine 6 x 6 m Parketttanzfläche für Sie, berechnet werden dafür 100,00 €. Für eine Bühne berechnen wir einen Aufschlag von 14,00 € pro Element (1 Element = 1 x 2 m).

Tischplan: Die Tische werden mit Tischnummern versehen. Ihr Tischplan wird vor dem Raum sichtbar aufgestellt, damit jeder Gast seinen Platz finden kann.

Geschenketisch: Damit die Geschenke Ihrer Gäste auch gebührend präsentiert werden, stellen wir Ihnen in Ihrem Raum einen Geschenktisch zur Verfügung.

Terrasse: Die Terrasse vor Ihren Räumlichkeiten ist für Ihre Nutzung exklusiv vorgesehen.

Parkplätze: Für das Brautpaar stellen wir natürlich einen Parkplatz ohne Berechnung zur Verfügung. Direkt gegenüber des Hotels befindet sich ein Parkplatz (kostenpflichtig) mit 120 Stellplätzen für die Gäste.



ZIMMER

Die Hochzeitsnacht gehört Ihnen!

Um diesen romantischen Moment gebührend zu genießen, schenken wir Ihnen je nach Verfügbarkeit, bei einem Umsatz von mindestens € 8.000,00 diese unvergessliche Nacht.

Damit auch Ihre Gäste von nah und fern unbeschwert die Feier genießen können, reservieren wir Ihnen gerne ein Zimmerkontingent. Bitte geben Sie uns Bescheid wie viele Zimmer Sie benötigen.



HOCHZEITSTORTE

Haben Sie den Konditor Ihres Vertrauens schon gefunden, so können Sie Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen, die wir für Ihren großen Auftritt vorbereiten und angemessen präsentieren. Falls nicht können wir Ihnen unseren Hauskonditor empfehlen:

Konditorei Kreipe
Bahnhofstr. 12
30159 Hannover

Tel. 0511-323755
www.konditorei-kreipe.de
Konditorei.Kreipe@t-online.de



ZUM APERITIF

CANAPÉES

Französischer Brie mit Weintrauben und Walnüssen	€ 2,60 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Dillcrème	€ 3,50 pro Stück
Schottischer Räucherlachs mit grünem Meerrettich	€ 3,60 pro Stück
Serrano-Schinken mit Physalis	€ 3,30 pro Stück
Geräucherte Barbarie Entenbrust und Preiselbeeren	€ 3,10 pro Stück

FINGERFOOD

Spargel mit Parmaschinken in Sesam gebacken	€ 2,80 pro Stück
Vitello Tonnato	€ 3,00 pro Stück
Roter Bulgur Salat mit gebackenen Chili-Cheese Balls	€ 3,00 pro Stück
Pollo Tonnato, Hähnchenstreifen mit Olive, Tomate Thunfisch im weißer Kräuterdressing	€ 3,90 pro Stück
Panna Cotta vom Flusskrebs	€ 4,50 pro Stück

GEFÜLLTE QUICHES

mit Schafskäse, Paprika und getrockneten Tomaten	€ 2,80 pro Stück
mit Saftschinken und Lauch	€ 2,90 pro Stück



WARMER KLEINIGKEITEN

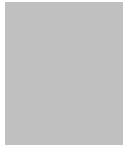
Chicken Wings mit Barbecuesauce	€ 2,20 pro Stück
Minipizza	€ 2,50 pro Stück
Teriyaki Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas	€ 2,50 pro Stück
Quinoa-Mangosalat mit gebackener Samosa Teigtasche	€ 3,30 pro Stück
Gegrillte Riesengarnele Bandnudeln mit grünem Curry und Korander	€ 4,50 pro Stück

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

Sweet Hot Chillipoppers	€ 2,00 pro Stück
Gebackene Champignonköpfe mit Aioli	€ 2,00 pro Stück
Kräuterfrischkäse auf Pumpnickeltaler	€ 2,60 pro Stück
Mini-Bocconcini mit Pesto	€ 2,60 pro Stück
Gemüse Frühlingsrolle mit Mango Dip	€ 2,60 pro Stück

SÜSSES FINGERFOOD

Gefüllte Windbeutel	€ 1,50 pro Stück
Panna cotta mit Brombeerconfit	€ 2,50 pro Stück
Frucht Tartelettes	€ 2,80 pro Stück
Pétite Fours	€ 3,80 pro Stück



MENÜ- UND BUFFETEMPFEHLUNGEN

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Menü- und Buffetempfehlungen zu unseren Hochzeitsarrangements. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Wahl eines Menüs die Auswahl der Hauptgänge spätestens zwei Woche vor der Feier festgelegt werden müssen.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten. Sprechen Sie uns einfach an.

MENÜ HOCHZEITSARRANGEMENT VERLIEBT

Mediterraner Vorspeisenteller
Verschieden mariniertes Gemüse:
Sesamkarotten, Paprika in Rosmarinöl gebraten,
Zucchini in altem Balsamico, mit Frischkäse gefüllte Peperoni,
Pilze, Mailänder Salami und Melone mit Serrano Schinken

Gegrilltes Kalbssteak mit Trüffelrahm,
junge Gemüse und Kartoffelkuchen

oder

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Trüffelrahm,
junge Gemüse und Kartoffelkuchen

oder

Vegetarische Wirsing Roulade mit Quinoa
mit Tomatenragout

Variation von Belgischer Schokolade mit Mousse
Parfait und gebrannter Creme
Schokoladen Zigarre und Minzpesto



MENÜ HOCHZEITSARRANGEMENT VERLOBT

Sieben-Kräuter-Terrine mit gegrillten Riesengarnelen,
Römersalat, Basilikum Pesto
und kleinem Brotkorb und Landbutter

Asiatisch gewürzlackierte Entenbrust
mit jungen Gemüsen und Kartoffel-Ingwernocken

oder

Spalier vom Lammkotelette
mit Kräuterkruste, jungen Gemüsen
und Kartoffel-Ingwernocken

oder

Vegetarische Frischkäse-Bouletten
mit Paprika und Ur- Gerste,
jungen Gemüsen Kartoffel-Ingwernocken

Süße Sushi, Limonen- Joghurt Parfait,
Birnsorbet und Himbeersauce



MENÜ HOCHZEITSARRANGEMENT JUST MARRIOTT

Geräucherte Barbarie Entenbrust
mit Feldsalat und Kartoffeldressing

Consommée von der Bio Tomate
mit Frischkäse-Ravioli und Basilikum

Rinderfiletsteak mit Ochsenchwanz-Madeiraragout,
Minigemüse und Kartoffelgratin

oder

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterschaum,
Minigemüse und Kartoffelgratin

oder

Vegetarische Gemüseravioli
mit Tomatensalsa und Minigemüse

Toblerone Mousse mit frischen Früchten
und Rosmarin – Vanilleeis

Mitternachtssnack
Currywurst mit Baguette
Gulaschsuppe



BUFFET HOCHZEITSARRANGEMENT VERLIEBT

Roastbeef mit Remouladensauce
Kirschtomaten und Babymozzarella mit Pesto
Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln und Paprika
Gegrillte Antipasti Gemüse mit Aubergine, Zucchini,
Karotte und Champignons in Rosmarin und Balsamico
Verschiedene marinierte Rohkost und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Ofenfrisches Brot und Brötchenkorb mit Landbutter

Krustenbraten vom Landschwein mit Jus, marktfrische Gemüse
und La Ratte Kartoffeln
In Olivenöl gebratenes Rotbarschfilet mit Schmorgurken und Kräuterreis
Bandnudeln al a Arrabiata

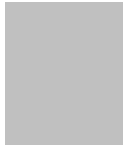
Rote Grütze mit Vanillesauce
Pudding von Vanille und Schokolade
Mascarpone Terrine, Kumquat Ragout
Goudakäse und Tortenbrie mit Trauben

BUFFET HOCHZEITSARRANGEMENT VERLOBT

Rinder Carpaccio mit Sellerie, Pesto und Parmesan
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat
Verschiedene Schinken, Salami mit Cornichons
Marinierter Spanferkelrücken mit Balsamico und Kürbis – Kernöl
Salat von Steckrübe und Sellerie mit Petersilie
Kleine Rauchfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele, Meerrettich
und Senf-Dill Sauce
Verschiedene marinierte und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Ofenfrischer Brotkorb mit Kräuter und Landbutter

Mariniertes Bierochsenfleisch mit Rotkohl, Spitzkohl,
markfrischem Gemüse, Butterspätzle
und Tiefensalz-Kartoffeln
Seehechtfilet und Lachs mit Kräutersauce
Frischkäse Tortellini mit Tomaten- Gemüse ragout

Grießflammeri mit marinierten Beeren
Creme Bruleé mit Grand Manier
Schokoladenmousse mit Obstsalat
Muffins und Schokoladenkuchen



BUFFET HOCHZEITSARRANGEMENT JUST MARRIOTT

Canapées mit Caipirinha gebeizter Lachs
Crostini mit Olive und frischen mediterranen Kräutern
Buscetta von Tomate mit Olivenöl und altem Balsamico
Roastbeef mit Cornichons
Schwarzbrot mit Tiroler Schinken

Panna Cotta vom Flusskrebs mit Vanillelauch
Gebackene Köstlichkeiten von Land und Meer mit Aioli
Variation von Räucherfischen mit Sahne Meerrettich und Senf- Dillsauce
„Lachs Bellevue“ im Ganzen gegart mit Zitrone und Dill
Medaillons von Rind und Schwein mit exotischen Früchten
Ganze Maispoularde gefächert und mit Trauben und Orange mariniert
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern
Römersalat mit Cesar Dressing und gegrillten Riesengarnelen
Verschiedene Blatt und Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
Ofenfrisches Brot und Brötchen mit Landbutter

Hochzeitssuppe mit Mettklößchen, Spargel, Eierstich und Gemüse

Warme Speisen von unserem Köche-Team live gekocht:

Roastbeef unter der Salzkruste im Ganzen gegart
am Buffet tranchiert mit Sauce Bernaise
marktfisches Gemüse, Kartoffelgratin
Pasta aus dem ganzen Parmesanleib
mit Pesto, Sauce Bolognese, Sauce Carbonara,
Peperocini al Olio extra vergine
Duett von Lachs und Zander mit Ratatouille und grünem Risotto

Limon celli Crème, süße Sushi, Crème Catalan
Grießflammeri und Schokoladenmousse
Dialogisiertes Früchte Arrangement
Bunte Eisbombe

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette
Gulaschsuppe



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Alle nachfolgenden Getränkepauschalen haben eine Gültigkeit von 7 Stunden.

Getränkepauschale A

[€ 49,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke

Getränkepauschale B

[€ 52,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke
1 Digestif nach dem Essen

Getränkepauschale C

[€ 59,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke
Longdrinks

Getränkepauschale D

[€ 69,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke
Digestif ohne Limit
Cocktails und Longdrinks (Auswahl obliegt dem Hotel)

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale A-B] € 7,50 pro Person
Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale C] € 7,80 pro Person
Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale D] € 10,00 pro Person



GETRÄNKEKARTE

Softgetränke

San Pellegrino	0,25l	€ 2,70
	0,75l	€ 5,80
Acqua Panna	0,25l	€ 2,70
	0,75l	€ 5,80
Niehoffs Vaihinger Säfte	0,20l	€ 2,80
Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20l	€ 2,60
Fanta, Sprite	0,20l	€ 2,60
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20l	€ 2,80

Biere

Hasseröder Pilsener	0,30l	€ 3,40
	0,40l	€ 4,30
Beck's Alkoholfrei	0,33l	€ 3,70
Beck's Gold	0,33l	€ 3,70
Beck's Green Lemon	0,33l	€ 3,70
Franziskaner Hefe Hell/Dunkel/Kristall	0,50l	€ 4,70
Franziskaner Alkoholfrei	0,50l	€ 4,70

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	€ 2,50
	1 Liter	€ 12,00
Tee	Pott	€ 3,90
	1 Liter	€ 12,00
Cappuccino		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,70
Espresso		€ 2,50

Digestifs

Averna	2cl	€ 3,40
Ramazzotti	2cl	€ 3,40
Fernet Branca, Menta	2cl	€ 3,40
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,20
Linie Aquavit	2cl	€ 3,60
Malteser Aquavit	2cl	€ 3,20
Grappa Chardonnay	2cl	€ 5,20
Grappa di Nebbiola de Barolo	2cl	€ 5,80
Nusbaumer Williamsbirne	2cl	€ 4,40

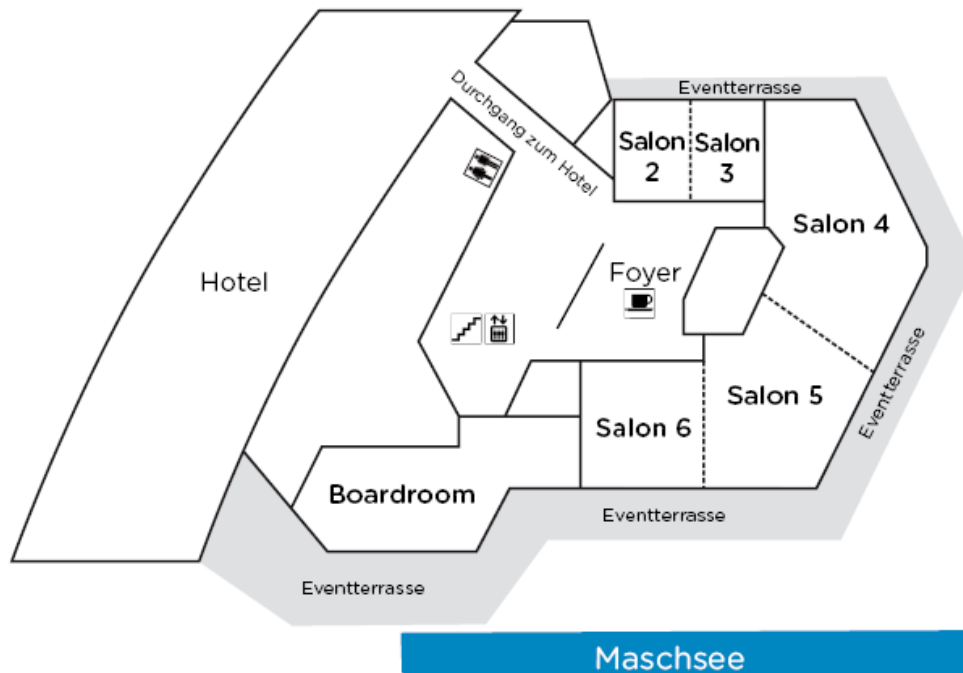


AUSZUG AUS DER WEINKARTE

Pfalz	<p>Die Pfalz ist nach Rheinhessen das zweitgrößte deutsche Anbaugebiet mit etwa einem Viertel der gesamten deutschen Rebfläche. Das Anbaugebiet befindet sich im Umbruch, verbunden mit dem Ziel mehr Rotwein produzieren zu wollen</p>	EURO
	<p>2016er Grauburgunder, weiss Weingut Studier, Pfalz, trocken</p>	0,1l 4,10
	<p>Hinreißend klarer Duft nach Mandelblüte und Aprikose, angenehm weiches Mundgefühl durch moderate Säure und feiner mineralischer Note</p>	0,75l 27,20
	<p>2014er Matura Cuvée, rot Weingut Studier, pfalz, trocken</p>	0,1l 4,60
	<p>ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie</p>	0,75l 29,90
Baden	<p>Mit fast 16.000 Hektar Weinbergen ist Baden der Fläche nach dem drittgrößte deutschen Anbaugebiet. Im Vergleich zu manchen anderen deutschen Anbaugebieten ist Baden „von der Sonne verwöhnt“. Die Trauben erreichen einen höheren Zuckergehalt (Oechsle), die daraus entstehenden Weine sind etwas höher im Alkohol. Wichtigste Rebsorte ist der Spätburgunder</p>	
	<p>2015er Hasenberg, Müller Thurgau, weiss Königschaffhausen, Baden, Kabinett</p>	0,1l 3,80
	<p>Kräftiges Bukett von Frühlingsblüten, frischen Muskataromen, angenehme Säure, fruchtiger Körper</p>	0,75l 25,80
	<p>2016er Hasenberg Grauer Burgunder, weiss Königschaffhausen, Baden, trocken</p>	0,1l 4,10
	<p>Feine Frucht, elegant, filigraner Abgang</p>	0,75l 27,20
	<p>2016er Königschaffhausen, rot Spätburgunder Kabinett, Baden</p>	0,1l 4,10
	<p>Rubinrote Farbe, fruchtiges Aroma mit dem Geruch nach reifen Brombeeren</p>	0,75l 27,20
Languedoc	<p>2016er Merlot, rot Vin du Pays D'OC Louis Eschenauer</p>	0,1l 3,20
	<p>Ausgewogen und weich im Geschmack</p>	0,75l 22,80
Italien	<p>2016er Pinot Grigio del Veneto, weiss Venetien, Garganega, IGT</p>	0,1l 3,20
	<p>Zarter Duft nach Blüten und Honig mit Aromen von Äpfeln und Mirabellen, herrlich frisch</p>	0,75l 21,80



VERANSTALTUNGSRÄUME



Raum	Größe	parlament.	Stuhlreihen	U-Form	Bankett
Salon 2	40 qm	15	20	12	20
Salon 3	40 qm	15	20	12	20
Salon 4	166 qm	90	140	35	90
Salon 5	135 qm	80	120	35	70
Salon 6	82 qm	30	50	25	40
Boardroom	148 qm	45	70	25	60
Salon 2-3	80 qm	40	60	25	50
Salon 4-5	301 qm	190	270	-	180
Salon 5-6	217 qm	150	250	55	110
Salon 4-6	383 qm	-	-	-	280



RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

Raum	Größe	Halbtags	Mindestumsatz
Salon 2	40 qm	€ 137,50	€ 650,00
Salon 3	40 qm	€ 137,50	€ 650,00
Salon 4	166 qm	€ 550,00	€ 2.750,00
Salon 5	135 qm	€ 440,00	€ 2.500,00
Salon 6	82 qm	€ 275,00	€ 1.250,00
Boardroom	148 qm	€ 495,00	€ 2.250,00
Salon 2-3	80 qm	€ 275,00	€ 1.300,00
Salon 4-5	301 qm	€ 990,00	€ 5.250,00
Salon 5-6	217 qm	€ 715,00	€ 3.750,00
Salon 4-6	383 qm	€ 1.375,00	€ 6.500,00

Die vorgenannten Raumbereitstellungskosten entfallen, wenn der nachfolgende jeweilige Mindestumsatz (auf Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird:

Sollte die Verzehrgarantie nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raumbereitstellungskosten berechnet.

Die Salons 2 und 3 sowie die Salons 4-6 können miteinander verbunden werden. Alle unsere Veranstaltungsräume sind klimatisiert und verfügen über Tageslicht.

IHR PERSÖNLICHER TERMIN

Überzeugen Sie sich von unseren Möglichkeiten und unserer Kreativität.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!
Malen Sie uns das Bild Ihrer perfekten Hochzeit!

Bei einem persönlichen Termin werden wir zusammen verschiedene Szenarien für Ihren schönsten Tag entwerfen, um Ihre Traumhochzeit perfekt werden zu lassen.

Lassen Sie sich inspirieren, wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber,
das Bankettverkaufsteam

**„Die Ehe ist und bleibt die wichtigste Entdeckungsreise,
die der Mensch unternehmen kann.“**
(unbekannter Autor)