

Der richtige Rahmen für Ihre Veranstaltung oder Familienfeier

Hochzeitsplanung



Oberndorf bei Ebersberg



Hotel-Gasthof Huber GmbH

Oberndorf 11 · 85560 Ebersberg Tel.: +49 (08092) 867-0 Fax: +49 (08092) 867-410 info@hotel-gasthof-huber.de www.hotel-gasthof-huber.de

Geschäftsleitung

Elisabeth Kerschbaumer Handelsregister München HRB 119798 USt-ID.: DE: 192884126

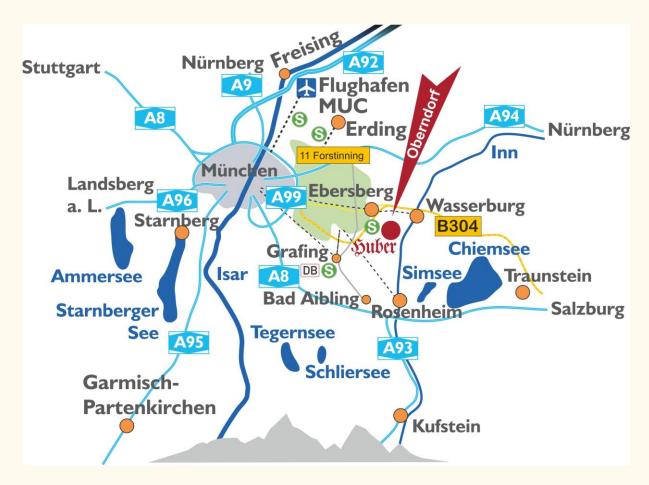
Bankverbindung

Raiffeisen-Volksbank Ebersberg BLZ: 701 69450 Kto.-Nr.: 2677725 IBAN: DE92701694500002677725 BIC: GENODEF1ASG

Inhalt

Inhalt	3
Anfahrt	4
Der schönste Tag in Ihrem Leben	5
Kirchen in der Nähe	6
St. Georgs – Kirche in Oberndorf	6
Pfarrkirche St. Sebastian in Ebersberg	6
Standesamt Ebersberg	7
Anmeldung zur Eheschlieβung oder Begründung einer Lebenspartnerschaft	7
Zum Empfang oder als Aperitif	7
Champagner	8
Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang	9
Hochzeitsmenüs	10
Menü I	10
Menü II	11
Menü III	12
Menü IV	13
Weitere Speisenauswahl	14
Gerichte zur eigenen Zusammenstellung	14
Vorspeisen	14
Suppen	14
Hauptgerichte	14
Nachtisch	16
Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)	16
Unsere Digestif Empfehlung	18
Unsere Weißweine 0,75 l	19
Unser Roséwein 0,75l	. 20
Unsere Rotweine 0,75 l	. 20
Hochzeitstorten	21
Kuchen und Torten	21
Unsere Räumlichkeiten	22
Oft aestellte Fragen	23

Anfahrt



Wir sind das Landhotel vor den Toren Münchens in Oberndorf bei Ebersberg

> Bayerische Tradition und Herzlichkeit werden bei uns großgeschrieben.

> > Unser Team macht Ihre Veranstaltung zum Erlebnis.

Gerne beraten wir Sie in allen Fragen zu Räumlichkeiten, Speisenfolge und Getränkeauswahl.

Gerne stehen wir Ihnen für Ihre Fragen und Wünsche jederzeit zur Verfügung.

Wir verfügen rund ums Haus über Großzügige Parkplätze

Der schönste Tag in Ihrem Leben

Liebes Brautpaar!

Der Sekt ist gut gekühlt, und alles ist für Sie als Hochzeitspaar und Ihre Gäste bereit. Wer perfekten Service für seine Hochzeitsfeier sucht, wird bei uns fündig. Wir, der Hotel-Gasthof Huber sind Ihre ideale Hochzeitslokation. Hier sind unsere Mitarbeiter von Küche und Service auf Feiern spezialisiert und eine Hochzeit ist für das gesamte Team immer wieder ein ganz besonderes Ereignis, das mit größter Sorgfalt und Routine gestaltet wird.

Ihre Hochzeit wird ein unvergesslicher Tag werden! Die folgenden Seiten geben Ihnen dazu detailliert Auskunft. Um den schönsten Tag in Ihrem Leben zu planen, stehen wir Ihnen sehr gerne mit all unserer Erfahrung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Viel Vergnügen bei der Lektüre!

E lessesbaumer

Ihr Team vom Hotel-Gasthof Huber.

Elisabeth Kerschbaumer

Geschäftsführerin

Kirchen in der Nähe



St. Georgs - Kirche in Oberndorf

"Ein kunsthistorisches Kleinod an der alten Salzstrasse"

Um das Jahr 1000 ist von Oberndorf bekannt, dass es eine Kirche mit eigener Pfarrei gab. Ihr wurden die Kirchen von Haging, Lauterbach und Frauenneuharting zugewiesen. Aber schon 34 Jahre später schenkte der Ebersberger Graf Adalpero den Ort Oberndorf samt Kirche dem Kloster in Ebersberg. Bei Renovierungsarbeiten im Jahr 1921 konnte das Hauptfresko über dem Mittelschiff, das den Kirchenpatron zeigt, wieder frei gelegt werden. 1955 gelang es noch weitere Fresken zu rekonstruieren.

Die letzte Renovierung wurde im Jahr 1993 abgeschlossen, die dann das Gotteshaus im heutigen Glanz erstrahlen ließ. Viele geschickte Handwerker zeigten ihr Können. Der farbliche Eindruck der Deckengemälde und der Wandbemalung ist der Kirchenmalerin Elisabeth Keilhacker zu verdanken. Große Verdienste haben sich unser Kirchenpfleger, Herr Johann Hilger, und unser Mesner, Herr Anton Hartmann dabei erworben.

Mittlerweile ist sein Sohn Stefan Hartmann als Mesner im Amt und steht Ihnen gerne für kirchliche Wünsche und Fragen zur Verfügung. Tel. 08092/860083 Terminabsprachen bitte mit dem Pfarramt Steinhöring Tel.: 08094-218 bzw. Pfarramt Ebersberg, Herr Pfarrer Riedl, Tel.: 08092-853390.





H H

Stand 04/2019

Pfarrkirche St. Sebastian in Ebersberg

Die heutige Pfarrkirche St. Sebastian in Ebersberg war einst zunächst Kirche einer Benediktinerabtei, dann Kirche einer Jesuitenresidenz und schließlich eines Malteserordens. Dank der Schädelreliquie des hl. Sebastian war und ist sie die bedeutendste Verehrungsstätte dieses Heiligen in Bayern.

Die heute bestehende Kirche geht in ihren ältesten Teilen auf den Neubau zurück, den Abt Ulrich I. (1217-1231) errichten ließ. Von den beiden geplanten Westtürmen wurde allerdings nur der südliche bis zur vollen Höhe ausgebaut (und zeigt seit 1968 wieder seine doppelbogigen romanischen Schallöffnungen). Ein Brand von Kirche und Kloster am 4. Mai 1305 machte einen Wiederaufbau erforderlich. Die Neuweihe erfolgte am 9. April 1312.



Kontakt: Kath. Pfarramt St. Sebastian, Bahnhofstraβe 7, 85560 Ebersberg,

Tel.: 08092/85339-0, Fax 08092/85339-25

Homepage: www.erzbistum-muenchen.de/StSebastianEbersberg

E-Mail: St-Sebastian.Ebersberg@erzbistum-muenchen.de

Standesamt Ebersberg

Anmeldung zur Eheschließung *oder* Begründung einer Lebenspartnerschaft

Zur Anmeldung der Eheschließung oder Begründung einer Lebenspartnerschaft vereinbaren Sie bitte vorher einen Termin mit dem Standesamt Ebersberg. Die Anmeldung kann frühestens sechs Monate vor dem geplanten Eheschließungstermin / Begründung einer Lebenspartnerschaft erfolgen.

Das Standesamt Ebersberg bietet auch an Samstagen in der Zeit von 10.00 bis 15.00 Uhr Termine an, welche nach telefonischer Vereinbarung vergeben werden.

Für telefonische Fragen stehen
Ihnen die Standesbeamtinnen unter
den Rufnummern:
08092/8255-**26**, oder -**27**, oder -**29**gerne zur Verfügung und
beantworten Ihre Fragen auch
per E-Mail unter:
standesamt@ebersberg.de

Zum Empfang oder als Aperitif

wahlweise mit:



Champagner

Zur Begrüßung unserer Gäste bieten wir Ihnen verschiedene Aperitifs an:			
Hacker Pschorr Pils vom Fass 0,2 l€ 2,50			
Aperol Sprizz 0,2 l € 5,20 Hugo 0,2 l € 5,20			
"Hausmarke" Sekt Hohenlinden Flasche 0,75 l € 21,90			
"Prosecco Frizzanti" IGT Fruchtig <i>und</i> frisch, Flasche 0,75 l € 23,00			
"Bellini" Prosecco di Coneglino Frizzante mit Saft von weißen Pfirsichen Flasche 0,75 l € 23,00			
Prosecco Aperol 0,7 l € 24,50			
Prosecco Holunderblütensirup 0,7 l€ 24,50			
Champagner "Veuve Cliquot" Brut € 89,00			
"Moët & Chandon" Brut imperial Flasche 0,75 l € 79,00			

Orangensaft 0,33 l€ 2,80 Kirschsaft 0,2 l €£ 2,30

Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang

Bayerische Handbrotzeit:

Duyerische Hundorotzett.
Ofenfrische Brez'n£ 1,20
$\textbf{\it Radi, Radieserl und Schnittlauchbrot} \\ @@@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@\@$
"Biergartenteller" Radi, Radieserl, Obazda,
Geräuchertes, Miesbacher Käse und a Dicke mit Schnittlauchbrot € 7,80
Cocktailschnitten mit:
Frisch angemachtem Tatar
mit Zwiebeln und Kapern garniert € 3,50
Rosa gebratenem Roastbeef
auf Remouladenbaguette£3,50
Hausgemachtem Lachs-Tatar
mit gekochtem Ei garniert£ 3,50
Geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Zitronenscheibe € 3,50
Bayerischem Bauerngeräuchertem
auf Schwarzbrot mit Gurke und Tomate \mathfrak{C} 3,50
Gervaiscreme mit Schnittlauch auf Vollkornbrot € 2,50
Fingerfood:
Kleine Melonenschiffchen mit Parmaschinken \mathfrak{E} 3,00
Kleiner Mozzarellaspieß mit Cocktailtomate \mathfrak{C} 3,00
Kleine Fleischbällchen am Spieß
mit Salatgurke und Kirschtomate garniert € 4,00

Hochzeitsmenüs

Menü I



"Oberndorfer Festtagssuppe" Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Lebernockerl, Bratnockerl und Gemüsestreifen

Portion von Ente und Spanferkel knusprig gebraten mit zweierlei Knödel und Blaukraut

oder

"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

oder

Chiemseezander in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten

"Bunte Dessertvariation"

Bayerisch Creme, Mousse au chocolat, Rote Grütze, Walnusseis, Eierlikör und frische Früchte

€ 30,50



Feldsalat mit Balsamicodressing mit Speckkrusterl und gerösteten Weißbrotwürfeln

Kalbsrahmbraten vom bayerischen Milchkalb mit hausgemachten Butterspätzle

oder

Gegrillte Schweinelende mit Pfefferrahmsoße, Rösti und Buttergemüse

oder

Duett vom Zander- und Lachsforellenfilet mit Rieslingsoße auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln

Hausgemachtes Joghurtmousse auf Beerenragout

€ 32,90



Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen

"Hochrippe" vom bayerischen Mastochsen "zart rosa" gebraten, auf Pfefferrahmsoße

"zart rosa" gebraten, auf Pfefferrahmsoß mit Kartoffelrösti und Speckbohnen

oder

$Gegrill te\ Kalbsmed aillons$

mit in Speck gerösteten Austernpilzen und Gratinkartoffeln

oder

Gebratenes Bachsaiblings-Filet "Müllerin Art"

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing

Hausgemachte Bayerisch Creme

mit Himbeermark

€ 34,90



Rinderkraftbrühe mit Markklöschen und Gemüsestreifen

Maispoulardenbrust auf Ratatouille mit Kartoffelplätzchen

oder

G`sottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

oder

Gegrilltes Lachssteak auf Riesling-Tagliatelle mit buntem Gemüse

Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt, dazu Schokoladensoβe

€ 32,90

Weitere Speisenauswahl

... Gerichte zur eigenen Zusammenstellung

Vorspeisen

"Italienische Vorspeisenvariation" in Olivenöl gegrillte Auberginen, Zucchini und Schafskäse, gebackene Champignons und Oliven, dazu Weißbrot, kleine Portion \in 6,50 große Portion \in 8,50
Wacholdergeräuchertes Saiblingsfilet auf Blattsalaten mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, kleine Portion $€$ 7,90 große Portion $€$ 9,90
"Räucherfischteller" aus norwegischem Lachs, Forellenfilet und Aal, dazu Kartoffelrösti und Schnittlauchcreme, kleine Portion
"Carpaccio" vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan€ 11,90
Suppen
Hausgemachte Pfannkuchensuppe € 3,90
Hausgemachte Pfannkuchensuppe € 3,90 Bayerische Speckknödelsuppe € 3,90
Bayerische Speckknödelsuppe € 3,90
Bayerische Speckknödelsuppe € 3,90 Kräuterrahmsuppe mit Croutons € 3,90
Bayerische Speckknödelsuppe € 3,90 Kräuterrahmsuppe mit Croutons € 3,90 Gemüserahmsuppe mit Sahnehäubchen € 3,90
Bayerische Speckknödelsuppe $€ 3,90$ Kräuterrahmsuppe mit Croutons $€ 3,90$ Gemüserahmsuppe mit Sahnehäubchen $€ 3,90$ Tomatencremesuppe
Bayerische Speckknödelsuppe
Bayerische Speckknödelsuppe € 3,90 Kräuterrahmsuppe mit Croutons € 3,90 Gemüserahmsuppe mit Sahnehäubchen € 3,90 Tomatencremesuppe







Hauptgerichte

Knusprig gebratenes Spanferkel
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat£ 15,50
Portion von der bayerischen Bauernente
mit Blaukraut und Kartoffelknödel € 16,90
Entenbrust zartrosa gebraten
mit Orangenjus, Rösti und Mandelbroccoli € 16,90
Ofenfrische Kalbshax´n
mit kleinem Semmel- und Kartoffelknödel und bunten Blattsalaten 15,90
Gespickter Rehschlegel
in Wacholderrahmsoβe mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl € 16,90
Hirschkalbsschlegel
mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut € 16,90
Bayerischer "Krustenbraten"
vom Schwein in Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat € 12,90
Schweinefilet "Florentiner Art"
auf Blattspinat-Spaghetti mit Käsesoße£ 15,90
"Piccata Milanese"
kleine Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle gebraten
auf Spaghetti mit Tomatensoße € 16,50
Verschiedene Medaillons vom Grill
auf Rahmschwammerl mit Buttergemüse und hausgemachten Spätzle£ 15,90

Nachtisch

3 Stück Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und eingelegten Pflaumen	<i>€ 5,50</i>
2 Stück Quarknockerl in Butterbrösel gewendet mit Aprikosenmark	€ 6,50
2 Marillenknödel in gerösteten Butterbrösel gewendet mit Vanilleeis und Zwetschgenröster	€ 6,50
Apfelstrudel mit Vanillesoβe <u>oder</u> Vanilleeis und Sahne	<i>€ 5,90</i>
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	<i>€ 8,50</i>
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	<i>€ 5,90</i>
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis	€ 4,80



Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)

Suppe

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen

Kalte Gerichte

Matjesfilet in Sauerrahmdressing

mit Äpfeln und Zwiebeln

Fischplatte

mit Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet

Bayerisches Brotzeitbrett`l

mit Bauerngeräuchertem und Meerrettich kaltem Schweinsbraten kalten Fleischpflanzerln und kleinem Wiener Schnitzel

Tafelspitzsülze mit Schnittlauchrahm

oder

Warme Gerichte

Knuspriges Spanferkel Bayerische Bauernenten Bachsaiblingsfilet in Rieslingsoβe

oder

Gebratene Schweinshaxen und Kalbshax´n

oder

in Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet

Beilagen

Blaukraut, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln, zweierlei Knödel

Bunte Salatauswahl

Kartoffelsalat, bunte Blattsalate Tomaten-, Gurken- und Karottensalat dazu Balsamico- und Joghurtdressing

Käse

Bayerische Käseauswahl mit Obazda

Brotkorb

Bauernbrot, ofenfrische Brez`n, Laiberl und Vinschgerl

Desserts

Bayrisch Creme, Mousse au chocolat, Rote Grütze, bunter Fruchtsalat dazu Himbeermark, Vanillesoße

Buffetpreis pro Person

€ 45,00

Unsere Digestif Empfehlung



... und zum Abschluß empfehlen wir Ihnen den

Italienischen Kräuterlikör

Ramazotti 42%vol.

mit Zitrone und Eis

4 cl 4,90 €

Fernet Branca 42%vol, 2cl
Averna mit Zitrone und Eis 32%vol, 4 cl
Asbach Uralt 38%vol, 2cl
Whiskey Jack Daniels 40%vol, 2cl
Williams Christ Birne 38%vol, 2cl
Bodensee Obstler 38%vol, 2cl



SLYRS	Spitzen-Whisky vom S	Schliersee
Bavarian Sir	ngle Malt Whisky 43%vol, 2cl .	5,50 €
	ıeur 30%vol, 2cl	



Unsere Grappa Spezialitäten

Giare "Amarone" 41%vol, 2cl	5,50€
Giare "Gewürztraminer" 41%vol, 2cl	5,50€
Giare "Chardonnay"41%vol, 2cl	5,90€
Le Diciotto Lune 41%vol, 2cl	. 4,20 €
La Trentina "Morbida"41%vol, 2cl	. 4,20 €
La Trentina "Traditionale"41%vol, 2cl	. 4,20 €



Unsere besondere Empfehlung:

Fruchtige, ausgeprägte Aromen, harmonisch, würzig, mit einer angenehmen leichten Süße. Hergestellt nach traditionellem Fassbind- Hausrezept. Diese Brände sind 18 Monate im Fass gereift.

Fassbind

Original schwyzer Williamsbirne Fassbind Vieille Poire 40%Vol. 2cl

5,50€

Fassbind

Original schwyzer Pflaume Fassbind Vieille Prune 40%Vol. 2cl 5,50 €

Stand 04/2019

Unsere Weißweine 0,75 l



Maximiner Klosterlay Riesling

Kabinett, trocken, feine Säure und dezentes Aroma Erz. Abf. Weingut Lorenz-Detzemer **Mosel/Deutschland** 19,80 €

Grüner Veltliner Selection

ein fruchtiger, pfeffriger Wein Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel **Kremstal/Österreich**

18,00€

Cabert Pinot Grigio D.O.C.

trocken, fruchtig, harmonisch Grave de Friuli Erz. Abf. Cabert **Friaul/Italien**

19,90€

Lugana D.O.C.

leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft und erlesene Aromen, trocken, leicht herb Erz. Abf. Tenuta Roveglia **Lombardei Venezien/Italien**

19,90 €

Weißer Burgunder

Bischoffinger Vulkanfelsen halbtrocken, fruchtig elegant, apart und samtig im Bukett, feiner Herbe

Kaiserstuhl/Deutschland 18,00 €

Grauer Burgunder TD, QbA

Sehr fruchtig, elegant, apart und samtig im Bukett, feine Herbe

Kaiserstuhl/Deutschland 18,00 €

Silvaner

Gutswein, trocken, Erz. Abf. Hans Wirsching Weingut Iphofen

Franken/Deutschland 16,90 €

Silvaner "Alte Reben"

Gutswein, trocken, Erz., Abf. Hans Wirsching Weingut Iphofen

Franken/Deutschland 29,00 €

Scheurebe

Gutswein, trocken Erz. Abf. Hans Wirsching Weingut Iphofen

Franken/Deutschland 22,90 €

Unser Roséwein 0,75 l

Oberrotweiler Käsleberg

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Q.W. Kaiserstuhl,

Baden/Deutschland

18,50€

Roséweine

sind sehr hellfarbige Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weißwein vinifiziert werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen. Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Roséwein unterschiedlich stark gefärbt.

Unsere Rotweine 0,75 l

Zweigelt

Rubinrot, harmonisch, samtig und leicht, Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel

Kremstal/Österreich

18,50€

18,50€

Bardolino classico DOC

helle rubinrote Farbe, delikate wohlriechende Blume; trocken, weich, ausgewogen und zart Erz. Abf. Lenotti Badolino

Gardasee Venezien /Italien

Raudii Corvina Merlot, IGT

Vollmundig, würziges Bukett. Im Geschmack mild, abgerundet.

Venetien/Italien 22,00 €

Montepulciano d'Abruzzo, DOC

Intensiv, rubinrot, typische Noten von reifen Pflaumen und Lakritze, 11 Monate im Eichenholzfass gereift, Erz. Abf. Jorio

Abruzzen/Italien 24,00 €

Rondos

Cuvee, trocken, voll im Geschmack, feines Bukett, fruchtige Aromen Erz. Abf. Hans Wirsching Weingut Iphofen

Franken/Deutschland 22,90 €

Hochzeitstorten



Hochzeitstorte 2-Stöckig mit Brautpaar



Hochzeitstorte 3-Stöckig mit Brautpaar



Hochzeitstorte 3-Stöckig mit echten Rosen



 $Hoch zeitstorte\ 3-St\"{o}ckig\ mit\ Brautpaar$

Kuchen und Torten







Torte für ca. 90 Personen

Torte für ca. 100 Personen

Torte für ca. 80 Personen

Unsere Räumlichkeiten

Je nach veranschlagter Personenzahl beraten wir Sie hinsichtlich der optimalen Tischanordnung, dem besten Platz für Musik/Kapelle, Tanzfläche usw. Es können Ebrachstube, Wintergarten und Josefistube zu einem Raum zusammengeführt werden. Max. Personenzahl = 200



Oft gestellte Fragen

1. Warum der Gasthof Huber?

Weil Ihre Hochzeit etwas Einmaliges sein soll! Wir werden alles tun, um Ihnen eine unvergessliche Feier zu bieten. Sie bekommen individuelle Beratung, persönlichen und professionellen Service und beste Qualität. Genießen Sie Ihre Traum-Hochzeit in der wunderschönen Ebrachstube mit einem Blick ins Ebrachtal. Beginnen Sie ein rauschendes Fest mit einem erfrischenden Aperitif-vielleicht unter dem großen Kastanienbaum vor unserem Haus.

2. Wann muss ich reservieren? Sobald Sie sicher sind, wann Sie feiern wollen und welcher Raum geeignet ist. Gerne gewähren wir Ihnen auf Ihren Wunschtermin eine

2 bis 4-wöchige Option.

In unserer Ebrachstube können mit Tanzfläche bis zu 80-85 Personen untergebracht werden, sollten Sie mit mehreren Gästen feiern wollen, können wir die Ebrachstube mit dem Wintergarten (45 Personen), dem Erker (25 Personen) und der Josefistube (35 Personen) erweitern. Sollten Sie weniger als 80 Personen sein und die komplette Ebrachstube buchen, ist ein Mindestumsatz von 4.000,00 € notwendig. Für die abgeteilte halbe Ebrachstube gibt es einen Mindestumsatz von 2500,00 €.

Als alternativen Raum können wir Ihnen unsere Georgestube anbieten. Hier gibt es Platz für max. 70 Personen ohne Tanzfläche. In diesem Raum ist ein Mindestumsatz von 3000,00 € notwendig.

3. Wie viele Zimmer haben Sie? Wir bieten Ihnen 48 liebevoll eingerichtete Zimmer, davon 33 Doppel-/Twin-Zimmer und 6 Einzelzimmer. Weitere 6 Dreibettsowie 3 Vierbett-Zimmer.

4. Wann dürfen die Gäste anreisen bzw. sollten Sie abreisen?

Die Anreise ist möglich ab 14:00 Uhr. Die Abreise erfolgt bis 11:00 Uhr

5. Kann man gemeinsam frühstücken?

Natürlich! In unserer Ebrach- oder Georgestube von 7:00 – 10:00 Uhr. Gerne können auch Gäste von außerhalb (nach Voranmeldung) zum Frühstück kommen.

6. Wie lange darf man feiern?

Wir haben offiziell bis 24 Uhr geöffnet. (Nach 24 Uhr berechnen wir für den Raum eine Bereitstellungs-Pauschale von 100,00 € pro Stunde). Ansonsten endet die Feier um 24 Uhr. Ab 23 Uhr sind die Terrassentüren und Fenster geschlossen zu halten.

7. Haben Sie eine Musikempfehlung für uns?

Ja! Eine Liste mit unserer
Empfehlung erhalten Sie bei
garantierter Buchung des
Festtermins. Wir empfehlen Ihnen
nicht allzu lange mit dieser Planung
zu warten, da eine gute Musik schnell
ausgebucht ist.

8. Kümmern Sie sich um die Blumen?

Sehr gerne bestellen wir die Blumen für Sie! Bei größeren Feiern ist es für das individuelle Ambiente sicher besser, wenn Sie sich selbst mit Ihrem Floristen oder mit unseren Floristen, Floristik Christiane Winter & Marion Reichert (Tel.: 01511 9056020) der Gärtnerei Sebastian Weber (Garten 1 A Weber) (Tel.: 08092-20471) in Verbindung setzten.

 Dürfen wir die Blumen und die Dekoration selbst mitbringen?
 Ja, natürlich. Der Saal steht Ihnen 1 Stunden vor Beginn der Feier zum Dekorieren zur Verfügung.

10. Machen Sie auch Hochzeitstorten?

Die Hochzeitstorten werden von unserer Hausbäckerei-Konditorei Freundl hergestellt, die übrigen Torten und Kuchen sind von uns hausgemacht.

11. Dürfen wir Kuchen selbst mitbringen?

Selbstverständlich. Wir berechnen pro Person ein Tellergeld von € 2,00.

12. Dürfen wir Wein selbst mitbringen?

Nein. Aber unser Weinangebot ist vielseitig und so kalkuliert, dass Sie mit den Weinen des Hauses eine gute Wahl treffen.

13. Ist eine Brautentführung möglich?

Eine Brautentführung ist nur in unserem Haus möglich, das heißt dass die Braut nicht nach auswärts gebracht werden kann. Wir haben hierfür unsere zünftige Weinstube im Keller.

Wir bitten um Verständnis, dass hierfür ein Mindestumsatz von 850,00 € zu tragen kommt.

14. Ist ein einheitlicher Hauptgang beim Menü empfehlenswert?

Ja, wird sich aber nur selten realisieren lassen, da die Vorlieben beim Essen zu unterschiedlich sind. Wir empfehlen eine gemeinsame Suppe oder Vorspeise. Maximal 3 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl und anschließend ein gemeinsames Dessert. Somit können wir sicherstellen, dass alle Hauptgerichte gemeinsam serviert werden.

- 15. **Was sollen die Kinder essen?** Lassen Sie die Kinder frei wählen.
- 16. Macht eine Suppe oder ein Käsebrett zum Abschluss Sinn?

Auf jeden Fall! Ihre Gäste werden diesen kulinarischen Ausklang des Abends schätzen.

17. Was soll die Musik essen?

Die Musiker dürfen gerne Ihr Menü, Buffet oder von unserer Tageskarte wählen.

18. Darf ein Feuerwerk abgeschossen werden?

Grundsätzlich ja. Es bedarf der Genehmigung von unserer Seite und von der Gemeinde. Weiter müssen alle Nachbarn darüber informiert werden, dass ein Feuerwerk stattfindet. Abschuss des Feuerwerks bis spätestens 22:00 Uhr.

19. Wann sollen wir zum Besprechen der Feier kommen?

Uns genügt es, ca. 4 bis spätestens 2 Wochen vor dem Fest. Bitte vereinbaren Sie mit uns unbedingt einen Gesprächstermin. Wir nehmen uns dann ausreichend Zeit für Sie.

20. Wieviel Trinkgeld sollen wir geben?

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Frage schwer beantworten können. Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für die harte Arbeit.

21. Wann und wie erfolgt die Bezahlung der Feier?

Die Zahlung der Gesamtrechnung für der Feier erfolgt am nächsten Tag in bar oder mit EC Karte. Bitte denken sie bei einer Kartenzahlung daran rechtzeitig Ihr Limit bei der Bank für diesen Tag zu erhöhen. Eine Zahlung mit Kreditkarte oder auf Rechnung ist **nicht** möglich.

22. Was passiert bei der Buchung?

Damit Ihre Festlichkeit auf garantierter Basis gebucht ist, bitten wir um eine Vorauszahlung von € 500,- innerhalb 14 Tagen.

AGBs

Wir bitten Sie, die AGBs zu lesen und unterschrieben per Mail, Fax, oder Post zukommen zu lassen.

Zimmerbuchung

Bitte vergessen Sie nicht, die benötigten Zimmer im Hotel zu buchen.

Sonnenterasse mit Blick über das Ebrachtal



Weinstube

