



Verliebt, verlobt, Just Marriott

– gültig vom 01. Januar 2021 bis 31. Dezember 2021 –

Liebes Brautpaar,

vielen Dank für Ihr Interesse, einen der schönsten Tage in Ihrem Leben, bei uns im COURTYARD by Marriott Wolfsburg 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 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!

Liebe Grüße vom See

Ihr Bankettverkaufsteam



INHALT

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



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,
- ♥ Gastgeschenke vorbereiten
bestellen & gravieren lassen
- ♥ eventuell Tanzstunden nehmen

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 167 m² und fassen damit bis zu 100 Gäste. 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 100 Personen mit einer separaten Eventterrasse 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 in den Allerpark und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch von dieser perfekten Symbiose überzeugen.

Hochzeitsarrangement verliebt

€ 103,00 pro Person

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

Hochzeitsarrangement verlobt

€ 123,00 pro Person

- ♥ 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

Hochzeitsarrangement just MARRIOTT

€ 159,00 pro Person

- ♥ Empfang mit Aperol Spritz und Canapés 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



DEKORATION

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

Im Arrangementpreis enthalten, sind 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

€ 7,50 pro Stuhl

Weißer Stuhlhussen mit Schleifenband (in der Farbe Ihrer Wahl)

€ 9,50 pro Stuhl

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

Blumen:

Tischgestecke oder -dekoration

ab € 35,00 pro Gesteck

Glasschalen mit Blumenschmuck

ab € 30,00 pro Schale

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

Klarhöfer Blumen
Lessingstraße 68-70
38440 Wolfsburg

Tel.: 05361 – 14180
www.klarhoefer.de
blumen@klarhoefer.de

Gärtnerei Schliebener GbR
An den Äckern 2
38446 Wolfsburg

Tel.: 05363 – 4554
www.schliebener.de
info@schliebener.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.

Fotostudio Sahnefoto
Jacek Voß e.K.
An der Tiergartenbreite 7
38448 Wolfsburg

Tel.: 05361 – 61616
www.sahnefoto.de
info@sahnefoto.de

Thomas Koschel
Großer Winkel 5a
38442 Wolfsburg

Tel.: 0151 – 7016 1111
www.thomaskoschel.de
mail@thomaskoschel.de

Anna Haußdörfer
Anemoneneweg 10
38446 Wolfsburg

Tel.: 0176 – 20655628
www.foto-wunderlicht.de
info@foto-wunderlicht.de

Tim Schulze
Am Grünen Jäger 53
38448 Wolfsburg

Tel.: 0163 – 6611121
www.38bild.de
tim.schulze@38bilder.de

KLEINIGKEITEN MIT GROßER WIRKUNG

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

Bühne und Tanzfläche: Gerne verlegen wir eine 5 x 5 m Parketttanzfläche für Sie, berechnet werden dafür 150,00 €. Für eine Bühne berechnen wir einen Aufschlag von 15,00 € 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: Direkt am Hotel befindet sich unsere Parktiefgarage (kostenpflichtig) mit 60 Stellplätzen für die Gäste.

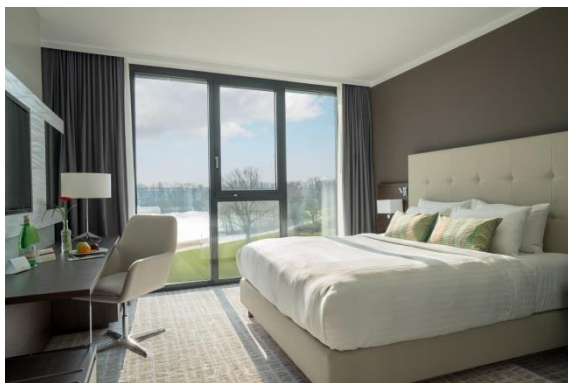


ZIMMER

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:

Erlesene Festtagstorten
Arthur Zitlau
Neidenburger Str. 4b
38518 Gifhorn

Tel.: 05371 - 990 800
www.erlesene-festtagstorten.de
a.zitlau@gfline.de

Bäckerei und Konditorei Ruecker
Tanja Schreiber
Grauhorststrasse 48
38440 Wolfsburg

Tel.: 05361 – 32659



ZUM EMPFANG

CANAPÉS

Französischer Brie mit Weintrauben und Walnüssen	€ 3,20 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Dillcrème	€ 3,70 pro Stück
Schottischer Räucherlachs mit grünem Meerrettich	€ 3,90 pro Stück
Serrano-Schinken mit Physalis	€ 3,50 pro Stück
Geräucherte Barbarie Entenbrust und Preiselbeeren	€ 3,70 pro Stück

FINGERFOOD

Spargel mit Parmaschinken in Sesam gebacken	€ 3,50 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	€ 4,70 pro Stück

GEFÜLLTE QUICHES

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



WARMES KLEINIGKEITEN

Chicken Wings mit Barbecuesauce	€ 2,50 pro Stück
Minipizza	€ 2,60 pro Stück
Teriyaki Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas	€ 2,60 pro Stück
Quinoa-Mangosalat mit gebackener Samosa Teigtasche	€ 3,50 pro Stück
Gegrillte Riesengarnele in Bandnudeln mit grünem Curry und Koriander	€ 4,50 pro Stück

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

Sweet Hot Chillipoppers	€ 2,20 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	€ 1,90 pro Stück
Panna Cotta mit Brombeerconfit	€ 3,10 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

Black-Tiger-Garnelen im Kokos-Curry-Sud mit Wakamee Salat

Entenbrust mit grünem Tee geräuchert,
asiatischem Gemüse mit Sesam und Honig
dazu Ingwer-Kartoffel-Nocken

oder

Gebratenes Thunfischsteak mit Risotto von Limonenblättern
und Zitronengras-Karotten-Gemüse

oder

Asiatisches Gemüse im Tempurateig mit Feldsalat
und geröstetem Sesam

Bananen-Sauerrahm-Schnitte mit Maracujasorbet



MENÜ HOCHZEITSARRANGEMENT VERLOBT

Buratta-Käse auf bunten Tomaten mit Olivenölpulver und Kräutern

Pochierte und gefüllte Perlhuhnbrust mit Hautchip,
Kartoffel-Lauch-Püree und Dörrtomaten

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit schwarzem Merlotreis
und Ragout von Fava-Bohnen

oder

Sandwich von cremigen Polenta und Auberginen-Piccata

Heißes, gefrorenes und lauwarmes von der Zartbitter-Schokolade



MENÜ HOCHZEITSARRANGEMENT JUST MARRIOTT

Krabbencocktail mit Cognac-Dressing
und getrocknetem Pumpernickel

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Petersilienschaum und Nordseekrabben

Crépinette vom Kalbsrücken
mit getrüffelem Spitzkohlgemüse und Fregola Sarda

oder

Seeteufelmedaillons im Frühlingsrollenteig
mit Safranrisotto und Petersilienwurzelgemüse

oder

Vegetarischer Gemüsestrudel mit Paprikasauce und Feldsalat

Parfait vom Fürst-Pückler-Eis mit Zabaglione

Mitternachtssnack

VW Currywurst mit Curryketchup
Ungarische Gulaschsuppe mit Ofenbaguette



BUFFET HOCHZEITSARRANGEMENT VERLIEBT

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern
Verschieden eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern
Fetakäse mit Rosmarin und Honig
Buffet von angemachten und Blattsalaten mit zweierlei Dressings, Kernen und Nüssen
Hausgebackenes Baguette und Laugenbrötchen mit gesalzener Butter

Rosa gegartes Schweinefilet unter der Senf-Kräuter-Kruste
Gedämpftes Dorschfilet mit Rieslingsauce
Tagliarini mit Grünkernbolognese
Risoleekartoffeln, schwarz-weißer Reis
Saisonale Gemüseauswahl, Tomaten-Lauch-Ragout

Himbeer-Joghurt-Creme
Gebackener Schokoladenkuchen
Mosaik von Früchten
Auswahl von Weich und Hartkäse mit Fruchtchutney

BUFFET HOCHZEITSARRANGEMENT VERLOBT

Cantaloupe-Melone mit italienischem Landschinken
Auswahl von geräucherten Fischen mit Honig-Senf-Sauce
Triologie von der Mini Baguette Pizza (Spinat, Tomate, Käse)
Buffet von angemachten und Blattsalaten mit zweierlei Dressings, Kernen und Nüssen
Hausgebackenes Baguette und Laugenbrötchen mit gesalzener Butter

Geschmortes Schaufelstück vom Rind mit Portweinsauce
Gebratenes Rotbarschfilet in Rieslingsauce
Auberginen-Piccata mit Tomatensauce
Paprika-Kräuter-Gemüse, Spitzkohlgemüse
Knuspriger Kartoffelstampf, Jasminreis

Weincreme mit Mangosauce
Tonkabohnen Crème brûlée
Mousse von der weißen Schokolade
Eisbombe im Ofen gebacken



BUFFET HOCHZEITSARRANGEMENT JUST MARRIOTT

Canapés zum Empfang:

Canapés mit Caipirinha gebeiztem Lachs
Crostini mit Olive und frischen mediterranen Kräutern
Bruschetta von Tomate mit Olivenöl und altem Balsamico
Roastbeef mit Cornichons
Schwarzbrot mit Tiroler Schinken

Hochzeitssuppe mit Mettklößen, Eierstich und Gemüse

Rosa gegarte Scheiben vom Rinderrücken mit Frankfurter grüne Sauce
Glasierte Medaillons vom Schwein mit Früchten
Pumpernickel mit Dillcreme und Nordseekrabben
Getröffelter Selleriesalat mit Apfel und Walnüssen
Bunte Tomaten mit Büffelmozzarella und Olivenöl
Buffet von angemachten und Blattsalaten mit zweierlei Dressings, Kernen und Nüssen
Hausgebackenes Baguette und Laugenbrötchen mit gesalzener Butter

Warme Speisen von unserem Köche-Team live gekocht:

Tagliatelle aus dem Parmesanleib mit Grappasauce, Sauce Bolognese,
Sauce Carbonara und Chili-Kräuter-Öl
Roastbeef im Ganzen gegart unter der Kräuterkruste mit Sauce Bernaise
Gebratene Kabeljau und Lachsfilets mit Vin-Blanc
Apfel-Kartoffel-Gratin, Safranrisotto
Mediterranes Rauchsalzgemüse, Bohnenallerlei

Marmorierte Creme aus weißer und Zartbitterschokolade
Grand Marnier Parfait mit Himbeersauce
Saftiger Brownie mit Erdnussbutter
Mosaik von Früchten und Beeren
Französische Käseauswahl mit Fruchtchutney

Mitternachtssnack

VW Currywurst mit Curryketchup
Ungarische Gulaschsuppe mit Ofenbaguette



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Alle nachfolgenden Getränkepauschalen haben eine Gültigkeit von 7 Stunden.

Getränkepauschale A

[€ 51,00 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

[€ 56,00 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

[€ 66,50 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 (Auswahl obliegt dem Hotel)

Getränkepauschale D

[€ 74,50 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 mit und ohne Alkohol (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

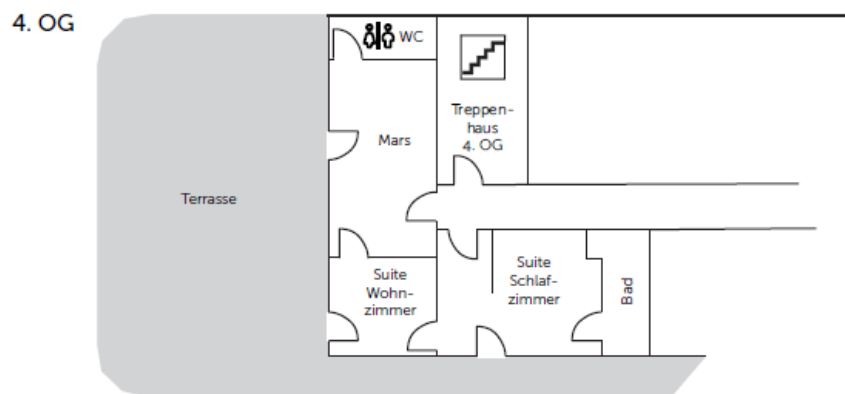
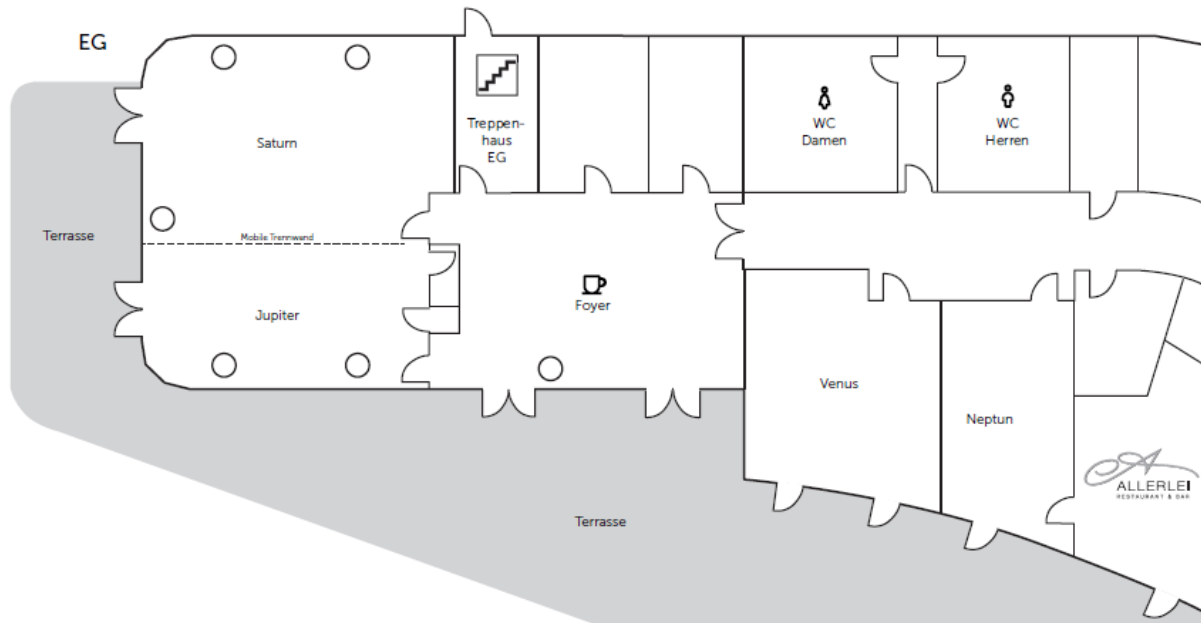


AUSZUG AUS DER WEINKARTE

Pfalz	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			EURO
	2017er Grauburgunder, weiss Weingut Studier, Pfalz, trocken Hinreißend klarer Duft nach Mandelblüte und Aprikose, angenehm weiches Mundgefühl durch moderate Säure und feiner mineralischer Note	0,75l	27,20	
	2016er Dornfelder, rot Weingut Wageck-Pfaffman, Qualitätswein, halbtrocken Süßliche Frucht nach schwarze Beeren	0,75l	23,80	
Baden	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			
	2017er Vulkanfelsen Grauer Burgunder, weiss Königschaffhausen, Baden, trocken Feine Frucht, elegant, filigraner Abgang	0,75l	27,20	
	2014er Königschaffhausen, rot Spätburgunder Kabinett, Baden Rubinrote Farbe, fruchtiges Aroma mit dem Geruch nach reifen Brombeeren	0,75l	27,20	
Italien	2015er Pinot Grigio del Veneto, weiss Venetien, Garganega, IGT Zarter Duft nach Blüten und Honig mit Aromen von Äpfeln und Mirabellen, herrlich frisch	0,75l	23,80	



VERANSTALTUNGSRÄUME



Raum	Größe	parlament.	Stuhlreihen	U-Form	Bankett	Empfang
Neptun	48 qm	20	35	15	20	45
Venus	64 qm	30	48	20	40	60
Saturn	102 qm	40	64	40	50	120
Jupiter	65 qm	30	48	20	40	60
Jupiter + Saturn	167 qm	90	130	50	120	215
Mars	26 qm	Fester Block für 8 Personen				



RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

Raum	Größe	Ganztags	Halbtags*	Ausstellung
Neptun	48 qm	€ 350,00	€ 180,00	€ 600,00
Venus	64 qm	€ 450,00	€ 250,00	€ 700,00
Saturn	102 qm	€ 450,00	€ 250,00	€ 700,00
Jupiter	65 qm	€ 700,00	€ 400,00	€ 1.000,00
Jupiter + Saturn	167 qm	€ 1.200,00	€ 700,00	€ 1.900,00
Mars	26 qm	€ 300,00	€ 175,00	

* bis 13.00 Uhr oder ab 14.00 Uhr

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

Raum	Ganztags	Halbtags*
Neptun	€ 2.050,00	€ 900,00
Venus	€ 3.500,00	€ 1.800,00
Saturn	€ 3.600,00	€ 2.000,00
Jupiter	€ 4.500,00	€ 2.500,00
Jupiter + Saturn	€ 9.000,00	€ 5.000,00
Mars	€ 900,00	€ 500,00

* bis 13.00 Uhr oder ab 14.00 Uhr

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

Die Veranstaltungsräume Jupiter und Saturn 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 mit 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)