

HEIRATEN AUF DEM WEINGUT

außergewöhnlich – einmalig



WEBER

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 01/2025

Gültig für das Jahr 2025. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste ist diese hinfällig.

EURE ANSPRECHPARTNERINNEN

Larissa Schrenk 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 WEINGUT OHNE FREIE TRAUUNG/WEITERE FEIER BEI UNS	14
SEKTEMPFANG IM RESTAURANT	16
KAFFEE UND KUCHEN	18
MENÜS	20
GETRÄNKEKARTE RESTAURANT	24
GETRÄNKEPAUSCHALE RESTAURANT	27
TISCHPLÄNE	29
LOCATIONWECHSEL INS WEINGUT ZUR PARTY	33
GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT	34
ZUR SPÄTEREN STUNDE	37
HOCHZEITSPARTY IM WEINGUT	38
BRÖTCHEN UND FINGERFOOD IM WEINGUT	41
FOODTRUCK IM WEINGUT	42
AUFBAUPLAN HOCHZEITSPARTY IM WEINGUT	44
SUNDAY WEDDING	46
GASTGESCHENKE	49
EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER	50
FAQ	52
AGB	56



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 | Anlieferung und Aufbau ist am Tag der Feier von 10-12 Uhr möglich. Die Räumlichkeiten sind dann erst wieder ab dem gebuchten Zeitpunkt zugänglich. Gäste können sich gerne schon vorher auf dem Parkplatz oder auf der Terrasse sammeln. Gerne können max. 3 Personen am Tag der Feier zum Dekorieren etc. vorbeikommen. Wir bitten darum, nicht mit der ganzen Familie vor Ort zu erscheinen, sodass wir in Ruhe unsere Arbeiten erledigen können. Gerne kann die Anlieferung der Dekoration und Blumen auch am Vortag zwischen 16:30 – 18:00 Uhr nach vorheriger Absprache erfolgen. Lagerung vor Ort möglich. Soll das Eindekoriieren mitgebrachter Dekoration, Blumen, Namens-Tischkarten, Gastgeschenken durch uns erfolgen, berechnen wir 30 € je angefangene ½ Stunde. Grundsätzlich sind im Restaurant weiße Tischdecken und Stoffservietten inklusive.

TISCHE | STÜHLE | TISCHPLAN

Unser Restaurant ist mit eckigen, 80 x 80 cm o. 160 x 80 cm Eichen-Tischen und grauen Stühlen 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 INKL. SEKTEMPFANG

Bei schlechtem Wetter in der Produktionshalle im Weingut.

PAUSCHALE TRAUUNG/SEKTEMPFANG | 20 € pro Person

inkl. Personal, Aufbau der Freien Trauung (Bänke, Barriquefass für Trauredner/in, 7 Stehtischen, 2 schwarze Stühle für das Brautpaar, Geschenketisch), W-Secco® Perlwein trocken, Apfelsaftschorle, Bier, Mineralwasser

Mindestpersonenzahl: 70

Kinder von 0-15 Jahren berechnen wir mit 8 € pro Kind.

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

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







FINGERFOOD UND SNACKS ZUM EMPFANG | NACH DER TRAUUNG

KNUSPER-LAIBCHEN pro Laib 7,00 €

Mindestbestellmenge: 20, pro Sorte 10

unsere Empfehlung zum Empfang pro 2 Personen 1 Laib

Kleines Bauernbrot ausdekoriert z. B. mit Salat | Gurke | Tomate

belegt mit Käse oder Schinken oder Salami

Vegan: getrocknete Tomaten und Aufstrich

LAUGENBAGEL pro Bagel 4,50 €

Mindestbestellmenge: 40, pro Sorte 10 – unsere Empfehlung zum Empfang p. P. 1 Bagel

Laugenbagel ausdekoriert z. B. mit Salat | Gurke | Tomate

belegt mit Käse oder Schinken oder Salami

Vegan: getrocknete Tomaten und Aufstrich

mit geräuchertem Lachs

pro Bagel 5,50 €

SÜSSE BUCHELN – mit Puderzucker bestäubt pro Blech 28,00 €

Unsere Empfehlung zum Empfang p. P. 1-2 Buchteln

Mindestbestellmenge 1 Blech – 28 Stück | ca. 7 cm Durchmesser

KALTE MINI FLAMMENKUCHEN | klassisch oder vegetarisch belegt pro Stück 1,90 €

Mindestbestellmenge: 90 Stück – unsere Empfehlung zum Empfang pro Person 2-3 Stück

SEKTEMPFANG IM WEINGUT OHNE FREIE TRAUUNG MIT ANSCHLIESSENDER FEIER BEI UNS

Nach der Trauung in unserer Vinothek inkl. Terrasse vor der Glasfront.

GETRÄNKEPAUSCHALE SEKTEMPFANG | 15 € pro Person

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

Mindestpersonenzahl: 70 Erwachsene Personen

Kinder von 0-15 Jahren berechnen wir mit 8 € pro Kind.

SEKTEMPFANG IM WEINGUT OHNE ANSCHLIESSENDER FEIER BEI UNS

Nach der Trauung in unserer Vinothek inkl. Terrasse vor der Glasfront.

GETRÄNKEPAUSCHALE SEKTEMPFANG | 20 € pro Person

inkl. Raummiete, Personal, W-Secco® Perlwein trocken, Apfelsaftschorle, Bier, Mineralwasser,
7 Stehtische, Geschenketisch.

Mindestpersonenzahl: 70 Erwachsene Personen

Kinder von 0-15 Jahren berechnen wir mit 8 € pro Kind.

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



SEKTEMPFANG IM RESTAURANT

Nach der kirchlichen Trauung bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse oder unter dem schönen schattigen Berg-Ahorn.

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 berechnen wir nach Verzehr.

KAFFEE ZUM EMPFANG

a la carte bestellbar

SONSTIGE GETRÄNKE

a la carte bestellbar – Preise laut Getränkekarte des Restaurants

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

Wir lagern Eure mitgebrachte Hochzeitstorte ein und stellen diese erst nach dem Hauptgang im Weingut bereit. Die Hochzeitstorte wird von Euch angeschnitten und an die Gäste durch z.B. Eure Trauzeugen verteilt.

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
–
Bunter gemischter Salat
–
Kleines Süppchen nach Wahl
–
Hauptgang vom Buffet
Schweinefilet mit Kräutern
im Ganzen gebraten
Zart geschmorte Rinderbrust
Gebratenes Lachsfilet
Rahmsoße | Spätburgunder Jus
Safransoße
Glacierte Möhren | Speck-Bohnen
Nudeln | überbackene Rahmkartoffeln
vegetarisches Gericht eurer Wahl

Preis p. P. 44,00 €

MENÜ B

Brotkorb | Aufstrich
–
Feta | Schwarzwälder Schinken
bunte Cocktailtomaten | Blattsalat
–
Kleines Süppchen nach Wahl
–
Hauptgang vom Buffet
Mit Rosmarin kross gebratene
Maispouardenbrust | Rahmsoße
In Rotwein geschmortes Ochsenbäckle
Gebratenes Kabeljautfilet | Senfsoße
Blumenkohl | Brokkoli | grüne Bohnen
Spätzle | kleine Ofenkartoffeln
vegetarisches Gericht eurer Wahl

Preis p. P. 46,50 €

MENÜ C

Brotkorb | Aufstrich
–
Gebratene Garnele | Avocado | Tomate
Blattsalat
–
Kleines Süppchen nach Wahl
–
Hauptgang vom Buffet
Zart geschmorter Kalbsbraten
Cognacrahmsoße
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
Zwiebelsoße
Lachsfilet | Rieslingsoße
Kräuterkarotten | Kohlrabi
Kartoffel-Lauch-Gratin | breite Nudeln
vegetarisches Gericht eurer Wahl

Preis p. P. 49,80 €

GRILLBUFFET

möglich von April bis September

Brot | Kräuteröl zum dippen
–

Starter im Glas

Melone | Feta | Kichererbse | Rucola
–

Suppe serviert

Tomaten-Creme-Suppe | Gin-Sahne
–

Buffet und vom Grill

Mariniertes Grillfleisch von
Rind | Schwein | Pute | Lamm
Merquez | weiße und rote Bratwurst
Gebratenes Fischfilet | Grillkäse
Rosmarin-Ofenkartoffeln
Süßkartoffelpüree | Ratatouille
Brot | Knoblauchdipp | SourCream
Barbecue Sauce | Kräuterbutter
Ketchup | Senf
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken- und Karottensalat
Blattsalat | Joghurtdressing

Preis p. P. 53,80 €

VEGETARISCH | VEGAN

Gerne könnt Ihr dem Buffet-Hauptgang
– **eine** vegetarische Variante hinzufügen.

Nach genauer Anzahl Eurer veganen Gäste
passen wir das Gericht an.

Vorspeise und Suppe

passen wir an eure Auswahl an

Hauptgang

Spinatlasagne und Tomate | Emmentaler

Gefüllte Ricotta-Kartoffeln | Paprika Ragout

Lasagne von Wurzelgemüse und
Linsenbolognese | Emmentaler

Süßkartoffelgratin | Feta
getrocknete Tomaten

Champignon-Lauch-Ragout
Serviettenknödel

SUPPEN ZUR AUSWAHL

Kürbisrahmsuppe (nach Saison)
Spargelcremesuppe (Mai-Juni)
Pilzrahmsuppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Tomatencremesuppe
Kräuterrahmsuppe
Nudelsuppe mit Markklößchen

MINIDSSERTS IM WEINGUT

siehe nächste Seite

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
–
Kleines Süsspchen nach Wahl
–
Maispouardenbrust
Ricotta-Füllung | Rahmsoße
glacierte Möhren | Fächerkartoffeln
Kräuternudeln

Preis p. P. 40,50 €

MENÜ 2

Brotkorb | Aufstrich
–
Terrine von Lachs und Zander
Räucherlachs | Blattsalat
–
Kleines Süsspchen nach Wahl
–
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
Spätburgunder-Zwiebel-Jus
Speckbohnen | Kartoffelgratin

Preis p. P. 50,00 €

MENÜ 3

Brotkorb | Aufstrich
–
Räucherlachstörtchen mit Ingwermousse
Gurke | Blattsalat
–
Kleines Süsspchen nach Wahl
–
Rinder- und Kalbsfilet
gebratene Pilze der Saison | Rahmsoße
Gemüsebouquet | Spätzle
Kartoffelplätzchen

Preis p. P. 56,00 €

VEGETARISCH | VEGAN

als Alternative im Servierten Menü I-III
Für Eure vegetarisch-vegane Gäste
servieren wir gerne ein angepasstes Menü.

Vorspeise und Suppe

passen wir an eure Auswahl an.

Hauptgang

wählt Ihr einen der nachfolgenden Gerichten
für eure Gäste aus:

Kartoffeln gefüllt mit Ricotta und
getrocknete Tomaten
Paprikaragout | veganer Käse

Knuspriges Kartoffel-Rösti
Ratatouille | veganer Feta

MINIDSSERTS

*Mindestbestellmenge je Sorte in 20er Schritten
unsere Empfehlung pro Person 1,5 Stück*

Mascarpone-Crème | Schokoladen-Crumble | Passionfruchtgelee
Vanille Panna Cotta | Erdbeersoße | Beeren (*vegan*)
Cheesecake | grüner Apfel | Aprikose
Kokos Panna Cotta | Ananas (*vegan*)
Bayrisch Crème-Törtchen | Orange | Mango
Zweierlei Schokomousse | Cassis

Preis p. Stück 3,90 €

GETRÄNKEKARTE 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 €	
Paulaner Spezi	0,5 Ltr. 4,90 €	
Apfelsaft naturtrüb	0,5 Ltr. 4,90 €	
Orangensaft	0,2 Ltr. Fl. 3,40 €	
Johannisbeernektar	0,5 Ltr. 4,90 €	
Johannisbeer-Lavendel-Schorle	0,33 Ltr. 3,70 €	
»Bio-Weiß« von Jörg Geiger	0,20 Ltr. Fl. 6,90 €	

WEINCOCKTAILS

je Glas | 7,50 € // alkoholfrei 6,90 €

ROSÉ LEMON	Rosé Bitter Lemon Limette
PINOT TONIC	Weißburgunder Tonicwater Rosmarin
MÜLLER THAI	Müller-Thurgau Limette Mango Soda
APEROL SPRITZ	W-Secco® Aperol Orange Soda
HUGO	W-Secco® Holunder Limette Minze Soda
alk. freier HUGO	Apfelschorle Holunder Limette Minze Soda

BIER

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

HAUSGEIGENE WEINE | WEINGUT WEBER

GUTSWEIN | 0,75 Liter Flasche

WEISSER BURGUNDER	trocken halbtrocken	26,80 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	26,80 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	26,80 €
SCHEUREBE	lieblich	26,80 €
ROSÉ	trocken	26,80 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken	26,80 €

BLACK FOREST | 0,75 Liter Flasche

FOREST WEISS	trocken	26,80 €
FOREST ROT	trocken	26,80 €

PREMIUM | 0,75 Liter Flasche

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

SCHNAPSWAGEN

Unser Service-Team geht auf Wunsch nach dem Hauptgang mit verschiedenen Bränden und Likören durch pro 2 cl | 4,10 €

LONGDRINKS

Gin Tonic	9,00 €
Havana Cola	8,50 €
Jacky Cola	7,50 €





GETRÄNKEPAUSCHALE IM RESTAURANT

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

ZUM ESSEN | Ihr wählt zwei Weine aus unserer G U T S W E I N-Linie
Grauer Burgunder | Weißer Burgunder | Rosé | Spätburgunder Rotwein

–
Mineralwasser | Pils | Weizen | Softdrinks | Apfelsaft

–
NACH DEM ESSEN | pro Person

1 Kaffee | Cappuccino oder Espresso

und

1 Digestif zur Wahl vom Schnapswagen

Zwetschge | Mirabelle | Williams | Walnuslikör

Preis p. P. 43,00 €

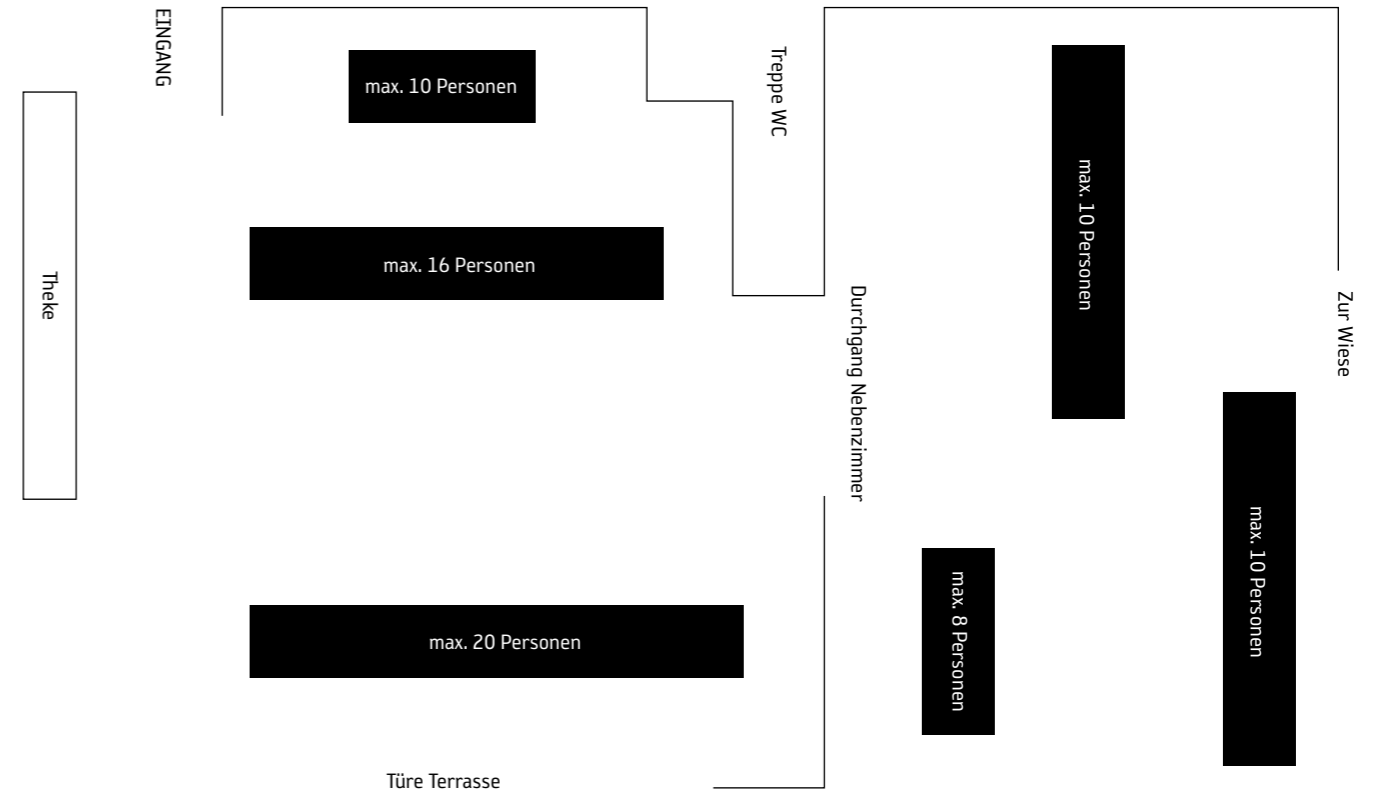
Kinder werden bis zum 15. Lebensjahr a la carte berechnet.

Die Getränkepauschale gilt von 18 bis 22 Uhr

Ihr trefft früher bei uns ein? Vor 18 Uhr wird pro Person pro Stunde 10 € berechnet.

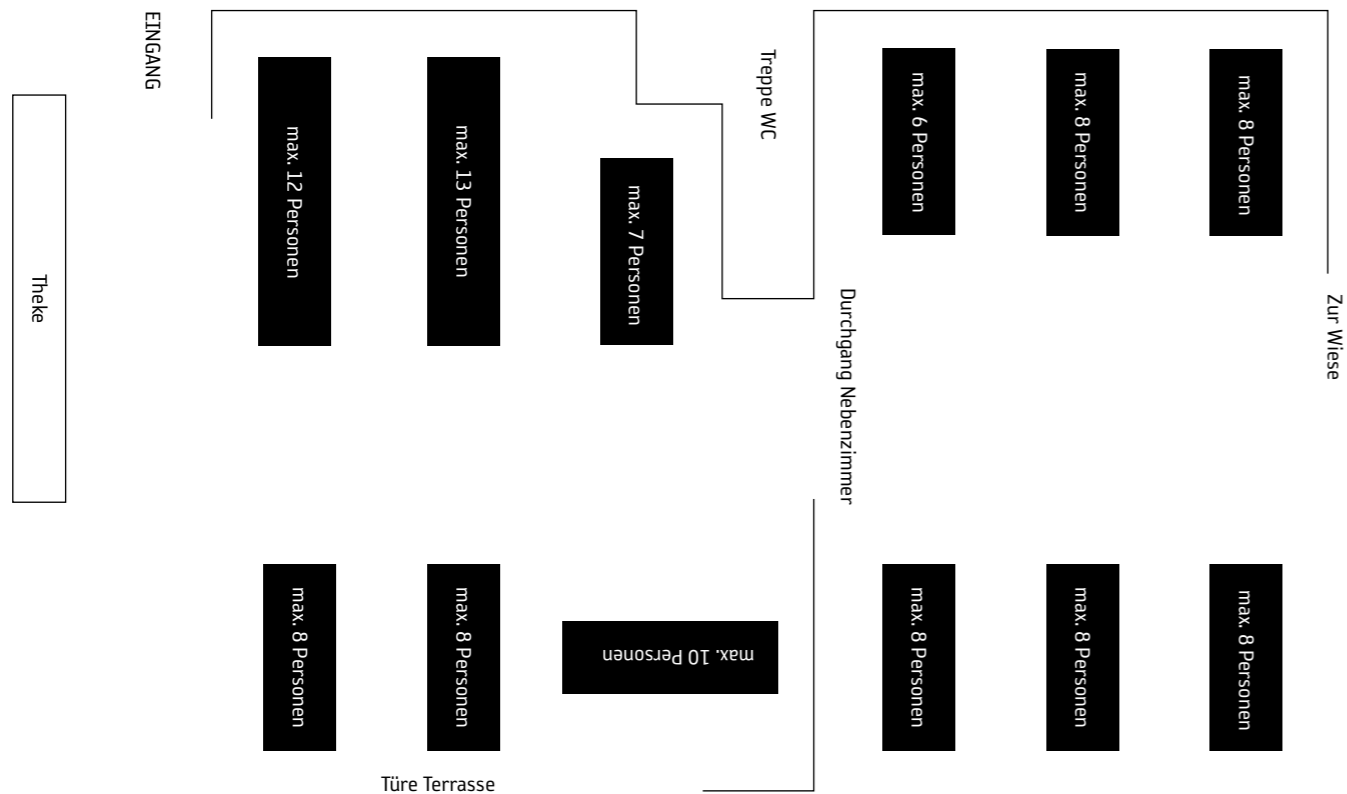


TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 1 / ca. 74 Personen



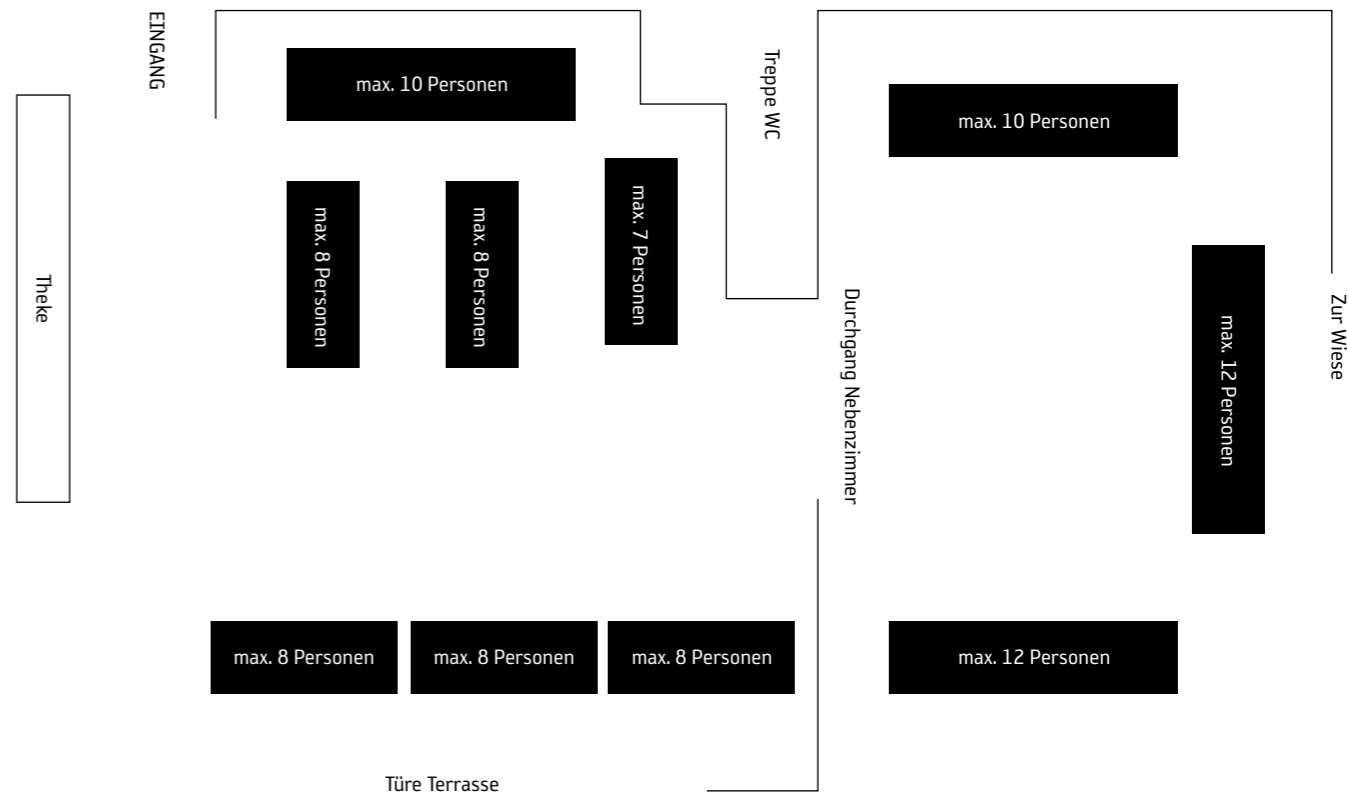
Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm

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 | 50 € pro Person | ab 22 Uhr
inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke,
Weine, Weingocktails, Bier, Kaffee und Geschirr // Schnäpse und Longdrinks exklusiv

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

GIN TONIC-UPGRADE | +8 € pro tatsächlich anwesende Erwachsene Person | ab 22 Uhr

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. 25,00 € | 2 Stk. 50,00 € | 3 Stk. 75,00 €

GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT

SECCO | WEIN

W-SECCO®	Perlwein trocken
WEISSER BURGUNDER	G U T S W E I N trocken halbtrocken
GRAUER BURGUNDER	G U T S W E I N trocken
SAUVIGNON BLANC	G U T S W E I N trocken
SCHUREBE	G U T S W E I N lieblich
ROSÉ	G U T S W E I N trocken
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	G U T S W E I N trocken
WEINSCHORLE	rot weiß süß sauer

FOREST WEISS	trocken
FOREST ROT	trocken

WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON	Rosé Bitter Lemon Limette
SCHEU BERRY	Schurebe 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

Pils – Freiburger Bierle

ALKOHOLFREIES

Schwarzwaldsprudel medium
Traubensaftsecco
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 €

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 €

CHILLI CON CARNE (300g) p. P. 7,70 €

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 | 72 € pro Person | ab 19 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Strom, Heizung, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weinctails, 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

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

GIN TONIC-UPGRADE | +8 € pro tatsächlich anw. Erwachsene Person Person | ab 19 Uhr

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. 25,00 € | 2 Stk. 50,00 € | 3 Stk. 75,00 €





BRÖTCHEN UND FINGERFOOD

im Glas oder Schälchen serviert

SUPPEN | Preis pro Portion von 350 ml

Herzhafte Gulaschsuppe

p. Portion 8,00 €

Waldpilzcremesüppchen

p. Portion 5,50 €

Kartoffelcremesüpple mit Wurzelgemüse

p. Portion 5,50 €

BROT | GEBACKENES

Brotkorb | Mini Brötchen Sortiment p. P. 3 Stück

p. P. 3,10 €

FINGERFOOD-MIX – IM WECKGLAS

Roastbeef | Schnittlauch-Crème

Garnelen-Tatar | Avocado

Gebeizte Fjord-Forelle | Schmand | süß-sauer Paprika

Quinoa | gelbe Paprika (*vegan*)

p. P. 7,90 € / 2 Stk. p. P.

Mindestbestellmenge für 40 Personen, dann immer in 10er Schritten erweiterbar

KALTE MINI FLAMMENKUCHEN | klassisch oder vegetarisch belegt

pro Stück 1,90 €

Mindestbestellmenge: 90 Stück – unsere Empfehlung zum Empfang pro Person 2-3 Stück

Außerdem könnt ihr aus den »Minidesserts« von Seite 23 und den Gerichten

»Zur späteren Stunde« von Seite 37 wählen.

FOODTRUCK »HEIMAT IM WECK«

Leckerer Essen aus unserem Foodtruck.

KLASSIK

Hausgemachtes Fleischküchle Gurke Kartoffel-Senf-Creme	6,40 €
Roastbeef grüne Bohnen SourCream Zwiebelsoße	10,60 €

GEZUPFTES

Pulled Pork Weißkrautsalat	9,50 €
Pulled Beef Weißkrautsalat	10,60 €

VEGI

Sommer:	
Bio-Ziegenfrischkäse Rukkula geschmorte Paprika Tomaten	9,50 €
Winter:	
Bio-Ziegenfrischkäse süß-saurer Kürbis geschmorter Kürbis	9,50 €

GESCHMORT

Butterweiches Ochsenbäckle Rotkohl Röstzwiebeln	10,60 €
Sauerbraten Rotkohl Röstzwiebeln	10,50 €

GERÄUCHERT

Schäufele Kartoffelsalat Senfdip	8,10 €
Räucherforelle Karotte Meerrettich Salat	10,20 €

GEKOCHT

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

BEILAGEN DAZU (je Sorte mind. 20 Portionen)

Knackiger Salat Hausdressing	3,20 €
Ofenkartoffeln Sauerrahm	5,20 €
Kartoffelsalat	3,00 €
Nudelsalat	3,00 €
Karottensalat	3,00 €








FÜR DIE KIDS

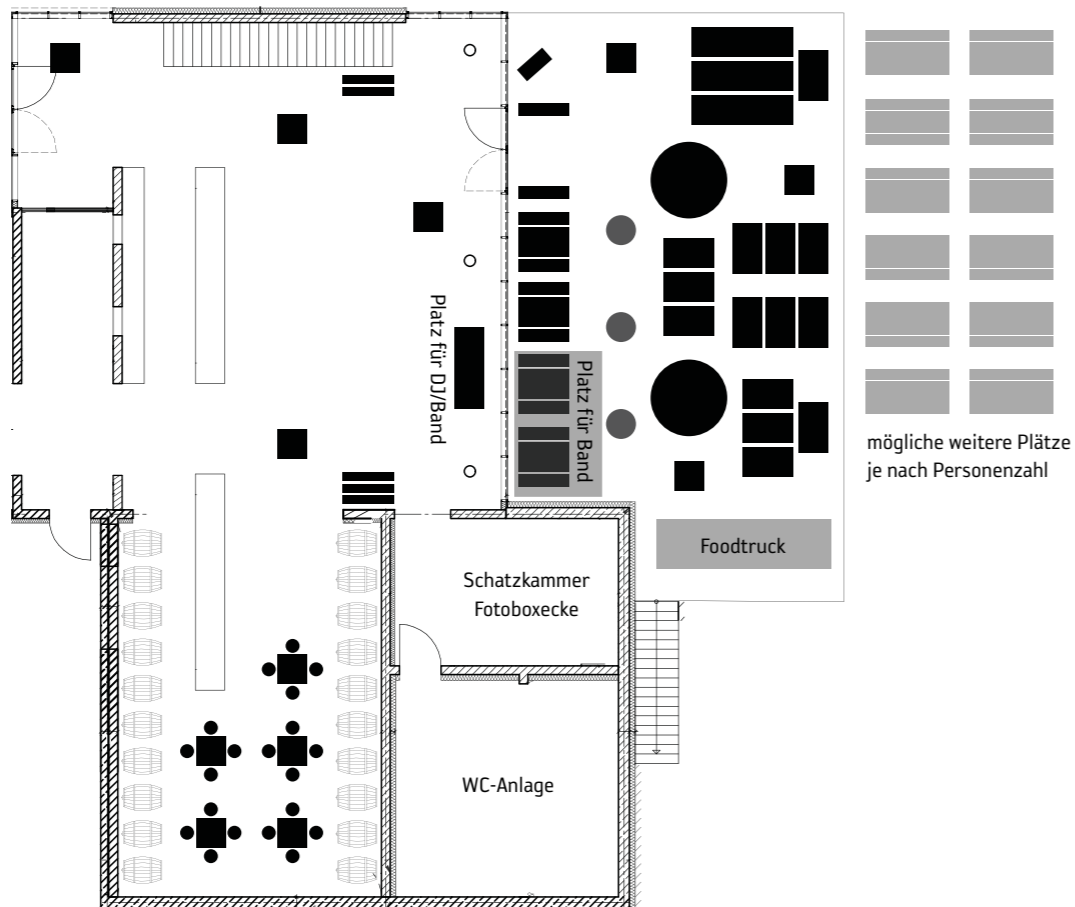
1 Paar Wienerle mit Weckle	6,00 €
----------------------------	--------

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.

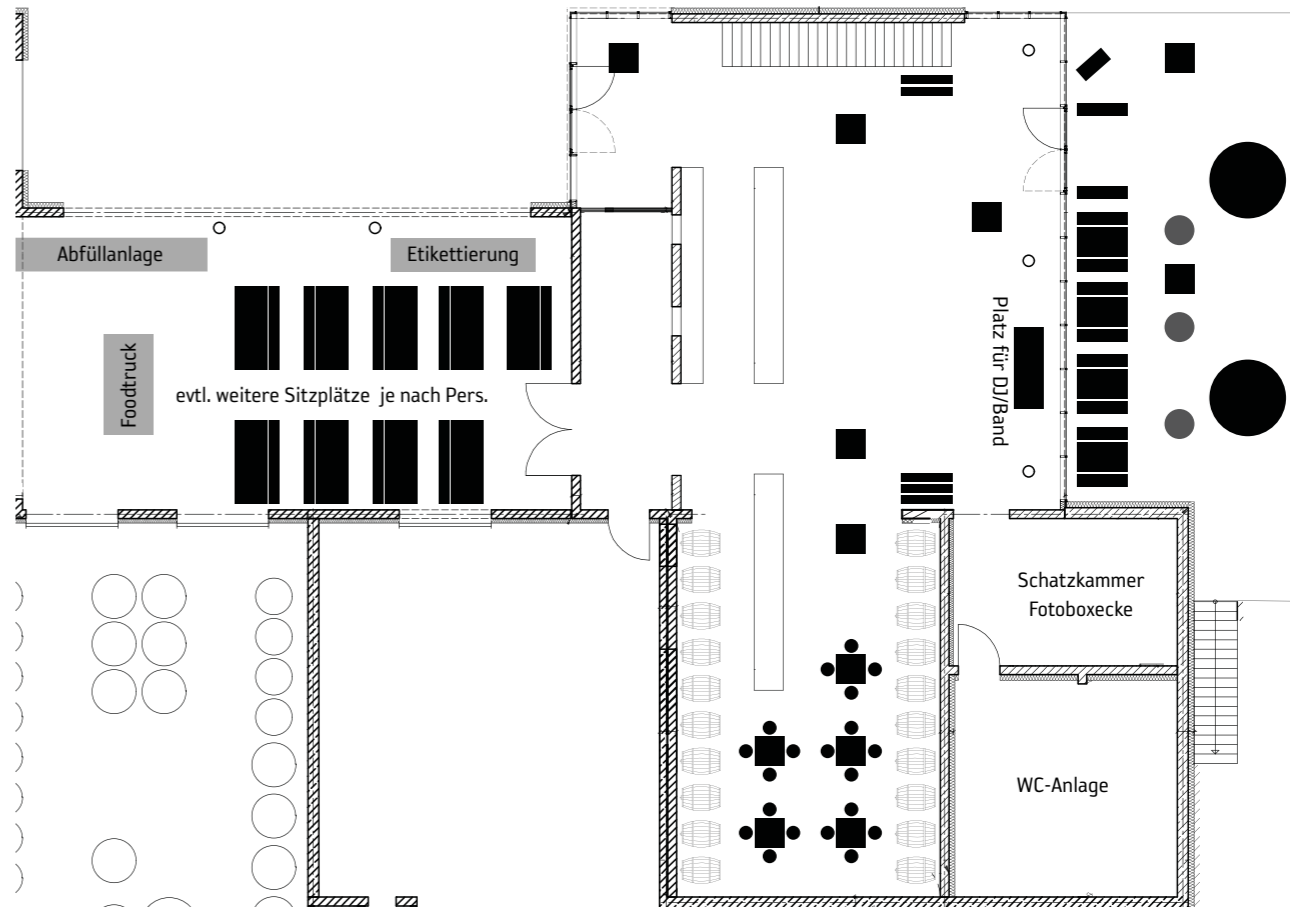
Es gilt ein Mindestumsatz von 500,00 € und einmalige Rüstkosten von 110,00 €. Der Foodtruck steht Euch für 2,5 Std. zur Verfügung – teilt uns die Startzeit mit!

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 und stoßt anschließend mit Euren Gästen an (siehe Seite 8). 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. 66,00 €

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





GASTGESCHENKE

Als Vorschlag für ein Gastgeschenk, haben wir unsere MINIS.

Verschiedene Sorten auf Anfrage. Nur solange Vorrat reicht. Wenn Ihr die kleinen Fläschle für Eure Hochzeit möchtet, müsst Ihr diese vorab im Weingut 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

DJ Paperman | Instagram [@djpaperman](https://www.instagram.com/djpaperman)

FOTOGRAFEN

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 Jäger | Ettenheim

Gärtnerei Lösslin in Weisweil

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

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

SEKTEMPFANG AN DER KIRCHE

Durstkurier | www.durstkurier.de

50

REDNER FÜR FREIE TRAUUNG

Severine Bury | www.sevibury.de

Andrea Band | info-gesuchtundgefunden@web.de

Linda Müller | www.lindas-herzensworte.com

SÄNGER/IN FÜR FREIE TRAUUNG

Hannah Edelmann-Geiger | hannahedelmann@me.com

Larissa Kasper | Instagram [@ris.official.music](https://www.instagram.com/ris.official.music)

BRAUTMODE

Brautstube Wolfach

LICHT- UND TONTECHNIK

Megatron Eventtechnik | Mario Friese | www.megatron-info.com

TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22

Taxi Greiff | Telefon 07824 66 504

ÜBERNACHTUNGSEMPFEHLUNGEN

Dimas Hotel in Ettenheim

Express by HolidayInn in Ringsheim

Sleep & Dream in Ringsheim

Rebstock Münchweier

Ferienwohnung Merlin in Ettenheim/Altdorf

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, Holzisenbahn, Bücher und Malsachen für die Kids.

Wie ist es mit Beamer, Leinwand, Mikrofon?

Ein Beamer, Beamertisch, 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.

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 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 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 Barriquekeller 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 durchgegarten Eiern hergestellt sind. Externe Caterer sind bei uns nicht gestattet!

RESTAURANT | SERVICEKOSTEN

Unser Restaurant-Team berechnet für das Vorbereiten des Restaurants, Terrasse lt. Veranstaltungsvorlage, das Platzieren der Tische und Stühle lt. Bestuhlungsplan sowie Eindecken der Tafeln mit allen Besteckteilen, Tischdecken, Servietten, Wein- und Gassergläsern, die Entgegennahme und Abbau der Dekoration eine Servicekostenpauschale von 100,00 €.

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.

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.

DEKORATION | SCHÄDEN | REINIGUNG VON FLITTER/BLUMENBLÜTEN

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 €. Dekorationsgegenstände müssen – soweit möglich – direkt nach der Feier mitgenommen werden oder wir deponieren diese in unserer Lagerhalle nach Absprache. Diese müssen am darauffolgenden Tag während unserer Öffnungszeiten abgeholt werden. 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 50,00 €.

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 €

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 und 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.

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.

FÜR FEIERN DIE AUSSCHLIESSLICH IM RESTAURANT WEBER STATT FINDEN, GELTEN ZUSÄTZLICH FOLGENDE BEDINGUNGEN

NACHTZUSCHLAG | SPERRSTUNDE

Es besteht die Möglichkeit bis 1 Uhr morgens im Restaurant zu feiern, da die Räumlichkeiten am Folgetag für den a la carte Service wieder benötigt werden.

Um 0:45 Uhr ist Ausschankende und Ende der Musik. Spätestens um 1:00 Uhr bitten wir darum, dass alle Gäste und Dienstleister das Restaurant verlassen haben.

Evtl. Deko wird noch in der Nacht vom Service-Team abgebaut und zur Abholung am Folgetag verpackt. Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag je angefangene Stunde von 100,00 € (Persona, Strom, Abbau Eurer Deko usw.).

NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN EXLUSIV-ALLEINE

Für Feiern ab 75 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. Ihr möchtet die gesamten Räumlichkeiten und Terrasse des Restaurants für Eure Hochzeitsfeier exklusiv buchen? Hierfür berechnen wir eine Raummiete i. H. von 4.500,00 €. Die Raummiete wird

ausschließlich durch entsprechenden Verzehr von Speisen und Getränken im Restaurant getilgt. Sonstiges Catering z. B. ins Weingut o. Walnussgarten oder Dienstleistungen (Servisepauschale, Mittags- o. Nachtzuschlag, Menükarten, Dekoaufbau...) ist nicht darin enthalten. Bei Nichterreichen des Mindestverzehr muss der verbleibende Rest der „Miete“ von Ihnen übernommen werden.

MENÜAUSWAHL

Bitte teilt uns Eure Menüauswahl bis spätestens 4 Wochen vor der Feier mit.

BERECHNUNG DER KINDER

Bis 11 Jahre kann vor Ort aus unserer Kinderkarte gewählt werden. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlicher Bestellung/Verzehr/Menü.

**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