



GRENZHOF

HOTEL · RESTAURANT

BIERGARTEN

EVENTLOCATION

Hochzeits-Pauschalangebot

GRENZHÖFER SCHEUNE8 / 2023

€ 195

PRO ERWACHSENER

€ 95 KINDER ZWISCHEN 12 UND 16 JAHREN / € 65 KINDER ZWISCHEN 3 UND 11 JAHREN

EMPFANG IM FOYER8, TERRASSE8 UND DEM GARTEN AB 16 UHR

Die Gäste treffen durch den eigenen Zugang in das Foyer8 ein:
Wir begrüßen Sie mit Crémant de Loire blanc und rosé, Fruchtsecco,
Limonaden-Dispenser mit hausgemachter Holunderblüten-Limetten-Limonade,
Wasser mit und ohne Kohlensäure
(zusätzlich Aperol Spritz, Hugo, Lillet Berry – Aufpreis €5 pro Person)

Vom Tablett bieten wir zudem an:
Jahreszeitliches Fingerfood lt. Küchenchef – mit Fleisch, Fisch und vegetarischen
oder veganen Varianten (je nach Bevorzugung)

Dabei stehen sechs Stehtische mit weißen Hussen zum Abstellen der Gläser
bereit und auf der Terrasse8 sind Sitzmöglichkeiten auf den mit Sitzkissen
geschmückten Steinbänken und weiteren Stein-Tischchen davor.

OPTION:

FREIE TRAUUNG AB 15 UHR / MAX. 1 STUNDE / PAUSCHAL € 800
Bierbänke mit Hussen, antikem Holz-Tisch als Altar, zwei passende Holz-Stühle
für Brautpaar, Servicepersonal im Hintergrund, Limonaden-Dispenser und
Wasser/ohne Dekoration und Trauredner!

DINNER IN DER SCHEUNE8

An runden Tischen mit 8 bis 10 Personen (maximale Kapazität nur unten ca.
100 Personen) und an rechteckigen Tischen am Balkon/Galerie „fliegend“
darüber (zusätzliche Kapazität 50 bis 60 Personen). Tanzfläche/Bar/Tische weiß
eingedeckt mit weißen Stoffservietten ohne Zusatzkosten!

Zusätzliche Kosten lediglich für externe Blumen-Dekoration je nach Wunsch und
mit einem Floristen Ihrer Wahl



GRENZHOF

HOTEL · RESTAURANT
BIERGARTEN
EVENTLOCATION

HOCHZEITS-MENU-VORSCHLAG

VORSPEISEN-TISCHBUFFET

Gegrilltes Antipastigemüse in Olivenöl (vegan)

—
Vitello von der Pute mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
oder

Luftgetrocknete Fleischwaren aus Siena mit Oliven

—
Tomatencarpaccio mit Mozzarella, Pesto und Basilikum (vegetarisch)
oder

italienischer Gemüsesalat mit Zitrusfrüchten und Kräutern auf Radicchio

—
Lachs-Crêpe-Roulade mit Rukola und Meerrettichfrischkäse
oder

Shrimps-Cocktail mit Cocktailsauce, auf Salatstreifen

—
CousCous-Salat mit Paprika, Zucchini, Chili und Koriander (vegan)

—
Dazu stellen wir Brot, Salz und Olivenöl auf die Tische

HAUPTGERICHTE ALS LIVE-COOKING-STATIONEN

Rinderrücken – am Stück rosa gebraten und live tranchiert – Thymianjus,
Grüne Prinzessbohnen und Gratinkartoffeln
oder

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein im Blätterteigmantel – live tranchiert – Champignon-Rahm-Sauce,
Nussbrokkoli und hausgemachte Spätzle

—
Spaghettini aus dem Riesenparmesan-Laib live angemacht, wahlweise Rukola, Tomaten concassé
und schwarzer Pfeffer (vegetarisch)
oder

Gefüllte Paprika mit spicy Bulgur-Gemüse, auf Tomatensugo, Kräutersalsa (vegan)

—
Buntbarschfilets auf Ratatouillgemüse und Gnocchi
oder

Zanderschnitten auf jahreszeitlichem Risotto

DESSERTBUFFET

DESSERTS IN KLEINEN GLÄSCHEN FÜR MEHR PROBIER-MÖGLICHKEIT

Frischer Obstsalat mit gehackten Haselnüssen (vegan)

—
Mousse au Chocolat mit Krokantsahne

—
Panna Cotta mit Himbeermark

—
Hausgemachtes Tiramisu

—
Mango-Shooter mit Beeren ... oder andere Variationen!



GRENZHOF

HOTEL · RESTAURANT

BIERGARTEN

EVENTLOCATION

GETRÄNKEPAUSCHALE VON 16 – 03 UHR

Der Empfang (mit Fingerfood) wie oben beschrieben

Ein oder zwei weiße und ein bis zwei rote Weine aus unserem reichhaltigen Weinangebot lt. dem auf Sie zugeschnittenem Angebot mit Wahlmöglichkeit!

Bier vom Fass (Welde Pils und Erdinger Hefeweißbier), alkoholfreies Bier

Wasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Apfel- und Orangensaft

Heißgetränke wie Espresso/Cappuccino/Tee nach dem Essen

Longdrinks ab 22 Uhr: Aperol Spritz, Hugo mit und ohne Alkohol, zwei Gin-Tonic, Cuba libre, Caipirinha, Mojito

Lediglich Schnäpse/Spirituosen sind ausgeschlossen, können auf Wunsch aber zusätzlich gebucht werden!

SONSTIGE KOSTEN

Weitere Kosten wären die Zuschläge für alle Mitarbeiter, die nach 24 Uhr anwesend sind von **€65** pro angefangene Stunde (drei Mitarbeiter bis Ende grob aufräumen plus 1–2 Mitarbeiter je nach Bedarf – ca. **€1.000** / Ende Aufräumzeit 4 Uhr.

Die Raummiete für die Scheune⁸ (exklusive Nutzung mit Garten für Sie!) incl. Technikpauschale (Audiosystem mit Boxen, Subwoofer, Roboting Light, Funkmikrofon, Beamer, Klimatisierung) wird nach der Anzahl der erwachsenen Gäste (ab 14 Jahre) berechnet:

bis 50 Gäste **€5.000**

51–80 Gäste **€3.500**

81 und mehr Gäste **€2.000**

Für die **Nutzung des Bechstein-Flügels** für Darbietungen/Konzert wird eine Pauschale von **€200** berechnet.

Als Team-Event eignet sich unsere **Boulebahn** – ein Coach führt Sie in die Spielregeln ein und notiert die Team-Ergebnisse/ pauschal zusätzlich **€200**

Ein Mitternachtsimbiss

(Currywurst mit Brötchen, Käsebrett, Flammkuchen aus dem Steinbackofen oder Chili con Carne mit Tacobchips) kann optional dazu gebucht werden: pro Person zwischen **€6,50–€15**

Kaffee und Kuchen kann optional dazu gebucht werden:

Mit hausgebackenen Kuchen aus der hauseigenen Backstubb' **€15 pro Person**, bei mitgebrachten Kuchen (nur Kaffee, Tee, Wasser) **€9**

Stuhlhussen von externem Anbieter (sind aber aufgrund der im Raum befindlichen, schönen Loom Chairs nicht unbedingt nötig!) **ca. €7**

