

SUMMER WEDDING

April bis Oktober

- Individuelle Bestuhlung der Räumlichkeiten
- Festlich gedeckter Tisch mit weißer Tischwäsche und weißen Stoffservietten in der Form Ihrer Wahl
- Aperitifempfang (1 Glas pro Person)
- Dazu servieren wir 3 Canapés nach Wahl
- 3 – Gang Menü oder Buffet mit 1 Livecookingstation nach Wahl
- Getränkepauschale gültig innerhalb von sechs Stunden
 - ✓ Ein Weiß- und Rotwein (1/2 Flasche pro Person)
 - ✓ Mineralwasser still/medium
 - ✓ Pils vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier
 - ✓ Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Säfte)
 - ✓ Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee
 - ✓ Digestifauswahl
 - Averna, Aquavit, Badischer Topinambur, Brand von Williamsbirnen, Himbeergeist, Brand von Schwarzwälder Kirschen, Weinbergpfirsichlikör
- Menükarten, handgeschriebene Namenskartchen, Tischplan – Aushang
- Bereitstellung von Mikrofon, Beamer, Leinwand und Tanzfläche
- Individuelle Betreuung von der Planung bis zur Durchführung am Abend
- Vermittlung von weiteren Dienstleistungen
- Tastingmenü für 2 Personen

149,00€ pro Person (ab 60 Personen)
(Mindestumsatz von 10.000,00€ an Speisen und Getränken)