

HOCHZEITSMAPPE

2023/24



Restaurant

Freigeist



DIE LIEBE FEIERN
IM FREIGEISTSTIL

INHALT

ÜBER UNS	3
DIE LOCATION	4-7
UNSER TEAM	8-9
EURE MÖGLICHKEITEN	10-12
BUFFETVORSCHLAG	13
MENÜVORSCHLAG WINTER	14
MENÜVORSCHLAG FRÜHJAHR	15
MENÜVORSCHLAG SOMMER	16
MENÜVORSCHLAG HERBST	17
UNSERE HOCHZEITSCOCKTAILS	18
PREISLISTE SEKTEMPFANG	19
CATERING & FOODTRUCK	20
KOOPERATIONEN	21-23
VON A BIS Z	24-27



Bei uns erwarten Euch **regionale** und **nachhaltige** Produkte, Lebensmittel aus **eigenem Anbau** und handwerkliches **Knowhow**. Wenn Ihr ebenso wie wir, Wert auf besonderen Geschmack, gelebte Nachhaltigkeit und guten Service legt, seid Ihr bei uns genau richtig.

Dabei geht es uns um ausgefallene Kreationen, handwerklich hergestellt aus regionalen Produkten. Viele Lebensmittel sind aus eigenem Garten und werden verpackungs- und transportwegfrei frisch verarbeitet und veredelt. Hierdurch können wir ganzjährig eine abwechslungsreiche und saisonale Karte anbieten. Zudem haben wir eine spitzen Weinauswahl von Top-Winzern aus der Region und Siegerweinen aus Rheinland-Pfalz im Restaurant ausgearbeitet.

Unser Ziel ist es, Euch für jedes Bedürfnis und jeden Anlass das Beste zu bieten. Sicher können wir auch eure Wünsche erfüllen.

Seid herzlich eingeladen unsere Philosophie, unser Handwerk und die Leidenschaft für Genuss zu erleben.

DIE LOCATION



Unser Restaurant liegt in Mitten der Ebernburg, welche umringt von Weinbergen und Wäldern über dem Städtchen Bad Münster am Stein/Ebernburg thront.

Die Landschaft lädt zum Wandern ein und bietet, mit ihren Aussichtspunkten ringsum, ein malerisches Panorama. Im Tal befindet sich der idyllische Kurpark und die Salinen des Kurorts.

Das Restaurant ist aufgeteilt in **zwei Innenräume** und sofern es das Wetter zu lässt können wir **zwei Außenflächen** nutzen.

Kostenfreie Parkmöglichkeiten direkt unterhalb der Burg sind reichlich vorhanden.



HAUPTRAUM



RITTERSAAL



AUSSENTERRASSE



BURGHOF

HAUPTRAUM



Unseren Hauptraum ist hell und stilvoll gestaltet. Beim Blick aus dem Fenster fällt der imposante Rotenfels ins Auge, der im richtigen Licht rot zu leuchten scheint. Selbst gebaute Tische aus hellem Buchenholz, edle thronartige Stühle und das rustikale Braun der schönen Theke runden das Ganze fantastisch ab. Im a la carte Geschäft stehen ca. 50 Sitzplätze zur Verfügung; unter den Bedingungen einer Feierlichkeit bis zu 70 eurer Freunde und Familie.

RITTERSAAL



Zudem haben wir einen schönen, gemütlichen Rittersaal. Vom Stil her mittelalterlich rustikal gehalten, glänzt der Saal durch seine drei wunderschönen Torbögen sowie den mit Liebe handgearbeiteten Tischen im Flaming-Style. Im kleineren Rittersaal finden bis zu 38 Personen Platz, die dort nicht nur die herrlichen Speisen sondern auch das besondere Ambiente genießen können.

AUSSENTERRASSE



Unsere Außenterrasse bietet den schönsten Ausblick im Umkreis. Zumindest ist das unsere gewagte These. Sie liegt direkt über dem Standesamt auf der Burg und lenkt den Blick auf die Burgruine Rheingrafenstein, die Altenbaumburg, das Alsenz-Nahe Eck und den Rotenfels. Ca. 50 Gäste können dort Platz finden. Ideal für einen Sektempfang, gemütliches Zusammensitzen oder einfach zum Genießen der Mittagssonne.

BURGHOF



Wer es etwas windgeschützter mag, dem können wir mit einem zweiten Aussenbereich dienen: dem Innenhof der Ebernburg. Dieser Bereich glänzt durch seinen mittelalterlichen Charme und bietet zusätzlich zum Rahmen der Burg ebenfalls die Aussicht auf den Rotenfels und den abendlichen Sonnenuntergang. Dort können wir um die 40 Personen, umgeben von unserem kleinen Kräutergarten, setzen.

UNSER TEAM

Restaurant Freigeist



Unser **Küchenteam** besteht aus mir, Jean-Luc, als Küchenchef und Saucier, Sebastian als Entremetier und den beiden Azubis Lars und Fabian.

Bei der **Ausbildung** ist es uns extrem wichtig das umfangreiche Wissen, die Fertigkeiten in allen Bereichen der Küche zu schulen und ihnen unser Konzept vorzuleben. So unterstützen meine Azubis uns nicht nur beim mise en place, sondern betreuen nach Lehrjahr gestaffelt alle Posten, lernen beim Zerlegen das nose-to-tail Konzept und dementsprechend das nachhaltige Arbeiten.

Im **Service** ist Simon für euch da und wird von unseren lieben Aushilfen dabei unterstützt euch einen angenehmen Aufenthalt bei uns zu gestalten und jeden Wunsch zu erfüllen.

Im Hintergrund gibt es noch viele weitere **helfende Hände**, die sich um unsere Räume, den reibungslosen Ablauf kümmern und uns mit regionalen und nach-haltigen Produkten beliefern.

Besonders hervorheben möchte ich meine Großeltern, die sich in ihrem hohen Alter noch jeden Tag um den Garten kümmern und uns mit Gemüse, Obst, Nüssen und Kräutern aus eigenem Anbau versorgen.



Außerdem unsere **Lieferanten** aus der Region: Die vielen Winzer von denen wir unsere fantastischen Weine beziehen, die Höfe die Hühner, Enten, Gänse, Schweine und Rinder in optimaler Haltung groß ziehen, unser Gemüselieferant aus Alsenz, und viele viele mehr...



VIELE MÖGLICHKEITEN

IM FREIGEISTSTIL HEIRATEN BEDEUTET VIELE MÖGLICHKEITEN FÜR EUREN TAG VOLLER LIEBE.

Egal ob reiner **Sektempfang** mit Häppchen, individuell ausgestaltetem **Menü, Kaffee & Kuchen**, einer ausgelassene Feier mit DJ, Fotobox, Candybar...wir setzen eure Wünsche gerne mit euch zusammen um.

Nutzt unsere **Hausdeko** mit hochwertigen Tischdecken, Stoffservierten in burgunderrot, grau, weiß oder braun. Stilkerzen und frischen Blumen oder arbeitet zusammen mit Hochzeitsdienstleistern, die wir Euch empfehlen. Ihr wollt Eure Dekoration selbstgestalten, wunderbar, auch das ist möglich.

Vorteil der Lage unseres Restaurants ist neben der wundervollen Umgebung und der Aussicht, in jedem Fall auch die Nähe zur Bildungs- und Tagungsstätte. Diese bietet neben **Übernachtungsmöglichkeiten**, Tagungsräumen und dem Standesamt auf der Ebernburg, auch die **Bastion** als Räumlichkeit für bis zu 90 Personen bei **freien Trauungen**.





**LIEBE
GEHT
DURCH
DEN
MAGEN...**

...so sagt man und daher sprechen wir ganz individuell über eure Wünsche und freuen uns mit euch gemeinsam das Essen auszuarbeiten was euren Tag perfekt macht. Auf den folgenden Seiten möchten wir euch einen Eindruck davon vermitteln, wie ein Buffet oder Menüs mit unserem saisonalen Konzept aussehen könnte. Gerne begleiten wir eure Hochzeit auch in kleinerem Rahmen, mit einem Sektempfang nach der Trauung, einem Mittag- oder Abendessen, Kaffee & Kuchen. Das Wichtigste für uns ist positiv an eurer Hochzeit mitzuwirken.

RUND UMS JAHR FEIERN & GENUSS

Buffetvorschlag HERBST

VORSPEISEN

- Rote Beete Carpaccio Feldsalat Walnuss, Schafskäse
- Gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel mit Quittenchutney
- Cremesuppe vom regionalen Kürbis Kürbiskernkrokant/ Öl und Schmand
- Vitello Tonato mit Räucherforellensauce
- Saisonales Grillgemüse und zweierlei Dips
- Selbstgebackenes Würzbrot

HAUPTGANG

- Regionales rosa Rindfleisch im Kräutermantel/ Portweinjus
- Gulasch vom Wildschwein in Edelbittersauce/ Birnen
- Vegetarische Kürbisravioli/ Trüffelsauce/ Spinat/ Bergkäse
- Saisonale Gemüseplatte aus der Region
- Beilagen: Walnuskrapfen, Quark-Klösschen, Rosmarinkartoffeln

DESSERT

- Nougatmousse/ Zwetschge/ Eierlikörsahne
- Creme brulee von weißer Schokolade und Rosmarin
- Orange/ Rosmarinhippe



Restaurant
freigeist



Menüvorschläge WINTER

VORSPEISE

ROTKOHLCREMESUPPE
kandierte Kürbiskerne/ Meerrettich

ROTE BEETESALAT
Honig/ Sonnenblumenkerne/ Feldsalat/ Apfel

ZWISCHENGÄNGE

LAUWARMES MUSCHELTARTAR
Apfel-Fenchel-Salat/ Crème fraîche

TARTAR VOM GLANRIND
Teriyaki/ Rucola/ Birnendressing/ Eigelb/ Rum-Walnüsse

HAUPTGÄNGE

DUETT VOM WILDSCHWEIN AUS DER MANUFAKTUR ERKING
Spätburgunderreduktion/ Möhre/ Maronen/ Rote Beete Spätzle

ROSA BARBARIE ENTENBRUST
Orangensauce/ Rosenkohl/ Maronen/ Gnocchis

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL
Peccorinokruste/ Dillschaum/ Quitte/ Kürbis/ Spinat/ Linsenrisotto

LINSEN-KOKOS CURRY
Enoki/ Bergkäse/ Blumenkohl/ Spinat/ Teriyaki

GESCHMORTES GLANRIND
Cassisjus/ Zucchini/ Erdnuss/ Erbse/ Oliven-Speck Macaire

DESSERTS

SPEKULATIUSPARFAIT
lauwarmes Orangenkompott/ Müsli/ Eierlikörsahne

ARMER RITTER VOM CHRISTSTOLLEN
Glühweinsauce/ Nougatsahne/ Apfelsalat



Menüvorschläge FRÜHJAHR

VORSPEISE

FRÜHLINGS-SPARGEL-SALAT
Bioland Ei/ Kräuter/ Frühlingslauch/ Brombeervinaigrette/ Schafskäse/ Brotchips

LEICHTE FRÜHLINGSSUPPE
Kartoffeln/ Karotten/ Wildkräuternocken

ZWISCHENGÄNGE

FRÜHLINGSROLLE
Rotwassgarnele/ Rucola/ Apfel-Meerrettichsalat/ Wildkräuter/ Mohn

GEBEIZTER LACHS
Linsensalat/ Rote Beete/ Gurke/ Frischkäse/ Meerrettich

HAUPTGÄNGE

OBERMOSCHLER BIOLAND LAMMGULASCH
Traubenjus/ Pastinake/ Möhrenschaale/ Bandnudeln in Bärlauchpesto

DUETT VOM LACHS UND FREILANDHUHN
Röstzwiebeln/ Meerrettich/ Borretsch/ Stockschwämmchen-Risotto

GEBRATENE BÄRLAUCHSERVIETTENKNÖDEL
Kräutersaitling/ Pecorino/ Radiesschen/ Spinat/ Champignonrahm

OSSOBUCCO
Schmordatteln/ Jus/ Steinpilzchampignons/ Möhre/ Rote Beete Polenta

DESSERTS

RHABARBER-SCHICHTDESSERT
Apfel-Holundergelee/ weiße Schokosahne/ Rhabarbersorbet

HOLUNDERBLÜTENSIRUP PANNA COTTA
Beerensorbet/ Schokosahne



Menüvorschläge SOMMER

VORSPEISE

TOMATEN-KIRSCHKALTSCHALE
gebratene Garnele/ Buttermilch/ Roter Basilikum

PFLÜCKSALAT
Fenchel/ Pfirsich/ Feta/ Sonnenblumenkerne/ Senfvinaigrette

ZWISCHENGÄNGE

SOONAHE GOCKEL COCKTAIL
Brotchip/ Rucola/ Pinienkerne/ Peccorino
SOMMERROLLEN VEGETARISCH ODER MIT GARNELEN

HAUPTGÄNGE

TRANCHE VON DER SOUS VIDE GLANRIND-BRUST
Pyrenäen Milchstern/ Möhre/ Buttermilch/ Jus/ Risotto
HÄHNCHENGESCHNETZELTES
Curry-Quitten-Sauce/ Brokkoli/ Erdnuss/ rosa Pfeffer/ Wildreis
MEDITERRANER COUS COUS AUFLAUF
Cashewkerne/ Apfel/ Räuchertofu
BUNTBARSCH IM KNUSPERMANTEL
Selbstgemachter Remouladensauce und Zitrusbutter/ Kräuter-
Kartoffelplätzchen
PULLED PORK VOM SOONAHE SCHWEIN
BBQ-Sauce/ Zwiebeln/ Krautsalat/ Rucola/ Grana Padano

DESSERTS

QUARKMOUSSE
Kirschkompott aus eigenem Garten/ Blondie
EISVARIATION MIT BEERENKOMPOTT
Schokoladensahne/ Biskuit



Menüvorschläge HERBST

VORSPEISE

KÜRBISCREMESUPPE AUS ALSENZER HOKKAIDO
Kürbiskerne/ Kürbiskernöl

FELDSALAT IM KÜRBISDRESSING
Gebratenem Speck/ Orange/ Crêtons

ZWISCHENGÄNGE

GRATINIERTERT ZIEGENKÄSE
Birnenchutney/ Wasabiespuma/ Endiviensalat/ Zwetschge
RÄUCHERLACHSTARTAR
Rucola/ pochiertes Ei/ Honig/ Senf

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE GÄNSEKEULE
Orangensauce/ Wirsing/ Maronen/ Gnocchis
SCHWEINERÜCKENSTEAK VOM SOONAHE SCHWEIN
Sesamkruste/ Granatapfelschaum/ Wirsing/ Rote Beete/ Rosmarinkartoffeln
FRISCHE BANDNUDELN
Pfifferlingrahm/ Bergkäse/ Kohlrabi/ Roter Basilikum/ Kürbiskerne/ Buttermilch/
Gelbe Beete
FORELLE AUF DER HAUT GEBRATEN
Senfschaum/ Fenchel/ Süßkartoffelpüree
FILETSTEAK VOM GLANRIND
Trüffelbutter/ Rote Beete/ glasierte Trauben aus der Region/ Kürbistarte

DESSERTS

LAUWARMER SCHOKOBROWNIE
Quittensorbet/ Knuspermüsli/ Eierlikör
FEIGENTARTE
Honig/ Walnuss/ Buttermilcheis/ Edelbitter



UNSERE WEDDING COCKTAILS

Hugo

Secco/ Mineralwasser/ selbstgemachter Holunderblüten-Sirup/ Minze/
Limette

Aperol Spritz

Aperol/ Secco/ Mineralwasser/ Orange

great together

Gin/ tonic water/ roter Basilikum/ Zitronenscheibe/ Gurkenscheibe

blushing bride

Wodka/ Grenadine/ Pfirsichsaft/ Limette

grinning groom

Angostura/ Soda/ Bourbon/ Zucker/ Orangenscheibe/ Cocktaillirsche

fall in love

Secco/ Rhabarbersaft/ Maracuja-Sirup/ Limettensaft

something blue

blue curacao/ weißer Rum/ Sahne/ Kokos-Sirup/ Ananassaft/ Orangensaft

bloody marry me

Tomatensaft/ Wodka/ Tabasco/ Salz/ Pfeffer/ Stangensellerie

Als **alkoholfrei Alternative** können wir euch
unsere selbstgemachten Limonaden empfehlen

Holunder Minze | Pfirsich Basilikum | Johannisbeer | Birne-Chili



PREISLISTE SEKTEMPFANG

Secco -halbtrocken- vom Fass

Traubensecco -Weingut Hahnmühle- alkoholfrei

Rieslingsekt trocken -Dotzauer, Oberstreit-

Rieslingsekt brut -Weingut Hahnmühle-

Orangensaft -Bannmühle-

Ebernburger Wasser, gefiltert und carbonisiert

Alle anderen Getränke a la Carte und bestellbar.

PREISLISTE HÄPPCHEN

KATEGORIE 1:

Nüsschen, Brezeln, Salzstangen etc., pro Person 5,00 €

KATEGORIE 2:

3 verschiedene Häppchen z.B. Blätterteigtaler, Tomaten-Mozzarellaspieße,
Laugengebäck mit Dip, pro Person 8,30 €

KATEGORIE 3:

4 verschiedene Häppchen z.B. Datteln im Speckmantel, Mini Quiches, gefüllte
Tomätchen, Lachs-Parmesanröllchen, Bruschetta, zweierlei Canape, pro Person 12,00 €

KATEGORIE 4:

5 verschiedene Häppchen gehobener Küche im Gläschen z.B. - Dorade auf
der Haut gebraten mit Safranschaum und Risotto
- Hähnchenragout mit Ananas, Nudeln und Currysauce
- Jakobsmuschel Saltimbocca, pro Person 16,50 €

Bei den Häppchen der Kategorie 3 können auch Häppchen aus der Kategorie 2 ausgewählt
werden. Bei Kategorie 4 können auch Häppchen aus der Kategorie 3 ausgewählt werden.

MEHR MÖGLICHKEITEN

Selbstverständlich bieten wir für eure Feier auch außer Haus unsere kreierten Menüs und Buffets an. Ob als reines **Catering** oder als **Live-Cooking-Event**, **Grillbuffet**, rundum Service mit entsprechendem **Tellerservice**, **Buffet** oder unserem **Foodtruck**: wir machen eure Träume an eurer Wunschlocation wahr.



Wir haben bereits eine Weinverkostung mit 4 Gang Tellerservice inklusive Servicepersonal begleitet, verschiedene Essen to go an Events angeboten, Caterings zu besonderen Anlässen mit kalten und warmen Buffets geliefert, **Sektempfänge** mit Fingerfood begleitet und Gäste als Live-Cooking-Event unterhalten.



KOOPERATIONEN

ZUM ABSCHLUSS MÖCHTEN WIR LIEBE MENSCHEN VORSTELLEN, DIE WIR EUCH, ERGÄNZEND ZU UNS, WÄRMSTENS EMPFEHLEN KÖNNEN.



WWW.BIANCAS-BRAUTMODEN.COM

BIANCAS BRAUTMODEN MODE

In Biancas Brautmoden Geschäft schwebt ihr bei der Auswahl eurer Brautkleider und Anzüge auf Wolke 7. Auch Curvy Bräute haben eine große Auswahl. Im Outlet könnt ihr Schnäppchen shoppen und mit den Accessoires setzt ihr individuelle Akzente.



WWW.JENSHENKELDJ.DE

DJ JENS HENKEL MUSIK

Ob dezente Hintergrundmusik zum Sektempfang oder Dinner, begleitende Musik bei der (freien) Trauung, klassischer Walzer oder ein moderner Pop-Song zum Eröffnungstanz und top Party-Musik bis in die Morgenstunden – dank seines Know-Hows und breiten musikalischen Repertoires legt er an Eurem großen Tag den perfekten Musik-Mix für Euch auf.



WWW.INSTAGRAM.COM/VILDES.WURZELN

FLORISTIN ELENA HETH FLORISTIK

Mit ihrem slow-flower-Konzept passt sie perfekt zu uns und verkörpert mit ihrer Floristik den Nachhaltigkeitsgedanken. Ihr könnt bei ihr die Blumen selbst für euren Strauß oder die Blumenbouquets auf den Tischen auswählen. Elena sorgt auch mithilfe von ihren Blüten und Makrame für das romantische Ambiente im Trau- und Festsaal. Auch einen wunderschönen Traubogen stellt sie zur Verfügung. Beim Jungesellinnen-Abschied könnt ihr mit den Brautjungfern Blumenhaarkränze flechten und die Erinnerung bei einem Mini-Fotoshooting festhalten.



WWW.HOCHZEITVIDEO-HENKEL.DE

JENS+IVONNE HENKEL

FOTO- UND VIDEOGRAF

Die beiden haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Bei ihnen habt ihr sowohl die technische Sicherheit als auch das kreative Auge, um die besonderen Momente zu verewigen. Vom kleinen Fotoshoot, über Drohenaufnahmen bis zu einer ganztägigen Hochzeitsreportage... Sogar ein Danksagungstrailer ist möglich oder ein Kurzzusammenfassung eurer Hochzeit deren Highlights ihr euch noch am selben Abend mit euren Gästen anschauen könnt.



WWW.STEFFENHENKEL.DE

STEFFEN HENKEL

FOTOGRAF / FOTOBOX

Steffen´s Fotobox hat eine hochwertige Spiegelreflexkamera Technik, der Bildausdruck dauert 9 Sekunden und ihr müsst kein Papier- und Farbband austauschen. Ihr könnt euch sogar ein individuelles Drucklayout anfertigen lassen. Außerdem kümmert er sich zuverlässig um die Anlieferung/Abholung und Inbetriebnahme.



WWW.FACEBOOK.COM/ZUCKERBAECKERCATERING

TIM STEINERT

KONDITOR

Tim backt klassische Kuchen für euer Kaffeebuffet, Sahne- oder Motivtorten und eure phenomänale Hochzeitstorte. Auch Feingebäck oder Pralinen fertigt er an. Sogar die sichere Lieferung kann er übernehmen. Darüber hinaus könnt ihr ihn als süße Überraschung für eure Gäste mit seiner Live-Crêpe-Bar buchen.



WWW.GOLDSCHMIEDE-PALATIUM.DE

MELANIE + STEFAN GEIB

TRAURINGE SELBST SCHMIEDEN

Ein weiteres Highlight erwartet euch bei der Goldschmiede Palatium von Mel und Stefan. Hier könnt ihr nicht nur eigens für euch angefertigte Trauringe kaufen, sondern habt die Möglichkeit sie selbst unter professioneller Anleitung innerhalb eines Tages anzufertigen. Außer euren außergewöhnlich schönen Ringen als Symbol eurer Verbindung, schafft ihr zusätzlich ein unvergessliches Erlebnis.



WWW.DAUBVOLK.DE

DAUB +VOLK

TANZSCHULE

In einem Tanzkurs mit mehreren Paaren oder in Privatunterricht lernt ihr Standardtänze wie Wiener Walzer, Langsamer Walzer und Disco Fox. So macht ihr beim Eröffnungstanz eine gute Figur auf dem Parkett. Abgesehen davon könnt ihr eure Skills jederzeit erweitern und eventuell entdeckt ihr ja versteckte Talente und die Leidenschaft zur rhythmischen Bewegung zu Musik.



WWW.PETRA-GUTHEIL.DE

PETRA GUTHEIL

TRAUREDNERIN

Petra ist eine herzliche Person, die mit ihrer Ausstrahlung den Raum erhellt. Im unverbindlichen Gespräch mit euch versucht sie euch Kennenzulernen, um eure Besonderheiten bei der freien Trauung herauszustellen. Bei ihrer ehemalige Arbeit als Standesbeamtin fehlte ihr immer der persönliche Bezug zum Paar. Nun kann sie Vertrauen aufbauen und überrascht jedes Paar mit einem kleinen Extra während der Trauung.



WWW.GA-EVENTKONZEPT.DE

GA EVENT KONZEPT

DEKO + EVENT

Von Möbeln, Textilien, Gläsern, Geschirr über Techniquequipment oder Funmodule, hier findet ihr alles notwendige um eure Hochzeit auszugestalten. Auch für Logistik oder Service- oder Entertainment-Personal ist GA Event der richtige Ansprechpartner in eurer Nähe!

VON A BIS Z

A

ALLERGIKER

Sind einige eurer Gäste gegen bestimmte Inhaltsstoffe allergisch?

Bitte teilt uns dies im Voraus mit, damit wir die Gerichte entsprechend anpassen oder für diese Gäste spezielle Gerichte vorbereiten können.

AUF- BZW. ABBAU

Wenn ihr eigene Dekoration mitbringen möchtet, könnt ihr selbstverständlich vorher dekorieren. Auch der DJ, die Candybar, die Fotobox... kann vorab aufgebaut werden. Die Zeiten für den Auf- und Abbau können wir vorher, je nach Belegung, klären.

ANSPRECHPARTNER

Als Ansprechpartner sind wir per Whatsapp oder Email am Besten zu erreichen. Dann können wir, wenn Zeit ist auf euer Anliegen reagieren. Ansonsten könnt ihr uns in dringenden Fällen auch telefonisch erreichen.

B

BLUMEN

Selbstverständlich dürft ihr ebenso wie Dekoration auch Blumengestecke oder -sträuße mitbringen. Passend zu unserem Konzept können wir euch die **Floristin Elena Heth** empfehlen. Sie verkörpert durch ihr Slow-Flower-Konzept perfekt unsere Werte.

D

DJ

Falls ihr vorhabt Party zu machen und richtig abzutancen, sorgt **Jens Henkel** als DJ für die individuelle Playlist.

F

FOTOBOX

Bei der Fotobox von **Steffen Henkel** könnt ihr den full-service mit einer Spiegelreflex-Qualität erwarten.

FOTO-VIDEOGRAF

Beim Ehepaar **Jens und Yvonne Henkel** seid ihr was eure unvergesslichen Hochzeitsfotos oder sogar Videos anbetrifft in den besten Händen.

G

GESCHENKE

Eure Gäste können die Geschenke auf einem separaten Geschenktisch platzieren. Geldgeschenke können bei uns ebenfalls sicher verwahrt werden.

K

KAFFEE/KUCHEN

Wenn ihr ein Kaffee-Kuchen-Buffer wünscht, dürft ihr selbstverständlich auch eigene mitbringen oder euch vertrauensvoll an **Tim Steinert** wenden. Für den Kaffe-Kuchen-Service berechnen wir 8,50€ pro Person.

KINDER

Wir freuen uns über Kinder in unserem Restaurant. Wir stellen euch gerne Kinderstühle und Sitzerrhöhungen zu Verfügung. Ein Wickeltisch ist im Damen-WC integriert. Außerdem gibt es einen wunderschönen Spielplatz im Burggraben.

KORKGELD

Solltet ihr eigene Weine mitbringen, berechnen wir eine Pauschale von 15€ je Flasche, bei Schnaps 25€. Bei einer Getränkepauschale fällt für euch kein Korkgeld an.

M

MENÜKARTEN

Gern drucken wir euch Menükarten aus und legen sie auf den Tischen für eure Gäste bereit. Diese könnt ihr dann selbstverständlich auch als Erinnerung mitnehmen.

MUSIK

Für die romantische Stimmung legen wir gerne passende Hintergrundmusik auf. Ansonsten könnt ihr natürlich auch selbst für musikalische Untermalung sorgen.

P

PREISE

Preise für euer Menü oder Buffet sind individuell. Allgemein haben wir ein sehr faires Preislevel. Nachdem einem persönlichen Gespräch oder Telefonat, kann ich euch ein Angebot zukommen lassen. Bei großen Gesellschaften lassen sich auch Pauschalen besprechen.

R

RAUMMIETE

Generell genießt ihr unser Ambiente kostenlos. Eine Raummiete wird nur dann fällig, wenn ihr die Kapazitäten unserer Location nicht auslastet und dadurch ein Umsatzverlust kompensiert werden muss. Durch unsere zwei Räume, die auch kombiniert werden können, passiert das nur in den seltensten Fällen.

RECHNUNG

Nach eurer Feier wird die Rechnung erstellt und ihr entscheidet ob ihr bar, mit EC-Karte zahlen oder den Betrag überweisen möchtet.

REKLAMATIONEN

Sollte wider Erwarten an eurem Tag etwas nicht optimal ablaufen, nicht so wie erwartet sein, sprecht uns direkt an und gebt uns die Chance nachzubessern. Nur durch gute Kommunikation im Vorfeld und währenddessen können wir zu einem rund um schönen und entspannten Tag verhelfen.

REINIGUNG

Reinigung und Nachbereitungen sind selbstverständlich unsere Aufgabe und für euch kostenfrei.

S

SERVICEPERSONAL

Unser Service ist für euch kostenfrei bzw. schon einkalkuliert. Es sei denn eure Feier geht über 0:00Uhr hinaus, dann fallen für jede weitere Stunde 21,50€ pro Servicekraft an .

SPERRZEIT

An eurem besonderen Tag soll es unsererseits kein Ende geben. Alles ist Verhandlungssache. Allerdings müssen wir selbstverständlich die Nachtruhe ab 22 Uhr einhalten.

STORNIERUNG

Bevor wir euren großen Tag absagen, verschieben wir ihn lieber. Um euch keine unnötig hohen Stornierungskosten aufzubürden, setzen wir auf gegenseitiges Vertrauen und bitten euch 4 Wochen vorher spätestens Bescheid zu sagen, sollte eure Feier mit deutlich weniger Gästen oder gar nicht stattfinden können.

T

TAXI & FAHRDIENST

Gern rufen wir euch und euren Gästen ein Taxi, das euch sicher nach Hause bringt.

TISCHDECKEN

Grundsätzlich verzichten wir aus Nachhaltigkeitsgründen auf Tischdecken.

Auf Wunsch decken wir für euren Traum in Weiß Tischdecken gegen eine Pauschale von 3€ pro Person ein.

TISCHFORM

Gern passen wir die Tischform an eure individuellen Wünsche und die Personenzahl an. Je nach Raum und Gästezahl sind folgende Tischformen möglich: eine lange Tafel, U-Form / Hufeisenform, T-Form oder L-Form. Auch Stehtische für einen Empfang stellen wir gerne zur Verfügung.

TRAUREDNERIN

Um eure Freie Trauung unvergesslich zu machen, stellen wir gerne den Kontakt zu **Petra Gutheil** der Traurednerin unseres Vertrauens her.

V

VEGANER & VEGETARIER

Alle vegetarischen Gerichte können wir auch vegan zubereiten.

W

WEIN

Zu einem guten Essen gehört auch ein guter Wein. Gern empfehlen wir euch die passenden Weine unserer Winzer zu eurem Menü.



„ DIE GEHEIME
ZUTAT IST
IMMER LIEBE “



Restaurant Freigeist
Inhaber Jean-Luc Blumers
Auf der Ebernburg
55583 Bad Münster

info@restaurant-freigeist.de
0174 9259294
06708 6416661
www.restaurant-freigeist.de