

HEIRATEN AUF DEM WEINGUT

außergewöhnlich – einmalig



WEBER

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 07/2022
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste
ist diese hinfällig.

EURE ANSPRECHPARTNERINNEN

Larissa Schies und Annika Weber

Für kleinere Hochzeiten – die ausschließlich im Restaurant ohne Locationwechsel stattfinden, – und das Sunday Wedding steht Euch unser Restaurant-Team unter info@restaurant-weber.de gerne zur Verfügung.

KONTAKT

hochzeit@weingut-weber.de

BESICHTIGUNGSTERMINE

Sind online buchbar auf www.weingut-weber.com/hochzeit

INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN	5
SEKTEMPFANG AN DER KIRCHE	6
ARRANGEMENTS	9
FREIE TRAUUNG IM WALNUSSGARTEN	10
SEKTEMPFANG	13
FINGERFOOD	19
KAFFEE UND KUCHEN	20
MENÜS	22
AUSZUG GETRÄNKEKARTE RESTAURANT	29
TISCHPLÄNE	31
LOCATIONWECHSEL INS WEINGUT ZUR PARTY	35
GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT	36
ZUR SPÄTEREN STUNDE	39
HOCHZEITSPARTY IM WEINGUT	40
SUNDAY WEDDING	48
GASTGESCHENKE	51
EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER	52
FAQs	54
AGBs	58



HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Weingut und Restaurant liegt schön und ruhig gelegen auf dem Ettenheimer Kaiserberg zwischen Offenburg und Freiburg mit einem einmaligen Blick über die Rheinebene.

Beginnend in unserem rustikalen Restaurant mit Platz für bis zu max. 120 Gäste – ob mit einer freien Trauung und Sektempfang im Walnussgarten oder Kaffee und Kuchen auf der Panoramaterrasse – genießt Ihr leckere Menüs, ganz nach Eurem Geschmack. Zum Dessert und/oder zur Hochzeitstorte, Hochzeitstanz und Party steht der Locationwechsel ins moderne Weingut gegenüber an. Der Locationwechsel ist in der Regel gegen ca. 22 Uhr. Im Weingut wird in der Vinothek und im angeschlossenen Barriquekeller gefeiert – open end. Die Musiker/Bands/Djs finden zwischen den Betonsäulen an der Glasfront Platz und die Tanzfläche ist direkt davor in Verbindung zur Getränketheke. Im Weingut finden bis zu 200 Leute Platz, wer also weitere Gäste zur Party einladen möchte, kein Problem. Vielleicht auch eine tolle Option, statt einem separaten Polterabend oder Arbeitskollegen zur Party einzuladen. Zudem gibt es auch die Möglichkeit eine lockere Hochzeitsparty z.B. nach einer standesamtlichen Trauung ausschließlich im Weingut zu feiern. Hierfür haben wir eine Auswahl an Fingerfood und unseren Foodtruck. Oder aber auch Sunday-Wedding mit leckerem Brunchbuffet. Sprecht uns einfach an. Solltet Ihr eine kleinere Hochzeitsgesellschaft sein, (unter 70 Personen) besteht auch die Möglichkeit die Feier komplett nur im Restaurant auszurichten (beachtet, dass hier dann nicht open end gefeiert werden kann).

Wir wünschen viel Spaß und Vorfreude bei der Auswahl und stehen Euch für Fragen, Wünsche und Anregungen selbstverständlich gerne persönlich zur Verfügung.

Eure Familie Weber und Team

SEKTEMPFANG AN DER KIRCHE

Richten wir gerne aus

UNSER SERVICE

Anfahrt¹ zum Veranstaltungsort

Gläser

Servicekräfte

Pauschal 300 € je Veranstaltung

zzgl. Verbrauch unserem Sekt oder Secco und weiteren Getränken

Secco | Sekt

W-Secco® Perlwein trocken

0,75 Ltr. Flasche | 10,00 €

Blanc de Noir Sekt brut

0,75 Ltr. Flasche | 15,00 €

Pinot Rosé Sekt brut

0,75 Ltr. Flasche | 15,00 €

Alkoholfreies

hauseigene Traubensaftschorle

0,25 Liter Flasche | 2,50 €

Schwarzwaldsprudel medium

0,7 Liter Flasche | 4,00 €

Weitere Wünsche? Fragt uns gerne an.

¹ Bei Anfahrt über 20 km, fallen zusätzlich 0,80 € pro km an Kosten an.





ARRANGEMENTS

TISCHE | STÜHLE | TISCHPLAN

Unser Restaurant ist mit eckigen, länglichen Tischen und Stühlen aus Holz ausgestattet. Bei maximaler Auslastung der Tische mit bis zu 8 Personen bekommen wir maximal 100 Personen gestuhlt. Auf Seite 32 findet Ihr Bestuhlungsmöglichkeiten. Die Tische sind immer mit der maximalen Belegungszahl versehen. So könnt Ihr Euch Euren Tischplan zusammenstellen. Weniger Personen zu platzieren ist immer möglich, jedoch nicht mehr Plätze zu vergeben. Bitte achtet darauf, dass auch Kinder einen regulären Sitzplatz benötigen.

RUNDE TISCHE | pro Tisch | 60,00 €

Können wir für Euch organisieren.

Ø 150 cm für max. 8 Personen je Tisch – max. 80 Personen, inkl. Tischdecke und Aufbau. Anmerkung: Nebenzimmer 4 x 8 Personen, Hauptraum 6 x 8 Personen

MENÜKARTEN | pro Karte | 3,00 €

Auf Wunsch schreiben wir Eure Menükarten. Wir haben für die Menükarten DIN A5 Hüllen mit unserem Logo und das Menü kommt auf ein Einlegeblatt.

TISCHDEKORATION

Wird von Euch selbst organisiert und am Tag vor der Hochzeit zu uns gebracht.

RESTAURANT | Die Tischdeko kann am Tag der Hochzeit zwischen 10 und 11 Uhr von Euch oder Eurem Dienstleister dekoriert werden. Bitte achtet darauf, diese Zeiten einzuhalten. Sollten die Räumlichkeiten am Tag Eurer Veranstaltung über Mittag schon anderweitig gebucht sein, behalten wir uns vor, die Tischdeko zu anderen Uhrzeiten zu dekorieren. Aber das werden wir Euch dann individuell mitteilen. Sollte es Namenskartchen geben, müssen diese Tischweise sortiert sein und im Tischplan die Namen eingetragen sein. Die könnt Ihr dann gerne bis spätestens einen Tag vor Eurer Hochzeit bei uns vorbeibringen und wir stellen sie auf. Diese Leistung ist für Euch kostenfrei.

WEINGUT | Entweder bringt Ihr die Deko mit ins Restaurant und habt die Deko separat für das Weingut in einer Kiste o.ä. und wir machen das ebenfalls für Euch oder Ihr kommt am Tag der Hochzeit zwischen 10 und 14 Uhr ins Weingut und dekoriert selbst, wenn Ihr mehr dekorieren wollt, als nur die Tische/Stehische.

SET UP FÜR FREIE TRAUUNG

Bei schönem Wetter in unserem Walnussgarten.

Bei schlechtem Wetter in der Produktionshalle im Weingut.

Vorbereitung und Aufbau	Pauschal 200,00 €
Festbank mit weißer Husse	pro Bank 15,00 €
Festbank grau ohne Husse	pro Bank 5,00 €

Inkl. Bestuhlung für das Brautpaar.

Am Tag vor der Hochzeit wird bis spätestens 19 Uhr von unserer Seite aus entschieden, ob die freie Trauung draußen oder drinnen stattfindet!

ZUBUCHBARE ELEMENTE FÜR DIE FREIE TRAUUNG

STEHTISCHE (5-7 Stück)	pauschal 40,00 €
PALETTEN-LOUNGEMÖBEL (max. 40 Sitzplätze)	pro Lounge mit 2 Sitzplätzen 30,00 €
BARRIQUEFASS als Rednerpult	pro Fass 10,00 €

Ihr möchtet nur eine Freie Trauung mit anschließendem Sektempfang und Fingerfood bei uns feiern oder seid weniger als 70 Personen? Hierfür berechnen wir pauschal eine Locationmiete von 500,00 € zzgl. Set Up, Sektempfang und Fingerfood.





SEKTEMPFANG NACH DER FREIEN TRAUUNG IM WALNUSSGARTEN

Oder bei schlechtem Wetter im Weingut.

SECCO

W-SECCO® | Perlwein trocken

0,75 Ltr. Flasche | 20,00 €

WEINCOCKTAILS (max. 2 Weincocktails)

ROSÉ LEMON | Rosé | Schweppes Bitter Lemon | Limette

Glas | 6,50 €

SCHEU BERRY | Scheurebe | Schweppes Wild Berry | Beeren

Glas | 6,50 €

PINOT TONIC | Weißburgunder | Schweppes Tonicwater | Rosmarin

Glas | 6,50 €

ALKOHOLFREIES

SCHWARZWALDSPRUDEL medium

0,7 Ltr. Flasche | 5,20 €

TRAUBENSAFTSCHORLE

0,25 Ltr. Flasche | 2,50 €

SPRIZZER LEMON | Traubensaftschorle | Schweppes Bitter Lemon | Limette

Glas | 5,00 €

SPRIZZER BERRY | Traubensaftschorle | Schweppes Wild Berry | Beeren

Glas | 5,00 €

SPRIZZER TONIC | Traubensaftschorle | Schweppes Tonicwater | Rosmarin

Glas | 5,00 €

BIER

SCHLÖSSLE PILS

0,33 Ltr. Flasche | 3,50 €



SEKTEMPFANG IM RESTAURANT

Bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse oder auf der Wiese unter dem schönen schattigen Berg-Ahorn.

SECCO | SEKT

W-SECCO® | Perlwein trocken
auf Wunsch mit saisonalem Sirup

0,75 Ltr. Flasche | 21,60 €
Glas | 0,60 €

WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON | Rosé, Schweppes Bitter Lemon, Limettenscheibe
THAI RIESLING | Riesling, Mangosirup, Limettensaft, Limettenscheibe
APEROL SPRIZZ | W-Secco®, Aperol, Soda, Orangenscheibe
HUGO | W-Secco®, Holunder, Soda, Minze, Limette
ALKOHOLFREIER HUGO | Soda, Holunder, Minze, Limette

Glas | 6,60 €
Glas | 6,60 €
Glas | 6,60 €
Glas | 6,60 €
Glas | 5,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER légère
ORANGENSAFT

1,0 Ltr. Flasche | 6,10 €
0,5 Ltr. Krug | 4,50 €

MOBILIAR

STEHTISCH

pro Tisch | 4,00 €





FINGERFOOD UND SNACKS

HAUSGEBACKENE KLEINE GUGELHUPF 4,50 €/Stk
mit Speck-Zwiebel | Spinat-Frischkäse | Nüsse

FINGERFOOD »KLASSISCH-MIX« Preis p. P. 7,50 €
Belegtes Party- und Laugengebäck mit Schinken und Käse
Zweierlei herzhaftes Hefezöpfe (Speck-Zwiebel | Käse-Nuss)
Melonenwürfel im Weckglas mit Schinken | Kirschtomaten mit Feta

FINGERFOOD »SWEETY« Preis p. P. 8,80 €
Hefe-Nuss-Schnecken | kleine Obst-Tartelettes | Schokokuchenecken | Obstspieße
kleine Cheesecakes

ausschließlich im Restaurant | Freie Trauung auf der Wiese | Panoramaterrasse

BADISCHER FLAMMENKUCHEN | (Ø ca. 30 cm.)
»handlich geschnitten«
verschieden belegt mit Zwiebel-Lachs 9,50 €/Stk.
Vegetarisch nach Saison (z.B. Tomate/Lauch, Pilze/Paprika, Kürbis) 8,60 €/Stk.
Speck-Zwiebel 8,30 €/Stk.

BUNT GEMISCHTES FINGERFOOD »WARM-KALT« Preis p. P. 9,90 €
Die Auswahl variiert je nach Jahreszeit. So könnte sie aussehen z.B. Geeistes Gurkensüppchen,
Spießchen mit Schinken und Melone, kleine Burger, Quiche, Amuselöffel mit Ceviche.

KAFFEE UND KUCHEN

KAFFEE- UND KUCHENBUFFET | mit Kaffeepauschale

pro Gedeck | 8,90 €

Wir servieren Kaffee, Tee, Kakao und stellen Eure mitgebrachten Kuchen und Torten am Buffet bereit.

HOCHZEITSTORTE | im Weingut

pro Gedeck | 2,00 €

Die Hochzeitstorte wird erst nach dem Hauptgang im Weingut bereitgestellt und von Euch angeschnitten.

Kaffee oder Espresso werden a la carte abgerechnet.

pro Tasse | 2,50 €

KUCHENBUFFET | im Weingut

pro Gedeck | 6,00 €

Ihr möchtet zur Hochzeitstorte weitere Kuchen mitbringen? Dann kühlen wir die mitgebrachten Kuchen ein und stellen diese am Buffet bereit inkl. Filterkaffee.

Anlieferung der Hochzeitstorte und weiteren Kuchen können ausschließlich während unserer Öffnungszeiten (ÖZ Weingut und Restaurant beachten) oder am Tag der Hochzeit im Weingut ab 20 Uhr angeliefert werden.

Eistorten sind nicht möglich! Hierfür haben wir keine Kühlmöglichkeiten.



HOCHZEITSMENÜS | Vorspeise und Suppe serviert, Hauptgang als Buffet

Zum Dessert wird ins Weingut gewechselt. Hier gibt es dann die Minidesserts. Auswahl auf Seite 26. Kinder essen nach Kinderkarte – Auswahl vor Ort – oder Berechnung nach Verzehr am Buffet.

MENÜ A

Brotkorb | Aufstrich

–

Räucherlachs | Frischkäsepraline
bunte Blattsalate

–

Grünkerncremesüppchen im Weckglas

–

Hauptgang vom Buffet

Lammhäxle in Thymianjus geschmort und
am Buffet tranchiert | Schweinefilet im
Speckmantel gebraten | Pilzrahmsoße
vegetarisch (und – oder Beilage)
Rahm-Lauchkartoffeln mit Bergkäse
überbacken | Zweierlei Gemüse nach Wahl
Nudeln

Preis p. P. 38,70 €

MENÜ B

Brotkorb | Aufstrich

–

Marinierter Feta | Wassermelone
Parma Schinken | Blattsalate mit Rucola

–

Waldpilzcremesüppchen im Weckglas

–

Hauptgang vom Buffet

Roastbeef im Ganzen gebraten
Maishähnchenbrüstchen
Lachsfilet in Rieslingsoße
Vegetarische Lasagne von Wurzelgemüse
Gegrillte Tomaten | Speckbohnen
Kräuternudeln
Rosmarinkartoffeln | Sour Cream

Preis p. P. 40,90 €

MENÜ C

Brotkorb | Aufstrich

–

Bunter gemischter Salat

–

Badisches Flädlesüpple im Weckglas

–

Hauptgang vom Buffet

In Spätburgunder geschmortes
Ochsenbäckle
Schweinelendchen
Rotbarschfilet in Rieslingsoße
Vegetarisches Kürbis-Kartoffelgratin
Glasierte Karotten | Blumenkohl
Kräuternudeln | Spätzle

Preis p. P. 33,50 €

MENÜ D

Brotkorb | Aufstrich

–

Probiererle-Teller
Terrine | Quiche | Schinken | Blattsalate

–

Kräuterrahmsüpple im Weckglas

–

Hauptgang vom Buffet

Geschmorter Kalbsbraten
Entrecote vom Rind am Buffet tranchiert
Rahmsoße | Zwiebelsoße
Kabeljaufilet in leichter Senfsoße
Vegetarische Spinatlasagne
Blumenkohl | Brokkoli | Möhren
Serviettenknödel | Nudeln

Preis p. P. 41,30 €

GRILLBUFFET

möglich von April bis September

Brotkorb | Aufstrich

–

Bunte Blattsalate | Kirschtomate | Avocado
Parmesanspäne

–

Paprika-Tomatencremesüpple im Weckglas

–

Hauptgang vom Grillbuffet

Steaks vom Entrecote
Zartes Schweinefilet
Paprikasteaks von der Putenbrust
Merquez | Hühnchen
Gebratenes Fischfilet mit Kräutern
CousCous | Ofenkartoffeln | Sour Cream
gegrillte Tomaten mit Kräuterkruste
grüne Bohnen | Grillsoßen
Gläschen gefüllt mit
Cole Slaw | Karottensalat | Gurkensalat

Preis p. P. 45,00 €

HOCHZEITSMENÜS | komplett serviert

Zum Dessert wird ins Weingut gewechselt. Hier gibt es dann die Minidesserts. Auswahl auf Seite 26. Kinder essen nach Kinderkarte – Auswahl vor Ort in der Kinderspeisekarte.

MENÜ 1

Brotkorb | Aufstrich
–
Parma Schinken | Melone
Schwarzwälder Schinken | Feta
Blattsalate
–
Kräutercremesüppchen im Weckglas
–
Medaillon vom Kalb- und Rinderfilet
Rahmsoße | feines Gemüse
überbackene Rahmkartoffeln

Preis p. P. 44,70 €

MENÜ 2

Brotkorb | Aufstrich
–
Knuspriger Waldpilzstrudel
marinierte Kirschtomaten | Blattsalate
–
Tomatencremesüppchen im Weckglas
–
Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef
Rotwein-Zwiebelsoße | Speckbohnen
Rosmarinkartoffeln | Sour Cream

Preis p. P. 37,80 €

MENÜ 3

Brotkorb | Aufstrich
–
Bunter gemischter Salat | geröstete Kerne
–
Badische Flädlesuppe im Weckglas
–
In Spätburgunder geschmortes
Ochsenbäckle
Blumenkohl | Brokkoli | Karotten | Nudeln

Preis p. P. 34,50 €

MENÜ 4

Brotkorb | Aufstrich
–
Bunter gemischter Salat | Räucherlachs
–
Karottenschaumsüppchen im Weckglas
–
Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Rahmsoße | feines Gemüse | Spätzle

Preis p. P. 33,70 €

HINWEIS

Gerne könnt Ihr die Suppe in allen Menüs auch austauschen und auch durch eine geeiste Variante wie z.B. eine Gazpacho oder Geeiste Avocado-Gurken-Suppe ohne Aufpreis ersetzen.

Außerdem könnt ihr die Suppe auch gegen ein Zwischengericht ersetzen wie z.B.
Kleiner Pulled Pork Burger +1,50 €
oder
Gebratenes Kabeljaufilet auf getrüffeltem Risotto +7,00 €

HOCHZEITSBUFFET

Brotkorb | Aufstrich

—

Drei Minivorspeisen im Weckglas serviert

Parmaschinken und Melone | Tomate und Büffelmozzarella
mariniertes Gemüse und Räucherlachs | Blattsalat

—

Badische Hochzeitssuppe im Weckglas

—

Hauptgang

Fischfilets | Hähnchenbrust in Rahmsoße
Zartes Schweinefilet im Speckmantel
Rinderbraten in Spätburgundersoße
Blumenkohl | grüne Bohnen | Kräuterkarotten
überbackene Rahmkartoffeln | Nudeln

Preis p. P. 41,10 €

MINIDESSERTS

Hier empfehlen wir 1,5 Stk. pro Person.

Pro Sorte müssen mind. 30 Stk. bestellt werden.

Vanille-Mascarponecreme | Bisquit | Passionsfrucht 3,20 €/Stk.

Topfenmousse | Mango 3,10 €/Stk.

Creme Brûlée 3,00 €/Stk.

PannaCotta | Beerensoße 3,10 €/Stk.

Weißer Schokomousse | Himbeeren 3,10 €/Stk.

Dunkle Schokomousse | Blaubeeren 3,10 €/Stk.

Obstsalat im Weckglas 3,10 €/Stk.

Himbeer-Joghurtmousse 3,00 €/Stk.

Grießflammerie | Aprikosen 3,10 €/Stk.





Kleiner Auszug aus der Getränkekarte im Restaurant

ALKOHOLFREIES UND WEITERE GETRÄNKE

»Bad Dür rheimer« Mineralwasser Classic, Medium oder Still legére	0,75 Ltr. 5,10 € 1,0 Ltr. 6,10 €
»Sinalco« Cola Orange Cola-Mix Traubensaftschorle Weingut Weber	0,33 Ltr. 3,10 € 0,25 Ltr. 2,90 €

SAFT | SAFTSCHORLE | FRUCHTSAFTKELLEREI ZIMMER

Apfelsaft naturtrüb	0,25 Ltr. 3,00 €	0,5 Ltr. 4,50 €
Orangensaft	0,25 Ltr. 3,00 €	0,5 Ltr. 4,50 €
Johannisbeernektar	0,25 Ltr. 3,00 €	0,5 Ltr. 4,60 €

ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN

Johannisbeer-Lavendel-Schorle	0,33 Ltr. 3,30 €
-------------------------------	--------------------

ULMER BIER | FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER | RENCHEN

Pils Pils alkoholfrei	0,33 Ltr. 3,10 €
Weizen	0,5 Ltr. 4,20 €

AUS UNSERER HAUSBRENNEREI

Walnusslikör	30,0 % Vol. 4,50 €
Weinhefebrand	40,0 % Vol. 2,80 €
Traubenweinbrand	40,0 % Vol. 4,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	40,0 % Vol. 4,00 €

HAUSEIGENE WEINE | WEINGUT WEBER

SELEKTION | 0,75 Liter Flasche

WEISSER BURGUNDER	trocken halbtrocken	23,50 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	23,50 €
SCHEUREBE	lieblich	24,50 €
ROSÉ	trocken	23,50 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken	23,50 €

BLACK FOREST

FOREST WEISS	trocken	24,50 €
FOREST ROT	trocken	24,50 €

PREMIUM | 0,75 Liter Flasche

GRAUER BURGUNDER	trocken	39,00 €
CHARDONNAY	trocken	38,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Barrique	trocken	39,90 €
CUVEÉ NOIR	Barrique trocken	29,90 €

GETRÄNKEPAUSCHALE IM RESTAURANT

Entweder werden die Getränke im Restaurant a la carte berechnet oder Ihr wählt unsere Getränkepauschale.

ZUM EMPFANG

W-Secco® | auf Wunsch mit Orangensaft oder Sirup der Saison
alkoholfreier Hugo | Rosé Lemon

-

ZUM ESSEN | Ihr wählt zwei Weine aus unserer SE-Linie

Grauer Burgunder | Weißer Burgunder | Rosé | Spätburgunder Rotwein

-

Mineralwasser | Pils | Weizen | Softdrinks | Apfel- und Orangensaft

-

NACH DEM ESSEN | pro Person

1 Kaffee | Cappuccino oder Espresso

und

1 Digestif zur Wahl vom Schnapswagen

Zwetschge | Mirabelle | Williams | Walnussslikör

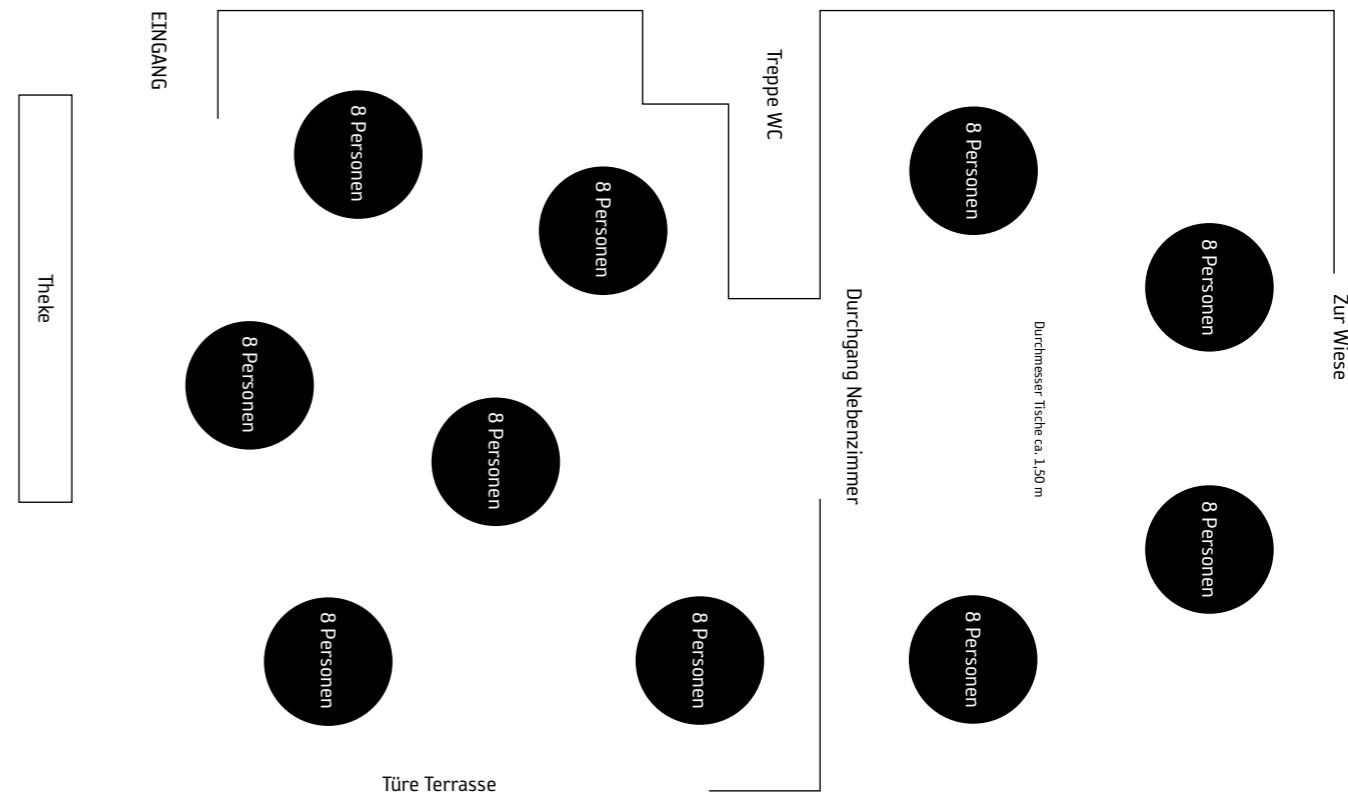
Preis p. P. 37,50 €

Kinder werden bis zum 15. Lebensjahr a la carte berechnet.

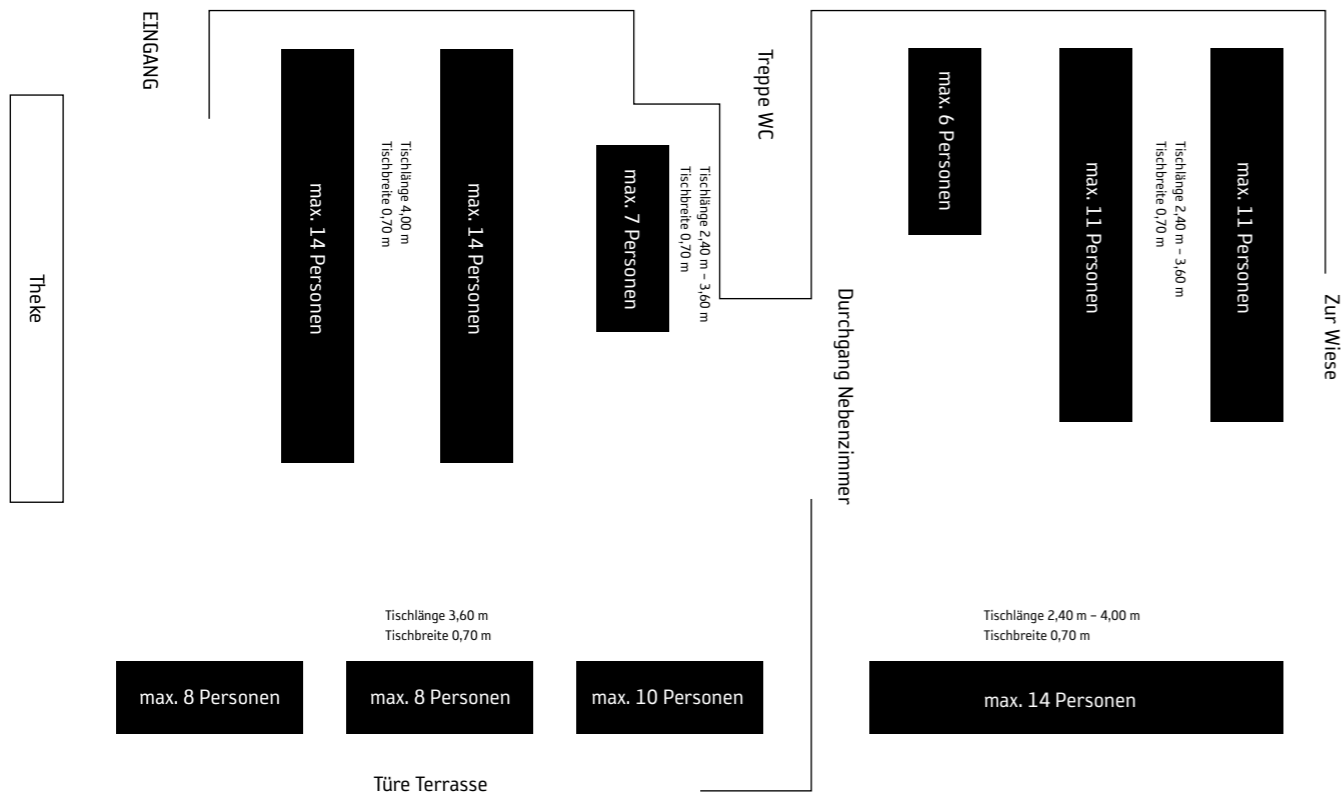
Die Getränkepauschale gilt von 17 bis 22 Uhr

Ihr trefft früher bei uns ein? Vor 17 Uhr wird pro Person pro Stunde 10 € berechnet.

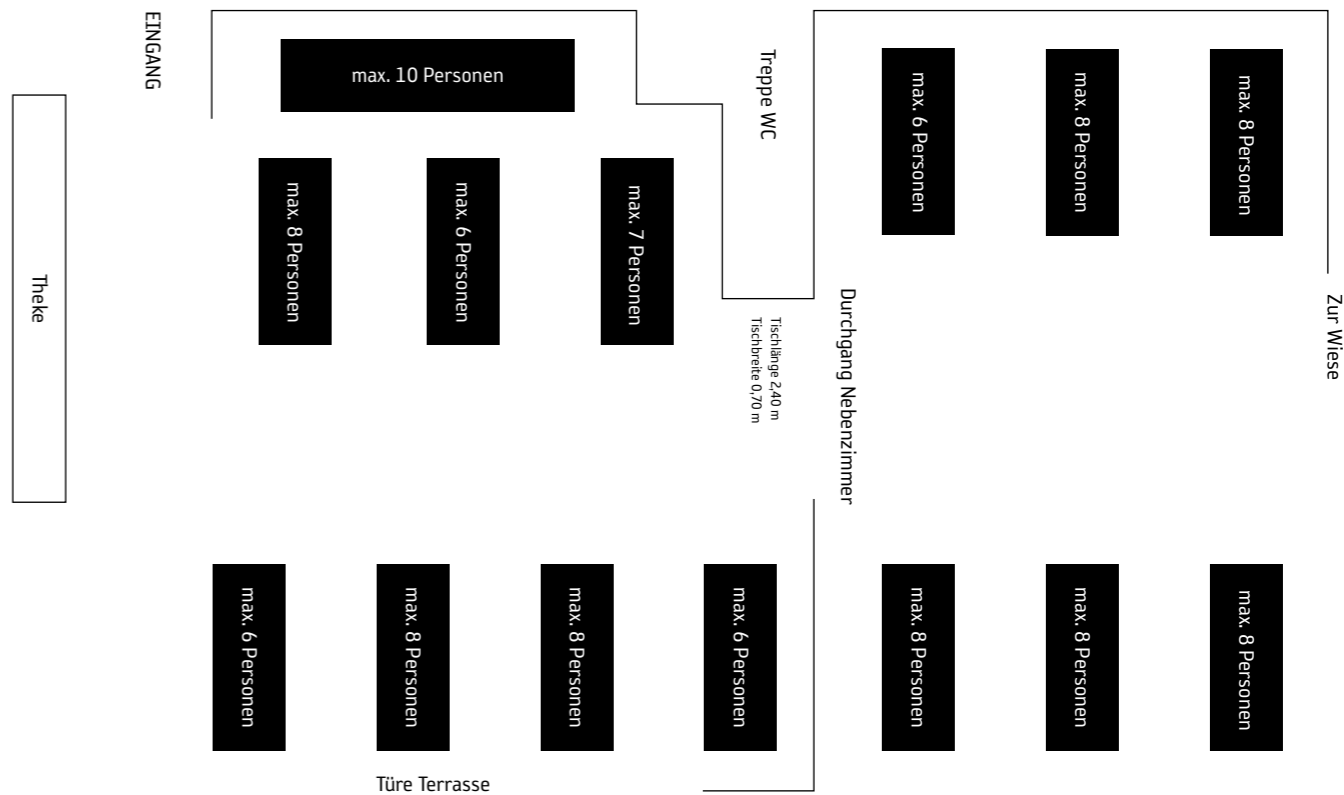
TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | runde Tische



TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | eckige Tische, Variante 1



TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | eckige Tische, Variante 2





LOCATIONWECHSEL ZUR PARTY INS WEINGUT

Nachdem Ihr in unserem Restaurant lecker gegessen habt, wechselt Ihr und Eure Gäste die Location in unser Weingut zur anschließenden Hochzeitsparty (im Verkaufsraum und angrenzendem Barriquekeller).

PAUSCHALPREIS VON 42 € PRO PERSON | ab 22 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails und Bier.

Die Mindestpersonenzahl liegt bei 80 Erwachsenen Personen. Bei kleineren Gruppen wird die Mindestpersonenzahl von 80 Erwachsenen berechnet.

zzgl. Schnäpse und Longdrinks

GIN TONIC-UPGRADE PAUSCHALPREIS VON 50 € PRO PERSON | ab 22 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails, Bier und Gin Tonic.

Kinder werden wie folgt bei der Party im Weingut berechnet:

bis 11 Jahre gratis

12 – 15 Jahre 10 €

(Bitte beachtet, dass Kinder im Restaurant anders berechnet werden! Siehe AGBs)

Sollte der Locationwechsel vor 22 Uhr sein, müssen wir die Getränke bis 22 Uhr a la carte berechnen. Denkt bitte daran, wenn Ihr weitere Gäste zur Party einladet!

GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT

SECCO | WEIN

W-SECCO®	Perlwein trocken
RIESLING	SE trocken
WEISSER BURGUNDER	SE trocken halbtrocken
GRAUER BURGUNDER	SE trocken
SCHEUREBE	SE lieblich
ROSÉ	SE trocken
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	SE trocken
WEINSCHORLE	rot weiß süß sauer

FOREST WEISS	trocken
FOREST ROT	trocken

WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON	Rosé Bitter Lemon Limette
SCHEU BERRY	Scheurebe Wild Berry Beeren
PINOT TONIC	Weißburgunder Tonicwater Rosmarin

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

SPRIZZER LEMON	Traubensaftschorle Bitter Lemon Limette
SPRIZZER BERRY	Traubensaftschorle Wild Berry Beeren
SPRIZZER TONIC	Traubensaftschorle Tonicwater Beeren

BIER | SCHLOSSBRAUEREI SCHMIEHEIM

Pils – Schlössle | 0,33 Ltr. Bügelflasche

ALKOHOLFREIES

Schwarzwaldsprudel	medium
hausteigene Traubensaftschorle	
Coca Cola	

GIN TONIC

ZWEIMANN Premium Dry Gin | Tonicwater | Limette
(im Gin Tonic Upgrade inkl. ansonsten 8,50 € pro Glas)

SCHNÄPSE

Walnusslikör	2 cl 3,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl 3,00 €
Weinhefebrand	2 cl 3,00 €
Tresterbrand	2 cl 3,00 €

selbst mitgebrachte Schnäpse nach Absprache
Korkgeld | 30,00 €/1 Ltr.-Fl

LONGDRINKS

Ihr bringt Eure gewünschten Alkoholikas selbst mit und wir berechnen pro Glas mit Eiswürfeln und Filler 4,50 €





ZUR SPÄTEREN STUNDE

gerne mischen wir auch das Angebot

GROSSES KÄSEBRETT

Internationale Käsesorten | Bibiliskäs | Butter | hausgebackenes Brot

p. P. 7,90 €

RÄUCHERBRETTLE

Schwarzwälder Schinken | Bauernspeck | Pfefferbeisser | Landjäger
Butter | hausgebackenes Bauernbrot

p. P. 7,90 €

HAUSGEBACKENER RUNDER HEFEZOPF

Süß: mit Nuss-Marzipanfüllung
Herzhaft: mit Zwiebeln | Speck oder mit Ziegenfrischkäse | Spinat

15,40 €/Stk

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

mit hausgebackenem Brot

p. P. 6,30 €

WURSTSALAT IM WECKGLAS

mit hausgebackenem Brot

p. Glas 2,80 €

CURRYWURST IM GLAS

Rote, geschnitten in Currysoße | Bauernbrotbaguette

p. Portion 3,80 €

HOCHZEITSPARTY IM WEINGUT

Ihr möchtet einfach nur eine lässige Hochzeitsparty schmeißen? Das ist in unserem Weingut möglich. Hier ist kein gesetztes Essen wie im Restaurant möglich, sondern verschiedenes Fingerfood und leckeres auf die Hand aus unserem Foodtruck (siehe nachfolgende Seiten). Nach Absprache wäre auch ein Grillbuffet möglich.

PAUSCHALPREIS VON 57 € PRO PERSON | ab 19 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails und Bier.

Die Mindestpersonenzahl liegt bei 80 Erwachsenen Personen. Bei kleineren Gruppen wird die Mindestpersonenzahl von 80 Erwachsenen berechnet.

zzgl. Schnäpse und Longdrinks

GIN TONIC-UPGRADE PAUSCHALPREIS VON 65 € PRO PERSON | ab 19 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails, Bier und Gin Tonic.

Kinder werden wie folgt bei der Party im Weingut berechnet:

bis 11 Jahre gratis

12 – 15 Jahre 10 €

(Bitte beachtet, dass Kinder im Restaurant anders berechnet werden! Siehe AGBs)

Ihr möchtet früher starten? Vor 19 Uhr wird pro Person pro Stunde 10 € berechnet.



FOODTRUCK »HEIMAT IM WECK«

Leckerer Essen aus unserem Foodtruck.

KLASSIK

Hausgemachtes Fleischküchle | Gurke | Kartoffel-Senf-Creme 5,50 €

GEZUPFTES

Pulled Pork | Weißkrautsalat 7,60 €

Pulled Beef | Weißkrautsalat 8,60 €

VEGI

Sommer:

Bio-Ziegenfrischkäse | Rukkula | geschmorte Paprika | Tomaten 7,60 €

Winter:

Bio-Ziegenfrischkäse | süß-saurer Kürbis | geschmorter Kürbis 7,60 €

GESCHMORT

Butterweiches Ochsenbäckle | Rotkohl | Röstzwiebeln 8,20 €

Sauerbraten | Rotkohl | Röstzwiebeln

GERÄUCHERT

Hauchdünnes Schäuferle | Kartoffelsalat | Senfdip 7,10 €

Räucherforelle | Karotte | Meerrettich | Salat 8,50 €

GEKOCHT

Kesselfleisch (vom Schwein) | Rahmkraut | Meerrettich 7,10 €

Tafelspitz (vom Rind) | Rahmkraut | Meerrettich 7,60 €

GSCHMOLZE

Riedkäse | Rosa gebratener Rinderrücken | Zwiebeln 8,70 €

BLACK FOREST

Wildbratwurst | Rotweinzwiebelmarmelade | Champignon | Salat 6,80 €

HEISS UND FLÜSSIG

Kartoffelsuppe 5,50 €

Kürbissuppe 5,50 €

Gulaschsuppe 7,50 €

DAZU

Knackiger Salat | Hausdressing 5,00 €

Ofenkartoffeln | Sauerrahm 4,50 €

Für Eure Hochzeitsparty entscheidet Ihr Euch für max. 3 verschiedene Gerichte. Die genaue Bestellmenge der einzelnen Gerichte erfolgt von Euch, natürlich gerne in Absprache mit uns. Es gilt ein Mindestumsatz von 500,00 € und einmalige Rüstkosten von 100,00 €. Der Foodtruck steht Euch für 2,5 Std. zur Verfügung.



FINGERFOOD

Fingerfood im Glas oder Schälchen serviert

BADISCH SCHWARZWALDSTYLE

Badischer Ziegenfrischkäse Kaiserstühler Kürbis	3,20 €/Stk.
Kartoffelsalat mit Fleischküchle	3,00 €/Stk.
Burger Schwarzwurst Leberwurst Kraut	3,55 €/Stk.
Tafelspitz in Sülze Meerrettich	3,00 €/Stk.
Schwarzwurst in Senfmarinade Cornichons	3,00 €/Stk.
Zanderroulade Balsamico-Linsen	3,30 €/Stk.
Schwarzwälder Schinken Gerstensalat	2,90 €/Stk.

BUNT GEMISCHT

Mozzarella Tomate Pesto	2,50 €/Stk.
Käsewürfel Trauben	2,50 €/Stk.
Südländisches Gemüse gebratene Garnele	3,50 €/Stk.
Roastbeef Gorgonzolacreme gebratene Zucchini	3,30 €/Stk.
Pastasalat Thunfisch Rucola	3,00 €/Stk.
Räucherforelle Rote Beete Meerrettichmousse	3,10 €/Stk.
Räucherlachs Grünkern Kräutercreme	3,10 €/Stk.

SUPPEN | Preis pro Portion von 350 ml

Herzhafte Gulaschsuppe	p. Portion 6,30 €
Waldpilzcremesüppchen	p. Portion 4,60 €
Kartoffelcremesüpple mit Wurzelgemüse	p. Portion 4,50 €

BROT | GEBACKENES

Brotkorb	p. P. 2,90 €
Herzhafter Gugelhupf Zopf (ca. 12 Stk.) gefüllt mit Speck-Zwiebel Zwiebel-Emmentaler	15,30 €/Stk.
Partybrot (12 Stk.) hausgebackenes Brot in Baguetteform lecker belegt Frischkäse Schinken Garnitur oder Frischkäse Gouda Emmentaler Garnitur	16,40 €/Stk.
Belegte Scheiben von Baguette Bauernbrot Nussbrot mit Käse Camembert Schinken Räucherlachs garniert	2,00 €/Stk.
runde Quiche Zwiebel-Speck Lauch-Käse	16,90 €/Stk.

**Außerdem könnt ihr aus den »Minidesserts« von Seite 26 und den Gerichten
»Zur späteren Stunde« von Seite 39 wählen.**

Für Eure Hochzeitsparty entscheidet Ihr Euch für max. 6 verschiedene Sorten. Es gilt eine Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte. Die empfohlene Menge zum „sattwerden“ liegt bei 8-10 Stück pro Person. Solltet Ihr Fingerfood und Foodtruck mischen wollen, besprechen wir mit Euch Menge und Auswahl gerne durch.

SUNDAY-WEDDING

Ihr startet mit einer freien Trauung auf der Wiese am Restaurant und stoßt anschließend mit Euren Gästen an (siehe Seite 16). Danach genießt Ihr ein schönes Menü aus den Vorschlägen oder es steht gegen ca. 11:15 Uhr ein leckeres Brunchbuffet bereit.

BRUNCHBUFFET

Kaffee | Tee | Schoki | Orangensaft (bis 12:30 Uhr inklusive)

-

Brötchen | Brot | Konfitüre | Honig | Käse | Wurst | Bircher Müsli im Weckglas

-

Räucherlachs auf CousCous | Räucherschinken auf Melone | Marinierter Feta
Blätterteiggebäck | Blattsalate mit Joghurtdressing | Tomate-Mozzarella | Karottensalat
Gurkensalat | Rote Beete-Salat

Eine Suppe Eurer Wahl

-

Pasta mit Salbei | Parmesan | Nüssen
Hähnchenbrust in Rahmsoße | glasierte Möhren | Spätzle
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten | Rotweinsoße | Speckbohnen | Ofenkartoffeln

-

Limetten-Topfenmousse mit Früchte und Limettensorbet

Preis p. P. 37,90 €

Dieses Arrangement ist buchbar von 10 bis 18 Uhr oder von 14 bis 24 Uhr. Ohne Mindestpersonenzahl aber bis maximal 80 Personen. Mindestumsatz von 4.500 € (ohne Setup, Hussen evtl. Sonderwünsche, Aufbauten o. ä.) Die Kinder speisen nach Kinderkarte und werden danach abgerechnet.





GASTGESCHENKE

Als Vorschlag für ein Gastgeschenk, haben wir hier für Euch unsere MINIS zusammengestellt.

WEIN

WEISSER BURGUNDER SE trocken	250 ml	4,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN PREMIUM Barrique trocken	250 ml	6,00 €

ALKOHOLFREI

TRAUBENSAFTSCHORLE	250 ml	2,00 €
--------------------	--------	--------

Alles nur solange Vorrat reicht.

Mit einem Anhänger, einem Spruch, einem Dankeschön, einem Bändchen drum rum oder einfach so, freut sich sicher jeder Gast über diese kleine Aufmerksamkeit.

Die kleinen Fläschchen lassen sich auch gut als »Platzkärtchen« verwenden, indem man einen Anhänger mit dem Namen des Gastes dran hängt.

Es kann natürlich auch für jeden Gast individuell ausgesucht werden.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER

Hier ein paar Empfehlungen von unserer Seite aus.

MUSIKER | BANDS | DJ

Piano Vocal | www.piano-vocal.de
DJ Axel F, Axel Früh | lexa-f@freenet.de
Randy Club

FOTOGRAFEN

Kevin Zurlinden | zurlinden-fotografie.de
Lisa Patzwald | lisapatzwald.de
Anna Huber Fotografie | annafoto.de
Bildermacherei Junele | bilder-macherei.de
Fokussiert | [instagram @jk.fokussiert](https://www.instagram.com/jk.fokussiert)
Selina Dold Fotodesign | [Instagram @selinadold.fotodesign](https://www.instagram.com/selinadold.fotodesign)
Eva Burger Fotografie | [Instagram @evaburgerfotografie](https://www.instagram.com/evaburgerfotografie)
Markus Heimbürger Photography | markusheimburger.com

GÄRTNEREIEIEN | DEKO

Gärtnerei Lösslin in Weisweil
Blumenhäfele in Ettenheim
Detailverliebt² | [Instagram @detailverliebt_hoch_2](https://www.instagram.com/detailverliebt_hoch_2)

KIRCHEN IN ETTENHEIM

<https://www.ettenheim.de/kirchen-kapellen>

REDNER FÜR FREIE TRAUUNG

Severine Bury | www.sevibury.de
Andrea Band | info-gesuchtundgefunden@web.de
Linda Müller | www.lindas-herzensworte.com
Carmen Tiedemann | [Instagram @traumzeit_hochzeitsreden](https://www.instagram.com/traumzeit_hochzeitsreden)

BRAUTMODE

Brautstube Wolfach
Charmed Weddings | charmed-weddings.de

LICHT- UND TONTECHNIK

Megatron Eventtechnik | [Mario Friese | www.megatron-info.com](http://www.megatron-info.com)

TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22
Taxi Greiff | Telefon 07824 66 504

ÜBERNACHTUNGSEMPFEHLUNGEN

Gasthaus Adler in Ettenheim
Express by HolidayInn in Ringsheim
Sleep & Dream in Ringsheim
B&B Hotel Ettenheim
Rebstock Münchweier
Zudem gibt es in unserer Region zahlreiche Ferienwohnungen.



FAQs

Wie ist der Ablauf, wenn ein Hochzeitstermin fix gebucht wird?

Wenn der Termin für Eure Hochzeit festgelegt ist, erhaltet Ihr von uns eine Buchungsbestätigung für diesen Termin, die Ihr innerhalb von sieben Tagen unterschrieben an uns zurücksendet. Ein paar Monate vor dem Hochzeitstermin erhaltet Ihr von uns Terminvorschläge für einen Besprechungstermin, an dem die komplette Hochzeitsfeier bzw. der komplette Ablauf mit Essensauswahl und allem drum herum, was bei uns auf dem Weingut abläuft besprochen wird. Das Besprochene erhaltet Ihr innerhalb weniger Tage schriftlich zusammengefasst. Wir berechnen keine Anzahlung, sondern Ihr erhaltet die Gesamtrechnungen nach Eurer Hochzeit. Der Rechnungsbetrag ist in einem Mal zu bezahlen. Hierfür könnt Ihr bei der Bank eine „Ausnahmegenehmigung für Sonderzahlungen“ einholen.

ESSEN IM RESTAURANT

Sind Änderungen in den Menüvorschlägen möglich?

Ja. Sowohl beim Fingerfood als auch beim Menü/Bufet.

Gibt es Hussen?

Für unsere Holzstühle gibt es keine wirklich passenden Hussen. Solltet Ihr daran Interesse haben, welche auszuleihen, müssten die Stuhlhussen vorab getesetet werden. Stehtische haben weder im Restaurant noch im Weingut Hussen, da es keine „Standart-Stehtische“ sind. Im Restaurant sind es Stahl-Stehtische mit Ornamenten und im Weingut eckige Stehtische mit schwarzem Fuß und weißer Tischplatte.

Wieviel Sitzplätze gibt es im Außenbereich?

Auf unserer Restaurant-Terrasse befinden sich max. 80 Sitzplätze.

Kann im Hintergrund Musik abgespielt werden?

Chilled-Dinner-Party-Musik wird im Restaurant als Hintergrundmusik abgespielt.

Wie ist es mit Beamer, Leinwand, Mikrofon?

Eine Leinwand und ein Beamer sind vorhanden. Ein Beamer muss selbst mitgebracht werden. Vorträge, Hochzeitsspiele usw. bieten sich im Restaurant zwischen den einzelnen Gängen gut an. Im Weingut zur Party ist es nicht empfehlenswert, da hier sonst die Partystimmung immer wieder unterbrochen wird.

Gibt es Spielsachen für Kinder?

Neben unserem großen Abenteuerspielplatz haben wir Bauklötze, Holzeisenbahn, Bücher und Malsachen für die Kids.

PARTY IM WEINGUT

Gibt es Sitzmöglichkeiten?

Wir stuhlen für maximal 20 Personen. Die Tische sind quadratisch mit weißer Tischplatte, schwarzem Fuß und ohne Tischdecken. Desweiteren sind ein Sofa und Stehtische vorhanden. Auf dem Vorplatz des Weinguts befinden sich Loungemöbel die ebenfalls mitgenutzt werden. Das sind 16 Sitzplätze.

Was gibt es für Dekoration?

In der Regel bringt das Brautpaar die eigene Dekoration mit. Oft wird auch die Dekoration, die vorab im Restaurant verwendet wird beim Locationwechsel ins Weingut gebracht. (Hierfür werden meist 2-3 Leute der Hochzeitsgesellschaft organisiert.)

Gibt es Getränkekarten?

Wir haben für die Theke die Getränkekarten in DIN A4-Aufstellern in unserem Design. Wenn etwas anderes gewünscht ist, muss selbst dafür gesorgt werden.

Wie läuft der Aufbau ab?

Wir bauen für Euch die Loungemöbel, Stehtische und Sitzgelegenheiten auf. Wenn eine Tischdekoration vom Brautpaar gewünscht ist und bei uns angeliefert wird, bauen wir diese ebenfalls gerne für Euch auf. Die Musik/Band/DJ kann am Veranstaltungstag während unserer Öffnungszeiten oder ab 20 Uhr im Weingut aufbauen, sollte aber gegen 21:30 Uhr fertig sein. Oder nach Absprache.

Wie ist es mit Beleuchtung im Weingut?

Wir haben eine kleine Eventbeleuchtung mit LED-Strahler, die in allen möglichen Farben auswählbar ist, da RGB. Wenn mehr gewünscht ist, können wir dies über unseren Veranstaltungstechniker für Licht- und/oder Tontechnik anfragen. In der Regel bringt die Band/Musik/DJ Tanzbeleuchtung und Tontechnik mit. Das ist völlig ausreichend.

Kann die Dachterrasse mitgenutzt werden?

Nein, leider nicht. Die Partys finden im Verkaufsraum und angrenzendem Barriquenkeller statt.

Wie lange darf gefeiert werden?

Open End. Ohne zusätzliche Berechnung.

Gibt es die Möglichkeit Kinder schlafen zu legen?

In der Produktionshalle kann ein »Matratzenlager« selbst aufgebaut werden. Dies ist allerdings im Zeitraum der Weinlese und Gärung der Weine (September/Oktober) nicht möglich. Platz für Wohnmobile und Wohnanhänger haben wir ebenfalls.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ANFRAGE UND RESERVIERUNG

Eure Anfrage ist zunächst unverbindlich und wird erst mit unserer schriftlichen Bestätigung des Termins und der Art der Veranstaltung wirksam. Reservierungen von Räumen, Terrassen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen, werden erst mit der Bestätigung durch uns für dieses sowie für den Veranstalter bindend.

PERSONENZAHL

Bitte meldet die genaue Gästezahl bis 48 Stunden vor dem Anlass, da alle Vorbereitungsarbeiten bis dahin abgeschlossen werden. Die Mindest-Gästezahl zzgl. evtl. weitere Personen wird in Rechnung gestellt.

ESSEN | TRINKEN | KUCHEN

Das Mitbringen von Speisen (dazu zählen auch Desserts!) und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind Kuchen und Torten für Kaffee und Kuchen. Bitte verzichtet hierbei auf das Angebot von Kuchen und Torten, die aus rohen, nicht durchgegartem Eiern hergestellt sind. Externe Caterer/Foodtrucks sind bei uns nicht gestattet!

RESTAURANT | BERECHNUNG DER KINDER

Gerne können die Kinder vor Ort wählen aus unserer Kinderkarte wählen. Die Abrechnung der Kinder erfolgt nach tatsächlicher Bestellung.

GESCHENKETISCH

Bitte sorgt dafür, dass Euer Geschenketisch vor oder während dem Locationwechsel von einer von Euch organisierten Person leergeäumt und Eure Geschenke versorgt werden. Es dürfen keine Geschenke liegen bleiben und wir haften auch nicht für evtl. Verluste.

MUSIK

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn halten wir ab 24 Uhr die Türen im Weingut zum Innenhof hin geschlossen. Die Verpflegung der von Euch gebuchten Musiker muss von Euch übernommen werden. Getränke für Musiker im Weingut bis 2 Personen inkl. ab 3 Personen Pauschal 30 € für alle Musiker/Band. Im Restaurant Essen/Getränke a la carte.

RESTAURANT | SERVICEKOSTEN

Unser Restaurant-Team berechnet für das Herrichten des Restaurants (wie z.B. Tische stellen, Dekoration entgegen nehmen usw.) eine Servicekostenpauschale von 100,00 €.

DEKORATION | SCHÄDEN

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen im Innen- und Außenbereich ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Es ist nicht gestattet Deko oder Sonstiges mit Tesa oder Nägeln o. Ä. zu fixieren! Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Die nach Absprache angebrachten Dekorationen müssen direkt nach Ende der Feier entfernt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, berechnen wir für die Entfernung zusätzlich 50,00 €. Wunderkerzen, Fontänen z.B. für die Hochzeitstorten und Tischfeuerwerk sind nicht gestattet! Eingebraachte Gegenstände: für Verlust oder Beschädigung übernehmen wir keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter/Gast die Versicherung selbst zu besorgen.

Sollte es Konfettikanonen geben, dürfen die Flitter ausschließlich aus silbernem Aluminium sein. Keine bunten Alu- oder Papierflitter, da diese Flecken hinterlassen! Wir berechnen für die Reinigung der Flitter und/oder Blumenblüten zusätzlich 30,00 €.

Kerzen/Teelichter/Stumpenkerzen dürfen ausschließlich in Windlichtern aus Glas aufgestellt werden.

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät unseres Weinguts und Restaurants, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Der Betreiber kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen.

Für die Reinigung von Erbrochenem im Innen- oder Außenbereich berechnen wir zusätzlich je 100,00 €.

Es dürfen keine Gegenstände/Kabel etc. mit Klebeband jeglicher Art auf dem Fußboden befestigt werden!

Eure Dekorationsgegenstände nehmt Ihr – soweit möglich – direkt nach der Feier mit oder wir deponieren diese in unserer Produktionshalle nach Absprache mit dem Team Weingut. Diese müssen am darauffolgenden Montag während unserer Öffnungszeiten im Weingut abgeholt werden. Montag bis Freitag zwischen 10 und 18 Uhr, Samstag 10 bis 14 Uhr.

FEUERWERK

Wir bitten Euch, wenn Ihr ein Feuerwerk plant, dieses bei der Stadt Ettenheim anzumelden! Laut Gesetzgeber dürfen Himmelslaternen oder Ähnliches nur noch mit Erlaubnis der Luftfahrtbehörde gestartet werden! Die Überreste des Feuerwerks müssen entsorgt und mitgenommen werden. Ansonsten berechnen wir für die Entsorgung zusätzlich 50 €.

CORONA | UMBUCHUNG | STORNIERUNG

Kann eine Hochzeit aufgrund von Corona und den Einschränkungen der Bundesregierung nicht durchgeführt werden, aber ein Ersatztermin ausgewählt werden, entstehen Euch keine Umbuchungskosten. Solltet Ihr gar nicht mehr feiern wollen und den Termin komplett stornieren, berechnen wir folgendes Ausfallhonorar:

Rücktritt 200 Tage vor der Feier | 2.500,00 € – Rücktritt 100 Tage vor der Feier | 3.500,00 €
Sollten Feiern bei einer bestimmten Größe durchführbar sein (z. B. 50 Personen) und Ihr die Feier so auch feiern möchtet, werden wir die Mindestpersonenzahl (z. B. für die Getränkepauschale im Weingut) dementsprechend anpassen.

Die Stornierungskosten für eine Freie Trauung ohne anschließender Feier bei uns liegen bei Rücktritt 200 Tage vor Ihrer Feier | 300,00 € – Rücktritt 100 Tage vor Ihrer Feier | 400,00 €

PREISE

Alle Preise in diesem Angebot sind brutto-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

BEZAHLUNG

Wir stellen nach der Veranstaltung eine Gesamtrechnung aus. Diese kann Bar, oder per Überweisung beglichen werden. Unser Team freut sich sehr über ein Trinkgeld. Dieses könnt ihr gerne in Bar bereits in Kuverts getrennt nach Betrieb Weingut / Restaurant am Tag der Feier oder bei der Abholung Eurer Dekoaktion bei uns abgeben. Vielen Dank.

KOMMUNIKATION

Die Kommunikation erfolgt ausschließlich zwischen Brautpaar und Weber.
Zwischenstellen wie Weddingplaner werden nicht akzeptiert.

WICHTIGER HINWEIS

Aufgrund von hausinternen Planungen und Baumaßnahmen behalten wir uns vor, den Restaurant-Betrieb vorübergehend in einem Restaurant-Zelt oder Ähnlichem weiterzuführen. Evtl. Änderungen bei der Umsetzung werden wir zeitnah mit Euch abstimmen.

**Bitte informiert Dritte, wie Musiker/Band/Fotoboxlieferant usw. über unsere AGB`s.
Dies gilt insbesondere für Klebebänder am Boden!**



Weingut und Restaurant Weber
Im Offental 1 | 77955 Ettenheim
www.weingut-weber.com