

Scheunen Hochzeiten '27

Liebes Brautpaar,

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 gemeinsame 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 vor Ort schlafen möchte darf dies sehr gerne,
ein kleines Zimmerkontingent halten wir euren Gästen ebenso im Hotel frei.

Buchungen möglich ab 80 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.

Die Wiese steht euch für eure freie Trauung zu einem Pauschalbetrag von 400,00 € zur Verfügung, hier inklusive sind Aufbau mit Bierbänkchen mit weißen Hussen laut Absprache (26 Stück vor Ort, Reinigung inklusive).

Wir empfehlen ein Zelt für Sonnen- oder Regenschutz. Dies kann beim Verkehrsverein Bosen angefragt werden oder unsere Empfehlung Stretchzelt Saar. Buchung eines Zeltes, Traubogen und Dekoration findet in Eigenregie der Brautpaare statt.

Sektempfang am See

Stehtische inkl. Hussen 12,00 €

Bierbankgarnitur inklusive Stretchhussen 25,00 €

Merker's Sekt Flasche	0,7 l	€ 36,00
Orangensaft	1,0 l	€ 10,00
Cremant Scherer Flasche	0,7 l	€ 40,00
Selbst mitgebrachter Sekt/Stopfengeld		€ 25,00
Laugenteilchen		€ 4,50 p.P.
Börek		€ 5,00 p.P.

Weitere Extras nach Absprache

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, Eiswaagen, 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 monatelange 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.

Raummiete

Es fällt eine pauschale Raummiete von 500,00 € an, diese beinhaltet die Bereitstellung von Strom am Veranstaltungstag, wenn nötig einen Heizlüfter während der Veranstaltung, die Endreinigung sowie Entsorgung von Dekorationen.

Feuer/Feuerwerk/Konfetti

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 könnt ihr gerne auf Lichterketten und Strahler zurückgreifen. Ebenso ist Konfetti jeglicher Art leider nicht erlaubt.

Basics:

Stehtische inkl. Hussen 12,00 €

Bankett Stuhl mit Stuhlhusse in weiß (inkl. Aufziehen und Reinigung) je € 8,00

Vintage Holzstuhl je € 7,00 (104 Stück)

Kissen für Holzstühle (inkl. Aufziehen und Reinigung) €2,50

Runder Tisch inkl. Stofftischdecke je € 40,00 (12 Stück)

Lange Tafel mit Bierbänken und Leinentischdecken je €180,00 pauschal

(Preise inklusive Aufbau/Abbau laut Tischplan)

Gedeckter Tisch

Gedeckpreis inklusive eindecken nach Tischplan Besteck/Stoffserviette/Wasserglas € 3,00 p.P. (Alternativ Besteck am Büffet im Preis inklusive)

Weingläser, Longdrinkgläser werden am Getränkebüffet aufgebaut

Menükarten im Preis inklusive oder eigene

Service

Servicemitarbeiter 40 € (pro Stunde/pro Mitarbeiter) , Arbeitszeiten max. 8 Stunden nach Rücksprache nicht länger als 01:00 Uhr

Eigenes Servicepersonal (auf Anfrage) sollte ca 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn anwesend sein.

Die Theke wird bis 01:00 bewirtet, anschließend ist Self Service.

Catering

Für das Abendessen könnt ihr aus folgenden Buffets wählen,

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

Scheunenbuffet € 60,00 p.P.

Feine Scheiben vom Rind mit Basilikumpesto

Hausgeraucher Schinken & Melone

Salatbuffet

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 (3 Sorten)

Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln

Gebrannte Vanillecreme, Fruitbowl

Gegen Aufpreis können gerne folgende Komponenten dazugebucht werden :

Rote Beete Tartar (vegan) € 1,50 p.P.

Räucherfischplatte € 4,50 p.P.

Vitello Forello € 4,00 p.P.

Anti Pasti € 3,50 p.P.

Krabbencocktail € 3,50 p.P.

Wildragout € 3,00 p.P.

Fisch der Saison in Kräuter – oder Rieslingsauce zum Tagespreis

Panierte Schnitzel mit Rahm 2,50 €

Kartoffelgratin € 1,50 p.P.

Bunter Reis € 0,50 p.P.

Hausgemachte Spätzle € 2,00 p.P.

Dunkles Schokomousse € 2,50 p.P.

Grillbuffet € 50,00 p.P.

Rote und weiße Bratwürstchen, marinierte Schweinenackensteaks,

Rindersteaks

Kräuterquark, Aioli

Salatbuffet

3 Gemüsesalate & Kartoffelsalat

Blattsalate der Saison, zwei verschiedene Dressings

verschiedene Toppings

Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Brötchen

Gegen Aufpreis können folgende Komponenten dazu gebucht werden :

Schafskäse € 2,50 p.P.

Anti Pasti € 3,50 p.P.

Grillgemüse € 3,00 p.P.

Lachs € 4,00 p.P.

Putensteaks € 2,50 p.P.

Käsewürstchen € 1,50 p.P.

Mitternachtssnack

Käseplatte p.P. 11,00 €

Currywurst mit Brötchen p.P. 13,00 €

Unsere Preise werden mit dem aktuellen Steuersatz berechnet.

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 80 Vollzahler zuzüglich Kindern.

Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind zum Essen eingeladen, Kinder bis einschließlich 12 Jahre werden

mit 25,00 € berechnet.

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

Getränke

Bankettweine

Grauburgunder Petgen Dahm	0,75l	38,00 €
Spätburgunder Rosé Petgen Dahm	0,75l	34,00 €
Riesling feinherb Weingut Jüngling	0,75l	36,00 €
Primitivo Italien	0,75l	34,00 €

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

Cola/Limo/Sprudel 0,2 l	3,20 €
Wasser 0,7 l	7,00 €
Bier 0,33 l Radler 0,0, Bier 0,0, Urpils	3,80 €
Weizenbier 0,5l	4,80 €
Wild Berry & Tonic 0,2	3,40 €
Aperol 1 l	60,00 €
Lillet 0,7 l	50,00 €
Gin 1,00 l	60,00 €

Weitere Spirituosen nach Absprache.

Wenn Ihr eigene Spirituosen mitbringen möchten könnt ihr dies gegen ein Stopfengeld gerne tun, der Preis hier beträgt 35,00 € pro Flasche. Wenn Ihr eine Cocktailbar plant bitten wir euch 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 Ihr die Hochzeitstorte zum Dessert oder nach dem Dessert servieren möchten, berechnen wir 2,50 € pro Gast für Teller/Kuchengabeln, Kuchenschaufeln und Messer.

Weitere Kuchen werden mit je 10,00 € berechnet.

Gerne stellen wir Kaffee in Kannen auf dem Büffet bereit, hier berechnen wir pro Kanne 25,00 € inklusive Tasse/Untertasse/Löffel/Milch/Zucker

Kuchen werden von der Gesellschaft selbst mitgebracht, empfiehlt euren 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 beachtet 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 2000,00 € 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.

Mit der Buchung der Hochzeit und der erfolgten Anzahlung stimmt Ihr unseren Veranstaltungsvereinbarungen zu, einsehen könnt ihr diese auf unserer Homepage.

Preisanpassungen bis 6 Monate vor Veranstaltung sind möglich, werden dem Brautpaar zeitnah mitgeteilt.