



Neo Hotel Linde Esslingen

BERKHEIM

Unsere Hochzeitspauschalen



HOCHZEITSPAUSCHALE CLASSIC:

- Aperitif zur Begrüßung der Gäste
- Regionales 3-Gang Menü
- Getränkepauschale für sieben Stunden mit einer Auswahl an Bier, alkoholfreien Getränken, Wein und Kaffeespezialitäten, danach Abrechnung nach Verbrauch
- Raumbereitstellung am Hochzeitstag
- Eckige Tafeln (180x140 cm) mit weißen Tischdecken und Stühlen
- Gedeck mit weißen Stoffservietten gemäß Menü

(buchbar ab 40 Erwachsenen)

€ 75,00 pro Person

SPEISEN ZUR WAHL - PAUSCHALE CLASSIC:

Schwäbische Festtagssuppe:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultasche, Grießklößen und Wurzelgemüse
oder

Crèmesüppchen von Kartoffel und Lauch mit Kräuteröl und Croutons
oder

Gaisburger Marsch mit Kartoffelwürfeln, Spätzle, Wurzelgemüse und gekochter Rinderbrust

Hauptgerichte:

Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein im Kräuterflädlemantel
mit Rahmsauce, Gemüsebouquet und handgeschabten Spätzle
oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sauce Bearnaise, Marktgemüse
und Kartoffelplätzchen
oder

Schwäbisches Saltimbocca von der Landhähnchenbrust mit Liebstöckl und Schwarzwälder Schinken
auf Kräuter Risotto mit Rosmarinjus

Desserts:

Gebackene Apfelküchle im Zimt-Zuckermantel mit hausgemachtem Vanilleeis
oder

Grand Marnier Eisgugelhupf mit Früchteragout der Saison
oder

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Calvados Äpfeln und hausgemachtem Eierliköreis

GETRÄNKE - PAUSCHALE CLASSIC:

Sektempfang:

- Esecco - der Esslinger Prosecco, Mineralwasser und Orangensaft

Getränke zum Essen:

- Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelsaftschorle, Orangensaft
- Mineralwasser medium und still
- Paulaner Export Bier, Paulaner Hefeweizen, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Weizen, Radler
- Hauswein weiß und Hauswein rot

Getränke nach dem Essen:

- Café Crème, Espresso, Cappuccino, Tee

HOCHZEITSPAUSCHALE PREMIUM:

- Premium Aperitif zur Begrüßung der Gäste
- 3-Gang Premium Menü
- Getränkepauschale für sieben Stunden mit einer Auswahl an Bier, alkoholfreien Getränken, Wein und Kaffeespezialitäten
- Raumbereitstellung am Hochzeitstag
- Eckige Tafeln (180x140 cm) mit weißen Tischdecken und Stühlen
- Gedeck mit weißen Stoffservietten gemäß Menü

(buchbar ab 40 Erwachsenen)

€ 89,00 pro Person

MENÜ ZUR WAHL - PAUSCHALE PREMIUM:

Schwäbischer Vorspeisenteller

Mini Maultasche auf Kartoffelsalat

Kleines Fleischküchle auf Linsensalat

Kräuterflädle-Lachsrolle mit Kräuterfrischkäse

Marinierte Scheiben vom gebratenen Schweinerücken mit Radieschen Vinaigrette
dazu Salatbouquet und Baguette

oder

Tomaten-Ziegenkäse Tarte mit Rucola Salat, mariniertem Grillgemüse,
Parmesan Spänen und Balsamico Reduktion

oder

Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurken-Linsen-Gelee mit einem Kern von Räucherlachstatar,
Tranche vom Rauchlachs, Baby Leaf und Kartoffelstroh

Hauptgerichte:

Dreierlei Filets von Kalb, Schwein und Rind mit Rahmsauce und Bratensauce,
dazu Gemüsekörbchen, handgeschabte Spätzle und Kroketten

oder

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise,
Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelgratin

oder

Gebratene Maishähnchenbrust mit Taleggio und Parmaschinken gefüllt auf Tomatenrisotto
mit Rosmarinjus und Parmesanhippe

Desserts:

Mousse von der Toblerone Schokolade mit Passionsfruchtsorbet

oder

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Himbeer Espuma und hausgemachtem Vanilleeis

oder

Crème Brûlée und Schokoladen Panna Cotta mit hausgemachtem Mangosorbet

BUFFET- PAUSCHALE PREMIUM:

Servierter schwäbischer Vorspeisenteller:

Mini Maultasche auf Kartoffelsalat
Kleines Fleischküchle auf Linsensalat
Kräuterflädle-Lachsrolle mit Kräuterfrischkäse
Marinierte Scheiben vom gebratenen Schweinerücken mit Radieschen Vinaigrette
dazu Salatbouquet und Baguette

Hauptgerichte vom Buffet und vom der Schneidestation:

Rosa gebratenes Roastbeef
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Lachsfilet mit Kräutern im Pergament gebacken
Cognac-Pfefferrahmsauce
Bratensauce
Weißweinsauce
Frisches Marktgemüse der Saison
Handgeschabte Spätzle
Kartoffelgratin
Vegetarische Ravioli in brauner Butter mit Kirschtomaten

Mini Desserts vom Buffet:

Crème Brûlée
Schokoladen Panna Cotta
Himbeermousse
Schokoladenmousse
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Hausgemachtes Vanilleeis
Hausgemachtes Schokoladeneis
Himbeersorbet
Mangosorbet

GETRÄNKE – PAUSCHALE PREMIUM:

Sektempfang:

- Kessler Rosé Sekt, Mineralwasser und alkoholfreier Prosecco Nr. 11 von Jörg Geiger

Getränke zum Essen:

- Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelsaftschorle, Orangensaft
- Mineralwasser medium und still
- Paulaner Export Bier, Paulaner Hefeweizen, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Weizen, Radler
- Hauswein weiß und Hauswein rot

Getränke nach dem Essen:

- Café Crème, Espresso, Doppelter Espresso, Cappuccino, Tee

BAUKASTEN FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT

- Sektempfang mit Kessler Rosé Sekt, Hugo, Lillet Wild Berry, alkoholfreiem Prosecco, Wasser (Dauer 1 Std.) € 13,00 p.P.
- Champagner Empfang € 25,00 p.P.
- Blätterteigteilchen zum Empfang (3 Stück pro Person) € 9,00 p.P.
- Flying Fingerfood zum Empfang (4 Stück pro Person) € 18,00 p.P.
- 3- Gang Menü nach individueller Absprache ab € 42,00 p.P.
- 4- Gang Menü nach individueller Absprache ab € 50,00 p.P.
- 5- Gang Menü nach individueller Absprache ab € 65,00 p.P.
- Vegetarisches/veganes Menü nach Absprache
- Kindermenü nach Absprache
- Vesperbrett mit Vesperwurst und Käsespezialitäten, Brot und Butter (je nach Größe / Personenzahl) ab € 45,00 p.P.
- Late Night Snack (z.B. Currywurst oder Chili Con Carne) ab € 6,80 p.P.
- Schnaps (Williams, Marille, Haselnuss, Grappa, Ramazzotti) € 3,80/2cl
- Longdrinks (Gin Tonic, Jacky Cola, Cuba Libre, Caipirinha, Mojito) € 7,80/Stück
- Hugo, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz € 6,40/Stück
- Cupcakes süß oder herzhaft € 4,00/Stück
- Gebackener Kuchen (z.B. Käsekuchen, Apfelkuchen etc.) € 45,00
- Obstkuchen (z.B. Erdbeerkuchen, Himbeerkuchen etc.) € 50,00
- Torten (z.B. Schwarzwälder Kirsch, Eierlikör, Schoko-Sahne etc.) € 65,00
- Gedeckpreis für Kuchen und Torten von einem zertifizierten externen Dienstleister € 2,50 p.P.
- Thermoskanne Kaffee / Tee (10 Tassen) € 29,00
- Candybar mit verschiedenen Bonbons, süßen und sauren Bären, Marshmallows etc. € 2,00 p.P.

MIETE DEKO & CO

- Stuhlhussen (inkl. Miete, Reinigung, Auf- und Abziehen) € 5,00/Stück
- Hussenbänder € 1,00/Stück
- Runde Tische (Durchmesser 180cm) inklusive Tischdecke, Auf- und Abbau € 25,00/Stück
- Staffelei mit Tafel für das Placement o.ä. € 15,00/Stück
- Platzteller € 1,50/Stück
- Übergroße Kerzenleuchter mit weissen Kerzen € 15,00/Stück
- Teelicht mit Kerze € 1,50/Stück
- Pauschale für Beamer und Leinwand € 50,00
- Pinnwände oder Flipcharts € 15,00/Stück
- Raummiete für Terrasse zum Aperitif oder Kaffeetrinken inkl. Bestuhlung € 250,00
- Raummiete für freie Trauung inkl. Bestuhlung (ohne Hussen) € 250,00
- Aufwandspauschale für die Raumbereitstellung und das Stellen von Stühlen und Tischen nach Ihren Wünschen berechnen wir bei exklusiv gebuchten Gesellschaften einmalig € 250,00
- Menükarte mit Hotel Logo € 2,50/Stück
- Aufstellen von Gastgeschenken / Menükarten / Kerzen und mitgebrachter Dekoration pauschal € 20,00

INFOS & KLEINGEDRUCKTES

- Dekoration kann gerne mitgebracht werden. Dekoration und Technik können am Tag der Veranstaltung nach Absprache aufgebaut werden und sind direkt nach der Feier abzubauen und aus dem Saal zu entfernen. Abfälle im normalen haushaltsüblichen Rahmen, der durch Dekoration und Rahmenprogramme der Gäste entsteht, entsorgen wir gerne für Sie. Müll im größeren Rahmen kann zu zusätzlichen Kosten führen.
- Der Festsaal steht erst am Tag der Hochzeit zur Verfügung (Uhrzeit nach Absprache). Der Aufbau am Vortag und / oder Abbau am Folgetag ist nur nach vorheriger Rücksprache und Verfügbarkeit und gegen eine Raummiete von € 250,00 möglich. Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken während des Aufbaus ist nicht gestattet. Gerne stellen wir für Sie und Ihr Aufbau Team Getränke und Speisen bereit.
- Das Mitbringen von Speisen und Getränken in jeder Form zur Veranstaltung ist nicht gestattet. Gastgeschenke wie Schnaps werden bitte nicht während der Veranstaltung verzehrt.
- Hochzeitstorte – können wir organisieren oder Sie beauftragen diese bei einem zertifizierten und professionellem Konditor. Das Mitbringen von selbst gemachten Torten ist aus hygienischen Gründen und aufgrund des Infektionsschutzgesetzes nicht gestattet. Ein Nachweis über die zertifizierte Bestellung der Torte ist dem Hotel vor der Veranstaltung vorzulegen. Bitte organisieren Sie auch die Rückgabe des Tortengestells an die Konditorei.
- Nachtzuschlag – ab 01.00 Uhr erheben wir einen Servicekostenzuschlag in Höhe von € 150,00 pro angefangener Stunde. Die Berechnung (zur vollen Stunde) endet, wenn die Gäste und Gastgeber den Raum verlassen haben. Sperrstunde ist um 03.00 Uhr. Möchten Sie noch länger feiern, sprechen Sie uns an. Der Servicekostenzuschlag ab 03.00 Uhr beträgt dann € 250,00 pro angefangene Stunde.
- Die Musik ist ab 24.00 Uhr auf adäquatem Niveau zu halten. Wir befinden uns in einem Wohngebiet. Bitte Türen und Fenster geschlossen halten, dann feiert es sich unbeschwert und ohne Polizeieinsatz. Für Gema Gebühren sind Sie selbst verantwortlich.
- Meldung Gästezahl - Sie melden uns einen Zwischenstand zum Datum Ihres Rücklaufs der Einladungen und dann nochmals 4 Wochen vor der Hochzeit. Die finale Personenzahl melden Sie uns 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum. Diese ist dann auch Mindestabrechnungsgrundlage für alle bestellten Leistungen.
- Probeessen – bieten wir aktuell nicht an. Wenn Sie die Qualität unserer Speisen und Getränke kennenlernen möchten, besuchen Sie gerne unser Restaurant.
- Anzahlung – bei Buchung € 500,00 in Bar. Bezahlung nach der Veranstaltung in Bar oder mit EC Karte.
- Stornobedingungen: Bei Stornierung nach Festbuchung bis 6 Monate vor der Veranstaltung, fällt die geleistete Anzahlung als Stornogebühr an. Bis drei Monate vor der Veranstaltung fallen € 1.000 Stornogebühren an, bis 1 Monat vor der Veranstaltung € 2.000. Danach werden 90% der gebuchten Pauschale bzw. individuell gebuchten Leistungen berechnet.
- Gehbehinderung – der Festsaal und die WCs sind über den Aufzug ebenerdig erreichbar. Die Terrasse kann über den Aufzug erreicht werden, jedoch sind 5 Stufen zu überwinden.
- Das Mitbringen und Werfen von Reis, Konfetti und Ähnlichem, jede Art von Tisch- und Feuerwerk, Feuershows, sowie Nebelmaschinen sind nicht gestattet.
- Es ist nicht gestattet, Dekoration oder Sonstiges an der Decke, den Wänden, Lampen etc. der Räume anzubringen.
- Für das Ballonsteigenlassen ist eine Genehmigung beim Flughafen einzuholen und vorab vorzulegen.
- Für Kinder haben wir 3 Kinderstühle bis ca. 2 Jahre und 2 TripTraps für größere Kinder. Kinder sind zu jeder Zeit zu Beaufsichtigen. Ein Wickelraum befindet sich im WC des Restaurants.
- Wir haften nicht für Geschenke. Bitte schließen Sie v.a. Geldgeschenke regelmäßig weg.
- Hochzeitsauto – darf nach Absprache in den Innenhof fahren. Da dies eine Brandschutzzone ist, ist das Auto anschließend in der Hotelgarage zu parken.