

HOPFENGUT

N°20

HOCHZEIT AUF DEM HOPFENGUT SAISON 2026

gültig bei Buchung bis 30. Juni 2025





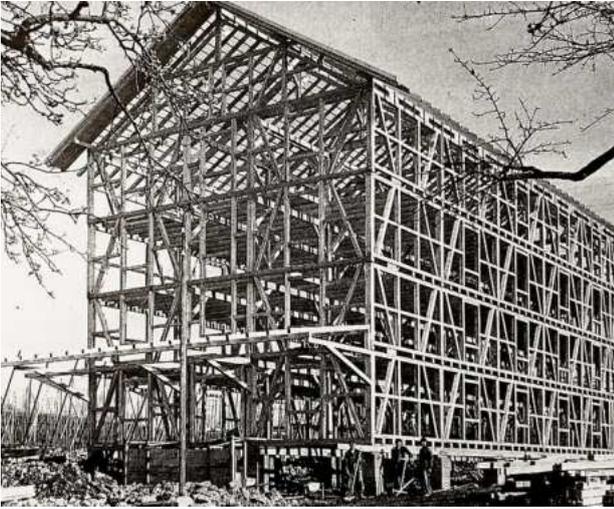
VERLIEBT, VERLOBT, HOPFENGUT

Auf den Hügeln über der Hopfenstadt Tettwang liegt unser Hopfengut No20. Die Hopfengärten, das Bergpanorama und der glitzernde Bodensee in der Ferne bilden eine beeindruckende Kulisse. Hier haben wir das Glück unsere Hopfen-, Obst-, und Gemüsegärten bestellen zu dürfen. Mit unserem bioHopfen brauen wir besondere Bierspezialitäten. Rhabarber, Apfel, Kürbis und Kartoffel werden direkt vom Feld in der Hopfengutküche verarbeitet.

Ökologischer Landbau, Genuss und Kulinarik, vom Acker auf den Teller. Ganz einfach.... Das Hopfengut ist ein Ort zum Verlieben, zum Verloben und vor allem zum Heiraten. Also schnappt Schlips und Schleier und feiert Euer Hochzeitsfest auf unserem Hopfengut No20.



DIE ALTE HOPFENHALLE



Die außergewöhnliche Geschichte unserer alten Hopfenhalle beginnt 1933. Nach einem schweren Brand wurde das Gebäude beinahe vollständig zerstört. Uropa Bernhard machte sich umgehend an den Wiederaufbau. Die neue Hopfenhalle wurde größer und schöner denn je. all das, um die geernteten Hopfendolden zu darren, über mehrere Stockwerke aufzuhäufen und anschließend in Landballen zu pressen.

1994 entschieden unsere Eltern den landwirtschaftlichen Betrieb vom Stadtrand Tettnangs nach Siggenweiler auf das Hopfengut umzusiedeln. Die alte Hopfenhalle wurde kurzerhand abgebaut und an ihrem heutigen Standort als Museums- und Hopfensiegelhalle wieder zusammengesteckt. Man kann sagen, unser Fachwerk-schloss ist für ein Gebäude ganz schön rumgekommen.

DIE NEUE HOPFENHALLE



2017 haben wir uns dazu entschlossen, die alte Hopfenhalle zur besonderen Eventlocation umzubauen. In den Balken dieser Halle steckt so viel Charme und Geschichte, das wollen wir um jeden Preis erhalten und vor allem erlebbar machen.

Vielleicht ist die Hopfenhalle auf dem Hopfengut No20 auch genau das Richtige für Euch? Reserviert jetzt Euren Wunschtermin für 2026.

zu den
freien Terminen





DER FESTSAAL

Im obersten Stockwerk der alten Hopfenhalle befand sich ursprünglich der Zugang zum Trocknungsturm. Hier wurden große, mit Hopfen gefüllte Weidenkörbe gesammelt, bis ausreichend Hopfen für das Füllen einer Trocknungskammer bereit stand. Dieser ehemalige Hopfen Aufschüttboden ist heute unser Hochzeitssaal und auf 15 m Höhe ganz schön spektakulär. Die Fachwerkwände und der sichtbare Dachstuhl geben Bezug zur Historie. Die vielen bodentiefen Fenster ermöglichen einen 360° Blick. Auf dem Nord- oder Südbalkon weit über dem Hopfenmeer ein Hopfengut Bier zu zischen ist einfach unglaublich.

200 m² Gastraum | Sitzplätze für bis zu 140 Gäste | Lüftungsanlage mit Kühlung
offener Dachstuhl | Historisches Gebälk | Personenaufzug
Terrasse mit Panoramablick auf Berge und endlose Hopfengärten





DER PERFEKTE TAG

13.00 Uhr	Eure Gäste trudeln auf dem Hopfengut No20 ein
13.15 Uhr	Freie Trauung auf der Hochzeitswiese im Hopfengarten
14.00 Uhr	Aperitif mit erfrischenden Getränken & feinen Häppchen
15.00 Uhr	Kaffee & Kuchen im Hopfengut Hochzeitsgarten
16.00 Uhr	Bierverkostung und Tour
17.00 Uhr	Beginn der Feier im Festsaal
18.00 Uhr	Feines Abendessen aus der Hopfengut Küche
21.00 Uhr	Kulinarischer Abschluss mit Dessert
21.30 Uhr	Beginn der Party mit Tanzmusik und Programm
00.00 Uhr	Mitternachtsimbiss
03.00 Uhr	Ende der Feier





FREIE TRAUUNG

Kann es etwas Schöneres geben als inmitten des Hopfengartens zu heiraten? Wohl kaum. Unsere Hochzeitswiese liegt umgeben von Hopfen, mitten im Grünen, mit Blick auf das Alpenpanorama, angrenzend zu unserer alten Hopfenhalle.

Die stilvollen HB56 Hocker für die Gäste, sind den historischen Sitzen der früheren Erntemannschaft nachempfunden und kreieren einen stimmigen und wunderschönen Anblick. Einen Brautstraußwurf entfernt gestalten wir für Euren Festtag eine Kaffee- und Kuchentafel oder auch eine lockere Gartenatmosphäre zum Empfang. Bei strömendem Regen kann die Trauung in den Festsaal verlegt werden. Für Gesellschaften bis zu 120 Personen kann auch ein Raum im Nebengebäude genutzt werden.

AUSSTATTUNG TRAUWIESE

Nutzung ca. 300 m² Hochzeitswiese im Hopfengarten

ausgestattet mit Sitzmöglichkeiten, Hopfenbrocker Hocker,

Stühle mit Lehne für ältere Gäste

Traubogen & historisches Rednerpult

Stromanschluss für z. B. Musik

Mikrofon für Ansprachen

Sonnenschutz



APERITIF

Nach der Trauung sind alle glücklich, aufgeregt und manch einer auch einfach hungrig und durstig. Der Empfang hat die Aufgabe die Euphorie hoch zu halten und durch lockere Gespräche in Schwung zu kommen. Da geben wir unser Bestes dazu. Wir bereiten gekühlte Getränke-spezialitäten und Aperitifs vor und die Hopfengut Küche hält die Brezelbar bereit.

BREZELBAR AUF HOLZWAGEN

frische Brezeln mit verschiedenen Aufstrichen

Tomaten Mozzarella Spieße

frisch gebackener Flammkuchen

Linsensalat im Glas



APERITIFPAUSCHALE

Hopfengut Bierspezialitäten vom Fass

hausgemachte Hopfen-Orangenlimo

Mineralwasser und verschiedene Softgetränke

Bodensee Secco, Weinschorle,

2 Aperitif Getränke Eurer Wahl



BIERVERKOSTUNG

Wer voll und ganz in die Hopfengut Welt eintauchen möchte, dem gelingt das am Besten bei einer Bierverkostung mit einem unserer Sommeliers. Innerhalb von ca. 45 Minuten erfahrt Ihr, warum Hopfen der genialste Agrarrohstoff der Welt ist und es die Hopfengutbiere an Komplexität und Spannung locker mit einem guten Wein aufnehmen können.

Am Nachmittag ist vielleicht etwas Zeit, um über das Hopfengut Gelände zu spazieren. Bei der Gelegenheit dürfen Hochzeitsgäste auch einen Blick ins Museum werfen und erleben was es heißt, das grüne Gold anzubauen. Auch die kleinen Gäste können mit unserer Schatzsuche eine spannende Abenteuer-tour durch unsere Hopfenwelt antreten.

BIERVERKOSTUNGPAUSCHALE

ca. 45 Minuten unterhaltsame Führung

Verkostung von 2 Bierspezialitäten der
Hopfengut No20 Brauerei

wer möchte kann auch weiter beim Aperitif verweilen

GETRÄNKEPAUSCHALE

Alle Getränke, die im Folgenden aufgeführt sind, servieren wir Euch im Rahmen der Getränkepauschale ab 17.00 Uhr bis 03.00 Uhr

BIERE

Hopfengut No20 Biere | Pils | Helles
Weizenbier | alkoholfreie Biere | Radler

VERSCHIEDENE SOFTDRINKS

Tafelwasser, medium & still | Säfte und Saftschorlen | Softdrinks

HEISSEGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten | Tee | Heiße Schokolade

WEINE von Bodensee Winzern

Wir arbeiten mit Weingut Haug (Lindau) und Weingut Aufricht (Stetten) zusammen. Eine Auswahl werden wir mit Euch persönlich besprechen

DESTILLATE

aus der Hopfengut No20 Brennerei Hopfenbitter

Hopfenlikör „Schmuser“ | Bratapfellikör

APERITIFS & LONGDRINKS

z.B. Aperol Spritz | Lillet Wildberry |
Sanddorn Sprit, | Ramazotti Rosato Tonic
Havana Cola | Gin Tonic | Moscow Mule

bitte wählt vorab zwei Aperitifs aus





DIE HOPFENGUT KÜCHE

Das Zubereiten von hervorragenden Gerichten beginnt mit der Auswahl der richtigen Rohstoffe. Uns ist es wichtig, zu wissen, wie unsere Lebensmittel produziert werden und am liebsten nehmen wir die Sache selbst in die Hand.

Vom Acker auf den Teller ist unsere Devise. In unseren Hopfen-, Obst- und Gemüsegärten produzieren wir nach Biolandrichtlinien Äpfel, Kräuter, Kartoffeln und natürlich unseren berühmten Aromahopfen. Ein Großteil von dem, was wir nicht selbst anbauen können, beziehen wir von befreundeten Landwirten. Im Umgang mit Tieren sind wir Verfechter von einem ganzheitlichen Ansatz. Wir arbeiten von nose to tail und wissen genau, wo unser Fleisch herkommt. Die Hopfengut Küchenmannschaft ist spezialisiert auf eine landwirtschaftsnahe und regionale Küche. Werft doch gleich mal einen Blick auf unser Hochzeitsmenü.



HOCHZEITS MENÜ

VORSPEISEN TISCHBUFFET

Zart geräucherte Forelle
mit Beete und Meerrettich

Kaltes Roastbeef vom Hopfengut Weiderind
mit Remoulade und Pilzen

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse

dazu frisches Bauernbrot

HAUPTGANG

Rosa Rinderfilet & Schmorstück
vom Hopfengut Weiderind mit black ale Jus

ODER

Spitzpaprika gefüllt mit Couscous,
an fruchtigem Tomatensugo

DAZU ALS TISCHBUFFET

Drillingskartoffeln, Gemüse Ratatouille

Glasierte bunte Karotten

Grüne Bohnen mit gebratenem Speck

SOCIAL
DINING

DESSERT BUFFET

Saisonales Tiramisu z.B. Erdbeere, Rhabarber, Apfel

Callebaut Schokoladenmousse

Panna Cotta mit Fruchtspiegel





DEKORATION & BESTUHLUNG

Am Tag Eurer Feier hängen wir uns rein. Der Festraum soll Euren Vorstellungen und Wünschen entsprechen. Tische und Stühle werden so geschoben und gerückt, wie wir es gemeinsam geplant haben. Feinsäuberlichst wird alles eingedeckt, mit hochwertigen Servietten versehen und mit dem Blumenschmuck des Floristen Eurer Wahl liebevoll dekoriert.

Natürlich könnt Ihr den Raum zusätzlich individuell schmücken. Lichterketten, Lampions, Candybar.... Wir geben Euch freie Bahn und freuen uns zu sehen, wie Ihr für Euch das Beste aus den Räumlichkeiten rausholt. Dazu ist der Veranstaltungsraum am Tag der Feier ab 10.00 Uhr für Euch und Eure Deko-Team zugänglich. Gerne könnt Ihr am Vortrag bereits die Blumen, Papeterie und Co. ins Hopfengut bringen, wir werden alles auf den Tischen verteilen.

Der Aufbau von technischen Geräten wie z.B. Fotobox, Musik- und Lichtanlagen wird von Euch organisiert. Wir stehen natürlich gerne als Ansprechpartner vor Ort für Eure Dienstleister und Floristen bereit.





KONDITIONEN

Eure Feier auf dem Hopfengut No20 wird nach einer Pro-Kopf-Pauschale abgerechnet. Zur Grundpauschale gehören 60 Minuten Aperitif, das Hopfengut 3-Gang Menü, sowie die Getränkeauswahl im Festsaal.

Die Pro-Kopf-Pauschale erhöht sich durch weitere in Anspruch genommene Leistungen, wie die Brezelbar zum Aperitif, ein Kaffee- und Kuchenbuffet, ein Mitternachtsimbiss oder unsere Führung mit Bierverkostung.

Die Personenanzahl, die Ihr uns spätestens sieben Tage vor der Feier mitteilt, dient als Mindestgrundlage bei der Berechnung. Bitte beachtet immer den jeweiligen gastronomischen Mindestumsatz. Damit Ihr alle wichtigen Punkte auf einen Blick vor Euch habt, haben wir eine Übersicht erstellt.

Gerne erstellen wir Euch auch ein individuelles Angebot.



PREISE

FESTER BESTANDTEIL DER FEIER

APERITIFPAUSCHALE

ab 16 Jahre | Dauer 60 Minuten

10,00 € p. P.

Hopfungut No20 Bierspezialitäten, Bodensee Secco,
Hauslimonade, zwei Aperitifs nach Wahl, Weinschorle,
Mineralwasser, Softdrinks

GETRÄNKEPAUSCHALE

ab 16 Jahre | ab 17.00 Uhr

58,00 € p. P.

Hopfungut No20 Bierspezialitäten, Tafelwasser, Tischweine,
Softdrinks, Hauslimonade, Kaffeespezialitäten,
Hopfungut Destillate, Bodensee Secco,
Aperitifs und Longdrinks

MENÜ

ab 16 Jahre

71,00 € p. P.

3-Gänge Menü | weitere Gänge nach Absprache

GRUNDPAUSCHALE KINDER

im Preis sind Speisen und Getränke für den ganzen Tag enthalten

0 bis 2 Jahre

kostenfrei

3 bis 12 Jahre

20,00 € p. P.

13 bis 15 Jahre

51,00 € p. P.

ENDREINIGUNG

290,00 €

NACHTZUSCHLAG

pro angefangene Stunde, ab 00 Uhr bis 3 Uhr

250,00 €



OPTIONALE PAUSCHALEN

FREIE TRAUUNG

pauschal 1.100,- €
Hochzeitswiese umringt von Hopfengärten,
Hopfenbrockerhocker Bestuhlung, Rednerpult,
Mikrofon und Stromanschluss | Bei schlechter Witterung ist
ein beheizter Raum im Nebengebäude (max. 120 Gäste) vorgesehen.

VERLÄNGERUNG APERITIF

ab 16 Jahre | pro Stunde 8,00 € p. P.
Hopfengut No20 Bierspezialitäten, Bodensee Secco,
Hauslimonade, zwei Aperitifs nach Wahl, Weinschorle,
Mineralwasser, Softdrinks

BREZELBAR ZUM APERITIF

ab 16 Jahre 15,00 € p. P.
Brezeln mit vier verschiedenen Brotaufstrichen
Linsensalat im Glas mit Äpfeln, Tomaten Mozzarella
Frisch gebackener Flammkuchen mit Speck

BREZELBAUM ZUM APERITIF

ab 16 Jahre 6,50 € p. P.
Brezeln mit vier verschiedenen Brotaufstrichen

KAFFEE & KUCHEN BAR

9,00 € p. P.
Donuts, Kaffeegebäck im Glas, Quarkbällchen, Nuss-Schnecken,
Saisonale Tarte, Käse- Sahne- Schnitten, Schoko-Brownie,
Kaffeebuffet mit Filterkaffee, Kuhmilch & Hafermilch

GEDECK MITGEBRACHTE SPEISEN

ab 16 Jahre 3,00 € p. P.
z.B. für Hochzeitstorte, Mitternachtsimbiss

BIERVERKOSTUNG

pauschal 65,00 €
Geführte Museumstour inkl. Verkostung von 2 Bieren

MITTERNACHTSIMBISS

ab 16 Jahre ab 9,50 € p. P.
Wir empfehlen eine Kalkulation für 50% der Gäste



MINDESTUMSATZ

Um Euch auf dem Hopfengut No20 eine exklusive Feier zu ermöglichen, ist ein gastronomischer Mindestumsatz erforderlich. Bitte beachtet, dass wir Nachtzuschläge oder eine freie Trauung nicht anrechnen können.

Mindestumsatz Festsaal 2. OG Mai – Oktober

An Freitagen	12.000,00 €
An Samstagen	14.000,00 €

Mindestumsatz Festsaal 2. OG November - April

An Freitagen & Samstagen	8.000,00 €
--------------------------	------------

Der gastronomische Mindestumsatz in Höhe von 14.000 € wird bereits bei einer Gästezahl von knapp 100 mit dem Aperitif, einem 3-Gänge Menü und der Getränkepauschale erreicht. Bei Feiern mit einer geringeren Anzahl könnt Ihr den Umsatz durch Zubuchen von weiteren Pauschalen generieren.



FESTSAAL BUCHEN

TERMINRESERVIERUNG

Wenn Ihr Euch für einen Termin entschieden habt, können wir Euch diesen gerne unverbindlich reservieren. Fix gebucht ist Euer Termin erst dann, wenn spätestens 7 Tage nach Eurer mündlichen Zusage der Veranstaltungsvertrag unterzeichnet und die vereinbarte Anzahlung geleistet wurde. Bitte beachtet, dass ansonsten Eure Terminreservierung verfällt.

ANZAHLUNG

Die Anzahlung beträgt 30 % vom jeweiligen Mindestumsatz. Die Anzahlungsrechnung erhaltet Ihr per Mail.

STORNIERUNG

Wenn Ihr vorzeitig vom Vertrag zurücktreten möchtet, liegt eine Zustimmung in unserem Ermessen. Folgende Rücktrittskosten werden in jedem Fall berechnet: Bei einer Stornierung im Zeitraum von bis zu 6 Monaten vor dem Veranstaltungstermin ist das Hopfengut berechtigt, die geleistete Anzahlung einzubehalten. Bei einer Stornierung im Zeitraum von 6 Monaten bis zu 1 Monat vor dem Veranstaltungstermin ist das Hopfengut berechtigt, 50% des Mindestumsatzes zu berechnen. Bei einer Stornierung kurzfristiger als 1 Monat vor dem Veranstaltungstermin ist das Hopfengut berechtigt, 90% des Mindestumsatzes zu berechnen. Die ausführlichen Stornierungsbedingungen findet Ihr in unseren AGB.

RECHNUNGSSTELLUNG

Die Endabrechnung erfolgt nach Eurer Veranstaltung. Diese ist abzüglich der vorab geleisteten Anzahlungen nach Rechnungserhalt fällig. Schon vor der Feier können wir Euch gerne eine Kostenaufstellung, die individuell an Eure Feier angepasst ist, zukommen lassen. Teilt uns bitte sieben Tage vor der Feier die Personenzahl mit. Diese Angabe wird als Mindestgrundlage bei der Rechnungsstellung herangezogen



GUT ZU WISSEN

RAUMPLANUNG

Wir besprechen gemeinsam den möglichen Bestuhlungsplan. Bitte orientiert Euch an den Vorschlägen, die Ihr von uns bekommt. Auf dem Plan könnt Ihr dann direkt die Kinderplätze, Kleinkinderplätze und auch die Menüauswahl der Gäste markieren. Denkt dabei auch an benötigte Zusatztische (z.B. Geschenketisch, DJ Pult usw.) Hinweis: Im Raum befinden sich 14 große Tische, die auf alle Fälle einen Platz im Raum finden müssen.

OFFENES FEUER, KONFETTI, LUFTSCHLANGEN & CO

Unsere Gäste, aber auch unsere alte Hopfenhalle sind uns besonders heilig. Daher müssen wir einige Brandschutzbestimmungen einhalten. Um unsere sensiblen Feuermelder zu schonen – und folglich einen Fehlalarm bei der Feuerwehr sowie einen erheblichen Reinigungsaufwand zu vermeiden, bitten wir Euch, auf jegliche Art von offenem Feuer, Nebelmaschinen, Konfettibomben, Luftschnangen und ähnliches zu verzichten! Anstelle von Echtkerzen empfehlen wir LED Kerzen und Lichterketten.

MITGEBRACHTE SPEISEN

Wenn Ihr oder Eure Gäste gerne eigene Speisen wie bspw. Kuchen oder Süßwaren für eine Candybar mitbringen möchtet, bitten wir Euch, dies vorher anzumelden. Mitgebrachte Speisen wirken sich aber nicht preismindernd aus. Eine Hochzeitstorte könnt Ihr beispielsweise zur Kaffee- & Kuchenbar, oder parallel zum Dessert servieren.

KORKGELD

Wenn Ihr eigene Getränke mitbringen möchtet, berechnen wir kein Korkgeld. Mitgebrachte Getränke wirken sich aber nicht preismindernd aus.

ALLERGIEN | VEGETARISCH | VEGAN

Damit unser Küche die Möglichkeit hat auf individuelle Essenswünsche oder Lebensmittelunverträglichkeiten reagieren zu können, bitten wir Euch, uns diese bei der Besprechung der Menüs mitzuteilen. Die genaue Anzahl von vegetarischen oder veganen Speisen benötigen wir bitte vorab.



MUSIK & PARTY

Wir sind absolut für jeden Partyspaß zu haben! Allerdings müssen wir darauf achten, dass sich keiner der anderen Gäste oder unsere Nachbarn durch zu laute Musik gestört fühlen. Tagsüber darf Musik gerne in Form von Hintergrundmusik abgespielt werden. Wenn Ihr eine Band, einen Musikverein oder ähnliches engagiert habt, sprecht uns bitte an. Ab spätestens 22.00 Uhr sind alle Fenster und Türen geschlossen zu halten.

VERANSTALTUNGSTECHNIK

Wir stellen gerne ein Mikrofon, eine Leinwand und einen Beamer für eure Programmpunkte bereit. Ihr benötigt lediglich ein Endgerät mit HDMI und USB Anschluss.

ABBAU

Bitte beachtet, dass der Veranstaltungsraum maximal 60 Minuten nach Ende der Feier geschlossen wird. Eure Dienstleister und Musiker sollten darüber informiert werden, damit sie genügend Zeit für den Abbau der Technik einplanen.

IMPRESSUM - BILDNACHWEIS

Seite 1, 4, 12, 16

Heimatliebefotografie Preuß
www.heimatliebefotografie-preuss.de

Seite 6

Patrick Dopfer
www.pd-photostories.de

Seite 5, 7

DanBro-Photography
www.danbro-photography.com

Hopfengut No20 GbR | Hopfengut 20 | D-88069 Tett nang
T +49 7542 – 952206 E-Mail mail@hopfengut.de





KONTAKT & EVENTPLANUNG

Wir nehmen Euch bei der Planung und Ausführung Eurer Feier an die Hand. Euer Hochzeitsfest soll laufen wie am Schnürchen und vor allem so, wie Ihr es Euch erträumt. Wir kümmern uns von der Beratung, Planung, Aufbau, Koordination der Feier bis zum Abbau einfach um alles.

Denn bei uns gilt das Motto
HOPFENGUT – ALLES GUT

Das Einzige, was Ihr tun müsst, ist
bei der Trauung Ja sagen und den Tag in vollen Zügen genießen.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage
T +49 7542 – 952206
mail@hopfengut.de

