



IHRE HOCHZEIT
WEIT ÜBER WOLKE 7



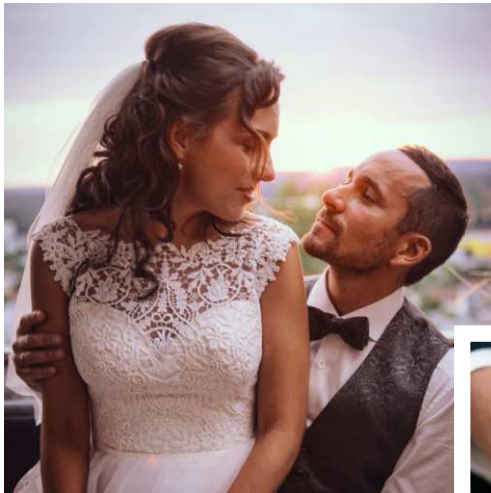
SCHLOSSBERG
HOTEL HOMBURG



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

zu Ihrer Verlobung!

Das gesamte Schlossberg Hotel-Team gratuliert Ihnen zu Ihrer bevorstehenden Hochzeit und wünscht Ihnen ein Leben voller Liebe, Freude und Glück! Es ehrt uns sehr, dass Sie es in Betracht ziehen, diesen besonderen Tag bei uns zu verbringen.



WIE GEHT ES JETZT WEITER?

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Antworten auf die meistgestellten Fragen. Alles andere besprechen wir am besten persönlich und beraten Sie ganz individuell. Wir freuen uns darauf, Sie an Ihrem Tag zu begleiten und diesen mit Ihnen zu planen, damit er der schönste Tag Ihres Lebens wird.



IHRE FEIER IST UNSERE *Herzensangelegenheit*



RESTAURANT

Unser Restaurant mit einer Fläche von 200 qm bietet Platz für bis zu 70 Personen und verfügt über eine traumhafte Terrasse. Hier kann nebst Sektempfang auch eine freie Trauung stattfinden.





BALLSAAL

Unser Ballsaal mit einer Fläche von 400 qm bietet Platz für bis zu 200 Personen. Außerdem ist es möglich, den Ballsaal mit weiteren Räumlichkeiten zu verbinden.

Die dazugehörige Panoramaterrasse bietet den perfekten Rahmen für den Sektempfang oder auch eine freie Trauung.





ORGANISATION

Wie viele Monate im Voraus sollte ich buchen?

Unabhängig von der Veranstaltungsgröße und -form empfehlen wir eine frühzeitige Buchung von 12 bis 18 Monaten im Voraus. Vor allem, wenn Sie ein spezielles Wunschdatum möchten.

Wir planen eine sehr große Feier. Haben Sie ausreichend Platz dafür?

Unser Ballsaal mit einer Fläche von 400 qm bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 200 Personen. Darüber hinaus ist es möglich, ihn mit anderen Räumen zu verbinden.

Unser Restaurant mit einer Fläche von 200 qm bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 70 Personen. Beide Räumlichkeiten verfügen jeweils über einen Außenbereich mit einer traumhaften Aussicht. Sollten Sie eine Hochzeit im kleinen Rahmen planen, bieten sich verschiedene kleinere Räumlichkeiten an. Dazu beraten wir Sie gerne persönlich.

Erheben Sie eine Raummiete?

Es existiert grundsätzlich keine Raummiete, aber ein Mindestkonsum. Der Mindestkonsum bezieht sich rein auf die Feier, d.h. Essen, Trinken, Dekoration. Sollten Sie den Mindestkonsum nicht erreichen, wird der Rest als Raummiete in Rechnung gestellt. Die Höhe des Mindestkonsums unterscheidet sich von Raum zu Raum. Zimmer zählen nicht zum Mindestkonsum. Der Mindestkonsum im Ballsaal beträgt 15.000,00 Euro und der Mindestkonsum im Restaurant beträgt 7.500,00 Euro.

Wie lange können wir feiern?

Die generelle Sperrstunde für die Feier ist um 2:00 Uhr. Falls Sie bis 3:00 Uhr feiern möchten erheben wir eine Gebühr von 800,00 Euro. Bei einer Personenzahl unter 15 Personen behalten wir uns vor, die Feier bereits früher an die Bar zu verlegen, für eine weitere Stunde. Hierbei sind jedoch die Öffnungszeiten der Bar zu beachten.

Die Terrasse wird spätestens um 22:00 Uhr geschlossen. Bitte beachten Sie, dass wir uns bei erheblichem Lärm vorbehalten, die Feier in den Innenbereich zu verlegen.

Gibt es einen Nachtzuschlag?

Nach einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunden wird ein Nachtzuschlag von 150,00 Euro pro angefangene Stunde berechnet.

Wann müssen wir die Gästezahl unserer Feier festlegen?

Für die Planung und die Raumauswahl benötigen wir bereits vorab eine ungefähre Anzahl. Die genaue Personenanzahl benötigen wir spätestens 7 Werktage vor der Hochzeit. Diese Anzahl gilt dann auch als Berechnungsgrundlage.

Sind Parkplätze vorhanden und wenn ja, können die Fahrzeuge über Nacht stehen bleiben?

Parkplätze sind vorhanden und Fahrzeuge können auch über Nacht stehengelassen werden, sollten jedoch bitte bis zum Mittag des Folgetages abgeholt werden.

Gibt es an dem Abend auch andere Veranstaltungen?

Natürlich. Allerdings müssen Sie hierbei keinerlei Befürchtungen haben, dass es zu Überschneidungen kommt.

Gibt es eine Möglichkeit, bei Ihnen zu Übernachten?

Sehr gerne sogar! Unsere 66 Zimmer und Suiten stehen Ihnen hierzu gerne zur Verfügung. Eine Übernachtung ist im Doppelzimmer schon ab 125,00 Euro inklusive Frühstück möglich.



Müssen wir Hotelzimmer buchen?

Bei der Reservierung des Ballsaals ist die Mindestmiete von 9 Hotelzimmern vorgeschrieben (6 Doppelzimmer und 3 Einzelzimmer) zum Pauschalpreis von 1.140,00 Euro. Bei der Miete des Restaurants ist keine Zimmermiete nötig.

Kann man bei schönem Wetter auch das Essen nach draußen verlegen?

Ja, wenn die Wetterlage stabil ist und der Platz es zulässt, ohne Probleme. Das entscheiden wir jedoch gemeinsam und kurzfristig vor der Veranstaltung.



Wir wollen eine Live-Band spielen lassen. Geht das?

Ja, grundsätzlich ist dies in all unseren Veranstaltungsräumen möglich, je nach Größe der Band. Es gelten unsere Lärmschutzbestimmungen. Bitte beachten Sie, dass wir an unsere Lärmschutzbestimmungen gebunden sind. Wir behalten uns vor, bei Lärmbelästigung den Bass, bzw. die Lautstärke zu verändern.

ORGANISATION

Dürfen wir einen eigenen DJ mitbringen?

Ja, natürlich sehr gerne! Falls Sie Tipps brauchen, ist Ihnen unser Eventteam bei der Auswahl gerne behilflich.

Gibt es eine Bühne und kostet diese zusätzlich?

Wir verfügen über mobile Bühnenelemente. Sollte eine Bühne benötigt werden, können zusätzliche Kosten entstehen, je nach Maß und Raum.

Dürfen wir ein Feuerwerk im Außenbereich machen?

Unter Umständen ist dies möglich. Unsere Location verfügt jedoch nicht über einen geeigneten Platz für ein Feuerwerk. In jedem Fall ist die Genehmigung bei der Stadtverwaltung Homburg/Rechts- und Ordnungsamt erforderlich.

Dürfen wir Konfetti als Dekoration verwenden?

Von Streudeko / Konfetti-Kanonen jeglicher Art bitten wir abzusehen, da Kleinstteile unumgänglich danach auf dem Gelände verstreut werden. Die Nutzung von Wunderkerzen ist im Raum, sowie auf der Terrasse untersagt. Es gibt viele schöne andere Ideen. Bitte informieren Sie unbedingt Ihre Trauzeugen darüber, da Sie als Brautpaar nicht immer wissen, was Ihre Gäste planen. Bei Benutzung von Konfetti, außergewöhnlicher Verschmutzung oder jeglicher Beschädigung haftet der Veranstalter und wir berechnen eine Reinigungspauschale von mindestens 400 €.

Wir suchen noch andere Partner, wie z. B. einen Limousinenservice, Künstler, Tauben etc. Können Sie hierzu Kontakte empfehlen?

Selbstverständlich kennen wir zu fast jedem Ihrer Wünsche einen verlässlichen Partner und geben Ihnen gerne Kontaktdaten weiter. Sprechen Sie uns hierzu bitte an.



Auftragsbestätigung & Auftrag

Ihr habt euch für uns entschieden und wollt euren Traumtag bei uns verbringen. Wir freuen uns sehr diesen veranstalten zu dürfen und benötigen dafür einfach nur die unterschriebene Auftragsbestätigung. Damit ist die Veranstaltung gebucht und 10 % des Mindestkonsums werden als Anzahlung fällig. Der volle Mindestkonsum ist 6 Wochen vor der Veranstaltung fällig.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

DEKORATION

Müssen wir selbst dekorieren?

Unser Dekorationsteam steht Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Tisch- und Raumdekoration zur Seite. Um alles perfekt und unkompliziert zu gestalten, haben wir die beliebtesten Dekoartikel in einer Pauschalen zusammengefasst. Natürlich dekoriert unser Dekorationsteam die Tische und den Raum so, wie es vorher abgesprochen wurde.



DEKORATIONSPAUSCHALE „ALL INCLUSIVE“

Gilt für Tische mit mind. 8 Personen

- Raumausleuchtung mit LED Strahler in Farbe
- Weiße Tischdecken und Servietten (Stoff)
- Deko für 5 Stehtische passend zur Tischdekoration
- Individuelle Dekoration nach Absprache mit unserer Dekorationsabteilung

Preis: ab 25,00 € p.P.

Auch für Ihre außergewöhnlichen und individuellen Ideen steht Ihnen unsere Dekorationsabteilung zur Verfügung.

Gibt es die Möglichkeit, die Dekoration in der Planungsphase zu sehen?

Ja, zu Beginn eines jeden Jahres haben Sie die Möglichkeit, Ihre individuelle Tischdekoration in einem persönlichen Termin während unserer Deko-Schautage zusammenzustellen. Am Tag Ihrer Veranstaltung müssen Sie sich also um nichts kümmern.

Können Sie unsere Namensschilder aufstellen?

Für zusätzliche Dekorationsarbeiten, die von unserem Team in Ihrem Auftrag vor der Veranstaltung durchgeführt werden, berechnen wir 30 € pro Arbeitsstunde. Darunter fallen beispielsweise folgende Aufgaben: verteilen Namensschilder, Gastgeschenke, Gästebuch.





MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Tomaten – Melone – Salat
Mozzarella | Riesengarnelen

Zanderfilet
Rote Bete Risotto | Walnussveloute

Maishähnchen
Pomme Macaire | Estragon Sauce

Mousse au Chocolat
Valrhona Schokolade

MENÜ 2

Wildkräutersalat
Zitronenmelissen Vinaigrette | Jakobsmuscheln

Loup de Mer
Geschmolzene Tomaten | Erbsenrisotto |
Zitronen – Beurre Blanc

Rinderfilet
Portweinjus | Kartoffelmousseline | Sautierter Spitzkohl

Joghurtmousse
Mango | Maracuja | helle Valrhona Schokolade

Servierte Menüs sind ab 69 € pro Person erhältlich. Die aktuellen Preise erhalten Sie bei Angebotsabgabe.



HOCHZEITSBUFFET

ab 84,00 € pro Person

FINGERFOOD

Bitte wählen Sie eine Komponente. Jede weitere Komponente führt zu einem Aufpreis von 7,00 € pro Person.

- Flammkuchen
(Elsässer Art, mit Feta und Pepperoni)
- Herzhafte Blätterteig-Teilchen
(Mit Tomate, Spinat oder Käse)

VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen. Jede weitere Vorspeise führt zu einem Aufpreis von 5,50 € pro Person.

- Vitello Tonnato
- Dünn aufgeschnittener, hausgebeizter Lachs mit Zitronenscheiben und Tafelmeerrettich
- Krabbencocktail
- Bresaola mit Rucola und Parmesan mit feinem Balsamicodressing garniert
- Rinder-Carpaccio klassisch mit Rucola, Parmesanspänen, Pinienkernen und Olivenöl
- Antipasti (Paprikaspitzen, Champignons und Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt)
- Tomate Mozzarella
- Blattsalate mit Hausdressing und Vinaigrette
- Kalabrischer Bauernsalat garniert mit Fetakäse, Paprika, Oliven und Gurken
- Rote Bete Carpaccio mit Rotweinscharlotten
- Melonenspalten und Parmaschinken
- Kürbiscrèmesuppe (saisonal)
- Melonencarpaccio mit Scampi
(Aufpreis 5,00 € pro Person)

HAUPTSPEISEN

Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen. Jeder weitere Hauptgang führt zu einem Aufpreis von 7,00 € pro Person.

FISCH

- Wolfsbarschfilet auf Safranfenchel mit Karotte und Weißweinveloutee (Aufpreis 6,50 € pro Person)
- Lachs auf Blattspinat mit Weißweinsauce
- Dorade auf mediterranem Gemüse
- Kabeljau auf Traubensauerkraut mit Vermouthsauce

FLEISCH

- Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Bechamel-Sauce
- Gratiniertes Hähnchen mit Aubergine und Tomatensauce
- Barolobraten
- Boeuf Bourguignon
- Roastbeef in Scharlotten-Steinpilzkruste frisch am Buffet tranchiert (Aufpreis 7,00 € pro Person)
- Osso Buco (Aufpreis 5,00 € pro Person)
- Kalbskarree mit Sauce Bernaise frisch am Buffet tranchiert (Aufpreis 8,00 € pro Person)

VEGETARISCH

- Gemüselasagne
- Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
- Auberginen mit Cous-Cous und Paprika gefüllt

-
- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce
 - Gebackener Mozzarella auf Ratatouille

LIVE-GRILLSTATION *(Aufpreis 13,00 € pro Person)*

- Weiße und Rote Merguez und Käsegriller
- Rinderfilet *(Aufpreis 11,00 € pro Person)*
- Lammlachse
- Marinierte Hähnchenbrust mit Paprika
- Schweinerückensteak (Schwenker) Idar-Obersteiner Art
- Ganze Seite Lachs mit Kräutern mariniert
- Marinierte Rumpsteaks
- Garnelen *(Aufpreis 10,00 € pro Person)*
- In Kräuter gegrilltes Pollo Fino in würziger Marinade
- Gemüsespieße

BEILAGEN

Bitte wählen Sie 3 Beilagen. Jede weitere Beilage führt zu einem Aufpreis von 4,00 € pro Person.

- Gemüse der Saison
- Gefüllte Tomaten
- Rosmarinkartoffeln
- Reis
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Blattsalat mit Vinaigrette und Hausdressing

DESSERT

Bitte wählen Sie maximal 2 Dessert. Jedes weitere Dessert führt zu einem Aufpreis von 4,00 € pro Person.

- Schoko-Karamell Brownie
- Tiramisu im Gläschen
- Mousse au chocolat im Gläschen
- Creme brûlée im Gläschen
- Joghurtmousse/ Eingelegte Ananas im Gläschen
- Topfenmousse mit roten Beeren
- Panna Cotta mit roten Beeren im Gläschen
- Obstsalat im Gläschen

ALTERNATIV ZU DEN DESSERTS (1x):

- Eiswagen mit 6 Sorten nach Wahl, Toppings und Saucen *(Im Restaurant wird das Eis anstatt im Wagen in der bereits bestehenden Eistheke serviert)*

ZUSÄTZLICH ODER ALS MITTERNACHTSSNACK:

- Candybar ab 285 €
- Käsespiegel mit 10-facher Auswahl an Edelkäsen mit Trauben und Feigensenf *(10,00 € pro Person)*
- Obstplatte *(6,00 € pro Person)*
- Currywurst rot, weiß oder gemischt mit Baguette *(8,00 € pro Person)*
- Gulaschsuppe mit Baguette *(8,50 € pro Person)*
- Chili con Carne mit Baguette *(8,50 € pro Person)*
- Chili sin Carne mit Baguette *(8,50 € pro Person)*

HOCHZEITSESEN

Unser Buffet-/Menüwunsch weicht von den Gerichten auf der Speisekarte ab. Können wir ein individuelles Buffet zusammenstellen?

Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren Wünschen und werden gerne erneut kreativ. Senden Sie uns Ihr Traummenü einfach per E-Mail zu.

Wir haben uns für ein Buffet entschieden, hätten aber gerne zu Beginn eine Vorspeise serviert. Ist das möglich?

Keine Frage! Kombinationen aus Menüs und Buffets sind sehr beliebt und grundsätzlich möglich.

Gibt es eine Möglichkeit, das Essen vor der Veranstaltung zu probieren?

Gerne laden wir Sie mit Ihrer Familie bis zu 6 Personen ein, Ihr Menü oder Buffet zu verkostigen. Hier berechnen wir nur die Hälfte des Menü-/Buffetpreises. Jede weitere Person berechnen wir in Höhe des Menü-/Buffetpreises. Damit wir uns auch ausreichend Zeit nehmen können, ist eine Reservierung von Montag bis Donnerstag im Rahmen der normalen Restaurantöffnungszeiten möglich. Buffets werden an unserem Hochgenussabend verkostigt.

Müssen wir das Menü/Buffet buchen, wenn uns beim Probeessen aufgefallen ist, das wir etwas anderes wünschen?

Natürlich können Sie Änderungen vornehmen. Gerne beraten wir Sie oder schicken Ihnen neue Vorschläge zu.

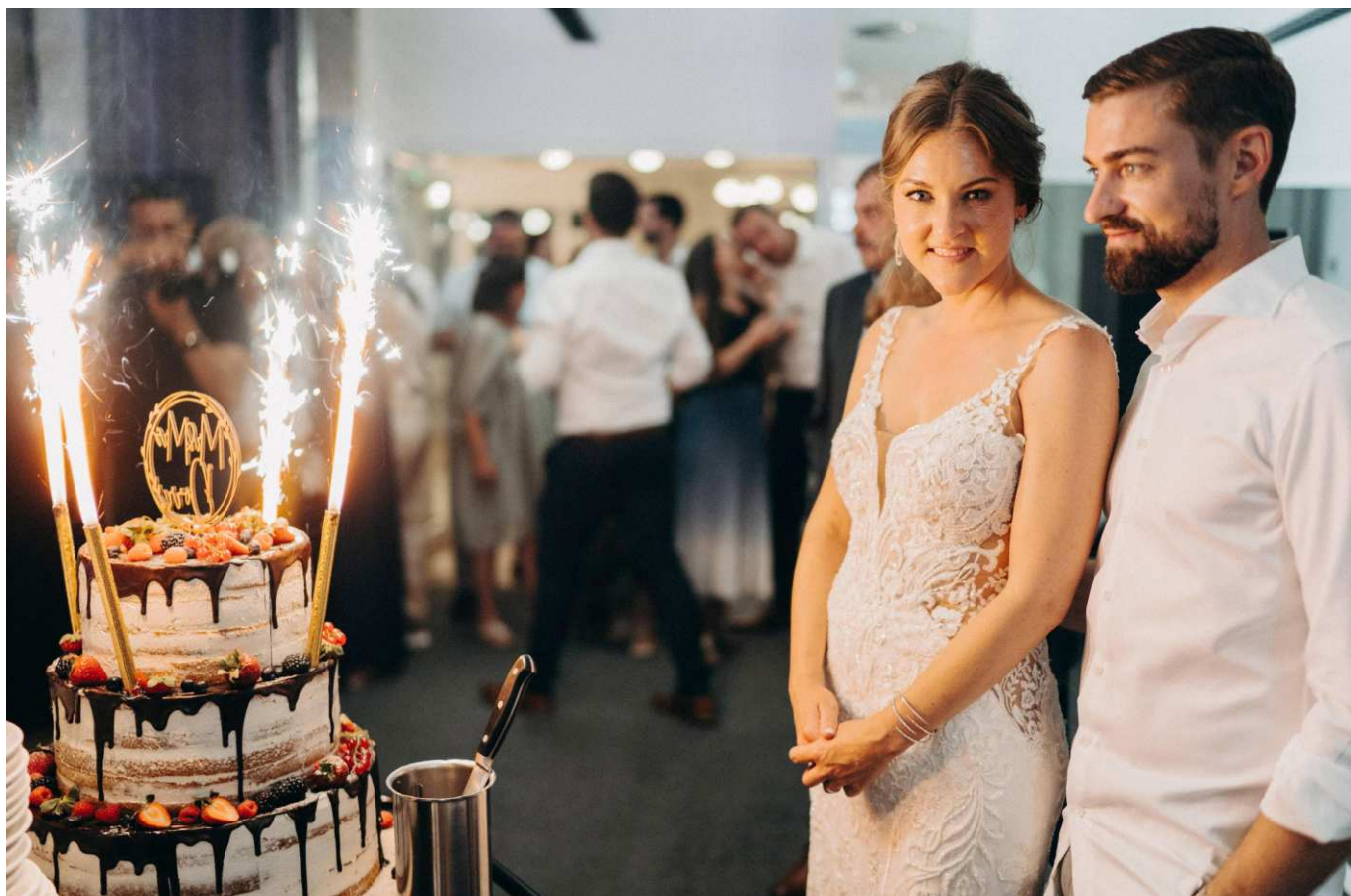
Müssen wir für Kinder den vollen Preis bezahlen?

Kleinkinder, die noch im Kinderwagen bzw. Kinderhochstuhl sitzen, werden bei den Pauschalen nicht berechnet. Kinder, die auf einem Stuhl sitzen und ein Gedeck bekommen, berechnen wir bis zum Alter von 10 Jahren beim Buffetpreis mit der Hälfte des regulären Preises und bei der Dekopauschale mit vollem Preis. Wenn Sie sich für ein serviertes Menü entschieden haben, wird das berechnet, was das Kind bestellt.

Wird das Buffet direkt nach dem Essen abgeräumt?

Nein, das Buffet bleibt eine Weile stehen. In der Regel wird der jeweilige Gang nach einer Stunde abgebaut. Wir sorgen in der Zwischenzeit nur dafür, dass es appetitlich bleibt, sprich säubern und entfernen leere Platten etc.





Können wir ein Kuchenbuffet/ unsere Torte mitbringen?

Ja natürlich! Wir erheben für den Service (Bereitstellung von Geschirr, Lagerung, Servieren und schneiden des Kuchens) erheben ein kleines Teller geld pro Person.

TELLER GELD

Torte mit 3 Fontänen serviert	4,00 € p.P.
Bei mitgebrachtem Kuchenbuffet	6,00 € p.P.

Alternativ bereiten wir Ihnen gerne unsere



Eistorte als Hochzeitstorte zu.

Sie können die Torte auch mehrstöckig bestellen und Ihre liebsten Eissorten verarbeiten. Bei einer Eistorte aus unserer eigenen Manufaktur berechnen wir selbstverständlich kein Teller geld.

GETRÄNKE

Können nach Ablauf der Pauschale die Getränke nach Verbrauch abgerechnet werden?

Eine Verbrauchsabrechnung nach Ende der Pauschale ist nicht möglich.

Wie ist das mit Digestiv oder Spirituosen?

Die Regelung geben Sie vor.

Es gibt folgende Möglichkeiten:

1. Spirituosen werden ohne zeitliche Begrenzung angeboten und nach Verbrauch abgerechnet.
2. Nach dem Essen geht lediglich eine Runde mit Digestiven auf die Gesamtrechnung. Wenn jemand außerhalb dieser Zeit etwas möchte sind die Gäste Selbstzahler.
3. Digestive und Spirituosen zahlen die Gäste selbst.



GETRÄNKEPAUSCHALE „BASIC“

- Alkoholfreie Getränke (Wasser, Softdrinks)
- Biere
- Bankettweine & Haussekt
- Heißgetränke
- Aperol Spritz, Hugo und Lillet Wild Berry

Preis: 59,00 € p.P.

Verlängerung: 5,00 € p.P. und angefangene Stunde

GETRÄNKEPAUSCHALE „LONGDRINK“

- Getränkepauschale „basic“
- + 3 Sorten Longdrinks

Preis: 69,00 € p.P.

Verlängerung: 6,00 € p.P. und angefangene Stunde

GETRÄNKEPAUSCHALE „COCKTAIL“

- Getränkepauschale „basic“
- + 3 Sorten Longdrinks
- + 3 Sorten Cocktails

Preis: 79,00 € p.P.

Verlängerung: 7,00 € p.P. und angefangene Stunde

GETRÄNKEPAUSCHALE „KIDS“

Für Kinder von 4-15 Jahren

- Alkoholfreie Getränke (Wasser, Softdrinks)
- Heißgetränke

Preis: 17,00 € p.P.

Verlängerung: 3,00 € p.P. und angefangene Stunde

Die Pauschalen gelten jeweils im Zeitraum von 8 Stunden





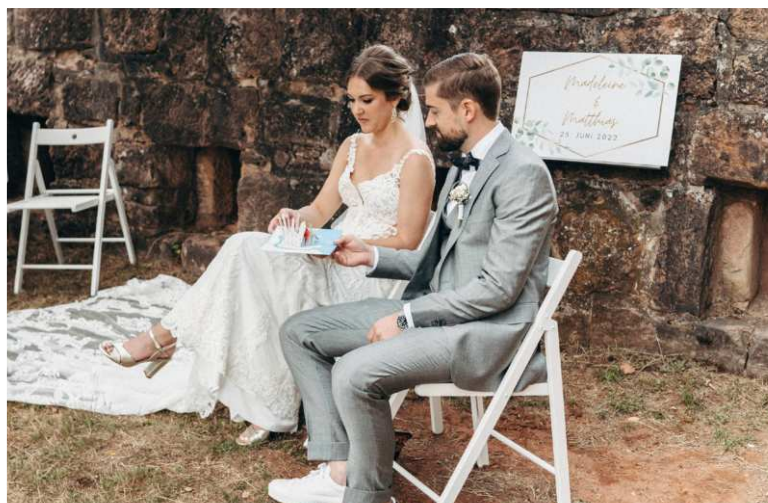
FREIE TRAUUNG

Falls Ihr eine freie Trauung bei uns feiern möchtet, bieten die Terrasse des Restaurants, oder auch die des Ballsaals dafür die perfekte Location.

Auch in den Ruinen der ehemaligen Hohenburg, die sich direkt neben dem Hotel befinden, kann eine freie Trauung durchgeführt werden.

Wir verfügen über Stühle und verschiedene Traubögen, die den passenden Rahmen für eure freie Trauung bieten.

Bei einer freien Trauung auf unserer Terrasse, berechnen wir 15,00 € p.P. inklusive Wasser, weiße Klappstühle und Traubogen (ohne Deko).







SCHLOSSBERG

HOTEL HOMBURG

IHRE FEIER - UNSERE *Herzens* ANGELEGENHEIT

Schlossberg-Homburg GmbH
Schlossberg-Höhen-Str. 1
D-66424 Homburg

Tel 0 68 41/6 66-0 • Fax 0 68 41/6 66-700
info@schlossberghotelhomburg.de
www.schlossberghotelhomburg.de

Alle Preise gelten inklusive der aktuell geltenden Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.