**„Löwen - Herz“**

Ihr professioneller

**Hochzeitspartner**

auf der Ostalb

**Widmann´s Partylöwe**

jetzt auch mit neuer Alb.Location

Neu bei uns

**Löwen Herz**
**Wedding - Baukasten**

für ihre Traumhochzeit
-alles im Blick und transparent-

## Freie Trauung & Co.

Mit unserem Equipment Service haben wir die Möglichkeit, ihre Location individuell auszustatten.

Für eine freie Trauung haben wir Pagoden, Bestuhlung und Vieles mehr.

## Planung

Mit unserem
**Hochzeits- Countdown**
sind Sie auf der sicheren Seite. Gemeinsam planen wir step by step die wichtigsten Punkte und so wird ihr Tag einzigartig

# WIDMANN´S
# Hochzeits Service

## Partner

Ob Fotograf, Musik oder Pferdekutsche. Für ihre Wünsche haben wir den richtigen Partner aus der Region.

## Übernachtung

Bei uns sind sie gut untergebracht, ob in Zang oder in Heidenheim. In unseren Hotels haben Sie genug Platz für ihre Liebsten. Und für Sie selbst haben wir besondere Brautpaar Specials.

## Deko & Styling

Gerne beraten wir Sie bei der Dekoration und dem Look in der Location.

Widmann's Hotel

## „Die Alb aufgespießt“ - Widmann‘s Fingerfood

- Köstlichkeiten aus Fisch, Fleisch und vegetarisch
  am Spieß und in Knuspercornets pro Person 12,00 €

## Dazu servieren wir zum Aperitif

- Widmann’s erfrischend prickelnder Rieslingsekt
- Prosecco
- unser LAND.secco aus Apfel und Quitte
- ALB.mule - der coole Hochzeitsdrink
- ALB.wiesen.Schorle – mit Mineralwasser, Holunderblüte und Minze
- Schwabensprizz – Roter Most mit selbstgemachtem Holunderblütensirup, Sekt, rote Beeren und Minze
- 0,1l Weizenbier im originellen urigen Miniweizenglas
- Alkoholfreier Cocktail ,,unser Prisecco“
- Widmann’s Wedding-Cocktail

## Auszug aus unserer Getränkekarte
- nur in Verbindung mit unserem Premium Getränke Service

| | | |
|---|---|---|
| Mineralwasser classic | 0,75l | 1,00 € |
| Pils | 0,3l | 1,60 € |
| Weizenbier | 0,5l | 1,80 € |
| Apfelschorle naturtrüb | 0,4l | 1,50 € |
| Cola, Fanta | 0,3l | 1,30 € |
| Hausmarke Rieslingsekt | 0,75l | 12,00 € |

#wirlebendiealb

# Modul 1.
## Getränke
## Premium Service

- Individuelles Getränke Angebot
- Weinprobe bei Widmann´s
  mit Abstimmung auf ihr Menü
- Transport in gekühlten Fahrzeugen
- Kühlung an der Location
- Leergut & Müllentsorgung
- Abrechung nach Verbrauch

Beim Premium Getränke Service
berechnen wir auf den
Gesamtgetränke Betrag
70% Servicegebühr.

Unsere Getränkepreise
finden Sie in unserer Liste.

# Modul 2.
## Event - Konzepte
## & Equipment

- Individuelle Gestaltung der Räumlichkeiten
- Absprache mit ihrem Floristen und Stylisten
- Ausstattungsmöglichkeiten
- Konzepte wie BBQ- Party, Vintage Hochzeit
- Pagoden und Zelte
- Bestuhlung
- Buffet Equipment
- Gläser - und Geschirrpauschalen

| | |
|---|---|
| Basic Pauschale Gläser | pro Person 2,50 € |
| Basic Pauschale Geschirr | pro Person 3,50 € |
| Exklusivpauschale Fingerfood | pro Person 4,80 € |
| Pagode inkl. Auf/ Abbau | 280 € |

weitere Preise finden Sie in unserer
Equipment Preisliste.

# So funktionierts:

1. Sie haben noch keine Location? Wir schon, mit unserer Alten Schule bieten wir ein neue, voll ausgestattete Top Location auf der Alb.

2. Sie haben eine Location. Dann machen wir sie gemeinsam zu IHRER Location. Wählen Sie ihr Wunsch- Setting und Equipment aus.

3. Basis ist immer das Essen. Gemeinsam wählen wir nach ihren Wünschen aus. Die Ausgabe der Speisen wird immer von unseren qualifizierten Mitarbeitern betreut.

4. Sie trauen Sich, wir kümmern uns um den Rest. Mit unserem qualifizierten Team betreuen wir ihre Hochzeit vom Anfang bis zum Ende( auch mit Aufräumen). So können Sie und ihre Gäste sich ganz auf das Feiern und Genießen konzentrieren.

5. Das Rundum Sorglos Paket mit unserem Premium Getränke Service. So haben Sie auch bei den Vorbereitungen und nach der Feier keine Sorgen.

- Wichtig! Zusätzlich zum Essen können Sie die anderen Module immer ganz indivduell dazubuchen.

- So haben Sie volle Flexibilität und können ihr Fest nach Ihren Wünschen gestalten.

- Wir beraten Sie gerne.

# Modul 3.
## Unser Alb.stark Team

Qualifizierte Mitarbeiter

in Service und Küche.

- Koch pro Stunde 35,00 €
- Service Kraft pro Stunde 30,00 €
- Barkeeper pro Stunde 30,00 €
- Auf/ Abbau pro Stunde 25,00 €

bitte beachten Sie, dass wir nach 24h anderen Verrechungssätze haben.

# Modul 4.
## Garantierte Küchenqualität

Bei uns bekommen Sie
eine handwerkliche Frischeküche

Ob Menü, Buffet oder
ein Eventkonzept, bei uns bekommen Sie
immer die gewohnte Qualität
aus der Löwenküche.

In der Broschüre finden Sie einige
Beispiele zur Anregung.
Gerne erstellen wir gemeinsam
ihr individuelles Angebot.

Bitte beachten Sie,das zur Ausgabe
der Speisen immer Küchenpersonal
benötigt wird.

Widmann's Partylöwe

# das schwäbische Qualitäts-Catering

## unsere Baukasten Module für ihre Traumhochzeit

## Unsere Top Locations:

Alte Schule - Söhnstetten // Exlusivcaterer

Straußenfarm Lindenhof - Böhmenkirch

Hammerschmiede - Königsbronn

Lockschuppen - Heidenheim

Widmann's Hotel

Auszug aus unserem Hochzeitsmenü-Angebot:
die Preise verstehen sich immer inklusive Mwst. und zzgl. Personal

## Hochzeitsmenü „classic“

Schwäbische Hochzeitsuppe
mit Klößle, Flädle und Maultäschle
~
Bunte Blattsalate im Kranz von Gurke und Tomate mit Johannisbeerdressing
~
Medaillons vom Jungschwein- und Ochsenfilet,
Kräuterpilzle und chalotten-Rotwein-Sauce,
Spätzle und Kartoffelröstitaler mit kleiner Gemüsegarnitur
~
Zweierlei Schokomousse und fruchtige Sorbets
mit frischen Früchten

Menüpreis pro Person 33,00 €

## Hochzeitsmenü „schwäbisch“

Kräftige Bouillon mit gefülltem Kräuterflädle
~
Gemischte Salate der Saison mit Kartoffelsalat
~
„Hochzeitsbraten“ vom Kalb und hällischen Landschwein
mit Spätzle, Bubenspitzle und Marktgemüse
~
Schwäbsicher Eisgugelhupf mit saisonalen Früchten

Menüpreis pro Person 29,00 €

#wirlebendiealb

Widmann's Hotel

## Hochzeitsmenü „ALB.hochzeit“

Kleines Salatbündel mit Alblinsendressing, geräucherter Kocherlachsforelle,
Roulade vom Albgockel und Gartenkräutern

~

Klare Suppe mit Pilzravioli und Gemüseperlen

~

Ostalblammkeule und Rinderfilet rosa am Stück gebraten
mit zweierlei Saucen dazu Kartoffelgratin, Wurzelgemüsebündel
und Schnittlauchspätzle

~

Softes Schokoladenküchle, Sorbet der Saison und Himbeereisparfait
im Schokocornet

Menüpreis pro Person 39,00 €

## Hochzeitsmenü „Weltoffen“

Gekräuterter Salat mit mariniertem Gemüse, confierte Fjordforelle und Bayrische Garnele
mit Soja-Apfel

~

Suppenduett von Gartentomaten und Basilikum

~

Rosa gebratene Entenbrust mit Limonenjus, Ingwer-Karottenpüree, Pak Choi und
Süßkartoffeltörtchen

~

Passionsfruchtmousse-Würfel, Souffle von dunkler Valrhona-Kuvertüre,
Ananas-Cannelloni
und Tonkabohneneispraline

Menüpreis pro Person 49,00 €

#wirlebendiealb

Widmann's Hotel

Bitte beachten Sie, dass dies Menübeispiele sind,
die je nach Marktangebot unserer lokalen

Zulieferer etwas abweichen können.
Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihr Vertrauen in die ALB.

## Kaffee & Kuchen

Auf einer Kuchentafel darf natürlich der Lieblingskuchen nicht fehlen!
Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Lieblingskuchen gerne mitbringen oder anliefern lassen.

Gerne bringen wir die dafür benötigten Teller & Tassen mit.
Die Gebühren dafür entnehmen Sie unserer akutellen Preisliste.

## Dekoration:

Gerne dürfen Sie Ihre Dekoration selbst mitbringen oder uns überlassen!
Unsere kreativen Floristen stellen Ihnen nach Ihren Wünschen
eine schöne Hochzeitdekoration zusammen.

Dies wird nach Aufwand berechnet.

## Musik:

Auf der Suche nach einer passenden Live Band oder
einem DJ sind wir Ihnen gerne behilflich.
Wir haben eine umfassende und vielseitige Adressliste für Ihr Rahmenprogramm.

Widmann's
Alb.leben

# Eine kulinarische Erinnerung für Ihre Gäste

**Geschenk - Gutscheine von Widmann´s**
Restaurantbesuch, Brunch oder Kochkurs

**Widmann´s Genuss - Arrangements - Gutscheine**
das wird man Ihnen nie vergessen
- die ganz persönliche Raus.zeit

**„Feine Kost" aus dem Jägerhof**
**- Präsentkörbe von der schwäbischen Alb**
individuell zusammengestellt

**„Weingenuss & Naturbewusst"**
Eine exklusive Flasche Wein in unseren handgemachtem Holzkästen

#wirlebendiealb

## Gut zu Wissen

Unsere vorgegebenen Menüvorschläge gelten immer
für ein einheitliches Menü für mindestens 40 Personen.

Die verbindliche Personenzahl sollten Sie drei Tage vor der Veranstaltung mitteilen,
welche auch zur Rechnungsstellung dient.

Unseren Cateringleiter, der Sie unterstützt, berät, etc...,
berechnen wir mit 60,00 € je Stunde.

Köche werden mit 35,00€ je Stunde und
Servicemitarbeiter mit 30,00€ je Stunde berechnet.

Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro Koch je Stunde 60,00 €
und pro Servicemitarbeiter je Stunde 50,00 €.

Für selbst mitgebrachte Speisen im Rahmen unserer Serviceleistung
berechnen wir pauschal 2,50 € pro Person Aufwand.

Die Gema-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom
Veranstalter vorzunehmen.

Anlieferung und Abholung, An und Abfahrt ab 25 km bei Veranstaltungen: 1,20 € je km

Eine verbindliche Reservierung erfolgt erst nachdem Sie eine schriftliche
Reservierungsbestätigung von uns erhalten haben und Sie uns diese unterschrieben
zurücksendet haben.

Stornierungen müssen schriftlich vorgenommen werden.
Eine schriftliche Stornierung ist bis 90 Tage vor Veranstaltung kostenfrei.
Danach fallen Stronnierungskosten an. Diese entnehmen Sie unseren AGB´s.

Zahlungsmodalitäten:
Wir erstellen eine Gesamtrechnung
diese ist zahlbar innerhalb 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

Für die Zahlung von Veranstaltungen akzeptieren wir Barzahlung, EC und Überweisung.
Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.
Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit.
Unsere AGB´s finden Sie auf unserer Homepage.

#wirlebendiealb