

Aus Liebe sich ein Leben lang die Treue halten



Liebe schön feiern

Hochzeit 2020 & 2021

Besprechungszeiten

Montag/Dienstag/Mittwoch/ Ganztägig nach Vereinbarung.

Terminabsprache & Besichtigungen bei

Stefanie Pröbstle, Sarah Bürkle oder Mathias Ihle

Termine & Fragen bitte an hochzeit@wald-vogel.de

Besichtigungen und Besprechungen auch via Facetime möglich.

Bitte vorab anmelden. Anruf unter: info@wald-vogel.de

WIR interessieren uns für eine Hochzeit im Waldvogel – was ist zu tun?

1. Besichtigung Räumlichkeit & Gespräch für Fragen, unverbindliches Angebot
3. Angebot passt → schriftlich bestätigen → dann der Buchungsvertrag
4. Angebot passt nicht → Änderungen und Wünsche bekannt geben
5. Möchten absagen → bitte schriftlich



WALDVOGEL
- INNO UND ANNO -

Grüner Weg 1
89340 Leipheim
08221 279733
Hochzeit@wald-vogel.de

Wir freuen uns mit & für euch zu planen



Vorfreude... ist die schönste Freude.

Ein Gläschen auf unser Brautpaar

Sekt	21,00	0,7l
Hollermoussade	21,00	0,7l
Quittensecco	21,00	0,7l
Orangensaft	6,00	1,0l
Mini-Hugo / Mini-Aperol	4,20	0,1l
Sekt mit Himbeere	4,20	0,1l
Mini-Weizen	2,20	0,1l
Apfelbier klein	3,50	0,3l
Fruchtbowle mit Früchtchen	4,90	0,2l

Kleine Sektbar – „Pimp deinen Drink“ (Während dem Empfang)

Wir stellen eine Bar mit Sekt & Quittensecco.

Dazu gibt es Holundersirup, Aperol & Säfte um Mixgetränke zu kreieren.

Dazu gibt's Beeren oder eingelegte Früchte - je nach Laune & Jahreszeit. 11,00 Pro Person

Dazu ein Snack auf die Hand

Mini-Gartensalat im Naschtopf mit Fetakäse

Knusperfilets vom Hühnchen

Kartoffelbrot mit Hagelsalz & Kräuter

Tomate & Mozzarella

Feta & Olive

Kartoffelbaguette mit geräuchertem Lachs

Kartoffelbaguette mit Frischkäse und Kräutern garniert

Kartoffelbaguette mit Rauchschinken /Salami/ Aufschnitt

Käsekuchen vom Blech mit oder ohne Früchte

Himbeeruchen Schnitten auf dem Tellerchen

3,60/Stück (wir empfehlen 2/3 pro Gast)

Schale/Etagere mit frischen Erdbeeren (in der Saison möglich) 25,00

Schale/Etagere mit Trauben & gespicktem Bergkäse/Edamer 29,00

Für den Empfang bestuhlen wir mit Stehtischen und Hussen für Sie (Preis hierfür ist im Empfang einkalkuliert).

Zeit für Kaffee ... Zeit für Freunde

Unser Preis für das Gedeck der Kaffeetafel

9,00 für Erwachsene Gäste

5,00 für Kinder von 4-12 Jahren

Was ist im Preis enthalten.

Unser Service während der Kaffeezeit. Filterkaffee am Tisch eingestellt.

Weitere Heißgetränke wie Espresso, Cappuccino, Tee, Kakao können Gäste bestellen.



Zucker & Milch, das Aufdecken des Geschirres

und die Papierservietten sind in diesem Preis enthalten.

Kuchen dürft ihr selbst mitbringen, Eure Gäste unterstützen

Euch sicher liebend gern. Bitte sorgt dafür, dass diese Kuchen bereits geschnitten und bereit für das Buffet sind.

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir pro Person 2,20 € Teller geld.

(Bitte keine Kuchenschaufeln oder zusätzliches Equipment mitbringen.

Den Kuchen einfach nur aufgeschnitten auf Platte mit Haube)

Das Aufschneiden der Hochzeitstorte ist bitte von euch oder der Familie zu organisieren (nach dem Aufschneiden).

Die Hochzeitstorte fahren wir für Euch auf einem Wagen mit weisser Tischwäsche ein, Schneideset & Co. stehen bereit.

Unsere hausgebackenen Spezialitäten

Käsekuchen rund oder vom Blech, gerne auch mit Früchten

Erdbeerkuchen in der Saison

Russischer Zupfkuchen

Apfelweinkuchen

Apfeldatschi

Zwetschgendatschi

Käsesahne Torte

Kuchenstück 3,50

Über unsere Konditoren Weindl und Hurler bestellen wir gerne für Sie

Himbeerschnitten, Nusstorte, Schwarzwälder Kirsch, Himbeertorte,

Schokoladenmousse Torte, je nach Wunsch 3,90 Stück

Kaffeetafel im Sonnenschein

Für die Kaffeezeit ist draussen auf der Wiese aufgedeckt.

Weisse Tischwäsche, Bestuhlung mit Tischen und Stühlen, Stehtische, Sonnenschirme.

Für diesen Service berechnen wir einen Aufpreis von 6 € pro Person.

Wann wird entschieden wie aufgedeckt wird und wer entscheidet dies?

Wir! Am Tag der Veranstaltung. Sollte es morgens regnen und nachmittags wieder schön werden, werden wir innen aufdecken und die Gäste können spontan raussitzen. Bei schönem Wetter sitzen wir draussen.



Wunschmenüs zum „selber kreieren“

Salate & kalte Vorspeisen

Ziege im Garten

Kleiner Vorspeisensalat mit Ziegenkäse im Zucchini- oder Speckmantel auf Grillgemüse 8,90

Braut & Bräutigam

Tässlessuppe mit Wildkräutern & 2 Buabasitzeln mit Kräuterdip garniert 7,50

Vogelteller

Mariniertes gegrilltes Gemüse mit gebackenem Ziegenkäse obenauf, dazu Blattsalate aus unserem Garten mit Balsamico Vinaigrette und geröstete Pinienkernen 8,90

Sommersalat

Allerlei aus unserem Garten mit lauwarmen Kirschtomatensalat, Frühlingskräuterpesto und Mini-Mozzarella, dazu servieren wir Kräuterbaguette 8,90

Rapunzel

Allerlei aus unserem Garten mit Feldsalat obenauf, Speckwürfelchen und Croutons in feinem Kartoffeldressing, dazu servieren wir Kräuterbaguette 8,20

Cous Cous Salat

Bunter Cous Cous Salat mit gegrilltem Gemüse und Frischkäse obenauf, Kartoffelfladenbrot 7,90

Gartensalat

Allerlei aus unserem Garten, dreierlei Salate von z.B. Karotte, Tomate, Gurke, Zucchini, Kraut, Cous Cous, je nach Saison in feiner Rapsöl-Vinaigrette mit Gartengrün garniert 4,50

Brot & Butter Gedeck

Gerne auch wahlweise mit Frischkäse oder Kräuterquark oder Obatzder oder Apfelfrischkäse 4,20



Suppen

Schwäbische Festsuppe

Mit Brätpätzle, Grießklößchen und Mini-Maultaschen 6,50

Spargelkremsuppe

Aus feinstem Spargelsud gekocht & mit Rahm verfeinert, Croutons am Tisch eingestellt 6,90

Weissbier Kürbiskremsuppe

Hofeigener Kürbis mit Weizenbier eingekocht & mit Rahm verfeinert. Serviert mit gerösteten Kürbiskernen 6,90

Pilzkremsuppe

Allerlei Pilze mit Zwiebelchen in Butter gedünstet & mit Rahm verfeinert. Mit Kräuterschmand und Croutons serviert 6,90

Wildkräutersuppe oder Tomate/Kohlrabi/Zucchini

Kartoffel-Wildkräutersuppe mit Wildkräutern von der Wiese, dazu knusprige Kartoffelchips 6,90

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Tagliatelle

Kartoffeltagliatelle in feiner Kräutercremesoße mit Kirschtomaten, Spinat & Champignons 14,90

Schwäbische Käsenocken

Hausgemachte Käsenocken in Salbei Butter mit frischen gegrillten Pilzen & Parmesan 14,90

Knackiger Gärtner

Frisches Gemüse vom Grill mit Rahmpolenta & frischem Parmesan obenauf 14,90

Vergessenes Gemüse

Saftig veganes Curry aus Kartoffeln, roten Rüben, gelben Rüben mit Tomate und Zwiebel verfeinert und mit Wildreis serviert 14,90

Aus Teich & Tümpel

Forelle im Urlaub

Forellenfilet aus der Pfanne mit Grillgemüse angerichtet, dazu gibt's hausgemachte Nudeln in feiner Tomaten-Olivenöl Soße 18,90

Zander natur

Gegrilltes Filet vom Zander mit Kartoffeln in Kräuterbutter geschwenkt, dazu Saisongemüse 18,90

Gartenfisch

Zanderfilet in Zucchini eingepackt, frisch vom Grill, auf hausgemachten Nudeln in Kräuterrahm 18,90



Von Stall & Hof

Schlemmerteller

Allgäuer Schweinefilet im Speckmantel, Steak von der Pute und vom Leipheimer Vogel Strauss an Saisongemüse mit hausgemachte Spätzle, Thymianjus 16,90

Schmankerlteller

Kleiner Rostbraten mit Kräuterkruste und Schweinefilet im Speckmantel auf Speckbohnen und knusprigen Rosmarinkartoffeln, Thymianjus 19,90

Schwäbischer Bräutigam

Kleiner Rostbraten und gebratene Maultasche mit Röstzwiebeln, cremigen Kässpätzle und kräftige Bratensoße 20,90

Braten vom Allgäuer Ochsen

In feiner Bratenjus mit Brezenknödel und Wirsinggemüse 16,90

Das Beste vom Kalb, Schwein und Pute

Saltimbocca vom Kalbsrücken, Schweinefilet im Speck und Putenbruststeak in Parmesanmantel auf Babygemüse, Kräutersoße und Kartoffel-Zucchini gratin 17,90

Schweinekrustenbraten

Mit Gemüse und feiner Bratenjus angerichtet.
Spätzle & Semmelknödel & Soße kommen separat auf den Tisch 15,90

Filet vom Allgäuer Schwein

Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
Gemüseplatte mit viererlei Saisongemüse wird separat auf den Tischen eingestellt 16,90

Rahmgeschnetztes von Geflügel & Schwein

Feines Geschnetztes in Kräuterrahm mit Kartoffelkroketten & Schmand serviert.
Gemüseplatte mit viererlei Saisongemüse wird separat auf den Tischen eingestellt 16,90

Wie funktioniert es mit Angebot & Preisen?

Ihr könnt wählen zwischen Pauschale oder Einzelabrechnung.

Pauschalangebot

Entweder die Vogelhochzeit oder Naturhochzeit wählen (siehe nächste Seiten)

Oder wir erstellen euch eine Pauschale mit allen Kosten inkludiert (nach euren Wünschen aus der Broschüre)

Einzelabrechnung

Ihr dürft eure Wunschhochzeit zusammenstellen.

Zum Beispiel: Empfang, Suppe, Hauptgang, Dessertbuffet, Getränke → wir erstellen ein Angebot mit allen Einzelpreisen.
Hinzu kommt eine Service/Personalgebühr von 900 €.

Wir empfehlen einen klassischen 3 oder 4 Gang Menü zu servieren.

Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Kuchentafel

Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Kuchentafel

Suppe, Beilagensalat, Hauptgang, Dessert oder Kuchentafel

Gerne servieren wir zusätzliche Beilagen am Tisch (Preis pro Person)

Kartoffelkroketten	2,20
Semmelknödel	2,50
Gemüse	2,50
Kartoffelgratin	2,50
Spätzle	2,50
Kartoffelspätzle	2,50
Buabaspitzle	2,50

Liebe Gäste, bitte wählen Sie 1 Hauptgang für Ihre Feierlichkeit aus.

Gerne bieten wir zusätzlich noch ein vegetarisches & veganes Gericht, sowie Speisen für die Kleinen an.

Auf die Menükarten bitten wir euch die Speisen klar zu schreiben. Beispiel:

Hochzeitsmenu:

Suppe, Salat... Hauptgang Schlemmerteller- für unsere Veganen Gäste haben wir bereits das Gericht xxx ausgewählt.

Hochzeitsessen für die kleinen Kinder

Wir empfehlen bei Menüs:

Suppen wie die Erwachsenen.

Hauptgang kann gewählt werden:

Schnitzel mit Pommes Frites und Salat

Schnitzel mit Spätzle und Salat

Teller Spätzle mit Sosse

Teller Pommes mit Ketchup mit kleinem Salat

Kleine Kässpätzle



Preise bitte der aktuellen Kinderkarte entnehmen.

Oder den Hauptgang als kleine Portion.

Bitte entscheiden Sie vorher welche Kinder einen Hauptgang essen können

und welche Kinder wir vor Ort abfragen sollen. Beim Buffet können die Kinder regulär mitessen.

Was ist mit Allergien & Unverträglichkeiten

Wir bemühen uns für lebensmittelkranke Gäste Speisen zu kreieren, leider ist uns nicht alles möglich.

Ein süßer Abschluss

Brautkuss

Heisse Beeren mit Vanilleeis 6,90

Himbeerchen

Schnitte vom Himbeerkuchen mit einer Vanilleeiskugel in gerösteten Mandelsplittern gerollt, Vanilleschaum 7,90

Topfenhimmel

Lauwarmer Käsekuchen mit Beerenragout & einer Kugel Joghurt Holundereis 7,90

Die Honigwabe

Riesenkugel Joghurteis mit Naturjoghurt übergossen, darüber fließt hauseigener Honig. Mandelkrusti & original Honigwabe von Mathias' fleissigen Bienchen 8,20

Apfelküchle

Mit Vanilleeis & Beerensoße 6,90

Schokoladenliebe

Auf Schokoladensoße mit Kugel weissem Schokoladeeis 7,90

Glas voll Glück

Cassissorbet mit Sekt 5,90 (am Tisch aufgegossen)

Salat von frischen Früchten

Mit einer grossen Kugel Joghurt-Holundereis 6,90

Der Schiefe Turm von Leipheim

Geflämmte Vanillecreme mit karamellisierten Strudelblättern, Beerenragout, Früchten und Vanilleeis 7,90



Engelsflügel

Früchte auf dem Spiegel fein aufgeschnitten & eine Schale mit Obstsalat der Saison
Schokoladenpudding mit Weckirschle im kleinen Gläschen
Apfelküchle, der Klassiker, fein in Zimt Zucker und Vanillesoße
Bayerische Kreme mit Beerensoße
11,90

Eiskalt erwischt

Eisbuffet mal anderst.

Wir fahren mit unserer „kalten Kiste“ vor & eure Gäste können sich die Wunscheiskugeln abholen.
In der Waffel oder im Schüsselchen.

Garniert werden kann die Kugel Eis mit Allerlei an Saucen, Streuseln und und und....
Am Buffet nebenan gibt's Obstsalat, Weckfrüchte und Beerenragout.

Pro Person 9,90

„KEINWUNSCHMEHROFFEN Buffet“

Buffet ab 50 Erwachsenen

VORNEWEG

Hausgebackenes Kartoffelbaguette mit Butter, Kräutersalz & Frischkäse Aufstrich
Auswahl an edlen Räucherfischen mit Zitronen- Meerrettich
Antipasti von gegrilltem Gemüse
Hauchdünn und gepfeffert Edamer mit Allgäuer Schinken & luftgetrockneter Salami
Knusperhühnchen auf Weizengriess Salat mit Curry und Petersilie
Bunter Sommersalat mit Gurken, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern
Allerlei grüne Salate aus dem Garten mit Schnittlauchrahm & Rapsölvinaigrette, dazu geröstete Nüsse
Tomatensalat mit Mozzarella, feinen Zwiebelchen in Balsamico

DAS BESTE AUS DER KÜCHE

Steaks vom Angus-Rostbraten unter der Kräuterkruste auf Paprika und grünen Bohnen
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Bierkäse und Röstzwiebel
Lachsforelle auf rahmigem Lauch-Karottengemüse
Gröstel vom Gartengemüse mit gegrillten Tomaten
Kartoffelgratin aus heimischen Kartoffeln
Hausgemachte gebutterte Spätzle
Kräftige Bratensoße

38,90 Erwachsener Gast

Kinder von 7- 14 Jahren 29,00

Kinder von 3-6 Jahren 15,00

„WALDVOGEL Buffet“

Buffet ab 30 Erwachsenen

VORNEWEG in der Terrine SERVIERT

Schwäbische Festsuppe mit Grießklößchen, Mini-Maultaschen, Brätspätzle & Backspätzle

Als NÄGSCHT vom BUFFET

Hauseigenes Kartoffelbaguette, mit Butter am Stück
Bunter Saisonsalat mit Gurken, Paprika, Tomaten und Mini-Mozzarella
Grünes Salatallerlei aus dem eigenen Garten, mit Schnittlauchrahm und Rapsöl Vinaigrette
Karottensalat mit Honig dazu gibt's Sonnenblumenkernen
Tomaten Carpaccio mit roten Zwiebelchen und nussigem Ruccola
Cous Cous Salat mit feinen Gewürzen
(Wir variieren die Salate je nach Saison & was wir im Garten gerade ernten: mit Rote + Gelbe Beete, Kohlrabi, Kraut, Zucchini, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Sellerie, Apfel Lauch)

VOM WARMEN BUFFET

Rinderbraten vom Allgäuer Ochsen in kräftiger Bratensoße
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
Riesengnocchi gefüllt mit Ricotta auf Kräuterkremsoße
Feines Buttergemüse mit allerlei aus dem Gemüsegarten
Hausgemachte Spätzle
Knusprige Kartoffelkroketten
Kleine Semmelknödelchen in Butterschmelze
Kräftige Bratensoße

33,90 Erwachsener Gast

Kinder 7-14 Jahren 25,50

Kinder von 3-6 Jahren 15,00



Die Vogel Hochzeit

Pauschale 1

Die Vogelhochzeit

Eine Pauschale von 15 Uhr bis Mitternacht (danach nach Verbrauch)

Ein Gläschen auf unser Brautpaar

Sektempfang ganz klassisch

mit Sekt & Orangensaft, dazu Säfte für die Kleinen.

Gerne auch mit alkoholfreiem Quittensecco.

Der Sektempfang findet bei schönem Wetter IMMER im Freien statt.

Sollte sich der Himmel nicht mit Sonne schmücken

sind wir im Stadlfoyer.

16 Uhr Kaffee & Kuchentafel im Stadl aufgedeckt.

Auf Wunsch gerne bei Sonnenschein auf der Stadlwiese.

Wir bereiten aus Ihren mitgebrachten Kuchen ein hübsches Buffet vor.

Kaffee & Kaffeegetränke für Ihre Gäste.

Waldvogel Buffet

VORNEWEG serviert

Schwäbische Festsuppe mit Grießklößchen, Mini-Maultaschen, Brätspätzle & Backspätzle

VOM KALTEN BUFFET

Hauseigenes Kartoffelbaguette, mit Butter am Stück

Bunter Saisonsalat mit Gurken, Paprika, Tomaten und Mini-Mozzarella

Grünes Salatallerlei aus dem eigenen Garten mit Schnittlauchrahm und Rapsöl Vinaigrette

Karottensalat mit Honig, dazu gibt's Sonnenblumenkernen

Tomaten Carpaccio mit roten Zwiebelchen und nussigem Ruccola

Cous Cous Salat mit feinen Gewürzen

(Wir variieren die Salate je nach Saison & was wir im Garten gerade ernten: mit Rote + Gelbe Beete, Kohlrabi, Kraut, Zucchini, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Sellerie, Apfel Lauch)

Inkludierte Getränke

Sekt während Empfang

1 Weisswein & 1 Rotwein

Wahlweise statt Rotwein auch Rose.

Biere, Biermischgetränke

wie Radler, Russ & Co.

Spezi, Cola, Fanta, Limo, Apfelsaft,

Johannisbeersaft, Orangensaft,

Holunderblütenschorle.

Kaffee, Cappuccino, Espresso,

Tee, Kakao

VOM WARMEN BUFFET

Rinderbraten vom Allgäuer Ochsen in kräftiger Bratensoße

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Riesengnocchi gefüllt mit Gemüse auf Kräuterkremsoße

Feines Buttergemüse mit allerlei aus dem Gemüsegarten

Hausgemachte Spätzle

Knusprige Kartoffelkroketten

Kleine Semmelknödelchen in Butterschmelze

Kräftige Bratensoße

Pauschalpreis von 15:00-24:00 Uhr

95,- pro Erwachsenen Person

60,- pro Kind von 7-14 Jahren

40,- pro Kind von 4,5,6 Jahren

+ Nachtzuschlag (pro Std. 250.-) ab 0 Uhr

+ Außengedeck bei Sonnenschein

+ Hussen/Stoffservietten

+ Getränke ab 00:00 Uhr

+ Mitternachtssnack (falls gewünscht)

21:30 Dessertteller am Tisch serviert

Ein kleines Himbeertörtchen neben Apfelküchle

mit Vanilleeis - in Mandeln gewälzt -auf Vanillerahm

Oder wahlweise

Riesenkugel Cassissorbet mit Sekt am Tisch aufgegossen

Gerne stelle wir euch zur Dessertzeit noch ein kleines Kuchenbuffet im Foyer bereit.

An der Kaffeebar gibts dann noch ein Tässle Kaffee dazu.

23 Uhr- der Wein wird ab jetzt im Kühler gesammelt und zentral ausgegeben.

Pauschalpreis bedeutet, dass alle Gäste den selben Preis zahlen, auch wenn diese bereits um 23 Uhr gehen.

Bitte beachtet, dass die letzten Weinflaschen um 23 Uhr ausgegeben werden, danach schenken wir gerne per Glas aus.

Hinweis: Gerne dürft ihr bei uns bis max. 3 Uhr feiern. (Band sollte um 2 Uhr langsam das Ende einspielen)

Um 3 Uhr muss der Stadl komplett leer sein (alle Gäste auch Band & Dekoteams). Solange abgebaut wird fällt Nachtzuschlag an.



Die Naturhochzeit verzichtet

- . Blumen ausserhalb der Saison
- . Speisen & Getränke aus aller Welt
- . Gastgeschenke
- . Kinder Überraschungstüten
- . Plastikdekoartikel
- . Einmalartikel
- . WC Supplies Körbe
- . Wunderkerzen
- . Glitterkanone
- . Luftballonsteigenlassen
- . Papier Servietten
- . Einmalfotoapparate
- . Feuerwerk
- . Hochzeitszeitung
- . Papier/Plastikfächer zum Luft
zufächern
- . Seifenblasen
- . Schnaps in Minifläschchen

Die Naturliebe

Pauschale 2

Die Naturhochzeit wird von uns mit grünem Herzblut gestaltet und ist für uns ein Zukunftsgedanke.

Der Preis pro erwachsene Person beträgt 111 €
(16 Uhr - 2 Uhr)

Kinderpreis von 0-3 kostenfrei
Kinder im Alter von 4,5,6 Jahren 55€
Kinder von 7-14 Jahren 66 €

Alle Speisen & Getränke laut Angebot sind beinhaltet.



**Das Brautpaar erhält von uns ein Baumgeschenk
als Dankeschön für die Wahl der
NATUR HOCHZEIT.**

Sektempfang 16 Uhr

im Freien oder im Foyer hübsch mit kleinen Tischdecken aufgedeckt.
Wir servieren euch Hollermoussade aus dem Nachbarort
oder kleines Bier & Apfelbier aus der Radbrauerei Günzburg.
Für die Kinder gibts alkoholfreien Saftcocktail.

Dazu reichen wir euch Häppchen

Blätterteig vom Blech mit gegrilltem Gemüse
Blätterteig vom Blech mit Schmand, Lauch & Speck
Blätterteig vom Blech mit Apfel & Zimt
→Weiter geht's auf der nächsten Seite



Weiter geht's mit der Natur Hochzeit

16:30 Uhr Kaffee & Kuchentafel

Mit Eurem mitgebrachten Kuchen & Gebäcken

19:00 Abendessen

Suppe

Saisonal, regional, Kremsuppe oder Festsuppe

Vorspeise

Ihr liebt Salat oder lieber gegrilltes Gemüse aus dem Garten, dazu hausgemachtes Kartoffelfladenbrot, mit Blumenbutter

Hauptgang

Ein leckerer Grillteller mit zweierlei Fleisch eurer Wahl, Beilage eurer Wahl und Gemüse, oder in Form eines Buffets

Dessert

Was auch immer euch am Liebsten ist, wir zaubern euch eine Liebelei

Mitternachtsgelüste

Hier servieren wir euch ein kleines Buffet mit Käse & Wurst aus Bayern.

Essiggurken, Butter, Tomate, Gurke- je nach Jahreszeit mit hausgebackenem Brot

Im Angebot sind alle Getränke inkludiert

Hollermoussade zum Empfang, Biere, Biermischgetränke, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Quitte, Spezi, Cola, Fanta, Holunderblütenschorle, Kaffee & Kaffeegetränke, Tee, Wasser, 2 Weine aus Bayern/Baden Württemberg ohne Limitierung

Aus Liebe zur Natur

Beispiele für Speisen Natur Hochzeit

Suppen

Spargelsuppe, Wildkräuter-Kartoffel, Tomatenkrem,
Festsuppe mit dreierlei Einlage von Mini Maultasche Brätspätzle und Griessnockerl, Gartengrün

Vorspeisen

Kleines gegrilltes Gemüse mit Salaten aus dem Garten, Kräuterfrischkäse & Kartoffelfladenbrot
Allgäuer Schinken hauchdünn aufgeschnitten mit Salatgruss, Apfel Chutney
Linsensalat mit grünem Salatnest und Kartoffelnocke

Hauptgang Buffet oder ein Grillteller

Braten vom Allgäuer Ochsen in feiner Thymianjus und Rotweinzwiebeln
Gulasch vom Allgäuer Ochsen in kräftigem Biersud
Rahmgeschnetztes vom Geflügel
Geschnetztes vom Lamm in Wurzelragout
Schweinerückensteaks überbacken
Pilze in Kräuterbutter oder Paprika gefüllt mit Hackfleisch
Heimischer Fisch, Forelle, Saibling
Zweierlei Knödel in Semmelschmelze
Spätzle, Spinatspätzle, Kürbisspätzle, Käsespätzle
Grillgemüse, gegrillte Tomaten/ Zucchini gebacken

Süßes von der süßen Köchin

Apfelküchle auf Vanillespiegel mit Beerenragout
Süsse Spitzel in Zimt Zucker auf Apfelkompott
Käsekuchen mit Joghurt Holunderreis auf Beerenragout
Schokoladenmousse im Tässle mit Beeren
Zweierlei Eis auf Eierlikörspiegel mit Mandel Schokoknusper
Blütenmousse mit weißem Schokoladeneis
Scheiterhaufen mit Apfel und Rosine
Topfenschmarrn mit Kirschen & Apfelmus

Für den späten Hunger

Schnitzelchen im Laugenweck

Paniertes Schweineschnitzel im Laugenweck mit Salatgarnitur, Zitrone & Ketchup 6,90

Käse, Schinken & Salami vom Brett

Auswahl an Käse, bayerischem Schinken, getrockneter Salami mit allerlei Gartengemüse, Essiggurken, Zwiebel, Senf & Salzgebäck. Dazu Brot & Butter 120 g pro Portion 10,90

Wienerle & Weißwürsch Punkt 12 ☺

Wiener & Weißwürsch mit Brezen & Weckle, Senf & Ketchup 8,90

Riesenkartoffelfladen

Hausgebackener Kartoffelfladen mit Emmentaler, Salami, Leberkäse und Essiggurken belegt 8,90



Die Brautentführung

... und irgendwann wird beim Tanz die Braut entführt...
Wohin? In unseren alten Silostadl. Dort wird völlig wild getanzt, seltsame Lieder gesungen, Wein getrunken und irgendeiner hat dann doch noch alte Zeitungen dabei um Hüte zu basteln.

Was auch immer die „Entführer“ vorhaben.

Sei es mit dem Mofa rumzucruisen oder oder....wir sind für „Lustiges“ zu haben.

Getränkeauswahl & Bezahlung möchten die Trauzeugen /Entführer bitte vorher mit uns abstimmen.

Eine kleine Raummiete von 100 € wird fällig bei Buchung.

Wir richten den Raum für euch besenrein her,
mit Bestuhlung, mit Tischläufer, ein paar Kerzen,
bisschen Deko und ihr könnt losfeiern.

Die Stadl Bar

1. Das Brautpaar lädt die Gäste ein (Bitte kleine Auswahl treffen)
2. Brautpaar gibt bestimmte Getränke frei zB. Hugo/Sprizz/Havanna/Ramazotti
3. Gäste zahlen selbst

Bar Getränke

Slyrs Whiskey + Cola	0,25l	7,90
Bavarian Gin + Tonic	0,2l	5,90
Asbach, Havanna, Jack Daniels	0,25l	5,90
Vodka Orange, Kirsche	0,2l	5,90
Hugo, Sprizz, Lillet	0,25l	6,20

Ginerella

Gin, Gurke, Eis, Tonic
0,2l 6,20

Gintastic

Gin, Orange, Granatapfel
0,2l 6,20

Braut Himmel

Vodka, Himbeere, Rhabarber
0,2l 6,20

Unser Gespräch zur Planung eurer Hochzeit

Liebes Brautpaar,

bitte bereitet euch zur Besprechung für eure Stadl Hochzeit ein bisschen vor, damit wir auch nichts vergessen.

1. Gästezahl (Wieviele Erwachsene, Kinder-gestaffelt von 0-3. 3-6. 6-12 Jahre)?
2. Beginn der Veranstaltung?
3. Möchtet ihr eine Freie Trauung von uns gestaltet (Kontakt Stefanie Pröbstle & Team)
4. Empfang- Sekt? Häppchen?
5. Kaffee & Kuchen? Im Freien? Wer bringt Kuchen mit?
6. Spiele nachmittags auf Wiese? Brautentführung? Tauben steigen? Luftballon?
7. Band – wann baut diese auf? Benötigen diese eine Bühne? Wo isst die Band?
8. Abendessen, Uhrzeit, Buffet? Menü? Kombination? Grillen?
9. Allergiker, Moslem, Vegi, Veganer, Laktose, Gluten?
10. Ansprache oder 1. Tanzrunde noch vor dem Essen?
11. Zwischen dem Essen bitte keine Einlagen oder Ansprachen planen
12. Zwischen Hauptgang und Dessert mind. ½ Std. oder 1 Std. Pause einplanen
13. Mitternachtssnack?
14. Wie lange möchten Sie feiern?
15. Wann ist die letzte Musikkunde geplant? Wann baut Band ab- bitte Kosten beachten- Nachtzuschlag
16. Wer macht die Dekoration? Wann wird aufgebaut? Wann wird Deko wieder abgeholt?
17. Übernachten Gäste bei uns? Kommen zusätzliche Gäste zum Frühstück dazu?
18. Wer liefert Hochzeitstorte? Wer nimmt das Tortengestänge wieder mit?
19. Zusammen abklären, wann ist Stadl bezugsfertig und wann muss geräumt sein?
20. Gibt es eine Brautentführung? Was darf es geben und wer bezahlt?
21. Möchtet ihr die Stadlbar für eure Gäste öffnen? Welche Variante möchtet ihr haben?
22. Benötigen Sie Stuhlhussen?
23. Benötigen Sie Stoffservietten oder Papierservietten von uns?
24. Wie darf die Bestuhlung aussehen? Teilt uns euren Wunsch mit, wir erstellen euch gerne einen Plan
25. Geschenketisch bereitstellen?
26. Kinderhochstühle?
27. Mitgebrachte Gastgeschenke- wer trägt diese auf Tisch auf?
28. Behinderte Gäste und Rollstuhlfahrer?
29. Gibt es eine kleine Likörchen Runde nach dem Essen?
30. Menükarten von uns oder vom Brautpaar?
31. Feuerwerk- bitte abklären mit Landratsamt- wir übernehmen keine Haftung
32. Seid ihr im Anschluss in Flitterwochen (wg. Rechnungszustellung) ?
33. Besonderheiten....
34. ... und zum Schluss- Wer darf bezahlen?

Lasst uns Hochzeit feiern

WIR finden euch einfach cool/stylisch/klasse/mega/ einfach gut

Papeterie/ Einladungen/Malbücher für Kinder

SGREB Sandra Feil & Büro Bambini 08222 9667712
Alena von Fräulein Karte www.fraeuleinkarte.de // kontakt@fraeuleinkarte.de

Prosecco CAR. Empfehlen wir gerne weil wir die „Karre“ so cool finden....Ist aber bei uns am Hof nicht gestattet.
www.proseccocar.de 015111513557 Für eure Party zuhause oder den Sektempfang

Traurednerin

Stefanie Pröbstle s.proebstle@wald-vogel.de 015158870566
Miriam Heubach Freudenfeuer Ulm info@freudenfeuer-hochzeiten.de 0176 11433979
Marita Kaiser unica@marita-kaiser.de 07303929155
Katharina Grolik k.grolik@freie-trauung-elcheroth.de 0176 55628891
Jacqueline Fahlia Biban Kapellenstrasse 6, 88471, Laupheim 0152 07550498
Gabriele Mertesdorf 0176 61292216 München

Wunderbare Torten, Kuchen und Gebäck

Bäckerei Weindl Kötz 08221 1890
Bäckerei Hurler 08221 5137
Cafe am Markt Heidenheim 07321 271379
Cafe Sonnleitner Heidenheim 0732123090 kontakt@cafe-sonnleitner.de
Konditorei Konzertsaal Neu Ulm 0731 77600

Blumen, Blüten & mehr

Blumen Lang, Günzburg 08221 6480
Mohnblume 07309426256 Weissenhorn
I Tüpfel, Frau Leistner, Goldbach 08225 2735 i-tuepferl@gmx.de
Atelier Floral, Martina Dirr, Holzheim 07302 9239325 atelier-floral-mdirr@gmx.de
Stephane_Stefan Göttle, Langenau 07345 5305 stefan.goettle@yahoo.com
Flowers & More, Burgau 08222 965090
Blumen Frischholz, Günzburg 08221 1076
Blumen Gingko 08221 2768900
Happy Deko, Balzheim 07347 3904 info@happy-deko.de

Musik, Dj & Lichtshow/ Leinwand/ Band

Soundsolution Veranstaltungstechnik, Sascha Allerberger 0160 8063441
DJ Funked www.djfunked.de
DJ Tommy 01727390857 charger69@gmx.net
White Shadows, Martin Köhler 08222 1247
Josy Miller Band 07303 41868 oder 015120123393
The Giessler House Band 0152 53179636 ertle-wolfram@gmx.de
The Jam 0179 2081840 bandjam@gmx.de
Jazz Spätzla schlander@offingen.de
Timeless siehe Internetauftritt
BFive 0731 3793077 (Amstetten)
Jukebox 0176 23548881 (Illertissen)
Tanzband Forever 08272 6092588
Mundwerk 0179 4682863 A Capella Ensemble
Dine & Robi www.dine-robi.de
Thomas Stieben www.thomasstieben.de – bekannt aus „Das Supertalent“

Fotographie

Elena Fedrizzi EFedrizzi@gmx.net
Anna Mardo siehe Website
Jürgen Kappelmeier 0176 522 20559- siehe Website
Leonie Hörauf 015737027383 hochzeitsfotografie.leonie
Rico Grund, Ichenhausen www.rico-grund.de
Foto Ebert, Vöhringen 07306 6237
Jascha Pansch, Bellenberg 0162 9710775
Nadine Lieder 017673544431

Kellnerkomik

Mathias Knodel Tel 0171 6875595 www. Knoba.de www.kulturpodakschn.de

Zauberkünstler

Alexander Lenk 0176 55165793 info@alex-zaubert.de

Dekorateurin

Miller Marina 017672719968 Grosse Dekoelemente/Messen

Kosmetik

Fabienne Scharfnfski 01711036405 scharfnfski@gmx.de bekannt durch Pro Sieben/Sat.1/Audi und Sixx

Trauschmuck

Familie Hirn 0827298900, 86637 Wertingen

Kutschfahrten _____ Friesengestüt Bibertal – Fritz Deutschenbauer . info@gstechnik.de

Zuckerwatte Verkäufer

Alles klar 0821 5047729 Augsburg

Klavierverleih Elektronisch & Flügel

Musik Lederle Günzburg, Frau Müller ist hierfür zuständig

Kinderbetreuung Pipapo Events

0731 732 48 www.pipapo-nu.de

Kasperle Theater

0896352907 www.kasperl-fischer. de

Cooler Attraktionen wie auf dem Jahrmarkt gibt es bei ERTL Karusselland in Rehling.

Hochzeitsnacht verbringen ...



Unsere Hotelzimmer Preise 2020

13	Einzelzimmer	82.-
12	Doppelzimmer	129.-
2	Dreibettzimmer	179.-
1	Vierbettzimmer	219.-
1	Silbernest (kleines Hochzeitszimmer)	179.- mit freistehender Badewanne
1	Goldnest (die Hochzeitssuite)	199.- mit freistehender Badewanne

Wir haben im Haus 4 Kinderbetten und 4 Babybetten zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich pro Zimmer & pro Nacht,
inklusive Frühstücksbuffet & kostenfreiem WLAN.

Gerne können Sie auch nach der Hochzeit noch Gäste (ohne Übernachtung)
zu uns zum Frühstück einladen. Bitte vorab reservieren.

Check in ab 15 Uhr. Sollte früher gewünscht sein, bitte Anfragen,
falls Zimmer am Vortag ohne Belegung war, ist dies gerne möglich.

Check out um 10 Uhr ! Auch bei Hochzeiten ☺

Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer.

Keine Tiere im Hotel erlaubt. Keine Zimmerkontingentvergabe.

Es gibt keinen Preisnachlass auf Gruppen & Hochzeitsbuchungen.

(Unsere Zimmer sind nicht behindertengerecht! Nur für mobile Gäste mit leichten Handicaps)

Frühstückszeiten von Mo-Fr von 6:30-9:00 Uhr. Sa/So von 7:30-10 Uhr
Bezahlen dürfen Sie in Bar, gerne mit EC Karte und auch mit Master & Visa.

„Unter freiem Himmel“



Euer Leben in einer Rede
unter freiem Himmel.
Von mir für euch.
Von Herzen
für zwei Herzen.
Hochzeitsplanerin im Waldvogel &
Freie Traurednerin



*Ich bin Steffi.
Jahrgang 82. Natürlich,
bodenständig im Waldvogel*

aufgewachsen.

*Es bereitet mir große Freude für zwei junge Menschen eine Rede über Ihr
gemeinsames Leben zu schreiben & diese mit Witz und Charme vorzutragen.*

**Kontakt & Unterlagen anfordern für eine freie Trauung mit Steffi
im Waldvogel oder in eurer Location.**

Stefanie Pröbstle, Grüner Weg 1, 89340 Leipheim
s.proebstle@wald-vogel.de // Whats App 0151 58870566

Die Trauerzeremonie unter freiem Himmel. Sie träumen von der Trauung im Freien?

Das ist bei uns auf der Stadlwiese, im Tagungsgarten möglich.

Die freie Trauung unter freiem Himmel- bei Sonnenschein

Wir bestuhlen für alle Gäste mit Stühlen, Bänken, Stehtischen.

Die Trauung ist komplett in creme weiss eingedeckt.

Für die Aussenbestuhlung verrechnen wir Pro Person 6.- €

Sollten weitere Tische mit Hussen etc. benötigt werden, werden diese mit 12.- verrechnet.

Hinzu kommt die Miete für das Vogelhaus 600 €

(Schlechtwetteralternative – diese Miete ist für die freigehaltene Räumlichkeit fällig)

Beispiel Trauung mit 100 Personen

100x 6.-€ für Außenbestuhlung, Hussen, Tischwäsche+ Miete Vogelhaus 600.-

= 1.200 € für eine Trauung unter freiem Himmel inklusive Raummiete. Traurednerkosten separat.



Liebe Gäste,
diese Seite ist für uns Grundlage für eine schöne
& faire Feierlichkeit !
Hochzeitsvertrag zwischen Brautpaar & Waldvogel GmbH

Erst der schriftliche Vertrag ist die Garantie für Eure Buchung bei uns. Ist dieser von beiden Seiten unterschrieben und zugestellt, ist die Buchung für den Tag fix. Mündliche Zusagen sind nicht geltend! Ist der Hochzeitsvertrag unterschrieben von Euch zurück, senden wir euch eine Anzahlrechnung von 50 € pro Person als Garantie zu.

1. Personenzahl. Die Gästezahl bei einer Hochzeit ist 1 Woche vorher (Sa/Sa, Fr/Fr...) bekannt zu geben. Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage. Bei allen weiteren Veranstaltungen ist die genaue Personenzahl am Vormittag des Vortages mitzuteilen, diese ist die Berechnungsgrundlage (Gesamtarrangementpreis!)
2. Mindestumsatz für den Stadl 9.000 € (Grundlage 100 Gäste)
Mindestumsatz für Wintergarten exclusive 2.500 / Mindestumsatz für Festräume exclusiv 5.000 €
3. Gebühren für GEMA/Feuershow anmelden (Landratsamt) haben die Feiernden zu übernehmen
4. Bis 00:00 Uhr fällt keine Raummiete für den Hochzeitsstadl und die Festräume an
5. Ab 00:00 Uhr pro angefangene Stunde Raummiete von 250.-€ /Verlassen des Raumes des letzten Gastes, Musiker, Dekorateur ist der berechnete Zeitpunkt ohne Ausnahme
6. Maximal gefeiert werden kann im Stadl bis um 3 Uhr, d.h. das Fest muss spätestens um 2 Uhr beendet sein, damit die Musiker, die Dekorateure bis um 3 Uhr abgebaut haben können (ab 3 Uhr pro angefangene halbe Std. 250€), in den Festräumen & Wintergarten ist maximal 2:00 Uhr Feierzeit, d.h. um 1 Uhr sollte das Ende eingeläutet werden.
7. Wir, die Waldvogel GmbH, stellen den Raum zum o.g. genannten Datum, für die Art von Feier zur Verfügung- Abweichungen führen zu einem Vertragsbruch. Wir behalten uns eine Stornierung unsererseits bis 10 Monate vor VA Datum vor. Unsere Gründe sind: ethische, politisch für uns nicht vertretbare Gästekreise, Uneinigkeit über Angebot & Preis & Angebotserfüllung Betrug/Lug/Täuschung in der Veranstaltungsart
8. Stornokosten: Stornierung der Veranstaltung durch den Gast: Eine Stornierung MUSS schriftlich erfolgen!
 - Bis zu 14 Monaten: Kostenfrei
 - 12 Monate vorher: 600.-€
 - 9 Monate vorher: 900.-€
 - 4 Monate vorher: 50% des Arrangementpreises
 - 1,2,3 Monate vorher sind 100% des angebotenen Arrangements fällig

Konfettikanonen & Herzflitter

Diese dürfen nur im Innenraum gezündet werden. Das Zusammenkehren übernimmt das Brautpaar oder die Gäste. Sollten wir die „Fitzelchen“ aufkehren berechnen wir 500.- € (Ist auf unserem Steinboden fast nicht möglich) Bitte am Besten erst gar nicht zünden!

Bezahlung nach der Hochzeit

Wir erstellen Euch eine Rechnung. Bitten abzüglich der Anzahlung den Betrag zu überweisen.
Gerne könnt ihr auch per EC Karte bei uns vor Ort bezahlen. (Nach Erhalt der Rechnung).

Reklamationen sind nur am Veranstaltungstag möglich. Wir berechnen die von Ihnen geplante Personenzahl laut Stuhlplan. Ebenfalls berechnen wir die Getränke die Gäste, Lieferanten, Dekoteams am Vortag oder Tag danach verzehren!
Auch Gäste Rechnungen die bereits Stunden vorher anfallen werden bezahlt! Unklarheiten bei Preisen müssen vorab mit der Veranstaltungsbetreuung besprochen werden, im Nachhinein sind keine Preisverhandlungen möglich.
Preise :100% iges grünes, faires Herzblutunternehmen!

Darüber müssen wir sprechen ;)

Mitgebrachte Speisen, Häppchen, Desserts, Buffets vom Metzger für Mitternachtssnack usw....

Weine & Liköre sind nicht gestattet (ausser kleine Gastgeschenke)

Wir bieten einen FULLSERVICE an, das heisst eine reine Vermietung von Räumen findet bei uns nicht statt.

Kuchen bereits geschnitten und auf den passenden Platten liefern. „Unsere Küche ist unsere Küche ☺“ Hier werden keine Torten geschnitten oder noch fertig verziert. Dankeschön für euer Verständnis.

Bei Hochzeiten sind der Mieter sowie wir berechtigt,

den Mietvertrag unter Einhaltung der 14 monatigen Kündigungsfrist ordentlich- sprich schriftlich via Post, Email, Fax zu kündigen. Ist die Kündigung zu einem späteren Zeitpunkt- sind die Kosten einzuhalten.

Infos rund um die Hochzeit

Deko

Aufbau am Tag selbst ab 07:00 Uhr. Am Vorabend (falls frei) 15-22 Uhr. Eine Leiter steht zur Verfügung (Stadl Aussenwand), Dekoteam bitte an der Rezeption an melden. Türen BITTE geschlossen gehalten (Heizung/Lüftung/Vögel) Tischbänder, die wir eindecken sollen bitte spätestens 1 Woche vorher abgeben. Abbau Deko bitte am nächsten Tag bis Mittags (sollte eine Folgeveranstaltung sein, bitte noch nachts oder in der Früh bis 9 Uhr)

Lautstärke während der Feier

Ab 22 Uhr bleiben alle Stadltüren geschlossen, Fenster werden geschlossen und ab 23 Uhr gelten die städtischen Dezibelwerte von 60 Dezibel (Leipheim, Bubesheim, Bibertal!)

Mikrofonanlage im Stadl Könnt ihr gerne zur Ansprache nutzen. Diese Anlage ist nicht für das Abspielen von Musik nutzbar.

Bitte nicht Die Gäste mit einem bestimmten Song ans Buffet gehen lassen- und das Tischweise. Das führt dazu, dass Essen 3 Std. dauert & die Speisen kalt sind, bis der letzte Tisch ans Buffet geht. Herzlichen Dank.

Der Hochzeits- Stehkafee

Kommt bei den Gästen super an- wenn man Empfang mit Kaffee & Kuchen kombiniert. Wie muss man sich das vorstellen?

Genüsslich ein Gläschen Sekt in der Hand, vorbei am Stehtischchen ein Käsewürfel schnappen & danach noch ein kleines Stückchen Kuchen mit einem schönen Kaffee genießen. Um das klassische „Kaffee & Kuchen“ am Nachmittag etwas aufzulockern bieten wir diese Alternative an. Im Foyer haben wir genügend Stehtische & Möglichkeiten für ein kleines „Schwätzchen“....

dann kanns gleich mit Tanz & Festlichkeit weitergehen.

Für diese Art von „Kaffee+Kuchen“ eignen sich Kuchen, kleine süsse Stückchen besser als die klassischen Sahnetorten.

Kaffee an der Sonne ? Der Gedeckpreis für zusätzliche Aussenbestuhlung/Tischwäsche/Aufdecken beträgt zusätzlich 6,00 pro Person.

Die Entscheidung, wird draussen gedeckt, fällen wir morgens um 10 Uhr im Waldvogel ! (Ja es kann sein, dass wir vorsichtshalber innen decken, weil es evt. regnet, dann können Sie aber gerne trotzdem spontan aussen sitzen, wir ziehen Tischwäsche auf und Sie können mit Ihrer Kaffeetasse umziehen).

Behinderten WC Ebenerdig im Stadl. Auch für Oma & Opa, die sich einfach mit dem Laufen nicht mehr so leicht tun.

Wir haben Bühnen Elemente (10 Stück/ 1x2m/Höhe 24 cm) zur freien Verfügung für Sie da.

Kinderhochstühle Bis zu 8 Hochstühle haben wir für Sie & Ihre Kleinen Gäste im Stadl vorrätig.

Kalkulation und Mehraufwand

Unsere Buffets sind immer ausreichend für die angemeldete Personenzahl kalkuliert. Die Kalkulation beruht auf unserer jahrelanger Erfahrung und gastronomischen Grundlagen. Sollten die von uns zur Verfügung gestellten Speisen nicht ausreichen, produzieren wir diese auf Wunsch des Brautpaares gerne nach. Dieser Mehraufwand wird dann separat in Rechnung gestellt und mit der Gesamtrechnung abgerechnet.

Glasbruch und Demolierung

Sollten während der Veranstaltung in den Räumlichkeiten des Waldvogels mutwillig Gläser zerstört werden, werden diese berechnet.

Die Abrechnung erfolgt über die Gesamtrechnung die dem Brautpaar nach der Feier zugesendet wird.

Für Demolierungen sowohl am Gebäude als auch im Außenbereich durch Gäste, Kinder oder Events (Fotobox,- Musiker etc.) haftet das Brautpaar.

Musiker Musiker dürfen zum Entladen direkt vor den Stadl fahren-(Wir öffnen unsere Schranke hierfür - solange die Hochzeit noch nicht da ist), ausräumen, das Auto umparken (auf unsere Parkplätze links & rechts vom Haus) und dann abends/nachts wieder zum Abbau vorfahren. (Während der Veranstaltung darf kein Fahrzeug, ausser das Brautauto am Stadl stehen- Feuerwehrzufahrt!). Die Musikgeräte und Instrumentenkoffer können ebenfalls unter der Treppe im Foyer zwischengelagert werden! Nicht im Stuhllager und nicht im Stadl selbst!

Ebenfalls möchten wir euch bitten, den Musikern zu erläutern, dass sie nicht im HOF & STADL Bereich parken dürfen!

Ab 00:00 Uhr muss die Lautstärke im Stadl angepasst werden. Das Personal wird bei Bedarf darauf hinweisen, dem ist dann auch Folge zu leisten.

Der Tag danach Bitte Dekoration bis 10 Uhr am Folgetag abholen.

Ausnahme: Übernachtung im Waldvogel (Abbau nach dem Frühstück) oder Veranstaltung am Folgetag (Abbau bis 3:00 Uhr am Veranstaltungstag).

Der Stadl muss besenrein verlassen werden und Kartonagen/ Restmüll muss mitgenommen werden Für zusätzlichen Reinigungsbedarf von Glitterkanonen oder speziellen Gastgeschenken, Müllentsorgung werden Kosten verrechnet. Siehe Oben.

Liegenschaften (Tortenhauben, Kosmetiktaschen, Geschenke) müssen vom Brautpaar mitgenommen werden, andernfalls werden diese entsorgt.

Wo parkt das Brautauto?

Auf dem Stadl Parkplatz – direkt am roten Brautpaar Herz. Einfahrt finden Sie links am Haupteingang vorbei, Richtung Baumschule Haage, rechts die erste Einfahrt hoch Richtung Stadl. Parken am roten Herz. Hier parkt 1 Brautauto. (Nicht das der Brauteltern, der Trauzeugen, des Pfarrers... nur das Brautauto!).

Frühstückszeiten Frühstück findet bei uns in der Wirtschaft statt. Mo-Fr von 6:30-9:00 Uhr und Sa & So von 7:30-10:00 Uhr..

Bestuhlung Wir kennen unseren Stadl am Besten. Bitte geben Sie uns Ihren Wunsch bekannt, wie Sie gerne bestuhlt haben möchten, wir erstellen Ihnen dann einen Plan. Bitte beachten Sie, dass erfahrungsgemäß nicht jeder Plan umsetzbar ist. Gerne finden wir gemeinsam die perfekte Bestuhlung. Auf dem Plan sollten alle wichtigen Informationen wie Rollstuhlfahrer, Kinder, Hochstühle & Vegetarier eingezeichnet sein.

Anlieferung Fotobox & Kuchen, Hochzeitstorte: bitte am Tag der Veranstaltung morgens direkt in Stadl liefern.

Stuhlhussen Stadl	7.-
Stoffservietten	2.-
Papierservietten a´50 Stück	20.-
Tischwäsche klein (1 Tisch)	5.-
Tischwäsche lang (lange Tafel)	8.-
Tischwäsche breitlang (langer Block)	8.-
Floorspots Lichter	60.-
Feuerschale mit Holz	25.-
Mikrofon nur für Ansprache	Kostenfrei
Hütte Biergarten	150.-
Hütte Oberhof	300.-
Brautverzugstadl	100.-
Beamer	50.-
Sonnen Gedeck	6.-
Entsorgung Müll von Gästen pro Müllsack	50.- + 100.- Personalkosten
Zusammenkehren von Glitterkanonen Auf unserem Steinboden fast nicht möglich- Sonderreinigung. Bitte selbst zusammenkehren oder nicht abfeuern!	500.-

.LIEBE.