



SCHLOSS

OBEROTTERBACH



„Historischer Charme trifft modernes Ambiente“

Hochzeitsmappe

Sehr geehrte Damen und Herren, Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr über ihr Interesse, den schönsten Tag ihres Lebens in unserem Haus erleben zu wollen. Wir werden ihre Veranstaltung respektvoll, sorgfältigst in einer angemessenen und professionellen Umrahmung gestalten.

Das Schloßl Oberotterbach wurde 1778 von einem Oberamtmann aus Straßburg als Amtshaus erbaut, da ihm die Burg in Minfeld als Wohnsitz nicht mehr komfortabel genug war. Um die gleiche Zeit wurde auch das Rathaus in Kandel (1773-1775) vom gleichen Baumeister, dem Brücken und Straßenbauinspektor Christiny von Zweibrücken, erbaut. Beide Häuser haben die beiden Weltkriege gut überstanden und legen heute noch Zeugnis von der Herrschaft Guttenberg ab.

Die französische Tapete von Dufour aus Paris ist ein Zeugnis dieser feudalen Lebensart. Die Luxustapete aus dem 19. Jahrhundert, die italienische Landschaften abbildet, ist heute im Original nur noch im Schloss der Annette von Droste Hülshoff in Münster zu sehen. Wir haben diese Tapete in Berlin restaurieren lassen und im Schloßl der Allgemeinheit wieder zugänglich gemacht.

In sechs Jahren Bauzeit wurde das Gebäude vollkommen saniert und fachgerecht spätbarocken Stil restauriert. Mit großer Leidenschaft haben wir die Historie im Schloßl wieder aufleben lassen. Unsere Gäste können heute nachvollziehen, wie die Herrschaft früher in der schönen Südpfalz residiert hat.

Sie können sich hier wunderbar erholen und die Schönheit der südlichen Weinstraße, sowie das nördliche Elsass für sich entdecken. Die Städte wie Weißenburg, Landau oder unsere kleinen Winzerdörfer der Südpfalz liegen alle in unmittelbarer Nähe.

Für unsere Hotelgäste stehen 8 elegante Zimmer in unserem historischen Ambiente zur Verfügung. Kulinarisch verwöhnen wir Sie in unserem mehrfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant, welches durch unsere kreative Küche besticht, hier werden kompromisslos nur die besten Produkte verwendet.

Bei schönem Wetter bewirten wir Sie gerne auf unseren Terrassen mit wunderbarem Blick in den Barockgarten.

Für Weinliebhaber bietet unser Haus für jeden Geschmack die richtige Auswahl. Renommierete Weingüter, sowie noch unbekanntere nationale oder internationale Gewächse zieren die umfangreiche Weinkarte.

Hochzeits-Arrangement

Mit unseren speziellen Hochzeitspauschalen behalten Sie den finanziellen Überblick und erleben ihr Fest unvergesslich von Anfang an und brauchen sich um nichts zu kümmern.

Wir stellen Ihnen zur **exklusiven** Nutzung das ganze Anwesen zur Verfügung sowie unsere Zimmer und die gewünschten Räumlichkeiten.

Zum Aperitif oder Kaffee bietet sich unsere große Terrasse inklusive Sonnenschirme an.

Anschließend lässt es sich in unserem Gewölbekeller festlich dinieren und feiern; er bietet ausreichend Platz für 40-90 Personen.

Oder aber für kleinere Festlichkeiten in unserem Gourmetrestaurant mit Platz für ca. 40 Personen.



Schlössl Buffet

Vielfältige Buffetauswahl, regionaler Weißwein / Rotwein, unseren Schlössl Winzersekt zum Aperitif, sowie eine alkoholfreie Alternative.

Dazu reichen wir Quiche und Flammkuchen als Fingerfood.

Wasser, Softgetränke, Bier und Kaffee, inkl. Raummiete Gewölbekeller sowie Stehtische und Sitzmöglichkeiten

Ein Buffet ist ab ca. 30 Personen möglich

130,00 pro Person

Schlössl Buffet Spezial

Erweiterte Buffetauswahl, 2 verschiedene regionale Weißweine/ ein Roséwein / ein Rotwein, unseren Schlössl Winzersekt zum Aperitif, sowie eine alkoholfreie Alternative.

Dazu reichen wir Quiche und Flammkuchen als Fingerfood.

Nachmittagskaffee und Kuchenpauschale, zu Mitternacht eine Käseplatte, Wasser, Softgetränke, Bier und Kaffeespezialitäten, inkl. Raummiete Gewölbekeller sowie Stehtische und Sitzmöglichkeiten

Ein Buffet ist ab ca. 30 Personen möglich

165,00 pro Person

Schlössl Klassiker

Saisonales 4 Gang Menü, regionaler Weißwein / Rotwein, unseren Schlössl Winzersekt zum Aperitif, sowie eine alkoholfreie Alternative.

Dazu reichen wir Quiche und Flammkuchen als Fingerfood.

Wasser, Softgetränke, Bier und Kaffee, inkl. Raummiete

Menüs servieren wir bis 50 Personen

150,00 Euro pro Person

Schlössl Gourmet

Saisonales 6 Gang Menü, 3-erlei Fingerfood zum Aperitif, Schlössl Winzersekt sowie eine alkoholfreie Alternative, regionaler hochwertiger Weiß-, Rosé- und Rotwein, Bier,

Wasser, Softgetränke, Kaffeespezialitäten, hauseigener Schlössl Edelbrand,

eine kleine Käseauswahl alles inkl. Raummiete

Menüs servieren wir bis 50 Personen

225,00 Euro/ Person

Pauschalen & Extras

Alle Pauschalen gelten von 17.00 bis 24.00 Uhr oder

auch ein anderer Zeitraum von 7 Stunden,

falls gewünscht kann die Pauschale auch über einen längeren Zeitraum gelten, hierfür würde die Pauschale sich um 10 € / pro Stunde erhöhen.

Alle weiteren Getränke werden nach Beendigung der festgelegten Zeit separat berechnet.

Die Pauschalen beinhalten die ausgewählten Leistungen sowie Raummiete und die Ausstattung mit Stuhl Hussen, Tischdecken und Kerzen.

Den Empfang mit Stehtischen und anderen Sitzmöglichkeiten.

Für ein Kuchenbuffet am Nachmittag berechnen wir 4,50 € / Person Gedeckpreis.

Nach 23.00 Uhr erlauben wir uns 30,00 Euro Nachtzuschlag pro angefangene Stunde und Mitarbeiter zu berechnen.

Die Anzahl der Mitarbeiter wird je nach Aufwand von unserer Restaurantleitung eingeteilt.

Wir stellen Ihnen für optimalen Tanzkomfort auch gerne einen Tanzboden mit 5x4 m zur Verfügung 300 € / Miete inklusive des Auf- und Abbaus.

Wir behalten uns vor ab dem 1.3.2020 eine Preiserhöhung von 3-5% auf den Endpreis zu berechnen.



Dekoration

Dekorationen können nach Ihrer eigenen Vorstellung gerne auch einen Tag vorher gebracht und aufgebaut werden.
Eine Empfehlung für Floristen finden Sie am Ende der Broschüre.

Einen Geschenketisch stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung,
sowie die Stehtische zum Empfang.

Außenbereiche

Gerne kann der Außenbereich des Hotels mitgenutzt werden.
Wir werden jedoch ab 23 Uhr die Bewirtung ausschließlich auf die Veranstaltungsräume beschränken.

Freie Trauung

Unsere wunderschöne Terrasse mit Ausblick in den Barockgarten stellen wir gerne auch für Ihre Freie Trauung zur Verfügung.

Die Bestuhlung kann entweder mit Stühlen oder Bierbankgarnituren
(mit Hussen überzogen) ausgerichtet werden.

Für die Bereitstellung sowie alternativ, einen Aufbau in unserer Hotelloobby,
veranschlagen wir 100 €.



Kinderpauschalen

Kinder bis 3 Jahren sind frei

| | Buffet | Getränke |
|-------------|--------|----------|
| 4 - 6 Jahre | 15 € | 10 € |
| 7-10 Jahre | 20 € | 15 € |
| 11-15 Jahre | 25 € | 20 € |

Ab 16 Jahren gilt der volle Preis



Vorschläge für Ihr Büffet

Vorspeisen

Acorada – Portugiesischer Brotsalat

Tomate Mozzarella

Chorizo mit Paprika und Fenchel

Tabouleh mit Garnelen

Griechischer Salat

Serrano-Schinken mit Melone

Entenbrust mit Balsamico-Linsen

Asiatischer Nudelsalat

Vitello tonnato

Antipasti

Gebeizter Lachs mit Meerrettich

Tafelspitz mit roter Bete und gekörntem Senf

Saumagen Carpaccio

Trampo (Mallorquinischer Gemüsesalat)

Ziegenfrischkäse mit Melone

Rucola mit Parmesan

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Kartoffelsuppe
Maronensuppe
Selleriesuppe
Gazpacho Andaluz
Gurkenkaltchale
Tomatensuppe
Karotten-Ingwersuppe
Petersilienwurzelsuppe

Hauptgänge

Geschmorte Rindsbäckchen
Maispoulardenbrust
Iberico – Presa
Kalbshüttsteak
Geschmorte Lammkeule
Wildragout
Rotbarbe
Zander
Lachs – Rahmnudeln und Spinat
Loup de mer
Dorade

Beilagen

Curry Reispfanne
Kartoffel-Gratin
Rosmarinkartoffeln
Butterkartoffeln
Mandel-Brokkoli
Pesto-Gnocchi
Ricotta-Ravioli
Kichererbsen- Spinat- Curry
Ratatouille
Speckbohnen
Süßkartoffel, Sellerie oder Kartoffel Püree
Rahm-Wirsing
Rahm-Lauch
Wok Gemüse
Marktgemüse, je nach Angebot
Spätzle
Schupfnudeln
Risotto, je nach Angebot

Dessert

Mousse au chocolat
Milchreis mit Zimtkirschen
Bienenstich „Spezial“
Schwarzwälder Kirsch
Rhabarber, Butterstreusel und Waldmeister
Creme Brulee
Erdbeeren, Minze und Vanilleschaum
Kokos Panna Cotta mit Mango Sauce
Nougatmousse mit Zwetschge
Pistazienmousse mit Aprikosenragout
Kaffeemousse mit Baileyscreme

Auswahl nach Ihren Wünschen

Pauschale:

Schlössl Buffet: 3 x Vorspeise / 1 x Suppe / 1 x Fischgericht/
1 x Fleischgericht / 3 x Beilage / 3 x Dessert

Schlössl Buffet Spezial: mit einer Vorspeise und einem Hauptgang mehr

Menüvorschläge

3 Gang Menü

Gänselebermousse / Apfel / Preiselbeere
Geschmorte Ochsenbacke / Pastinake / Gremolata / geb. Polenta
Moelleux au chocolat / Aprikose / Tonkabohnen Eis

4 Gang Menü

Rindertatar / Erbse / Parmesan
Fregola / Waldpilz / Trüffelschaum
Heilbutt / Krustentierschaum / Zucchini
Himbeer / Buttermilch / Limette

5 Gang Menü

Fjordforelle / Avocado / Papaya Relish
Zitronengras-Curryveloté / Wildgarnelensalat
Wildkräuterrisotto / Grüner Spargel / Miso Schaum
Rinderrücken / gebratener Chicorée / Selleriecreme
Coco / Schoko / Mango

Persönlicher Termin

Diese Menüs dienen zur Orientierung,
gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen persönlichen Termin

Weinvorschläge für Ihre Veranstaltung

Weißwein

Riesling Weingut Beck, Oberotterbach
Riesling Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach
Riesling schnörkellos Stiftsweingut Frank Meyer, Gleiszellen

Weißburgunder Weingut Jülg, Schweigen
Weißburgunder Weingut Scheu, Schweigen – Rechtenbach
Weißburgunder Geisser, Schweigen- Rechtenbach

Grauer Burgunder Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen
Grauer Burgunder Weingut Beck , Oberotterbach

Sauvignon blanc Weingut Arnold , Heuchelheim
Sauvignon blanc Stiftsweingut Frank Meyer, Gleiszellen
Sauvignon blanc Weingut Klein, Hainfeld

Chardonnay Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen
Chardonnay Weingut Petri, Herxheim am Berg

Muskateller trocken Oliver Zeter, Haardt
Grüner Silvaner Weingut Leonhard, Pleisweiler- Oberhofen

Cuvée

Wilder Weißer, Stiftsweingut Meyer, Gleiszellen
Kork life balance, Weingut Scheu, Schweigen-Rechtenbach
Cuvee Tagtraum Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen

Rosé

Rosé Weingut Jülg, Schweigen
Rosé Weingut Scheu, Schweigen-Rechtenbach
Blanc de Noir, Stiftsweingut Meyer, Gleiszellen
Blanc de Noir, Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

Rotwein

Spätburgunder Weingut Bernhart, Schweigen- Rechtenbach
Spätburgunder Beck to the roods, Weingut Beck , Oberotterbach
Spätburgunder Siener, Birkweiler

Wilder Roter Stiftsweingut Meyer, Gleiszellen
Rubidus fruchtig, Weingut Münzberg, Godramstein
Merlot Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen
Cuvee Petz (CS/M/ST.L/Dornf.), Weingut Oliver Zeter
St. Laurent Weingut Kleinmann, Birkweiler

Selbstverständlich bieten wir Ihnen gerne unsere große Weinkarte aus dem
Gourmetrestaurant an.

Hotelzimmer

Für unsere Gäste bieten wir acht elegante Zimmer im historischen Ambiente, kombiniert mit modernem Design. Alle unsere Zimmer sind ausgestattet mit:

- Flachbildfernseher mit digitaler Programmauswahl
- kostenloser Breitband Internetzugang (W-LAN)
- Dusche und/oder Badewanne
- Föhn
- Großzügiger Kleiderschrank
- Kosmetikprodukte
- Schmink- und Rasierspiegel
- Stimmungsvolle Beleuchtung

Preise

Unsere Preise beziehen wir auf das Zimmer bei einer Übernachtung. Im Zimmerpreis inbegriffen sind Frühstück, Parkplatz und 1 Flasche Mineralwasser

| | |
|---------------|-------------|
| Einzelzimmer: | 80,00 Euro |
| Doppelzimmer: | 160,00 Euro |
| Junior Suite: | 190,00 Euro |

Stornierungsbedingungen für unsere Hotelzimmer:

| | | |
|--------------|---------------------|---------------------|
| 30 - 15 Tage | vor dem Ankunftstag | 40% des Gesamtpreis |
| 14 - 8 Tage | vor dem Ankunftstag | 70% des Gesamtpreis |
| 7 - 0 Tage | vor dem Ankunftstag | 90% des Gesamtpreis |

Wir sind darauf bedacht, im Falle einer Stornierung, unsere Zimmer schnellstmöglich weiter zu vermieten. Wenn uns dies gelingt, entstehen für Sie selbstverständlich keine Kosten.



<http://www.hmr.de/reiseversicherungen/ruecktrittsversicherungen/hotel-ruecktrittsversicherung.de>

Ansonsten gelten die Bestimmungen des deutschen Hotelreglements

Standesämter & Kirchen

Standesamt Bad Bergzabern, mit Option in Schweigen Rechtenbach

Telefon 06343/7010
Königstr. 61 im Schloss
76887 Bad Bergzabern

Freier Redner

Patrik Dietrich
Nachtweide 19
76855 Annweiler am Trifels
Tel.: 06346 9292796
info@oratorium.de
www.oratorium.de

Katholische Kirchen

Pfarrkirche Apostel Simon und Judas in
Oberotterbach
St. Sebastian in Schweigen-Rechtenbach
St. Martin in Dörrenbach
St. Martin in Bad Bergzabern

Gabi Saler
Haingeraidestraße 64 a
76857 Eußertal
Tel.: 0176 63354026
www.gabisaler.com

Evangelische Kirchen

Bergkirche Bad Bergzabern
Pfarramt Heuchelheim

Matthias Korsinek
06341/960279
0170/ 8251182
matthias.korsinek@bfp.de



Unsere Haus & Hof Partner

FLORIST

Handverlesen

Hauptstraße 49
76872 Winden
Tel: 06349 / 939544

PATISSERIE

Rebmann Manufaktur

Weinstraße 13A
76829 Leinsweiler
Tel 06345-407980
E-Mail: info@trueffelshop.com

Bäckerei Busch & Naab

Kurtalstr.43
76887 Bad Bergzabern
Tel. 06343 9898333
<http://www.busch-naab.de>

MUSIK

GRUPO ANDARÉ

Thorsten Griebel
Friedrich-Ebert-Straße 4
67098 Bad Dürkheim
Telefon: 0 63 22 - 95 61 19
E-Mail: info@grupoandare.de
<http://www.grupoandare.de/>

THE HELMUTS

Joe Weis
booking@thehelmuts.de
Telefon: 0178 – 5503769
<http://www.thehelmuts.de/index.html>

Harald

0170/7382863
[www. Dj-harald-reinhardt.de](http://www.Dj-harald-reinhardt.de)

Gospel Soul Duo

0160/941838028
gospel@soulgospel.de

PHOTOGRAPHIE

Thomas Mitrakas

Dalbergstr. 22
67071 Ludwigshafen
<http://tommyphotography.de>
Tel 0178-1429675

Roger Rachel Photography

Im Fasanengarten 10
67273 Dackenheim
Tel.: 06353 919 584
<http://www.roger-rachel.de>

Markus Husner Photography

www.markushusner.com
06322-947360
0176-70598737

Christian Schäffer

Speyrerstr. 37
76829 Landau i.d.Pfalz
06341/9595571
www.zosch-hochzeitsfotografie.de