



fürstenerfelder



Hochzeiten . Im Fürstenerfelder



fürstenfelder

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns in Fürstenfeld feiern möchten. Wir werden alles daran setzen, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird. Eine „Traumhochzeit“ erfordert natürlich auch eine umfassende Planung. Deshalb stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, auch mit Dingen, die nicht in direktem Zusammenhang mit der kulinarischen Versorgung stehen.

Wir haben für Sie nachfolgende Seiten zusammengestellt, die keine Wünsche offen lassen und alle Punkte aufgeführt, mit denen Sie sich, bevor wir zur Detailplanung kommen, auseinander setzen sollten. Stellen Sie sich aus dem folgenden Angebot Ihre Traumhochzeit zusammen.

Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Fürstenfelder Team

Das Prinzip der Nachhaltigkeit ist uns besonders wichtig!  DE-ÖKO-006

Verwendete Grundnahrungsmittel wie Eier, Milch, Mehl, Salz, Pfeffer, Kartoffeln, Reis, Öle, Essig und Gewürze stammen immer zu 100% aus ökologischem Anbau. Die Herkunft von unseren Fisch- und Fleischprodukten ist jederzeit nachvollziehbar. Wir bevorzugen regionale und saisonale Produkte und unterstützen fairen Handel!

Wie wir das im Detail umsetzen, erfahren Sie hier:

<https://www.fuerstenfelder.com/about>





fürstenerfelder

Allgemeine Informationen

Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit, gerne können wir eine optionale Reservierung von maximal 2 Wochen vornehmen. In dieser Zeit, sollten Sie uns wissen lassen, ob Sie Ihre Reservierung bestätigen möchten. Erhalten wir keine Rückmeldung erlischt die Option automatisch einen Tag später.

Unsere Räumlichkeiten

Für Hochzeiten stehen mehrere Räume zur Verfügung, je nach Geschmack und Personenanzahl.

Raum	max. Personenanzahl	Raummiete
Kleiner Saal (240qm)	bis 130	€ 1.400,00
Tenne (600qm)	bis 200	€ 2.900,00
Bühne in der Tenne EG (5 x 4 m)		€ 250,00 (pauschal)
Farbige Ausleuchtung in der Tenne EG		€ 200,00 (pauschal)

Bei schönem Wetter finden, nach Absprache und Verfügbarkeit, Empfang und Kaffee & Kuchen im Freien statt.





fürstenerfelder

Allgemeine Geschäftsbedingungen Diese erhalten Sie von uns mit der Reservierungsbestätigung zugeschickt. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenanzahl.

Aufbau Der Aufbau/Dekoration kann am Hochzeitstag ab 10.00 Uhr erfolgen. Wenn verfügbar, kann der Raum am Vortag hinzugebucht werden. Hierfür verrechnen wir 50% der regulären Raummiete zusätzlich.

Ansprechpartner Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Einlagen, Reden und sonstigen Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können.

Ansprachen Um unseren Menüablauf zu koordinieren, ist es für uns unbedingt notwendig vorher über etwaige Reden bzw. Ansprachen informiert zu werden.

Blumen Gerne empfehlen wir unsere Floristen, die mit allen Räumlichkeiten, sowie mit den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut sind.

www.blumeninsel-ffb.de | www.goldmannblumenkunst.de

www.das-bluehende-atelier.de | www.fuerimmerdeins.de

Es steht Ihnen aber auch frei Ihre Blumen selbst zu organisieren.

Auch für zusätzliche Grünpflanzen haben wir die richtigen Ansprechpartner.

Dekoration Ihnen fehlt noch das richtige Dekorationskonzept? Fragen Sie hier: www.myprettywedding.de | www.innawiebe.com





fürstenerfelder

Detailabsprache Die Absprache für Ihre Hochzeit machen wir in der Regel 6 - 8 Wochen vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie, den Termin für die Absprache mit uns vorher abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.

Feuerwerk Ein Feuerwerk auf dem Gelände durchzuführen ist leider nicht gestattet.

Fotograf Gerne empfehlen wir Ihnen einen Fotografen:

www.lanila.de/rl_gallery/testgal

www.mokati.de/blog/hochzeitsfotos-und-hochzeitsfilm-im-fuerstenerfelder

www.mona-und-reiner-hochzeitsfotografie.de/portfolio-items/nadine-florian/

www.flo-fotografie.de/gallery/saeulensaal-fuerstenerfeld-industrial-hochzeit

www.muenchen-hochzeitsfotografen.de

Für Fotos sind der Klostervorplatz, der Barockgarten sowie die alte Klostermauer im Obstgarten sehr gut geeignet.

Freie Trauung Eine Freie Trauung kann bei uns sowohl auf der grünen Wiese, als auch in einem Veranstaltungsraum stattfinden. Wir stellen Bierbänke mit weißen Hussen im Außenbereich dafür bereit, € 5,00 pro Person.

Gema GEMA Gebühr (Diese führen wir direkt an die GEMA ab.)

Kleiner Saal € 85,00

Tenne € 185,00

Geschenke Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese, nach Rücksprache mit unserem Bankett-oberkellner, gerne am nächsten Morgen abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld – Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.





fürstenerfelder

Hotel Auch das Bett zu Ihrer Hochzeit können wir Ihnen anbieten. Fünf Minuten Fußweg trennen Sie von der Veranstaltung bis zum ****Hotel. Bitte besprechen Sie die Reservierung eines Kontingentes rechtzeitig mit den Kollegen der Rezeption. 08141-88875500 oder hotel@fuerstenerfelder.com

Hussen Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen (€ 8,00 Stück) für die Stühle zur Verfügung. Im Preis sind die Reinigung und das Aufziehen enthalten.

Kinder Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Hochzeit anwesend sind. Hochstühle stehen nur in einer beschränkten Anzahl zur Verfügung. Gerne empfehlen wir außerdem folgende Kinderbetreuungen: www.kreativerleben.de oder www.kidsevent-muenchen.de

Die Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen, ab 6 Kindern empfehlen wir ein Kindermenü. Bei Pauschalen und Buffet berechnen wir Kinder wie folgt: Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, Kinder zwischen 7 und 12 Jahren bezahlen die Hälfte.

Kirche Katholisches Pfarramt St. Magdalena (auch für die Klosterkirche Fürstenfeld zuständig) Kirchstraße 4, 82256 Fürstenfeldbruck Tel: 08141-50160
St-Magdalena.Fuerstenerfeldbruck@ebmuc.de

Evangelisch Lutherisches Pfarramt Erlöserkirche, Albrecht-Dürer-Straße 24,
82256 Fürstenfeldbruck Tel: 08141-6665720 pfarramt.erloeserkirche-ffb@elkb.de

Korkgeld Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit Ihren eigenen Wein mitzubringen. Pro Flasche 0,75 l verrechnen wir € 20,50 Korkgeld.





fürstenerfelder

Musik Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJ's. Stromanschlüsse stehen in allen Räumen zur Verfügung. Das technische Equipment wird von Band oder DJ selbst mitgebracht. In der Raummiete ist keine Technik inkludiert. In sämtlichen Räumlichkeiten ist das Verwenden von Nebelmaschinen nicht erlaubt!

Menükarten Gerne erstellen wir für Sie Menükarten. Der Preis ist in der Menüpauschale enthalten.

Parkplätze Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung. Parken innerhalb des Geländes ist, mit Ausnahme des Brautautos, verboten. **Navi-Adresse: Zisterzienserweg (Besucherparkplatz)**

Preise Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Probeessen Die drei festen Termine für unser Probeessen (nur Menü) erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Rechnungsstellung Wenn die Raumreservierung von Ihrer Seite bestätigt wird, erhalten sie eine erste Zahlungsrechnung über die vereinbarte Raummiete. Eine weitere Zahlungsrechnung in Höhe von 50% des geschätzten Umsatzes senden wir ca. drei Wochen vor der Hochzeit zu. Die Endabrechnung wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 10 Tagen zu begleichen.

Selbstzahler Speisen und Getränke buchen wir auf Gesamtrechnung. Es ist uns nicht möglich, Selbstzahlerveranstaltungen anzubieten.

Sonstiges Konfettikanonen aller Art, Nebelmaschinen, sowie das Streuen von echten Blüten indoor und Plastikblüten outdoor ist nicht erlaubt. Bei Nichteinhaltung verrechnen wir € 120,00 Reinigungskosten. Bei größerem Aufwand erhöht sich der Betrag.





fürstenerfelder

Sperrzeit Bei uns können Sie bis 02:00 Uhr feiern. Wir berechnen ab 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag von € 200,00 pro Stunde. Um unsere Personalplanung besser organisieren zu können, bitten wir Sie uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie ungefähr feiern möchten.

Taxi Es ist in der Regel kein Problem auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen. Taxifunk: Tel. 08141 - 1428

Tischgestaltung/Tischordnung/Tischkarten Die Tische werden mit weißer Tischwäsche, Stoffservietten und gläsernen Teelichtern eingedeckt. Der Preis hierfür ist in der Menüpauschale enthalten. Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen. Zur Detailabsprache besprechen wir die genaue Bestuhlung (Anzahl der Tische). An unseren runden Tischen finden 6 bis max. 9 Personen Platz. Wir bitten Sie, uns die Tischkärtchen ca. zwei Tage vorher und tischweise sortiert vorbeizubringen.

Trinkgeld Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben bleibt natürlich Ihnen überlassen. Wenn, dann überweisen Sie es bitte mit der Rechnung. Vielen Dank!

Torten Auch für die passende Hochzeitstorte haben wir den richtigen Kontakt: www.tortenfee.de | www.johannatorten.de | www.nessbach-schwalber.de

Vegetarier & Allergiker Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns darauf ein.

Weddingplaner Möchten Sie bei der Planung und/oder Durchführung Ihrer Hochzeit begleitet werden? Auch hierfür haben wir den richtigen Kontakt: Frau Birgit Wälzel www.lanila.de





fürstentafel

Der Empfang

Geldermann Sekt „Carte blanche“ Les Grands

Sektkellerei Geldermann | Baden

Kindersekt

Ramazzotti Aperitivo Rosato Mio

Orangensaft

Adelholzener Classic / Still

pro Person

- mit hausgemachter dreierlei Popcornvariation
Curry | Paprika | Salz € 8,50
- mit hausgemachter Nussmischung und Grissini € 10,00
- mit Riesenbreze belegt mit Schinken, Käse, Salami € 13,50
- 2 gemischte Snacks € 14,50

Zusätzliche Snacks (individuell bestellbar)

pro Stück

- **Quiche** mit Käse oder Speck € 3,00
- **Crostini** | Burrata | Geröstete Paprika € 2,50
- **Forellenfrischkäse** | Bauernbrot € 3,00
- **Crostini** | Auberginenpaste € 2,50
- **Crostini** | Lachstatar € 3,50
- **Bruscetta** | Tomate € 3,00
- **Flammkuchen** | Speck € 3,00

Auf den Tischen eingestellt:

pro Portion

- **Bruschettaaufstrich** | Crostini (3-4 Portionen) € 9,00
- **Oliventapenade** | Crostini (3-4 Portionen) € 9,50

➔ Die angegebenen Pauschalen sind für eine Dauer von maximal 45 Minuten gültig. Dabei ist der Auf- und Abbau der Stehtische (1 Stehtisch á 10 Personen) inkl. Tischdecken und der Service bereits inkludiert. Alle zusätzlichen Getränke, sowie die konsumierten Getränke nach dieser Zeit berechnen wir nach Verbrauch.



fürstenerfelder

Kaffee & Kuchen

Traditionell

Bio-Kaffee und Bio-Tee | Auf Anfrage Bio-Cappuccino, Bio-Espresso, etc.

Adelholzener Classic / Still

Kuchen selbst mitgebracht pro Person € 12,00

➔ Die Anlieferung der bereits auf Platten angerichteten Kuchen kann nach Absprache ab 10:00 Uhr am Tag der Feier erfolgen. Wir bitten Sie, alle Behältnisse mit Ihrem Namen kennzeichnen zu lassen, um eventuellen Verwechslungen vorbeugen zu können.

Fürstenerfelder

Bio-Kaffee und Bio-Tee | Auf Anfrage Bio-Cappuccino, Bio-Espresso, etc.

Adelholzener Classic / Still

Verschiedene Kuchen und Torten

(1,5 Stück pro Person) pro Person € 15,50

Kuchenangebot:

Bitte entscheiden Sie sich für insgesamt 5 Kuchensorten (saisonale Abweichungen möglich).

- Käse-Sahnetorte
- Mohnkuchen mit Birne
- Marmor-Guglhupf
- Zitronenkuchen
- Himbeer-Mascarpone-torte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Trüffel-Sahnetorte
- Tiramisutorte
- Sommerbeerentorte
- Sachertorte
- Apfel-Streuselkuchen
- Rüblikuchen
- Schoko-Himbeertorte

➔ Die angegebenen Pauschalen sind für eine Dauer von maximal 90 Minuten gültig. Dabei ist der Auf- und Abbau der Biertischgarnituren (wir kalkulieren mit acht Personen pro Garnitur, sowie einem Sonnenschirm für vier Garnituren) inkl. Tischdecken und der Service bereits inkludiert. Alle zusätzlichen Getränke, sowie die konsumierten Getränke nach dieser Zeit berechnen wir nach Verbrauch. Für die Bierbänke verwenden wir weiße Hussen á € 8,00 pro Bank.



fürstenerfelder

Das Menu

Menu I

Wildkräutersalat | Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Nüsse

Rieslingsuppe | Geräucherte Forelle

Rosa Roastbeef | Speckbohnen | Kartoffelgratin | Jus

Buttermilchmousse | Kirschsorbet | Pfirsichkompott

€ 56,50 pro Person

Menu II

Ikarimi-Lachs | Gurkenspaghetti | Kräutersauerrahm

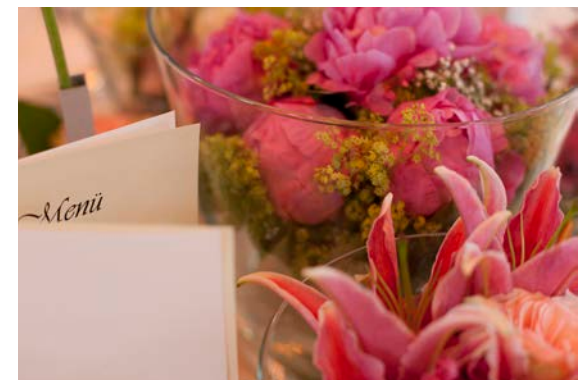
Erbсенcremesuppe | Creme fraiche | Serranochip

Zander | Balsamicolinsen | WeißweinsöÙe

Maispouardenbrust mit Kräuter-PilzföÙung | Zucchini ragout | Tomaten-Gnocchi

Passionsfruchtcremeux | Schokoladeneis | SchokoladensoÙe

€ 70,50 pro Person





fürstenerfelder

Das Menu

Menu III

Gebeizter Saibling | Baby-Spinat | Zitrus-Gremolata

Basilikum-Gnocchi | Tomaten | Oliven | Artischocken

Rinderfilet | Ratatouille | Kartoffelpüree | Jus

Schokoladenmousse | Bananeneis | Erdnusscrunch

€ 63,50 pro Person

Menu IV

Marinierter Tafelspitz | Kräutersalat | Rote Zwiebeln | Radieschen | Kürbiskerne

Hochzeitsuppe | Grießnocken | Flädle | Gemüsejulienne

Spinatknödel | Sautierte Pilze | Nussbutter | Parmesan

Gegrilltes Kalbsfilet | Geschmorte Karotten | Gebackene Polenta | Jus

Zweierlei Frischkäsetörtchen | Himbeersorbet | Himbeerragout

€ 68,50 pro Person





fürstenerfelder

Das Menu

Menu V

Burrata | Bunte Tomaten | Basilikum | Orangenöl

Weißer Tomatensuppe | Garnele

Fricelli | Salsiccia | Salbei

Saiblingsfilet | Staudensellerie | Konfierte Kartoffeln | Paprika-Chutney

Ananas-Kokos-Mousse | Kokoseis | Mangokompott

€ 64,00 pro Person

Vegetarisches Menü

Marinierte Anti Pasti | Rucola | Balsamico

Mango-Currysuppe | Kokosnussmilch | Sesam

Zucchini-Schiffchen gefüllt | Tomaten-Chilichutney | Kräuteröl

Crème Brûlée | Erdbeersorbet | Waldbeeren

€ 43,00 pro Person

Gerne servieren wir ein Sorbet oder Granité vor dem Hauptgang.

€ 3,50 pro Person



➔ Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden, beachten Sie bitte, dass es nicht möglich ist aus mehreren Hauptgängen zu wählen. Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menü für alle Gäste. Vegetarier und Allergiker bekommen selbstverständlich eine Alternative serviert.



fürstenerfelder

Das Buffet I

Marinierte Garnele | Mango-Chilisalsa

Bunter Melonensalat | Serranoschinken

Büffelmozzarella | Tomate | Marinade

Gegrillte Aubergine | Getrocknete Tomaten | Sonnenblumenkerne

Salat-Bar | Verschiedene Salate | Dressings | Toppings

Brot-Station | Regionales Bauernbrot | Baguette | Salzbutter

Fürstenerfelder Hochzeitssuppe | Grießnocken | Flädle | Gemüsejulienne

Regionales Roast Beef | Bunter Pfeffer | Rotweinsauce - tranchiert am Buffet

Lachsfilet | Weißwein-Kräutersauce

Gebatene Maispouardenbrust | Tomatensugo | Oliven

Steinpilztortelloni | Nussbutter | Rucola | Pecorino

Beilagen | Saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Perlgraupengemüse

Apfelcrumble | Karamellsauce

Liebesknochen | Schokoladenmousse

Passionsfruchtcremeux

Obstsalat | Marinade

Regionale Käseauswahl | Chutneys | Trauben

€ 64,00 pro Person





fürstenerfelder

Das Buffet II

Wildkräutersalat | Lachs

Marinierter Tafelspitz | Rote Zwiebeln | Radieschen | Kürbiskerne

Anti Pasti | Rucola | Olivenöl

Farrosalat | Tomaten | Gurken | Basilikum

Salat-Bar | Verschiedene Salate | Dressings | Toppings

Brot-Station | Regionales Bauernbrot | Baguette | Salzbutter

Fürstenerfelder Hochzeitssuppe | Grießnocken | Flädle | Gemüsejulienne

Schweinefiletmedaillons | Pfefferrahm

Lachsfilet | Weißwein-Kräutersoße

Gebatene Maispouardenbrust | Tomatensugo | Oliven

Spinatgnocchi | Tomaten | Nußbuttercreme

Beilagen | Saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Perlgraupengemüse

Apfelcrumble | Karamellsoße

Liebesknochen | Schokoladenmousse

Himbeermousse

Obstsalat | Marinade

€ 55,00 pro Person



➔ In den angegebenen Menü- und Buffetpreisen sind folgende Leistungen bereits inkludiert:
Bestuhlung und Eindecken der Tische, Gedeck und Cateringpauschale, der Service bis 24:00 Uhr, 2 Menükarten pro Tisch, Teelichter.



fürstentafel

Unser Dessertbuffet

Anstatt ein Dessert serviert zu bekommen, können Sie das "Süße" auch in Form eines Buffets wählen. Aufpreis € 6,00 pro Person

Apfelcrumble | Karamellsoße
Liebesknochen | Schokoladenmousse
Passionsfruchtcremeux
Obstsalat | Marinade
Regionale Käseauswahl

Auf Wunsch bereiten wir ein Bio-Menü/Bio-Buffer für Sie! Sprechen Sie uns gerne an!

Mitternachtsimbiss

Regionale Käseauswahl Chutneys Weintrauben	€ 9,50 pro Portion (80g)
Brotzeit Brett´l Das Beste von unserer bayerischen Brotzeit	€ 10,00 pro Portion (80g)
Currywurst Baguette	€ 6,00 pro Portion
Chili con Carne Baguette	€ 6,00 pro Portion
Überbackene Bauernbrote Lauch-Käse oder Speck-Käse	€ 4,00 pro Portion



fürstenerfelder

Getränke

• Bier

Paulaner Helles/Radler	0,5 l	€ 4,20
Paulaner Weißbier/Russ	0,5 l	€ 4,50
Paulaner Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 4,50
Paulaner Weißbier leicht	0,5 l	€ 4,50
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
Lammsbräu Bio-Pils	0,33 l	€ 4,20
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	€ 4,20

• Wasser

Adelholzener Classic/Still	0,25 l	€ 2,90
Adelholzener Classic/Still	0,75 l	€ 5,90

• Säfte vom Ammersee / Softs

Saftschorle/Bio	0,5 l	€ 4,80
Now Biolimonade	0,33 l	€ 3,60

- Fresh Lemon
- Sunny Orange
- Cola Orange
- Black Cola

• Heißgetränke mit Bio-Kaffee von der Rösterei DINZLER am Irschenberg

Tasse Kaffee Creme / Sonnentor Tee	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,00
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 3,80



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI





fürstentafel

Getränke

• Spirituosen

Stettner Williams	2 cl € 2,50
Stettner Obstler	2 cl € 2,50
Ramazzotti	2 cl € 2,50
Grappa Vuisinar Nonino	2 cl € 2,80

• Cocktails & Longdrinks

Aperol Sprizz	€ 7,00
Hugo	€ 7,00
Ramazzotti Aperitivo Rosato Mio	€ 7,00
Cuba Libre	€ 8,00
Gin Tonic	€ 8,00
Whisky Cola	€ 8,00
Wodka Red Bull	€ 8,00
Whisky Sour	€ 8,50
Caipiriñha	€ 8,50
Mojito	€ 8,50
Moscow Mule	€ 8,50
Gin Basil Smash	€ 8,50

Getränkepauschalen

Softgetränke (Mineralwasser, Saftschorlen, etc.)

Biere (Helles, Weißbier, etc.)

Weißwein und Rotwein (jeweils 1 Sorte)

Sekt, Aperol Sprizz, Hugo, Ramazzotti Aperitivo

Heißgetränke (Kaffee, Espresso, etc.)

18:00 Uhr bis 24:00 Uhr ohne Spirituosen/Cocktails
€ 42,00 pro Person

18:00 Uhr bis 02:00 Uhr ohne Spirituosen/Cocktails
€ 45,00 pro Person

18:00 Uhr bis 24:00 Uhr mit Spirituosen/Cocktails
€ 52,00 pro Person

18:00 Uhr bis 02:00 Uhr mit Spirituosen/Cocktails
€ 55,00 pro Person

Auch vor 18.00 Uhr können Sie die Getränkepauschale
buchen, pro Stunde verrechnen wir zusätzlich € 6,50.

➔ Bei den Getränkepauschalen berechnen wir Kinder wie folgt:
Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, Kinder/Teenager zwischen
7 und 15 Jahren bezahlen € 19,00.



fürstentafel

Die Weinkarte

Schaumwein

Deutschland

- Baden

Geldermann Sekt „Carte blanche“ Les Grands | Sektkellerei Geldermann

0,75 l € 29,00

Aus den Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay, Pinot Noir und Ugni Blanc, stellt der Geldermann Carte Blanche eine ganz besondere Ergänzung zu festlichen Anlässen dar. Durch seine belebende Perlage ist dieser Premiumsekt ein zartes Geschmackserlebnis für echte Genießer.

Geldermann Sekt „Grand Rosé“ | Sektkellerei Geldermann

0,75 l € 36,00

Der Geldermann Grand Rosé ist an der Nase sehr fruchtig, mit intensiven Aromen von frischen Beeren und Zitrone. Im Mund zeigt der Grand Rosé eine feine Perlage, eine erfrischende Fruchtsäure und viel Saftigkeit, was in einem prickelndem Nachhall endet.

Alkoholfrei

Deutschland

- Rheinhessen

0,75 l € 21,00

Perlender Traubensaft | Weingut Raumland

→ *aus ökologischem Anbau



fürstentafel

Weißwein

Deutschland

- Pfalz

2018 Weißburgunder* | Weingut Dr. Bürklin-Wolf

0,75 l € 29,00

Eleganter Duft nach vollreifen Elstar-Äpfeln, weißen Mandeln und Zitrusblüten, feine nussige Noten im Nachhall und grüne Zitrusfrüchte im Ausklang

- Rheinhessen

2018 Riesling* | Weingut Bäder

0,75 l € 34,00

Saftiger Riesling, angenehme Säure und Frucht

- Rheinhessen

2019 Chardonnay & Weißburgunder* | Weingut Pfannebecker

0,75 l € 26,00

Aromen von Äpfeln und Kräutern, dezente Säure

- Rheinhessen

2018 Sauvignon Blanc* | Weingut Pfannebecker

0,75 l € 29,00

Aromen von Fruchteis und hellen Kräutern, perfekt für den Sommer

→ *aus ökologischem Anbau

→ Jahrgangsänderungen vorbehalten



fürstentafel

Weißwein

Italien

- Venetien

2020 Lugana „Vigne Alte“ DOC | Weingut Zeni

Verführerische Fruchtnoten sonnenverwöhnter Pfirsiche, Aprikosen, Limettenzesten, Minzblatt und saftiger Honigmelone

0,75 l € 30,00

Rosewein

Deutschland

- Pfalz

2018 Villa Bürklin Cuvée Rosé* | Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder.

Duft nach Rhabarber und Erdbeer, leichte Würze und mineralische Säure

0,75 l € 28,00

→ *aus ökologischem Anbau

→ Jahrgangsänderungen vorbehalten



fürstentum

Rotwein

Österreich

- Burgenland
2015 Blaufränkisch „Heide“ QW* | Weingut Birgit Braunstein 0,75 l € 34,00
Duft nach Brombeere, frischer Erde und schwarzem Pfeffer

Spanien

- Rioja
2016 Viña Olabarri Crianza DOCa* | Bodegas Olabarri 0,75 l € 31,00
Frucht nach Holunder und Brombeeren, feine präzise Tannine, langer Abgang

→ *aus ökologischem Anbau

→ Jahrgangsänderungen vorbehalten



fürstentafel

Rotwein

Italien

- Apulien

2017 A6mani Familiae Primitivo di Manduria DOP | Weingut a6mani

0,75 l € 33,00

Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, mit feinen Kakao- und Vanillearomen

- Abruzzen

2016 Montepulciano "Coste di Moro" DOC* | Weingut Lunaria

0,75 l € 26,00

Duft nach Brombeere und Vanille, ausgewogene Tannine

Frankreich

- Languedoc

2012 Syrah La Soeur de Janiny* | Weingut Mas de Janiny

0,75 l € 28,00

Fruchtig mit leicht rauchigen Lakritzearomen

→ *aus ökologischem Anbau

→ Jahrgangsänderungen vorbehalten



fürstenerfelder

Seitenverzeichnis

A-Z	Seite 4 - 8
Buffet/Menü	Seite 11 - 15
Dessertbuffet	Seite 16
Empfang	Seite 9
Getränke	Seite 17 - 18
Getränkepauschalen	Seite 18
Kaffee & Kuchen	Seite 10
Menü/Buffet	Seite 11 - 15
Mitternachtsimbiss	Seite 16
Räume	Seite 3
Weine	Seite 19 - 23

