



# Wedding Book

by Kitchen & Soul

2024



taste it.

feel it.

love it.

# Liebes Brautpaar,

eure Hochzeit soll zu einem ganz besonderen Tag werden und euch ewig in Erinnerung bleiben. Unsere Hochzeitslocation ist dafür der perfekte Ort. Mitten im Schwarzwald gelegen und dennoch nur wenige Minuten vom Baden-Badener Zentrum entfernt.

Das ehemalige Weingut Eckberg wurde von uns mit sehr viel Liebe zum Detail umgestaltet und bietet einige Highlights. Angefangen von unserer kleinen Kapelle auf der Obstwiese, gefolgt von unserem Oldtimer-Truck für euren Sektempfang, sowie unsere Flower-Wall im Eingangsbereich und unser Apartment mit Hochzeitssuite, welches wir euch gerne zur Verfügung stellen. Die Location ist komplett klimatisiert, damit auch in den heißen Monaten entspannt gefeiert werden kann.

Unser junges Team kreiert einzigartige Food Konzepte, ausschließlich mit den besten Zutaten der Region. Nach einem stillvollen Menü oder einem coolen BBQ auf unserer Terrasse, könnt Ihr bis in die frühen Morgenstunden die Tanzfläche rocken.

Wenn Ihr mehr über uns erfahren möchtet, schaut gerne auf unserem Instagram-Profil *KitchenandSoul* vorbei oder besucht uns zu einem persönlichen Besichtigungstermin.

Wir, von Kitchen & Soul, freuen uns schon sehr darauf, euch kennen lernen zu dürfen.

*Gemeinsam werden wir eure Hochzeit  
zum schönsten Tag eures Lebens  
werden lassen.*

*taste it. feel it. love it.*



# Einleitung





*Wedding Award Germany Gewinner  
„Location Trauungszeremonien“  
2021 & 2022*

# Weddinglocation



*Mitten im Grünen -ruhig gelegen, umgeben von Wald, Wiesen und einem idyllischen Wildgehege liegt die Hochzeitslocation Kitchen and Soul.*

Die wunderschöne und exklusive Hochzeitslocation von Kitchen & Soul bietet einen traumhaften Rahmen für eure Hochzeit. Das ehemalige Weingut wurde von uns im Jahre 2016 komplett saniert und zum perfekten Setting für eure Hochzeitsfeier umgebaut.

Ihr erlebt eine tolle Verbindung zwischen rustikalem Charme und moderner Architektur. Der 200qm große Innenraum bietet euch die besten Möglichkeiten der Raumgestaltung. Bei unseren runden Tischen findet sich Platz für rund 100 Gäste. Bei unseren eckigen Tafeln können sogar 150 Gäste beim wichtigsten Tag eures Lebens dabei sein (inkl. Tanzfläche). Auf unserer großen Terrasse könnt Ihr die Abendsonne und die Idylle des Schwarzwaldes genießen.

Wir stellen euch über 30 Parkplätze, sowie einen Parkeinweiser zur Verfügung, der euch und euren Gästen den richtigen Platz zuweist oder auch gerne das Einparken für euch übernimmt.

In unserem großzügigen Garten mit kleiner Hochzeitskapelle habt Ihr die perfekte Umgebung für eure freie Trauung. Der Blick auf den Schwarzwald und auf unseren liebevoll angelegten Wildkräutergarten bietet die perfekte Fotokulisse, wofür wir den Wedding Award Germany 2021 und 2022, für die schönste Location für freie Trauungen in Deutschland, erhielten.

In unserer komplett klimatisierten Location dürft Ihr außerdem bis 5 Uhr morgens feiern und könnt somit eure Hochzeit bis in die frühen Morgenstunden genießen. Das Lichtdesign auf der Terrasse, zusammen mit unseren Lichterketten lässt auch bei Nacht die eindrucksvolle Umgebung erstrahlen.

Auch für eine Winterhochzeit bieten wir euch ein individuelles Konzept.

Ab Ende November bauen wir auf unserer Terrasse kleine Weihnachtsmarkt-Hüttchen auf und Ihr könnt euch damit euren eigenen kleinen Weihnachtsmarkt bei uns zusammenstellen.

*30 Parkplätze*



*200m<sup>2</sup>*



*Innenraum*

*Platz für  
150 Gäste*



# Unsere Küchenphilosophie

*Seit 2013 kreieren wir  
einzigartige Food Konzepte,  
stets nach dem Motto:*

*JUNG  
KREATIV  
EXCLUSIVE*

**M**it besten Produkten aus unserer wundervollen Region und einer großen Portion Leidenschaft, schaffen wir besondere Kreationen, welche euch und eure Gäste zum staunen bringen werden.

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und beziehen daher unsere regionalen Produkte in höchster Qualität. Egal ob mehr-gängiges Menü oder cooles BBQ auf unserer Terrasse, alles wird mit viel Leidenschaft und großer Liebe zum Detail zubereitet und präsentiert. Unsere eigene „Kitchen & Soul Wein Edition“ vom SchlossNeuweier begleitet das köstliche Dinner. Gernevereinbaren wir einen individuellen Termin für ein exklusives Probeessen mit euch, bei dem Ihr mehr über unsere Menüs sowie unsere Küchenphilosophie erfahren und natürlich auch probieren könnt.



# Unser Angebot



*In unserer Location bekommt Ihr alles aus einer Hand.  
Dies erleichtert euch die Planung ungemein.  
Auf den folgenden Seiten eine Preisübersicht  
für 80 Personen.*

**Hauptsaison** von Mai bis September  
**Nebensaison** von Oktober bis April

*Anmietung der Location  
Hauptsaison 2.999 € netto /  
Nebensaison 1.999 € netto*

Inklusive der Klimaanlage, alle Möbel im Innen- sowie im Außenbereich, dazu Stehtische mit Hussen und Lounge Möbel. Tische und Stühle bauen wir nach euren Wünschen auf. Außerdem decken wir inklusive Tischdecken, Geschirr und Besteck für euch ein.

*Endreinigung  
250 € netto*

Bei uns müsst Ihr nichts aufräumen oder putzen, alles wird von uns erledigt. Während eurer Feier ist unser Hausmeister immer vor Ort und bringt, wenn es sein muss, alles in Ordnung.

*Speisen für 80 Personen  
mit 39,90 € netto  
3.192 € netto*

Hier habt Ihr alle Möglichkeiten, egal ob lässiges BBQ oder ein edles Menü. Wir stellen gerne das passende ganz individuell für euch zusammen. In unserem Beispiel beläuft sich dieser Preis auf unser Sommer Menü. Vor jeder Veranstaltung vereinbaren wir ein persönliches Probeessen mit euch, um unsere Gerichte sowie Weine zu kosten.

*Sektempfang für  
80 Personen  
mit 5,90 € netto  
472 € netto*

Ein stylischer Sektempfang auf unserer Terrasse, mitten im Grünen, darf auf keinen Fall fehlen! Im Beispiel ist unsere Standard Variante enthalten. Weitere Ideen für den Sektempfang findet Ihr in der Übersicht der Getränke.

*Getränkepauschale  
für 80 Personen  
mit 44,90 € netto  
3.592 € netto*

Die Getränkepauschale bietet euch alles was Ihr an eurem großen Tag braucht. In unserem Beispiel ist die Standard Pauschle enthalten. Weitere Pauschalen findet Ihr in der Übersicht der Getränke.

*Freie Trauung  
auf unserer Obstwiese mit  
Holzschirmen 549 € netto*

Ihr wollt auf eine freie Trauung mitten im Schwarzwald nicht verzichten? Wir bauen vor unserer kleinen Kapelle, Bänke mit weißen Hussen oder unsere Vintage Stühle auf, ganz nach eurem Wunsch. Für weitere Infos sprecht uns gerne an!

# Unser Angebot

## Apartment 1000 € netto

Ab sofort könnt Ihr auch direkt bei uns in der Location übernachten. In unserem exklusiven Apartment, mit moderner Hochzeits-suite, können bis zu 20 Personen übernachten. Somit ist es euch möglich, sich insbesondere vor der freien Trauung herzurichten und hier den Abend, nach einer ausgelassenen Feier entspannt in der freistehenden Badewanne ausklingen zu lassen oder mit Blick auf die anliegenden Wälder und Wiesen am Tag nach der Hochzeit aufzuwachen.

## Stoffservietten gebügelt 1,90 € netto/ Stk. (optional) 152 € netto

Gerne stellen wir euch unsere Stoffservietten zur Verfügung! Wir decken diese komplett für euch und eure Gäste mit ein.

## Fotoecke inkl. Fotospiegel 490 € netto

Ein Fotospiegel darf auf keiner Hochzeit fehlen! Macht tolle Erinnerungsfotos mit euren Gästen direkt zum Mitnehmen. Unsere Foto-box beinhaltet 400 Bilder sowie viele lustige Accessoires. Um den Auf- sowie Abbau kümmern wir uns selbstverständlich für euch.

## Personalkosten 35 € netto/ Stunde 2520 € netto

Unsere Personalkosten berechnen sich je Stunde. Bei einer Gästeanzahl von ca. 80 Personen werden fünf Servicekräfte benötigt. Das Personal errechnet sich nach tatsächlich erbrachter Zeit, zzgl. Vor- und Nachbereitungszeit (Das Personal ist eine Stunde vor Ankunft der Gäste vor Ort und geht zirka eine Stunde nach den Gästen). Gerne besprechen wir dies individuell für eure Veranstaltung.



## Lichtpaket für unsere Terasse & Tanzfläche 250 € netto

Lässt unsere Location auch bei Nacht erstrahlen! Unser Lichtpaket umfasst eine Fülle von Strahlern, großen und kleinen Lichtspots und vielen Lichterketten, welche unsere Bäume, Hecken und Büsche rund um unsere Location stimmungsvoll in traumhaftem Licht erscheinen lassen.

# Preisübersicht

## bei 80 Personen

**Gesamtsumme brutto**  
Hauptsaison 18.404 €

Preis pro Person ca. 230 €

**Gesamtsumme brutto**  
Nebensaison 17.214 €

Preis pro Person ca. 210 €

**Mindestumsatz (Gesamtpreis)**  
für Samstag von Mai bis September  
16.000 € netto

**Gesamtsumme netto**  
15.466,00 €

Mehrwertsteuer  
2.938,00 €

**Gesamtsumme netto**  
14.466,00 €

Mehrwertsteuer  
2.748,00 €

**Mindestumsatz**  
(Gesamtpreis)  
12.500 € netto

# Unsere Apartments



*Für Euch  
haben wir zwei  
Apartments  
mit folgender  
Ausstattung:*

*Apartment 1 (10 Personen)*  
mit Hochzeitssuite, Familienzimmer  
mit Schlafsofa, zwei Schlafzimmer

*Apartment 2 (10 Personen)*  
Drei Schlafzimmer und  
Familienzimmer mit Schlafsofa

NEU!

Ab sofort könnt Ihr auch direkt bei uns in der Location übernachten. In unserem exklusiven Apartment, mit moderner Hochzeitssuite, können bis zu 20 Personen übernachten. Somit ist es auch möglich, sich insbesondere vor der freien Trauung herzurichten und hier den Abend nach einer ausgelassenen Feier entspannt in der freistehenden Badewanne ausklingen zu lassen oder mit Blick auf die anliegenden Wälder und Wiesen am Tag nach der Hochzeit aufzuwachen.



*Preis für beide Apartments zusammen  
1000 € netto*



# Menüs nach Jahreszeiten

## Frühlingsmenu

### Vorspeise

„Schwarzwälder Vitello Tonnato“  
vom heimischen Kalb und der  
Schwarzwälder Forelle mit  
frischen Wildkräutern aus unserem  
Garten und frittierten Kapern

### Zwischengang

Spargelcremesuppe „Soul Style“  
aus erntefrischem, heimischem  
Spargel vom Huber Hof in  
Iffezheim mit Kerbel-Öl und  
Kräuter-Croutons

### Hauptgang

„Soul Roastbeef“  
vom Rimmelsbacher Hof - Sous  
Vide gegart im Kräutermantel mit  
Kalbsjus, buntem Frühlingsgemüse,  
Kartoffelcreme und  
Pastinaken-Chips

### Dessert

„Rhabarber & Sabayon“  
frisches Rhabarber Kompott mit  
gratinierter Riesling Sabayon,  
Haselnuss-Eis und Krokant

\*\*\*

45,50 Euro netto

## Sommernenu

### Vorspeise

Selbst gebeitzter Lachs  
„Schwarzwald Style“  
in Monkey Gin 47 eingelegt mit  
Himbeer-Gelee und Wildkräuter-  
creme, mit kleinem Salat und  
Kartoffelstrudel

### Zwischengang

„Soul Summer Consome“  
Klare Tomatensuppe mit frischem  
Basilikum, confierten Kirschtoma-  
ten und Kräuter-Crostini

### Hauptgang

„Kitchen and Soul Classic“  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Sommergemüse, Kalbslack,  
Kartoffel-Erbсен-Pürree und  
Holunder-Gelee

### Dessert

„Soul Cake“  
Dubkler Schokoladenkuchen mit  
flüssigem Kern, Beerensalat,  
Holunder Baiser und Vanille-Eis

\*\*\*

42,50 Euro netto

*Sich für ein passendes Menu oder  
Büffet zu entscheiden ist nicht immer  
einfach, wir helfen euch gerne weiter,  
das passende für euch zu finden.  
Hier findet Ihr eine kleine Auswahl  
unserer Menüs, Grillbüffets und Snacks*





# Menüs nach Jahreszeiten

## Herbstmenu

### Vorspeise

„Kürbis in Texturen“  
Variation vom Hokkaido Kürbis mit cremigen Ziegenkäse, Apfel und frischen Kräutern

### Zwischengang

„Maronen Cappuccino“  
cremige Kastaniensuppe aus eigener Ernte mit Milchschaum und Petersilien Croutons

### Hauptgang

„Soul Bäckchen“  
Geschmorte Rinderbäckchen aus dem Schwarzwald in Wachholderjus mit Quitten-Chutney und cremigem Selleriepüree

### Dessert

„Schokolade & Schwarze Johannisbeere“  
Mousse von dunkler Valrhona Schokolade mit Cassis Kern, Pistazien-Sponge und Cassis Sorbet

\*\*\*

43,50 Euro netto

## Wintermenu

### Vorspeise

„Kitchen and Soul Feldsalat“  
erntefrisch aus der Region mit Kartoffeldressing, Speckchips, Kracherle und Walnüssen

### Zwischengang

„Soul Tatar“  
Von Hand geschnittenes Tatar vom Albtäler Weiderind mit selbst gebackenem Pflaumen-Brioche, Senfcreme und Wildkräutern

### Hauptgang

„confierte Entenkeule“  
aus dem Ofen, karamellisierte Maronen, Rotkraut, Kartoffelknödel, Apfel und Entenjus, natürlich alles selbstgemacht

### Dessert

„Schneekugel“  
Schneekugel gefüllt mit eingelegter Quitte, Karamelle-Eis und selbst gebackenem Spekulatius Crumble

\*\*\*

48,50 Euro netto



# BBQ



## *Live Cooking*

*In unserer Outdoor-Küche wird das BBQ frisch vor den Augen der Gäste zubereitet und serviert.*

*Ein wahres Grillerlebnis für die gesamte Hochzeitsgesellschaft.*

### *Vorspeisen*

„Kitchen & Soul Sommer Salat“  
mit Sonnenblumenkernen,  
frischen Beeren der Saison  
und fruchtigem  
Himbeerdressing

„Kartoffelsalat 2.0“  
Salat von kleinen  
gegrillten Kartoffeln mit  
selbstgemachtem Pesto,  
Rucola und Feta Käse

„Tomate & Mozzarella“  
fruchtige Tomaten mit  
Büffelmozzarella,  
frischem Basilikum und  
Balsamico-Dressing

„Bio Couscous- Salat“  
luftiger Couscous mit  
Safran, gegrillter  
Zucchini, Datteln, Minze  
und Joghurt

### *Vom Grill*

Maispoularde „Soul Style“  
Keule von der französischen  
Maispoularde in  
,Soul'-Marinade mit  
würziger Hoisin-Soße und  
frischen Kräutern

„Gegrillter Pfirsich“  
frischer Pfirsich mit  
würzigem Ziegenkäse und  
Radicchio

### *Beilagen*

„Bio Brote“  
Wir beziehen unser Brot von  
der Moulin Kircher, welche  
seit 1760 nach alter  
Handwerkskunst backt  
(Sauerteigbrot/Steinofen-  
brot/Baguette)

„Soul Gemüse“  
Gegrillte Zucchini,  
Paprika, Frühlingszwiebeln  
und kleine Kartoffeln  
mit frischem Rosmarin und  
„Maldon Sea Salt“

### *Aus dem Smoker*

„Soul Lachs“  
Ganze Seite vom  
Norwegischen Lachs in  
Teriyakisoße, Limette und  
Koriander mariniert und im  
Smoker geräuchert

„Pulled Pork vom  
Kraichgauer Landschwein“  
18 Stunden im Smoker gegart  
und mit Whiskey und Apfel  
gespritzt, dazu selbstge-  
kochte Gewürz-Barbecue-Soße

### *Vom Big Green Egg*

„Bürgermeisterstück vom  
Rimmelsbacher Hof“  
im Ganzen gegrillt und mit  
Rauchsalt-Butter und  
frischem Thymian  
glasiert

\*\*\*

*39,90 Euro netto  
pro Person*

### *Dessert*

„Kitchen & Soul Classic“  
Vanille Crème Brûlée von Bio Eiern mit  
Blaubeeren

„Soul Schokokuchen“  
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas

„Kitchen & Soul Cornflakes Panna Cotta“  
mit frischen Erdbeeren und knusprigen Flakes



*taste it. feel it. love it.*

# Sekttempel & Fingertfood

## Cupcakes

Sepia Cupcakes mit selbst  
gebeiztem Lachs

Kräuter Cupcakes mit Schmand  
Creme und Rauchfleisch

Tomaten-Oliven Cupcakes mit  
Kräuterfrischkäse

*3,50 Euro netto  
pro Stück*

## Flammkuchen

Flammkuchen auf dem Holzbrett  
mit Rahm, Zwiebeln &  
Camernberti Schinken

Flammkuchen auf dem Holzbrett  
mit Rahm Blutwurst & Apfel

Flammkuchen auf dem Holzbrett  
mit Rahm, bunten Tomaten &  
Rucola

*5,90 Euro netto  
pro Person*

## Mini Waffeln

Salzig Mini Waffeln am Stiel mit  
frischen Kräutern und Feta Käse

Salzige Mini Waffel am Stiel mit  
Schinken und Käse

Süße Mini Waffel am Stiel mit  
Puderzucker

*3,50 Euro netto  
pro Stück*

## Waffelhörnchen

Mini Waffelhörnchen gefüllt mit  
Kerbelcreme und eingelegtem  
Yuzu-Spargel

Mini Waffelhörnchen  
gefüllt mit Rindertatar und Rote  
Beete & Senfcreme

Mini Waffelhörnchen gefüllt mit  
Kräuter-Schmand und  
selbstgebeiztem Lachs

*3,50 Euro netto  
pro Stück*



## Standard Variante

Sekt Kopp  
(Cuvéc Blanc)

Sommerschorle  
(Rose/Tonic/Minze)

Sekt Orange  
Orangensaft

*6,50 Euro netto  
pro Person*

## Deluxe Variante

Champagner  
(Louis Roederer)

Champagner mit  
Himbeeren und  
frischer Minze

Alkoholfreie  
Erdbeerbowle

*15,90 Euro netto  
pro Person*

## Premium Variante

Lillet Wild Berry

Sekt Kopp  
(Cuvéc Blanc)

Sekt Orange  
Alkoholfreier Berry

Wasserbar mit Obst,  
frischen Kräutern  
und Ingwer

*7,90 Euro netto  
pro Person*

*taste it.  
feel it.  
love it.*

# Getränke- pauschale

*Wir bieten euch eine Auswahl  
unterschiedlicher Getränkepauschalen an.  
Auch eine Einzelabrechnung ist auf  
Wunsch möglich.*

## Weine

*Weingut KOPP  
K&S Edition*

Riesling  
Weißburgunder  
Rose  
Spätburgunder

## Bier

Alpirsbacher Pils gezapft  
Alpirsbacher Hefe Weizen  
Alpirsbacher alkoholfrei

## Getränkepauschale

*44,90 Euro netto  
pro Person*

## Softdrinks

Wasser classic  
Wasser still  
Apfelsaft  
Orangensaft  
Cola  
Cola light  
Fanta  
Süßer Sprudel

## An der Bar

*ab 22 Uhr*

Erdbeerbowle mit frischer  
Minze  
Gin Tonic  
Havana Cola

*Von 17 Uhr bis 3 Uhr*

*(Änderungen der Weine, Longdrinks oder  
Cocktails gegen geringen Aufpreis möglich)*



# Getränke- pauschale Deluxe

## Sektempfang

Sekt KOPP (Cuvéc Blanc)  
Sommerschorle  
(Rose/Tonic/Minze)  
Pimm's No. 1 Cup  
Wasserbar mit frischen  
Kräutern und Früchten

## Weine

Weingut KOPP  
K&S Edition

Riesling  
Weißburgunder  
Sauvignon Blanc  
Rose  
Spätburgunder

## An der Bar

ab 22 Uhr

5 Cocktails & Longdrinks

eurer Wahl

Gin Tonic  
Moscow Mule  
Caipirinha  
Aperol Spritz  
Cuba Libre

*Die Getränkepauschale -Deluxe  
beginnt mit eurer Ankunft an  
unserer Location und gilt bis  
zum Ende eurer Feier.*

## Softdrinks

Wasser classic  
Wasser still  
Apfelsaft  
Orangensaft  
Cola  
Cola light  
Fanta  
Süßer Sprudel

## Kaffee

Milchkaffee  
Espresso  
Cappuccino  
Verschiedene Teesorten

## Bier

Alpirsbacher Pils gezapft  
Alpirsbacher Hefe Weizen  
Alpirsbacher Hefe Weizen Alkoholfrei  
Alpirsbacher Alkoholfrei

**Getränkepauschale Deluxe**  
*65,00 Euro netto*  
*pro Person*



# Angebote rund um eure Hochzeit



## Freie Trauungen an unserer Kapelle

Wir bauen vor unserer Kapelle Bänke mit weißen Hussen oder Stühle auf, ganz nach eurem Wunsch. Dazu bekommt ihr eine weiße Holzbank für eure Trauung. Licht und Stromanschluss ist ebenfalls vorhanden.

*Kosten mit weißen Hussen*

549,00 € netto

*Kosten mit Vintage Stühlen*

749,00 € netto



## Hochzeitstorte

Wir zaubern einzigartige Naked Cakes, bei denen ihr die Größe und Creme-Füllungen wählen könnt.

*3-stöckiger Naked Cake*

390,00 € netto

*4-stöckiger Naked Cake*

490,00 € netto



## Lichtpaket

Es umfasst eine Fülle von Strahlern, großen und kleinen Lichtspots und vielen Lichterketten, welche die Bäume, Hecken und Büsche rund um das Gelände von Kitchen & Soul stimmungsvoll beleuchten. Im Innenbereich bieten wir außerdem Ambientebeleuchtung & Partybeleuchtung, welche auch die Tanzfläche nach eurem Geschmack erstrahlen lässt

*Die zusätzlichen Kosten betragen*

250,00 € netto

## Fotoecke mit Fotospiegel

Unsere Fotobox inklusive 400 Bildern, vielen lustigen Accessoires, sowie Auf- und Abbau kostet 490,00 EUR.

Weitere 400 Bilder sind gegen einen Aufpreis von 120 EUR erhältlich.



## Cozy Outdoor Paket

Die Terasse soll noch individueller werden? Dann ist das Cozy Paket genau das Richtige! Mit kuschligen Decken, Kissen und Teppichen wird alles noch etwas gemütlicher. Zusätzlich haben wir noch Stylische Vasen, Laternen und Teppiche.

*Das Cozy Paket für die Terasse kostet*

250,00 € netto





# Exklusiv Angebote rund um eure Hochzeit

## Candy- oder Salty-Wagen

Unser Candy-Wagen beinhaltet verschiedene Süßigkeiten und Kekse sowie eine kleine Blumen-Deko. Auf unserem Salty-Wagen bekommt ihr verschieden Kleinigkeiten wie Chips, Nüsse, Blätterteig-Gebäck, und vieles mehr.

250,00 € netto



## Sweet Table

Unser Sweet Table ist eine bunte Mischung an verschiedenen kleinen Desserts und Süßigkeiten, als Highlight wird in der Mitte des Sweet Table eine zweistöckige Hochzeitstorte platziert. (Kleine Hochzeitstorte/ Mini Muffins/ Mini Cornets/ Tartelettes/ Macarons/ Mini Donuts/ Cake Pops/ Zuckerwatte/ Pralinen).

pro Person 12,00 € netto

## Popcornwagen

Frisches Popcorn, so viel Ihr und eure Gäste wollt, direkt aus der Maschine.

150,00 € netto

## Donut-Wall

Unsere wunderschöne Donut-Wall mit goldenem Rahmen umfasst 45 verschiedene Donuts.

230,00 € netto

## Kinder- & Aufenthaltsraum

Wir bieten euch die Möglichkeit einen separaten Raum bei uns zu mieten. Diesen können wir flexibel nach euren Wünschen gestalten. Entweder als Kinderraum mit kleinem Kino oder einfach für euch als Rückzugsort für euch. Der Raum ist 80 qm groß und verfügt über eigene Toiletten und Fußbodenheizung.

250,00 € netto

## Eiswagen

Unser kleiner Eiswagen enthält drei verschiedene Sorten Eis eurer Wahl. Zusätzlich bekommt Ihr eine große Auswahl verschiedener süßer Toppings und Soßen (Smarties, Cookies, Krokant, Beerenragout, Schokosoße, ...)

pro Person 5,50 € netto



# Winter Wedding

Heiraten im Winter!

Eine Hochzeit im Winter hat seinen ganz eigenen Charme und ist definitiv etwas Besonderes und Außergewöhnliches.

Sobald die Winterzeit beginnt, verwandeln wir unsere Location in ein wahres Winter Wonderland. Tannenbäume, Lichterketten, Holzhüttchen, Kerzen, Felle und Kuschedecken bringen Wärme & Gemütlichkeit. Dies sorgt für eine atemberaubende Atmosphäre und Romantik, die euch und eure Gäste zum Staunen bringen werden.

Mitten im Schwarzwald könnt Ihr auch euren eigenen kleinen Weihnachtsmarkt zusammenstellen, zum Beispiel mit Waffel, Glühwein, Zuckerhütte oder Brotzungen. Denn besonders im Winter geht Liebe auch durch den Magen.

Nach dem Empfang auf eurem eigenen Weihnachtsmarkt könnt Ihr unser Wintermenü genießen. In der Location sorgt unser großer Kachelofen für eine gemütliche und warme Atmosphäre. Auch den Innenraum haben wir mit Weihnachtsbäumen und Lichterketten dekoriert, welche eine wundervolle Stimmung kreieren.

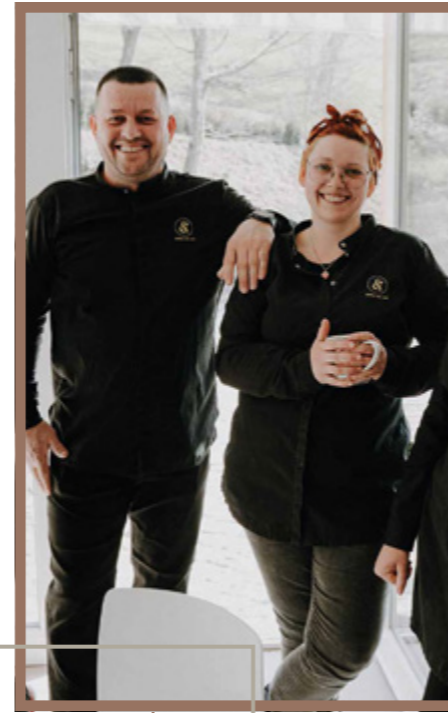
Für mehr Infos über Winter Hochzeit schreibt uns gerne an.

#winterwonderland





*taste it. feel it. love it.*



taste it.  
feel it.  
love it.

*WIR DÜRFEN MACHEN  
WAS WIR LIEBEN!*

Im Eventbereich begleiten wir täglich Menschen zu den besonderen Anlässen in Ihrem Leben.

Wir wünschen uns, dass diese Erlebnisse für immer in schöner Erinnerung bleiben,

Aus diesem Grund planen, organisieren und betreuen wir eure Hochzeit als wäre es unsere eigene.

Weil wir unsere Passion zu unserem Beruf gemacht haben!

Wir freuen uns auf Euch!

- Euer Team von Kitchen & Soul

