



# Verliebt, verlobt, Just Marriott

*– gültig vom 01. Januar 2020 bis 31. Dezember 2020 –*

---

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](mailto:banquet.hannover@baum-hotels.de)

Seite 1

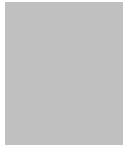
COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee | Arthur-Menge-Ufer 3 | 30169 Hannover  
[www.courtyardhannover.de](http://www.courtyardhannover.de)

*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

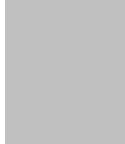
- ♥ Brautfrisur & Make-up probestecken und -schminken und Termin vereinbaren
- ♥ Sitzordnung planen
- ♥ Floristen kontaktieren & Blumendekoration samt Brautstrauß auswählen
- ♥ Streukörbe für die Blumenkinder, Ringkissen u.Ä. organisieren
- ♥ Menü für die Feier zusammenstellen
- ♥ Tischkarten und Menükarten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

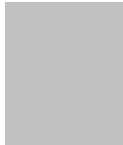
Unsere individuellen Veranstaltungsräume lassen, durch die große Fensterfront und dem Blick über den See, jede Hochzeit zu einem unvergesslichen Fest werden.

Unsere Veranstaltungsräume haben eine maximale Größe von insgesamt 383 m<sup>2</sup> 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

### ... 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

€ 99,50 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

€ 124,50 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

€ 157,00 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

€ 7,50 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 € 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](http://www.blumen-duda.de)  
[info@blumen-duda.de](mailto:info@blumen-duda.de)

FLAIRELLE GmbH  
Sextrostr.5  
30169 Hannover

Tel.: 0511-6555053  
[www.flairelle.de](http://www.flairelle.de)  
[service@flairelle.de](mailto: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](http://www.iso-k.de)  
[info@iso-k.de](mailto:info@iso-k.de)

Hochzeit im Blick  
Weststraße 51  
477877 Willich

Tel.: 0160-93805229  
[www.hochzeit-im-blick.de](http://www.hochzeit-im-blick.de)  
[fotos@hochzeit-im-blick.de](mailto:fotos@hochzeit-im-blick.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](http://www.konditorei-kreipe.de)  
[Konditorei.Kreipe@t-online.de](mailto:Konditorei.Kreipe@t-online.de)





## 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

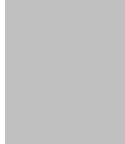
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Trüffelrahm,  
junge Gemüse und Kartoffelkuchen

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

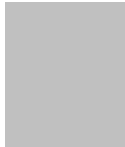
Spalier vom Lammkotelette  
mit Kräuterkruste, jungen Gemüsen  
und Kartoffel-Ingwernocken

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

\*\*\*

Consommé von der Bio Tomate  
mit Frischkäse-Ravioli und Basilikum

\*\*\*

Rinderfiletsteak mit Ochenschwanz-Madeiraragout,  
Minigemüse und Kartoffelgratin

oder

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterschaum,  
Minigemüse und Kartoffelgratin

oder

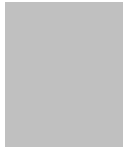
Vegetarische Gemüseravioli  
mit Tomatensalsa und Minigemüse

\*\*\*

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 Schmogurken 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**

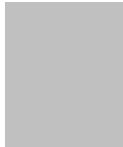
Rinder Carpaccio mit Sellerie, Pesto und Parmesan  
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat  
Verschiedene Schinken, Salami mit Cornichons  
Marinierter Spanferkelrücken mit Balsamico und Kürbis – Kernöl  
Salat von Steckrübe und Sellerie mit Petersilie  
Kleine Rauchfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele,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

\*\*\*

Mariniertes Bierochsenfleisch mit Rotkohl, Spitzkohl,  
marktfrischem 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

\*\*\*

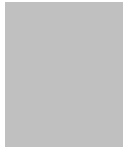
Warme Speisen von unserem Köche-Team live gekocht:

Roastbeef unter der Salzkruste im Ganzen gegart  
am Buffet tranchiert mit Sauce Bearnaise  
marktfrisches 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  
Eis aus der Truhe

### **Mitternachtssnack**

Currywurst mit Baguette  
Gulaschsuppe



## **GETRÄNKEPAUSCHALEN**

Alle nachfolgenden Getränkepauschalen haben eine Gültigkeit von 7 Stunden.

### **Getränkepauschale A**

[€ 51,50 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**

[€ 57,00 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**

[€ 65,50 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**

[€ 73,50 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

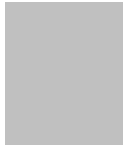
Digestif ohne Limit

Cocktails und Longdrinks (Auswahl obliegt dem Hotel)

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale A-B] € 8,50 pro Person

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale C] € 9,50 pro Person

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale D] € 11,00 pro Person



## GETRÄNKEKARTE

### Softgetränke

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| San Pellegrino                        | 0,25l | € 2,90 |
|                                       | 0,75l | € 6,10 |
| Acqua Panna                           | 0,25l | € 2,90 |
|                                       | 0,75l | € 6,10 |
| Niehoff's Vaihinger Säfte             | 0,20l | € 2,90 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Light            | 0,20l | € 2,90 |
| Fanta, Sprite                         | 0,20l | € 2,90 |
| Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water | 0,20l | € 2,90 |

### Biere

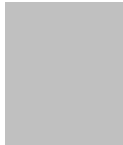
|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Hasseröder Pilsener                    | 0,30l | € 3,40 |
|  | 0,40l | € 4,40 |
| Beck's Alkoholfrei                     | 0,33l | € 3,80 |
| Beck's Gold                            | 0,33l | € 3,80 |
| Beck's Green Lemon                     | 0,33l | € 3,80 |
| Franziskaner Hefe Hell/Dunkel/Kristall | 0,50l | € 4,90 |
| Franziskaner Alkoholfrei               | 0,50l | € 4,90 |

### Heißgetränke

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

### Digestifs

|                              |     |        |
|------------------------------|-----|--------|
| Averna                       | 2cl | € 3,40 |
| Ramazzotti                   | 2cl | € 3,40 |
| Fernet Branca, Menta         | 2cl | € 3,40 |
| Jubiläums Aquavit            | 2cl | € 3,30 |
| Linie Aquavit                | 2cl | € 3,60 |
| Malteser Aquavit             | 2cl | € 3,30 |
| Grappa Chardonnay            | 2cl | € 5,20 |
| Grappa di Nebbiola de Barolo | 2cl | € 5,80 |
| Nusbaumer Williamsbirne      | 2cl | € 4,40 |



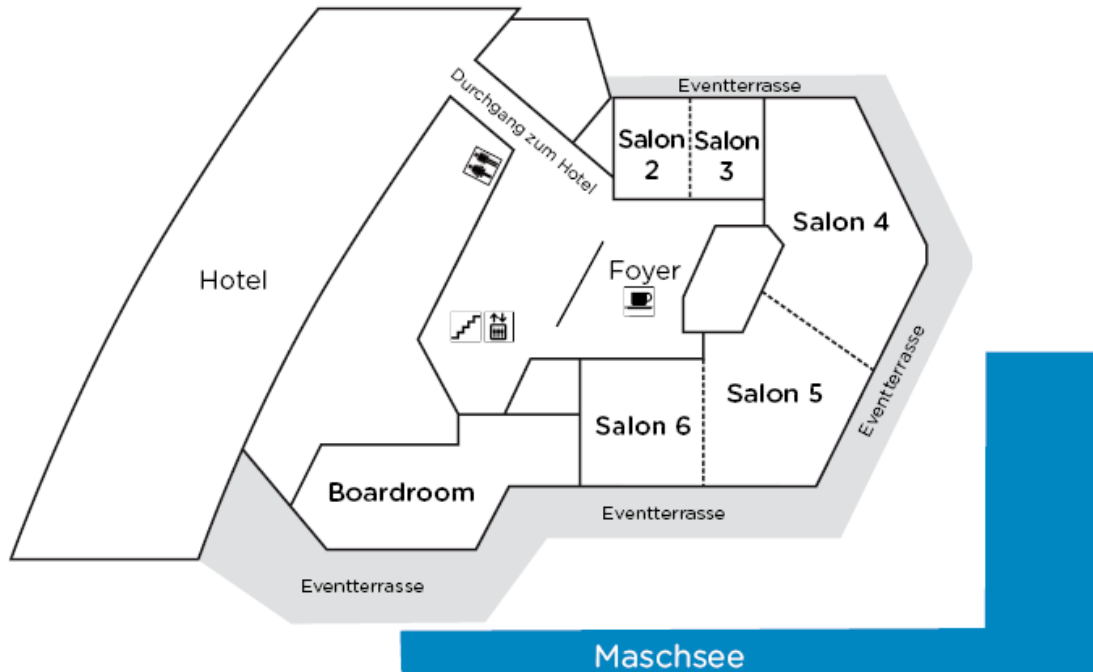
## AUSZUG AUS DER WEINKARTE

|           |   | EURO  |       |
|-----------|---|-------|-------|
| 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  |       |       |
|           | <b>2016er Grauburgunder</b> , weiss   | 0,1l  | 4,10  |
|           | 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 |
| Baden     | <b>2014er Matura Cuvée</b> , rot  | 0,1l  | 4,60  |
|           | Weingut Studier, pfalz, trocken   |       |       |
|           | ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie  | 0,75l | 29,90 |
|           | 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 |       |       |
| Languedoc | <b>2015er Hasenberg, Müller Thurgau</b> , weiss   | 0,1l  | 3,80  |
|           | Königschaffhausen, Baden, Kabinett  |       |       |
|           | Kräftiges Bukett von Frühlingsblüten, frischen Muskataromen, angenehme Säure, fruchtiger Körper   | 0,75l | 25,80 |
|           | <b>2016er Hasenberg Grauer Burgunder</b> , weiss  | 0,1l  | 4,10  |
| Italien   | Königschaffhausen, Baden, trocken   |       |       |
|           | Feine Frucht, elegant, filigraner Abgang  | 0,75l | 27,20 |
|           | <b>2016er Königschaffhausen</b> , rot   | 0,1l  | 4,10  |
|           | Spätburgunder Kabinett, Baden   |       |       |
| Languedoc | Rubinrote Farbe, fruchtiges Aroma mit dem Geruch nach reifen Brombeeren   | 0,75l | 27,20 |
|           | <b>2016er Merlot</b> , rot  | 0,1l  | 3,30  |
| Languedoc | Vin du Pays D'OC  |       |       |
|           | Louis Eschenauer  | 0,75l | 22,80 |
| Italien   | Ausgewogen und weich im Geschmack   |       |       |
|           | <b>2016er Pinot Grigio del Veneto</b> , weiss   | 0,1l  | 3,20  |
| Italien   | Venetien, Garganega, IGT  |       |       |
|           | Zarter Duft nach Blüten und Honig mit Aromen von Äpfeln und Mirabellen, herrlich frisch   | 0,75l | 21,80 |





## VERANSTALTUNGSRÄUME



| Raum      | Größe  | parlament. | Stuhlreihe<br>n | 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  | € 195,00   | € 315,00      |
| Salon 3   | 40 qm  | € 195,00   | € 315,00      |
| Salon 4   | 166 qm | € 770,00   | € 3.150,00    |
| Salon 5   | 135 qm | € 615,00   | € 2.555,00    |
| Salon 6   | 82 qm  | € 385,00   | € 1.050,00    |
| Boardroom | 148 qm | € 690,00   | € 1.870,00    |
| Salon 2-3 | 80 qm  | € 385,00   | € 735,00      |
| Salon 4-5 | 301 qm | € 1.385,00 | € 6.140,00    |
| Salon 5-6 | 217 qm | € 1.000,00 | € 4.270,00    |
| Salon 4-6 | 383 qm | € 1.925,00 | € 7.455,00    |

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)