



Eure Hochzeit in unserer Waldscheune, ist nicht nur ein besonderer Tag, es ist ein besonderes Erlebnis für eure Freunde und Familien.

Erlebt ein Konzept was euch maximale Freiheit bei der Gestaltung gibt und durch das Know How unseres Teams ein unvergessenes Fest ermöglicht.

Auf den nächsten Seiten findet ihr alle Möglichkeiten die wir euch bieten können.

Für die Planung eures Festes und während der Durchführung stehe ich euch persönlich zur Seite und freue mich sehr auf eine spannende Zeit.

Liebe Grüße,

Henriette

Die Fakten zu unserer Scheune

Mitten im Wald an einem Weiher gelegen, fernab von Ruhestörung und Sperrstunde

Geeignet für Feiern von 80 bis 120 Personen, je nach Bestuhlung auch mehr

Gefeiert wird nur einmal in der Woche, ihr könnt also ab Mitte der Woche mit der Deko beginnen

Wer im Camper oder Wohnwagen schlafen möchte darf dies sehr gerne,

ein kleines Zimmerkontingent halten wir euren Gästen ebenso im Hotel frei.

Inklusive bei Buchung einer Feier sind die Endreinigung, Wasser und Strom, es fällt keine

Raummiete an. Buchungen möglich ab 70 Vollzahlern, Kinder werden hier nicht eingezählt.

Koordinaten für eure Gäste: 49°34'27.2"N 7°01'38.1"E





Freie Trauung am See

Sagt Ja mit Blick aufs Wasser.

Hier stehen euch 26 Bierbänkchen mit Stretchhussen zur Verfügung, eine andere Bestuhlung wird individuell besprochen.

Wir empfehlen ein Zelt für Sonnen- oder Regenschutz.

Traubogen und Dekoration liegt bei den Brautpaaren.

Sektempfang am See

Stehtische inkl. Hussen 10,00 €

Bierbankgarnitur inklusive Stretchhussen 25,00 €

Runder Tisch inkl. Stofftischdecke 30,00 €

Merker's Sekt Flasche	0,7 l	€ 32,00
Orangensaft	1,0 l	€ 10,00
Cremant Scherer Flasche	0,7 l	€ 35,00
Selbst mitgebrachter Sekt/Stopfengeld		€ 25,00
Laugenteilchen		€ 4,00 p.P.
Bagels herzhaft überbacken		€ 4,00 p.P.

Sollte das Wetter absehbar schlecht sein gehen wir direkt in die Scheune, bei wechselhaftem Wetter entscheiden wir vor Ort ob es Draußen möglich ist.





Outdoor Möglichkeiten

Hüpfburg, Eiswagen, Kinderanimation dürfen gerne in der Wiese stattfinden, für den Aufbau bitten wir die Dienstleister sich vorab mit uns in Verbindung setzen, ein befahren der Wiese ist nur in Ausnahmefällen möglich und muss vorab mit uns besprochen werden.

Die Scheune

Es ist für jedes Paar ein besonderer Moment die Scheune zu Eröffnen. Darin steckt unheimlich viel Liebe, Arbeit und Monate lange Vorbereitung. Manche Brautpaare nutzen bereits die Tage vor der Hochzeit intensiv und dekorieren mit Freunden und Familie.

Wenn ihr einen Dienstleister für die Deko beauftragen möchtet können wir euch einige Empfehlungen passend zu eurem Budget geben.

In der Scheune habt ihr unzählige Möglichkeiten, runde Tische oder eine lange Tafel. Vintage Holzstühle oder Bankettstühle mit Hussen.

Candybar, Fotobox, DJ sind ein Must Have und darf von euch gerne selbst organisiert werden.

Bitte beachten Sie, dass die Scheune nicht isoliert ist, bei schlechtem Wetter empfehlen wir einen Heizlüfter. Diesen können wir gerne für Sie organisieren, die Kosten hierfür trägt das Brautpaar.

Feuer/Feuerwerk

Die Scheune befindet sich im Wald mit angrenzenden Heuwiesen, daher sind Feuerwerke, Schwedenfeuer, Feuer jeder Art nicht erlaubt. Um die Location in Szene zu setzen können Sie gerne auf Lichterketten und Strahler zurückgreifen.





Folgendes Mobiliar steht euch zur Verfügung:

Stehtische inkl. Hussen 10,00 €

Bankett Stuhl ohne Husse € 4,00 (120 Stück)

Stuhlhusse in weiß (inkl. Aufziehen und Reinigung) € 4,00

Vintage Holzstuhl € 6,00 (104 Stück)

Runder Tisch inkl. Stofftischdecke € 30,00 (12 Stück)

Lange Tafel mit Bierbänken und Duni Tischdecke € 50,00 pauschal

Lange Tafel mit Bierbänken und Leinentischdecken €120,00 pauschal

Biertischgarnitur inklusive Stretchhussen € 20,00 pro Garnitur (13 Stück 2,2 x 0,5)

(Preise inklusive Aufbau/Abbau)

Gedeckter Tisch

Gedeckpreis inklusive eindecken nach Tischplan Besteck/Stoffserviette/Wasserglas € 2,50 p.P.
(Alternativ Besteck am Büffet im Preis inklusive)

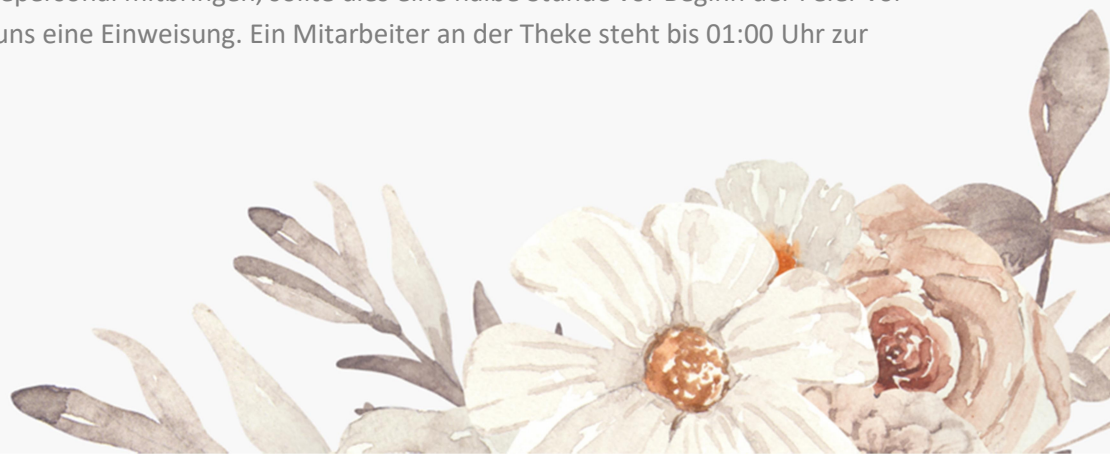
Weingläser, Longdrinkgläser werden am Getränkebüffet aufgebaut

Menükarten im Preis inklusive /eigene

Service

Servicemitarbeiter 32 € pro Stunde auf Anfrage, Arbeitszeiten max. 8 Stunden nach Rücksprache
nicht länger als 01:00 Uhr

Wenn Sie eigenes Servicepersonal mitbringen, sollte dies eine halbe Stunde vor Beginn der Feier vor Ort sein und erhält von uns eine Einweisung. Ein Mitarbeiter an der Theke steht bis 01:00 Uhr zur Verfügung.





Catering

Für das Abendessen können Sie aus folgenden Büffets wählen,

externe Dienstleister sind hier leider nicht möglich. Das Büffet wird im Zelt vor der Scheune aufgebaut.

Scheunenbüffet € 50,00 p.P.

Feine Scheiben vom Rind mit Basilikumpesto

Hausgeraucher Schinken & Melone

Salatbüffet

3 Gemüsesalate, Tomate & Mozzarella

Blattsalate der Saison, zwei verschiedene Dressings

verschiedene Toppings

Rinderbraten in Burgundersauce, Schweinefilet in Champignonrahm

Putenbrust in Kräutersauce, veganes One Pot Reiscurry mit Kokosmilch

Marktgemüse

Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln

Gebrannte Vanillecreme, Fruitbowl





Gegen Aufpreis können gerne folgende Komponenten dazugebucht werden :

Rote Beete Tartar (vegan) € 1,00 p.P.

Räucherfischplatte € 2,50 p.P.

Vitello Forello € 2,50 p.P.

Anti Pasti € 2,50 p.P.

Krabbencocktail € 2,00 p.P.

Wildragout € 2,00 p.P.

Fisch der Saison in Kräuter – oder Rieslingsauce zum Tagespreis

Panierte Schnitzel mit Rahm 2,00 €

Kartoffelgratin € 1,00 p.P.

Bunter Reis € 0,50 p.P.

Hausgemachte Spätzle € 1,50 p.P.

Dunkles Schokomousse € 1,50 p.P.

Donuts € 2,00 p.P.





Grillbuffet € 40,00 p.P.

Rote und weiße Bratwürstchen, marinierte Schweinenackensteaks,

Rindersteaks, Kartoffelsalat

Kräuterquark, Aioli

Salatbuffet

3 Gemüsesalate

Blattsalate der Saison, zwei verschiedene Dressings

verschiedene Toppings

Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Brötchen

Gegen Aufpreis können folgende Komponenten dazu gebucht werden :

Schafskäse € 2,00 p.P.

Anti Pasti € 2,50 p.P.

Grillgemüse € 2,50 p.P.

Lachs € 3,00 p.P.

Putensteaks € 2,00 p.P.

Käsewürstchen € 1,00 p.P.

Für Ideen und Anregungen sind wir immer offen, sprecht uns an und wir finden eine passende Lösung.





Mitternachtssnack

Käseplatte	p.P.	8,00 €
AntiPasti	p.P.	9,00 €
Currywurst	p.P.	10,00 €

Wenn Sie einen Mitternachtsimbiss selbst mitbringen möchten berechnen wir 2,00 € p.P. für Besteck und Teller.

Diese Preise beinhalten 19 % Mehrwertsteuer.

Dinge die wir nicht können, versuchen wir auch nicht. Es gibt Familienrezepte, kulturelle Traditionen bei denen wir einfach wissen dass es nur die Mama oder Oma richtig machen und die an solch einem wichtigen Tag einfach nicht fehlen dürfen. In diesem Fall spricht uns gerne an und wir können das Büffet damit erweitern.

Mindestanzahl Büffets sind 70 Vollzahler zuzüglich Kindern.

Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind eingeladen, Kinder bis einschließlich 12 Jahre werden mit 20,00 € berechnet.





Getränke

Bankettweine

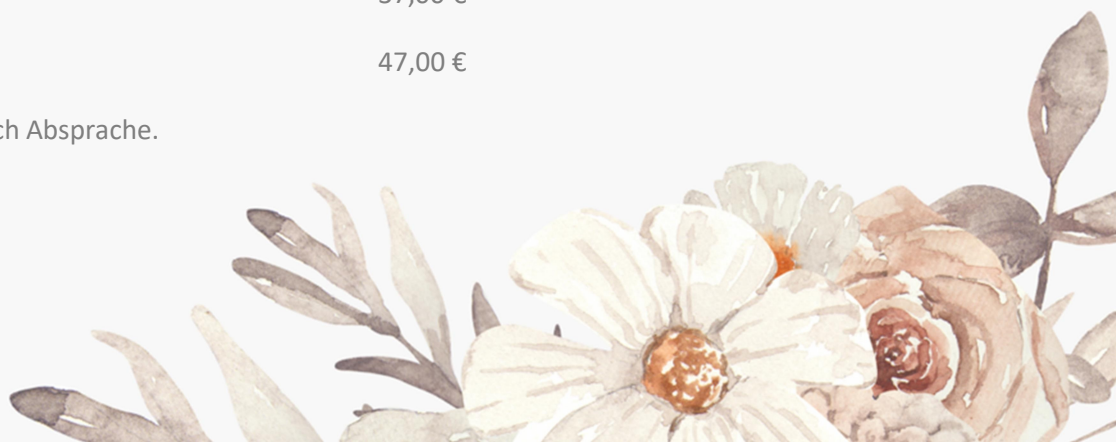
Grauburgunder Petgen Dahm	0,7l	34,00 €
Spätburgunder Rosé Petgen Dahm	0,7l	29,00 €
Riesling feinherb Weingut Jüngling	0,7l	32,00 €
Primitivo Italien	0,7l	30,00 €

Weitere Weine von unserer Weinkarte können Sie ebenfalls wählen, wenn diese für Sie bestellt werden geht dies allerdings nur Kartonweise. Nicht verbrauchte Weine können anschließend mitgenommen werden.

Wenn Sie eigene Weine mitbringen möchten, können Sie dies gegen ein Stopfgeld von 25,00 € gerne tun. Hier ist die Anlieferung bis Donnerstag vor der Feier möglich, die Weine kommen anschließend gekühlt zur Scheune und können in der folgenden Woche im Hotel abgeholt werden.

Cola/Limo/Sprudel 0,2 l	3,00 €
Wasser 0,7 l	6,50 €
Bier 0,33 l Radler 0,0, Bier 0,0, Urpils	3,30 €
Weizenbier 0,5l	4,20 €
Wild Berry & Tonic 0,2	3,00 €
Aperol 1 l	47,00 €
Lillet 0,7 l	37,00 €
Gin 1,00 l	47,00 €

Weitere Spirituosen nach Absprache.





Wenn Sie eigene Spirituosen mitbringen möchten können Sie dies gegen ein Stopfengeld gerne tun, der Preis hier beträgt 25,00 € pro Flasche. Wenn Sie eine Cocktailbar planen bitten wir Sie dies vorab mit uns abzusprechen, Gebühren hierfür auf Anfrage.

Getränke werden im Kühlwagen bereitgestellt und nach Verbrauch berechnet, eine Getränkepauschale ist durch open end nicht möglich.

Eine Abräumstation für Gläser und Getränke werden bereitgestellt, aufgeräumt wird am nächsten Tag durch unsere Mitarbeiter.

Kaffee und Kuchen

Wenn Sie die Hochzeitstorte zum Dessert oder nach dem Dessert servieren möchten, berechnen wir 1,50 € pro Gast für Teller/Kuchengabeln, Kuchenschaufeln und Messer.

Gerne stellen wir Kaffee in Kannen auf dem Büffet bereit, hier berechnen wir pro Kanne 22,00 € inklusive Tasse/Untertasse/Löffel/Milch/Zucker

Wenn Sie traditionell mit Kaffee und Kuchen für Ihre Gesellschaft möchten, empfehlen wir unser Kaffeegedeck. Bitte beachten Sie jedoch dass wir anschließend nicht für das Abendessen eindecken können, die Bestecke hier werden dann am Büffet bereitgestellt.

Kaffeegedeck 12,00 pro Person inkl. Stoffserviette/Tasse/Untertasse/Löffel Kuchenteller Milch, Zucker, Kaffee in Kannen

Kuchen werden von der Gesellschaft selbst mitgebracht, empfehlen Sie Ihren Gästen bei hohen Temperaturen auf Sahne zu verzichten.

Wir können aus logistischen Gründen keine Kuchen im Hotel entgegennehmen, diese müssen zur Scheune gebracht werden. Es empfiehlt sich trockene oder unempfindliche Kuchen zu wählen welche während der Trauung im Auto bleiben können.

Bitte beachten Sie dass wir keine Lagermöglichkeit am Vortag haben, Hochzeitstorten die im Kühlwagen untergebracht werden müssen, können erst am Tag der Veranstaltung in die Scheune geliefert werden.





Das Finanzielle

Zu einem schönen Fest gehört leider auch die Rechnung.

Für eine garantierte Buchung Ihrer Feier ist bei Buchung eine Anzahlung von 1000,00 € fällig, diese ist bei der Buchung zu entrichten und wird auf der Schlussrechnung berücksichtigt.

Bei Stornierung der Feier bis 6 Monate vor der Veranstaltung wird die Anzahlung einbehalten. Eine Stornierung kürzer als 6 Monate vor der Feier fallen weitere Stornokosten von 1000,00 € an.

Die finale Rechnung wird nach der Feier erstellt, die Anzahlung wird hier berücksichtigt.

