



GRENZHOF

HOTEL · RESTAURANT
BIERGARTEN
EVENTLOCATION

Hochzeits-Pauschalangebot

Im ZEITRAUM JANUAR BIS DEZEMBER 2025
GRENZHÖFER SCHEUNE 8

199€

PRO ERWACHSENER

€115 KINDER ZWISCHEN 12 UND 16 JAHREN / €75 KINDER ZWISCHEN 3 UND 11 JAHREN

EMPFANG IM FOYER 8 ODER HOFGARTEN 8 AB 16 UHR

Die Gäste treffen durch den eigenen Zugang in das Foyer 8 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 €6 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 Terrasse sind Sitzmöglichkeiten auf den mit Sitzkissen geschmückten Steinbänken und weiteren Stein-Tischchen davor.

OPTION:

FREIE TRAUUNG AB 15 UHR / MAX. 1 STUNDE / PAUSCHAL €350

mit antikem Holz-Tisch als Altar, zwei passende Holz-Stühle für Brautpaar,

Servicepersonal im Hintergrund

ohne Dekoration, Bestuhlung, Zelte, Sonnenschirme und Trauredner

(da hier die Wünsche sehr unterschiedlich sind)!

DINNER IN DER SCHEUNE 8

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 Romanasalat-streifen

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

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

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

Ganze Fjordlachsseiten auf Buchenholz warm geräuchert, Blattspinat und Reis
oder

Zanderschnitten auf jahreszeitlichem Risotto

DESSERTBUFFET

DESSERTS IN KLEINEN GLÄSCHEN FÜR MEHR PROBIER-MÖGLICHKEIT

Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln (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 wie oben beschrieben

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

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, zwei Gin-Tonic, Cuba Libre, Caipirinha, Mojito, Munich Mule, Moscow Mule

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. **€1.200** / Ende Aufräumzeit 4 Uhr.

Die Raummiete für die Scheune8 (exklusive Nutzung mit Garten für Sie!) zzgl. der Grundtechnikpauschale von **€500**

(Audiosystem mit Boxen, Subwoofer, Roboting Light, Funkmikrofon, Beamer, Klimatisierung)

wird nach der Anzahl der erwachsenen Gäste (ab 18 Jahre, exklusive Dienstleister) berechnet:

50 Gäste oder weniger	€ 5.000
51–60 Gäste	€ 4.000
61–80 Gäste	€ 3.500
81–90	€ 3.000
ab 91 Gästen	€ 2.500

falls gewünscht wird für die Nutzung und das Stimmen 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, Boule Kugeln stellen wir zur Verfügung /pauschal zusätzlich **€200**

EIN MITTERNACHTSIMBISS

(Currywurst mit Brötchen, Käsebrett, Flammkuchen aus dem Steinbackofen oder Chili con Carne mit Taco Chips) kann optional dazu gebucht werden: pro Person zwischen **€7–€18**

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**
Menükarten **€3**, Tischkarten **€ 2,50**

