HOTEL
falter
BRAUEREIGASTHOF

Heiraten im Hotel Falter





Ihr "schönster Tag" bei uns



Liebes Braupaar,

Sie wollen Ihre Liebe mit einer Hochzeit besiegeln? Mit unserem festlichen Saal und dem großen Garten bieten wir das perfekte Ambiente für diesen besonderen Tag. Hier können Sie nach Lust und Laune ausgiebig Feiern!

Unser Familienhotel legt Wert auf die persönliche Betreuung seiner Gäste. Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feier. Anbei finden Sie eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen. Gerne erarbeiten wir zusammen mit Ihnen ein Ihren Wünschen entsprechendes individuelles Menü oder Büffet.

Lassen Sie Ihre Träume von einem perfekten Tag wahr werden!

Damit Sie sich persönlich überzeugen können, laden wir Sie gerne zu einem ersten Beratungsgespräch ein. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur nach **vorheriger Terminabsprache** die Zeit für eine ausführliche Beratung einplanen können.

Ihre Familie Falter & Team

Unsere Räumlichkeiten

Festsaal

Feiern Sie Ihre Hochzeit im "größeren Kreis", ist unser festlicher Saal die richtige Wahl. Der Raum bietet Platz für max. 94 Personen, ohne Tanzfläche bis zu 100 Personen. Je nach Bestuhlung und Personenzahl ist auch eine ausgelassene Feier mit großer Tanzfläche kein Problem.

Zum Festsaal gehört ein gemütlicher Biergarten, der allein für Ihre Hochzeitsgesellschaft reserviert ist und sich bei schönem Wetter für eine Kaffeetafel oder einen Sektempfang im Freien anbietet. Kinder haben hier ausreichend Platz zum spielen und herumtoben.





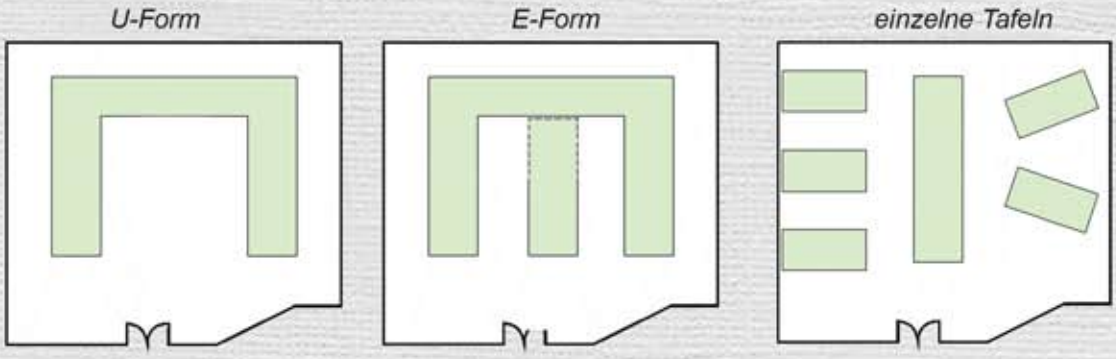




Unsere Räumlichkeiten

Festsaal - Bestuhlungsmöglichkeiten

Unser Saal bietet Platz für Hochzeitsfeiern bis 94 Personen mit Tanzfläche und 100 Personen ohne Tanzfläche. Für Ihre Hochzeit bietet sich als Sitzordnung eine große Tafel in U- oder E-Form bzw. mehrere kleine Tafeln im Raum verteilt an (Blöcke).



(Doppel-)E-Form mit 93 Sitzplätzen



einzelne Tafeln mit 54 Plätzen



Unsere Räumlichkeiten

Nebenzimmer

Für Hochzeitsfeiern im “kleineren Kreis” empfehlen wir unser elegantes, sonniges Nebenzimmer. Ohne Tanzfläche bietet sich Platz für Feiern bis 40 Personen.

Vom Nebenzimmer gelangen Sie über die große Terrassentüre direkt auf unsere sonnige Terasse. Gerne organisieren wir auch hier einen Sektempfang oder eine Kaffeetafel im Freien.













Übernachtung

Das "Hochzeitszimmer"

Verbringen Sie Ihre Hochzeitsnacht in unserem romantischen "Hochzeitszimmer".



Gästezimmer

Für Ihre Gäste stehen 25 weitere, modern und komfortabel eingerichtete Fremdenzimmer mit Dusche/WC, Fernseher, Radio, Telefon und Minibar zur Verfügung (4 Doppelzimmer, 6 Zweibettzimmer und 15 Einzelzimmer, wovon 8 mit Schlafcouch ausgestattet sind und auch doppelt belegt werden können).





Am nächsten Morgen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen ein reichhaltiges Frühstück vom Büffet. Preise pro Zimmer / Nacht, inklusive Frühstücksbüffet:

Doppelzimmer	95,00 €
Zweibettzimmer	86,00 €
Einzelzimmer	61,00 € / 51,00 €

Aus Küche und Keller

Empfang

Wir begrüßen Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft mit Sekt und Orangensaft, so dass Sie mit allen Gästen auf die Trauung und Ihr neues Glück anstoßen können. Auf Wunsch servieren wir gerne Canapés oder Fingerfood zum Sekt.

Sektempfang		
Sekt Hausmarke	0,75 l	18,50 €
Prosecco die Valdobiaddene Frizzante	0,75 l	20,50 €
Orangensaft	0,20 l	2,40 €

Sektempfang		
mit Orangensaft, Aperol und Holunderblüte	p.P.	4,20 €

Cocktail-Empfang	
Sprizz - Aperol, Prosecco, Soda, Eis	4,90 €
Hugo - Prosecco, Holunderblüte, Eis	4,90 €
„Falter´s Hauscoctail“	5,90 €
Cocktail ohne Alkohol	3,20 €

Canapés	
belegtes Weißbrot mit Schinken, Wurst, Käse	2,50 € (Stück)
Canapés	3,00 € (Stück)

Kaffee und Kuchen

Tasse Kaffee	1,90 €
Sahnetorte	3,40 €
Erdbeer-/Himbeer-/Obstkuchen	3,00 €
Portion Sahne	0,60 €

BringenSie Ihren Kuchen selbst mit, berechnen wir eine Servicepauschale von 2,00 € pro Person.

Weinservice

Wir bieten ein umfangreiches Sortiment offener Weine aus unserer Getränkekarte an.
Wünschen Sie Weinservice aus der Flasche - in diesem Fall werden Weingläser auf der Tafel eingedeckt - empfehlen wir Ihnen gerne eine passende Weinauswahl.

Wir bieten keine Getränkepauschalen an.

Menü

Hochzeitsbüffet 1 - warm

Blattsalate in Frenchdressing mit gebratenen Champignons,
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

oder

Salatbüffet (zum Hauptgang)
mit verschiedenen Rohkostsalaten, gehacktem Ei, Crôutons, Thunfisch, Schinken und Käse,
dazu Joghurt- oder Senfdressing,
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Balsamicodressing,
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

* * *

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberstrudel, Grießnockerl und Gemüsestreifen

* * *

Braten von der Hirschkalbskeule in Wacholderrahm,
knusprig gebratene Gänsebrust in Natursoße,
Schweinefilet vom Grill mit Champignons in Rahm oder würziger Pfefferrahmsoße,
dazu
Hofer Klöße, Serviettenklöße, Butterspätzle, Kroketten,
Apfelrotkraut, Gemüseplatte und Preiselbeeren

* * *

Dessertteller
mit Variation von Eiskrem, Parfait und Mousse
auf Fruchtmarkspiegel, garniert mit frischen Früchten

44,00 € / Pers. (4 Gänge)
41,00 € / Pers. (3 Gänge, ohne Suppe)
39,50 € / Pers. (3 Gänge, ohne Salat)

Suppe und Dessert werden serviert, der Hauptgang wird vom Büffet gereicht.
Der Salat wird vorab serviert, oder zusammen mit dem Hauptgang vom Büffet gereicht.

Alternativ bieten wir Ihnen im Büffet folgende Hauptgerichte an:

Rumpsteak vom Aberdeen-Angus-Rind rosa gebraten - mit Cognacsoße oder Sauce Bearnaise,

Hirschkalbsrücken im ganzen rosa gebraten - wird am Buffet tranchiert

Gebratenes Kap-Seehechtfilet - in Rieslingsoße

Pochiertes Lachsfilet - in Hummersoße

(Aufpreis Menü auf Anfrage, die Beilagen zu den Gerichten wählen wir gerne zusammen mit Ihnen aus)

Menü

Hochzeitsbüffet 2 - warm

Bayerische Leberknödelsuppe

oder

Cremesuppe der Saison

* * *

Hirschrollbraten in Wacholderrahmsoße,
Fränkischer Sauerbraten,
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahm- oder Curry-Früchte-Soße,
dazu
Hofer Klöße, Butterspätzle, Bandnudeln, Reis,
Apfelrotkraut und Preiselbeeren

* * *

Apfelküchle mit Zimtzucker
auf Vanilleschaum mit Eiskrem

32,50 € / Pers. (3 Gänge)

Suppe und Dessert werden serviert, der Hauptgang wird vom Büffet gereicht.

Alternativ bieten wir Ihnen im Büffet folgende Hauptgerichte an:

Hirschgulasch in Cognac-Rahmsoße
mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße
mit Semmelknödel und Sauerkraut

Pochiertes Welsfilet in Kräuter-Sahnesoße
mit Reis und buntem Buttergemüse

Alternativ bieten wir Ihnen folgende Desserts an:

Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren
oder Rumschokoladensoße und Sahne

Bayerisch Creme auf Himbeermarkspiegel

Menü

Hochzeitsbüffet 3 - kalt-warm

Kaltes Büffet

Salatbüffet
mit verschiedenen Rohkostsalaten, Crôutons, Thunfisch, Schinken und Käse

Auswahl an Anti-Pasti

Platten mit Wurst, Schinken, Käse und Räucherfisch

verschiedene Feinkostsalate

gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette und Brezen

* * *

Warmes Büffet

Krenfleisch vom Tafelspitz in Meerrettichsoße,
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahm- oder Curry-Früchte-Soße,
dazu
Hofer Klöße, Bandnudeln, Reis,
Apfelrotkraut und Preiselbeeren

* * *

Dessertbüffet

Eisplatte, Gläschen mit Mousse und Creme, Obstsalat,
dazu Himbeermark, Schokoladensoße und Sahne

42,00 € / Pers.

Alle Gänge werden vom Büffet gereicht.

Alternativ können Sie aus den gleichen Hauptgerichten wie bei Büffet 2 auswählen.

Alternativ können Sie das Dessert erweitern:

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Aufpreis 3,00 € / Pers.

Menü

Bayrisch-fränkisches Büffet

(Dieses Büffet servieren wir ab 30 Personen)

Brezenknödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette und Salatbouquet

oder

Feldsalat auf lauwarmen Kartoffeldressing mit Speckkrusteln und Schwarzbrotcrôutons
(außerhalb Saison mit Blattsalaten)

* * *

Bayerische Leberknödelsuppe

oder

Weißbier-Kresserahmsuppe mit Radijulienne

* * *

knusprige Grillenten,
fränkische Schäufele in Dunkelbiersoße,
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und frisch geriebenem Kren,
Nürnberger Rostbratwürste,
im Wurzelsud pochiertes Zanderfilet mit Riesling-Kräuterschaum,
dazu
Hofer Klöße, Semmelknödel, Dampfkartoffeln, Reis,
Apfelrotkraut, Sauerkraut und Gemüseplatte

* * *

Apfelküchle mit Zimtzucker
auf Vanilleschaum, dazu Eiskrem

42,00 € / Pers. (4 Gänge)
39,00 € / Pers. (3 Gänge, ohne Suppe)
37,50 € / Pers. (3 Gänge, ohne Salat)

Vorspeise, Suppe und Dessert werden serviert, der Hauptgang wird vom Büffet gereicht.

Menü

Mediterranes Büffet

(Dieses Büffet servieren wir ab 30 Personen)

Italienische Minestrone

oder

Gazpacho Andalouse (Andalousische Gemüsekaltschale)

* * *

Kaltes Vorspeisen-Büffet

Salatbüffet
mit verschiedenen Rohkostsalaten, Crôutons, Thunfisch, Schinken und Käse
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicodressing und Basilikum
Auswahl an Anti-Pasti
Bruschetta
Parmaschinken auf Honigmelonen-Schiffchen
gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette

* * *

Warmes Büffet

Maishähnchenbrust mit Fetakäse gefüllt auf glaciertem Paprikagemüse,
Schweinefilet mit Kräuter-Parmesankruste an Café-de-Paris Soße,
Kalbsschnitzel natur mit Auberginen und Mozzarella gratiniert auf Tomatensugo,
Seeteufelmedaillons gebraten „sizilianische Art" auf geschmorten Oliven und Tomaten
dazu
Rosmarinkartoffeln, Kräuterrisotto, Tagliatelle, Kartoffelvariation mit Wedges,
mediterrane Gemüseplatte

* * *

Dessertteller
mit Tiramisu, Panna Cotta und Eiskrem
auf Waldbeerenkompott

52,00 € / Pers.

Suppe und Dessert werden serviert, der Hauptgang wird vom Büffet gereicht.

Menü

Hochzeitsmenü 4 - Hauptgerichte zur Auswahl

Bunte Salate der Saison in Himbeerdressing
mit hausgeräuchertem Hirschschinken und gerösteten Cashew-Kernen
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

* * *

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberstrudel, Grießnockerl und Gemüsestreifen

* * *

Knusprig gebratene Gänsebrust in Natursoße
mit Hofer Klößen und Apfelrotkraut

Braten von der Hirschkalbskeule in Wacholderrahmsoße,
dazu Hofer Klöße, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne

Schweinefilet vom Grill
mit frischen Champignons in Rahm und Butterspätzle

Rumpsteak vom Grill medium gebraten
mit Barbecue-Bohnen-Ragout und Wedges-Kartoffeln

Maishähnchen mit Serranoschinken und Mozzarella gefüllt
auf mediterraner Nudelpfanne

Kap-Seehechtfilet in Zitronenpfeffer gebraten
auf Paprika-Papaya-Chutney und Basmatireis

* * *

Dessertteller
mit Variation von Eiskrem, Parfait und Mousse
auf Fruchtmarkspiegel, garniert mit frischen Früchten

42,00 € / Pers. (4 Gänge)
39,00 € / Pers. (3 Gänge, ohne Suppe)
37,50 € / Pers. (3 Gänge, ohne Salat)

Salat, Suppe und Dessert werden einheitlich serviert. Das Hauptgericht kann jeder Gast vor Ort aus der Menükarte auswählen, auch dieser Gang wird dann serviert.

Alternativ bieten wir gerne ein bis zwei saisonale Hauptgerichte an,
z.B. mit Spargel oder Pfifferlingen.

Bitte beschränken Sie sich bei Hochzeiten ab 40 Personen
auf max 4 Hauptgerichte zur Auswahl

Mitternachtsbüffet

Kaltes Büffet

Bitte wählen Sie aus folgenden kalten Platten aus:	klein	groß
• kalte Platte mit Wurst, Salami und Schinken	45,00 €	80,00 €
• kalte Platte mit Schinken roh und gekocht	55,00 €	95,00 €
• buntes Käsebrett	55,00 €	95,00 €
• Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Forelle	75,00 €	
• Obstplatte mit verzehrfertig geschnittenem Obst	65,00 €	100,00 €
• Schokoladenbrunnen zur Obstplatte	30,00 €	
dazu ein gemischter Brotkorb mit Brezen	30,00 €	55,00 €

Salate in kleinen Gläschen — 2,50 € / Glas
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
- mediterraner Nudelsalat
- griechischer Salat mit Fetakäse
- Krabbensalat

belegtes Weißbrot mit Schinken, Wurst, Käse — 2,50 € / Stück
Canapés — 3,00 € / Stück

Warmes Büffet

„Hofer Wärschtlamo-Kessel" — 5,50 € pro Portion
mit verschiedenen Würstchensorten und Senf,
dazu ein gemischter Brotkorb mit Semmeln und Brezen

Deftige Gulaschsuppe aus dem Kupferkessel, — 5,50 € pro Portion
dazu gemischter Brotkorb und Brezen

Chili con Carne — 5,50 € pro Portion
mit Schmand und ofenfrischem Baguette

Das Kleingedruckte:

Reservierung

Eine verbindliche Reservierung unserer Räumlichkeiten ist nur schriftlich möglich. Bitte verwenden Sie hierzu das beiliegende Formular. Gerne können wir Sie bei Angabe Ihrer Rufnummer für einen Wunschtermin für die Dauer von maximal sechs Wochen unverbindlich vormerken.
Benötigen Sie auch Zimmer, stellen wir Ihnen gerne ein Abrufkontingent für Ihre Hochzeitsgäste bis 8 Wochen vor der Veranstaltung zur Verfügung. Bitte beachten Sie, das Frühstücksgäste, die nicht im Haus übernachten, spätestens am Vortag angemeldet werden müssen.

Dekoration

Unsere Menüpreise verstehen sich inklusive Leuchterkerzen, Menükarten, silbernen Platztellern, (Stoff-)Servietten und einem Tischband. Zusätzliche Dekoration (weitere Tischbänder, Streuartikel) kann gebracht oder gegen Kostenübernahme besorgt werden.
Bitte sprechen Sie uns an.
Auf Wunsch halten wir cremefarbene Stuhlhussen bereit (Reinigungskosten 3,00 € pro Stück).
Möchten Sie sich um den Blumenschmuck nicht selbst kümmern, können wir Frischblumengestecke bei unserer Floristin für Sie besorgen.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränke bedarf der Zustimmung unseres Hauses. Hierfür wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
Für mitgebrachten Kuchen zum Nachmittagskaffee wird eine Servicepauschale von 2,00 € pro Person berechnet. Für angelieferten Kuchen für Abends ohne Kaffee wird eine Servicepauschale von 1,00 € pro Person erhoben. Der Kuchen kann am Tag der Hochzeit geliefert werden. Bitte achten Sie bei Gebäck mit Sahne oder Ei auf eine konstante Kühlung.

Für selbst mitgebrachte Speisen und Getränke können wir keine Haftung übernehmen. Bitte bestätigen Sie uns die Haftungsübernahme mit Ihrer Unterschrift auf dem beiliegenden Warnhinweis. Wir sind verpflichtet, von mitgebrachten Speisen aus Sicherheitsgründen zum Nachweis im Schadensfall jeweils eine Rückstellprobe zurückzustellen.

Bringen Sie Wein selbst mit, berechnen wir folgendes Korkgeld:

0,75 l Flasche	11,00 €
1,00 l Flasche	14,50 €

Veranstaltungsdauer

Maximale Dauer der Musik ist bis 2:00 Uhr. Die letzte Runde schänken wir bis max. 2:30 Uhr aus. Ab 23:00 ist Biergartenstunde, laut (GVBl. S. 142, BayRS 2129-1-8-U), dass heist das Fenster und Türen geschlossen bleiben müssen, im Ausenbereich muss ein angemessen leiser Lärmpegel sein.
Sollten Sie länger Feiern wollen, sprechen Sie uns bitte an.

Abrechnung

Bis spätestens drei Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Gästeanzahl (Erwachsene, Kinder). Beim Büffet sind Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre berechnen wir 50 % des vereinbarten Büffetpreises. Bei anderen Menüs werden Kinder bis 12 Jahre à la carte bedient und abgerechnet. Krankheitsfälle werden so kulant wie möglich behandelt.
Bitte beachten Sie, das wir für die Zahlung keine Kreditkarten akzeptieren. Die Rechnung ist ab Erhalt sofort ohne Abzüge fällig.
Alle angegebenen Preise basieren vom 1. Januar 2019, geringfügige Änderungen behalten wir uns vor.

Haftung

Der Kunde verpflichtet sich, für alle durch seine Veranstaltung und seine Gäste entstandenen Schäden aufzukommen, dass gilt auch für Darbietungen wie Feuerwerk, Showeinlagen, Spiele.
Für Garderobe, Hochzeitsgeschenke, mitgebrachte Tupperware, Elektronikgeräte und ähnlichem wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Ansprechpartner

Wir hoffen, Ihnen mit unserer Hochzeitsmappe bereits die wichtigsten Fragen beantwortet zu haben und würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.
Gerne vereinbaren wir einen persönlichen Termin mit Ihnen, bei dem wir Sie vor Ort durch unser Haus führen und Ihnen die Räume zeigen.

Kenntnisnahme

Hiermit bestätige ich, dass ich die Geschäftsbedingungen des Hotel Falter verstanden und Akzeptiert habe:

Unterschrift: _____

Datum: _____

Hotel Falter | Inh. Eduard Falter | Hirschberger Str. 6 | 95030 Hof | Tel. 09281 - 76 75 0 | Fax 09281 - 76 75 190
www.hotelfalter.de | info@hotelfalter.de

Warnhinweis - eigene Torten & Kuchen

Sehr geehrte Damen und Herren,

für Ihre Feier am ..... bringen Sie, wie besprochen, den Kuchen (Speise/Getränke) selbst mit.
Hierzu müssen wir Sie auf folgendes hinweisen:

Es sind bereits Salmonellenvergiftungen nach Veranstaltungen aufgetreten, bei denen die Gäste den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitgebracht haben.

Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erlitten hat. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebsschließungen, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung.

Eine Haftung des Gastwirts entfällt, wenn Sie Speisen oder Getränke jeglicher Art selbst mitbringen und Verzehren.

Sie sind selbst für den ordnungsgemäßen Zustand des mitgebrachten Kuchens verantwortlich und, sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, eventuell auch schadensersatzpflichtig.

Desweiteren sind Sie, sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, z. B. Betriebsschließung oder ähnliches, und dieser Schaden auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist, schadensersatzpflichtig.

Auf dieses Risiko möchten wir Sie hiermit ausdrücklich hinweisen. Bitte bestätigen Sie durch Ihre Unterschrift, dass Sie diese Hinweise erhalten haben und zur Kenntnis genommen haben. **Es obliegt also Ihnen, hierfür die entsprechende Versicherung abzuschließen**.

Bitte beachten Sie, dass wir verpflichtet sind, von den mitgebrachten Kuchen jeweils ein Stück als Rückstellprobe für den Bedarfsfall zurückzubehalten.

Wir bitten Sie, die Kuchen spätestens eine Stunde vor Beginn der Feier im Hotel abzugeben, damit das Kuchenbüffet rechtzeitig aufgebaut werden kann.

.....

Datum Unterschrift

Hotel Falter
Hirschberger Str. 6
95030 Hof

Kontakt:
Tel.: 09281 / 7675-0
Fax: 09281 / 7675-190

Internet:
info@hotelfalter.de
www.hotelfalter.de

Hotel Falter
Hirschberger Straße 6
95030 Hof

Reservierungsbestätigung

Hiermit bestätigen wir verbindlich die Reservierung unserer Veranstaltung:

am .....

mit ca. ..... Personen

im Hotel Falter auf den Namen

Name: ----------

Adresse: ----------

PLZ / Ort: ----------

Telefon-Nr.: ----------

.....

Ort, Datum Unterschrift(en)

Ich bin / Wir sind mit folgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden:

- Die Stornierung der Veranstaltung ist grundsätzlich nur schriftlich möglich.
- Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden vom Hotel Falter so kulant wie möglich behandelt.
- Bei Rücktritt von der Veranstaltung mehr als sechs Monate vor Veranstaltungsbeginn wird eine Stornierungsgebühr in Höhe von 300,00 € erhoben und bei weniger als sechs Monaten in Höhe von 600,00 €, sofern die Räumlichkeiten nicht mehr für eine andere Veranstaltung vergeben werden können.

Checkliste für die Hochzeitsabsprache in unserem Haus

Beginn der Feier: ca. ..... Uhr
Ende der Feier: ..... Uhr

Mit wie vielen Gästen rechnen Sie?
Sitzplätze gesamt: .....
davon Erwachsene: .....
davon Kinder bis 6 Jahre: ..... (Anzahl Kinderstühle: .....)
davon Kinder bis 12 Jahre: .....

Welche Sitzordnung wünschen Sie? O U- / E-Form O einzelne Tafeln im Raum

Werden Übernachtungsmöglichkeiten benötigt?
Anzahl Doppel-/Zweibettzimmer: .....
Anzahl Einzelzimmer: .....

Wie möchten Sie die Dekoration gestalten?
Farbe: .....
Blumenschmuck wird selbst organisiert und angeliefert O ja / O nein
Blumenschmuck soll vom Haus organisiert werden O ja / O nein
Stuhlhussen O ja / O nein
Menükarten O ja / O nein

Ist ein Sekt-Empfang geplant? O ja / O nein

Soll eine Kaffeetafel stattfinden? O ja / O nein
Bei schönem Wetter im Freien? O ja / O nein
Gebäck wird selbst organisiert O ja / O nein

Planen Sie ein Mittag- oder Abendessen? O Mittagessen / O Abendessen
Anzahl Gänge: .....
Hauptgang als Menü oder Büffet? O Menü / O Büffet
Besonderheiten, z. B. Allergien, Vegetarier: .....

Planen Sie ein Mitternachtsbüffet? O ja / O nein

Welche Getränke möchten Sie anbieten?
Wasserflaschen am Tisch einstellen O ja / O nein
Flaschen-Weinservice O ja / O nein
sonstiges: .....

Unsere Partner

packwa
Papierwaren und
Verpackungsmittel GmbH

Einfach gute Weine !
WEINHANDLUNG
KRETSCHMANN



Bayreuther Str. 2 - 95028 Hof - Tel.: 09281-16888 - Fax: 09281-15835
Mail: info@wein-kretschmann.de - Web: www.weinistfein.de
Einfach gute Weine !

Scherdel
HOFER
BRAUER

Lippert
Der Getränke-
Spezialist!

Petra's Blumenladen

Inh. Petra Wirth
Feldstr. 4 • Köditz • Tel. 09281-63608
Blumensträuße • Gestecke • Kränze • Hochzeitsschmuck

Exklusive Hochzeitsfoto-Reportagen
Der schönste Tag in Ihrem Leben professionell fotografiert - inkl. Gruppen- und Hochzeitsbilder. In bis zu 1.500 Bildern auf DVD und im 30x30cm Premium Hochzeitfotobuch.



Email: info@jw-fotodesign.de oder 017662625147
www.hochzeitsfoto-reportagen.de