

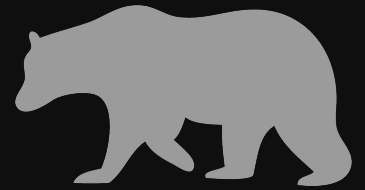
welldo

Taste Hotel Auggen GmbH

Bahnhofstrasse 1 | 79424 Auggen
Telefon: +49 7631 936 840

E-Mail: reservierung@taste-hotel.de
www.taste-hotel.de

Liebes Hochzeitspaar, liebe Freunde,



wie schön, dass ihr euch gefunden und entschieden habt, zu heiraten!
Plant eure Hochzeit nicht, um es möglichst anderen recht zu machen.
Genießt den Tag genau so, wie ihr das möchtet.

Das Taste Style Hotel Bären Auggen bietet Platz für bis zu 100 Personen
und das Beste ist:

Ihr bekommt alles aus einer Hand - Moderne trifft auf historische Gemäuer!

Über 300 Jahre Gastfreundschaft und Tradition.

**Übernachtungsmöglichkeiten | Parkplätze | Event Planer | Abendessen
Eventlocation | Getränke | Stuhlhussen und vieles mehr**

Wir möchten es euch so einfach wie möglich machen und haben für
euch einen kleinen Leitfaden erstellt, um eure Hochzeit mit uns
sorgfältig zu planen:

1. Besichtigungstermin mit unserem Event Planer:

Hier nehmen wir bereits die ersten Eckdaten auf, erfahren mehr von
euch und was eure Wünsche sind.

Ihr erhaltet im Anschluss an das Gespräch unser Angebot,
basierend auf euren Angaben. Das Angebot wird bis zum
vereinbarten Optionsdatum für euch gehalten. Ihr sendet uns bis zu
diesem Datum das Angebot unterschrieben zurück, sodass wir eure
Hochzeit gemeinsam weiter planen können.

2. Nach Erhalt des Vertrags legen wir weitere Termine fest:

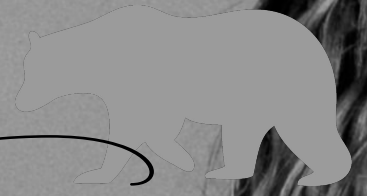
- Termin 1: Speisenauswahl (bitte Auswahl mitbringen)
- Termin 2: Probeessen (sofern gewünscht)
- Termin 3: Detailabsprache (Tische, Personenanzahl)

Gerne könnt ihr alle Fragen immer zu den Terminen mitbringen,
sodass wir diese erläutern können und auch gemeinsam besprechen.

Wir freuen uns auf euch!

Euer Team des Taste Style Hotel Bären Auggen

Love



Unsere Leistungen

- Bereitstellung des Hochzeitsraums mit Tischwäsche und Servietten
- Menükarten, Tanzfläche
- After Party Location: Habana Lounge bis 04:00 Uhr
- Die Hochzeitsnacht findet für das Brautpaar im Taste Style Hotel Bären statt
- Kostenlose Parkplätze vor dem Hotel
- Stuhlhussen mit Endreinigung und Bezug

Empfang im Hotel

- Empfang mit Sekt und Orangensaft im Foyer, im Raum oder auf unserer Gartenterrasse
- Kaffee und Kuchen im Raum oder auf unserer Gartenterrasse (Getränke vom Hotel; Kuchen wird selbst mitgebracht)

Ihr Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet

Wahlweise inklusive eines Hochzeitsbuffets (ab 40 Erwachsenen) oder Hochzeitsmenüs (4 Gänge), auch als Menü-Buffer-Kombination möglich:

Eine Suppe

Zwei Vorspeisen

*Ein Hauptgang Fleischgericht | ein Hauptgang Geflügelgericht
ein Hauptgang Fischgericht | ein Hauptgang vegetarisch
vier Beilagen (zwei Sättigungsbeilagen und zwei Gemüsebeilagen)*

Zwei Desserts

Getränke

Hauswein (Weiß-, Rosé- und Rotwein) | Sekt | Tafelwasser
alkoholfreie Getränke | Bier | Kaffeespezialitäten | Tee
für 10 Stunden



Essensauswahl

Suppen:

- Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen
- Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche
- Hochzeitssuppe (Flädle, Markklößchen, Grießnocken, Maultaschen, Gemüseeinlage)
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen (saisonal ca. Okt-Dez)
- Spargelsuppe (saisonal ca. April-Mai)
- Karotte-Kokos-Suppe (vegan)
- Kaltschalen im Sommer (Jul-Aug): Wassermelone-Feta, Gurke oder Gazpacho

Vorspeisen:

- Schwarzwälder Räucherschinken mit Melone
- Tomate mit Mozzarella und Pesto
- Roastbeef mit Preiselbeervinaigrette
- Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Quiche Lorraine (Speck und Zwiebeln)
- Quiche (Lauch und Käse)



Oder mal eine etwas andere Vorspeise?

- Räucherlachs mit Honig-Dill-Sauce
- Gebratene Garnelen mit Chilisauce
- Vitello Tonnato

Fischgerichte:

- Arktischer Saibling auf cremigem Lauchgemüse
- Zanderfilet auf Blattspinat und Zitronen-Weißweinsauce
- Doradenfilet mit Limettensauce

Fleischgerichte:

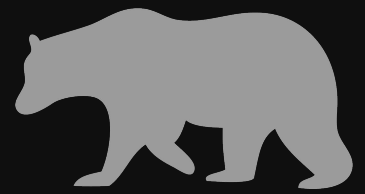
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Kalbsrahmbraten in Sherryrahmsauce
- Deftiger Hirschgulasch (saisonal ca. Juli-Jan) oder Rinderbraten in Portweinjus

Geflügelgerichte:

- Hähnchenkeule in Rieslingsauce
- Maispoularde in Preiselbeerjus
- Putengeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce

Vegetarisch:

- Gemüsecurry (vegan)
- Mediterrane Gemüselasagne
- Pasta mit vegetarischer Bolognese
- Pasta mit Tomatensauce und Käse überbacken
- Pasta mit Kirschtomaten in Weißweinsauce/Kräutersauce/Pesto



Sättigungsbeilagen:

- Spätzle
- Kroketten
- Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffeln oder Salzkartoffeln
- Basmatireis oder Kräuterreis
- Serviettenknödel
- Tagliatelle

Gemüsebeilagen:

- Mandelbrokkoli (Mai-Sept)
- Zwiebelbohnen mit Speck
- Vichy Karotten
- Kohlrabi
- Kürbis (ca. Okt-Dez)
- Spargel (ca. April-Mai)

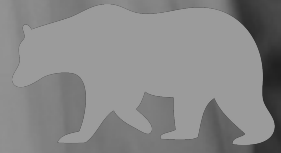
Dessert:

- Dunkles Schokoladenmousse im Glas
- Weißes Schokoladenmousse im Glas
- Erdbeer-Rhababercreme mit Waldbeerenragout im Glas (Rhabarber saisonal ca. April-Mai)
- Vanillecreme mit Mangosauce im Glas
- Tiramisu
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Frische Obstplatte

Mitternachtssnack (zum Hinzubuchen):

- Gulaschsuppe
- Käseauswahl mit Brot
- Currywurst
- Gemüsecurry (vegan)

Leistungen zum Hinzubuchen



Pro Canapé zum Sektempfang

Gedeckgeld p. P. (Geschirr für selbst mitgebrachte Snacks/Kuchen)

Pro Longdrink (z. B. Aperol Spritz, Gin Tonic, Lillet Wild Berry, etc.)

Pro Cocktail (nur auf Anfrage)

Mitternachtssnack pro Person (ca. Hälfte der Gästeanzahl)

Habana Lounge pro Stunde und Servicepersonal

Probeessen pro Person (Getränke zzgl. nach Verbrauch)

Floor-Spots/Beleuchtung, Weiß- und Farblicht möglich (pro Stück)

Zusätzliche Gäste zum Sektempfang (pro Stunde)

Auf Nachfrage empfehlen wir euch auch gerne weitere Dienstleister, um den Rahmen eurer Feier abzurunden: z. B. Fotografen, DJs, Blumendekorateure etc.