

JA, ICH WILL! Hochzeitsguide

HOCHZEITSSCHEUNE „ZUM WIRT“



Inhalt

Willkommen	S. 3 - 4
Unsere Locations	S. 5 - 6
Ablauf	S. 7 - 24
Hausregeln & Wichtiges	S. 25 - 26
Unsere Hochzeit: Bogen zum Ausfüllen	S. 27 - 28
Sitzplan zum Ausschneiden	S. 29 - 30
Einverständniserklärung	S. 31
Feedbackbogen	S. 32

JA, ICH WILL! Hochzeitsguide

VORWORT

Wir freuen uns Sie in unserem Guide für unsere Hochzeitsscheune willkommen zu heißen!

Da Sie sich diese Zeilen durchlesen, bedeutet das, dass Sie sich dazu entschieden haben, zu heiraten. Glückwunsch! Was für erfreuliche Nachrichten!

Nun heißt es die nächsten Schritte zu planen, um Ihre Traumhochzeit wahr werden zu lassen. Wir wissen, dass Sie in diesem Moment höchstwahrscheinlich noch jede Menge Fragen haben. Mit unserem Hochzeitsguide wollen wir die ersten Fragezeichen beseitigen, damit Sie ganz entspannt, ohne unnötigen Stress und Chaos in den Planungsprozess starten können.

Ihr „Zum Wirt“ Team



WILLKOMMEN

DIE FAMILIE

Seit 1875 ist das Hauptgebäude der Gastwirtschaft „Zum Wirt“ im Besitz der Familie Dreßel. 1977 übernehmen Gerlinde und Sebastian Dreßel den Familienbetrieb und modernisieren die Räumlichkeiten. Im Laufe der Jahre nimmt dann auch die Hochzeitsscheune ihre heutige Gestalt an.

2017 ist es dann soweit, Tochter Claudia steigt in den Betrieb mit ein und übernimmt die Gastwirtschaft 2019 komplett. Seit 2024 befinden wir uns in den Vorbereitungen zur Eröffnung der hauseigenen Brauerei in der Eventscheune.

Vater Sebastian hilft selbstverständlich noch im Familienbetrieb mit und steht mit Rat und Tat seiner Tochter und ihrem Ehemann Wolfgang zur Seite.

Natürlich steht und fällt alles mit unseren tollen Mitarbeitern, die unsere „Zum Wirt“ Familie ergänzen.



JA, ICH WILL! Hochzeitsguide

UNSERE LOCATIONS

DIE VORSCHAU

Die Vorscheune kann vielseitig genutzt werden. Üblicherweise dient sie als Tanzfläche, Bar, Unterbringung des DJ oder der Band und des Buffets.

Für kleinere Hochzeiten, die auf eine große Tanzfläche verzichten können, wäre auch eine Feier in der Vorscheune möglich.

SITZPLÄTZE: CA. 50-60



DIE HAUPTSCHAU

Die Hauptscheune ist mit der Vorscheune durch ein Doppelflügeltor verbunden, die ab dem Abendessen geöffnet wird und somit Platz für die Tafel bietet. Je nachdem, wie die Tische angeordnet werden, können bequem um die 100 Gäste bewirtet werden. Durch das Tor können je nach Tagespunkt die beiden Räume mit einander verbunden oder getrennt werden.

Die komplette Hochzeitsscheune kann nur von April bis Oktober gebucht werden. Die Wirtschaft mit Nebenzimmer und die Rebstube dagegen ganzjährig.

SITZPLÄTZE: CA. 60-130



5

DIE REBSTUBE

SITZPLÄTZE: CA. 30

Die Rebstube ist ein gemütlicher Raum, der sich vor allem für kleine Feierlichkeiten eignet. Hochzeiten im kleinen Kreis mit bis zu 30 Personen sind auch hier denkbar.

Seit der Eröffnung der Hochzeitsscheune, sind wir hauptsächlich auf größere Hochzeiten ausgerichtet. In den letzten Jahren haben wir aber Hochzeiten im kleinen Rahmen besser kennen und schätzen gelernt. Deshalb können Sie auch gerne mit einer Hochzeit in der Rebstube und/oder einem ungewöhnlicheren, aber außergewöhnlichen, Ablauf auf uns zu kommen.

DIE WIRTSCHAFT

SITZPLÄTZE: CA. 60-100

Die Wirtschaft in ihrem traditionellen Stil kann auch für Hochzeiten im kleinen Kreise gebucht werden. Ähnlich wie in der Scheune, kann eine Trennung der Wirtschaft und des Nebenzimmers, durch eine Doppelflügeltür, erfolgen.

HOF UND STEINBRUCH

Eine weitere „Räumlichkeit“ ist unser Hof, der besonders in lauen Sommernächten zum Verweilen einlädt. Ob Sektempfang, Gruppenfotos schießen oder Kaffee trinken, unser Hof kann vielseitig genutzt werden und ist bei einer Ausrichtung einer Hochzeit in der Scheune ab 80 Personen mit inbegriffen. Bei unter 80 Personen kann es sein, dass eine, im Haupthaus feiernde Gesellschaft, die obere Hälfte des Hofes (Sitzbereiche am Brunnen) mit benutzt.

Der Hof mit dem alten Backhäusla, sowie unser Garten und Waldgrundstück mit altem Steinbruch in der Nähe, kann sich auch als Ort für eine Freie Trauung eignen. Dies kann individuell mit uns abgeklärt werden.



6

FRAGEN ÜBER FRAGEN...

Bevor und während die perfekte Location ausgesucht wird, sollten ein paar wichtige Fragen geklärt sein. Wir hoffen, dass Ihnen unsere Liste weiterhelfen kann.

1. DER ZEITPUNKT

Es ist sinnvoll mind. ein Jahr im Voraus ihren Wunschtermin anzufragen, falls Sie aber flexibler in ihrer Terminwahl sind, finden wir auch spontan einen Termin.

2. DIE FREIE ODER KIRCHLICHE TRAUUNG

Je nach persönlicher Präferenz entscheidet die Wahl zwischen freier und kirchlicher Trauung über den weiteren Ablauf des Tages. Kirchliche Trauungen finden meist zwischen vormittag und nachmittag statt, was einen üblicheren Ablauf des Tages mit sich zieht. Die freie Trauung ermöglicht dagegen einen etwas ungewöhnlicheren Ablauf.

3. BUDGET

		Menü	Kaffee	Getränke
Kleinkinder	von 0 bis 4	frei	frei	
Kinder	von 4 bis 13	40-55 €	10,50 €	+ Getränke nach Verbrauch
Erwachsene	von 14 bis 99	80-110 €	10,50 €	

Der aktuelle Durchschnittspreis für 2024 liegt bei 140 € pro Person.

Vorsicht, dies ist nur ein Richtwert. Dieser kann schwanken, da nicht abzusehen ist, wie viel die Hochzeitsgesellschaft trinken wird. Weitere Faktoren, die den Preis beeinflussen, sind das Menü, der Nachtzuschlag* und Wünsche, die normalerweise nicht im Preis enthalten sind.

* Mehr dazu auf Seite 24 unter Ende der Feier.

Weitere Kosten, die bei uns anfallen und im Menüpreis inbegriffen sind:

Raummierte, Bezahlung der Servicekräfte, Tischwäsche, Stellen der Tische, Reinigung des Geschirrs, Benutzung und Säuberung der Toiletten und Räumlichkeiten, Strom, Betreuung rund um die Planung

BEDINGUNGEN

Für eine Feier in der Hauptscheune (inkl. Vorscheune) ab 60 Gäste

Um in unserer Hochzeitsscheune feiern zu können, braucht es 70 vollzählende Gäste. An Samstagen muss der Mindestumsatz von 9.500 € erbracht werden.

Für eine kleine Feier nur in der Vorscheune ab 35 bis 59 Gäste

Samstags unterliegen diese einem Mindestumsatz von 8500 €. Freitags oder an jedem anderem Tag ab 5000 €. Alle Kosten darüber hinaus, werden auf den Mindestumsatz addiert.

Eine Feier mit weniger als 35 Personen muss separat angefragt werden.

→ Die Personenanzahl, die bis 7 Tage zuvor angegeben wurde, wird berechnet.

Falls Gäste verhindert sind, wird dieses Essen nur nach Absprache in **mitgebrachten Behältnissen** mitgegeben. Sollten zusätzliche Personen wie zum Beispiel, Pfarrer, Musiker oder DJ dazukommen und auch am Buffet mitessen, werden diese dazugerechnet.

SERVICEPAUSCHALE BEI CATERING

Bei einem externen Catering wird das Essen nicht bei uns abgerechnet. Trotz dessen fallen bei uns Kosten an. Diese Servicepauschale beinhaltet unter anderem die Bezahlung unserer Servicekräfte, Benutzung und Reinigung des Geschirrs und Suppenterrinen, Tischwäsche und den Räumlichkeiten.

Wichtig, die Catering-Firma muss die Behältnisse (Chafing) und Ausgabebesteck für das Buffet selbst mitbringen und die Ausgabe des Essens selbst übernehmen.

von 30 bis 79 Personen	45 € pro Person	} +	Getränke nach Verbrauch Kaffepauschale (10,50€) Sonderleistungen
ab 80 Personen	40 € pro Person		

→ Hier wird jeder geladene Gast gezahlt.

4. DIE SITZORDNUNG

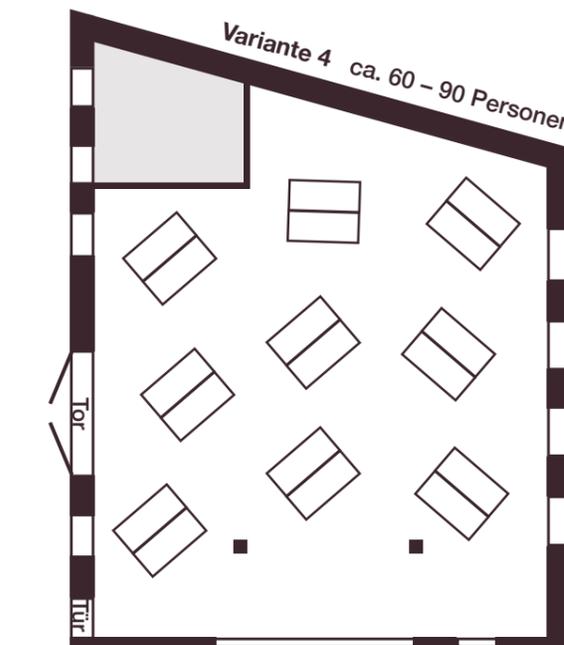
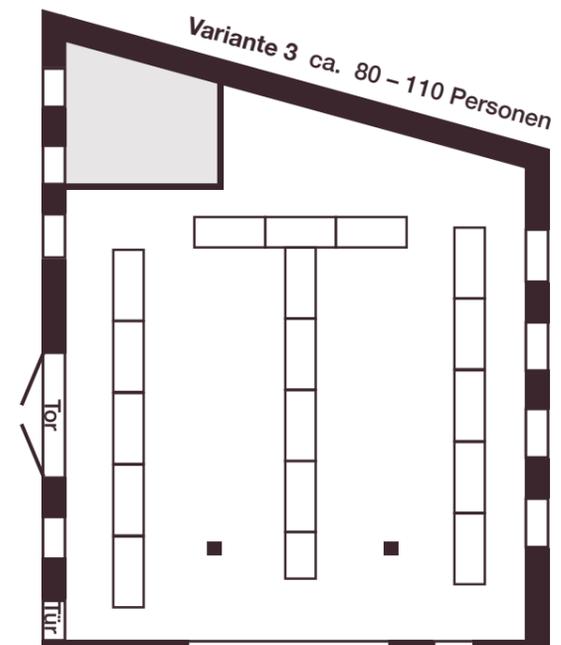
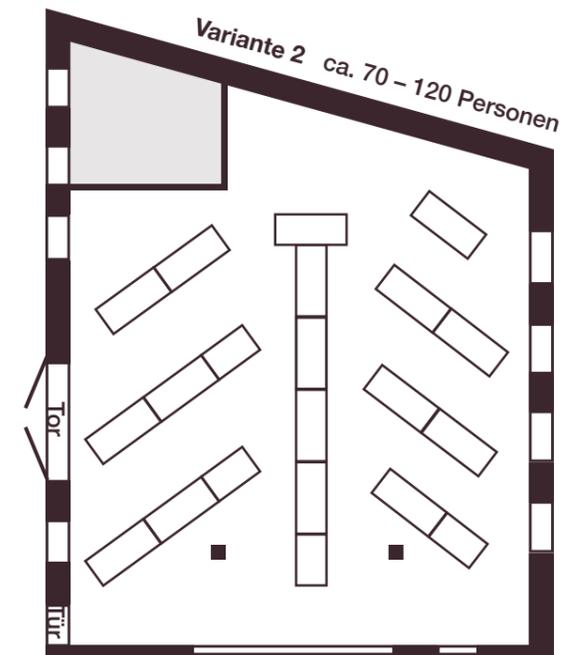
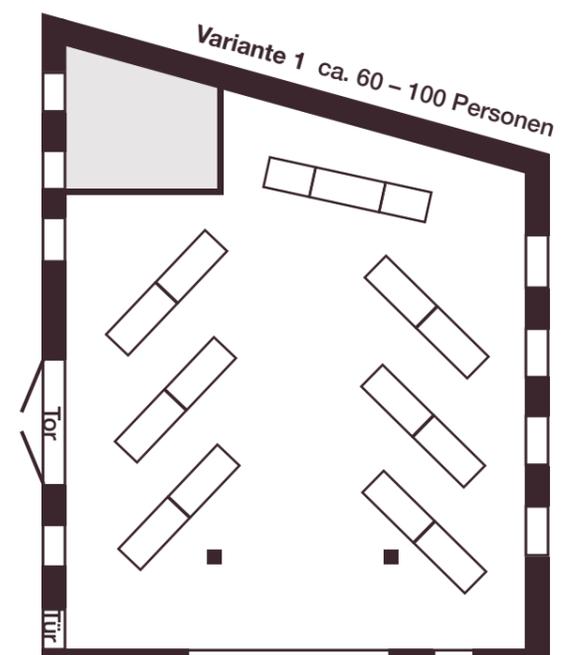
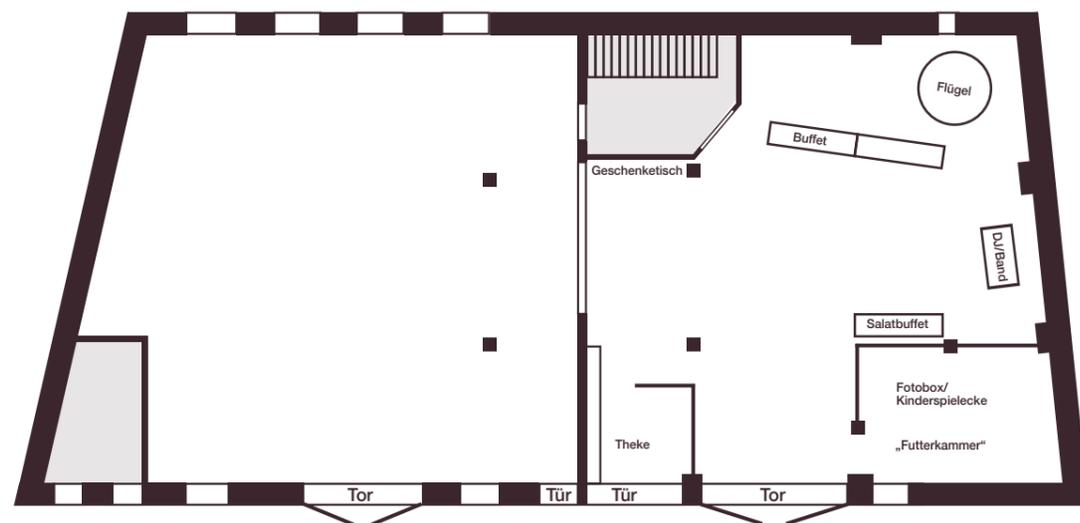
Nach Festlegen der Gästeliste, geht es nun an die Sitzordnung. In den letzten Jahren hat sich eine Übersicht des Sitzplanes mit den Namen ihrer Gäste bewährt. Der Sitzplan kann vor dem geschlossenen Tor der Hauptscheune aufgestellt werden, dadurch kann langes Suchen und Chaos, beim erstmaligen Einlassen der Gäste in die Hauptscheune, vermieden werden. Diese Übersicht ist natürlich nur eine Empfehlung und kann auch anders sinnvoll gelöst werden.

Nachfolgend sehen Sie verschiedene Möglichkeiten, wie die Tische gestellt werden können, um noch ein angenehmes Raumgefühl zu ermöglichen. Nicht alle Möglichkeiten eignen sich gleich gut für alle Größen.

Individuelle Wünsche können nach Absprache ausgemacht werden. Auf Anfrage können auch runde Tische mit separatem Aufpreis gebucht werden.

Die Vorlage zum Ausfüllen/Ausschneiden des Sitzplanes finden Sie im Anhang.

→ Der Stellplan (inkl. Personenanzahl) muss spätestens 7 Tage zuvor bei uns angegeben werden, damit wir die Tische dementsprechend stellen können. Dazu ist es wichtig, die genauen Daten von Erwachsenen, Kindern und Kleinkinder (Kinderstuhl) anzugeben.



Dies sind Stellvarianten für die Hauptscheune und können auch auf andere Räumlichkeiten angewendet werden (genauerer kann in einem persönlichen Termin besprochen werden).

5. UNTERBRINGUNG DER GÄSTE

Wenn die Feier sich dem Ende neigt und der Alkohol in Mengen geflossen ist, stellt sich die Taxi-Suche oft als schleppend heraus. Vor allem bei größeren Hochzeitsgesellschaften kann das Warten auf Taxis gerne eine Stunde betragen. Dies ist insofern oft unschön, da zu diesem Zeitpunkt meist schon die Musik aus ist und unsere Servicekräfte mit dem Aufräumen fertig sind. Erfahrungsgemäß ergibt es daher Sinn, Fahrer (extern oder intern) zu organisieren. Vor allem mit Shuttles, die um ausgemachte Uhrzeiten fahren und diese mit der Hochzeitsgesellschaft kommuniziert werden, haben wir gute Erfahrungen gemacht. Vor allem für Sie, ist das angenehm, da Sie sich weniger Gedanken um einzelne Gäste und deren Nachhauseweg machen müssen und dabei selbst zügiger (nach einem langem Tag) ins Bett kommen.

Je nachdem, wie weit Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft von unserer Location weg wohnen, kann ein Hotel oder eine Ferienwohnung in der Nähe von Vorteil sein. Wir helfen Ihnen gerne, passende Unterbringungsmöglichkeiten zu finden.

6. PAPETERIE

Die Papeterie darf meistens nicht unterschätzt werden. Zwar kann sich für Menü- und Tischkarten noch viel Zeit gelassen werden, so schaut es bei den Einladungskarten schon ganz anders aus. Mindestens vier bis fünf Monate im Voraus, sollten die Karten verschickt werden, vor allem, wenn Ihr Hochzeitstermin in den Schulferien bzw. im Sommer liegt.

Save-the-date-Karten können auch schon, im Zuge der Terminvereinbarung, 10 Monate vor dem Hochzeitstag versendet werden. Dies hat den Vorteil, die Urlauber frühzeitig vorzuwarnen.

7. TAGESABLAUF

Bei der Planung eines Tagesablaufes ist es manchmal hilfreich den Tag rückwärts zu planen.

Welche Programmpunkte ein Hochzeitstag haben kann und wie viel Zeit dafür einzuplanen ist, finden Sie anschließend. Alle sandfarbenen Punkte sind optional bei uns abzuhalten.

KIRCHLICHE ODER FREIE TRAUUNG ca. 3/4 - 1 1/2 Stunden

SEKTEMPFANG ca. 45 min

Bei dem Sektempfang kann neben Sekt, Kir Royal, Sekt-O und alkoholfreien und saisonalen Alternativen (Tanzende Johanna, Maibowle, Waldmeisterbowle, Federweißer) gewählt werden. Außerdem gibt es die Möglichkeit Flammkuchen mit Speck und/oder vegetarisch anzubieten.

KAFFEE UND KUCHEN ca. 1 1/2 Stunden

Üblicherweise findet Kaffee und Kuchen nachmittags im Hof statt. Kaffee und Kuchen kann auch weggelassen und die Hochzeitstorte mit dem Nachtisch abends angeschnitten werden. Bei unbeständigen Wetter können wir auch in der Vorscheune eine Kaffeebar einrichten.

GRUPPENFOTOS ca. 20 - 30 min

Aus vergangenen Hochzeiten wissen wir das sich Fotoboxen großer Beliebtheit erfreuen, dafür hätten wir zwei mögliche Räume. Bei Gruppenfotos, bzw. Fotos mit der kompletten Hochzeitsgesellschaft, kann von oben aus unserem Hauptgebäude fotografiert werden. Dabei ist aber wichtig zu wissen, dass das meistens länger dauern kann als gedacht und somit genug Puffer zum Abendessen eingeplant werden sollte. Die Gruppenfotos dauern, je nachdem wie viele Gäste zu suchen und Fotos zu schießen sind, mind. 20 min.

ABENDESSEN ca. 1 1/2 - 2 Stunden

Üblicherweise kann mit unserem Glöckchen ab 18 Uhr zum Einlass in die Hauptscheune geleutet werden. Bei den Reden vor und zwischen den Gängen, die länger als 2 min dauern, ist eine Absprache bei dem Treffen zur Essensplanung notwendig, um Komplikationen im Essensablauf ausschließen zu können.

- | | |
|--|---------------|
| 1. Platzsuche und Servieren der Getränke | ca. 30 min |
| 2. Zeit für Reden | ca. 10 min |
| 3. Vorspeise | ca. 30 min |
| 4. Hauptgang | ca. 50 min |
| 5. Nachtisch | ca. 20 min |
| 6. Mitternachtsbuffet | bis ca. 2 Uhr |

BEISPIEL I *Tagesablauf*

13.00 Uhr	Trauung
14.30 Uhr	Begrüßung im Hof
14.45 Uhr	Sektempfang mit Flammkuchen
15.15 Uhr	Kaffee und Kuchen
17.00 Uhr	Gruppenfotos
18.00 Uhr	Einlass Hauptscheune
18.30 Uhr	Vorspeise servieren
18.50 Uhr	Rede
19.00 Uhr	Eröffnung Buffet
20.30 Uhr	Zeit für Spiele, Reden Unterhaltungen
21.00 Uhr	Nachtisch
21.30 Uhr	Eröffnungstanz
24.00 Uhr	Mitternachtsbuffet
2.00 Uhr	Shuttle und Verabschiedung

BEISPIEL II *Tagesablauf*

15.15 Uhr	Ankunft
15.30 Uhr	Freie Trauung
16.15 Uhr	Sektempfang
17.15 Uhr	Einlass Hauptscheune
17.45 Uhr	Rede
18.00 Uhr	Vorspeise servieren
18.15 Uhr	Eröffnung Buffet
19.30 Uhr	Eröffnungstanz
20.30 Uhr	Nachtisch mit Hochzeitstorte
21.00 Uhr	Zeit für Party
23.30 Uhr	Mitternachtsbuffet
2.00 Uhr	Shuttle und Verabschiedung

Selbstverständlich müssen diese Beispiele nicht genau so umgesetzt werden und oft kommt es an dem Tag selbst zu kleinen Abweichungen.

Die Beispiele dienen nur zur Inspiration, wie ein möglicher Tagesablauf an einem Hochzeitstag aussehen könnte.

8. MENÜ

Die nachfolgenden Speisen sind nur Vorschläge.
Individuelle Wünsche können nach Absprache gerne realisiert werden.

Vorspeise/Suppe

in der Terrine am Tisch

- Klassische Hochzeitssuppe (Leberknödelsuppe mit oder ohne Grießklößchen)
- Klare Gemüsesuppe mit Einlage (Pfannkuchen/Gemüse/Eierstich)
- Gemüsecremesuppen (Spargel/Brokkoli/Karotte/Rote Beete/Kartoffel/Kürbis)

Vorspeise mit Tellerservice bis 80 Pers. Aufpreis 2,00 – 3,00 pro Person

- Salatteller mit Hähnchen-/Putenbruststreifen/MINI-Grünkern-Bratlinge/
- Lachsspinatrolle Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse im Speckmantel dazu Baguette
- Honigmelonenschiffchen mit fränkischem Zwetschgenbames dazu Baguette
- Geräuchertes Forellenfilet mit geriebenen Meerrettich an Zitrone dazu Baguette
- fränkischer Linsensalat
- Kaspressknödel

Hauptgang am Buffet

Fleisch

- vom Kalb: Kalbsbraten/Kalbsrollbraten/Kalbsnierenbraten/Saltimbocca
- vom Rind: Rindfleisch mit Kren/Rinderbraten/Zwiebelrostbraten/Sauerbraten/Roulade/Roastbeef
- vom Schwein: Schweinekernbraten/Schäufelr/ Wiener Schnitzel/Cordon Bleu Schweinemedallions mit oder ohne Speckmantel (Pfeffer/Kräuter Champignonsoße)
- vom Wald: Rehbraten/(Rehrücken)/Hirschbraten/Wildschweinbraten
- vom Geflügel: 1/4 Ente/Entenbrust/1/2 Wildente/Gänsekeule/Gansbrust Putenbrustbraten/panierte Putenschnitzel

Vom Fisch

- Zander (gedünstet/gebraten/mit Kräuterkruste)
in verschiedenen Soßen (Zitrone/Weißwein/Kräuter)

Beilagen

- Kloß/Hausgemachte/r Serviettenkloß, Semmelkloß, Krokette
- Rosmarinkartoffeln/Kartoffelgratin Reis/Hausgemachte Dinkelspätzle/Bandnudeln
- Gemüsebeilage: Wirsing/Blaukraut/Sauerkraut/Rosenkohl/Blumenkohl Karottengemüse/Brokkolirahmgemüse/Kaisergemüse

Vegetarisch

- Gemüselasagne/Spinatlasagne/Ratatoille
- Blumenkohlaufauf mit verschiedenen Kräutern Gefülltes Gemüse (Paprika/Tomaten)
- Grünkernbratlinge/Haferbratlinge/Erbsenbratlinge Quiche/Gemüsetarte
- Süßkartoffelaufauf mit Feta und Pinienkernen
- Linsenmusakka/Arabische Linsen

Salatbuffet

- Verschiedene Blattsalate (Kopfsalat/Rucola/Wildkräutersalat)
- Rohkost (Karotte/Gurke/Tomaten/Paprika/Zwiebeln/Rote Beete/Mais/Champignon/ Linsen)
- Geröstete Körner
- Dressing (Hausdresssing, Französisches Senf-, Balsamico-, Himbeer-Joghurt-Dressing) Tomate Mozzarella/Anti Pasti
- Bunter Salat in der Schüssel am Tisch

Nachspeise am Buffet

- Selbstgemachter Obstsalat/Rote Grütze
- Tiramisu/Erdbeertiramisu
- Quarkcreme/Himbeer-Joghurt-Creme
- Mousse au Chocolat/Bayerische Creme
- Panna Cotta mit (Erdbeer-, Himbeer-, Pfirsichspiegel)
- Vanilleeis (mit heißen Himbeeren/frischen Erdbeeren/Apfelkröpfla)
- Gemischtes Eis/Eisbombe/Gärtnerreis (Eis am Stiel)
- Kaiserschmarrn

Mitternachtsbuffet

- Käse (Ziberleskäs/Gerupfter/Käsewürfel mit Weintrauben garniert/Käse am Stück)
- Wurst/Schinkenplatte/Pfefferbeißer/Hartwurst/Tatar
- Fisch (Forelle/Lachs/Bachsaiibling geräuchert)
- Baguette/Vollkornbaguette/Holzofenbrot
- Obstteller

Ab 80 Personen gibt es Zwiebelkuchen vom Backhäusla auf Anfrage.

Wichtig sind noch die Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste.
Des Weiteren können wir die Gerichte auch in veganer oder vegetarischer Form abwandeln.

JA, ICH WILL!
Hochzeitsguide

ABLAUF

BEISPIEL I

Menüplan

Abendessen

Spargelcremesuppe

Schäufelrind mit Wirsing und Klob

Roastbeef mit Blaukraut
und Semmelklob

Zander mit Kräutermantel &
Petersilienkartoffel

Spinatlasagne

Bunter Salat und Linsensalat

Hochzeitstorte

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Mousse au chocolate

Mitternachtsbuffet

Ziebeskäse,
Tomaten Mozzarella Platte,
Pfefferbeißer mit Baguette
und Holzofenbrot

BEISPIEL II

Menüplan

Abendessen

Rote Beete Carpaccio
mit Ziegenkäse auf Dinkelbrot
gratiniert

Forelle mit Zitrone
auf Platten mit fränkischem
Meerrettich dazu Baguette

Rindfleisch mit Kren und Klob

Schweinelende in Speckmantel
Champignonsoße mit Krokett
und Kaisergemüse

Putenschnitzel Natur
in Kräutersoße mit Bandnudeln

Gemüselasagne

Bunter Salat am Buffet

Tiramisu

Bayerische Creme mit frischen
Erdbeeren im Gläschen

Mitternachtsbuffet

Gerupften,
Käsewürfel mit Weintrauben,
Pfefferbeißer mit Baguette
und Holzofenbrot

BEISPIEL III

Menüplan

Abendessen

Honigmelonenschiffchen
mit fränkischem
Zwetschgenbames dazu Baguette

Salatteller
mit Putenbruststreifen oder
Mini-Grünkern-Bratlingen

Rehbraten mit Serviettklob
und Blaukraut

Kalbsbraten mit Klob,
Wirsing und Gemüse der Saison

Cordon Bleu
mit Pommes und Ketchup

Kartoffelgratin mit Ofengemüse

Bunter Salat am Buffet

Apfelkräpfle mit Vanilleeis
und Sahnehaube

Eisbombe

Mitternachtsbuffet

Lachs und Käseplatte
mit Baguette
und Holzofenbrot,
Obstteller

BEISPIEL IV

Menüplan

Abendessen

Leber & Grießklößchen
in der Terrine

Entenbrust mit Wirsing und Klob

Zwiebelrostbraten mit Blaukraut
und Dinkelspätzle

Vegetarisches Geschnetzeltes
mit Reis und Gemüse der Saison

Süßkartoffelauflauf mit Feta

Salatbuffet mit Antipasti

1 Runde Schnaps
und Espresso anbieten

Hochzeitstorte

Vanilleeis und heiße Himbeeren

Mitternachtsbuffet

Käsewürfel mit Weintrauben,
Käsecarpaccio,
Tatar mit Baguette
und Holzofenbrot

9. GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Frankenbrunnen Mineralwasser medium, naturell	3,20 €
Apfel-,Orangen-,Trauben- oder Johannisbeersaft	4,20 €

Orangen- und Zitronenlimonade	3,80 €
Cola-Mix	3,80 €
Coca-Cola	4,00 €

Biere

Dreißel-Kellerbier	4,00 €
Mahr's Bräu Pils	4,00 €
Zehender Export	4,00 €
Zehender Hefeweizen	4,00 €
Rittmayer Alkfreies Weizen	4,00 €
Reifbräu Alkoholfreies Pils	4,00 €

Weine

Silvaner trocken	4,80 €
Bio-Bacchus	4,50 €
Kabinett halbtrocken	
Scheurebe trocken	5,20 €
Spätburgunder trocken	5,20 €
Bio-Rotling halbtrocken	4,80 €

Alkoholisches

Zwetschgenschnaps	3,00 €
Williams Christ	
Mirellenbrand	
Kirschlikör	
Eierlikör	
Baileys	
Frangelico	
Ramazotti	
Jägermeister	

Sekt	3,50 €
Hugo	7,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Lillet Wild Berry	7,00 €

Longdrinks (z.B. Havana Cola alle	7,50€)
Asbach	
Bacardi	
Vodka	
Havana	
Gin	

Heißes

Kaffee (Tasse, Pott)	2,50 €/3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,30 €

Espresso Affogato	3,80 €
Tee (Teekarte)	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €

Weitere Getränke sind auf Wunsch anmeldbar. Die Preise entsprechen unserem aktuellen Stand und dienen als Orientierungshilfe. Diese sind nicht verbindlich und können Schwankungen bis zum Hochzeitstermin unterliegen.

10. MUSIK

Egal, ob DJ oder Band wir freuen uns auf jegliche musikalische Untermalung.

Bei Buchung eines Djs kann das Aufbauen des Equipment freitags während des Dekorierens erfolgen oder Samstag kurz vor Eintreffen des Paares. Bei einer Band ist es wichtig, dass bis zum Abendessen der Aufbau steht.

→ Musik darf bis 2 Uhr nachts gespielt werden, dabei ist zu beachten, dass bis dahin, die gesetzlichen Bestimmungen der Lautstärke eingehalten werden müssen.

→ Unsere Mitarbeitenden sind dazu angehalten bei Nicht-Einhaltung (also einer Lautstärke über 80 dB) mit einem Dezibelmessgerät die Lautstärke zu messen und gegebenenfalls auf Sie zuzukommen, um diese zu reduzieren.

Nachtzuschlag

Ab 24 Uhr gibt es bei uns einen Nachtzuschlag von 100 € pro angefangener Stunde, um unseren Mitarbeitenden die Nachtschicht zu vergüten.

Getränkeausgabe

Bis 2 Uhr servieren wir Ihnen Getränke und schenken Ihnen gerne noch eine letzte gemeinsame Runde aus.

Ende der Feier

Um 3 Uhr muss der Saal verlassen sein, das gilt auch für den DJ oder die Band.

→ Die Türen können abgeschlossen werden, damit Ihre Hochzeitsgeschenke sicher sind für die Nacht.

→ Wir bitten unsere Gäste in angemessener Lautstärke die Scheune und auch den Hof zu verlassen und dabei auf die umliegenden Nachbarn Rücksicht zu nehmen.

11. WEITERE DIENSTLEISTER

Übernachtungsmöglichkeiten

www.feworaab.de
www.goldener-hirsch-burgebrach.de
www.hotel-gruener-baum.de
www.pension-pettstadt.de
www.ferienwohnung-remise-bamberg.de

Cateringfirmen

www.party-service-ludwig.de/cgi-bin/home/welcome.pl
www.konrad-boehnlein.de/index.cfm?site=party-service&page=start
www.bergmann-party-service.de
www.metzgerei-bischof.de
www.hartmann-catering.com
www.hoffmanns-bamberg.de/catering/
www.hornung-metzgerei.de
www.mueller-feinkost.de
www.oppelt-delicatering.de/feiern-und-geniessen/
www.werners-party-service.com

Denzler Heribert Party Service
Oberharnsbach Galgenweg
15 96138 Burgebrach
09546/8237

Doris Mühlmichel
Adam-Krapp-Straße 2
96114 Hirschaid
09543/41430

Kuchen & Torten

www.suesse-kreationen.com/kontakt/
www.sonjas-zuckerbaeckerei.de

Barkeeper

www.offen-bar-ung.de
www.mobile-qbar.de/unser-team.html

Stuhlhussen, Deko & Blumen

www.marryx.com/Deko-Deluxe-1145/de/
www.blumenwelt-kaiser.de
www.ck-ideal.de
www.irmisblumenhain.de

Bus & Taxis

www.spoerlein.de
www.shuttle-service-bresse.de

Fotografen & Fotobox

www.kreativpaste.de
www.jasmin-ziegler.de

Instagram

@sofiaweisfotografie
@lo_x_e

Band/DJ & Hochzeitssängerinnen

www.claudiaraab.eu
www.cadenza-unplugged.de/hochzeitsband-bamberg/
www.mfg-band.de/index.php/hochzeitsband-bamberg
www.eventpeppers.com/de/browse/bands-ensembles/hochzeitsband/ort/deutschland/bayern/bamberg
www.hochzeitsband-band.de/band-bamberg
www.orange-twister.de
www.main-project.de

Trauredner

www.liebes-worte.de

Sehenswürdigkeiten

www.schoenborn.de/weissenstein.html
www.baumwipfelpfad-ebrach.de
www.ebrach.de/Urlaub-Ausfluege_Urlaub_und_Ausfluege_41_kkmenuue.html
www.bamberg.info/sehenswertes

12. SONSTIGES

Mitgebrachtes

Kuchen und Torten dürfen gerne mitgebracht werden, dabei ist es wichtig, dass die Kühlkette nicht unterbrochen worden ist. Ungekühlte Torten dürfen wir nicht annehmen.

→ *Kuchen und Hochzeitstorten Anlieferungen sind Freitag von 16 bis 20 Uhr und am Samstag von 12 bis 14 Uhr.*

Pro mitgebrachte Weinflasche berechnen wir 12 bis 15 € Korkgeld.

Das Mitbringen von Spirituosen ist nur nach vorheriger Absprache mit Aufpreis erlaubt, auch Gastgeschenke, die in der Scheune getrunken werden müssen verrechnet werden!

Dekoration und Servietten

Dekoration und Blumenschmuck wird vom Veranstalter selbst angebracht und wieder abgebaut. Falls eine Dekoration von unserer Seite gewünscht wird, erfolgt dies gerne nach Absprache.

Unsere Festscheune ist am Vortag von 10 bis 15 Uhr für Sie reserviert, um in Ruhe Ihre Dekoration anzubringen. Dies gilt nur, wenn am Freitag keine Hochzeit stattfindet.

→ *Tischdecken und Stuhlkissen werden immer von uns gestellt und sind schon aufgelegt.*

→ *Stoffservietten können nach Absprache dazu gebucht werden.*

Leihe	1,50 € pro Stoffserviette
Einfache Faltung	3,50 € pro Stoffserviette
Exquisite Faltung	4,50 € pro Stoffserviette

→ Stuhlhussen können extern nach Absprache gemietet werden (siehe Dienstleister)

Das Brautpaar ist verpflichtet Ihr Dekomaterial selbst zu entsorgen.

Am Folgetag muss die Scheune zwischen 10 und 13 Uhr aufgeräumt und **besenrein** hinterlassen werden.

Anmietung

Zusätzliche Räumlichkeiten und Dienstleistungen können gerne gegen einen geringen Aufpreis gemietet werden.

Leiterwagen mit Bierausschank im Holzfass zum Selbstausschank	50 €
Rebstube oder Nebenzimmer im Haupthaus (z.B. zum Kinder schlafen legen)	50 €
Ausstellungsraum (z.B. für eine Fotobox)	50 €
Feuerkorb (nur bei geeigneter Wetterlage möglich)	50 €
Zelten im Garten	50 €

Kinder

Für unsere kleinen Gäste haben wir hinter unserem Backhäusla einen Spielplatz, der zum Hof angrenzt und weit genug von der Straße entfernt ist. Außerdem besitzen wir einen Spielteppich, Holzseisenbahn und weitere Spiele, die genutzt werden können. Das Aufräumen der Spielsachen gehört mit zum Aufräumen der Scheune. Des Weiteren können Kinderhochstühle gestellt werden, derzeit sind sieben vorhanden.

Parkplätze

Ausgewiesene Parkplätze sind vor unserem Wirthaus im Hof oder in unserem Garten 250m entfernt von der Location. Außerdem kann auch am Dorfplatz und in den umliegenden Straßen geparkt werden, dabei muss aber darauf geachtet werden, dass die Dorfbewohner und vor allem die Landwirte der Umgebung, die Straßen ohne Einschränkungen benutzen können. Die Parkmöglichkeiten können Sie aus dem Lageplan entnehmen.

Freie Trauung

Wenn Sie sich Ihr JA-Wort bei uns geben möchten, haben wir für Ihre Trauung, je nach Geschmack, verschiedene Orte. Im Preis ist das Stellen der Stühle oder Bänke mit inbegriffen, weiteres dekorieren ist nicht inkludiert.

Dreiseithof (oder bei Regen die Vorscheune)	150€
Wiesengrundstück + Hussen	250€
Steinbruch (am Wald) + Hussen	450€

Fotos

Wir freuen uns immer sehr über Bilder, die in unseren Räumlichkeiten gemacht werden, da wir diese gerne auf unseren sozialen Netzwerken Seiten posten. Falls Sie uns Fotos von der Deko und/oder generell den Räumlichkeiten zu kommen lassen möchten, würden wir uns sehr freuen.

JA, ICH WILL! Hochzeitsguide

HAUSREGELN & WICHTIGES

Trinkgeld

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat und Sie unseren Servicekräften ein Trinkgeld geben möchten, bitten wir Sie, dies am Abend an die Hauptbedienungen persönlich zu übergeben.

Unser Team freut sich!

HAUSREGELN

Haftung für Schäden

Sachbeschädigungen aller Art werden in Rechnung gestellt.
Für Personenschäden übernehmen wir keine Haftung.

Verbote

Neben dem allgemeinem Rauchverbot ist das Entzünden von Wunderkerzen und das Benutzen einer Nebelmaschine (Feuermelder), sowie auch das Verteilen von Rubellosen, Luftballons und Konfettikanonen in der gesamten Scheune und im Dreiseithof verboten. Wunderkerzen können gerne im Hof abgebrannt werden.

Bei Nicht-Einhaltung der oben genannten Aktionen wird eine separate Reinigungsgebühr fällig.

WICHTIGES

Bestätigungsgebühr

Mit der Überweisung von 1000 € (welche der Endrechnung gutgeschrieben werden), meldet sich der Gast verbindlich zu seiner Veranstaltung in unserer Scheune an.

→ Bei Absage der Feierlichkeit wird dieser Betrag einbehalten.

Mit der Terminbestätigung binden Sie sich an die oben aufgeführten Bedingungen.

KONTAKT

Bei einer Terminbesichtigung, die ca. 30 min dauert, können alle weiteren Fragen geklärt werden.

Bis zum nächsten Termin können Sie die nachfolgenden Seiten bereits mit den Daten, die Sie wissen und ausfüllen können bzw. möchten, mitbringen.



Gastwirtschaft „Zum Wirt“
Claudia Raab
Stappenbach 15
96138 Burgebrach

☎ 09546 411 015121549528
✉ info@zumwirt.de
🌐 www.zumwirt.de
📷 gastwirtschaft_zumwirt



UNSERE Hochzeit

NAMEN _____

ADRESSE

MAIL & TELEFON

WUNSCHTERMIN(E) _____

PERSONENANZAHL

LOCATION

- Vorscheune Rebstube
- Hauptscheune Wirtschaft

ABLAUF

- Freie Trauung Kirchliche Hochzeit

- Sektempfang Flammkuchen (vegetarisch/Speck)

Getränke

- Kaffee und Kuchen

Anzahl

- Catering Hausküche

MENÜ

Vorspeise

Buffet

Nachspeise

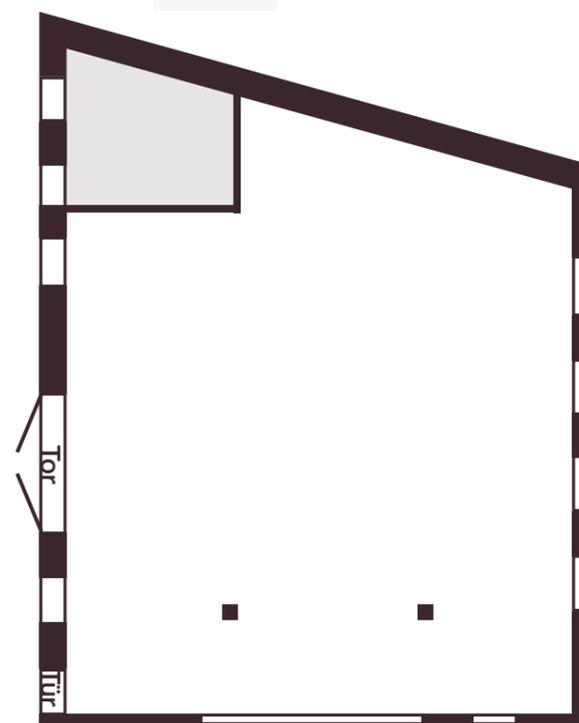
Mitternachtsbuffet

GETRÄNKE

besondere Wünsche

SITZPLAN

Variante



Eingang in die Hauptscheune von der Vorscheune aus

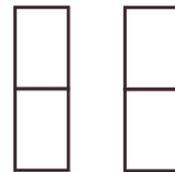
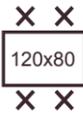
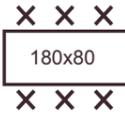
Fragen/Anmerkungen/Wünsche

Sitzplan

ZUM AUSSCHNEIDEN ✂



✂
Bitte ausschneiden



Name:

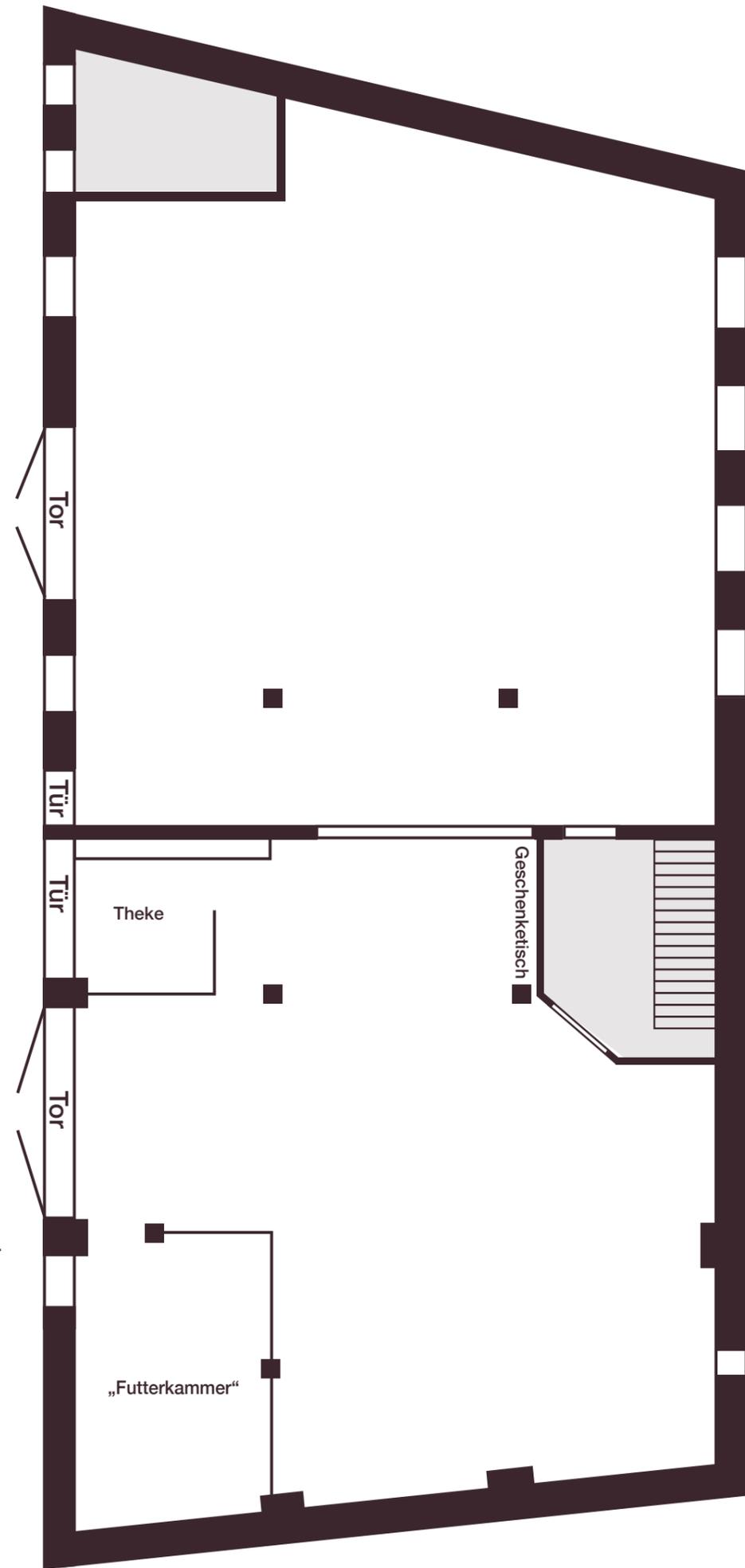
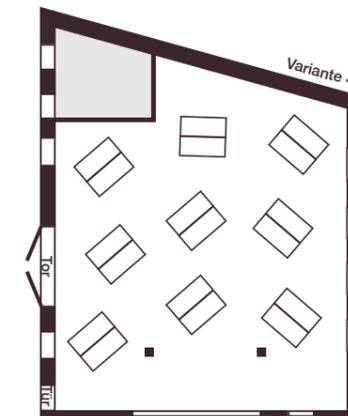
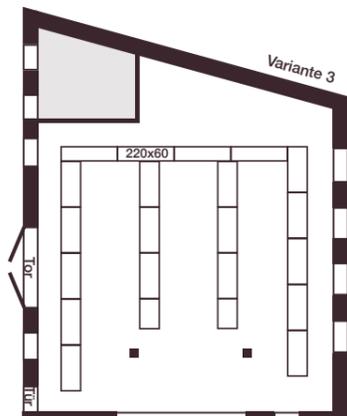
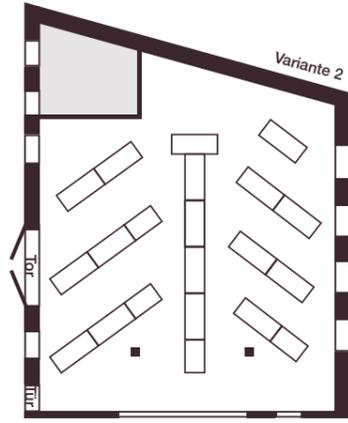
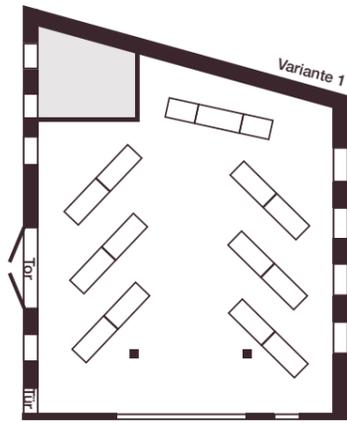
Hochzeitstag:

Personen Gesamt:

- = X Erwachsene
- = ⊗ Kinder/ Jugendliche (4-14 J.)
- = ⊙ Kinder (0-4 J.)
- = ○ Kindersitz

Bitte Sitzplan bis spätestens eine Woche vor dem Hochzeitstermin zurücksenden.

Andere Sitzpläne werden nicht akzeptiert.



Hochzeit

FEEDBACKBOGEN



WIE FANDEN SIE DIE/DEN/DAS...

	1	2	3	4	5
...Location					
...Essen					
...Service					
...Preis-Leistungs-Verhältnis					
Wie hat Ihnen Ihre Hochzeit gefallen?					
Wie war die Stimmung?					
Waren Ihre Gäste zufrieden?					
War der Ablauf stimmig?					

1 = sehr gut 5 = mangelhaft

Wie fanden Sie die Organisation um die Hochzeit von unserer Seite aus?

Wie sind Sie auf unsere Location gekommen?

Was hat Ihnen nicht gefallen? Was hat Ihnen gefallen? Sonstige Anmerkungen?

Würden Sie uns weiter empfehlen? Ja! Nein.

Wir sind dankbar, dass wir Ihre Hochzeit ausrichten durften.
Und freuen uns auf ein kurzes Feedback, um uns stetig zu Verbessern.

Danke!