

HEIRATEN AUF DEM WEINGUT

außergewöhnlich – einmalig



WEBER

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 01/2024

Gültig für das Jahr 2024. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste ist diese hinfällig.

EURE ANSPRECHPARTNERINNEN

Larissa Schrenk, Isabel Jäger 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
ARRANGEMENTS	7
FREIE TRAUUNG IM WALNUSSGARTEN	8
FINGERFOOD	13
SEKTEMPFANG IM RESTAURANT	14
KAFFEE UND KUCHEN	16
MENÜS	18
GETRÄNKEKARTE RESTAURANT	24
GETRÄNKEPAUSCHALE RESTAURANT	25
TISCHPLÄNE	27
LOCATIONWECHSEL INS WEINGUT ZUR PARTY	31
GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT	32
ZUR SPÄTEREN STUNDE	35
HOCHZEITSPARTY IM WEINGUT	36
BRÖTCHEN UND FINGERFOOD IM WEINGUT	38
FOODTRUCK IM WEINGUT	40
AUFBAUPLAN HOCHZEITSPARTY IM WEINGUT	42
SUNDAY WEDDING	44
GASTGESCHENKE	47
EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER	48
FAQ	50
AGB	54



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.

Ihr habt viele Möglichkeiten Euren besonderen Tag bei uns zu gestalten. Vielleicht beginnend mit einer freien Trauung im Walnussgarten mit anschließendem Sektempfang oder einem Sektempfang und evtl. anschließendem Kaffee und Kuchen auf der Panoramaterasse. Gegen Abend genießt Ihr ein leckeres Hochzeitsmenü im rustikalen Restaurant (bis zu max. 100 Personen.) Anschließender Locationwechsel zu Dessert, Hochzeitstorte und Party ins Weingut gegenüber. Dort wird in der Vinothek und dem angeschlossenen Barriquekeller gefeiert – open End! Eure gebuchte Band oder Dj´s finden vor der großen Glasfront Platz. Die Tanzfläche ist davor mit direkter Anbindung an die Getränkekeke. Im Weingut finden bis zu 200 Personen Platz, wer also weitere Gäste zur Party einladen möchte, gar kein Problem. Vielleicht auch eine tolle Möglichkeit die Arbeitskollegen einzuladen oder eine tolle Option anstatt eines separaten Polterabends.

Zudem gibt es auch die Möglichkeit eine lockere Hochzeitsparty z.B. nach einer standesamtlichen oder freien Trauung ausschließlich im Weingut zu feiern. Hierfür haben wir eine Auswahl an Fingerfood und unseren Foodtruck. Oder aber auch ein 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



ARRANGEMENTS

TISCHDEKORATION

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

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/Stehtische.

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 Namenskärtchen 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.

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 28/29 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.

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.

FREIE TRAUUNG IM WALNUSSGARTEN

Bei schlechtem Wetter in der Produktionshalle im Weingut.

Vorbereitung und Aufbau	Pauschal 250,00 €
Festbank mit weißer Husse	pro Bank 18,00 €
Festbank schwarz ohne Husse	pro Bank 5,00 €
Inkl. 7 Stehtische, 1 Barriquefass für Trauredner und 2 schwarze Stühle für das Brautpaar.	

ZUBUCHBAR

PALETTEN-LOUNGEMÖBEL (max. 40 Sitzplätze)	pro Lounge mit 2 Sitzplätzen 50,00 €
---	--

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

SEKTEMPFANG

GETRÄNKEPAUSCHALE SEKTEMPFANG | 15 € pro Person

inkl. Personal, W-Secco® Perlwein trocken, Apfelsaftschorle, Bier, Mineralwasser

Beim Sektempfang haben wir keine Mindestpersonenzahl.

Kinder von 0-15 Jahren sind gratis.

Ihr wünscht Euch **Kaffee** zum Sektempfang im Walnussgarten oder im Weingut? Hierfür empfehlen wir Euch das beansbar.de aus Ettenheim.

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 600,00 € zzgl. Set Up, Sektempfang und Fingerfood.







FINGERFOOD UND SNACKS ZUM EMPFANG | NACH DER TRAUUNG

FINGERFOOD »MIX« Preis p. P. 14,00 €

Fleischküchle | Kartoffelsalat
 Herzhaftes Mini-Sandwich (Schwarzwälder Schinken | Emmentaler)
 Wassermelone | Feta
 Riedkäse | Trauben

HAUSGEBACKENER HEFEZOPF (Kasten- oder Gugelhupfform) Preis p. Stk. 18,00 €
 gefüllt mit Marzipan – Nuss | Frischkäse – Spinat | Mozzarella – Tomate | Speck – Zwiebel

½ BELEGTES BRÖTCHEN MIT FRISCHKÄSE BESTRICHEN »dekorativ ausgarniert«

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20

belegt mit Salami	Stück 2,70 €
belegt mit Schwarzwälder Schinken	Stück 2,90 €
belegt mit Weichkäse »Brie«	Stück 2,90 €
belegt mit Emmentaler	Stück 2,80 €
belegt mit Räucherlachs	Stück 3,40 €

ausschließlich im Restaurant | Panoramaterrasse

BADISCHER FLAMMENKUCHEN (Ø ca. 30 cm.) »handlich geschnitten«	
Zwiebelkuchen	11,00 €/Stk.
Lachskuchen	12,80 €/Stk.
Vegetarisch nach Saison (z.B. Tomate/Lauch, Pilze/Paprika, Kürbis)	11,50 €/Stk.

SEKTEMPFANG IM RESTAURANT

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

SECCO | SEKT

W-SECCO® | Perlwein trocken

0,75 Ltr. Flasche | 24,00 €

WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON | Rosé, Schweppes Bitter Lemon, Limettenscheibe

Glas | 7,50 €

MÜLLER THAI | Müller-Thurgau, Mangosirup, Limettensaft, Limettenscheibe

Glas | 7,50 €

APEROL SPRIZZ | W-Secco®, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Glas | 7,50 €

HUGO | W-Secco®, Holunder, Soda, Minze, Limette

Glas | 7,50 €

ALKOHOLFREIER HUGO | Soda, Holunder, Minze, Limette

Glas | 6,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER

0,7 Ltr. Flasche | 5,70 €

1,0 Ltr. Flasche | 6,70 €

MOBILIAR

STEHTISCH

pro Tisch | 4,00 €



KAFFEE UND KUCHEN

KAFFEE- UND KUCHENBUFFET | mit Kaffeepauschale im Restaurant

pro Gedeck | 8,90 €

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

HOCHZEITSTORTE | im Weingut

inklusive

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

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 22. Kinder essen nach Kinderkarte – Auswahl vor Ort – oder Berechnung nach Verzehr am Buffet.

MENÜ A

Brotkorb | Aufstrich
–
Frischkäseterrine | Tomatensalsa
Parma Schinken | Blattsalate
–
Petersilienwurzelcreme
–
Hauptgang vom Buffet
Geschmortes Ochsenbäckle | Rotweinsauce
Schweinefilet
im Blätterteigmantel | Rahmsauce
Fischfilet | Rieslingsoße
Vegetarischer Süßkartoffel-Feta-Strudel
Möhren | Grüne Bohnen | Nudeln
Kartoffelgratin

Preis p. P. 48,70 €

MENÜ B

Brotkorb | Aufstrich
–
Antipasti | Schinken | Blattsalat
–
Pilzrahmsuppe
–
Hauptgang vom Buffet
Geschmorter, zarter Kalbsbraten
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kräutern
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
Rahmsauce | Rotwein-Zwiebelsauce
Blumenkohl | Brokkoli | Möhren | Spätzle
Serviettenknödel

Preis p. P. 49,80 €

MENÜ C

Brotkorb | Aufstrich
–
Bunter gemischter Salat
–
Erbsenschaumsuppe
–
Hauptgang vom Buffet
Schweinelendchen mit Speck gebraten
Maishähnchenbrust mit Salbei
Rinderschmorbraten | Spätburgundersauce
Gebratenes Gemüse | Grüne Bohnen
Kräuternudeln | Kartoffelpüree
vegetarisch:
Zucchini-Feta-Muffin auf Tomatensalsa

Preis p. P. 49,80 €

MENÜ D

Brotkorb | Aufstrich
–
Kleine Lauchquiche | Feta
geschmorte Tomate | Salsiccia | Blattsalat
–
Kürbiscremesüppchen *saisonal*
alternativ Karotten-Ingwercremesüppchen
–
Hauptgang vom Buffet
Kräuter-Pfefferbraten vom Schwein
Roastbeef | Fischfilet
Karotten | gefüllte Zucchini
Kartoffelplätzchen
Kartoffel-Lauchgratin | breite Nudeln

Preis p. P. 50,40 €

GRILLBUFFET

möglich von April bis September

Brotkorb | Aufstrich
–
Marinierte Wassermelone | Feta
Schwarzwälder Schinken
–
Kräuterrahmsuppe
–
Unser Küchenteam grillt für Euch auf der Terrasse
Steaks von Pute | Schwein | Rind
Merquez | Grillkäse | Fischfilet | Drumsticks
dazu
Grillsoßen | Kräuterbutter
Blattsalat | Karottensalat | Gurkensalat
Tomate-Mozzarella
Ofenkartoffeln | Cous Cous
grüne Bohnen | Grilltomaten

Preis p. P. 53,80 €

HOCHZEITSMENÜS | komplett serviert

Die Suppen sind im Menü immer eine kleinere Version. Zum Dessert wird ins Weingut gewechselt. Hier gibt es dann die Minidesserts. Auswahl auf Seite 22. Kinder essen nach Kinderkarte – Auswahl vor Ort in der Kinderspeisekarte.

MENÜ 1

Brotkorb | Aufstrich
–
Kleiner gemischter Salat
–
Kräutersuppe
–
Maispouardenbrust
gefüllt mit Tomaten-Ricotta
Gebratenes Gemüse | Nudeln
Fächerkartoffeln

Preis p. P. 40,00 €

MENÜ 2

Brotkorb | Aufstrich
–
Rösti | Räucherlachs | Creme Fraiche
Blattsalat
–
Rahmsüppchen von Kresse
–
Rinder- und Kalbsfilet | Pilzrahmsoße
Blumenkohl | Brokkoli
Serviettenknödel | Spätzle

Preis p. P. 53,80 €

MENÜ 3

Brotkorb | Aufstrich
–
Marinierte Avocado | Kirschtomaten
Blattsalat
–
Lauchcremesuppe
–
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
Speckbohnen | Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Sour Cream

Preis p. P. 48,40 €

MENÜ 4

Brotkorb | Aufstrich
–
Mozzarella | Basilikumcreme
bunte Tomaten | Blattsalat
–
Nudelsuppe
–
Schweinelendchen
Speck-Pfefferkruste | Rahmsoße
Glasierte Möhren | Grüne Bohnen
Nudeln | Kartoffelgratin

Preis p. P. 42,00 €

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 +2,30 €
oder
Gebratenes Kabeljaufilet auf getrüffeltem Risotto +8,50 €

HOCHZEITSBUFFET

*Vorspeise und kleine Suppe serviert
Hauptgang als Buffet*

Brotkorb | Aufstrich

–

Bunter gemischter Salat

–

Nudelsuppe | Markklößchen

–

Schweinelendchen | Rahmsoße

Lachsfilet | Rieslingsoße

Geschmorter Rinderbraten | Rotwein-Zwiebelsoße

Glasierte Karotten | Speckbohnen

Nudeln | Kartoffelgratin

Preis p. P. 41,50 €

MINIDESSERTS

*Hier empfehlen wir 1,5 Stk. pro Person.
Pro Sorte müssen mind. 20 Stk. bestellt werden.*

Grießflammerie | Aprikose

Dunkle Schokomousse | Zwetschge

Cheesecake-Limettencreme | Beeren

Vollmilchschokomousse | Kirschen | Eierlikör

Maracuja-Mascarpone-Creme

Panna Cotta | Himbeerpüree

Topfen-Vanillemousse | Mangopüree

EISIGES

Himbeer-Parfait

Mandel-Parfait | Amarettini

Preis p. Stück 3,90 €



Kleiner Auszug aus der Getränkekarte im Restaurant

ALKOHOLFREIES UND WEITERE GETRÄNKE

»Bad Dürrheimer« Mineralwasser Classic, Medium oder Still	0,75 Ltr. 5,70 € 1,0 Ltr. 6,70 €
»Sinalco« Cola Orange Cola-Mix	0,33 Ltr. 3,70 €

SAFT | SAFTSCHORLE | FRUCHTSAFTKELLEREI ZIMMER

Apfelsaft naturtrüb	0,5 Ltr. 4,90 €
Orangensaft	0,5 Ltr. 4,90 €
Johannisbeernektar	0,5 Ltr. 4,90 €

ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN

Johannisbeer-Lavendel-Schorle	0,33 Ltr. 3,70 €
-------------------------------	--------------------

ULMER BIER | FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER | RENCHEN

Pils Pils alkoholfrei	0,33 Ltr. 3,60 €
Weizen	0,5 Ltr. 4,80 €

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	26,00 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	26,00 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	26,00 €
SCHEUREBE	lieblich	26,00 €
ROSÉ	trocken	26,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken	26,00 €

BLACK FOREST | 0,75 Liter Flasche

FOREST WEISS	trocken	26,00 €
FOREST ROT	trocken	26,00 €

PREMIUM | 0,75 Liter Flasche

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

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
–

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 | Walnusslikör

Preis p. P. 43,00 €

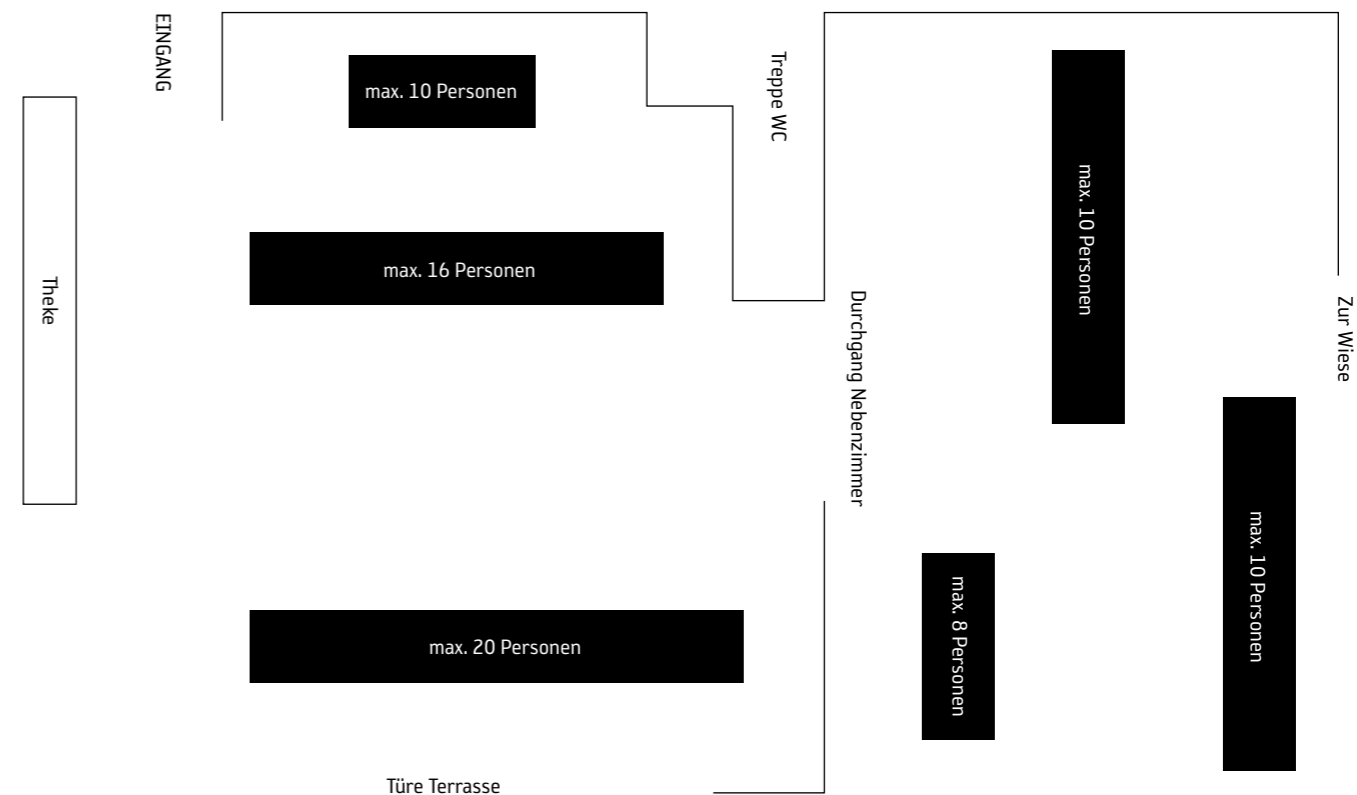
Kinder werden bis zum 15. Lebensjahr a la carte berechnet.

Die Getränkepauschale gilt von 17 bis 22 Uhr

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

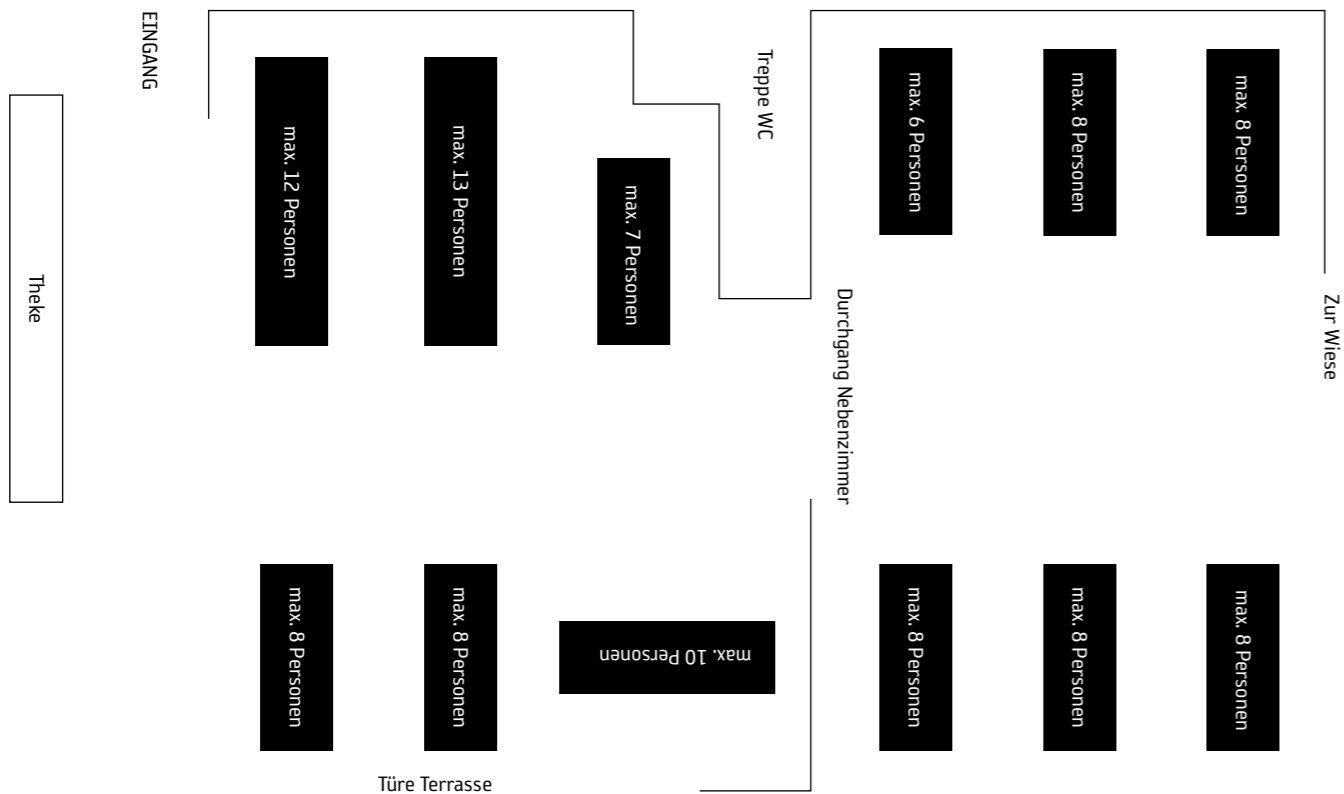


TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 1 / ca. 74 Personen



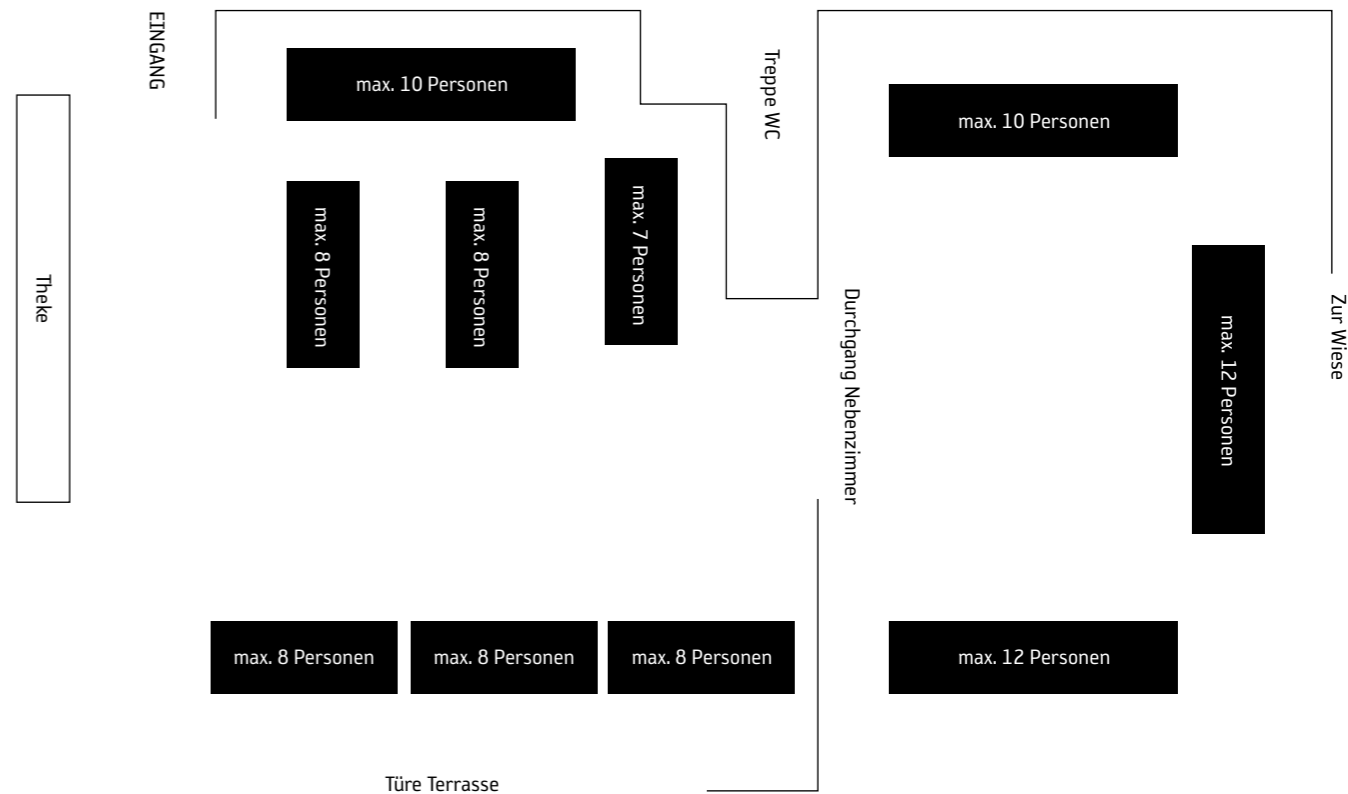
Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm

TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 2 / ca. 106 Personen



Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm

TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 3 / ca. 91 Personen



Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm



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).

REGULÄRE GETRÄNKEPAUSCHALE | 49 € pro Person | ab 22 Uhr
inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke,
Weine, Weingetränke, Bier, Kaffee und Geschirr.
zzgl. Schnäpse und Longdrinks

GIN TONIC-UPGRADE GETRÄNKEPAUSCHALE | 57 € pro Person | ab 22 Uhr
inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke,
Weine, Weingetränke, Bier, Gin Tonic, Kaffee und Geschirr.
zzgl. Schnäpse und Longdrinks

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

Kinder sind bei der Party im Weingut von 0-15 Jahren gratis.
(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!

ZUBUCHBARE ELEMENTE FÜR DIE PARTY IM WEINGUT

FASS-FEUER | Deko-Weinfässer mit Feuerstelle

1 Stk. gratis | 2 Stk. 50,00 € | 3 Stk. 75,00 €

GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT

SECCO | WEIN

W-SECCO®	Perlwein trocken
WEISSER BURGUNDER	SE trocken halbtrocken
GRAUER BURGUNDER	SE trocken
SAUVIGNON BLANC	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	Apfelsaftschorle Bitter Lemon Limette
SPRIZZER BERRY	Apfelsaftschorle Wild Berry Beeren
SPRIZZER TONIC	Apfelsaftschorle Tonicwater Beeren

BIER | SCHLOSSBRAUEREI SCHMIEHEIM

Pils – Schlössle | 0,33 Ltr. Bügelflasche

ALKOHOLFREIES

Schwarzwaldsprudel medium
Apfelsaftschorle
Coca Cola

GIN TONIC

ZWEIMANN Premium Dry Gin | Tonicwater | Limette
(im Gin Tonic Upgrade inkl. ansonsten 9,50 € 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 €/Flasche

LONGDRINKS

Ihr bringt Eure gewünschten Alkoholikas selbst mit und wir berechnen pro Glas mit Eiswürfeln und Filler* 5,00 €
*Coca-Cola, Schweppes Tonicwater/Wild Berry/Bitter Lemon
(z.B. für Havanna Cola, Asbach Cola, Vodka Lemon)





ZUR SPÄTEREN STUNDE

Gerne »mischen« wir das Angebot | mindestens 20 Portionen je Sorte
Immer mit dabei: hausgebackenes Brot in Baguetteform.

GROSSES KÄSEBRETT p. P. 9,90 €
Bunte Auswahl an verschiedenen Käsesorten | Trauben

RÄUCHERBRETT p. P. 9,90 €
Schwarzwälder Schinken | Salami | Landjäger | Pfefferbeisser

2 FLEISCHKÜCHLE | Senf p. P. 6,70 €

GULASCHSUPPE (300g) p. P. 8,40 €

CHILLI CON CARNE (300g) p. P. 7,70 €

WURSTSALAT IM WECKGLAS p. Glas 3,10 €

CURRYWURST IM GLAS p. P. 4,60 €

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.

REGULÄRE GETRÄNKEPAUSCHALE | 70 € pro Person | ab 19 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Strom, Heizung, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails, Bier, Kaffee, Geschirr, Auf- und Abbau von Palettenlounge (max. 40 Sitzplätze, fällt bei Schlechtwetter weg) und schwarzen Festgarnituren (bei Grillbuffet und Schlechtwetter in der Produktionshalle). Zzgl. Schnäpse und Longdrinks

GIN TONIC-UPGRADE GETRÄNKEPAUSCHALE | 78 € pro Person | ab 19 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Strom, Heizung, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails, Bier, Gin Tonic, Kaffee, Geschirr, Auf- und Abbau von Palettenlounge (max. 40 Sitzplätze, fällt bei Schlechtwetter weg) und schwarzen Festgarnituren (bei Grillbuffet und Schlechtwetter in der Produktionshalle). Zzgl. Schnäpse und Longdrinks

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

Kinder sind bei der Party im Weingut von 0-15 Jahren gratis.

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

ZUBUCHBARE ELEMENTE FÜR DIE PARTY IM WEINGUT

FASS-FEUER | Deko-Weinfässer mit Feuerstelle

1 Stk. gratis | 2 Stk. 50,00 € | 3 Stk. 75,00 €



BRÖTCHEN UND FINGERFOOD

im Glas oder Schälchen serviert

½ BELEGTES BRÖTCHEN MIT FRISCHKÄSE BESTRICHEN »dekorativ ausgarniert«

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20

belegt mit Salami	Stück 2,70 €
belegt mit Schwarzwälder Schinken	Stück 2,90 €
belegt mit Weichkäse »Brie«	Stück 2,90 €
belegt mit Emmentaler	Stück 2,80 €
belegt mit Räucherlachs	Stück 3,40 €
belegt mit Tomate-Mozzarella	Stück 2,90 €
Flammenkuchentörtchen bunt gemischt Speck Zwiebel Käse Vegi	Stück 2,20 €

SUPPEN | Preis pro Portion von 350 ml

Herzhafte Gulaschsuppe	p. Portion 7,50 €
Waldpilzcremesüppchen	p. Portion 4,60 €
Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse	p. Portion 4,50 €

BROT | GEBACKENES

Brotkorb Mini Brötchen Sortiment p. P. 3 Stück	p. P. 3,10 €
--	--------------

BUNT GEMISCHT

Tomaten-Mozzarellabällchen Basilikum	3,10 €/Stk.
Käsewürfel Trauben	3,10 €/Stk.
CousCous Merguez	3,30 €/Stk.
Süß-saurer Kürbis Bio-Ziegenfrischkäse Mandeln <i>vegetarisch</i>	3,50 €/Stk.
Eingelegter Tafelspitz Paprika	3,30 €/Stk.
Rote Beete Würfel Feta Walnuss <i>vegetarisch</i>	3,30 €/Stk.
Räucherforelle Kartoffel Gurke	3,30 €/Stk.
Zanderterrine Räucherlachs Sellerie	3,70 €/Stk.
Maishähnchen Wurzelgemüse Grünkern	3,70 €/Stk.
Riedkäse Oliven Salsiccia	3,70 €/Stk.
Roastbeef Südländisches Gemüse Pesto	3,70 €/Stk.
Schwarzwälder Schinken Gerstensalat	3,20 €/Stk.
Kartoffelsalat Fleischküchle	3,30 €/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.

FOODTRUCK »HEIMAT IM WECK«

Leckerer Essen aus unserem Foodtruck.

KLASSIK

Hausgemachtes Fleischküchle | Gurke | Kartoffel-Senf-Creme 6,40 €

GEZUPFTES

Pulled Pork | Weißkrautsalat 9,30 €

Pulled Beef | Weißkrautsalat 10,10 €

VEGI

Sommer:

Bio-Ziegenfrischkäse | Rukkula | geschmorte Paprika | Tomaten 9,00 €

Winter:

Bio-Ziegenfrischkäse | süß-saurer Kürbis | geschmorter Kürbis 9,00 €

GESCHMORT

Butterweiches Ochsenbäckle | Rotkohl | Röstzwiebeln 10,10 €

Sauerbraten | Rotkohl | Röstzwiebeln 10,10 €

GERÄUCHERT

Schäufele | Kartoffelsalat | Senfdip 8,10 €

Räucherforelle | Karotte | Meerrettich | Salat 9,80 €

GSCHMOLZE

Riedkäse | Roastbeef | Champignon-Zwiebeln | grober Pfeffer 10,10 €

GEKOCHT

Kesselfleisch (vom Schwein) | Rahmkraut | Meerrettich 8,30 €

Tafelspitz (vom Rind) | Rote Beete Creme | Meerrettich 8,90 €

BLACK FOREST

Wildbratwurst *saisonal* | Rotweinzwiebelmarmelade | Champignon | Blattsalat 7,90 €

HEISS UND FLÜSSIG (Portion 250g)

Kartoffelsuppe | Kürbiscremesuppe | Karotten-Ingwersuppe 6,30 €

Gulaschsuppe 8,50 €

BEILAGEN DAZU (je Sorte mind. 20 Portionen)

Knackiger Salat | Hausdressing 3,20 €

Ofenkartoffeln | Sauerrahm 5,20 €

Kartoffelsalat | Nudelsalat 2,40 €








FÜR DIE KIDS

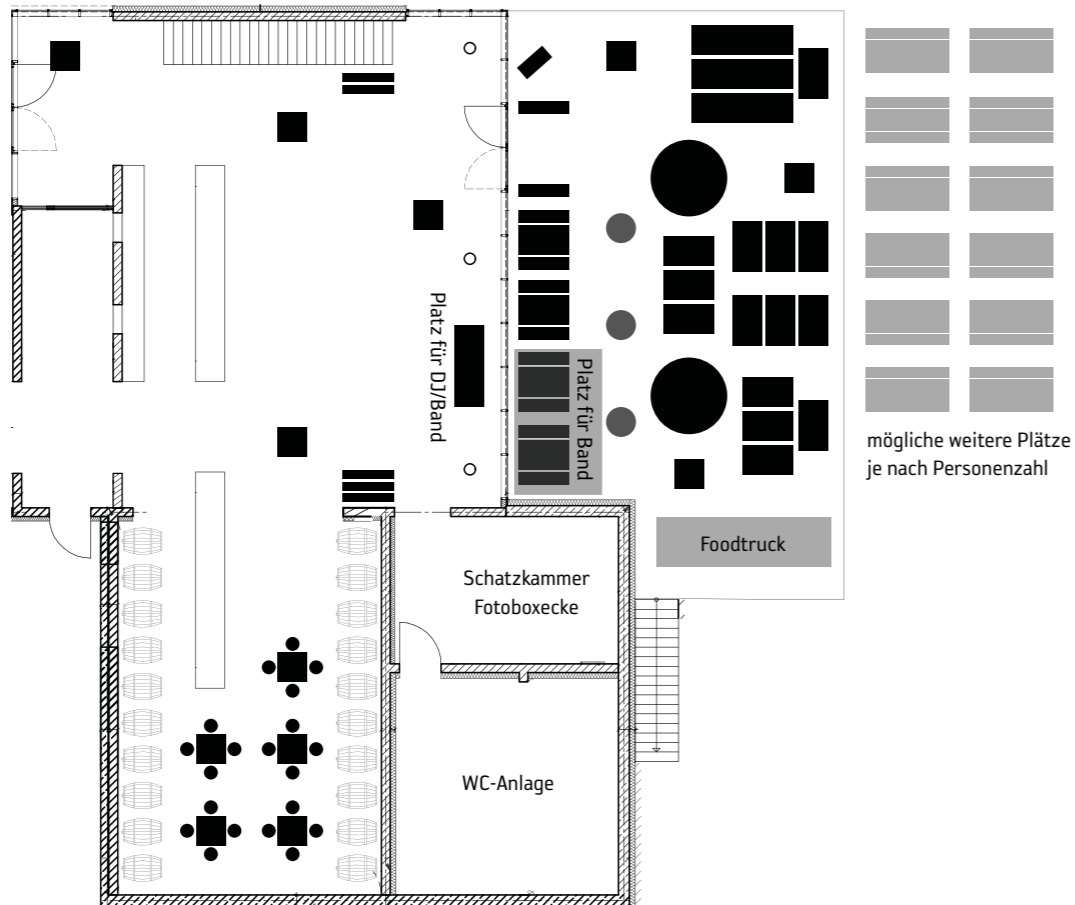
1 Perle Wienerle mit Weckle 6,00 €

Unsere Empfehlung: Für Eure Hochzeitsparty entscheidet Ihr Euch für max. 3 verschiedene Weck. Plant 2 Weck pro Person plus die Beilagen. Bestellmenge der einzelnen Weck erfolgt von Euch, natürlich gerne in Absprache mit uns.

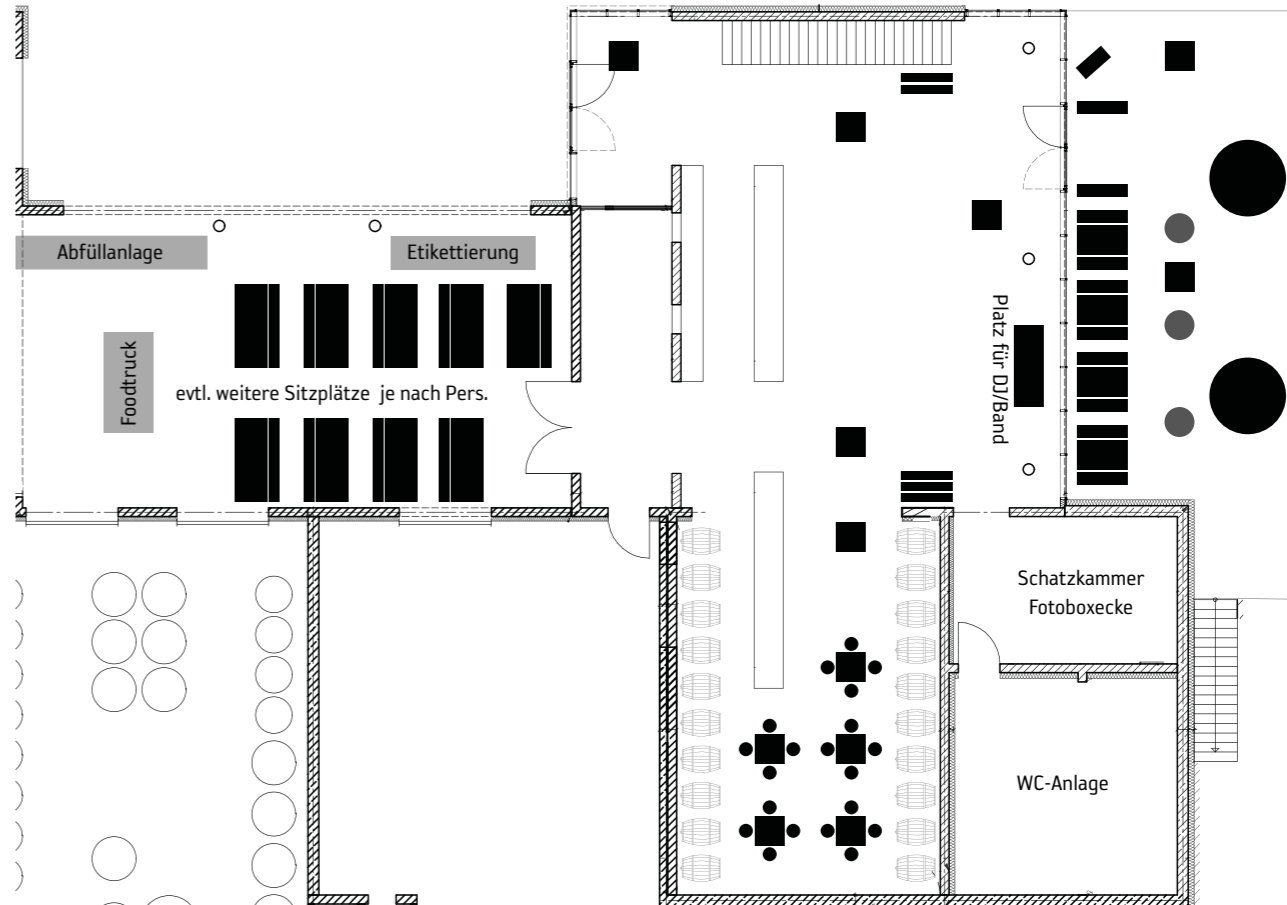
Es gilt ein Mindestumsatz von 500,00 € und einmalige Rüstkosten von 110,00 €. Der Foodtruck steht Euch für 2,5 Std. zur Verfügung – teilt uns die Startzeit mit!

AUFBAUPLAN | Hochzeitsparty Weingut outdoor

-  Bäume mit Sitzbank
-  Stehtische 60x60 cm
-  Holzlounge Tisch 120x78 cm
-  Festgarnitur Tisch 220x58 cm
Bank 220x29 cm
-  Palettenlounge
Tisch 120x80 cm
-  FassFeuer
-  Sitztische 80x80 cm



AUFBAUPLAN | Hochzeitsparty Weingut Schlechtwetter indoor



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 | Rotweinsauce | Speckbohnen | Ofenkartoffeln

–

Limetten-Topfenmousse mit Früchte und Limettensorbet

Preis p. P. 45,60 €

Dieses Arrangement ist buchbar von 10 bis 19 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 €
------------------------------	--------	--------

Nur solange Vorrat reicht. Wenn Ihr die kleinen Fläschle für Eure Hochzeit möchtet, müsst Ihr diese vorab im Wein-
gut kaufen und mit nach Hause nehmen. Wir können keine Reservierungen vornehmen.

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.

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

DJ music to move | Kim Schulz | kim.schulz@gmx.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

Mia Loyal | Instagram [@illumiaiekona_hochzeitsfoto](https://www.instagram.com/illumiaiekona_hochzeitsfoto)

GÄRTNEREIEIEN | DEKO

Gärtnerei Lösslin in Weisweil

Blumenhäfele in Ettenheim

Detailverliebt² | Instagram [@detailverliebt_hoch_2](https://www.instagram.com/detailverliebt_hoch_2)

Gärtnerei Jäger | Ettenheim

Nadine Beil | Instagram [@nadine.beil](https://www.instagram.com/nadine.beil)

SEKTEMPFANG AN DER KIRCHE

Durstkurier | www.durstkurier.de

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

TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22

Taxi Greiff | Telefon 07824 66 504

ÜBERNACHTUNGSEMPFEHLUNGEN

Atlas Hotel in Ettenheim

Express by HolidayInn in Ringsheim

Sleep & Dream in Ringsheim

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. Zu Beginn des Jahres vereinbaren wir einen kurzen Telefontermin um den zeitlichen Ablauf Eurer Hochzeit bei uns durchzusprechen, damit Ihr die Einladungen verschicken könnt. Ca. 4-6 Wochen vor Eurer Feier findet unser gemeinsamer Besprechungstermin statt, 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.

Wie läuft der Auf- und Abbau ab?

Dekorationen sämtlicher Art, Fotobox (der Raum für die Fotobox hat eine Größe von 4x4m), CandyBar usw. können ausschließlich am Tag der Hochzeit und nur während unserer Öffnungszeiten aufgebaut werden. 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. Da unsere Locations am Folgetag geöffnet sind, muss Alles wieder am Ende der Feier abgebaut 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 bis spätestens zwei Tage nach der Feier während unserer Öffnungszeiten im Weingut abgeholt werden. Montag bis Freitag zwischen 10 und 18 Uhr, Samstag 10 bis 14 Uhr, Sonntag saisonal geöffnet – aktuelle Öffnungszeiten beachten.

FREIE TRAUUNG

Wann sollte bzw. könnte man mit einer Freien Trauung beginnen?

Da wir diverse Abläufe haben, sind Freie Trauungen samstags erst ab 15 Uhr möglich. Zudem zeigt unsere Erfahrung, dass der zeitliche Rahmen von »nach der Trauung bis zum Abendessen« so völlig ausreicht.

Können für die Freie Trauung eigene Stühle zugemietet werden?

Ja. Allerdings müsst Ihr die Stühle selbst auf- und abbauen. Die Stühle können bei uns nicht eingelagert werden und müssen nach der Freien Trauung umgehend abgebaut werden. Die Kosten für das Set Up verringern sich dadurch nicht.

ESSEN IM RESTAURANT

Sind Änderungen in den Menüvorschlägen möglich?

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

Gibt es Hussen?

Für unsere Stühle gibt es keine wirklich passenden Hussen. Solltet Ihr daran Interesse haben, welche auszuleihen, müssten die Stuhlhussen vorab getestet werden. Stehtische haben weder im Restaurant noch im Weingut Hussen, da es keine „Standart-Stehtische“ sind.

Wieviel Sitzplätze gibt es im Außenbereich?

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

Kann im Hintergrund Musik abgespielt werden?

Chilled-Dinner-Musik wird im Restaurant als Hintergrundmusik abgespielt. Wenn etwas anderes gewünscht ist, muss eine eigene Tonanlage und Player mitgebracht werden.

Gibt es Spielsachen für Kinder?

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

Wie ist es mit Beamer, Leinwand, Mikrofon?

Ein Beamer, Beamer Tisch, und Leinwand 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.

Wie läuft es ab, wenn wir als Gesellschaft ausschließlich im Restaurant feiern?

Dann besteht die Möglichkeit bis 1 Uhr morgens bei uns im Restaurant zu feiern. Da die Räumlichkeiten für den a la Carte-Service am Folgetag benötigt wird, bitten wir darum, dass die Räume um 1:30 Uhr morgens freigegeben sind, evtl. Equipment muss dann abgebaut sein.

Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag je angefangene Stunde von 100,00 € (für Personal, Strom, Heizung etc.). Für Feiern ab 75 Erwachsene Personen reservieren wir für Euch unsere gesamten Räumlichkeiten komplett (Haupt-/Nebenzimmer und Terrasse). Bei kleineren Gruppen bitten wir Euch, mit Rücksicht auf unsere a la carte Gäste, auf laute musikalische Unterhaltung zu verzichten. Solltet Ihr bei einer Größe von unter 75 Personen die gesamten Räumlichkeiten und Terrasse exklusiv nutzen möchten, so berechnen wir eine Raummiete. Die Raummiete wird durch den Verzehr von Speisen und Getränken getilgt. Bei Nichterreichen des Mindestverzehr muss der verbleibende Rest der Miete von Euch übernommen werden. Raummiete wie folgt: Hochzeiten | Freie Trauungen | Sunday Wedding: 4.500,00 € – sonstige Feiern | Feste an folgenden Wochentagen: Mittwoch/Donnerstag/ Sonntag: 3.700,00 € – Freitag/Samstag: 4.000,00 €

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.) Standardmäßig im Weingut sind schwarze Teelichter vorhanden.

Gibt es Getränkearten?

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

Wie ist es mit Licht- und Tontechnik im Weingut?

Wir haben eine Eventbeleuchtung die wir in pinken Farbtönen einstellen. Wenn mehr gewünscht ist, könnt Ihr dies über unseren Veranstaltungstechniker für Licht- und/oder Tontechnik Megatron, Mario Friese (Kontakt siehe S. 46) anfragen. In der Regel bringt die Band/ Musik/DJ Tanzbeleuchtung und Tontechnik mit. Das ist völlig ausreichend. Eine Nebelmaschine darf nur verwendet werden, wenn dafür Hazer genutzt wird!

Kann die Dachterrasse mitgenutzt werden?

Nein, leider nicht. Die Partys finden im Verkaufsraum und angrenzendem Barriquee Keller 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. Stellplätze reservieren wir keine. Wir haben aber genügend Platz. Als Babyphone empfehlen wir Euch die Babyphone 3G App, da dieses via Wlan UND Netz funktioniert. Da wir im Weingut viel Beton, Stahl und Glas haben, reichen einfache Babyphone nicht aus.

Gibt es Übernachtungsmöglichkeiten?

Wir haben auf dem Weingut ein WoodenTent für 2 Personen. Gerne könnt ihr das als Brautpaar buchen oder Euren Gästen empfehlen/anbieten. Sonderkonditionen für Hochzeiten auf Anfrage.

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 leergeräumt 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! **Eingebrachte 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!

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 €.

UMBUCHUNG | STORNIERUNG

Wird eine Feier von Eurer Seite aus storniert, berechnen wir folgendes Ausfallhonorar:

Rücktritt bis 201 Tage vor der Feier | Aufwandspauschale von 300,00 €

Rücktritt bis 200 Tage vor der Feier | 2.500,00 €

Rücktritt bis 100 Tage vor der Feier | 3.500,00 €

Die Stornierungskosten für eine Freie Trauung ohne anschließender Feier bei uns liegen bei

Rücktritt bis 200 Tage vor Ihrer Feier | 300,00 €

Rücktritt bis 100 Tage vor Ihrer Feier | 400,00 €

PREISE

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

Wir behalten uns vor bei unerwarteten Preiserhöhungen von Dienstleistern, diese Erhöhung weiterzugeben.

BEZAHLUNG

Wir stellen nach der Veranstaltung zwei separate Rechnungen aus. (Weingut/Restaurant).

Diese können Bar, oder per Überweisung beglichen werden. Unser Team freut sich sehr über 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 herzlichen Dank dafür.

KOMMUNIKATION

Die Kommunikation erfolgt ausschließlich zwischen Brautpaar und Weber.

Zwischenstellen wie Weddingplaner werden nicht akzeptiert.

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