



Buffetvarianten | Preise | Rahmenbedingungen

Dienstleistungen

Raum / Miete

Nutzung Spiegelsaal, Bar, Raucherraum	kostenfrei
Vorgespräch mit dem Küchenchef	kostenfrei
Nutzung Technik, Musik, Licht	kostenfrei

Tischwäsche

Stofftischdecken (weiß, eckig)	2,- /Stk
Stofftischdecken (weiß, rund)	8,- / Stk
Stuhlhussen (weiß)	3,50 / Stk
Stoffserviette (weiß)	1,50 / Stk

Service

Servicekräfte / Köche	35/ Std.
Serviceleiter/in bis Ende Veranstaltung	kostenfrei
Aufbau / Abbau /Endreinigung	250,-

Zeiten

Vermietung	ab 15:00 Uhr bis 04:00 Uhr
Aufbau	nach Absprache
Abbau	nach Absprache

Speisen

Apéro (Fingerfood)

Serviert im Flying (bei schönem Wetter auf der Terrasse des Schützen)

Der Apéro ist ein traditionelles Konzept der französischen Küche, das den Appetit anregen und die Vorfreude auf das bevorstehende Essen steigern soll. Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Häppchen und erfrischenden Getränken, die Sie auf unserer Terrasse des Schützen oder in unserem gemütlichen Innenbereich des Spiegelsaals genießen können.

Insbesondere bei schönem Wetter ist unsere Terrasse der perfekte Ort, um sich zu akklimatisieren und bei einem Glas Sekt zu entspannen, während Sie inmitten einer herrlichen Kulisse mit Ihren Mitgästen zusammen sind. Die Nähe zum Schlosspark lädt ebenfalls dazu ein, einen entspannten Spaziergang zu unternehmen und den Blick auf die wunderschöne Umgebung zu genießen.

Wir möchten Ihnen mit unserem Apéro-Konzept eine besondere Möglichkeit bieten, den Abend gebührend zu beginnen und uns von unserer besten Seite zu präsentieren. Unsere Auswahl an Speisen und Getränken wird Sie begeistern und Ihnen und Ihren Gästen einen Vorgeschmack auf das kommende Galadinner geben.

Klassisch

Mini Burger
Gefüllte Cornets
Tramezzini (zweierlei)

12,- p.P.

„Mini Burger“

Dreierlei hausgemachte Mini Burger

Pulled Pork
Rind
Vegetarisch

12,50 p.P.



Jedes Brautpaar hat seine eigenen Wünsche und Vorstellungen, so wie jede Saison ihre eigenen Früchte und Gemüsesorten hervorbringt.

Wir gestalten zusammen euer perfektes Bankett, zusammen mit unserem erfahrenen Küchenchef Marco Garofalo, der über 20 Jahre in der Gastronomie tätig ist und jahrelang im gehobenen Event Bereich gekocht hat. Seine Erfahrung in der Sternegastronomie bringt für eure Veranstaltung das gewisse „Extra“.

Jedes Buffet besteht aus mehreren kleinen Vorspeisen, die in Gläschen präsentiert werden, sowie einer Wahlkomponente, die am Buffet ausgegeben wird. (Suppe, Salat, ...).

Das Hauptgangbuffet beinhaltet mehrere Hauptkomponenten, von kurzgebratenem Fleisch über vegetarische Ravioli, Beilagen nach Wahl und hausgemachte Soßen.

Da der Süße Abschluss nicht fehlen darf, bieten wir ein komplettes Dessertbuffet, das keine Wünsche offenlässt. Von Crème brûlée bis hin zu Sorbets, Eiscremes, Mousse, Tartes – es gibt kaum etwas, was wir nicht machen.

Unsere Küche ist dieses Jahr in fast allen renommierten Restaurantführern ausgezeichnet worden. Unsere Auszeichnungen: 5,5 Pfannen Gusto, 2,5 Bestecke Schlemmeratlas, 2 Diamanten Varta, 84 Punkte Falstaff, 2 Hauben Großer Guide



Mitternachtssnacks

Ein Mitternachtssnack ist eine großartige Möglichkeit, um sicherzustellen, dass Ihre Gäste auch noch spät in der Nacht gestärkt sind und weiterhin Spaß haben. Unsere Snacks werden frisch zubereitet und bieten eine köstliche Auswahl an herzhaften Leckereien, die klein genug sind, dass sie auf die Hand passen und somit nicht den Party-Fluss zum Stocken bringen.

Von Mini-Burgern und herzhafter Currywurst bis hin zur vegetarischen Variante - unser Mitternachtssnack wird Ihnen helfen, Energie zu tanken und bis in die frühen Morgenstunden zu tanzen und zu feiern. Der Snack wird den Abend perfekt abrunden und Ihren Gästen die Möglichkeit geben, noch eine Weile länger zusammen zu bleiben und gemeinsam zu feiern.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, unser Mitternachtssnack-Angebot zu nutzen und die Party bis in die frühen Morgenstunden zu genießen

Currywurst im Glas (auch
vegetarisch)

6,50 p.P.

Mini Burger

10,00 p.P.

Individuell

Wir planen individuelle
Snacks – hier ist (fast) alles
möglich, vom Mini Döner zu
Wraps



Dekoration



„Ihr steht kurz vor eurem großen Tag, an dem ihr euch das Jawort gebt und eure Liebe feiert. Es ist ein Moment voller Magie und Emotionen, der für immer in euren Herzen bleiben wird. Inmitten all der Planung und Vorbereitung fragt ihr euch vielleicht, ob ihr eine professionelle Dekorateurin oder Floristin engagieren solltet oder ob ihr die Dekoration selbst in die Hand nehmen könnt. Lassen Sie mich euch erklären, warum ihr euch für Sabrina von indekoristik entscheiden solltet.

Sabrina, die Expertin im Bereich Dekoration und Floristik, hat seit Tag 1 im Spiegelsaal dekoriert. Sie kennt diesen Ort in- und auswendig und versteht es, die Räumlichkeiten in eine traumhafte Kulisse zu verwandeln. Mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihrem fundierten Wissen weiß sie, welche Elemente zusammenpassen, wie die Räume am besten gestaltet werden und wie man die Stühle und Tische optimal positioniert.

Darüber hinaus ist es wichtig zu bedenken, dass eure Hochzeit ein einmaliges Ereignis ist, an das ihr euch für immer erinnern werdet. Die DIY-Dekoration mag verlockend erscheinen, aber sie kann auch Stress und Unsicherheit mit sich bringen. Eine erfahrene Dekorateurin gewährleistet, dass alles reibungslos verläuft und eure Hochzeit in vollem Glanz erstrahlt. Ihr könnt euch zurücklehnen und darauf vertrauen, dass euer großer Tag in den Händen einer Fachfrau liegt, die eure Wünsche und Vorstellungen versteht.

Liebe Brautpaare, eure Hochzeit ist ein Tag voller Liebe, Freude und bedeutsamer Momente. Indem ihr Sabrina von indekoristik als eure professionelle Dekorateurin engagiert, gebt ihr euch die Gewissheit, dass eure Hochzeitslocation zu einem wahrhaft magischen Ort wird. Lasst sie ihre Expertise und ihre Leidenschaft für Dekoration und Floristik in eurem Namen einbringen, damit ihr euch entspannt zurücklehnen und jeden Moment eurer Hochzeit in vollen Zügen genießen könnt. Über alle relevanten Details und Serviceleistungen könnt ihr euch auf www.indekoristik.com informieren. Den Kontakt zu Sabrina stellen wir gerne her.“