



Ihre Hochzeit im Blumenthal

2025



Liebes Brautpaar,

mit unserem Hochzeitsbuch möchten wir Ihnen bei der Planung Ihres schönsten Tages behilflich sein.

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Menüvorschläge, Tischpläne sowie weitere Informationen zu unseren Zusatzangeboten.

Für Ideen, die Sie nicht in unserem Buch finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

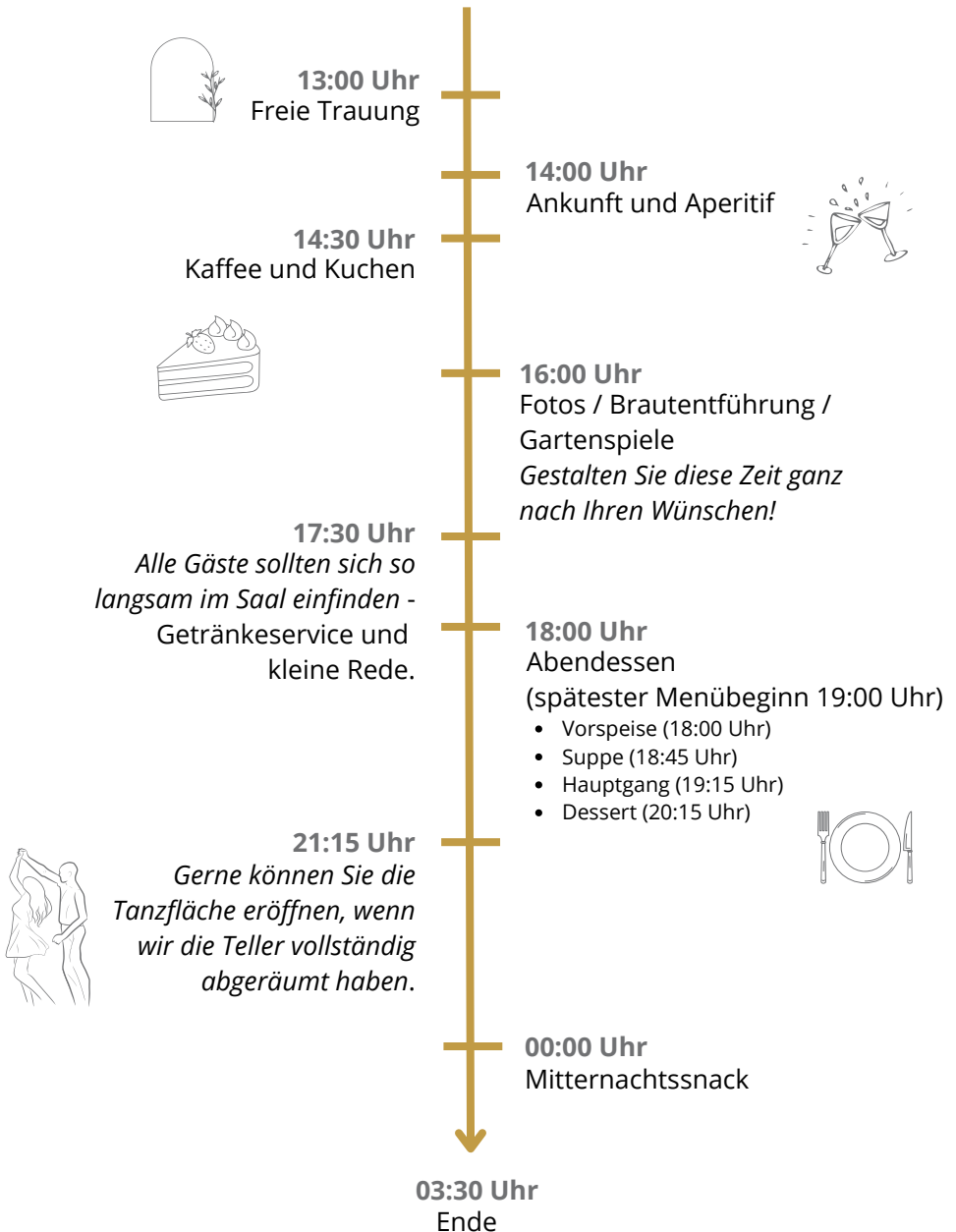
Wir würden uns sehr freuen Sie an Ihrem Hochzeitstag nicht nur kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Natürlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Hochzeitsplanung zur Seite!

*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamten Blumenthal-Team*



So könnte Ihre Hochzeit aussehen



Das Ende der Veranstaltung ist auf max. 3:30 Uhr festgelegt.
Wir weisen darauf hin, dass ab 23:00 Uhr pro angefangene Stunde
190,00 € und ab 2:00 Uhr 280,00 € verrechnet werden.

Um Ihnen einen entspannten Ablauf des Menüs zu ermöglichen,
bitten wir Sie, während des Menüs keine Spiele zu planen. Reden
oder kleinere Vorträge können gerne mit der Bankettleitung
abgesprochen werden. Bitte geben Sie diese Info auch an Ihre
Trauzeugen weiter.



Freie Trauung

Sie können Ihre freie Trauung gerne bei uns im Garten oder in der Scheune feiern.

Je nach Wochentag und Saison berechnen wir eine Platzmiete.

(Nebensaison NS: November-April
Hauptsaison HS: Mai-Oktober)

	Fr NS	Sa NS	Fr HS	Sa HS
Garten inkl. Stehtisch, Stühle für das Brautpaar und Bierbänke	270 €	320 €	320 €	370 €
Scheune* inkl. Stehtisch, Stühle für das Brautpaar und Bierbänke	320 €	420 €	420 €	520 €

*Der Vorhang kann in der Scheune nicht verwendet werden

Für weiße Bierbankhussen verrechnen wir 110 €.
Das Aufziehen der Hussen und das Waschen
sind im Preis enthalten.

Zusätzlich bieten wir Ihnen einen Traubogen zum
Selbstschmücken für 100 € an.

In der Scheune können Sie zwei Wärmepilze für
je 50 € nutzen.

Falls Gäste früher anreisen, bieten wir Ihnen gerne einen Kühler
mit Spalter Bieren und Softdrinks an.

Wahlweise servieren wir dazu Brezen im Aufsteller
(2,60 € / Stück).

Am Tag der Trauung können Sie ab 10:00 Uhr dekorieren.
Die Deko kann gerne bereits am Vortag in der
Garage gelagert werden.



Aperitif

Für den Empfang bieten wir verschiedene Aperitifs (5,50 €) an, lassen Sie sich hier gerne von uns beraten.

Bitte wählen Sie je **einen** Aperitif mit und **einen** ohne Alkohol für Ihre Gäste.

Aperitife mit Alkohol

Fränzi: fränkischer Perlwein vom Weingut Castell
Wermut-Wildberry-Spritz
Rosato Bella
Granatapfel-Spritz
Sarti-Spritz
Maracuja-Spritz
Mango-Spritz
Hugo
Aperol Spritz
Limoncello Spritz

Aperitife ohne Alkohol

Holunder-Wildberry | Rhabarber | Holunder
Virgin Mojito | Lemon Mint Lemonade

Gerne bieten wir Ihnen zum Aperitif oder auch den ganzen Tag unseren gemischten Kühler zur Selbstbedienung an.

Im Kühler befinden sich verschiedene
Biere und Softdrinks:
Pils N°1 | Spalter Hell | Spalter Freiheit alkoholfrei
Spalter Freiheit Naturradler alkoholfrei
Wasser | Softdrinks
0,33 l

- Die Preise können der Getränkekarte auf der Homepage entnommen werden -





Kaffee und Kuchen

Genießen Sie die ersten Stunden als Ehepaar in einer ganz entspannten Atmosphäre in unserem neu renoviertem und mit Glas überdachtem Lindengarten.

Wir bauen Ihnen Kaffee, Wasser und Wein (auf Wunsch) zur Selbstbedienung auf. Alle weiteren Getränke werden von unserem Serviceteam an den Tischen serviert.

Wenn das Kaffee trinken im Innenbereich stattfindet, werden Kaffee und Wasser eingestellt.

Als Getränkehighlight bieten wir Ihnen unseren Homemade Ice Tea oder Kräuterlimo aus dem eigenem Garten im Glasgetränkspender zur Selbstbedienung an. Der Preis für eine Füllung beträgt 80,00 € und reicht für ca. 25 Getränke.

Wir verrechnen ein Kaffee- und Kuchengeld von 10,00 € pro Person (inkl. Kaffee).

Für Kinder im Alter von 2-14 Jahren verrechnen wir ein Kuchengeld von 3,50 € pro Kind.

Für Kinder unter 2 Jahren fallen keine Kosten an.

Für die Organisation von Kuchen und deftige Snacks finden Sie verschiedene Optionen auf den folgenden Seiten.

Selbstverständlich ist es auch möglich die Optionen zu kombinieren.

Sprechen Sie uns hierfür gerne an!

Kaffee und Kuchen

OPTION 1

Sie organisieren den Kuchen und die deftigen Snacks und wir bauen diese als Buffet zur Selbstbedienung auf.

UNSER TIPP:

Bereiten Sie Kuchenpakete für Ihre Gäste vor!

Wenn nicht anders gewünscht, stellen wir Ihnen den restlichen Kuchen zusammen und Sie können diesen bequem am nächsten Tag abholen.

Alternativ können Sie **direkt nach dem Kaffeetrinken** den übrig gebliebenen Kuchen **selbst verpacken** und diese Kuchenpakete für Ihre Gäste vorbereiten.

Die fertigen Päckchen können wir gerne im Kühlhaus lagern bis Ihre Gäste sich auf den Heimweg machen. So können Sie Ihren Gästen zum Abschied noch ein Kuchenpaket mitgeben!

OPTION 2

unser "Rund-Um-Sorglos-Paket"!

Auf der folgende Seite können Sie sich verschiedene Canapes oder Fingerfood nach Wahl aussuchen. Dazu können Sie gerne bei unserer Jenny - CrazyJenCake - ausgewählte süße Verführungen, sowie die Hochzeitstorte aus dem Candymobil buchen - ein weiteres Highlight Ihrer Hochzeit. So müssen Sie sich nicht um die Organisation der Kuchen und deftigen Snacks kümmern. Das Candy Mobil bitte frühzeitig direkt bei Jenny buchen.

WhatsApp: 0172 90 81 16 5

E-Mail: crazyjencakes@gmail.com



Fingerfood

Matjes | grüner Apfel | Melone

Pastrami | Sellericreme | Demiglace

Gemüsetartar | Tomatensud | Gartenkräuter

Räucherlachsroulade | Meerrettich | Schnittlauchöl

Datteln im Speckmantel | Weichkäse | Walnuss

Ziegenkäse | Zwetschgen-Zwiebelchutney

Canapes

Bunte Mischung aus hausbelegten Appetithäppchen. Darunter italienische und regionale Schinkenspezialitäten, hausgebeizter Lachs und selbstgemachter vegetarischer Aufstrich. (inkl. Cremes und Gemüsedekor)

je 3,50 €

Brezelbar

Ein weiterer deftiger Snack sind Brezen mit verschiedenen Aufstrichen. Diese werden an unserem Brezelausteller zur Selbstbedienung serviert.

Brezelaufsteller inkl. Butter und zwei Aufstrichen
(40 Brezen)
120,00 €

Gerne können Sie auch nur das Fingerfood von uns buchen und den Kuchen selbst mitbringen.



Brautentführung

Ihre Brautentführung kann Nachmittag je nach Wetter bei uns im Hofgarten oder in unserer Scheune stattfinden.

Serviert werden unsere "Spalter Kleinen" im Kühler und Wein oder Secco und Wasser an den Tischen.

Eine Raummiete fällt nicht an.

Eine Brautentführung nach dem Essen führt bei uns zu hohen personellen Aufwänden. Deshalb kann diese nur gegen einen Aufpreis von 300,00 € stattfinden.

Die Brautentführung zu einer anderen Location ist für uns leider nicht umsetzbar.



Pils N°1 | Spalter Hell | Spalter Freiheit alkoholfrei |
Spalter Freiheit Naturradler alkoholfrei
0,33 l



Für Ihren Genuss

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener Menüvorschläge. Diese können wir gerne ganz nach Ihrem Geschmack und jahreszeitlich anpassen.

Bitte beachten Sie, dass wir einheitliche Menüs servieren, für Vegetarier oder Allergiker werden natürlich Abweichungen erstellt.

Zum Hauptgang servieren wir solange Nachservice in Schälchen am Tisch bis alle Gäste satt sind. Der Nachservice ist im Menüpreis enthalten.

Kinder werden nach Anzahl der Gerichte und Getränke verrechnet und können am Abend zwischen Kinderschnitzel, Kloß mit Soße und Nudeln mit Soße wählen. Anschließend bieten wir gerne ein Kindereis an.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt. Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzlich verrechnet.

Stoffservietten bieten wir Ihnen in creme oder weiß für 4,00 € das Stück (Wäsche- und Faltkosten) an. Dicke Papierservietten sind im Preis inklusive.

Für Tischdecken in weiß oder creme verrechnen wir 4,00 € pro Person.

Menüvorschläge

MENÜ 1

Blumenthaler Vorspeisenkombination

aus mariniertem Tafelspitz, hausgebeiztem Lachs mit Reibeküchlein und Parmaschinken mit Charentais Melone, dazu buntes Salatbouquet und eingelegtes Gemüse

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit zweierlei Klößchen und Pfannkuchenstreifen

Rosa gebratenes Schweinefilet

unter der Haselnusskruste mit Rahmsöße, geschwenktem Saisongemüse, hausgemachten Brezenknödel und Spätzle

Ihr Wunschdessert

57,50 €

MENÜ 2

Bunter Vitalsalat mit gegrilltem Doradenfilet

und Antipasti Gemüse, gerösteten Weißbrotkracher und Kürbiskernen

Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich

Geschmorte Rinderbacke in Merlotsauce

dazu getrüffelte Petersilienwurzelcreme, glaciertes Gemüse, hausgemachtes Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Ihr Wunschdessert

63,50 €

Menüvorschläge

MENÜ 3

Blumenthaler Vorspeisenkombination

aus mariniertem Tafelspitz, hausgebeiztem Lachs mit Reibeküchlein und Parmaschinken mit Charentais Melone, dazu buntes Salatbouquet und eingelegtes Gemüse

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln und Gemüsejulienne

Geschmorter Jungrinderbraten in Spätburgundersauce

dazu sautierte Egerlinge, Wurzelrahmgemüse, hausgemachte Brezenknödel und Spätzle

Ihr Wunschdessert

57,50 €

MENÜ 4

Italienische Vorspeisenvariation

mit Capocollo, hausgebeiztem Lachs, mariniertem Büffelmozzarella, eingelegtem Antipasti Gemüse und buntem Salatbouquet

Geeiste Gazpacho

aus frischen Gurken, Tomaten, Paprika und Gartenkräutern

Rosa gebratenes Schweinefilet

im Parmaschinkenmantel, dazu Rotweinreduktion, geschmortes Ofengemüse, Tagliarini und geschwenkte Kräutergnocchi

Ihr Wunschdessert

59,50 €

Menüvorschläge

MENÜ 5

Bunter Vitalsalat

mit eingelegtem Antipasti Gemüse, marinierten Kräutersaitlingen und gegrillten Pimentos

Kartotten-Ingwersüppchen

mit geröstetem Sesam und gebackener Frühlingsrolle

Rosa Kalbsrücken - am Stück gebraten -
unter der Pistazienkruste, dazu Rahmsauce,
geschmortes Ofengemüse, Tagliarini und
Schupfnudeln

Ihr Wunschdessert

69,50 €

MENÜ 6

Vorspeisen-Dreierlei

Lachsroulade mit Senfdillcreme, karamellisierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Zwetschgenchutney und Hirschschinken auf Waldorfsalat

Lauchcremesuppe
mit Röstspeck und Croutons

Gebratene Maispoulardenbrust
an Kräuterrahmsauce mit Gartengemüse,
hausgemachten Brezenknödel und Schupfnudeln

Ihr Wunschdessert

67,00 €

Menüvorschläge

MENÜ 7

Kleine Lachsvorspeise

mit hausgebeiztem Lachs, Reiberdatschi, Antipasti Gemüse
und buntem Vitalsalat

Gartenkräutersüppchen

mit gerösteten Knoblauchcroutons

Rosa gebratene Entenbrust

mit Demiglace, Ratatoulligemüse, hausgemachtem
Kartoffelgratin und geschwenkten Kräutergnoccis

Ihr Wunschdessert

69,00 €

MENÜ 8

Bunter Vitalsalat

mit Antipastigemüse, marinierten Kräutersaitlingen und
Körnern aus der Winklermühle

Tomatencremesuppe mit geröstetem Olivencrostini 

Duett vom Steinbeißer und Riesengarnele

an Proseccoschaum, mit Gartengemüse, Tagliarini und
geschwenkten Kräutergnocchis

Ihr Wunschdessert

69,00 €

Menüvorschläge

MENÜ 9

Tomate-Mozzarella 2.0

Tomatenrelish mit mariniertem Büffelmozzarella,
Basilikumousse und Corallenhippe

Rucolaschaumsuppe

mit gerösteten Pinienkernen

Rosa gebratenes Rinderfilet

unter der Kräuterkruste, dazu Rotweinreduktion,
Ratatouillegemüse, Schupfnudeln und Kartoffelplätzchen


Ihr Wunscheddessert

78,00 €

Bitte beachten Sie, dass der Hauptgang bei Menü 7, 8
und 9 nur bis 50 Personen möglich ist.

Dessert

1. Hier dürfen Sie zwei Komponenten wählen:

- Flambierte Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Madagaskar Vanille und Beerenragout
- Mousse au Chocolat aus dunkler oder weißer Kuvertüre
 - Passionsfrucht-Joghurt-Creme mit Himbeerespuma
- Gewälzte Topfenknödel auf eingeweckten Zwetschgen
 - Blaubeerquarkcreme mit Kokosschaum und gepufften Quinoa
- Vegane Kokospanna-Cotta mit Sauerkirschgel 

2. Bitte eine Kugel Bauernhofeis vom Werzingerhof wählen:

(Saisonbedingt, nur Beispiele)

- Wallnuss mit karamelisierten Kernen
- Vollmilchschokolade von Bio Zotter mit gebrochenen Kakaobohnen
 - Erdbeere
 - Mango-Joghurt

3. Frische saisonale Früchte und Dessertsaucen



Nachtsnack

Fränkisches Buffet

Geräucherte Bratwürste / Bratwurstgehäck (Mett)
Stadtwurst mit Musik / fränkische Fleischküchle
gekochter & geräucherter Schinken

Großes Käsebrett mit vielen verschiedenen Käsesorten
für jeden Geschmack

14,50 €

Italienisches Buffet

Mailänder Salami / Coppa / Tomate Mozzarella / Oliven
Antipastiplatte / Parmaschinken
italienischer Nudelsalat / Melone

Großes Käsebrett mit vielen verschiedenen Käsesorten
für jeden Geschmack

18,50 €

Franken vs. Italien Buffet

Geräucherte Bratwürste / Bratwurstgehäck (Mett)
Stadtwurst mit Musik / fränkische Fleischküchle
gekochter & geräucherter Schinken

Mailänder Salami / Coppa / Tomate Mozzarella
Oliven / Antipastiplatte

Großes Käsebrett mit vielen verschiedenen Käsesorten
für jeden Geschmack

18,00 €


*Wir reichen dazu frisch gebackenes Brot und Laugengebäck. Die
Reste vom Buffet packen wir Ihnen gerne ein.*



Veganes Menü

Gerne verführt unser Küchenteam Sie auch mit einem veganen Menü. Dieses ist dann für **ALLE** Gäste vegan.

Sie können jedoch für ausgewählte Gäste beispielsweise Rinderfilet, Schweinefilet oder Maispoularde als Upgrade im Hauptgang bestellen.

Alle mit  gekennzeichneten Gänge sind auch vegan möglich - auch hier für alle Gäste.

Beispiel Menü

Vitalsalate

mit Antipasti, Reibeküchlein und sautierten Kräutersaitlingen

Kokos-Curry-Suppe

dazu Frühlingsrolle und Sesam geröstet

Fruchtiges Kichererbsencurry

mit Duftreis und Wokgemüse

Hausgemachter Erdnuss-Datteliergel

und Kokos Panna Cotta mit Fruchtgel, frisches Obst und saisonales Sorbet

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung eines veganen Menüs.

Sollten sich nur einzelne Gäste vegan ernähren, zaubert unser Küchenteam aus unserer Tageskarte ein angepasstes Menü.

Auch bei dem Nachtsnack bieten wir vegane Komponenten an, z.B. Hummus, Falaffel, Guacamole, Couscous Salat, Glasnudelsalat. Sollten Sie sich für eine vegane Alternative entscheiden, können Sie eine Komponente aus dem gewählten Buffet durch diese Vegane ersetzen.



Getränke

Die aktuell gültigen Getränkepreise finden Sie auf unserer Homepage in der Getränkekarte.
(Zur Getränkekarte)

Zum Abendessen wählen wir gemeinsam einen passenden Weiß- / Rosé und Rotwein zum Ausschank aus. Gerne stellen wir auch die ganze Flasche ein.

Getränke dürfen nicht mitgebracht werden (auch nicht als Namensschild oder Gastgeschenk).

Wenn gewünscht kann die Bestellung von alkoholischen Getränke wie Shots oder Longdrinks begrenzt werden, z.B. erst ab 22:00 Uhr.



Räumlichkeiten

Für Ihre Hochzeit stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. So können Sie in unserem Saal, dem Wintergarten, der Rezatstube oder auch in der Stube feiern. Eine Kombination dieser Räumlichkeiten ist möglich.

Die Raummiete berechnet sich dabei aus der Anzahl der Menüs, dem Wochentag und der Saison.

Der Lindengarten (Vorgarten mit Überdachung) ist immer kostenfrei für Sie mitreserviert und eignet sich ideal für den Aperitif und das Kaffeetrinken.

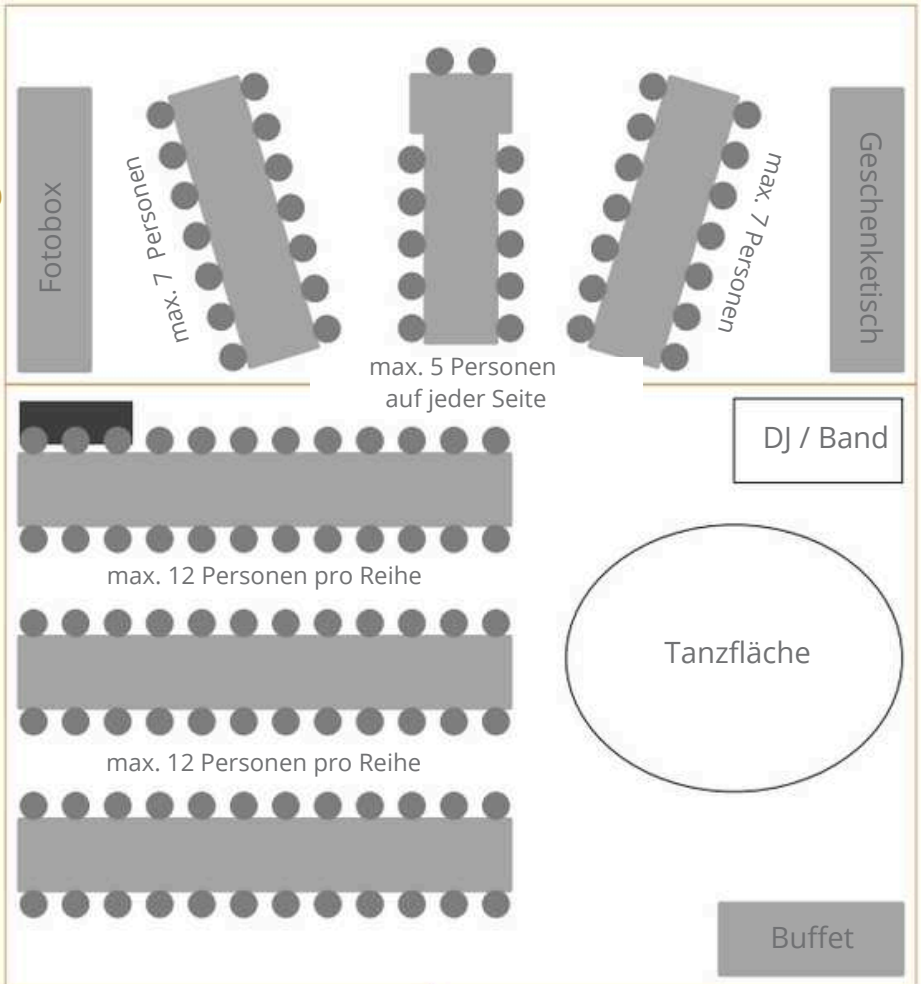
Sie möchten, dass das Kaffeetrinken im Biergarten stattfinden? Kein Problem, gerne können Sie diesen zusätzlich buchen.

Die Kuschelstube - unser kleiner liebevoller Raum im Keller - ist ebenfalls kostenfrei für Sie verfügbar. Er eignet sich ideal für stillende Mamas oder Kinderbetten.

Tischplan - 1

für 80-110 Personen

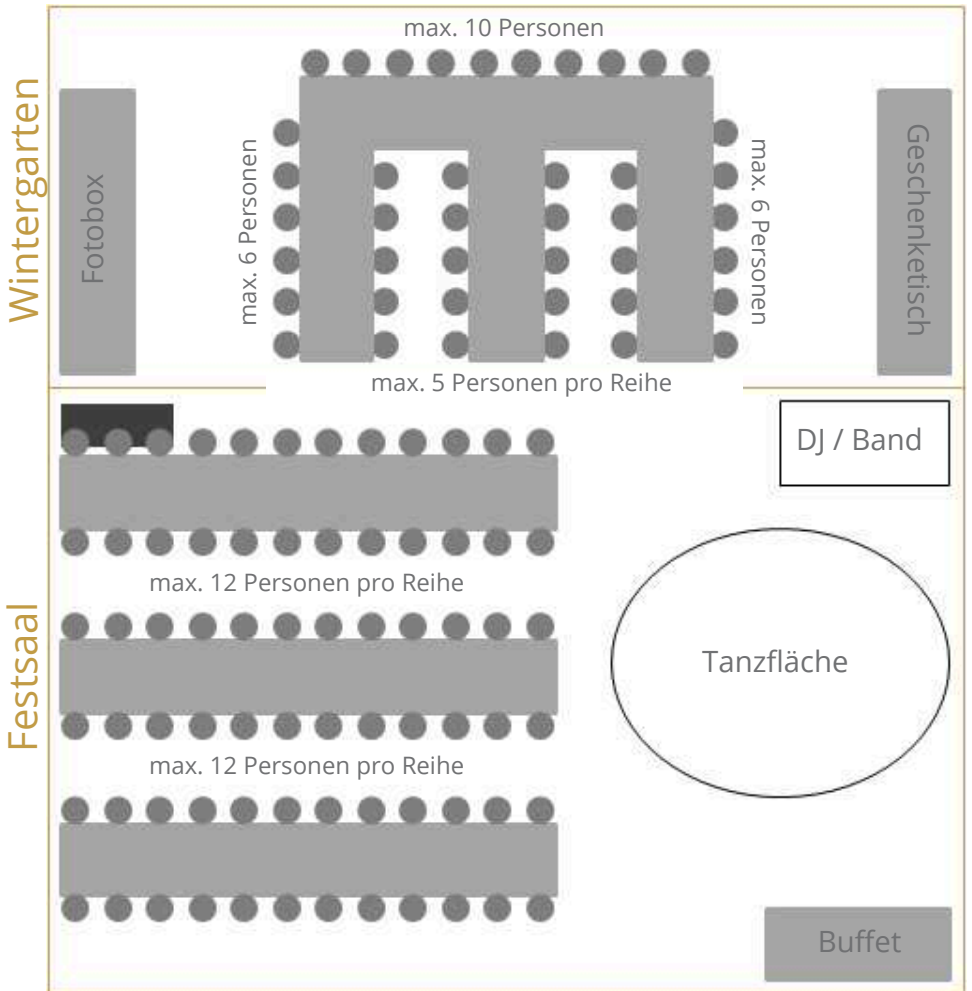
Wintergarten



Festsaal

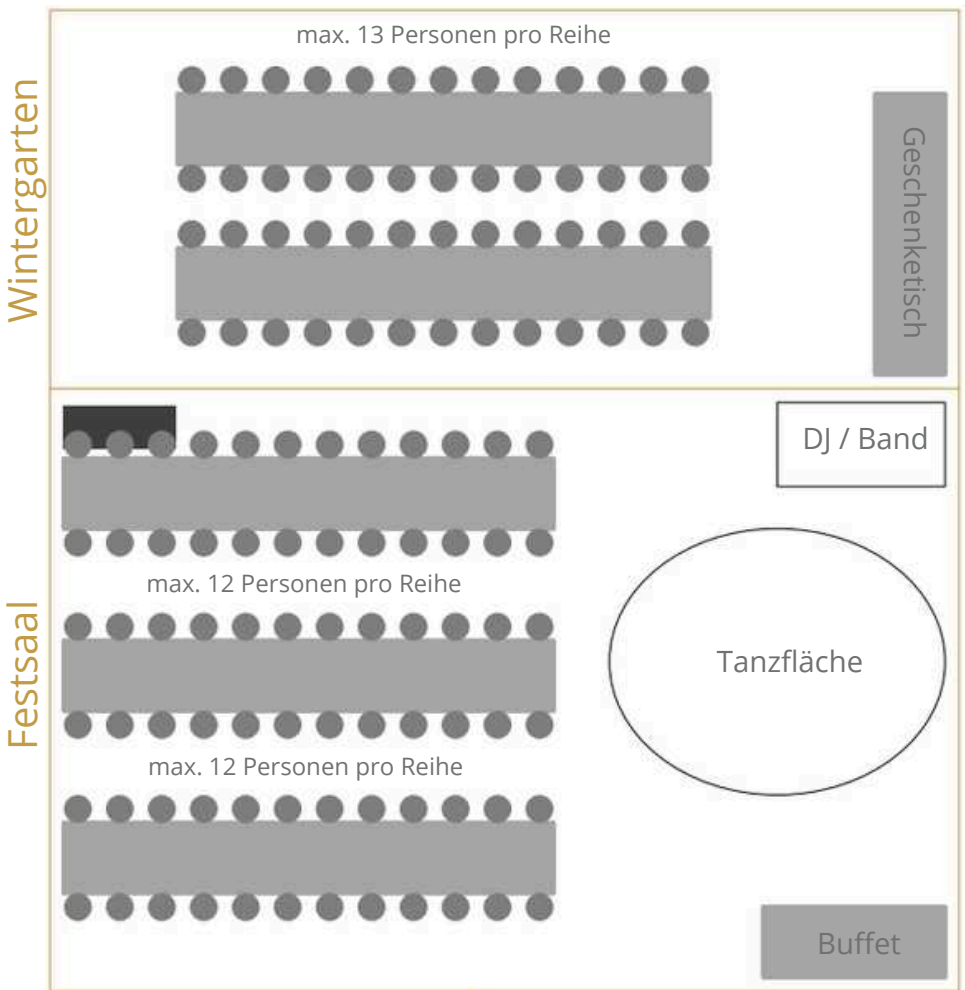
Tischplan - 2

für 80-110 Personen



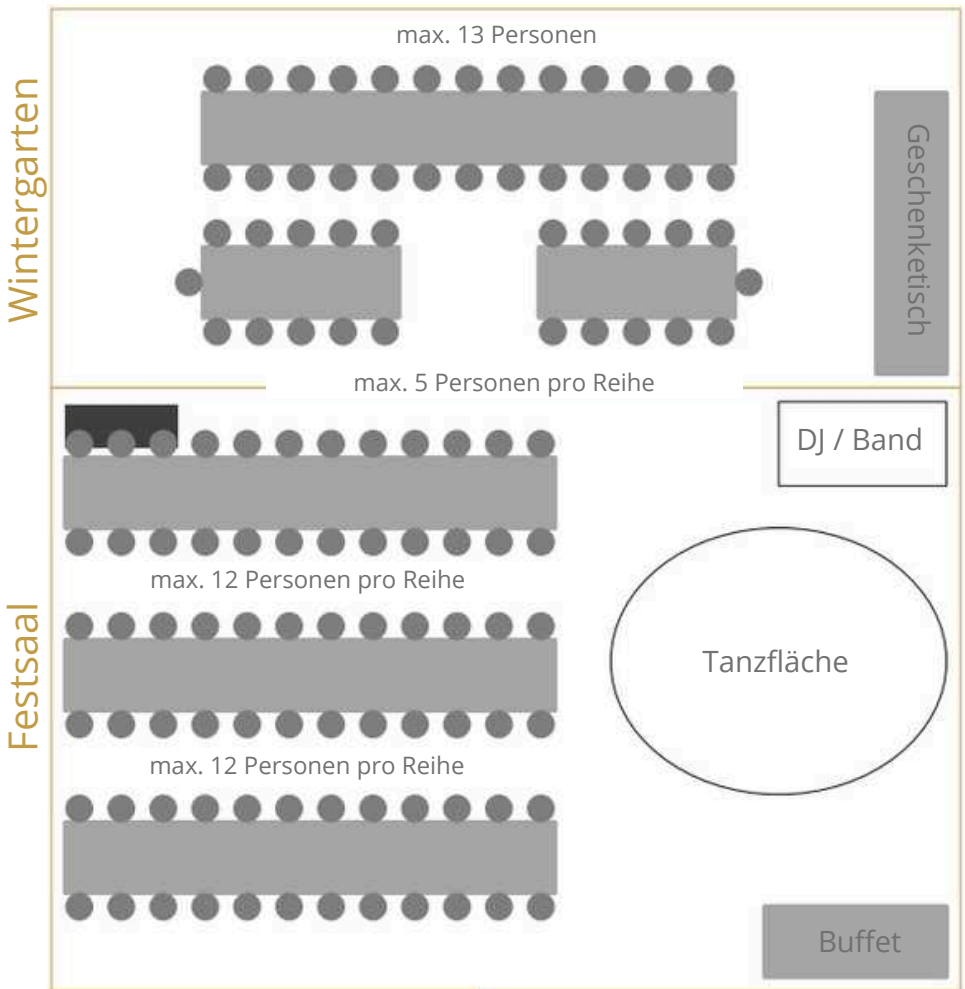
Tischplan - 3

für 80-110 Personen



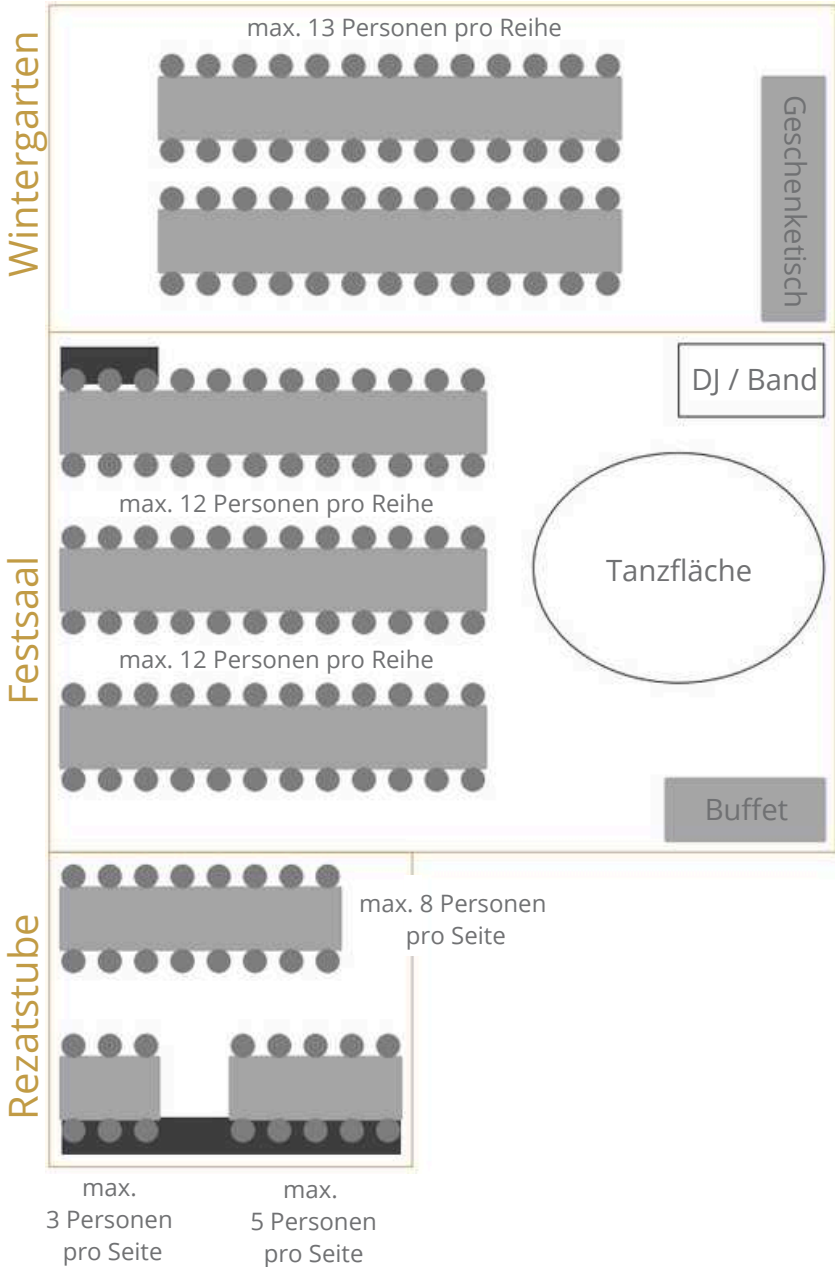
Tischplan - 4

für 80-110 Personen



Tischplan - 5

+ Rezatstube - für bis zu 150 Personen



Die Rezatstube kann an jeden Tischplan hinzugefügt werden.



Raummiete

Die Raummiete berechnet sich aus der Anzahl der Menüs, dem Wochentag und der Saison in der Ihre Feier stattfindet.

(Nebensaison NS: November-April)

Hauptsaison HS: Mai-Oktober)

Saal + Wintergarten

(Eignet sich für bis zu 110 Menüs inkl. Tanzfläche und 130 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 81 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
71-80 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	1.000 €	kostenfrei
61-70 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	1.500 €	kostenfrei
51-60 Menüs*	kostenfrei	500 €	2.000 €	1.500 €
40-50 Menüs*	500 €	1.000 €	2.500 €	2.000 €

*Für unter 60 Menüs reicht der Saal ohne Wintergarten aus - inkl. Tanzfläche.

Saal

(Eignet sich für bis zu 65 Menüs inkl. Tanzfläche und 85 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 41 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	Nur in Kombination mit Wintergarten möglich	kostenfrei
31-40 Menüs*	kostenfrei	500 €		500 €
21-30 Menüs*	500 €	1.000 €		1.000 €
1-20 Menüs*	1.000 €	1.500 €		2.000 €

*Für unter 40 Menüs ist unser Wintergarten besser geeignet.

Wintergarten

(Eignet sich für bis zu 35 Menüs inkl. Tanzfläche und 50 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 31 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	Nur in Kombination mit Saal möglich	kostenfrei
21-30 Menüs	kostenfrei	kostenfrei		500 €
11-20 Menüs*	500 €	1.000 €		1.500 €
1-10 Menüs*	1.000 €	1.500 €		2.500 €

*Für unter 20 Menüs eignen sich unsere Rezatstube und Stube perfekt.

Saal + Wintergarten + Rezatstube

(Eignet sich für bis zu 150 Menüs inkl. Tanzfläche und 170 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 111 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
101-110 Menüs*	kostenfrei	kostenfrei	400 €	kostenfrei
81-100 Menüs*	kostenfrei	kostenfrei	700 €	kostenfrei
71-80 Menüs*	kostenfrei	700 €	1.700 €	700 €
61-70 Menüs*	700 €	700 €	2.200 €	700 €
51-60 Menüs*	700 €	1.200 €	2.700 €	2.200 €
40-50 Menüs*	1.200 €	1.700 €	3.200 €	2.700 €

*Für unter 110 Menüs reicht der Saal und Wintergarten ohne Rezatstube aus - inkl. Tanzfläche.

Rezatstube

(Eignet sich für bis zu 36 Menüs)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS / So
Ab 21 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
11-20 Menüs*	kostenfrei	kostenfrei	500 €
1-10 Menüs*	kostenfrei	500 €	1.500 €

*Für unter 28 Menüs eignet sich unsere Stube perfekt.

Stube

(Eignet sich für bis zu 28 Menüs)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS / So
Ab 21 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
11-20 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	500 €
1-10 Menüs	kostenfrei	400 €	1.000 €



Zusatzangebote

LINDENGARTEN

Dieser Bereich ist für Sie kostenfrei mitgebucht und eignet sich ideal zum Aperitif oder für Kaffee und Kuchen.

FEUERTÜRME

Für eine romantische Atmosphäre und für mehr Wärme können Sie bis zu zwei Feuertürme für den Lindengarten buchen. Je nach Anzahl, Wochentag und Saison fallen für Sie die folgenden Kosten an.

(Nebensaison NS: November-April
Hauptsaison HS: Mai-Oktober)



1 Stück	70 €
2 Stück	135 €

*In der Nebensaison brennen die Feuertürme bereits ab Empfang. In der Hauptsaison zünden wir die Feuertürme um 21:00 Uhr an.

RIESENKICKER

Für 200,00 € bieten wir Ihnen gerne unseren Riesenkicker für 8 Personen an.



SCHOTTISCHE

HOCHLANDRINDER

Aus Rücksicht auf Klaus' schottische Hochlandrinder und die Tiere im Wald sind Feuerwerke im Gasthof Blumenthal nicht gestattet.





Winterhochzeit

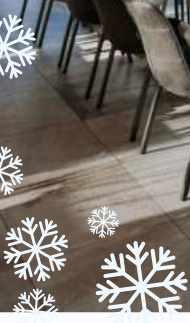
im Blumenthal



Besonders romantisch ist eine Hochzeit im Winter.

Schnee, Feuerschalen und warme Getränke sorgen für eine kuschelige Atmosphäre und machen Ihre Hochzeit zu einem außergewöhnlichen Highlight in den kalten Wintermonaten.

Unter unserer Glasüberdachung können Ihre Gäste Glühwein oder Punsch genießen und danach im Warmen, mit Blick ins "Weiße" den Tag genießen und mit Ihnen feiern.



Unser Special für Sie
Der Empfang an Ihrer Winterhochzeit ist gratis*!

Heißer Aperitif: Glühwein oder Punsch zur Wahl

Kalter Aperitif: Ein Aperitif mit und ein Aperitif ohne Alkohol aus unserer Empfehlung zur Wahl

*Für Hochzeiten von November bis März | ab 50 Personen | nicht an Weihnachten und Silvester möglich pro Person ein Getränk

Winterhochzeit

im Blumenthal



4 Vorteile einer Winterhochzeit

1. Aperitif in romantischer Atmosphäre - auf unsere Kosten
2. Wenig Terminkonflikte - Mehr Gäste haben Zeit
3. Wettergarantie - keine Hitzewelle
4. Eine Winterhochzeit ist außergewöhnlich

Ihre Winterhochzeit -
*besonders, romantisch und
einfach unvergesslich!*



Bilder aus einem Styled Shooting mit

Planung & Konzept:

@hochzeitsplanerin.maja

Fotografie: @licht.details

Deko: @bettertogether.eventdeko

Floristik: @straeusseundco

Papeterie: @_pa.per_

Kleider: @holla.die.braut

Styling: @be.autyful.hairmakeup

Anzug: @mode_burkhard

Schmuck: @madamefeli_accessories

Ringe: @123gold.ingolstadt

Models: @justcallus_tofe



Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der
Planung Ihrer Hochzeit zur Seite!

Anfang des Jahres Ihrer Hochzeit senden wir
Ihnen die aktuelle Hochzeit-PDF, sowie eine
Checkliste per Mail zu.

Acht Wochen vor der Hochzeit besprechen wir
alles im Detail, inkl. kleiner Aperitif oder
Weinprobe.

*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamten Blumenthal-Team*

Gasthof Blumenthal
Stiegmühle 42
91174 Spalt

Telefon: 09873 / 332
E-Mail: hochzeit@gasthof-blumenthal.de

Empfehlungen

Neben der Location für Ihre Hochzeit spielen verschiedene Dienstleister eine wichtige Rolle. Hier finden Sie unsere persönlichen Empfehlungen für Trauredner, DJ und Co.

BLUMEN UND DEKORATION

Stil & Blüte, Abenberg
stilundblueteabenberg.de

Blumen Kittsteiner, Spalt
www.blumen-kittsteiner.de

unverblümt - floralwerkstatt, Nürnberg
unverbluemt-floralwerkstatt.de

Blütenstüberl, Kinding
www.bluetenstueberl.de

Sowohl.Als.Auch, Wolframseschenbach
Instagram: [so.wohlalsauch](https://www.instagram.com/so.wohlalsauch)

Better together Eventdeko, Weißenburg
<https://bettertogether-eventdeko.de/>

KONDITIONEN

Bäckerei Menzel, Spalt
www.baeckerei-menzel.de

CrazyJenCakes, Merkendorf
Facebook: [CrazyJenCakes](https://www.facebook.com/CrazyJenCakes)

Patisserina, Kammerstein
www.patisserina.de/

Empfehlungen

FOTOGRAFEN

Fotostudio Lichtblick, Spalt
www.fotostudio-lichtblick.de

Tanja Pfahler Fotografie, Spalt
www.tanjabfahlerfotografie.de

Rebecca Herz Fotografie, Deining
www.rebeccaerzfotografie.de

Veronika Schweiger, Forchheim
www.veronikaschweiger.de

RB Fotowerk, Nürnberg
<https://www.rbfotowerk.com/>

FREIE TRAUUNG

Rednerin - Nadja Piechata, Ellingen
www.nadja-piechota.de

Rednerin - Verena Richter-Blenken, Nürnberg
<https://www.rbfotowerk.com/rb-wortwerk-traureden/>

Sänger - Alexander Höweler, München
alexander-hoeweler.de

Rednerin & Sängerin - Carolin Dorn-Juhls, Dinkelsbühl
www.carolin-dornjuhls.de

FAHRSERVICE

Rollstuhltaxi, Roth
<https://www.rollstuhltaxi-roth.de/>

Empfehlungen

BAND

9 to 5 live, Höchststadt
9to5-live.de

Picked up
picked-up.de

MUSIKER

Für die Brautentführung

David Hoyer, Weißenburg
www.davidhoyer-musik.de

Für den Empfang

Flixibel Music, Kirchehrenbach
www.flixibel.de

DJs

Roland Firnkes, Höchststadt
rolandfirnkesdj.de

Pius Neuner, Waischenfeld
piusneunerdj.com

Stephan Leng, Lauf a. d. Pegnitz
httdj-stephan.events

Wedding & DJing, Nürnberg
www.wedding-djing.de

DJ Flopman, Roth
Instagram: [dj_flopman](https://www.instagram.com/dj_flopman)

Fotobox

Basti Niethammer, Schwabach
www.fotobox-schwabach.de

