

Ihre Hochzeit im nestor Hotel Ludwigsburg

*„Einen Menschen lieben heißt einwilligen,
mit ihm alt zu werden.“*

- Albert Camus -



nestor
HOTELS

Inhaltsverzeichnis

Ihr Veranstaltungsteam	3
Allgemeine Informationen	4
Geschichte trifft Gegenwart	5
Unsere Zimmer	6
Der Mozartsaal	7
Ihre Raumgestaltung	8
Freie Trauung	9
Fingerfood	10-11
Kaffe- und Kuchenpauschale	12
Menüvorschläge	13-16
Buffetvorschläge	17-22
Weitere Verpflegung	23
Getränke	24-26
Wichtige Kontakte	27-28



Ihr Veranstaltungsteam



UNSER TEAM DES NESTOR HOTELS STEHT IHNEN TATKRÄFTIG ZUR SEITE.

Erreichbar sind wir von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 17:00 Uhr.

TELEFON +49 7141 967-222 oder +49 7141 967-581
E-MAIL va-ludwigsburg@nestor-hotels.de

Allgemeine Informationen

ANSCHRIFT

nestor Hotel Ludwigsburg
Stuttgarter Straße 35/2
71638 Ludwigsburg
Telefon: +49 7141 967-222; +49 7141 967-581; +49 7141 967-584
va-ludwigsburg@nestor-hotels.de
www.ghotel-group.de

LAGE

- Zentral gelegen, zwischen Stuttgart und Heilbronn
- ca. 2 km zur A 81 Abfahrt Ludwigsburg Süd/Nord
- ca. 1 km zum Zentrum Ludwigsburg und zum Bahnhof
- Ludwigsburg (S-Bahn, RB)

ZIMMER

- 179 vollklimatisierte, modern eingerichtete Nichtraucherzimmer, als Einzel- oder Doppelzimmer, sowie Superior Zimmer und eine einzigartige Suite

AUSSTATTUNG

- Alle Zimmer sind ausgestattet mit Bad/Dusche und WC, Klimaanlage, TV, Telefon, Schreibtisch, WLAN und Minibar

RESTAURANTS UND BAR

- Restaurant „Wintergarten“ 70 Sitzplätze
- Restaurant „Orangerie“ 130 Sitzplätze
- Terrasse „Méditerranée“ 70 Sitzplätze
- Hotelbar „Meeting Point“ 20 Steh- und Sitzplätze

VERANSTALTUNGSRÄUME

- Veranstaltungsräume bei Hochzeiten bis zu 160 Personen
- Alle Räume sind ebenerdig, schallisoliert, mit Tageslicht und Klimaanlage ausgestattet

WELLNESS

- Sauna, römisches Dampfbad, verschiedene Fitnessgeräte

PARKEN

- 3 Busparkplätze direkt am Hotel, nach Verfügbarkeit
- 80 Parkplätze direkt am Hotel, nach Verfügbarkeit

Geschichte trifft Gegenwart



Wo 1874 Brötchen gebacken wurden, können Sie heute in einem außergewöhnlichen Ambiente exklusive Festlichkeiten genießen. Die ehemalige Garnisonsbäckerei wurde in ein modernes Hotel der 4-Sterne-Kategorie verwandelt und im Mai 1996 eröffnet.

Heute bietet das Hotel 179 neu renovierte Nichtraucherzimmer – ideal für eine Übernachtung in Ludwigsburg. Nur wenige Meter die Königsallee hinab, liegt das Ludwigsburger Residenzschlosses mit dem Blühenden Barock und dem Märchengarten – ein Besuch lässt sich wunderbar verbinden.

Für Tagungen, Meetings und Feiern stehen 9 Veranstaltungsräume mit unterschiedlichen Größen zur Verfügung. Der größte Veranstaltungsraum – früher die alte Backstube der ehemaligen Garnisonsbäckerei – bietet Platz für bis zu 250 Personen und ist in drei separate Sektionen teilbar. Alle Veranstaltungsräume sind ausgestattet mit modernster Tagungstechnik, WLAN, Tageslicht und Klimaanlage.

Das Restaurant, der Wintergarten, die Bar und die Sonnenterrasse laden zum Schlemmen und Genießen ein.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns willkommen zu heißen!

Unsere Zimmer

BUSINESS ZIMMER

Einzelzimmer inkl. Frühstück

ab 98,00 EUR

Doppelzimmer zur Einzelnutzung inkl. Frühstück

ab 118,00 EUR

Doppelzimmer inkl. Frühstück

ab 137,00 EUR

SUPERIOR ZIMMER

bis zu 42 qm große Zimmer mit exklusiver Ausstattung,

Willkommensgruß, Kaffee- oder Teezubereitungsmöglichkeit und kostenfreiem Parkplatz

Einzelbelegung inkl. Frühstück

ab 143,00 EUR

Doppelbelegung inkl. Frühstück

ab 162,00 EUR

EXECUTIVE SUITE

84 qm Suite mit exklusiver Ausstattung,

großem Obstkorb, 1 Flasche Sekt, einem Blumenstrauß und kostenfreiem Parkplatz

Einzelbelegung inkl. Frühstück

ab 418,00 EUR

Doppelbelegung inkl. Frühstück

ab 437,00 EUR

Für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet berechnen wir 23,00 EUR pro Gast.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



Der Mozartsaal

MOZART 1

106 m²

mit Tanzfläche

6 runde Tische

bis zu 48 Personen

MOZART 1 - 2

186 m²

mit Tanzfläche

11 runde Tische

bis zu 88 Personen

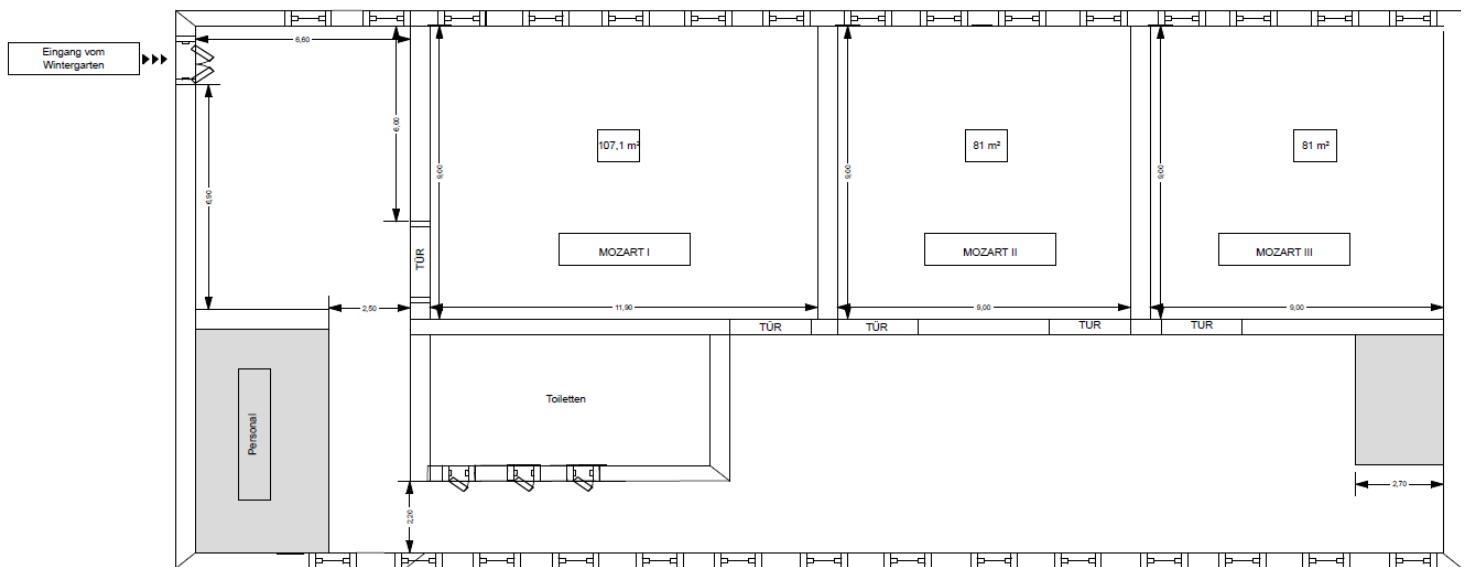
MOZART 1 - 3

266 m²

mit Tanzfläche

20 runde Tische

bis zu 160 Personen



Veranstaltung:
Location nestor Hotel Ludwigsburg
Einheit Beschriftung der Maßketten **Meter**
Maßstab & Druckgröße **1:350** in **DIN A3**

Ihre Raumgestaltung

RAUMMIETE

Mozart 1:	1.000,00 EUR
Mozart 1 - 2:	1.400,00 EUR
Mozart 1 - 3:	1.900,00 EUR

DIESE BEINHALTET

- runde Tische à 7-8 Personen mit weißer Tischwäsche
- Rotwein- Weißwein- und Wassergläser, Servietten
- silberne Platzteller
- Menükarten mit individueller Aufschrift
- Gestaltung des Raum- und Tischplanes
- Geschenketisch im Raum
- Beamer und Projektionsfläche
- Bar im Bankettbereich
- Tanzfläche (Auf- und Abbau), mit Platz für die Band oder den DJ
- Spotlights in verschiedenen Farben
- Fotobox mit KI Hintergrund und verschiedenen Requisiten

STUHLHUSSEN

Optional buchbare Stuhlhussen mit Schleifen in weiß, rosa oder bordeaux
Leihgebühr à 8,00 EUR pro Stück inklusive Reinigung, Auf- und Abziehen.

Mindestverzehr pro Sektion des Mozartsaales	4.500,00 EUR
---	--------------

*Bitte beachten Sie, dass in den Monaten Juni bis einschließlich September
mindestens zwei Mozartsegmente gebucht werden müssen.*

NACHTZUSCHLAG

Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr in Höhe von 200,00 EUR,
ab 03:00 Uhr in Höhe von 300,00 EUR pro angefangener Stunde.

Trauung im Freien



Bei gutem Wetter finden bis zu **80 Personen** Platz auf unserer Wiese im Innenhof für eine Trauung im Freien. Geben Sie sich einander das „Ja“-Wort unter freiem Himmel umgeben von historischem Ambiente.

BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Wiese	500,00 EUR
Treppe (inkl. Auf- und Abbau)	500,00 EUR

Gerne fragen wir bei unseren externen Partnern Mobiliar für Ihre freie Trauung an.

Zum Empfang empfehlen wir Fingerfood

AUS DEM LÄNDLE

Wurstsalat im Glas	4,00 EUR	pro Stück
Kartoffelsalat mit Fleischküchle	3,50 EUR	pro Stück
Mini Reibekuchen mit Schmand und Räucherlachs	4,50 EUR	pro Stück
Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	2,50 EUR	pro Stück
Zwiebelkuchen	2,50 EUR	pro Stück
Currywurst im Glas	3,00 EUR	pro Stück

AROUND THE WORLD

Chorizo Garnelen	5,50 EUR	pro Stück
Chickenfingers	3,50 EUR	pro Stück
Flying Burger	4,00 EUR	pro Stück
Hähnchen-Mango-Salat	4,00 EUR	pro Stück
Mediterrane Minipizza mit Grillgemüse und Fetakäse	2,50 EUR	pro Stück
Grissini mit Parmaschinken und Oliven	3,00 EUR	pro Stück
Räucherlachs Canapé mit Sahnemeerrettich	4,50 EUR	pro Stück

Zum Empfang empfehlen wir Fingerfood

VEGI SPECIAL

Vegetarischer Flying Burger	4,00 EUR	pro Stück
Caprese Salat im Glas	3,00 EUR	pro Stück
Kartoffelsalat mit Falaffel Bällchen	3,00 EUR	pro Stück
Mini Reibeküchlein mit Kräuter Schmand	2,50 EUR	pro Stück
Käse-Trauben-Spieße	2,00 EUR	pro Stück
Flammkuchen mit Lauch und Zwiebeln	2,00 EUR	pro Stück

DIE SÜßE VERSUCHUNG

Milchreis mit Kirschragout	2,00 EUR	pro Stück
Panna Cotta mit Frucht Coulis	3,00 EUR	pro Stück
Crème Brûlée	3,50 EUR	pro Stück
Mousse von dunkler Schokolade	4,00 EUR	pro Stück
Mousse von weißer Schokolade	4,00 EUR	pro Stück
Cheesecake im Glas	3,50 EUR	pro Stück
Obstsalat im Glas	2,50 EUR	pro Stück

Kaffee- und Kuchenpauschale

Der Preis für unsere Kaffeepauschale beträgt 18,00 EUR pro Person. Diese beinhaltet:

- Filterkaffee, Tee, Milch oder heiße Schokolade
- Kuchenauswahl und Tortenauswahl vom Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs in unserem Restaurant

Für das Mitbringen von Kuchen zu Ihrer Hochzeitfeier berechnen wir ein Tellergeld von 4,50 EUR pro Person.

Wahlweise können Sie sich auch für eine Kaffeepauschale von 10,00 EUR pro Person entscheiden. Diese beinhaltet:






- Filterkaffee, Tee, Milch oder heiße Schokolade



Menü selbst zusammenstellen

AUS DEM SUPPENKESSEL

Ein Menü ist bis zu 80 Personen möglich. Sollten Sie mehr Gäste einladen, empfehlen wir Ihnen ein Buffet, gerne auch mit servierter Vorspeise.

Schwäbische Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle und Gemüsestreifen	9,50 EUR	pro Person
Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfel 	8,50 EUR	pro Person
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Flädle 	8,00 EUR	pro Person
Karotten-Ingwer-Suppe 	8,00 EUR	pro Person
Gemüsecrèmesuppe der Saison mit Croûtons Tomate, Brokkoli, Zucchini, Lauch, Blumenkohl 	8,00 EUR	pro Person
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons 	8,00 EUR	pro Person

SAISONALE SUPPEN AUF ANFRAGE

Gemüsecrèmesuppen mit Croûtons Bärlauch, Spargel, Marone, Kürbis  Preis auf Anfrage

ZWISCHENGERICHTE

Tagliatelle mit Blattspinat und Kirschtomaten 	11,00 EUR	pro Person
Ricotta Ravioli mit Salbei Butter	12,00 EUR	pro Person
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree	15,00 EUR	pro Person
Risotto der Saison Pilz, Bärlauch, Spargel, Kürbis	Preis auf Anfrage	
1 Kugel Sorbet Zitrone, Maracuja, Himbeer 	2,00 EUR	pro Person
1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen	4,50 EUR	pro Person

 - auch als vegane Variante möglich

Menü selbst zusammenstellen

FÜR EINEN GUTEN START

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing dazu gehobelter Parmesan und Croûtons 	8,50 EUR	pro Person
Antipasti-Gemüse mit gehobeltem Parmesan und dunkler Balsamico-Glace	8,50 EUR	pro Person
Frittierte Austernpilze mit Knoblauch-Mayonnaise dazu saisonale Blattsalate	8,50 EUR	pro Person
Salat Caprese mit Pesto und dunkler Balsamico-Glace	8,50 EUR	pro Person
Rote-Beete Carpaccio dazu Rucola und Feta mit Kernen	10,50 EUR	pro Person
Carpaccio vom Rind mit Sauce Tartar	12,50 EUR	pro Person
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Meerrettich	12,50 EUR	pro Person

VORSPEISE MAL ANDERS

Antipasti-Platte zum Teilen bis maximal 20 Personen Antipasti-Gemüse, Parmaschinken, Käse, Parmesan, Oliven	12,50 EUR	pro Person
--	-----------	------------

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Geschmälzte Maultaschen dazu Kartoffelsalat und Schmelzzwiebel	18,50 EUR	pro Person
Puten-Kokos-Curry mit Reis	20,50 EUR	pro Person
Züricher Geschnetzeltes an Rahmsoße dazu Reis und Mandelbrokkoli	22,50 EUR	pro Person
Schweinemedallions an Rahmsoße dazu Kroketten und Mandelbrokkoli	24,50 EUR	pro Person
Sauerbraten mit Spätzle und Rotkraut	24,50 EUR	pro Person



- auch als vegane Variante möglich

Menü selbst zusammenstellen

Gebratene Maishähnchenbrust an Kräuterjus auf Ratatouille-Gemüse und Risolékartoffeln	25,50 EUR	pro Person
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Schinken dazu Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille-Gemüse	26,50 EUR	pro Person
Rinderroulade mit Rotweinjus dazu Spätzle und Rosenkohl	26,50 EUR	pro Person
Rinderrückensteak an Barolojus mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin	30,50 EUR	pro Person
FISCH		
Gebratenes Zanderfilet dazu Rosmarinkartoffeln auf Ratatouille-Gemüse	25,50 EUR	pro Person
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter Mit Blattspinat und Tagliatelle	26,50 EUR	pro Person
Fisch Ragout (Lachs, Kabeljau und Rotbarsch)	26,50 EUR	pro Person
Gegrilltes Doradenfilet dazu Knoblauchöl auf Grillgemüse und Ofenkartoffeln	27,50 EUR	pro Person
Pochierter Kabeljau an Weißweinsoße dazu Kartoffelpüree und glasierte Vichy-Karotten	28,50 EUR	pro Person
VEGETARISCH/VEGAN		
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	16,50 EUR	pro Person
Mediterrane Gnocchi-Pfanne 	16,50 EUR	pro Person
Geschmälzte Gemüseaultaschen mit Kartoffelsalat	16,50 EUR	pro Person
Gemüse-Curry mit Reis 	16,50 EUR	pro Person
Gefüllte Zucchini mit Couscous und Käse überbacken mit Reis dazu Tomatensoße	16,50 EUR	pro Person
Risotto der Saison: Pilz, Bärlauch, Spargel, Kürbis	Preis auf Anfrage	





- auch als vegane Variante möglich

Menü selbst zusammenstellen

DIE SÜßE VERSUCHUNG

DESSERT

Dreierlei Sorbet-Variation mit Früchten 	7,50 EUR	pro Person
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Früchten und Sorbet	8,50 EUR	pro Person
Lauwarmer Ofenschlupfer an Vanillesoße	9,50 EUR	pro Person
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne	9,50 EUR	pro Person
Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit Kirschragout 	10,50 EUR	pro Person
Warmer Schoko-Brownie mit Eis und gerösteten Nüssen	10,50 EUR	pro Person
Cheesecake dazu Fruchtsoße und Früchte	10,50 EUR	pro Person






 - auch als vegane Variante möglich



Buffet selbst zusammenstellen

AUS DEM SUPPENKESSEL

Wir empfehlen Ihnen eine Suppe für Ihr Buffet auszuwählen. Sollten Sie sich wünschen, die Suppe zu servieren berechnen wir 2,00 EUR Aufschlag pro Person.

Schwäbische Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle und Gemüsestreifen	5,50 EUR	pro Person
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Flädle 	4,50 EUR	pro Person
Karotten-Ingwer-Suppe 	4,50 EUR	pro Person
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons 	4,50 EUR	pro Person
Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfel 	4,50 EUR	pro Person
Gemüsecrèmesuppe der Saison mit Croûtons Tomate, Brokkoli, Zucchini, Lauch, Blumenkohl 	4,50 EUR	pro Person

SAISONALE SUPPEN AUF ANFRAGE

Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons/ Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons	4,50 EUR	pro Person
Spargelcrèmesuppe mit Croûtons/ Maronencrèmesuppe mit Croûtons	5,50 EUR	pro Person

KANCKIGER SALATE FRISCH VOM FELD

Wählen Sie hier eines der beiden Salatbuffets, dies ist die Basis für Ihr Vorspeisenbuffets.

SALATBAR „KLEIN ABER FEIN“	5,00 EUR	pro Person
Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings sowie Essig und Öl, dazu Croûtons, verschiedene Feinkostsalate, hinzukommen diverse Toppings wie Tomaten, Gurken, Paprika, Mais sowie eine Auswahl an Baguette, Brot, sowie Butter		
SALATBAR „REICHHALTIG“	8,00 EUR	pro Person
Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings sowie Essig und Öl, dazu Croûtons, verschiedene Feinkostsalate, hinzukommen diverse Toppings wie Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Oliven, Perlzwiebeln, Essiggurken sowie eine Auswahl an Nüssen oder Kernen und Baguette. Brot, sowie Butter		

 - auch als vegane Variante möglich

Buffet selbst zusammenstellen

FÜR EINEN GUTEN START


Wir empfehlen Ihnen zwei bis drei der Vorspeisen auszuwählen.

EYECATCHER FÜR JEDES BUFFET

Lachs Bellevue, reich garniert ca. 4 kg

160,00 EUR

VORSPEISEN BUFFET ZUSAMMENSTELLEN

Antipasti-Gemüse 

5,00 EUR pro Person

Rote-Beete-Carpaccio mit Kürbiskernen

5,00 EUR pro Person

Wurstsalat

5,00 EUR pro Person

Hähnchen-Rucolawraps

5,00 EUR pro Person

Gemüsewraps mit Feta

5,00 EUR pro Person

Vitello Tonnato

5,00 EUR pro Person

Honigmelone mit Parmaschinken

5,00 EUR pro Person


Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar

6,00 EUR pro Person

Fisch-Variation mit Räucherlachs, Forelle und Makrele

6,00 EUR pro Person

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Orientalischer Cous-Cous Salat im Glas 

3,50 EUR pro Glas

Pikanter Rindfleischsalat im Glas

3,50 EUR pro Glas

Mango-Hähnchen Salat im Glas

3,50 EUR pro Glas

 - auch als vegane Variante möglich

Buffet selbst zusammenstellen

HAUPTGERICHTE

Wir empfehlen Ihnen drei der Hauptgerichte auszuwählen, um alle Geschmäcker zu treffen empfehlen wir einmal Fisch, Fleisch und Vegetarisch zu wählen.

EYECATCHER FÜR JEDES BUFFET

Roastbeef am Stück gebraten an der Live-Tranchierstation	18,50 EUR	pro Person
Flanksteak am Stück gebraten an der Live-Tranchierstation	20,50 EUR	pro Person
Spaghetti aus dem Parmesanlaib	7,00 EUR	pro Person

RIND

Sauerbraten in Bratenjus gegart	12,00 EUR	pro Person
Boeuf Stroganoff	12,00 EUR	pro Person
Rinderrouladen mit Rotweinjus	12,00 EUR	pro Person
Schaukelbugbraten an Dunkelbiersoße	12,00 EUR	pro Person

KALB

Kalbsrahm-Gulasch mit Champignons	12,00 EUR	pro Person
Kalbsrollbraten mit Pilzrahmsauce	12,00 EUR	pro Person
Saltimbocca vom Kalb mit Portweinjus	12,00 EUR	pro Person
Züricher Geschnetzeltes an Rahmsauce	12,00 EUR	pro Person

GEFLÜGEL

Putenbrust auf Grillgemüse	11,00 EUR	pro Person
Puten-Kokos-Curry	11,00 EUR	pro Person
Gebratene Maishähnchenbrust auf Zucchini-Chorizogemüse	11,00 EUR	pro Person

Buffet selbst zusammenstellen

SCHWEIN

Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und Jus	11,00 EUR	pro Person
Gegrillte Schweinenacken-Steak	11,00 EUR	pro Person
Schweinemedallions an Rahmsauce	11,00 EUR	pro Person
Geschmorte Schweinebäckchen in Dunkelbiersauce	13,00 EUR	pro Person

FISCH

Gedünstetes Tilapia-Filet auf Lauchgemüse	10,00 EUR	pro Person
Gegrilltes Doraden-Filet auf Grillgemüse	14,00 EUR	pro Person
Gebratenes Buntbarsch-Filet auf Ratatouille-Gemüse	12,00 EUR	pro Person
Auf der Haut gebratenes Lachs-Filet	12,00 EUR	pro Person
Gedünsteter Kabeljau auf Blattspinat	14,00 EUR	pro Person

dazu eine Sauce nach Wahl: Weißweinsauce, Dijon-Senf-Sauce, Kräutersauce, Zitronensauce

BEILAGEN

2 Beilagen und Gemüseauswahl der Saison

Bitte wählen Sie zu den Hauptgerichten Ihre Beilagen aus:






Kartoffelrösti, Schupfnudeln Spätzle, Serviettenknödel, Penne, Bandnudeln, Reis, Basmatireis, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

inklusive

Jede weitere Beilage wird mit 3,00 EUR pro Person berechnet.

Buffet selbst zusammenstellen

VEGETARISCH/VEGAN

Gemüselasagne	5,00 EUR	pro Person
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	5,00 EUR	pro Person
Mediterrane Gnocchi-Pfanne 	5,00 EUR	pro Person
Asia-Nudel-Pfanne 	5,00 EUR	pro Person
Gemüse-Schupfnudel-Pfanne 	5,00 EUR	pro Person
Gemüsemaultaschen auf Schmelz Zwiebeln	5,00 EUR	pro Person
Gemüse-Kokos-Curry 	5,00 EUR	pro Person
Penne mit Kirschtomaten und Rucola 	6,00 EUR	pro Person
Gefüllte Zucchini mit Couscous	6,00 EUR	pro Person
Auberginen Auflauf	6,00 EUR	pro Person
Pilzragout dazu Serviettenknödel 	6,00 EUR	pro Person

DIE SÜßE VERSUCHUNG

Wir empfehlen Ihnen zwei bis drei der Desserts auszuwählen.

EYECATCHER FÜR JEDES BUFFET

Pancake Maschine dazu diverse Toppings, Saucen	4,00 EUR	pro Person
Eisruhe mit 3 Sorten dazu diverse Toppings, Saucen und Waffeln	4,00 EUR	pro Person
Candybar, süß und salzig	300 EUR	



- auch als vegane Variante möglich

Buffet selbst zusammenstellen

Geschnittene Obstplatte	4,00 EUR	pro Person
Obstsalat	4,00 EUR	pro Person
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Apfelküchle mit Vanillesoße, Zimt und Zucker	4,00 EUR	pro Person
Germknödel mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Joghurtcrème Maracuja, Erdbeere oder Limette	4,00 EUR	pro Person
Topfenknödel mit Vanillesoße	6,00 EUR	pro Person
Weißes Schokoladenmousse	6,00 EUR	pro Person
Dunkles Schokoladenmousse	6,00 EUR	pro Person
Tiramisu	6,00 EUR	pro Person
Veganer Schokobrownie 	6,00 EUR	pro Person
DESSERT IM GLÄSCHEN		
Panna Cotta mit Fruchtspiegel der Saison	3,50 EUR	pro Glas
Crème Brûlée	3,50 EUR	pro Glas
Bayrisch Krenn mit saisonalem Fruchtspiegel	3,50 EUR	pro Glas
Duett von weißer- und dunkler Schokolademousse	4,00 EUR	pro Glas
Cheesecake	4,00 EUR	pro Glas
Veganes Schokomousse 	4,00 EUR	pro Glas

 - auch als vegane Variante möglich

Weitere Verpflegung

MITTERNACHTSIMBISS

Chili con Carne mit Baguette	9,50 EUR	pro Portion
Ungarische Gulaschsuppe dazu Brot	8,50 EUR	pro Portion
Gemischte Käseplatte dazu Bauernbrot (ab 15 Personen)	11,00 EUR	pro Portion
Vesperteller mit Wurst- und Käseauswahl dazu Brot	12,00 EUR	pro Portion
Currywurst mit Brot (auch vegetarisch möglich)	9,50 EUR	pro Portion
Mini Pizzen	2,50 EUR	pro Portion
Mini Flammkuchen	2,50 EUR	pro Portion

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERKARTE

Spätzle mit Soße	4,50 EUR	pro Portion
Spaghetti mit Tomatensoße	4,50 EUR	pro Portion
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,00 EUR	pro Portion
Fischstäbchen mit Pommes Frites	7,00 EUR	pro Portion
Putenschnitzel mit Pommes Frites	7,00 EUR	pro Portion

BUFFET ODER MENÜ FÜR KINDER

0–6 Jahre	kostenfrei
7–11 Jahre	50 %
ab 12 Jahren	100 %

...und wie läuft das mit den Getränken?

Jetzt könnt Ihr euch ganz individuell euer Getränke Paket selbst zusammenstellen! Vom Sektempfang, über das Abendessen bis hin zur Bar bleibt so kein Wunsch eurer Gäste offen.

UM DEN RICHTIGEN START ZU ERWISCHEN

ERFRISCHUNG I (BIS ZU 2 STUNDEN)

- Haussekt Chardonnay und Rosé
- Mineralwasser
- Orangensaft

18,00 EUR pro Person

ERFRISCHUNG II (BIS ZU 3 STUNDEN)

- Haussekt Chardonnay und Rosé
- Mineralwasser
- Orangensaft

dazu Käpsele, Radler, Kaffee und Tee

25,00 EUR pro Person

ERFRISCHUNG III (BIS ZU 3 STUNDEN)

- Haussekt Chardonnay und Rosé
- Mineralwasser
- Orangensaft
- Käpsele
- Radler
- Kaffee und Tee

dazu alkoholfreie Getränke, Infused Water
Bar, Lillet Wild Berry, Hugo und Aperol Spritz

30,00 EUR pro Person

ERFRISCHUNG IV (BIS ZU 3 STUNDEN)

- Champagner
- Mineralwasser
- Orangensaft
- Käpsele
- Radler
- Kaffee und Tee
- alkoholfreie Getränke
- Infused Water Bar
- Lillet Wild Berry
- Hugo und Aperol Spritz

47,00 EUR pro Person

JEDE ERWEITERUNGSSTUNDE 12,00 EUR PRO PERSON

oder wir berechnen die Getränke nach Verbrauch.

2x Infused Water für den ganzen Abend (mit Früchten Ihrer Wahl)

150,00 EUR

Alles rund um Getränke

WÄHREND DEM ESSEN, BIS IN DIE NACHT

GETRÄNKE I (BIS ZU 8 STUNDEN)

- Rotwein, Weißwein und Roséwein (aus unserer Auswahlkarte)
- Mineralwasser
- Bier vom Fass
- alkoholfreie Getränke
- Kaffee und Tee

47,00 EUR pro Person

GETRÄNKE II (BIS ZU 8 STUNDEN)

- Rotwein, Weißwein und Roséwein (aus unserer Auswahlkarte)
- Mineralwasser
- Bier vom Fass
- alkoholfreie Getränke
- Kaffee und Tee

dazu Lillet Wild Berry, Hugo, Aperol Spritz
eine Runde Digestif

59,00 EUR pro Person

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KIDDIES I

(GANZER TAG, BIS 6 JAHRE)

- Mineralwasser
- alkoholfreie Getränke
- Säfte

kostenfrei

KIDDIES II

(GANZER TAG, VON 6 BIS 15 JAHRE)

- Mineralwasser
- alkoholfreie Getränke
- Säfte

12,00 EUR pro Kind

GERNE KÖNNT IHR EUCH AUCH FÜR DIE BERECHNUNG
DER GETRÄNKE NACH VERBRAUCH ENTSCHIEDEN.

Für das Ausschanken von mitgebrachten Weinen berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von
25,00 EUR/ 0,75 L.

Für das Ausschanken von mitgebrachten Spirituosen berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von
50,00 EUR/ 0,75 L.

Alles rund um Getränke

NUR ZUR SPÄTEN STUNDE

BAR I (BIS ZU 4 STUNDEN)

- 3 Longdrinks
- 2 Cocktails
- 1 alkoholfreier Cocktail
- Schnaps

32,00 EUR pro Person

BAR III (BIS ZU 6 STUNDEN)

- 3 Longdrinks
- 2 Cocktails
- 1 alkoholfreier Cocktail
- Schnaps

52,00 EUR pro Person

3 LONGDRINKS (EURE AUSWAHL)

- Gin Tonic
- Wodka-O/Lemon
- Jacky Cola
- Cuba Libre

2 COCKTAILS (EURE AUSWAHL)

- Caipirinha
- Mojito
- Tequila Sunrise
- Gin Sour
- Whiskey Sour
- Sex on the Beach

BAR II (BIS ZU 5 STUNDEN)

- 3 Longdrinks
- 2 Cocktails
- 1 alkoholfreier Cocktail
- Schnaps

42,00 EUR pro Person

1 SCHNAPS (EURE AUSWAHL)

- Jägermeister
- Haselnuss
- Williams Christ
- Mirabellen Wasser
- Ramazotti
- Tequila

1 ALKOHOLFREIER COCKTAIL (EURE AUSWAHL)

- Ipanema
- Virgin Mojito
- Summertime...

Wichtige Kontakte

Sie möchten Ihre Liebste mit einer Feuershow überraschen, in einer Kutsche zum Hotel fahren oder ein exklusives Video von Ihrer Hochzeit? Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige unserer Geschäftspartner aufgelistet, die Ihnen bei Ihrer Hochzeitsfeier gerne zur Seite stehen.

RESIDENZSCHLOSS LUDWIGSBURG

Schlossstraße 30
71634 Ludwigsburg

Telefon +49 7141 186400
info@schloss-ludwigsburg.de
www.schloss-ludwigsburg.de

FREIE TRAUUNG

Lena Steer

Mobil +49 176 21643338
kontakt@liebefeiern.de

Nikolai Kohler

hi@dusagstja.de
www.dusagstja.de

BLUMENSCHMUCK UND DEKORATION

Deko Et Verleih
Enis Dogu

Telefon +49 711 12557593
Mobil +49 157 71456012
info@dekoundverleih-esslingen.de

Blumen Assenheimer
Helga Ilg

Telefon +49 7141 62606
Mobil +49 172 7135129
blumenassenheimer-h.ilg@t-online.de

Julia Köppe

pretiosa@yahoo.com

Wichtige Kontakte

BODENFEUERWERK

Die Eventmanufaktur

Telefon +49 711 7656349
gohl@eventmanufaktur-stuttgart.de

DJ

MR.MAC'S PARTY TEAM
Steffen & Matthias Eifert

Telefon +49 711 7874780
info@mrmac.de

DJ T Fresh
Artan Mehmeti

Telefon +49 172 9742210
dj-t-fresh@web.de

FOTOGRAF

Sascha Veigel Fotografie

Telefon +49 173 9534912
info@saschaveigel.de
www.saschaveigel.de

BALLONS

Pitt's Balloon
Hans-Peter Bulant

Telefon +49 711 6333034
info@pittsballoon.de

KONDITOREI

Konditorei Luckscheiter
Felix Remmele

Telefon +49 7141 923589
torten@baeckerei-luckscheiter.de

VIDEOGRAF

Lumina Wedding Foto & Video

Telefon +49 176 47123068
info@lumina-weddings.de
www.lumina-weddings.de

