

ALEMANNENHOF

HOTEL & RESTAURANT

★★★★S

Traumhochzeiten im Alemannenhof

Angebote & Arrangements





Inhaltsverzeichnis

Seite

5	Vorwort
7	Die Komplett-Arrangements
13	Die ganz persönliche Note
14	Buffetvorschläge
20	Menüvorschläge
21	Kleine Köstlichkeiten
22	Getränke
25	Gästeunterbringung
26	Persönliche Notizen
27	Geschäftsbedingungen
28	Kontaktdaten



Royale Hochzeitsfeiern im Alemannenhof Trauen Sie sich



**Liebe Braut, lieber Bräutigam,
liebe Hochzeitsplaner,**

erleben Sie Ihren Hochzeitstag verbunden mit Ihrer Hochzeitsfeier im Alemannenhof in Schallstadt-Mengen. Hier bieten wir den idealen Rahmen für einen unvergesslich schönen Tag. Unser kleines Hochzeits-Paradies verspricht Romantik pur. Unser Festsaal „Marie-Louise“, original im Empire-Rokoko-Stil gehalten, ist die stilvolle Krönung jeder Hochzeit. Der Festsaal ist vollklimatisiert und bietet einer Hochzeitschar bis zu 120 Personen ausreichend Platz. Der „Kaminsaal“ im vornehmen englischen Stil mit offenem Kamin, Marmor und Parkett hält Platz für bis zu 70 Hochzeitsgäste vor. Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung. Wir beraten Sie ganz individuell. In allen Fragen rund um den wichtigsten Tag im Leben eines Paares hier bei uns im Alemannenhof. Damit es auch Ihr schönster Tag wird.

Das Alemannenhof Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar:

Eine Übernachtung in der Hochzeitssuite inklusive Frühstück – gratis. Die 50 Quadratmeter große Hochzeitssuite im Empire-Rokoko-Stil mit großzügigem Bad rundet Ihre Traumhochzeit im Alemannenhof ab. Damit Sie Ihr Fest bei uns so richtig genießen und sich auch am Morgen danach noch ausgiebig verwöhnen lassen können.

Das Hochzeitsteam im Alemannenhof steht Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Damit Sie Ihren besonderen Tag einfach nur genießen können.

**Herzlich -
Ihr Alemannenhof-Hochzeits-Team**





Komplett-Arrangements mit Festpreis-Pauschale

All unsere Hochzeits-Komplett-Arrangements haben wir mit viel Liebe zum Detail und mit außergewöhnlichen Angeboten für den wichtigsten Tag im Leben von Brautleuten und Hochzeitsgästen kreiert. Als Komplettentscheidungshilfe und Begleitung. Damit der Tag der Tage als Traumphochzeitstag unvergessen bleibt.

Schauen Sie sich in Ruhe die Arrangement-Kreationen an. Wir sind sicher, dass für alle Paare etwas Passendes dabei ist. Unser ganzheitliches Hochzeitskonzept bindet alles ein, was für eine außergewöhnliche Hochzeitsfeier unentbehrlich ist.

Gerne sprechen wir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit Ihnen durch.

Die Inklusive-Leistungen

In unserer Alemannenhof-Arrangement-Festpreispauschale sind alle nachfolgenden Sonderleistungen enthalten:

- ⇒ Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
- ⇒ Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Hochzeitsgäste, klimatisiert, Lichteffekte
- ⇒ Terrasse: bei schönem Wetter mit Bistrotischen und Sonnenschirmen ausgestattet – ideal für den Sektempfang
- ⇒ Raucherpoint
- ⇒ Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 100
- ⇒ Kostenfreie Parkplätze
- ⇒ Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest)
- ⇒ Stromnutzung für 1 DJ oder Alleinunterhalter
- ⇒ Standard – Kerzen & Teelichter
- ⇒ Blumenschmuck für Festtafel (keine Gestecke)
- ⇒ Festlich eingedeckte Tafel mit Damast-Tischdecken, Stoffservietten, Skirting und kompletter Menüeindeckung inklusive Wasserglas und Weingläser
- ⇒ Weiße Stuhlhussen auf Wunsch - € 5,90 pro Husse

Komplett-Arrangement Genuss-Buffer

- ⇒ Getränkepauschale nach Arrangement-Auswahl
- ⇒ 3 Fingerfood-Kreationen
- ⇒ 4 Vorspeisen
- ⇒ Salatgang
- ⇒ Suppenauswahl
- ⇒ 3 Hauptspeisen mit Beilagen
- ⇒ 3 Dessertköstlichkeiten

Komplett-Arrangement 1 Der Klassiker

Fest & Dekoration

In unserer Alemannenhof-Arrangement-Festpauschale sind alle nachfolgenden Sonderleistungen enthalten:

- ⇒ Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
- ⇒ Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Hochzeitsgäste, klimatisiert, Lichteffekte
- ⇒ Terrasse: bei schönem Wetter mit Bistrotischen und Sonnenschirmen ausgestattet – ideal für den Sektempfang
- ⇒ Raucherpoint
- ⇒ Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 100
- ⇒ Kostenfreie Parkplätze
- ⇒ Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest)
- ⇒ Stromnutzung für 1 DJ oder Alleinunterhalter
- ⇒ Standard – Kerzen & Teelichter
- ⇒ Blumenschmuck für Festtafel (keine Gestecke)
- ⇒ Festlich eingedeckte Tafel mit Damast-Tischdecken, Stoffservietten, Skirting und kompletter Menüeindeckung inklusive Wasserglas und Weingläser
- ⇒ Weiße Stuhlhussen auf Wunsch - € 5,90 pro Husse

Getränke & Genuss-Buffer

- ⇒ Getränkepauschale (17.00 Uhr bis 1.00 Uhr) mit:
 - Empfang: Baden Secco mit Likör oder Orangensaft, Aperol, Holunder-Likör
 - Mineralwasser, Fanta, Cola, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
 - Wein: Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé,
 - Biere: Bier vom Fass, alkoholfreies Pils
- ⇒ Speisen für Ihr ausgewähltes Genuss-Buffer nach Ihrem Gusto aus der Komplett-Arrangement Speisenauswahl Seite 11
- ⇒ Käsebrett zu später Stunde

99 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren: kostenfrei

Kinder von 6-10 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke 35,00 €

Kinder von 10-13 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke 55,00 €

Kinder ab 14 Jahren: Erwachsenen Berechnung

Komplett-Arrangement 2 Der Klassiker mit Kaffeetafel

Fest & Dekoration

- ⇒ Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
- ⇒ Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Hochzeitsgäste, klimatisiert, Lichteffekte
- ⇒ Terrasse: bei schönem Wetter mit Bistrotischen und Sonnenschirmen ausgestattet – ideal für den Sektempfang
- ⇒ Raucherpoint
- ⇒ Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 100
- ⇒ Kostenfreie Parkplätze
- ⇒ Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest)
- ⇒ Stromnutzung für 1 DJ oder Alleinunterhalter
- ⇒ Standard – Kerzen & Teelichter
- ⇒ Blumenschmuck für Festtafel (keine Gestecke)
- ⇒ Festlich eingedeckte Tafel mit Damast-Tischdecken, Stoffservietten, Skirting und kompletter Menüeindeckung inklusive Wasserglas und Weingläser
- ⇒ Weiße Stuhlhussen auf Wunsch - € 5,90 pro Husse

Getränke & Genuss-Buffer

- ⇒ **Kaffee Gedeck**
(Kuchen werden vom Veranstalter geliefert)
- ⇒ Getränkepauschale
(16.00 Uhr bis 1.00 Uhr) mit:
 - Empfang: Baden Secco mit Likör oder Orangensaft, Aperol, Holunder-Likör
 - Mineralwasser, Fanta, Cola, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
 - Wein: Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé,
 - Biere: Bier vom Fass, alkoholfreies Pils
- ⇒ Speisen für Ihr ausgewähltes Genuss-Buffer nach Ihrem Gusto aus der Komplett-Arrangement Speisenauswahl Seite 11
- ⇒ Käsebrett zu später Stunde

110 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren: kostenfrei

Kinder von 6-10 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke 35,00 €

Kinder von 10-13 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke 55,00 €

Kinder ab 14 Jahren: Erwachsenen Berechnung

Komplett-Arrangement 3 All Inklusive Feier-Paket

Fest & Dekoration

- ⇒ Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
- ⇒ Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Hochzeitsgäste, klimatisiert, Lichteffekte
- ⇒ Terrasse: bei schönem Wetter mit Bistrotischen und Sonnenschirmen ausgestattet – ideal für den Sektempfang
- ⇒ Raucherpoint
- ⇒ Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 100
- ⇒ Kostenfreie Parkplätze
- ⇒ Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest)
- ⇒ Stromnutzung für 1 DJ oder Alleinunterhalter
- ⇒ Standard – Kerzen & Teelichter
- ⇒ Blumenschmuck für Festtafel (keine Gestecke)
- ⇒ Festlich eingedeckte Tafel mit Damast-Tischdecken, Stoffservietten, Skirting und kompletter Menüeindeckung inklusive Wasserglas und Weingläser
- ⇒ Weiße Stuhlhussen auf Wunsch - € 5,90 pro Husse

Getränke & Genuss-Buffer

- ⇒ Kaffee Gedeck
(Kuchen werden vom Veranstalter geliefert)
- ⇒ Getränkepauschale
(14.00 Uhr bis 1.00 Uhr) mit:
 - Empfang: Baden Secco mit Likör oder Orangensaft, Aperol, Holunder-Likör
 - Mineralwasser, Fanta, Cola, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
 - Wein: Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé,
 - Biere: Bier vom Fass, alkoholfreies Pils
- ⇒ Speisen für Ihr ausgewähltes Genuss-Buffer nach Ihrem Gusto aus der Komplett-Arrangement Speisenauswahl Seite 11
- ⇒ Käsebrett zu später Stunde

129 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren: kostenfrei

Kinder von 6-10 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke 35,00 €

Kinder von 10-13 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke 55,00 €

Kinder ab 14 Jahren: Erwachsenen Berechnung

Komplett-Arrangements Speisenauswahl Genuss-Buffer

Aus dem folgenden Speisenangebot treffen Sie bitte Ihre Lieblings-Auswahl für Ihr Komplett-Arrangement Genuss-Buffer

FINGERFOOD (Wählen Sie 3 Sorten)

- ⇒ Blätterteiggebäck
- ⇒ Bruschetta
- ⇒ Gemüse-Quiche
- ⇒ Quiche Lorraine
- ⇒ Tomaten-Mozzarella Spieß
- ⇒ Schinken direkt von der Schinkenmaschine mit Baguette

VORSPEISEN (Wählen Sie 4 Sorten)

- ⇒ Antipasti
- ⇒ Tomaten-Mozzarella
- ⇒ Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- ⇒ Ziegenfrischkäsecreme
- ⇒ Roastbeef mit Cumberlandsaucen
- ⇒ Räucherfischvariationen mit Apfelmeerrettich

SALAT

- ⇒ Salate der Saison mit Hausdressing
- ⇒ Baguette, Steinofenbrot, Minibrötchen

SUPPE (Wählen Sie 1 Sorte)

- ⇒ Flädlesuppe
- ⇒ Hochzeitssuppe mit 3 verschiedenen Einlagen
- ⇒ Tomatencremesuppe
- ⇒ Gemüsecremesuppe
- ⇒ Kräutercremesuppe
- ⇒ Champignoncremesuppe
- ⇒ Apfel-Meerrettich-Suppe

HAUPTGÄNGE

Treffen Sie je eine Auswahl aus den Hauptgängen 1, 2 und 3

Hauptgang 1

- a Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin **oder**
- b Spanferkelrollbraten mit Rotweinjus, Marktgemüse und Spätzle **oder**
- c Hähnchenbrust mit Ratatouille-Gemüse und überbackener Polenta **oder**
- d Gefüllte Maispoularde mit Salbeisauce und Tagliatelle

Hauptgang 2

- a Kleine Rindersteaks rosa gebraten mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln **oder**
- b Saftiger Rinderbraten in Burgundersauce, Semmelknödel und Bohnen **oder**
- c Rehragout mit Preiselbeere-Birne, Spätzle und Rotkraut

Hauptgang 3

- a Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Karotten-Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln **oder**
- b In Kräuter mariniertes Lachsfilet mit Kartoffeln **oder**
- c Seefischragout mit Bandnudeln

DESSERT (Wählen Sie 3 Sorten)

- ⇒ Eisbombe
- ⇒ Obstplatte
- ⇒ Obstsalat
- ⇒ Apfelstrudel mit Vanillesauce
 - ⇒ Tiramisu
- ⇒ Walnuss Parfait oder Kirsch Parfait
 - ⇒ Panna cotta
- ⇒ Mousse au Chocolat hell oder dunkel
 - ⇒ Biskuitroulade mit Orange



Individuelle Ausstattung

Die ganz persönliche Note

Für Ihre ganz persönliche Note haben wir alles zusammengestellt, so dass Sie den Hochzeitstag von Herzen genießen können. Individuell kreieren wir gemeinsam mit Ihnen diesen Festtag. Ein kleiner Überblick, welche Ausstattung Ihre persönliche Note erhalten kann, haben wir für Sie bereits aufgelistet. Sollten Sie darüber hinaus noch Wünsche haben, setzen wir diese natürlich gerne mit Ihnen gemeinsam um.

Zu Ihrer individuellen Rahmengestaltung können Sie Ihren Hochzeitsgenuss aus den nachfolgenden Buffetvorschlägen - Seite 15 bis 19 - und Menüaufstellungen - Seite 20 - aus dieser Broschüre wählen.

Inklusive-Leistungen & Anmietung Hochzeitssaal „Marie-Louise“

Die Anmietung des Hochzeitssaals ist eingebunden mit den Inklusiv-Leistungen:

- ⇒ Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
- ⇒ Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Hochzeitsgäste, klimatisiert, Lichteffekte
- ⇒ Terrasse: bei schönem Wetter mit Bistrotischen und Sonnenschirmen ausgestattet – ideal für den Sektempfang
- ⇒ Raucherpoint
- ⇒ Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 100
- ⇒ Kostenfreie Parkplätze
- ⇒ Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest)
- ⇒ Stromnutzung für 1 DJ oder Alleinunterhalter
- ⇒ Standard – Kerzen & Teelichter
- ⇒ Blumenschmuck für Festtafel (keine Gestecke)
- ⇒ Festlich eingedeckte Tafel mit Damast-Tischdecken, Stoffservietten, Skirting und kompletter Menüeindeckung

Speisen

- ⇒ Buffet- oder Menüauswahl nach Absprache

Getränke

- ⇒ Berechnung nach Verzehr

Kinder-Splitting

Alter	Preis
Kinder bis 6 Jahren	kostenfrei
Kinder von 6-10 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke	35 €
Kinder von 10-13 Jahren: Pauschal für Speisen und Getränke	55 €
Kinder ab 14 Jahren	Erwachsenen Berechnung

Technik

Ausstattung	Preis
Leinwand	kostenfrei
Beamer	Preis auf Anfrage

Individuelle Gestaltung

Für Ihre ganz persönliche Gestaltung unterbreiten wir Ihnen nachfolgende Vorschläge:

Ausstattung	Preis
Menükarte nach Ihren Angaben, 2 bis 3 pro Tisch	1,50 € pro Karte
Stuhl-Hussen	5,90 € pro Stück
Besondere Blumen-Dekoration	nach Absprache



Genüssliches zum Fest der Feste Die Gaumenvielfalt-Buffets

Für Ihre Hochzeitsfeier bei uns im Alemannenhof bieten wir Ihnen eine Vielzahl an unterschiedlichen Buffets an, die Sie, egal für welches Sie sich entscheiden, begeistern werden. Speziell für Hochzeiten kreiert – speziell für Hochzeiten ausprobiert und für sehr gut befunden.

Lassen Sie sich von unseren Hochzeitsbuffet-Vorschlägen inspirieren. Frische Zutaten, meist mit regionaler Herkunft, geben allen unseren Speisen, die Sie auf Ihrem ausgewählten Buffet finden, das gewisse Etwas.

Gaumenvielfalt-Buffer 1
Mediterranes-Buffer

Ziegenfrischkäsecreme mit eingelegten Birnen

Kartoffel-Lachsroulade an Rucola

Antipasti-Variation mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella

Thunfischcarpaccio



Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Hirtensalat, Blattsalat

Balsamicodressing, Joghurtdressing

Brotauswahl und Butter



Zitronencremesuppe mit Lachsstreifen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Leberknödel



Rosa gebratene Rindermedaillons mit Estragonsauce

Gefüllte Maispoularde mit Salbeisauce

Spanferkel an Rotweinsauce

Marktgemüse, Spätzle

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter

Karotten-Lauchgemüse, Polenta

Feuriges Cous Cous mit Gemüse



Nougat Crème

Limetten Parfait

Eisbombe

Pana cotta

Obstsalat



52 € pro Person

Gaumenvielfalt-Buffer 2
Frühlings-Buffer

Gefüllte Eier auf Salatbeet
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Frischkäseterrine mit grünem Spargel
Räucherfischvariationen mit Apfelmeerrettich
Internationale Schinkenauswahl



Spargelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Blattsalat
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Brotauswahl und Butter



Geflügelkraftbrühe mit Markklößchen
Spargelcremesuppe



Lammhüfte an Rosmarinjus, Gemüse, Reis
Kalbsschnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Meersalzkartoffeln
Gefüllte Kräuter Crêpes mit Spargel
Lachsragout mit Bandnudeln, Gemüse



Schokoladenmousse
Obstsalat
Eisbombe
Erdbeer-Pana cotta



52 € pro Person

Gaumenvielfalt-Buffer 3
Alemannenhof-Buffer

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
Roastbeef mit Sauce Tatar
Honigmelone mit Parmaschinken
Variationen von Fischcarpaccio mit Limette
Tomatenterrine mit Mozzarella



Tomatensalat, Gurkensalat, Blattsalat
Anitpasti – marinierte Zucchini, Paprika, Oliven
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Brotauswahl und Butter



Rinderkraftbrühe mit Flädle
Tomatencremesuppe mit Croutons und Mascarponeklößchen



Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarin, Tomatenreis
Gebratenes Schweinefilet an Champignonrahmsauce, Marktgemüse, Spätzle
Kräuterlachsfilet an Zitronensauce mit Brokkoli, Salzkartoffeln
Maispolenta mit Tomaten-Basilikum und Mozzarella überbacken



Creme Karamell
Schwarzwälder Kirsch Parfait
Biskuitroulade mit Orange
Eisbombe
Obstsalat



52 € pro Person

Gaumenvielfalt-Buffer 4 **Italienisches-Buffer**

Antipasti

Italienischer Parmaschinken auf saftiger Honigmelone
Knoblauchkrabben mit frischen Kräutern und feinem Salat
Vitello tonnato – gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsauce
Duett von Mozzarella, Tomaten, Olivenöl, frisches Basilikum
Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
Fenchelsalat



Saltimbocca alla Romana – dünne Kalbfleischschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
Piccata milanese – Kalbfleischschnitzel in einer Ei-Parmesan-Kruste



Tomatennudeln mit Käse überbacken
Risotto mit Pilzen und Risotto mit Champagner
Überbackene gefüllte Tomaten
Zucchini-auflauf mit Parmesankäse überbacken
Gebackenes Gemüse in Bierteig mit klarem Sahneschaum



Tiramisu
Erfrischendes Zitronensorbet



Diverse italienische Käse auf dem Holzbrett mit Trauben
Verschiedene Brotsorten, Pane und Landbutter



52 € pro Person

Gaumenvielfalt-Buffer 5
Madame Marie-Louise-Buffer

Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas
Meeresfrüchtesalat mit Koriander
Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Marinierter Kalbskopf an Gemüsesalat



Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Blattsalat
Antipasti – Marinierte Zucchini, Paprika, Oliven
Balsamicodressing und Joghurtdressing
Brotauswahl und Butter



Blumenkohlcremesuppe
Geflügelessenz mit Glasnudeln
Ingwernocken



Kalbshüfte an Champignonrahmsauce
Spanferkelrollbraten an Rotweinsauce
Rosa gebratener Rinderrücken an Pfefferrahmsauce
Marktgemüse, Petersilienkartoffeln, Krokette
Pasta vom Schwertfisch
Gebackene Zucchiniblüten an Topinambur
Rote Paprikassauce



Schokoladencreme mit Chili
Eisbombe
Obstsalat
Aprikosentortelett
Tiramisu



52 € pro Person

Vom Guten das Beste Die Hochzeitsfest-Menüs

Gleich drei Menüs hat unser Chefkoch kreiert.

Zum Ausschauen.

Als Überblick.

Als Anregung.

Fest-Menü 1

Das Gute

Gruß aus der Küche



Antipasti:

Verschieden eingelegte

Gemüsesorten

Olivensalat mit Parmaschinken

und Rucola



Tomatencremesuppe mit

Griesklößchen



Medaillons vom Schweinefilet

mit Marktgemüse,

Kartoffelgratin



Dessertvariation aus Eis

mit Früchten

Fest-Menü 2

Das Feine

Gruß aus der Küche



Gebratener Ziegenfrischkäse

auf eingelegtem Gemüse



Brokkolicremesüppchen

mit Mandelsplitter



Rosa gebratenes Rinderfilet

mit saisonalem Gemüse,

Kroketten



Dessertvariation

von weißem & dunklem

Mousse mit Früchten

Fest-Menü 3

Das Badische

Gruß aus der Küche



Wald- und Wiesenkräutersalat

mit Hausdressing



Hochzeitsuppe



Braten-Duett

von Kalb und Rind

an Burgundersauce

mit hausgemachten Spätzle,

saisonalem Gemüse



Dessertvariation

Fruchtig & Cremig

46 € pro Person

55 € pro Person

45 € pro Person



Das kleine Leckere für davor oder zwischendurch

Wenn es zwischendurch noch eine kleine köstliche Stärkung für die Gästeschar sein soll, empfiehlt unser Küchenchef:

Antipasti und Ciabatta

Mediterrane Starter mit eingelegten Oliven, Käse, Salami, Peperoni und Ciabatta

4,50 € pro Person

Schinkenvielfalt

Drei verschiedene Schinkensorten, direkt von der Schinkenmaschine, mit Steinofenbaguette –auf dem Holzbrett serviert

4,50 € pro Person

Häppchen Rustikal

Deftig belegte halbe Brötchen oder Brote mit verschiedenen Bratensorten, Schinken, Salami und verschiedenen Käsesorten

3,50 € pro Person

Feine Variante

Köstlich belegte Canapés mit Filetscheiben, Geflügelbrust, Entenbrust, verschiedenen Käse- und Räucherfischspezialitäten

4,50 € pro Person

Das Besondere für Braut & Bräutigam **Alemannenhof Hochzeits-Suite**



Gäste-Hotelunterbringung Zum Hochzeitsfest mit Festbonus-Preis

Wenn Gäste und die lieben Verwandten von weit außerhalb zu Ihrer Feier kommen, bieten wir Ihnen Übernachtungsmöglichkeiten in unserem 3-Sterne Superior Hotel Alemannenhof inklusive Frühstück an. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Mit unserem Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar – einer kostenfreien Übernachtung in unserer Hochzeitssuite mit Frühstücksbuffet – startet der zweite Tag Ihrer Ehe dann mit den noch anwesenden Übernachtungsgästen Ihrer Hochzeitsfeier bei einem guten und reichhaltigen Frühstücksbuffet im Alemannenhof-Restaurant genüsslich lecker und atmosphärisch charmant.

Unsere Hotelpreise verstehen sich pro Zimmer und Tag und unterliegen der jeweils gültigen Preisliste des Hotels Alemannenhof.

Die Preise beinhalten:

- ↪ ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Frühstücks-Buffer
- ↪ Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer

Einzelzimmer

13 bis 21 qm² /teilweise + Balkon

Normalpreis

ab 76 €

pro Zimmer und Tag

Doppelzimmer

22 bis 30 qm² + Balkon

Normalpreis

ab 110 €

pro Zimmer und Tag

Junior-Suite

32 und 44 qm² + Balkon

Normalpreis

ab 169 €

pro Zimmer und Tag



- ↪ Parkplätze stehen kostenlos vor dem Hotel zur Verfügung

Persönliche Notizen



A large rectangular area filled with horizontal dotted lines, intended for handwritten notes.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Durchführung einer Veranstaltung in einem Hotel oder Restaurant sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind gemessen am Geschäftsvolumen unseres Hauses und entsprechenden Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich.

- ↪ Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste einheitliches Menü serviert werden. Änderungswünsche für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben, sind in Einzelfällen natürlich möglich.
- ↪ Das bestellte Menü oder Buffet wird nach der Personenzahl in Rechnung gestellt, die uns 10 Tage vor der Veranstaltung als verbindliche Teilnehmerzahl angegeben wird.
- ↪ EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns nicht, Ihnen von uns produzierte Speisen, die schon auf dem Buffet standen, mitzugeben.
- ↪ Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden; in jedem Fall berechnet das Hotel eine Servicegebühr bzw. Korkgeld von 12,50 €.
- ↪ Das Abbrennen von Wunderkerzen, Tischfeuerwerken, das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Außengelände sind grundsätzlich nicht gestattet. Eventuell anfallende Sonderreinigungen berechnen wir nach Aufwand. Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter
- ↪ Feuerwerke, die vom Veranstalter geplant werden, bedürfen einer schriftlichen Bewilligung des Ordnungsamtes und sind nur in vorheriger Absprache möglich. Skylaternen sind in Baden-Württemberg gesetzlich verboten.
- ↪ Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- ↪ Hotelzimmer, die im Rahmen einer Veranstaltung angefragt wurden und bis 6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin nicht fest bestätigt / abgerufen wurden, gehen zurück in den freien Verkauf.

Wichtiger Hinweis:

Skylaternen sind in Baden-Württemberg gesetzlich verboten. Das Abbrennen von Wunderkerzen, Tischfeuerwerken sowie ein Feuerwerk im Außenbereich, das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Außengelände sind grundsätzlich nicht gestattet (bitte Rauchmelder beachten).

Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter.

- ↪ Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu bezahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein.
- ↪ Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadensersatzforderung in Höhe des entgangenen Betriebsgewinns aus den geplanten Lieferungen und Leistungen wird nur dann erhoben, wenn die Reservierung der Räume bestätigt und wir andere Anfragen nicht befriedigen können.

Stornierungsfristen

bis 6 Wochen vorher	kostenfrei
ab 4 Wochen vorher	20% des zu erwartenden Speisenumsatzes
ab 2 Wochen vorher	60% des zu erwartenden Speisenumsatzes
ab 1 Woche vorher	80% des zu erwartenden Speisenumsatzes

↪ Anzahlung

Bis 30 Personen € 500 Euro | ab 30 Personen € 1.000 zahlbar bei Auftragserteilung. 50% bis 14 Tage vor der Veranstaltung. Restzahlung bei Festende direkt im Hotel mit EC Karte oder in bar..







Hotel Restaurant Alemannenhof
Weberstraße 10 • 79227 Schallstadt-Mengen
Telefon 07664 - 50 60 • Telefax 07664 - 20 29
info@alemannenhof-freiburg.de
www.alemannenhof-freiburg.de