Ihre Hochzeit -
Ihr schönster Tag...

Hotel Fuchsen
& Küblers Restaurant

Genießen Sie Ihren Festtag –
wir haben schon vielfach geheiratet und sichern Ihnen einen reibungslosen Festablauf zu.

Da jede Hochzeit einzigartig ist und um alle Vorstellungen und Wünsche individuell besprechen zu können, **vereinbaren Sie bitte einen Beratungstermin mit uns.**

www.hotel-fuchsen.de
info@hotel-fuchsen.de
73230 Kirchheim unter Teck, Tel: 07021 5780



Möglicher Festablauf

Eintreffen im Fuchsen ca. 16.00 Uhr

Das Hochzeitsauto fährt in den Innenhof vor, die Hochzeitsgäste werden begrüßt. Terrasse und Glashalle sind für Sie mit Stehtischen und Sitzmöglichkeiten schön vorbereitet. Genießen Sie in legerer Atmosphäre den Nachmittag.

Sektempfang in der Glashalle und/ oder auf der Terrasse, dazu reichen wir Blätterteig- Hausgebäck und Minipizzen.
Das Brautpaar schneidet die Hochzeitstorte an, wir bieten dazu Kaffee/Tee an und weitere Getränke nach Wunsch.

Flasche unserer Hausmarke „Fuchsen“ Sekt, Schlosskellerei Affaltrach	38,00
Alkoholfreier Cocktail	7,50
Fingerfood-Hausgebäck pro Person	7,90
Kuchen-Handling: Kühlen, Schneiden, Büffet richten, Service und Kuchengedecke (pro Person)	7,90
Große Kanne Kaffee	21,00

Zum **Abendessen** geht die Hochzeitsgesellschaft in unseren schönen Festraum. Runde Tische sind festlich eingedeckt und liebevoll dekoriert. Das Kerzenlicht verbreitet eine romantische Stimmung.
Unsere Service -Mitarbeiter umsorgen Sie freundlich und kompetent.
Die Fuchsen-Küche verwöhnt Sie mit einem feinen Menü oder Büffet.

4-Gang-Menü	ab 69,00
0,75 l Flasche Hochzeitsedition Fuchsen Cuvee	ab 35,00
1,0 l Tafelwasser aus der Karaffe	6,20
Tasse Kaffee/Espresso	3,40
Pils 0,33 l	4,20
Softgetränke 0,5l	5,20
Mitternachtsimbiss (z.B. Käsebrett mit Wurstspezialitäten) p. Pers	10,90

Dekorationsanteil (Tücher, Blumengesteck, Blumengefäße, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten)	ab 35,00 pro Tisch
Weiße Stuhlhussen pro Stück	6,90
Fuchsen Menükarten pro Stück	3,90
Riesengroßer Silberleuchter (ca. 90 cm hoch)	25,00
Nachtzuschlag: ab 0.00 Uhr pro angefangene halbe Stunde	48,00
ab 2.00 Uhr pro angefangene halbe Stunde	58,00

(Nachtzuschlag nicht pro Mitarbeiter, sondern pauschal pro angefangene halbe Stunde, bis letzter Gast geht bzw. Musik komplett abgebaut hat)

Alle Preise in € und inklusive Mehrwertsteuer!

Gut zu wissen:

Übernachtungsmöglichkeiten
Unser Hotel bietet Ihnen 80 Wohlfühlzimmer. Am nächsten Morgen stärken Sie sich am reichhaltigen Frühstücksbüffet und lassen so das Fest gemütlich ausklingen. Sonderpreis 80,00 € p. Pers/Nacht im Doppelzimmer inkl. Frühstück (160,00 € p. Zimmer/Nacht). Mehrbettzimmer auf Anfrage.

Entertainment:
Bei einer Buchung in unserem Hause sind wir Ihnen gerne behilflich mit Kontaktadressen für DJ, Musiker, Fotograf, weiße Tauben oder ähnliches.

Beratung/Änderungen
Bitte vereinbaren Sie bei Fragen oder für Beratungen immer einen Termin, damit Ihr Ansprechpartner auch im Haus ist. Zimmerreservierungen oder Änderungen senden Sie uns bitte schriftlich/ per E-Mail an uns. Vielen Dank.

Feiern bis ca. 3 Uhr
Sie können unbeschwert bis maximal 3 Uhr feiern - letzte Runde. Ende ca. 03.30 Uhr spätestens. Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr berechnen wir pro angefangene halbe Stunde pauschal 48,00 € Nachtzuschlag. Von 02.00 Uhr bis Ende werden 58,00 € pro angefangene halbe Stunde berechnet. Der Nachtzuschlag wird berechnet, bis der letzte Gast sich verabschiedet hat, bzw. der Musiker oder DJ abgebaut hat.

Kuchengedecke für den Nachmittag
Kuchen dürfen Sie auch selbst mitbringen.
Für das Kühlen, Schneiden, den Aufbau des Kuchenbüffets, Geschirrbereitstellung und Mitarbeiterservice berechnen wir ein Kuchengedeck von 7,90 € pro Person.
Für selbstmitgebrachte Kuchen und Torten haften wir nicht (Salmonellen-Gefahr!).
Bitte denken Sie an Verpackungsmaterial, falls Sie übrigen Kuchen an Ihre Gäste mitgeben möchten.

Dekoration
Wir berechnen für Tücher, Kerzenhalter, Kerzen, Blumen einen sehr günstigen Dekorationsanteil. Sie können die Farbe festlegen (weiß, grün, rot, rosé, lachs). Sehr Spezielle Farben oder Blumensorten können wir zu diesem günstigen Preis nicht zusagen, in diesem Fall beauftragen Sie dann eine Gärtnerei. Unsere Blumen und Blumengefäße können nicht mitgenommen werden. Danke für Ihr Verständnis!

Allergiker/Vegetarier
Wählen Sie ein Menü nach Ihren Vorstellungen aus. Für Vegetarier wird dann eine leckere fleischlose Variante angeboten. Auch nehmen wir gerne auf Allergiker/Veganer Rücksicht, jedoch berechnen wir hier eine Aufwandsgebühr von 10,00 € pro Person. Bei schwerwiegenden Allergien können wir leider keine Haftung übernehmen. Kennzeichen Sie diese Personen bitte in Ihrem Sitzplan, dann kann unser Serviceteam mit den Gästen alles abstimmen.

Ansprachen oder Aufführungen
Bei servierten Menüs müssen Ansprachen oder Aufführungen vorher mit Service/ Küche abgesprochen werden.

Tischplan und Namenskärtchen
Werden durch den Veranstalter besorgt und können durch das Fuchsen-Team aufgestellt werden (nur mit Vorlage eines übersichtlichen Tischplanes und vorsortiert). Bitte kennzeichnen Sie Kinder im Tischplan mit Altersangabe - so können wir das passende Kindergedeck/bzw. -Stuhl vorbereiten.

Detailplanung
Für die Besprechung des genauen Ablaufs, die Speisen- und Getränkeauswahl und aller anderen Einzelheiten vereinbaren Sie dann bitte ca. 6 Wochen vor Ihrer Feier einen Termin mit uns.

Zimmerkontingent
Gerne reservieren wir für Ihre Gäste ein unverbindliches Zimmerkontingent für einen gewissen Zeitraum. Bitte geben Sie diese Information, den Zimmerpreis und unsere E-Mail-Adresse an Ihre Hochzeitsgäste weiter. So können Ihre Gäste Ihre Reservierung bequem per E-Mail selbst tätigen und mit vollständigem Namen, Adresse sowie speziellen Wünschen (gehbehindert, Zustellbett für Kind etc.) versehen. Wir senden den Gästen dann eine Bestätigung der Reservierung zurück.



Damit wir uns gut verstehen:

Verbindliche Buchung:
Bei einer Buchung erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung. Bitte unterschreiben Sie diese und senden uns 1 Exemplar wieder zurück, das andere Exemplar ist für Ihre Unterlagen.

Teilnehmerzahl:
Bitte geben Sie uns 14 Tage vor Ihrer Hochzeit einen aktuellen Personenstand für unsere Planung durch. Sie können die Personenzahl um bis zu 5% der ursprünglich bestellten Personen bis 48 Stunden vor Ihrer Feier noch kostenfrei reduzieren. Die dann gemeldete Personenzahl ist garantierter Vertragsinhalt und Grundlage für die Rechnungsstellung.

Speisen & Getränke:
Bitte haben Sie Verständnis, dass übriggebliebene Speisen z.B. vom Büffet aus Haftungsgründen nicht mitgenommen werden können. Eigene Speisen und Getränke dürfen nicht mitgebracht werden.

Beschädigung oder starke Verschmutzung von Gegenständen
Bei Schäden, Verlust oder groben Verschmutzungen, die über den üblichen Reinigungsaufwand hinausgehen, haftet der Auftraggeber. Wunderkerzen, Tischfeuerwerke o.ä. sind nicht gestattet. Bitte denken Sie auch daran, eine Kinderbetreuung zu organisieren. Eltern haften für Ihre Kinder.

Stornierung:
Der Vertrag ist nicht kündbar. Bei einer Stornierung des Raumes bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn wird die Anzahlung einbehalten. Wird die Hochzeitsfeier dennoch innerhalb von 6 Monaten vor der Veranstaltung abgesagt, stellen wir 50 % des entgangenen Umsatzes in Rechnung. Bei Absage Ihrer Veranstaltung in den letzten 6 Wochen vor dem Termin werden 80% des entgangenen Umsatzes in Rechnung gestellt. Wir gehen in diesem Fall vom günstigsten 4 Gang Menü (69,00 € p. Pers) und einem Getränkeumsatz von 25,00 € p. Person aus.

Anzahlung, Zahlung & Preise
Wir erheben eine Anzahlung von 3.000,00 € bei der Reservierung. Die Restzahlung ist ohne Abzug nach Rechnungserhalt per Überweisung oder in bar fällig. Eine Bezahlung per Kreditkarten ist nicht möglich. Das Hotel ist berechtigt, eine weitere Anzahlungsrechnung zu stellen. Alle Preise sind Endpreise, inkl. Bedienungsgeld und MwSt. Im Falle einer MwSt.-Erhöhung wird der neue Satz berechnet. Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorhergehende ihre Gültigkeit. Alle Speisen und Getränke werden nach der zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Restaurantpreisliste berechnet. Für die Endreinigung der genutzten Räumlichkeiten Ihrer Feier berechnen wir 290,00 €.

Menü und Büffet Beispiele:

Weitere Menüvorschläge finden Sie in unserer Menümappe oder wir kreieren individuell für Sie Ihr Wunschmenü.

Geburtstagsmenü

Duett vom Räucherlachs
grober Dijonsenf / Keltenhof Zupfsalat
ofenfrisches Baguette

Rinderkraftbrühe / Grießknocken / Wurzelgemüse

Rosa gegartes Kalbsfilet / 6 Stunden gegart
cremiger Morchelrahm
kleines Gemüse / hausgemachte Spätzle / Herzoginkartoffeln

Mousse au Chocolat / Amarena-Kirsch-Eis / frisches Obst

Pro Person € 84,00
(netto: € 78,50)

Hochzeitsmenü

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten
und jungem Zupfsalat vom Keltenhof

Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht / Kräuterflädle

Schweinefilet am Stück gebraten / cremige Waldpilze
kleines Gemüse / Kartoffelgratin /
hausgemachte Spätzle / Kroketten

Himbeer-Sahne-Eis / Mascarponemousse
Vanille Crumble / Waldbeerenragout

Pro Person € 69,90
(netto: € 65,33)

Hochzeitsbüffet

(ab 50 Personen)

Vorspeise serviert:
Räucherlachs-Rose / Dijon-Senfsoße
Tomate-Mozzarella / Antipasti-Gemüse
Junge Zupfsalate / hausgebackenes Brot

Hauptgang vom Büffet:
Gebratene Medaillons von Schwein und Truthahn / Pilzrahmsoße
Kleine panierte Schnitzelchen
Rehragout aus heimischer Jagd in Trollingersoße / Preiselbeeren

oder anstelle des Rehragouts:
St Pierre Filet mit Thymian gebraten / Safran-Zitronensoße

oder
Saftiger Burgunderbraten vom Rind

oder
Maispoularde mit provenzalischen Kräutern / Rosmarinjus)

Beilagen:
Kartoffelgratin und Kroketten
hausgemachte Spätzle und Marktgemüse

Dessert serviert:
wählen Sie ein gemeinsames Dessert aus
Tartufo-Eis / Himbeermark / Vanilleschaum
oder
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern/ Vanilleeis / Mangosalat
Pro Person € 72,00 brutto

Feinschmecker-Menü

Gemüsequiche / Kräuterschaum / Zupfsalat vom Keltenhof

Selleriecremesuppe / Petersilien Öl / geröstete Brotwürfel

Kalbsrücken mit Thymian und Meersalz 6 Stunden am Stück gebraten
Lemberger Reduktion / Marktgemüse
hausgemachte Spätzle / Kartoffelgratin von Owener Kartoffeln

Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern
Himbeerparfait / frische Früchte

Pro Person € 82,00

(netto: € 76,64)

Sommermenü

Bresaola Carpaccio (luftgetrockneter Rinderschinken)
Zupfsalate vom Keltenhof
Cantaloup Melone / gegrillter Zucchini / Pinienkernvinaigrette

Tomatencremesuppe / Spinat-Ricotta-Ravioli / Basilikum

Mit Kräutern und Honig marinierte Maispoulardenbrust / Portweinjus /
kleines Gemüse / Kartoffelgratin / Kräutergnocchi

Sommernachtstraum:
Weiße Schokoladenmousse / Creme brulée
Erdbeeren als Salat und als Halbgefrorenes

Pro Person € 82,00
(netto: € 76,64)

Grob-Kalkulation für 80 Erwachsene Personen (unverbindliche Schätzung)

Sektempfang mit Sekt, Mineralwasser, Saft (geschätzt, je nach Dauer) 10,00 €/ Person	800,00 €
Fingerfood 7,90 €/ Person	632,00 €
4 Gänge-Menü 69,90 €/ Person	5.592,00 €
Mitternachts-Snack 10,90 €/ Person	872,00 €
Getränke - geschätzt 25,00€/ Person	2.000,00 €
Nachtzuschlag bis 3 Uhr	374,00 €
Endreinigung	290,00 €
Endsumme	10.580,00 €
pro Person brutto inkl. MwSt.	132,00 €
Optional: Hussen, Menükarten und Dekoration	ca. 600 €

Impressionen
















3


6




BRIDE











Wir freuen uns bereits jetzt auf Ihre Feier!



Ihre Familie Kübler
&
das Hotel Fuchsen Team

Hotel Fuchsen
& Küblers Restaurant