

Schlössl

Oberrotterbach



„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, sorgfältig und in einer angemessenen und professionellen Umrahmung gestalten.

Das Schloß 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 Schloß 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 Schloß 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 Straßburg, Landau, Karlsruhe erkunden. Oder auch die Südpfalz als Wein- und Wanderregion für sich entdecken.

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 unserer Gourmeterrasse mit wunderbarem Blick in den Barockgarten.

Für Weinliebhaber bietet unser Haus für jeden Geschmack die richtige Auswahl. Renommierete Weingüter sowie noch unbekannt 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 50-90 Personen.

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



Schlössl Buffet

Vielfältige Buffetauswahl, regionaler Weißwein/ Rotwein,
unseren Haus Sekt „Schlössl Edition“ zum Aperitif,
sowie eine alkoholfreie Alternative.
Dazu reichen wir Quiche und Flammkuchen als Fingerfood,
Wasser, Kanne Kaffee
Buffet sind ab ca. 30 Personen möglich

130,00 pro Person

Schlössl Klassiker

Saisonales 4 Gang Menü, zwei verschiedene regionale Weißweine, ein Rotwein,
Winzersekt „Schlössl Edition“ sowie alkoholfreier Traubensecco,
dazu reichen wir Quiche und Flammkuchen als Fingerfood, Wasser,
Kanne Kaffee, Kaffeespezialitäten
Menüs servieren wir bis ca. 50 Personen

150,00 Euro pro Person

Schlössl Deluxe

Saisonales 5 Gang Menü, regionaler Weiß-, Roséwein und Rotwein, Rosé Sekt „Schlössl Edition“ zum Aperitif sowie alkoholfreier Traubensecco
Dreierlei Fingerfood, Wasser und Kaffeespezialitäten
Menüs servieren wir bis ca. 50 Personen

175,00 Euro / Person

Schlössl Gourmet

Saisonales 6 Gang Menü, regionaler hochwertiger Weiß-, Rosé- und Rotwein, Dreierlei Canapés, hochwertiger Winzersekt sowie alkoholfreier Traubensecco, Wasser, Säfte, Softgetränke, Kaffeespezialitäten, hauseigener Schlössl Edelbrand, kleine Käseauswahl inkl. Raummiete
Menüs servieren wir bis ca. 50 Personen

225,00 Euro/ Person

Pauschalen & Extras

Alle Pauschalen gelten von 17.00 bis 24.00 Uhr oder auch ein anderer Zeitraum von 6 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 Beendung der festgelegten Zeit Einzel 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 die eine Kaffeetafel am Nachmittag berechnen wir 4,50 € / Person Gedeckpreis, wenn Kuchen gebracht wird.

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

Die Anzahl der Mitarbeiter wird von unserer Restaurantleitung bestimmt.

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



Dekoration

Dekorationen können nach Ihrer eigenen Vorstellung gerne auch einen Tag vorher angebracht 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 können die Außenbereiche des Hotels mitgenutzt werden.

Wir werden jedoch ab 23 Uhr die Bewirtung ausschließlich auf die Veranstaltungsräume beschränken.

Freie Trauung

Gerne stellen wir unsere wunderschöne Terrasse mit Ausblick in den Barockgarten auch für eine

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
- Taboulet 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
Gurkenkaltschale
Tomatensuppe
Karotten-Ingwersuppe
Petersilienwurzelsuppe

Hauptgänge

Geschmorte Rindsbäckchen
Maispoulardenbrust
Iberico – Presa
Kalbshüftsteak
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 Pannacotta mit Mangosauce
Nougatmousse mit Zwetschge
Pistazienmousse mit Aprikosenragout
Kaffeemousse mit Baileyscreme

Auswahl nach Ihren Wünschen

3 x Vorspeise / 1 x Suppe
1 x Fischgericht/ 1 x Fleischgericht 3 x Beilage
3 x Dessert

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
Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach
Weingut Pfaffmann, Walsheim

Weißburgunder

Weingut Jülg, Schweigen
Stiftsweingut Meyer, Gleiszellen

Grauer Burgunder

Weingut Becker, Schweigen – Rechtenbach
Weingut Beck, Oberotterbach
Weingut Pfaffmann, Walsheim

Wilder Weißer, Weißweincuvée

Stiftsweingut Meyer, Gleiszellen

Weißburgunder Kalkgestein

Weingut Scheu., Schweigen – Rechtenbach

Chardonnay

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

Roséwein

Weingut Jülg, Schweigen

Rotwein

Spätburgunder

Weingut Bernhart, Schweigen- Rechtenbach
Spätburgunder Spätlese trocken ,Weingut Petri, Herxheim am Berg

Wilder Roter, Rotweincuvée

Stiftsweingut Meyer, Gleiszellen

Dornfelder trocken

Weingut Beck, Oberotterbach

Merlot

Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen

Pfalz **RED VINEYARD** trocken

Weingut Pfaffmann,Walsheim

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. Im Zimmerpreis inbegriffen sind Frühstück, Parkplatz und 1 Flasche Mineralwasser

Einzelzimmer:	75,00 Euro
Doppelzimmer:	150,00 Euro
Junior Suite:	180,00 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

Katholische Kirchen

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

Evangelische Kirchen

Bergkirche Bad Bergzabern
Pfarramt Heuchelheim

Freier Redner

Patrik Dietrich

Nachtweide 19
76855 Annweiler am Trifels
Tel.: 06346 / 27 900 28
info@oratorium.de
www.oratorium.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>

Photographie

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

