

*Eventtenne*  
HOCHZEITEN • EVENTS • TAGUNGEN



*Sure*  
**HOCHZEIT** IN DER  
**EVENTTENNE**



“Die Erfahrung lehrt uns, dass die Liebe nicht darin besteht, dass man einander ansieht – sondern dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt.“

## LIEBES BRAUTPAAR,

Sie haben diesen einen Menschen gefunden um Ihr Glück zu teilen und mit ihm Ihr Leben und Ihre Zukunft gemeinsam zu gestalten.

Wir freuen uns, dass Sie den ersten Schritt in eine aufregende und wunderschöne Reise gemacht und den Entschluss gefasst haben, Familie und Freunde an Ihrem Glück teilhaben zu lassen und an diesem ganz besonderen Tag – Ihrem Hochzeitstag!

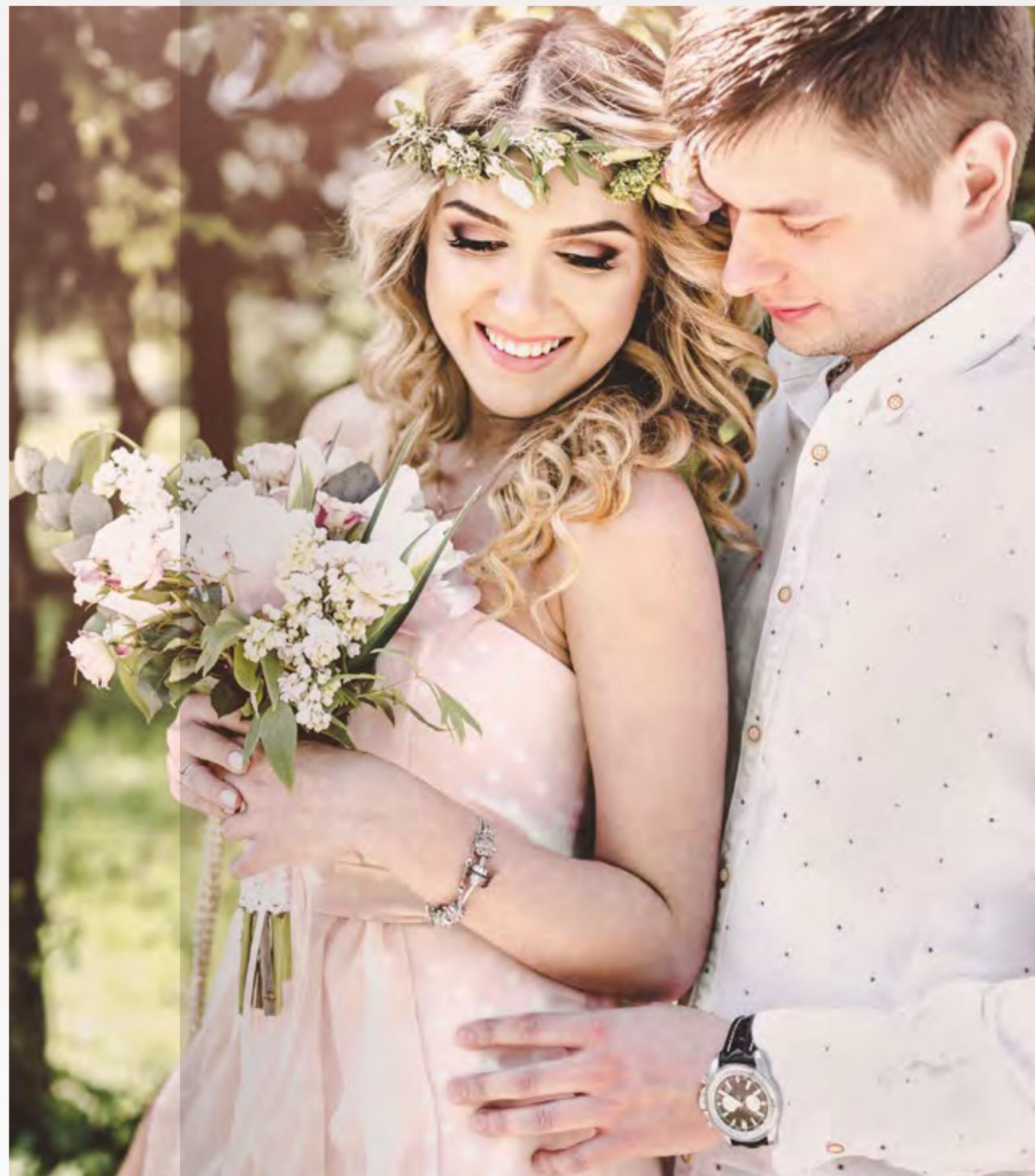
Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie und Ihre Gäste in eine ganz besondere Genusswelt zu entführen. Besonders an Ihrem schönsten Tag im Leben möchten Sie sich unbesorgt auf Ihre Feier freuen und Ihre Hochzeit mit den Gästen feiern und genießen. Wir Stefanie und Markus Schauer mit dem gesamten Team gestalten für Sie einen unvergesslichen, besonderen Tag mit hervorragender Gastronomie sowie erstklassigem und herzlichem Service, in dem Sie und Ihre Wünsche im Mittelpunkt stehen.

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Seiten inspirieren und steigen Sie in die Hochzeitswelt der Eventtenne mit ein. Für Fragen und Wünsche, aber auch für Anregungen stehen wir immer an Ihrer Seite und freuen uns schon heute, mit Ihnen gemeinsam Ihre Traumhochzeit zu planen und zu gestalten.

*Familie Schauer*

# INHALT

<b>01 UNSERE PHILOSOPHIE</b>	<b>6</b>
<b>02 DIE EVENTTENNE</b>	<b>8</b>
Die Umgebung	10
Die Eventtenne – das Herzstück	12
Das Loft	14
Der Außenbereich	16
Mobiliar & Ausstattung	18
Preise	20
Hausregeln	22
Trauung	24
<b>03 EXTERNE SERVICELEISTUNGEN</b>	<b>26</b>
Unsere Empfehlungen	28
<b>04 CATERING</b>	<b>30</b>
Speisen	32
Aperitif	32
Suppen	34
Salate & Vorspeisen	36
Hauptspeisen	38
Desserts	40
Menü- und Buffetinspirationen	42
Mitternachtssnack	46
Getränke	48
Weine	50
Service & Preise	54
<b>KOSTENBEISPIEL</b>	<b>56</b>
<b>NOTIZEN</b>	<b>58</b>



# 01

## UNSERE PHILOSOPHIE

*Wir pflegen  
das Miteinander*

Wir begleiten jedes Hochzeitspaar von der ersten Planung bis zur Durchführung der Feier. Wenn wir Nachts, am Ende der Hochzeit, dem Brautpaar zum Abschied die Hände reichen, wollen wir Freunden die Hände schütteln und keinen Kunden. Die Eventtenne steht mit ihrem Namen für höchste Qualität, persönlichen und fachlich kompetenten Service, Kreativität und Innovation.

### REGIONALITÄT

Wir arbeiten mit einem eingespielten Team und ausgewählten regionalen Lieferanten und Anbietern, mit Freunden, die unsere Leitsätze teilen, die gemeinsam mit uns erst dann zufrieden sind, wenn unsere Gäste es auch sind.



# 01

## EIN PREIS - DREI TAGE

Unsere Location steht Ihnen das komplette Wochenende zur Verfügung.

Freitag: 10:00 bis 17:00 Uhr | Aufbau & Dekoration

Samstag: bis 2:00 Uhr | Traumhochzeit

Sonntag: bis 12:00 Uhr | Abbau

## EXKLUSIV

Während der Mietdauer steht das komplette Areal exklusiv für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung. Sie können bei uns ungestört feiern und bis 02:00 Uhr den Abend ausklingen lassen.

# 02

# 03

## ALLES INKLUSIVE: MOBILIAR & AUSSTATTUNG

Tische & Stühle in verschiedenen Varianten, sowie eine atmosphärische Beleuchtung gehören zur Grundausrüstung.

## EIGENES CATERING-UNTERNEHMEN

Wir selbst stellen ein hervorragendes Catering mit frischen Produkten aus der Region. Unsere freundlichen und geschulten Servicemitarbeiter sorgen für die Zufriedenheit Ihrer Gäste.

# 04

# 05

## FAIRE GETRÄNKE-PAUSCHALEN

Mit unseren Getränkepauschalen und Getränkesicherheiten sind Sie immer auf der richtigen Seite. Wir haben für Sie eine Lösung ohne böse Überraschungen.

# 02

## ROMANTIK ZUM ANFASSEN

### *Die Eventtenne*



Für Ihre ganz individuelle Hochzeitsfeier von 25 bis 140 Gästen bietet unsere Eventtenne mit Ihrem außergewöhnlichen Sichtdachstuhl und der romantischen Steinmauer eines über 100-jährigen Hopfenstadels die ideale Kulisse für Ihre Traumhochzeit. Der schöne Innenhof mit den weitläufigen Grünflächen und der großen Steinterrasse, sowie das angrenzende Eventloft lädt zum Verweilen und Feiern ein.

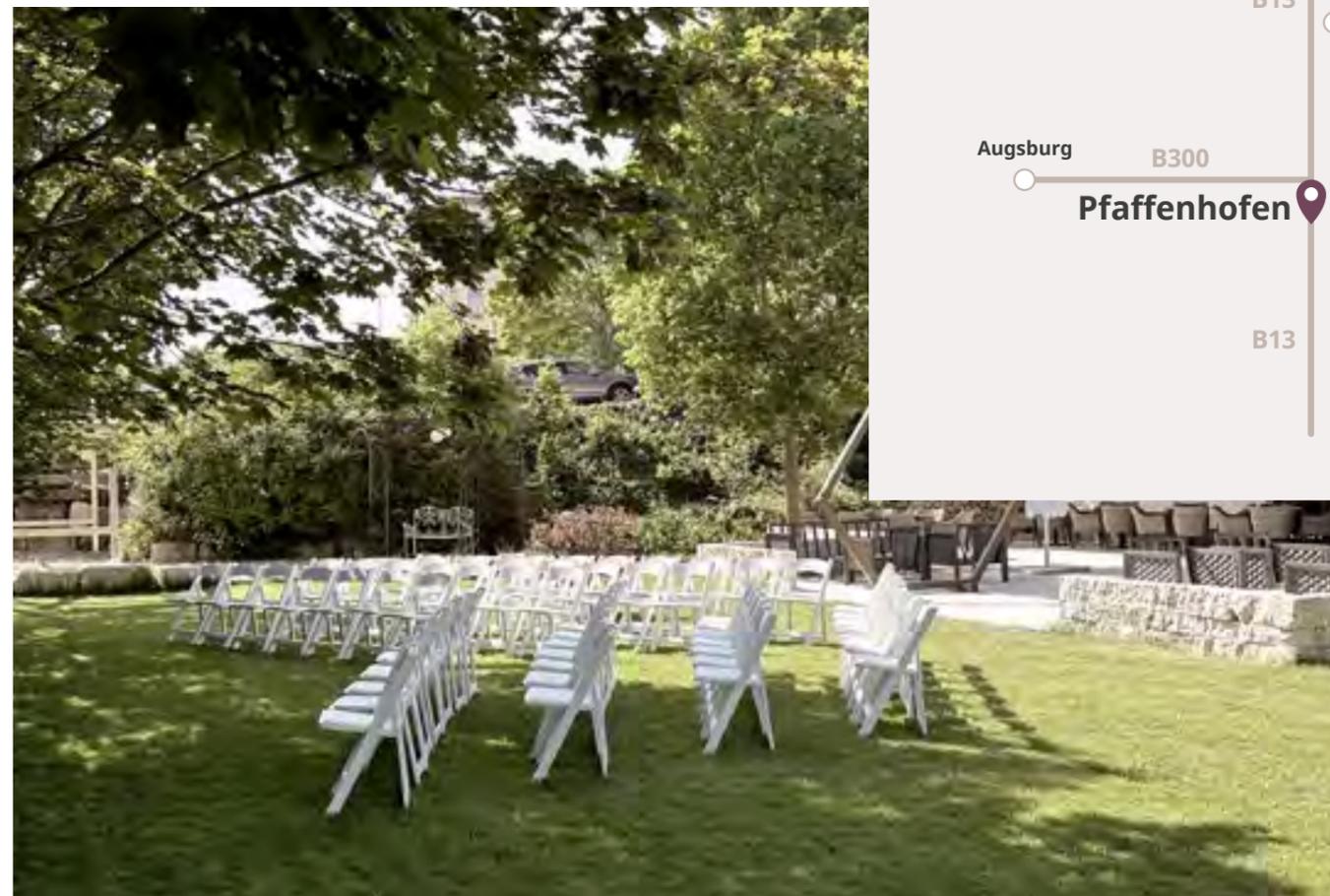


# DIE UMGEBUNG

## *Idylle pur*

### PFAFFENHOFENER UMLAND

Der Landkreis Pfaffenhofen a. d. Ilm liegt in Bayerns Mitte zwischen den Großstädten München und Nürnberg. Im Norden grenzt er direkt an die schöne Stadt Ingolstadt an. Pfaffenhofen ist Gewinner des LivCom-Awards als „lebenswerteste Kleinstadt der Welt“.



### LAGEPLAN UND ANBINDUNG

Unsere Eventtenne liegt eingebettet in die malerische Hügellandschaft der Hallertau, zwischen München und Ingolstadt. Die Anbindung über die A9 ermöglicht eine schnelle und unkomplizierte Anreise. Auch verfügt Pfaffenhofen über eine sehr gute Bahnanbindung.



**EVENTTENNE - HOCHZEITEN | EVENTS | TAGUNGEN**  
Lebzelterstraße 8 | 85276 Pfaffenhofen

**Von München kommend**  
Anfahrt mit dem PKW:  
ca. 35 Minuten  
Entfernung: ca. 50 Kilometer

**Von Ingolstadt kommend**  
Anfahrt mit dem PKW:  
ca. 30 Minuten  
Entfernung: ca. 40 Kilometer



# DIE TENNE

## Das Herzstück

350 m<sup>2</sup> 140 Gäste

Rustikal-moderne Balkenkonstruktion nach altem Vorbild | historische Steinmauer | große Bar | Barrierefreier Zugang | Atmosphärisches Lichtkonzept | Tageslicht | Eichenparkett mit Fußbodenheizung | ökologische Wärmedämmung | Flexible Bestuhlung und Ausstattung



### Das sagen unsere Kunden

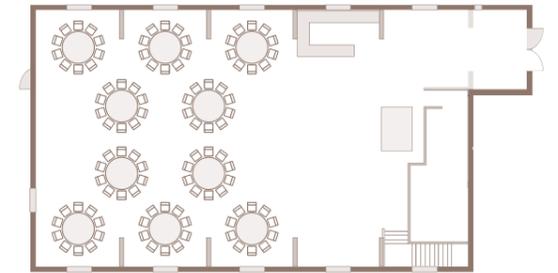
Die Eventtenten ist eine absolut traumhafte Location und dem Ganzen wird durch Markus Schauer und seinem genialen Team das i-Tüpfelchen aufgesetzt!

JULIA & MAX

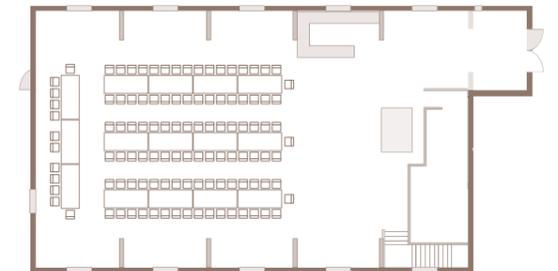


## BESTUHLUNGSPLÄNE

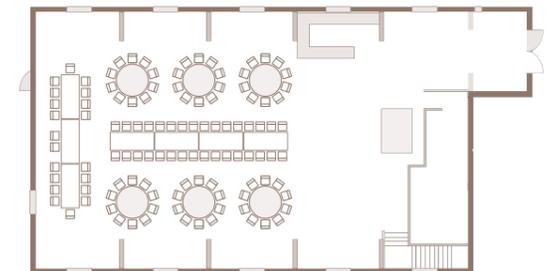
Sie können je nach Gästeanzahl die Tische beliebig kombinieren und Ihre individuelle Tischordnung planen.



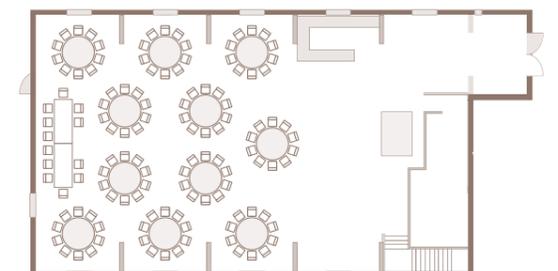
100 Sitzplätze



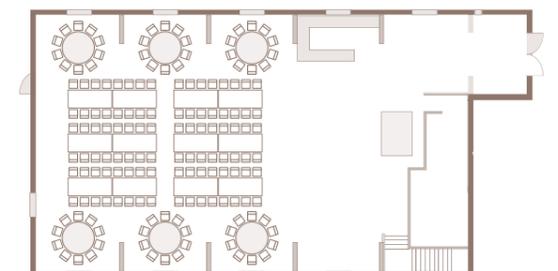
110 Sitzplätze



112 Sitzplätze



120 Sitzplätze



100 - 140 Sitzplätze

### Legende

-  Echtholztisch 250 × 105 cm (8-10 Gäste/Tisch)
-  Runder Tisch Ø 180 cm (8-10 Gäste/Tisch)
-  Stehtisch Ø 80 cm (3-5 Gäste/Tisch)

# DAS LOFT

## Moderner Flair

175 m<sup>2</sup>

100 Gäste  
Partybestuhlung

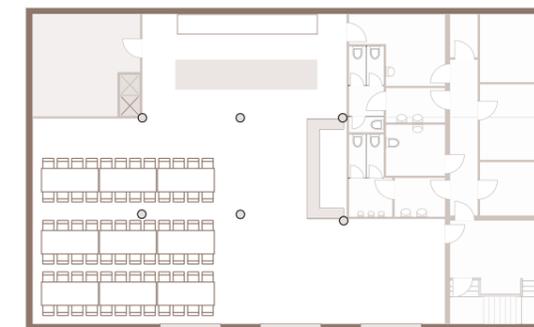
30 - 60 Gäste  
Bankettbestuhlung

Moderner Industrial-Style | große Showküche  
Eventbar | Holzparkett mit Fußbodenheizung  
moderne atmosphärische Beleuchtung  
flexible Bestuhlung

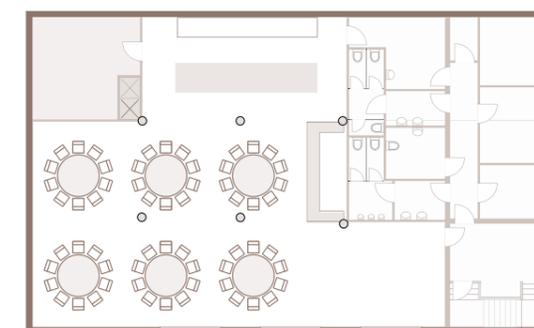


### BESTUHLUNGSPLÄNE

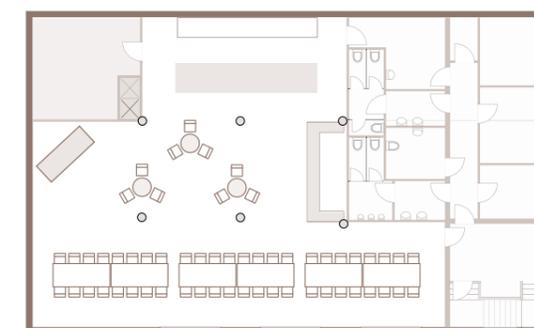
Ob Gala- oder eine lockere Partybestuhlung  
Im Eventloft haben Sie viele tolle Möglich-  
keiten für Ihre Veranstaltung.



60 Sitzplätze



60 Sitzplätze



50 Sitzplätze

#### Legende

-  Echtholztisch 250 × 105 cm  
(8-10 Gäste/Tisch)
-  Runder Tisch Ø 180 cm  
(8-10 Gäste/Tisch)
-  Stehtisch Ø 80 cm  
(3-5 Gäste/Tisch)

# DER AUSSENBEREICH

## Chill-out ...

ca. 1.000 m<sup>2</sup> 60 - 140 Gäste

Zu unserer Location gehört u. a. eine große Steinterrasse und ein eingewachsener Naturgarten. Auf unserem weitläufigen Freigelände finden Sie Platz für einen entspannten Nachmittag, Freie Trauungen, Fotoaufnahmen und vieles mehr.



## DIE SÜD-TERRASSE

220 m<sup>2</sup>

Mediterrane Sonnenterrasse, teilweise über-dacht, Sonnenschirme, flexible Bestuhlung, Ambientebeleuchtung

## DIE GRÜNFLÄCHEN

600 m<sup>2</sup>

Gepflegte Rasenfläche vor der Terrasse und neben der Eventtenne. Ideal im Sommer für freie Trauungen



## DIE LOUNGE-TERRASSE

40 m<sup>2</sup>

Raucher- und Loungebereich zum Verweilen vor der Eventtenne



## DER PAVILLON

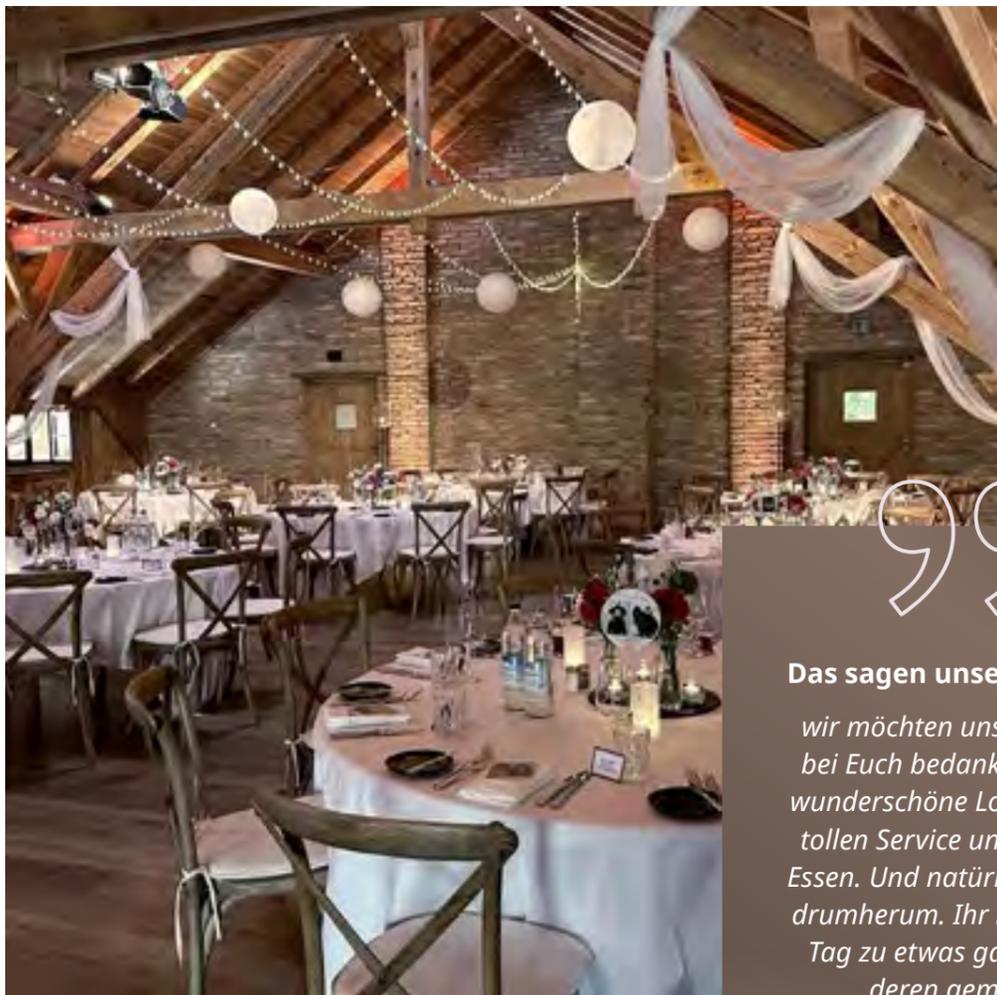
75 m<sup>2</sup>

Überdachter Bereich für Freie Trauung, Ambientebeleuchtung bis max. 110 Gäste

# MOBILIAR & AUSSTATTUNG

## So sieht's aus

Für Ihre Hochzeit haben Sie die Wahl verschiedener Stile und Bestuhlungsvarianten. In der Locationmiete sind einiges an Mobiliar und Ausstattung für die jeweils gebuchte Gästeanzahl enthalten. Für unvergessliche Erinnerungen und die schönsten Momente auf der Feier können wir zusätzlich eine Fotobox, große „LOVE“-Buchstaben oder ein Feuerherz zur Verfügung stellen.



### Das sagen unsere Kunden

*wir möchten uns herzlichst bei Euch bedanken. Für die wunderschöne Location, den tollen Service und das gute Essen. Und natürlich für alles drumherum. Ihr habt diesen Tag zu etwas ganz besonderen gemacht!*

**JESSY & MICHI**



## WEITERE ASSETS & GIMMICKS

### Fotobox oder Magic Fotospiegel

- › Auswahl an Utensilien
- › Druckflatrate
- › Auf- & Abbau
- › Support vor Ort
- › Digitaler Fotospeicher

### 360° Fotobooth

Eine neue ganz besondere Art die Stimmung und die Gäste „aufzufangen“

Kombination 360° Fotobooth am Nachmittag und Fotobox für den Abend

### LOVE Buchstaben

Große LOVE Buchstaben inkl. Beleuchtung

### Feuerherz

Die flammende Liebe! Nachts immer ein Hingucker

### Beamer & Leinwand

**Feuersäulen** (Brenndauer ca. 3 – 4 Stunden)

## MOBILIAR

### Tenne & Loft (im Locationpreis enthalten)

- › Weiße Hochzeitsstühle oder Echtholzstühle
- › Runde Tische für 8 – 10 Gäste
- › Bankett-Tische für 6 Gäste
- › Tische für Geschenke, Kuchenbuffet u. v. m.
- › Atmosphärische Beleuchtung
- › 5 Kinderstühle
- › 10 Barhocker

### Terrasse (im Locationpreis enthalten)

- › 10 Outdoortische für je 4 Gäste
- › Bequeme Loungegarnitur
- › Raucherlounge
- › 2 große Sonnenschirme
- › 10 Stehtische

### Freie Trauung (nicht im Locationpreis enthalten)

- › Romantische weiße Klappstühle
- › Traubogen Octagon aus Holz
- › Traubogen Gold aus Metall
- › Anlage für Trauredner (in)
- › Aktivbox mit 2 Eingängen und einem Handmikro



# RAUMMIETEN UND PREISE FÜR AUSSTATTUNG\* *Auf einen Blick*



**HIA**  
Im Mietpreis sind  
Möbiliar und  
Ausstattung bereits  
inklusive.

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt, sowie der Endreinigung im normalen Bereich nach besenreiner Übergabe. Bei extremen Verschmutzungen erlauben wir uns eine Sonderpauschale von 400,- € für die Reinigung in Rechnung zu stellen.

\*Preisänderungen vorbehalten

## RAUMMIETE EVENTTENNE (KOMPLETTES AREA)

### April bis Oktober

Wochenende (Fr. Aufbau, So. Abbau)	3.900,00 €
Montag bis Donnerstag	pro Tag 2.200 €

### November bis März

Wochenende (Fr. Aufbau, So. Abbau)	2.900,00 €
Montag bis Donnerstag	pro Tag 2.200 €

## RAUMMIETE LOFT (INKL. TERRASSEN)

Ganzjährig (nur zu mieten von Mo. – Fr.)	pro Tag 1.200,00 €
--	--------------------

## AUSSTATTUNG

Fotobox inkl. Highspeeddrucker	320,00 €
360° Fotobooth	350,00 €
MAGIC Fotospiegel ein Highlight für Ihre Veranstaltung	450,00 €
LOVE Buchstaben	125,00 €
Feuerherz	95,00 €
Beamer & Leinwand	50,00 €
Feuersäulen	45,00 €

## FREIE TRAUUNG

Pavillon (max. 110 Plätze)	185,00 €
Romantische weiße Klappstühle	3,80 €
Traubogen Octagon aus Holz	65,00 €
Traubogen Gold aus Metall	75,00 €
Anlage für Trauredner (in)	69,00 €

# HAUSREGELN

... die Sie beachten müssen.

Natürlich gibt es auch bei uns einige wenige Dinge, die Ihr beachten müsst. Gemeinsam möchten wir das volle Potenzial unserer Location ausnutzen, um einmalige Erlebnisse zu schaffen.



## AUF- UND ABBAU

Soweit nicht anders vereinbart, steht Ihnen die Tenne (OG) am Freitag von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr für den Aufbau und zur Dekoration zur Verfügung. Für den Abbau haben Sie bis Sonntag um 12:00 Uhr Zeit.

## CATERING

Erleben Sie Ihren großen Tag als lukullisches Highlight mit unserem hauseigenen Cateringservice „Genusskünstler - Catering & Events“. Unsere Köche verwöhnen Sie mit raffinierter Küche und stets frischen und ausgewählten Produkten aus der Region. Geschulter, aufmerksamer und herzlicher Service hat bei uns absolute Priorität

## BUCHUNG/TERMINE

Gerne geben wir Ihnen auf Ihren Wunschtermin eine Reservierung für maximal 10 Tage. Sollte innerhalb der Optionsfrist keine Buchung erfolgen, geben wir den Termin wieder frei.

## SERVICEPARTNER

Bitte haben Sie Verständnis, dass Catering und Service in Eigenregie nicht möglich ist. Bei sonstigen Leistungen, wie Blumenschmuck, Musik, Trauredner etc. sind Sie absolut frei und können dies selbstverständlich in Eigenregie organisieren.

## PARKPLÄTZE

Im Innenhof, aber auch vor der Eventtenne stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

## RAUCHEN

In den Räumlichkeiten der Eventtenne und Loft ist das Rauchen nicht gestattet. Der Konsum von Cannabis ist auf dem ganzen Gelände untersagt.

## FEUERWERK

Ein Feuerwerk ist aufgrund unserer Umwelt von der Stadt Pfaffenhofen nicht gestattet.

## SPERRSTUNDE

Bei uns können Sie bis um 2:00 Uhr ausgelassen feiern. Wenn um 2:00 Uhr die Musik verstummt und die Bar schließt, haben Sie noch die „Verabschiedungsstunde“ um Ihre Gäste zu verabschieden.

## „NO-GO'S“

Offenes Feuer, Sternwerfer (auch an Luftballons), Glitter, Konfetti im Innen- und Außenbereich, Wunderkerzen, Blütenblätter und Reis sind bei uns leider nicht erlaubt. Bei Einsatz dieser Streuartikel erlauben wir uns eine Reinigungspauschale von € 200,00 zusätzlich in Rechnung zu stellen.

## KERZENLICHT

Wir lieben Kerzenschein und natürlich sind Kerzen bei uns erlaubt. Bitte beachten Sie, dass diese in entsprechenden Gefäßen, bzw. Gläser stehen.

## HUNDE

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Gäste oder Servicepartner keine Hunde mitbringen. Aufgrund hygienischer Auflagen können wir Hunde auch im Außenbereich leider nicht gestatten.

## FREIFLÄCHE

Ihre Gäste und natürlich auch deren Kinder dürfen unsere Freiflächen genießen. Die Nutzung erfolgt auf eigene Gefahr. Eltern haften für Ihre Kinder

## GESCHENKE

Bitte tragen Sie Sorge dafür, dass alle Geschenke noch am gleichen Abend mitgenommen werden. Wir übernehmen keine Haftung für liegengeliebene Geschenke.

## MENÜAUSWAHL

Bei verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl ist es erforderlich, dass die Gäste zuvor abgefragt werden. Die Anzahl der jeweiligen Speisen benötigen wir mindestens 8 Tage vor der Veranstaltung in schriftlicher Form auf einem erstellten Sitzplan.

## TRINKGELD

Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben bleibt natürlich Ihnen überlassen. Wir leiten dies natürlich gerne an unsere Mitarbeiter weiter. Wenn ja, bitten wir Sie dies in Bar an unsere Veranstaltungsleitung auszuhändigen.

## Brautentführung/Weinstube

Für Brautentführungen/Weinstube haben wir in unseren Räumlichkeiten keine Möglichkeiten

*Vielen Dank!*

# WENN AUS ZWEI EINS WIRD

*Wir heiraten!*

## FREIE TRAUUNG

Natürlich haben Sie die Möglichkeit in unserer wundervollen Gartenanlage Ihre Freie Trauung durchzuführen. Bei schlechtem Wetter ist selbstverständlich ein Ausweichen in unser Pavillon möglich.



## KIRCHEN

Pfaffenhofen und das nähere Umland bietet eine Vielzahl von schönen Kirchen und ein Kloster.

### Stadtpfarrkirche (Pfaffenhofen)

[www.pfarrei-pfaffenhofen.de](http://www.pfarrei-pfaffenhofen.de)

Scheyerer Straße 4  
85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm

### Heiliggeist-Spitalkirche (Pfaffenhofen)

[pfaffenhofen.de/artikel/spitalkirche](http://pfaffenhofen.de/artikel/spitalkirche)

Hauptplatz 34  
85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm

### Wallfahrtskirche Hl. Pankratius in Herrrast (Ilmünster)

[www.erzbistum-muenchen.de](http://www.erzbistum-muenchen.de)

85304 Ilmmünster

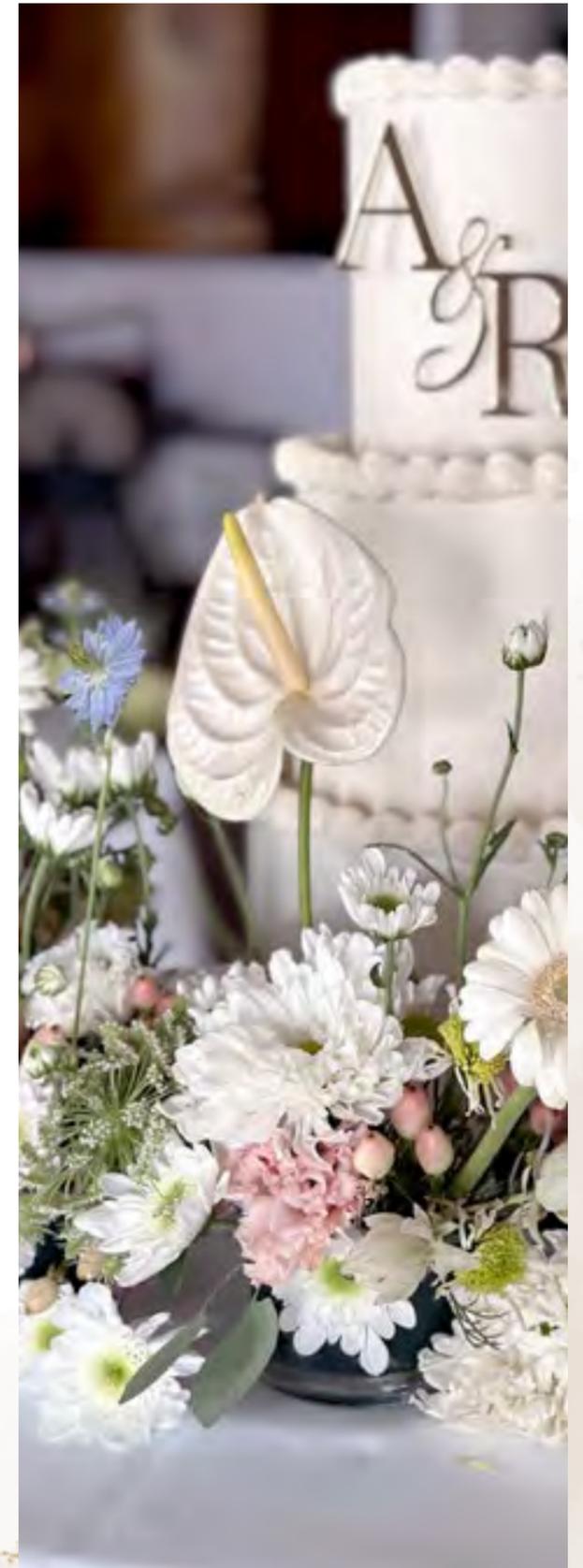
### Kloster Scheyern (Scheyern)

[www.kloster-scheyern.de](http://www.kloster-scheyern.de)

Schyrenplatz 1  
85298 Scheyern

## STANDESAMT PFAFFENHOFEN

Im historischen Rathaus, direkt am Hauptplatz von Pfaffenhofen befindet sich das Standesamt mit einem tollen Trauungszimmer



# 03

## EXTERNE SERVICE-LEISTUNGEN

### *Unsere Partner*



Viele Brautpaare wollen sich ganz auf die schönen Momente ihrer Hochzeitsfeier konzentrieren und keine Zeit mit nervenraubender Planung und Organisation verschwenden. In der Eventtenne ermöglichen wir Ihnen eine ganz entspannte Hochzeit, indem wir Sie tatkräftig in der Planungs- und Durchführungsphase unterstützen. Egal ob es sich um den Empfang, die freie Trauung oder die Hochzeitsfeier selbst handelt – wir haben nicht nur jede Menge kreative Ideen sondern auch **verlässliche Partner**, die für das Gelingen Ihrer Traumhochzeit sorgen.



# UNSERE EMPFEHLUNGEN *von Herzen*

## CATERING



### Genusskünstler Catering & Events

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie und Ihre Gäste in eine ganz besondere Genusswelt zu entführen. Besonders an Ihrem schönsten Tag im Leben möchten Sie sich unbesorgt auf Ihre Feier freuen und auf Ihrer Hochzeit mit den Gästen feiern. Wir gestalten für Sie einen unvergesslichen, besonderen Tag mit hervorragender Gastronomie und erstklassigem Service, in dem Sie und Ihre Wünsche im Mittelpunkt stehen.

[www.genusskuenstler.de](http://www.genusskuenstler.de) | [Kreuth 7a | 85391 Allershausen bei München](#)

## AUSSTATTUNG



**eventverleih**  
GESCHIRR & MÖBEL

### MS-Eventverleih

Bei uns können Sie alles mieten, was Sie für einen elegant gedeckten Tisch zusätzlich wünschen: Hochwertige Gläser, Porzellan in Hotelqualität, edles Besteck und Tischwäsche aus Damast. Auch besonderes Mobiliar wie Echtholztische, Vintagestühle bieten wir in unserem Portfolio an.

[www.ms-eventverleih.de](http://www.ms-eventverleih.de) | [Münchnerstraße 27 | 85391 Allershausen](#)

## HOTELS UND UNTERKÜNFTE

### Hotel Alea

[www.hotel-alea.de](http://www.hotel-alea.de)  
[Joseph-Fraunhofer-Str. 18 | 85276 Pfaffenhofen](#)

### Moosburger Hof

[www.moosburgerhof.de](http://www.moosburgerhof.de)  
[Moosburger Str. 3 | 85276 Pfaffenhofen](#)

### Straßhof

[www.hotel-strasshof.de](http://www.hotel-strasshof.de)  
[Siebenecken 1 | 85276 Pfaffenhofen](#)

## TAXIUNTERNEHMEN

### Brunos Kutsche

[www.brunoskutsche.de](http://www.brunoskutsche.de)  
0171 / 303 31 41

### Taxi Faltermeier

[www.taxi-faltermeier.de](http://www.taxi-faltermeier.de)  
08441 / 183 66

### Taxi Michi

[info@taximichi.de](mailto:info@taximichi.de)  
08441 / 879 19 82

## FOTOS & FILM

### Alex Gerrard

[www.alex-gerrard.com](http://www.alex-gerrard.com)  
[Fasanenweg 16 | 85276 Pfaffenhofen](#)

## DJ'S

### Happy Day Music

[www.happyday-musik.de](http://www.happyday-musik.de)  
[kontakt@happyday-musik.de](mailto:kontakt@happyday-musik.de)



### DJ Jules Tonic

[www.dj-julestonic.de](http://www.dj-julestonic.de)  
0176 / 64 07 26 84

### DJ Steffen Wagner

[steffenwagner@hotmail.de](mailto:steffenwagner@hotmail.de)  
0171 / 537 28 55

### DJ Chris

[www.weddingdjmunich.de](http://www.weddingdjmunich.de)  
0151 / 58 71 81 29

## Band's

### Sonic Super Band

[www.sonicsuperband.de](http://www.sonicsuperband.de)  
0151 / 22 68 72 17

### Candy Tunes

[www.candytunes.de](http://www.candytunes.de)  
0178/878 02 98

### Edelwuid Party & Weddingband

[www.edelwuid.de](http://www.edelwuid.de)  
0176/83 01 28 96

## FLORISTIK

### Birgit Schimmel

[www.birgit-schimmel.de](http://www.birgit-schimmel.de)  
[Bistumerweg 24 | 85276 Pfaffenhofen](#)

### Sarah Beck

[info@pureflowers.de](mailto:info@pureflowers.de)  
[Münchner Straße 7a | 85777 Kammerberg](#)

## HOCHZEITSTORTEN

### Le Petit Patisserie & Catering

[www.lepetit-patisserie.de](http://www.lepetit-patisserie.de)  
[Berghofstraße 2 | 85276 Pfaffenhofen](#)

## EVENTTECHNIK

### Ruland Veranstaltungstechnik

[www.veranstaltungstechnik-ruland.de](http://www.veranstaltungstechnik-ruland.de)  
[Ottostraße 28 | 85298 Scheyern](#)

## FREIE TRAUREDNER

### herzfeuerwerk – Melanie Vogten

[www.herzfeuerwerk.com](http://www.herzfeuerwerk.com)  
[Alexander-Pachmann-Str. 13b  
85716 Unterschleißheim](#)

### Hochzeitsredner Chris Tannek

[www.einfach-chris.de](http://www.einfach-chris.de)  
[Teplitzer Ring 1b | 85221 Dachau](#)

# 04

## CATERING

### Erstklassiger Service



Bei Genusskünstler Catering & Events stehen Sie mit Ihren Wünschen im Zentrum unseres Schaffens. Mit der Symbiose unserer Erfahrung und der großen Leidenschaft für das, was wir tun, gelingt es uns, dass Catering, Service und Veranstaltungskonzept perfekt ineinander aufgehen. Wir legen in unserer Küche größten Wert auf Frische und Qualität und verwenden ausschließlich Produkte aus unserer Region von heimischen Erzeugern und Produzenten.

Im folgenden finden Sie einige Impressionen & Ideen für Ihren Traumtag. Diese dienen in erster Linie zur Orientierung. Natürlich planen wir mit Ihnen gemeinsam nach Ihren individuellen Wünschen jedes Detail Ihrer Hochzeit.



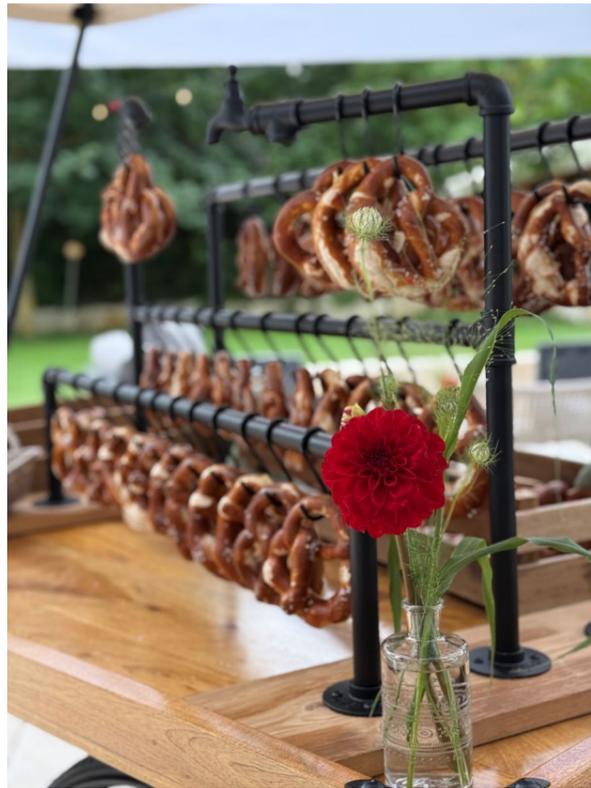
Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen und Getränke in Abstimmung mit uns zusammenstellen. Aufgeführte Menüs, Speisen und Getränke sind beispielhafte Ideen und Anregungen.

# SPEISEN

## APERITIF

Zur Begrüßung

Zum Aperitif servieren wir Ihnen gerne eine Auswahl an herzhaftem Fingerfood und Snacks, fein ausgar- niert und präsentiert. Hier einige Beispiele.



Preisänderungen vorbehalten



### HÄPPCHEN-VARIATION ZUM APERITIF

Tranchen vom Wrap mit Frischkäse, Rucola & kleines Gemüse

Blätterteigquiche mit verschiedenen herzhaften Füllungen (auch vegetarisch)

Spieße von der Hähnchenbrust mit Soja-Honigsoße im Sesammantel

Kleine Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten & Pesto – gespießt

Würzig gebratene Garnelenspieße mit Miniorange

Kleine würzige Minileischpflanzerl | knusprige Schnitzel

Rote Beete Bällchen (vegan)

Gebackene Gemüsesäckchen | verschieden gefüllte Röstibällchen | u.v.m.

Preis pro Gast bei 3 – 4 Stück

9,90 €

### RIES'N BREZ'N

Diese herzhafte Nachmittagsvariante lässt keine Wünsche offen. Reichhaltig belegt und ausgar- niert

Preis pro Brez'n

84,- €

### BREZ'NBAR MIT OBATZDA & VERSCHIEDENEN AUFSTRICHEN

Preis pro Gast

4,20 €

### BAYERISCHE BROTTZEIT

Herzhafte gemischte Brotzeit mit Emmentaler, Schinkenauswahl Mini- fleischpflanzerl & Schnitzel, Landjäger & Obatzda, Hausbrot und Brez'n

Preis pro Gast

13,50 €

### KAFFEE & KUCHEN

Kuchen und Torten kommen meistens von Familie und Freunden. Bei Bedarf bieten wir Ihnen die natürlich auch gerne mit an.

# AUS DER SUPPENKÜCHE

## Warme Kreationen

Entspann dich zu Beginn mit einer heißen Suppe. Sie wärmt nicht nur deinen Körper, sondern bringt auch Gemütlichkeit in jede Mahlzeit.



### FRÜHLING

Spargelcremesuppe mit Currycroûtons

Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahmdip

Kohlrabicremesuppe mit Radieschen & Kresse

### SOMMER

Gurken-Buttermilchkaltschale mit gebratener Garnelen

Gemüsecremesuppe verfeinert mit Gartenkräuter

Tomatencremesuppe mit Oliven & Ricotta

### HERBST

Süßkartoffel-Kürbissuppe an Kaffeeschaum

Waldpilzcremesüppchen | gerösteten Bauernbrotwürfel

Cremesuppe vom Butternutkürbis | Kernölgeröstete Kürbiskerne

### WINTER

Maronencremesuppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Sellerie-Trüffel-Cappuccino

### GANZJÄHRIG

Hallertauer Hochzeitssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Gemüsejulienne, Kalbsbrätlnockerl und Schnittlauch



Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen und Getränke in Abstimmung mit uns zusammenstellen. Aufgeführte Menüs, Speisen und Getränke sind beispielhafte Ideen und Anregungen.

# SALATE & VORSPEISEN

## Leicht und vielfältig

Der Perfekte Start für ein tolles Menü oder zur Buffet-  
auswahl. Jahreszeitlich frisch aus der Region.



### SALATE & VORSPEISEN

Eine tolle Alternative zur Suppe bieten unsere Vorspeisen. Ob als Buffet, als bunten Teller oder in kleinen verschiedenen Schälchen angerichtet.

### FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Party- und Jourgebäck vom Handwerksbäcker mit zweierlei Aufstrichen  
Tomaten Tapenade | Oliven Tapenade  
Linsenaufstrich | Obatzda | Basilikumdip  
Hummus | verschiedene Frischkäseaufstriche

### FRÜHLING

Büffelmozzarella & Strauchtomaten an Basilikumpesto und Rucolaspitzen

Couscous mit gebratenen Gartenkarotten & Zucchini

Tranchen vom Kalbstafelspitz an Tomatenvinaigrette, Erbsensprossen und Babyleafsalate

### SOMMER

Gebratenes und mariniertes Gemüse – Zucchini, Aubergine, Paprika und Egerlinge an Balsamico

Sommersalat von der Wassermelone mit Gartenkräuter und Schafskäse

Gebratene Hähnchenbrustfilet an Bouquet von Sommersalaten und Guacamole

„Vitello Tonnato“ – hauchdünne Scheiben vom Kalbstafelspitz an Kapern-Thunfischsoße mit gerösteten Kapern

### HERBST

Ziegenkäse unter der Honig-Zucker-Kruste mit Mangochutney an gartenfrischen Feldsalat

Carpaccio vom Semmelknödel mit Kernöl vinaigrette und geröstete Egerlinge

Zartes Roastbeef unter der Senfkruste auf Rucolabeet mit Avocadoaioli

Italienischer Rohschinken mit Grana Padano, Rucola, Granatapfel und Walnüsse

### WINTER

Broccoli-Frischkäsetartar auf Rote Beete Carpaccio mit Granatapfel

Mousse von der Räucherforelle auf Apfel-Selleriesalat

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit grüner Soße und gerösteten Brot

# WARME HAUPTSPESIEN

## Feines & Deftiges

Die Krönung eines Buffets sowie eines mehrgängigen Menüs sind die Hauptspeisen. Ob Fisch, Fleisch oder die Pflanzlichen Komponenten. Wir beziehen unsere Produkte von heimischen und regionalen Erzeugern und Lieferanten.



### RIND

**Sous vide gegarte Rinderlende 58° an Portweinreduktion** | Kartoffelbaumkuchen & jahreszeitlichem Marktgemüse

**Filetspitzen Stroganoff mit Waldpilzen & Kräuter Creme Fraiche** | gebutterte Tagliatelle

**Geschmorte Ochsenbackerl im eigenen Sud** | Kartoffel-Selleriestampf und Vanillekarotten

### KALB

**Sous vide gegarter Kalbstafelspitz an Schalottenjus** | knackiges Gartengemüse und Kartoffelgratin

**Kalbsrücken im Ganzen gegart mit Kräuter der Provence** | Naturjus, Risolée kartoffeln & jahreszeitliches Marktgemüse

**Zarter Braten vom Bayerischen Kalb mit Egerlingrahmsoße** | gebutterte Spätzle und Brokkoli

### SCHWEIN

**Scheyrer Schweinefilet mit Rahmsoße und gerösteten Egerlingen** | Vanillekarotten & Serviettenknödel

**Knusprige Spanferkelkeule an Dunkelbiersoße** | dazu gibt's Blaukraut und Kartoffelknödel

### GEFLÜGEL

**Tranchen von der Hähnchenbrust mit Parmesanschaum** | gegrilltes Gemüse & Rosmaringnocchi

**Rosa gebratene Entenbrust an Johannisbeer-Madeirajus** | Kartoffel-Karotten-Püree und Brokkoli

### FISCH

**Freisinger Lachsforelle auf der Haut gebraten an Veltlinerschaum** | Rosmarinkartoffeln und knackiges Marktgemüse

**Filet vom Donauzander an Pistaziencreme** | Kartoffelstampf und jahreszeitliches Gartengemüse

### PASTA | VEGETARISCH | VEGAN

**Italienische Pasta aus der Manufaktur** | gefüllt mit Ricotta & Spinat an Kräuterrahmsoße

**Mediterrane Gnocchi in Salbei-Kräuter-Öl** | gegrilltes Gemüse

**Mit Marktgemüse gefüllte Süßkartoffel an Avocadoaioli**

**Hausgemachte Spinatschnecken mit Kräuterbrösl** | in Pilzrahmsoße

**Blumenkohlsteak mit Thai-Currysoße** | an Basmatireis



# DESSERTS

## Das Süße danach

Das liebevolle Finale für Ihr Festmahl – süß, lecker und sieht auch noch schön aus. Als Dessertteller serviert oder angerichtet in kleinen Schälchen und Gläschen vom Buffet.



### FRÜHLING

Bayerisch Creme mit Rhabarberkompott  
Zitronengras Pannacotta an Mangospiegel  
Klassische Tiramisu unter der Schokoladenhaube

### SOMMER

Weißer Espressomousse mit Schokoladenknusper  
Klassisches Tiramisu | Erdbeertiramisu | Pistazientiramisu  
Mousse von der hellen Schokolade mit Baileys und marinierten Waldbeeren

### HERBST

Crème Brûlée unter der Honig-Zuckerkruste  
Schokoladenküchlein mit cremiger Baileyssoße

### WINTER

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße  
Mousse au chocolat mit Rumtopfrüchten  
Spekulatiuscreme mit Beeren & Schokoknusper

### GANZJÄHRIG

BIO Eis in verschiedensten Variationen aus unserer mobilen Eistruhe

# HOCHZEITSMENÜS

## Inspirationen für Sie

### „BELLA ITALIA“

**Jourgebäck vom Handwerksbäcker** mit zweierlei Aufstrichen

#### Mediterraner Vorspeisenteller

Gebrautes & mariniertes Gemüse mit gerösteten Egerlingen  
Burrata, Rucolaspitzen & italienischer Rohschinken an Bouquet von ausgesuchten Blattsalaten

#### Tranchen vom Kalbstafelspitz 58°

Rosmarinkartoffeln & jahreszeitliches Marktgemüse  
oder

**Italienische Pasta aus der Manufaktur – gefüllt** mit Ricotta, Basilikum, getrocknete Tomaten & Pinienkernen an Kräutercreme

**Auswahl an zweierlei Desserts** im Gläschen gereicht

Preis pro Gast

46,90 €

### „ALPENLAND“

**Hausbrot & Partygebäck** vom Handwerksbäcker mit Obazda & Kräuterfrischkäse

#### Hallertauer Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grieß- und Kalbsbrättnockerl, Gemüsejulienne & Schnittlauch

#### Schweinefilet im Speckmantel am Stück gebraten an Egerlingrahmsoße

Vanillekarotten & gebutterte Spätzle  
oder

**Hausgemachte Spinatsemelknödel mit Kräuterbrösl** an cremigen Pilzragout

#### Duett vom Topfen- & Apfelstrudel mit

Rosinen-Vanillesoße

Preis pro Gast

42,90 €



Preisänderungen vorbehalten

### Das sagen unsere Kunden

*Wir danken Euch von Ganzen Herzen für diesen wundervollen Tag. Es war wirklich unvergesslich und wir werden uns ein Leben lang an diesen Tag erinnern.*

LEO & ALEX

### ABENDMENÜ MIT VORSPEISENETAGERE

**Jourgebäck vom Handwerksbäcker** mit zweierlei Aufstrichen angerichtet in kleinem Eventgeschirr serviert

#### Vorspeisen auf der Etagere

Gebrautes & mariniertes Gemüse mit Balsamicocreme  
Vitello Tonnato an Kapern-Thunfischsoße mit frittierte Kapern  
Burrata auf italienischem Brotsalat mit bunten Tomaten & Rucolapesto

#### Bayerische Rinderlende sous vide 58° an

**Pommery-Senf-Rahm** | Kartoffelbaumkuchen & jahreszeitliches Marktgemüse  
oder

**Freisinger Landforelle auf der Haut gebraten an Rieslingschaum** | Risolée kartoffeln & knackiges Gartengemüse  
oder

**Pasta aus der Manufaktur** – gefüllt mit Basilikum, Ricotta, getrockneten Tomaten & Pinienkernen serviert auf Gemüsemosaik und Kräutercreme

**Panna Cotta** mit Mangospiegel **Mousse von der hellen Schokolade & Baileys** mit Schokoknusper **Himbeer-Mascarpone** mit Bisquit

Preis pro Gast

54,90 €

# BUFFETS

## Vorschläge oder Ideen

### BAYERISCHES BUFFET

**Brotkorb mit Landbrot, Brez'n und Partysemmeln**  
Obatzda & Frischkäsevariation

#### KALTE VORSPEISEN

**Jahreszeitliches Salatbuffet** mit Auswahl an Blattsalaten, Gurken- & Tomatensalat, Karotten Speck- & Brotkrusteln, gehacktes Ei und geröstete Körner | hausgemachte Dressingvariation

**Altbayerische Kalbfleischpflanzerl**  
auf Kartoffel-Rucolasalat

**Carpaccio vom Serviettenknödel**  
mit Kernölvinaigrette | geröstete Egerlinge

**Bayerischer Nudelsalat** mit Schinken- & Käsestreifen, Erbsen und gehacktem Ei

**Schinkenvariation vom Innungsmetzger**  
mit Landjäger & Zirbenwurz'n sowie eingelegtes Gemüse

#### WARME HAUPTSPESSEN

**Jungschweinebraten** in kräftiger Dunkelbiersoße

**Geschnetzeltes vom Weidekalb**  
in Champignonrahm

**Filet vom Donauzander** auf der Haut gebraten  
an Rieslingschaum

#### Als Beilagen servieren wir:

Jahreszeitliches Marktgemüse | Semmelknödel & Blaukraut | hausgemachte Spätzle & Kräuterkartoffeln

#### SÜSSE VERFÜHRUNG DANACH

**Bayerisch Creme** mit jahreszeitlichen Beeren und Fruchtspiegel

**Topfenstrudel** mit Vanillesoße

Preis pro Gast

47,50 €

### „BELLA ITALIA“

#### KALTE VORSPEISEN | MEDITERRANISCHES BUFFET

**Sonnengereifte Strauchtomaten gepaart**  
mit italienischem Mozzarella,

gartenfrischem Basilikum & Olivenöl

**Antipasti** mit gebratenen & marinierten Paprika, Auberginen & Zucchini, eingelegte Chippolini und gebratene Pilze

**Toskanischer Brotsalat** mit Oliven, getrockneten Tomaten | frische Kräuter

**Italienischer Rohschinken**

mit Honigmelonenfächer

**Italienische Salatauswahl**

mit Gorgonzoladressing & Limetten-Olivenöl

**Rucolasalat** mit Balsamicodressing, Parmesansplitter | Erdbeeren

**Vitello Tonnato** – hauchdünne Scheiben vom Kalbstafelspitz | Kapern-Thunfischsoße und geröstete Kapern

#### WARME HAUPTSPESSEN

**Schweinefilet in der Kräuterkruste** am Stück gebraten | Zitronenjus

**Hähnchenbrustfilet** in Kräuterrahmsoße

**Filet von der Dorade** an Weißweinssoße

**Italienische Pasta** aus der Manufaktur –

jahreszeitlich gefüllt an Salbei-Kräuter Butter

#### Als Beilagen servieren wir:

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffel mit getrockneten Tomaten | Tagliatelle & Gnocchi

#### BOMBA CALORIA - DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

**Klassisches Tiramisu** unter der Schokoladenhaube

**Panna Cotta** mit Fruchtspiegel

**Espressomousse** mit Schokoknusper

Preis pro Gast

49,50 €



Preisänderungen vorbehalten

### GRILLBUFFET

**Bunter Brotkorb** mit Steinofenbaguette, Brez'n, Bierstangerl & verschiedene Aufstriche

#### SALATE & VORSPEISEN

**Auswahl an Babyleaf & Kräutersalaten**  
mit Balsamicodressing | Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm

**Salat von reifen Tomaten** mit gedünsteten Zwiebeln

**Kartoffelsalat** mit Rucola

**Salat von Schmetterlingsnudeln** mit getrockneten Tomaten, Oliven und Gartenkräutern

**Toskanischer Brotsalat** mit frischen Kräutern und bunten Tomaten

#### FRISCH VOM GRILL

**Ganze Lachsseite** mit Olivenöl, Limetten und Gartenkräutern

**Hähnchenfilet & Putensteaks** fein mariniert

**Eingelegte Hüftsteaks** vom bayerischen Rind

**Gespießte Garnelen**

**Auswahl an Bratwürstl** vom Innungsmetzger

**Zucchini-Feta Päckchen** mit Oliven

**Eingelegter Halloumikäse**

#### Als Beilagen servieren wir:

Rosmarinkartoffeln aus der Riesenbratpfanne mediterranes Grillgemüse | Maiskolben mit Kräuterbutter sowie hausgemachte Grillsoßen

#### SÜSSES DANACH

**Gegrillte Ananasscheiben** mit Rum-Honig

**Joghurtmousse** mit jahreszeitlichen Früchten

Preis pro Gast

ab 42,90 €

# MITTERNACHTSSNACK

## Zur späten Stunde

(ab 30 Portionen)

Immer beliebt – der Snack zu später Stunde. Eine herz-  
hafte Untermahlung für alle die gerne lange feiern.



<b>Der Klassiker – Currywurst</b> mit hausgemachter Soße Partygebäck	6,90 €
<b>Chili con Carne</b> (alternativ sin Carne) oder <b>Gulaschsuppe</b> mit Hausbrot	7,50 €
<b>Bunte Mini-Burger</b> – reichhaltig belegt und ausgarniert	4,00 €
<b>Minipizza</b> – Kleine Pizzen belegt in verschiedenen Variationen	3,00 €
<b>Käsebrett</b> mit ausgesuchten Käsesorten, bunten Trauben sowie Baguette & Feigensenf	12,90 €
<b>Herzhafte gemischte Brotzeit</b> mit Emmentaler, Schinkenauswahl, Minifleischpflanzerl & Schnitzel, Landjäger & Obatzda, Hausbrot und Brez'n	10,90 €



Preisänderungen vorbehalten

# GETRÄNKE

*Zum Durstlöschen*

## APERITIF S

Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry od. Peach, Portwein Tonic, Martini Peach (Alkoholfrei) u. v. m. ab 5,20 €

## BIERSPEZIALITÄTEN

Helles, Weißbier & alkoholfreie Biere ab 2,80 €

## SOFTDRINKS & SCHORLEN

Spezi, Limos, regionale Fruchtschorlen ab 3,50 €

## WEINE & PROSECCO

aus unserer Weinkarte ab 19,90 €

## MINERALWASSER

mit und ohne CO<sup>2</sup> ab 4,90 €

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Creme, Espresso, Cappuccino und Teeauswahl von 2,30 € bis 3,90 €  
Filterkaffee (1 Liter – 10 Tassen) 18,90 €

## LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic, Mojito, Cuba Libre u. v. m. ab 8,00 €

## HAUSSCHNÄPSE

vom Klassiker bis zum Exoten ab 3,00 €



Preisänderungen vorbehalten

Snack für  
Zwischendurch  
Schnittlauch- oder  
Griebenschmalzbrot

Preis pro Gast 3,20 €

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschalen sind für uns ein sehr individuelles Thema. Da wir Ihre Getränkewünsche noch nicht kennen, ist es vorab schwierig eine Getränkepauschale anzubieten. Auch Ihr Gästekreis spielt hier eine große Rolle, z. B. Kinder, ältere Menschen, Autofahrer, Eltern – all dies sind Faktoren einer fairen Pauschale.

Im Vorfeld verspreche ich Ihnen aber schon eine „Sicherheit“ bei Ihrer Getränkeauswahl. Wir legen gemeinsam mit Ihnen Ihre Lieblingsgetränke fest und vereinbaren eine Kosten-Obergrenze. Sollten Sie diese nicht erreichen, rechnen wir nach dem tatsächlichen Verbrauch ab. Somit haben Sie immer eine sichere Kalkulation Ihrer Gesamtkosten.

## GETRÄNKEPAUSCHALE (BEISPIEL)

- > Prosecco | Prosecco Orange zum Aperitif
- > Flavored Wasser im original Kilner
- > Regionale Saftauswahl
- > Paulaner Spezi, Cola & Zitronenlimonade
- > Mineralwasser mit und ohne CO<sup>2</sup>
- > Helles & Weißbierspezialitäten (auch alkoholfrei)
- > Weißwein, Rose & Rotwein
- > Kaffeespezialitäten
- > Filterkaffee zur Kuchenzeit
- > Preis pro Gast je nach Getränkeauswahl  
(ohne Spirituosen, Sommerdrinks & Longdrinks)

Preis ab 46,00 €

### Longdrinkdrinkpauschale 100 Stück

Gin Tonic, Cuba Libre, Mojito, u. v. m.

Preis 750,00 €  
jeder weitere Drink 8,00 €

### Sommerdrinks & Spritz 100 Stück

Aperol Spritz, Portwein Tonic, Lillet Wild Berry, Lillet Rosé Peach & Hugo (auch alkoholfreie Drinks)

Preis 475,00 €  
jeder weitere Drink 4,90 €

# WEISSWEINE & ROSÉWEINE



## GRÜNER VELTLINER

Weingut Direder – Wagram – Österreich

Zartblumige Duftspiele mit einer temperamentvoll fruchtigen Frische. Trinkspaß pur!

0,7l | 20,50 €



## LUGANA DOC DOMINI VENETI

Cantina Domini Veneti – Negrar – Italien

Sorgfältig selektierte Trauben, die Dank ihrer besonderen Reife und der Bodenbeschaffenheit der Berge die Herstellung eines frischen, jedoch runden und weichen Lugana ermöglichen

0,7l | 22,50 €



## SOAVE CLASSICO DOMINI VENETI

Cantina Domini Veneti – Negrar – Italien

Sehr harmonisch am Gaumen mit frischem und unverwechselbarem Abgang von Bittermandel, das so typisch für die Rebsorte Garganega ist

0,7l | 20,50 €



## SAUVIGNON BLANC ALKOHOLFREI

Weingut Becker – Rheinhessen – Deutschland

Frischer, alkoholfreier & spritziger Weißwein

0,7l | 22,90 €



## PINOT GRIGIO

Marchese della Torre – Sizilien – Italien

Typische Aromen von Pfirsich und Birne, vollmundig und lang anhaltend im Mund. Ein wunderbarer Pinot Grigio, der keine Wünsche offen lässt

0,7l | 19,90 €

Preisänderungen vorbehalten



## WEISSBURGUNDER DENGLER SEYLER

Weingut Dengler Seyler – Pfalz – Deutschland – BIO

Das Duftige, das Schmelzige und das Fruchtige gehen bei diesem Wein eine Verbindung ein. Eine leichte und edle Frische mit zartem Hintergrund.

0,7l | 22,90 €



## GRAUBURGUNDER DENGLER SEYLER

Weingut Dengler Seyler – Pfalz – Deutschland – BIO

Feinfruchtiger und herzlicher Wein mit sehr eleganter Art. Dezent Fruchtaromen und ein weicher, geschmeidiger Körper. Leichtigkeit und edle Frische auf den Punkt gebracht.

0,7l | 20,90 €



Rosé

## ROSÉ VOM ZWEIFELT

Weingut Direder – Wagram – Österreich

Eine saftige und zartweiche Frucht mit animierend beschwingter Textur. Frisch und lebendig am Gaumen

0,7l | 19,90 €



Rosé

## RIESLING DENGLER SEYLER

Weingut Dengler Seyler – Pfalz – Deutschland – BIO

Feinfruchtig und Samtig mit überwältigendem Charme. Tiefes Aroma in zart cremiger Textur.

0,7l | 21,90 €



Rosé

## DAMIGELLA BLU – IGT VENETO ROSATO

Cantina Domini Veneti – Negrar – Italien

Ein lebhafter und eleganter Rose mit hellrosa Farbe und Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen. Erfrischend fruchtig

0,7l | 19,50 €



## BECKER FRESHHEIT ALKOHOLFREI

Weingut Becker – Rheinhessen – Deutschland

Frischer, alkoholfreier Secco

0,7l | 22,90 €

# ROTWEINE



## APSSIMENTO ROSSO DOMINI VENETI

**Cantina Domini Veneti - Valpolicella - Italien**

Gekeltert aus getrockneten Trauben ist dieser Wein so aromatisch, vollmundig und grandios weich. Reift mindestens 6 Monate im Eichenholzfass. Tiefes Rubinrot in der Farbe

0,7l | 21,90 €



## GINEPRAIA ROSSO DI TOSCANA IGT

**Fattoria Uccelliera - Toscana - Italien**

Ein trockener und warmer Rotwein mit tiefroten Farbnuancen. Der intensive Duft nach Johannisbeeren und Amarenakirschen wird abgerundet durch würzige Schokoladennuancen. Sehr weich im Abgang mit lang anhaltendem Finale. Voll im Gaumen

0,7l | 21,60 €



## TYCHE ROSSO DI TOSCANA IGT

**Fattoria Uccelliera - Toscana - Italien**

Das Cuvée aus Sangiovese und Syrah lockt mit seinem intensiven Duft nach roten Früchten und Gewürzen, die sich auch im Gaumen wiederfinden. Sehr weicher Rotwein mit harmonisch süßlichen Tanninen

0,7l | 20,90 €



## NEGROAMARO PUGLIA IGT

**San Rocco Feudo Badalá - Apulien - Italien**

Der 100 %ige Negroamaro, zum Teil im Holzfass gereift, hat ein sehr intensives Aroma in kräftigem und dunklem Rubinrot. Er bleibt dennoch sehr weich und ausgewogen

0,7l | 21,90 €

Preisänderungen vorbehalten

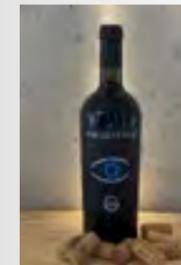


## PRIMITIVO PUGLIA IGT

**San Rocco Feudo Badalá - Apulien - Italien**

Der Primitivo stammt aus alten Weinbergen und genießt eine kurze Reifezeit im Holzfass. Schöne ausgeprägte Frucht. Weich, fast samtig im Geschmack

0,7l | 22,90 €



## PRIMITIVO EVOLUZIONE DI PUGLIA IGT

**San Rocco Feudo Badalá - Apulien - Italien**

Er begeistert durch seine saftige, süditalienische Art und durch die wunderbare Fülle seiner fast nicht endenden Länge. Weiche, samtige Aromen reifer Früchte mit einem Hauch Kakao

0,7l | 37,90 €



## ZWIEGELT DIREDER

**Weingut Direder - Wagram - Österreich**

Kräftiges Karmingranat mit Nuancen von Brombeeren und dunklen Kirschen. Starker Körper mit mineralischem Nachgang

0,7l | 21,50 €



## NERO DI TROIA ESSENZA DI PUGLIA IGT

**San Rocco Feudo Badalá - Apulien - Italien**

Sehr charakter- und kraftvoller Rotwein. Auf der Zunge zartsaftige Fruchtfülle mit harmonisch weichem Abgang. Er verzaubert mit intensiven fruchtigen Aromen die an Pflaumen, reife Kirschen und Gewürze wie Zimt erinnern. Kräftige Tannine

0,7l | 38,90 €

# SERVICE & PREISE

## ...und ein Beispielablauf

### SERVICEPERSONAL & KÖCHE

Qualifiziertes Personal ist ein wichtiger Bestandteil für eine perfekte Veranstaltung. Unsere geschulten und freundlichen Mitarbeiter tragen Sorge dafür, dass sich Ihre Gäste rundum wohl fühlen. Wir gestalten den Arbeitsinsatz so effizient wie möglich. Sämtliche Zeiten für Auf- und Abbau gelten als reine Arbeitszeit und werden in Rechnung gestellt. Die Preise verstehen sich inklusive der sozialen Abgaben. Wir gewährleisten durch effiziente Einteilung die Einhaltung der gesetzlichen Arbeitsschutzzeiten.

### PERSONALPREISE

Servicekräfte	pro Std./MA	35,90 €
Veranstaltungsleiter & Küchenchef	pro Std./MA	49,00 €
Köche	pro Std./MA	43,50 €
Nachtzuschlag (ab 24.00 Uhr)	pro Std./MA	29,00 €



Preisänderungen vorbehalten

### MÖGLICHER ZEITABLAUFPLAN



# 05 KOSTENBEISPIEL

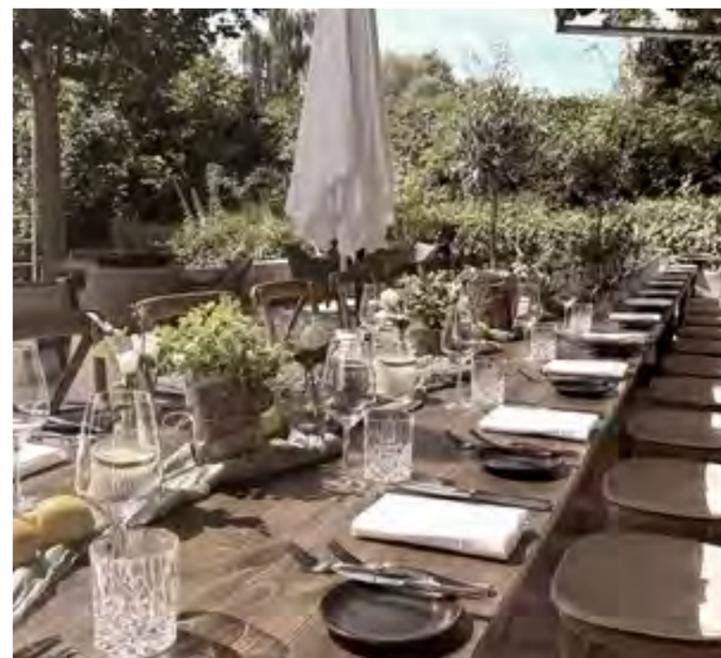
## für eine Hochzeit bei uns

Mögliche Kosten für Ihre Hochzeit für  
ca. 100 erwachsene Gäste von ca. 14:00 bis 01:00 Uhr

Std./Stk.	Produkt / Dienstleistung	Einzelpreis	Preis
<b>SPEISEN</b>			<b>4.290,00 €</b>
100	Welcomesnacks	9,90 €	Optional
100	Hochzeitsmenü (Erwachsene)	(ab) 42,90 €	4.290,00 €
<b>GETRÄNKE</b>			<b>Optional oder nach Verbrauch</b>
100	Getränkessicherheit	(ab ca.) 48,00 €	Optional
<b>AUSSTATTUNG</b>			<b>2.080,00 €</b>
<b>Freie Trauung</b>			
100	weiße Klappstühle	3,80 €	380,00 €
1	Traubogen in Holz	65,00 €	65,00 €
<b>Loft &amp; Sonnenterrasse</b>			
10	weiße Hussen für Stehtische	13,00 €	130,00 €
5	Tischdecken für kleine Terrassentische	7,00 €	35,00 €
5	Tischdecken für große Terrassentische	11,00 €	55,00 €
<b>Tenne mit Echtholztischen bestuhlt</b>			
100	Stoffservietten	1,90 €	190,00 €
	Tischdecken 240x 240cm weiss für runde Tische	19,90 €	<b>OPTIONAL</b>
<b>Allgemeine Ausstattung</b>			
100	Geschirr- und Gläserpauschale für den ganzen Tag – Empfang & Aperitif   Kaffee & Kuchen   Abendessen & Party	9,50 €	950,00 €
1	Technische Küchenausstattung Tellerwärmer   Wärmebrücke   Convectomat Holdomat   Herde & Chavis   u.v.m.		275,00 €

Std./Stk.	Produkt / Dienstleistung	Einzelpreis	Preis
<b>SERVICEKRÄFTE &amp; KÖCHE</b>			<b>3.605,00 €</b>
15 Std.	<b>Servicekräfte für Aufbau</b> 2 MA für ca. 7,5 Stunden am Vortag für Bestuhlung & Vorbereitung   Eindecken der Veranstaltungsräume, etc.	35,90 €	538,50 €
9 Std.	<b>Veranstaltungsleiter</b> 1 MA für ca. 9 Stunden	49,00 €	441,00 €
45 Std.	<b>Servicekräfte</b> 2 MA von 12.00 Uhr bis ca. 23.00 Uhr für Feinschliff   restliche Vorbereitungsarbeiten   Betreuung der Gäste 2 MA von 13.30 Uhr bis ca. 01.00 Uhr für die Mitarbeit im Service & an der Bar Betreuung der Gäste bis zum Ende Ihrer Traumhochzeit inkl. Aufräumarbeiten bis Ende Bandabbau/DJ	35,90 €	1.615,50 €
2 Std.	<b>Nachtstundenzuschlag</b> 2 MA für je 2 Stunden (bis Abbau Band/DJ)	29,00 €	58,00 €
7 Std.	<b>Küchenchef</b> 1 MA für ca. 7 Stunden	49,00 €	343,00 €
14 Std.	<b>Köche</b> 2 MA für je ca. 7 Stunden	43,50 €	609,00 €

**GESCHÄTZTE CATERINGKOSTEN BRUTTO (OHNE GETRÄNKE)** **9.975,00 €**  
ENTHALTENE MEHRWERTSTEUER **1.592,65 €**



Preisänderungen vorbehalten



# Eventtenne

HOCHZEITEN • EVENTS • TAGUNGEN

DAMIT IHR WICHTIGSTER TAG UNVERGESSLICH BLEIBT...

Eventtenne Hochzeitslocation  
Lebzelterstraße 8  
85276 Pfaffenhofen

Telefon +49 8166 993 72 94 Mobil  
+49 151 18 20 73 40 E-Mail  
info@eventtenne.de



Mehr Informationen finden  
Sie auf unserer Webseite  
[www.eventtenne.de](http://www.eventtenne.de)