



★ ★ ★ S

HOTEL

RESTAURANT

BAR

TAGUNG

SAAL

PARTYSERVICE

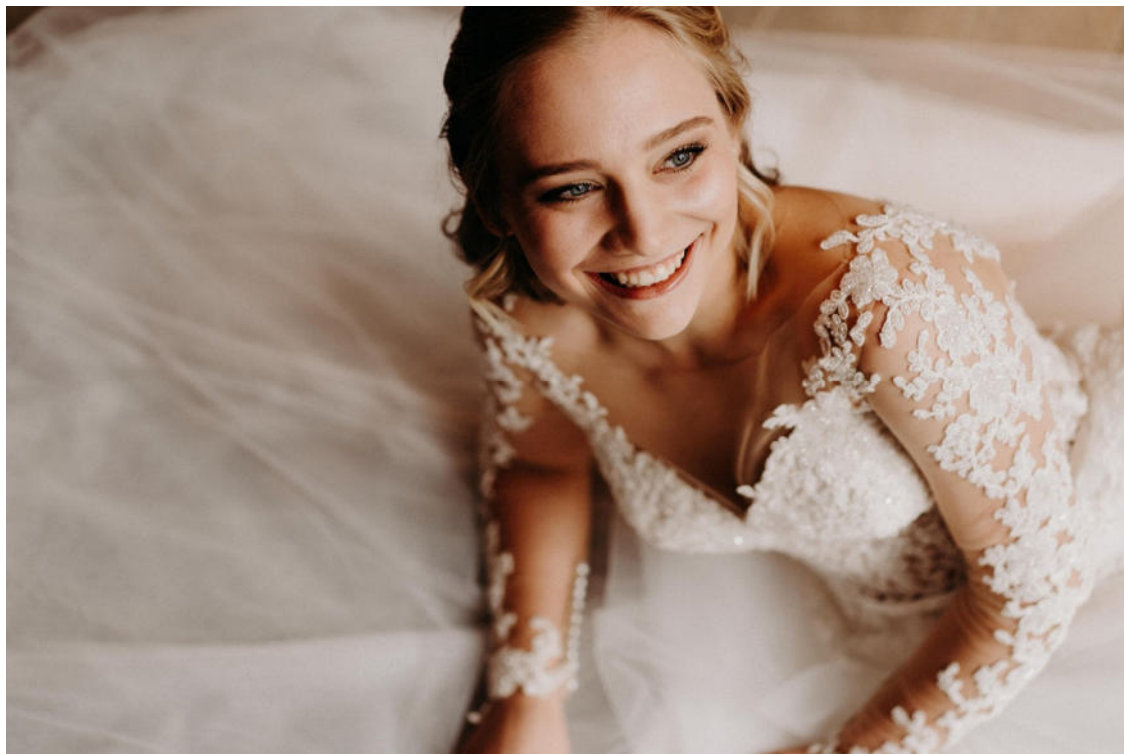
Hotel Ochsen GmbH • Hauptstraße 12 • 89188 Merklingen • Fon: +49(0)7337.96180

Fax: +49(0)7337.9618200 • info@hotel-ochsen-merklingen.de • www.Hotel-Ochsen-Merklingen.de

## Musterangebot

### Basis Hochzeitspaket 2026/2027

#### Kaminzimmer



Hotel Ochsen GmbH  
Geschäftsführer  
Andreas Hintz  
& Michael Hintz

Registergericht:  
Amtsgericht Ulm HRB 727404  
Steuernummer: 88002/66802  
USt-IdNr.: DE 281 085 424

Bankverbindung:  
Volksbank Laichinger Alb  
BIC: GENODES1LAI  
IBAN: DE81 6309 1300 0082 5200 11

Sparkasse Ulm  
BIC: SOLADES1ULM  
IBAN: DE92 6305 0000 0021 0553 64

# Musterangebot

## **Basis Hochzeitspaket 2026/2027** (ohne Raummiete – ohne Mindestumsatz)

### **Kaminzimmer im Erdgeschoss**

Sehr geehrtes Brautpaar,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage an unser Haus.

Das nachfolgende Musterangebot gibt Ihnen einen ersten Überblick wie Ihre Veranstaltung bei uns gestaltet werden könnte. Generell konzipieren wir gemeinsam mit Ihnen den zeitlichen Ablauf und die Organisation Ihrer gesamten Hochzeitsfeier.

Bei der Buchung unserer Pakete wird keine zusätzliche Raummiete berechnet oder ein Mindestumsatz vorgegeben.

Ihre ersten Fragen beantwortet Ihnen unser Bankettbüro und prüft die Raumverfügbarkeit für Sie. Gerne reservieren wir Ihnen Ihren Wunschtermin optional für 3 Wochen. Für ersten Fragen stehen wir Ihnen auch telefonisch oder persönlich zur Verfügung.

Wir freuen uns, wenn Sie sich für unser Haus entscheiden und versichern Ihnen schon heute, Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit professionell und tatkräftig zu unterstützen.

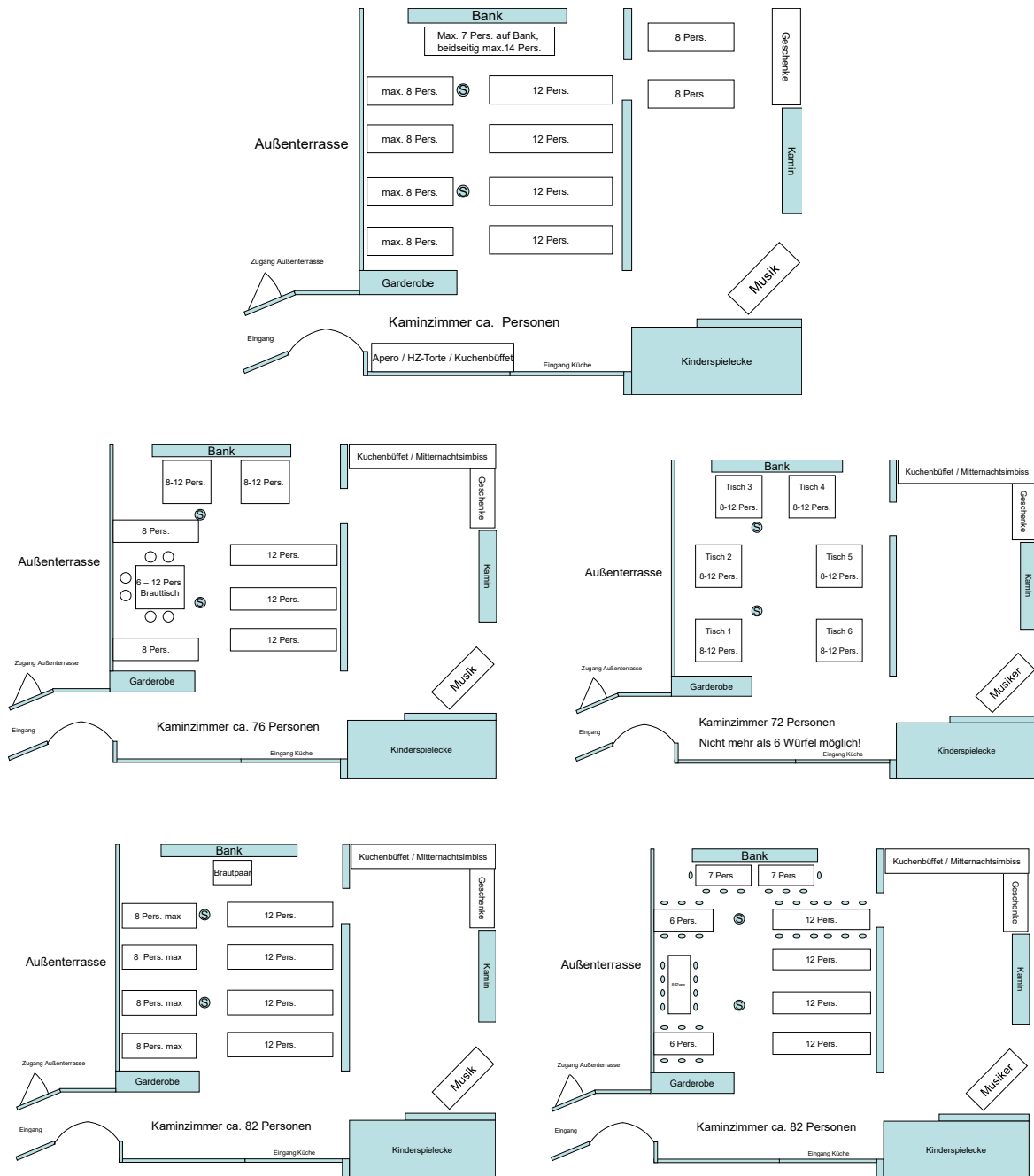
Mit freundlichen Grüßen

Ihr Hotel Ochsen Team  
Merklingen

*\* Änderungen vorbehalten*

**Eckdaten Kaminzimmer**  
 Zugang zum Raum barrierefrei.  
 klimatisiert  
 Fläche: 137 qm, Raumhöhe: 3 m

**Maximale Bestuhlung**  
 96 Gäste zzgl. Tafeln auf Podium für ca. 8-12 Gäste



**Ausstattung:**

Zugang zur Außenterrasse, erhöhte Tanzfläche (eine Stufe)  
 liebevoll eingerichtete Kinderspielecke

**Technik:** Klimaanlage, Beamer & Leinwand verfügbar

## 1. Hotelzimmer – Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus

Die folgenden Preise können **nur bei Direktbuchung** (Mail oder telefonisch) über das Hotel Ochsen gewährt werden.

Es wird gebeten **NICHT** über Internet-Buchungsportale zu reservieren. Wird dennoch über Buchungsportale reserviert, gelten unsere Sonderpreise wie u.a. nicht.

Zimmerkontingente (Anzahl der Zimmer nach Vorabsprache) sind bis zu 4 Monate vor Veranstaltung möglich.

<b>Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus</b>	<b>Preis pro Zimmer &amp; Nacht</b>
Einzelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	89,00
Doppelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	108,00
Extrabett/Zustellbett inkl. Frühstück	20,00
Babybett / Reisebettchen (begrenzt verfügbar)	10,00

### **Anreisezeiten / Check-In**

Check-In ist ab 16:00 Uhr möglich.

### **Frühstückszeiten**

Montag – Freitag	von 06:30 bis 09:30 Uhr
Samstag	von 07:30 bis 09:30 Uhr
Sonntag	von 07:30 bis 09:30 Uhr

Sollte keine Folgeveranstaltung im Frühstücksraum gebucht sein, können Sie gerne bis 11.00 Uhr frühstücken. Selbstverständlich ist auch ein verlängertes Frühstück im Foyer möglich.

### **Check-Out Zeit**

Check-Out Zeit ist bis 12:00 Uhr. Bei späteren Check-out Aufschlag zusätzliche 40% vom Zimmerpreis.

### **Häufig gestellte Fragen**

#### **Gibt es Familienzimmer?**

Wir haben einige Zimmer für 3, 4 und max. 5 Personen. Babybetten sind nur begrenzt verfügbar, bitte reservieren.

#### **Funktioniert ein Babyphone auf den Zimmern?**

Nur ein sendestarkes Babyphone. Wir empfehlen eine Babyphone App über Smartphone.

## **Möglicher Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier**

16:00 Uhr	Apero (mit/ohne Snack) auf der Außenterrasse bzw. bei schlechtem Wetter im Kaminzimmer/Podium mit Stehtischen
17:00 Uhr	Gäste nehmen im Kaminzimmer Platz Getränkesservice
17:30 Uhr	Brautpaar hält Begrüßungsrede
18:00 Uhr	Beginn des Abendessens Nach dem Hauptgang Brautwalzer und die erste Tanzrunde
21:00 Uhr	Anschnitt der Hochzeitstorte (falls gewünscht – auch eigene) Dessertbuffet
23:30 Uhr	Mitternachtsimbiss (falls gewünscht)
02:30 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt, Musiker/DJ kündigen letzte Tanz-, Musikrunde an, bis 03:00 Uhr verlassen Gäste den Veranstaltungsraum.
03:00 Uhr	Ende der Veranstaltung im Kaminzimmer (anschließend Umzug in die Hotelbar möglich)

Sollten sich über die Zeit vom Abendessen Programmpunkte oder ein späterer Essensbeginn ergeben, bitten wir um einen detailliert ausgearbeiteten Zeitplan und Abstimmung mit unserer Bankettabteilung bis 2 Wochen vor der Veranstaltung.

## **Möglicher Ausklang in der Hotelbar „After Wedding Party“**

Falls Sie länger als 03:00 Uhr feiern möchten, haben Sie die Möglichkeit den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar zu buchen. Wir empfehlen bis 01:00 Uhr in die Hotelbar umzuziehen, so dass Sie Ihre Party bis 5:00 Uhr genießen können.

Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

01:00 Uhr	Umzug in Hotelbar als „After Wedding Party“ geschlossene Gesellschaft
04:30 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt
05:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

## 2. Basis-Hochzeitpaket 2026/2027

### Snack zum Aperitif – Beispiele

Preis pro Stk.

- Gourmet-Häppchen (Fisch   Fleisch   Vegetarisch – 3 Stück pro Person)	9,60
- Blätterteiggebäck „mini“ mit diversen Füllungen	1,50
- Laugengebäck „mini“	1,20
- Käse-Laugengebäck „mini“	1,50

**Folgende Getränke sind für 7,0 Stunden pauschal im Hochzeitpaket enthalten, ab Beginn z. B. 16:00 – 23:00 Uhr:**

### Apero

- Riesling Jahrgangssekt | Hausmarke „DIVINA“ (Flaschengärung)
- Pur, als „Kir“ mit Cassisé
- mit Orangensaft
  
- 0,3 l Hacker Pschorr Münchner Hell (alternativ Hacker Pschorr Weizenbier)
- Softgetränke

### Anschließend nach Einnehmen der Plätze

- Weißwein:  
Riesling | Hauswein „DIVINA“ | trocken
- Roséwein:  
Lemberger rosé | Hauswein „DIVINA“ | feinherb
- Rotwein:  
Lemberger | Hauswein „DIVINA“ | trocken
- alle Biersorten aus unserem Sortiment
- Wasser auf den Tischen eingesetzt
- Softdrinks
- Kaffeespezialitäten

Nach Ablauf der Getränkepauschale (7,0 Stunden) werden die o. a. Getränke weiterhin ausgeschenkt und entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

**Sofern kein Umzug in die Hotelbar geplant ist, könnten Sie Ihren Gästen gern eine zusätzliche Getränkeauswahl anbieten, z.B. ab 22:00/23:00 Uhr:**

### Longdrinks

Jacky Cola, Asbach Cola, Bacardi Orange, Cuba Libre, Gin Tonic

### Spirituosen

Jägermeister, Ramazzotti, Cognac, Whisky

Sie legen die zusätzliche Getränkeauswahl im Vorwege fest. Jedes Getränk wird entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

### **3. Ausklang in der Hotelbar „After Wedding Party“**

Falls Sie länger als 03:00 Uhr feiern möchten, haben Sie die Möglichkeit den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar zu buchen. Wir empfehlen zwischen 01:00 Uhr und 03:00 Uhr in die Hotelbar umzuziehen, so dass Sie Ihre Party bis 5:00 Uhr genießen können.

Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

In der Hotelbar fällt keine Raummiete an, hingegen ein Mindestumsatz von € 400,00.

Für die Hotelbar hat es sich bewährt, ein Getränkebudget einzurichten (bei freier Getränkewahl, mit Ausnahme hochpreisiger Spirituosen) bis z.B. € 500,00. Bei Erreichen der vorgegebenen Summe spricht der Barkeeper den Veranstalter an und bespricht die weitere Vorgehensweise.

Die letzten Runde wird um 04:30 Uhr abgefragt, Ende der Veranstaltung um 05:00 Uhr.

### **4. Tischwäsche / Servietten**

Weißer Tischwäsche

inklusive

weiße Stoffserviette

inklusive

### **5. Blumenschmuck / Tischdekoration**

Üblicherweise organisiert das Brautpaar die Blumen-, und Tischdekoration in Eigenregie.

Um Beschädigungen (auch durch Klebestreifen an den Wänden) vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. Instandsetzungskosten jeglicher Art werden gesondert in Rechnung gestellt.

Echtkerzen bitte in einem Glas / Laterne oder LED um ein Auslaufen des Waxes zu vermeiden! Mit Wachs verschmutzte Tischdecken sind nicht waschbar und müssen neu angeschafft werden. Die Kosten trägt der Veranstalter.

Am Veranstaltungstag können Sie im Normalfall ab 07:30 Uhr morgens in den Veranstaltungsraum.

Falls das Hotel Ochsen das Aufstellen Ihrer Blumen, Tischdekoration, Namenskarten, Gastgeschenken übernehmen soll, ist dies nur nach vorheriger Absprache möglich und wird mit dem zeitlichen Aufwand à € 49,00 pro angefangene Stunde/Mitarbeiter berechnet.

Die Dekoration sollte am Folgetag bis spätestens 10:00 Uhr vormittags vollständig abgeholt werden. Dies gilt auch für Hochzeitstorten, Fotoboxen, Musiktechnik, Transportkisten, Kartonagen, Luftballongasflaschen etc.

### **6. Menükarten**

Weißer oder roter Hotel Ochsen Menükarten

inklusive

## 7. Der kulinarische Teil

Für Ihre vegetarischen Gäste, Allergiker oder Gäste mit Unverträglichkeiten werden einzelne Gänge im Vorwege mit Ihnen abgesprochen und entsprechend ausgetauscht.

### Abendessen – „Sommerbuffet“ – Buffet

#### Suppe serviert

Schwäbische Hochzeitssuppe  
(vegetarische oder saisonale Cremesuppe möglich)

#### Hauptgang vom Buffet:

- Backschinken | Rotweinsauce
- Forellenfilet aus dem Buchenrauch | feines Wurzelgemüse Meerrettichsauce
- Ravioli | Basilikum-Ricotta-Füllung | Tomatenragout (vegetarisch)

#### Dazu bunte Salate vom Buffet

- Kartoffelsalat
- Gurkenrahmsalat
- Coleslaw (amerik. Krautsalat)
- Karottensalat
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Blattsalat | Balsamico-Dressing
- Romanasalat | Caesar-Dressing

Brotauswahl

#### Dessert serviert

- Heiße Liebe  
(Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne)  
oder
- Rote Beerengrütze | Vanillesauce und Vanilleeis

## Abendessen – servierte Menüs

### „Mediterranes Sommermenü“ – Beispiel: Menü 1

Romanasalat | Caesar-Dressing | Grana Padano  
marinierte Cherrytomaten | Oliven |  
Tomaten-Räucherlachs-Crostini  
(auch mit vegetarischem Dressing möglich)

\*\*\*

Putensteak | Tomaten-Mozzarella-Kräuterkruste |  
Rahmnudeln

\*\*\*

Dessert-Trio

kostenneutral

### Abendessen – Beispiel: Menü 2

Fenchelcremesuppe | Tomaten-Sardellen-Crostini

Alternativ:

Kraftbrühe | Flädle | Suppengemüse | Tafelspitz

\*\*\*

Bunter Salatteller | Sonnenblumenkerne | Croûtons

\*\*\*\*

Simmentaler Schaufelstück  
(14 Stunden niedertemperatur geschmort) | kräftige Bratensoße

wahlweise mit:

- Semmelknödel | Blaukraut  
oder
- Knöpfle | Marktgemüse  
oder
- Serviettenknödel | Rübengemüse

\*\*\*

Nussbecher  
Haselnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis | Nusskrokant |  
Sahne | Nusssoße

Aufpreis zum Sommerbuffet pro Person € 8,00

### **Abendessen – Beispiel: Menü 3**

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen | Kirschtomate |  
Nusskrokant | Himbeer-Walnuss-Dressing

\*\*\*

Kraftbrühe | Grießklößchen | Suppengemüse | Tafelspitz

\*\*\*\*

Schmorbraten vom Landschwein | Dunkelbiersoße

wahlweise mit:

- Semmelknödel | Blaukraut  
oder
- Semmelknödel | Bayrisch Kraut mit Kümmel  
oder
- Serviettenknödel | Rübengemüse  
oder
- Knöpfle | Marktgemüse  
oder
- Kroketten | Schnippelbohnen mit Speck

\*\*\*

Salat von frischen Früchten | Vanilleeis | Joghurt | Fruchtsoße

Aufpreis zum Sommerbuffet pro Person € 7,00

## **Mitternachtsimbiss**

Wir empfehlen, den Mitternachtsimbiss für 2/3 der erwachsenen Gäste einzuplanen.

### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 3**

- Currywurst | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 4**

- Fleischkäse aus dem Ofen | süßer & pikanter Senf | Laugendreieck  
Frischkäsesandwich | Tomate | Salat | Frischkäse | Pesto  
oder  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 5**

- Fleischkäse aus dem Ofen | Kartoffelsalat
- Frischkäsesandwich | Tomate | Salat | Frischkäse | Pesto  
oder  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Pro Person – jeweils € 9,50

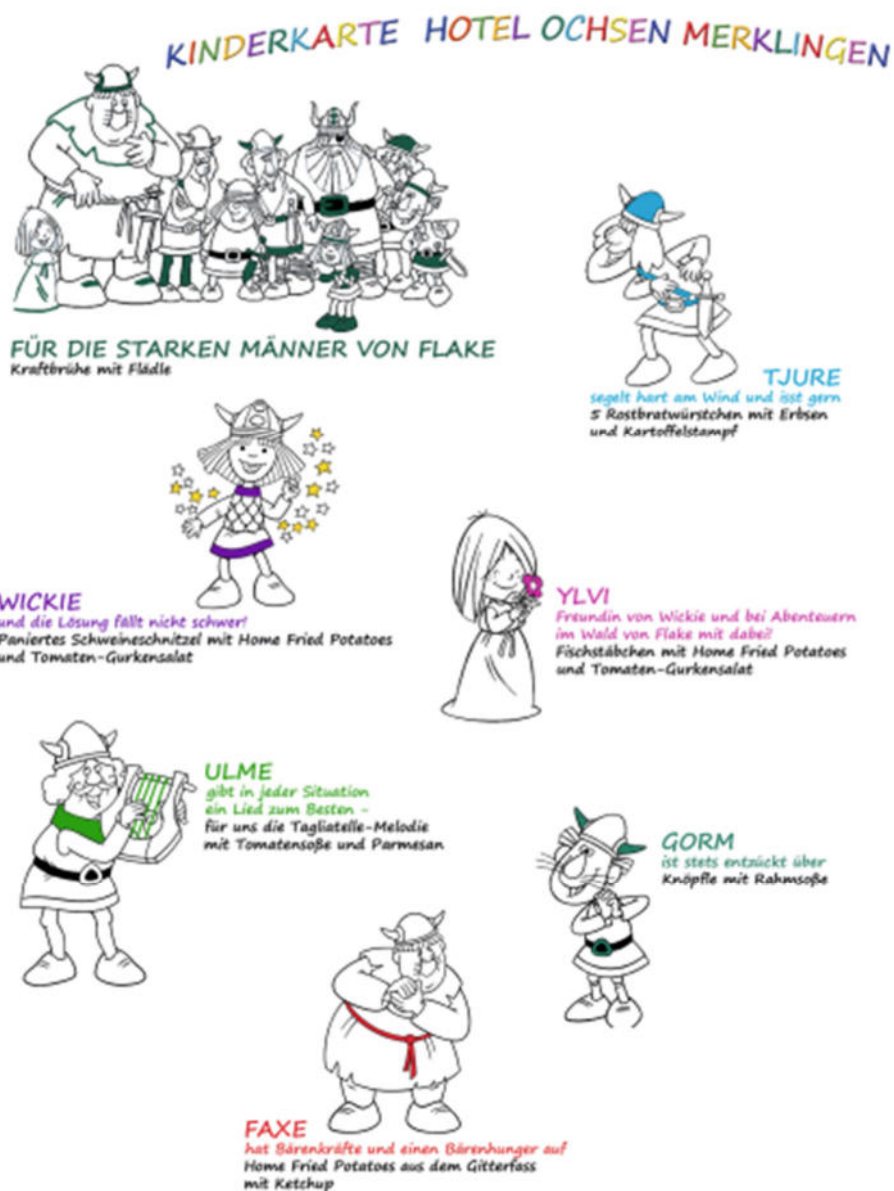
## 8. Kinderessen

Kinder ca. 1 bis 12 Jahre

Wählen vor Ort aus der Kinderkarte

Die Kinderessen werden möglichst kurz vor dem 1. Gang des Menüs serviert.

Alle Kinder bekommen nach dem Essen eine Kugel Eis mit Smarties und Waffel.



Auf zum nächsten Abenteuer:

**EINE KUGEL EIS NACH WAHL MIT SMARTIES UND WAFFEL ZUM DESSERT**

## 9. Preisübersicht (inkl. MwSt.) „Basis Hochzeitspaket 2026/ 2027“ Kaminzimmer

Preis pro Erwachsenen und Jugendliche ab 13 Jahre € 94,00

### beinhaltet wie vorangehend aufgeführt:

- Getränke inkl. Apero pauschal für 7,00 Stunden
- Menü incl. Dessert
- Tischwäsche, Servietten, Menükarten
- Raum klimatisiert
- Bei Bedarf Beamer, Leinwand, Mikrofon
- Auf-, und Abbau der Tische, stellen der Tische & Stühle
- Eindecken der Tische
- Vorbereitende Service-, und Küchenarbeiten
- Beratungsgespräche zur Organisation und Durchführung Ihrer Hochzeit

### Nicht enthaltene und mögliche Zusatzkosten:

Kinderessen 1 bis 12 Jahre nach Kinderkarte

Kindergetränke 6 bis 12 Jahre (0 bis 5 Jahre kostenfrei) € 9,50

Tischwäsche Kinder € 6,50

Apero-Snack nach Wahl

Mitternachtsimbiss nach Wahl

Menüänderungen

Dienstleister Getränke € 29,00

Dienstleister Speisen – je nach Auswahl

### Mindestgästepreis 40 Gäste

Rechnungsgrundlage sind 40 Erwachsene, die berechnet werden.

Alternativ können Sie mit weniger als 40 erwachsenen Gästen in unserem **Tenne** feiern. Gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

**Getränkerverbrauch im Anschluss der 7-Stunden-Pauschale** per Einzelbuchung

**Personalnachtzuschlag ab 00:00-03:00 Uhr** pro angefangener Stunde € 320,00  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

**Personalnachtzuschlag ab 03:00** pro angefangener Stunde € 450,00  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

**Bei Umzug in Hotelbar**, sofern vorab reserviert  
Mindestumsatz Hotelbar / Getränke per Einzelbuchung à la Carte € 400,00

**Personalnachtzuschlag ab 00:00 Uhr für Barkeeper**  
pro angefangene Stunde / Mitarbeiter  
(evtl. 2 Barkeeper je nach Arbeitsaufkommen)  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind € 49,00

**Preisstaffelung bei Zahlung innerhalb 8 Tagen**

Ab 125 Erwachsenen abzüglich 2 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

Ab 135 Erwachsenen abzüglich 3 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

Ab 150 Erwachsenen abzüglich 5 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

# Kalkulationsbeispiel Ihrer Hochzeit

## KAMINZIMMER Abendveranstaltung

Bezeichnung	Anzahl	Einzelpreis	Gesamt
Basis-Hochzeitpaket Erwachsener / Jugend ab 13 Jahre		94,00	
Getränke Kinder 0 - 5 Jahre		kostenfrei	
Getränke Kinder 6 - 12 Jahre		9,50	
Essen der Kinder nach Kinderkarte		à la Carte	
Tischwäsche Kinder		6,50	
<b>Dienstleister wie DJ, Foto, Nanny</b>			
Getränke pauschal		29,00	
Speisen, z. B. nur Hauptgang bzw. nach Absprache			
<b>Personalnachtzuschlag im Kaminzimmer 00:00 bis 03:00 Uhr</b> pro angefangene Stunde		320,00	
<b>Personalnachtzuschlag im Kaminzimmer ab 03:00 Uhr</b> pro angefangene Stunde, z.B. bis 05:00 Uhr		450,00	
<b>Bei Umzug in Hotelbar – Ende 00:00 Uhr</b>			
Mindestumsatz Hotelbar	1	400,00	
Ihr persönliches Budget			
Personalnachtzuschlag Barkeeper ab 00:00 Uhr bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind ca. 06:00 Uhr, pro angefangene Stunde		49,00	

**Gesamtkosten der Hochzeit**  
**zzgl. Getränke nach Ablauf der Pauschale**



★★★★S

HOTEL RESTAURANT BAR TAGUNG SAAL PARTYSERVICE

Hotel Ochsen GmbH • Hauptstraße 12 • 89188 Merklingen • Fon: +49(0)7337.96180  
Fax: +49(0)7337.9618200 • info@hotel-ochsen-merklingen.de • www.Hotel-Ochsen-Merklingen.de

## Musterangebot

### Premium Hochzeitspaket 2026/2027

#### Kaminzimmer



Hotel Ochsen GmbH  
Geschäftsführer  
Andreas Hintz  
& Michael Hintz

Registergericht:  
Amtsgericht Ulm HRB 727404  
Steuernummer: 88002/66802  
USt-IdNr.: DE 281 085 424

Bankverbindung:  
Volksbank Laichinger Alb  
BIC: GENODES1LAI  
IBAN: DE81 6309 1300 0082 5200 11

Sparkasse Ulm  
BIC: SOLADES1ULM  
IBAN: DE92 6305 0000 0021 0553 64

# Musterangebot

## Premium Hochzeitspaket 2026/2027

(ohne Raummiete – ohne Mindestumsatz)

### Kaminzimmer im Erdgeschoss

Sehr geehrtes Brautpaar,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage an unser Haus.

Das nachfolgende Musterangebot gibt Ihnen einen ersten Überblick wie Ihre Veranstaltung bei uns gestaltet werden könnte. Generell konzipieren wir gemeinsam mit Ihnen den zeitlichen Ablauf und die Organisation Ihrer gesamten Hochzeitsfeier.

Bei der Buchung unserer Pakete wird keine zusätzliche Raummiete berechnet oder ein Mindestumsatz vorgegeben.

Ihre ersten Fragen beantwortet Ihnen unser Bankettbüro und prüft die Raumverfügbarkeit für Sie. Gerne reservieren wir Ihnen Ihren Wunschtermin optional für 3 Wochen. Für ersten Fragen stehen wir Ihnen auch telefonisch oder persönlich zur Verfügung.

Wir freuen uns, wenn Sie sich für unser Haus entscheiden und versichern Ihnen schon heute, Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit professionell und tatkräftig zu unterstützen.

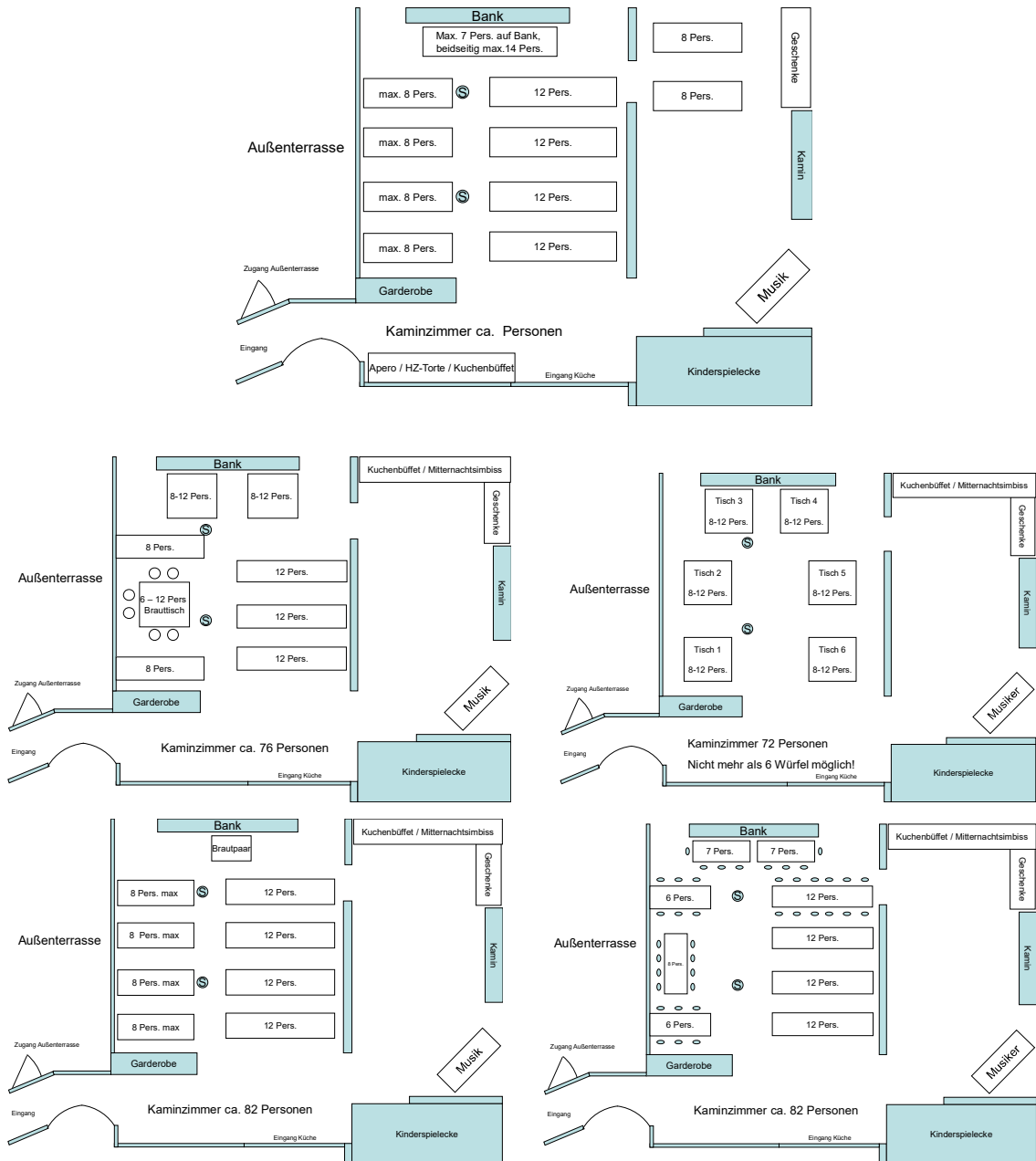
Mit freundlichen Grüßen

Ihr Hotel Ochsen Team  
Merklingen

*\* Änderungen vorbehalten*

**Eckdaten Kaminzimmer**  
 Zugang zum Raum barrierefrei.  
 klimatisiert  
 Fläche: 137 qm, Raumhöhe: 3 m

**Maximale Bestuhlung**  
 96 Gäste zzgl. Tafeln auf Podium für ca. 8-12 Gäste



**Ausstattung:**

Zugang zur Außenterrasse, erhöhte Tanzfläche (eine Stufe)  
 liebevoll eingerichtete Kinderspielecke

**Technik:** Klimaanlage, Beamer & Leinwand verfügbar

## 1. Hotelzimmer – Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus

Die folgenden Preise können **nur bei Direktbuchung** (Mail oder telefonisch) über das Hotel Ochsen gewährt werden.

Es wird gebeten **NICHT** über Internet-Buchungsportale zu reservieren. Wird dennoch über Buchungsportale reserviert, gelten unsere Sonderpreise wie u.a. nicht.

Zimmerkontingente (Anzahl der Zimmer nach Vorabsprache) sind bis zu 4 Monate vor Veranstaltung möglich.

<b>Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus</b>	<b>Preis pro Zimmer &amp; Nacht</b>
Einzelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	89,00
Doppelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	108,00
Extrabett/Zustellbett inkl. Frühstück	20,00
Babybett / Reisebettchen (begrenzt verfügbar)	10,00

### **Anreisezeiten / Check-In**

Check-In ist ab 16:00 Uhr möglich.

### **Frühstückszeiten**

Montag – Freitag	von 06:30 bis 09:30 Uhr
Samstag	von 07:30 bis 09:30 Uhr
Sonntag	von 07:30 bis 09:30 Uhr

Sollte keine Folgeveranstaltung im Frühstücksraum gebucht sein, können Sie gerne bis 11.00 Uhr frühstücken. Selbstverständlich ist auch ein verlängertes Frühstück im Foyer möglich.

### **Check-Out Zeit**

Check-Out Zeit ist bis 12:00 Uhr. Bei späteren Check-out Aufschlag zusätzliche 40% vom Zimmerpreis.

### **Häufig gestellte Fragen**

#### **Gibt es Familienzimmer?**

Wir haben einige Zimmer für 3, 4 und max. 5 Personen. Babybetten sind nur begrenzt verfügbar, bitte reservieren.

#### **Funktioniert ein Babyphone auf den Zimmern?**

Nur ein sendestarkes Babyphone. Wir empfehlen eine Babyphone App über Smartphone.

## **Möglicher Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier**

16:00 Uhr	Apero (mit/ohne Snack) auf der Außenterrasse bzw. bei schlechtem Wetter im Kaminzimmer/Podium mit Stehtischen
17:00 Uhr	Gäste nehmen im Kaminzimmer Platz Getränkesservice
17:30 Uhr	Brautpaar hält Begrüßungsrede
18:00 Uhr	Beginn des Abendessens Nach dem Hauptgang Brautwalzer und die erste Tanzrunde
21:00 Uhr	Anschnitt der Hochzeitstorte und Dessertbuffet
23:30 Uhr	Mitternachtsimbiss
02:30 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt, Musiker/DJ kündigen letzte Tanz-, Musikrunde an, bis 03:00 Uhr verlassen Gäste den Veranstaltungsraum.
03:00 Uhr	Ende der Veranstaltung im Kaminzimmer (anschließend Umzug in die Hotelbar möglich)

Sollten sich über die Zeit vom Abendessen Programmpunkte oder ein späterer Essensbeginn ergeben, bitten wir um einen detailliert ausgearbeiteten Zeitplan und Abstimmung mit unserer Bankettabteilung bis 2 Wochen vor der Veranstaltung.

## **Möglicher Ausklang in der Hotelbar „After Wedding Party“**

Falls Sie länger als 03:00 Uhr feiern möchten, haben Sie die Möglichkeit den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar zu buchen. Wir empfehlen bis 01:00 Uhr in die Hotelbar umzuziehen, so dass Sie Ihre Party bis 5:00 Uhr genießen können.

Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

01:00 Uhr	Umzug in Hotelbar als „After Wedding Party“ geschlossene Gesellschaft
04:30 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt
05:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

## 2. Premium Hochzeitspaket 2026/2027

<b>Snack zum Aperitif – Beispiele</b>	<b>Preis pro Stk.</b>
- Gourmet-Häppchen (Fisch   Fleisch   Vegetarisch – 3 Stück pro Person)	9,60
- Blätterteiggebäck „mini“ mit diversen Füllungen	1,50
- Laugengebäck „mini“	1,20
- Käse-Laugengebäck „mini“	1,50

**Folgende Getränke sind für 8,0 Stunden pauschal im Premium Hochzeitspaket enthalten, ab Beginn z. B. 16:00 – 24:00 Uhr:**

### Apero

- Riesling Jahrgangssekt | Hausmarke „DIVINA“ (Flaschengärung)
- Pur, als „Kir“ mit Cassisé
- mit Orangensaft
  
- 0,3 l Hacker Pschorr Münchner Hell (alternativ Hacker Pschorr Weizenbier)
- Softgetränke

### Anschließend nach Einnehmen der Plätze

- Weißwein:  
Riesling | Hauswein „DIVINA“ | trocken
- Roséwein:  
Lemberger rosé | Hauswein „DIVINA“ | feinherb
- Rotwein:  
Lemberger | Hauswein „DIVINA“ | trocken
- Lillet / Aperol Spritz / Sekt
- alle Biersorten aus unserem Sortiment
- Wasser auf den Tischen eingesetzt
- Softdrinks
- Kaffeespezialitäten
- eine Runde Digestif, Grappa, Ramazzotti, Willi.

Nach Ablauf der Getränkepauschale (8,0 Stunden) werden die o. a. Getränke weiterhin ausgeschrieben und entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

**Sofern kein Umzug in die Hotelbar geplant ist, könnten Sie Ihren Gästen gern eine zusätzliche Getränkeauswahl anbieten, z.B. ab 22:00/23:00 Uhr:**

### Longdrinks

Jacky Cola, Asbach Cola, Bacardi Orange, Cuba Libre, Gin Tonic

### Spirituosen

Jägermeister, Ramazzotti, Cognac, Whisky

Sie legen die zusätzliche Getränkeauswahl im Vorwege fest. Jedes Getränk wird entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

### 3. Ausklang in der Hotelbar „After Wedding Party“

Falls Sie länger als 03:00 Uhr feiern möchten, haben Sie die Möglichkeit den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar zu buchen. Wir empfehlen zwischen 01:00 Uhr und 03:00 Uhr in die Hotelbar umzuziehen, so dass Sie Ihre Party bis 5:00 Uhr genießen können. Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

In der Hotelbar fällt keine Raummiete an, hingegen ein Mindestumsatz von € 400,00.

Für die Hotelbar hat es sich bewährt, ein Getränkebudget einzurichten (bei freier Getränkewahl, mit Ausnahme hochpreisiger Spirituosen) bis z.B. € 500,00. Bei Erreichen der vorgegebenen Summe spricht der Barkeeper den Veranstalter an und bespricht die weitere Vorgehensweise.

Die letzten Runde wird um 04:30 Uhr abgefragt, Ende der Veranstaltung um 05:00 Uhr.

### 4. Tischwäsche / Servietten

Weißer Tischwäsche  
weiße Stoffserviette

inklusive  
inklusive

### 5. Blumenschmuck / Tischdekoration

Üblicherweise organisiert das Brautpaar die Blumen-, und Tischdekoration in Eigenregie.

Um Beschädigungen (auch durch Klebestreifen an den Wänden) vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. Instandsetzungskosten jeglicher Art werden gesondert in Rechnung gestellt.

Echtkerzen bitte in einem Glas / Laterne oder LED um ein Auslaufen des Wachses zu vermeiden! Mit Wachs verschmutzte Tischdecken sind nicht waschbar und müssen neu angeschafft werden. Die Kosten trägt der Veranstalter.

Am Veranstaltungstag können Sie im Normalfall ab 07:30 Uhr morgens in den Veranstaltungsraum.

Falls das Hotel Ochsen das Aufstellen Ihrer Blumen, Tischdekoration, Namenskarten, Gastgeschenken übernehmen soll, ist dies nur nach vorheriger Absprache möglich und wird mit dem zeitlichen Aufwand à € 49,00 pro angefangene Stunde/Mitarbeiter berechnet.

Die Dekoration sollte am Folgetag bis spätestens 10:00 Uhr vormittags vollständig abgeholt werden. Dies gilt auch für Hochzeitstorten, Fotoboxen, Musiktechnik, Transportkisten, Kartonagen, Luftballongasflaschen etc.

### 6. Menükarten

Weißer oder roter Hotel Ochsen Menükarten

inklusive

## 7. Der kulinarische Teil

Für Ihre vegetarischen Gäste, Allergiker oder Gäste mit Unverträglichkeiten werden einzelne Gänge im Vorwege mit Ihnen abgesprochen und entsprechend ausgetauscht.

Bei allen Menüs werden Brot, Aufstrich und Salze eingestellt.

### Beispiel: Menü 1

#### Salat serviert

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |  
Champignons | Cherrytomaten | Kürbiskernöl |  
Buttercroûtons | Balsamico-Dressing

#### Suppe serviert

Schwäbische Hochzeitssuppe

#### Dreierlei Hauptgänge vom Buffet

- Angus Roastbeef - am Stück gebraten  
vor Ihren Gästen frisch aufgeschnitten  
Kräuterbutter | Pfeffersoße
- Schweinefiletmedaillons vom Grill |  
Steinchampignonrahm
- Ofenlachs | Wurzelgemüse | Rieslingsoße

#### als Beilagen

- Speckbohnen | Grilltomate
- buntes Marktgemüse
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Falafel | pikantes Tomatenragout (vegetarisch)

## **Beispiel: Menü 2**

### **Vorspeise serviert**

Italienische Antipasti Vorspeisenvariation |  
bunte Blattsalate im Knusperkörbchen | Oliven-Balsamicodressing

### **Suppe serviert**

Tomatenessenz | Grießklößchen | Basilikum

### **Dreierlei Hauptgänge vom Buffet**

- Schweinefiletmedaillons vom Grill | Pinienkern-Salbeibutter | Cognacrahm
- Geschmorte Kalbsschulter | Tomatenkompott | Barolosoße
- Barschfilet aus dem Ofen | feines Wurzelgemüse | Pino Grigiosoße

### **als Beilagen**

- Basilikum-Frischkäseravioli | Sahnesoße (vegetarisch)
- mediterranes Röstgemüse
- buntes Marktgemüse
- breite Bandnudeln
- Rosmarinkartoffeln

### **Beispiel: Menü 3**

#### **Vorspeise serviert**

Lachsfilet aus dem Ofen | warme Alblinsen |  
pikante Paprikasoße | Blattsalatcrostini

#### **Suppe serviert**

Rinderkraftbrühe | Crêpe-Roulade | Schnittlauch

#### **Dreierlei Hauptgänge vom Buffet**

- Zart rosa gebratener Rostbraten | Röstgemüse | knusprige Zwiebelringe
- Schweinefiletmedaillons vom Grill | Steinchampignonrahm
- Hähnchenbrustfilet vom Grill | mediterranes Röstgemüse

#### **als Beilagen**

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Koriander-Mandelreis
- buntes Marktgemüse

## **Beispiel: Menü 4**

### **Suppe serviert**

Schwäbische Hochzeitssuppe

### **Salat serviert**

Bunter Salatteller | geröstete Weißbrotwürfel

### **Hauptgang serviert**

Duett von geschmorten Rindertafelspitz |  
rosa gebratenem Ochsenfiletmedaillon |  
buntes Rübengemüse | Kartoffel-Sahnepüree |  
gebackene Zwiebelringe im Bierteig

## **Beispiel: Menü 5**

### **Salat serviert**

#### **Frühlings-, Sommervariante**

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |  
Champignons | Cherrytomaten | Kürbiskernöl |  
Buttercroûtons | Balsamico-Dressing

#### **Herbst-, Wintervariante**

Feldsalat | Himbeer-Walnuss-Dressing |  
Landrauchschinken | gerösteten Nüsse |  
Granatapfelkerne

### **Suppe serviert**

Weißer Kräutercremesuppe |  
Buttercroûtons

### **Hauptgang serviert**

Duett von geschmorter Kalbsschulter |  
rosa gebratenem Schweinefiletmedaillon |  
auf buntem Rübengemüse | Kartoffel-Sahnepüree |  
Spätzle

## **Beispiel: Menü 6**

### **Salat serviert**

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |  
Cherrytomaten | Kürbiskernöl | Pinienkerne |  
schwarze Oliven | Grana Padano |  
Limonendressing

### **Suppe serviert**

Tomatenessenz | Grießklößchen |  
Basilikum

### **Hauptgang serviert**

Duett vom Ochsenschweifragout oder Boeuf Bourguignon |  
rosa gebratenem Ochsensfiletmedaillon |  
buntes Rübengemüse | Serviettenknödel |  
gebackene Zwiebelringe im Bierteig

### **Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte**

**Hochzeitstorte** mit verschiedenen Füllungen zur Wahl,  
z.B. : Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht,  
Käsesahne, Schwarzwälder

### **Dreierlei Eissorten zur Wahl:**

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

**Früchtebuffet** mit Dips und Soßen

## **Hochzeitstorte im „Premium Hochzeitspaket“ inklusive**

Es hat sich bewährt, die Hochzeitstorte mit in den Ablaufpunkt „Dessert“ aufzunehmen, so dass Sie keine weiteren Unterbrechungen am Abend haben.

### **Art der Hochzeitstorte**

Generell sind die Hochzeitstorten außen weiß mit Sahne eingestrichen, schlichte Sahneverzierungen und kleinen Silberperlen. Ohne Brautpaarfigur. Gern können Sie Ihre eigene Tortenfigur mitbringen.

Die Größe der Torte und Anzahl der Etagen ist von der Gästezahl abhängig.

### **Anschnitt der Hochzeitstorte**

Zum Anschnitt der Hochzeitstorte wird diese auf einem separaten Wagen in das Kaminzimmer gebracht. Das Brautpaar schneidet die Torte an, anschließend wird diese zum Dessertbuffet dazu gestellt.

## **Mitternachtsimbiss**

### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 3**

- Currywurst | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 4**

- Fleischkäse aus dem Ofen | süßer & pikanter Senf | Laugendreieck
- Frischkäsesandwich | Tomate | Salat | Frischkäse | Pesto  
oder  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

### **Variante 5**

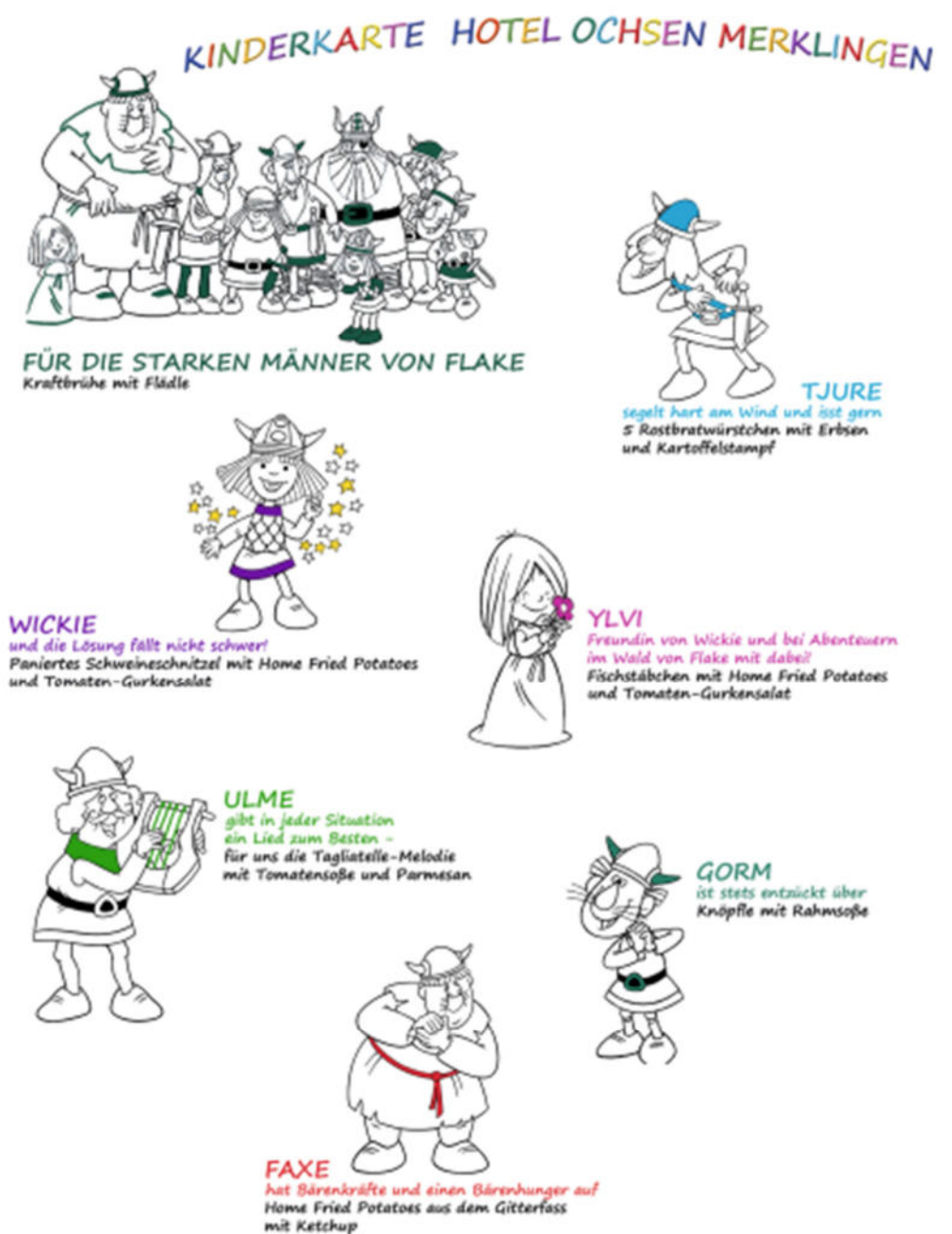
- Fleischkäse aus dem Ofen | Kartoffelsalat
- Frischkäsesandwich | Tomate | Salat | Frischkäse | Pesto  
oder  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

## 8. Kinderessen

Kinder ca. 1 bis 12 Jahre

Wählen vor Ort aus der Kinderkarte

Die Kinderessen werden möglichst kurz vor dem 1. Gang des Menüs serviert.  
Alle Kinder bekommen nach dem Essen eine Kugel Eis mit Smarties und Waffel.



Auf zum nächsten Abenteuer:

**EINE KUGEL EIS NACH WAHL MIT SMARTIES UND WAFFEL ZUM DESSERT**

## 9. Preisübersicht (inkl. MwSt.) „Premium Hochzeitspaket 2026/2027“ Kaminzimmer

Preis pro Erwachsenen und Jugendliche ab 13 Jahre € 140,00

### beinhaltet wie vorangehend aufgeführt:

- Getränke inkl. Apero pauschal für 8,00 Stunden
- Menü & Dessert mit Hochzeitstorte
- Mitternachtsimbiss
- Tischwäsche, Servietten, Menükarten
- Raum klimatisiert
- Bei Bedarf Beamer, Leinwand, Mikrofon
- Auf-, und Abbau der Tische, stellen der Tische & Stühle
- Eindecken der Tische
- Vorbereitende Service-, und Küchenarbeiten
- Beratungsgespräche zur Organisation und Durchführung Ihrer Hochzeit

### Nicht enthaltene und mögliche Zusatzkosten:

Kinderessen 1 bis 12 Jahre nach Kinderkarte

Kindergetränke 6 bis 12 Jahre (0 bis 5 Jahre kostenfrei) € 9,50

Tischwäsche Kinder € 6,50

Apero-Snack nach Wahl

Dienstleister Getränke € 29,00

Dienstleister Speisen – je nach Auswahl

### Mindestgästezahl Kaminzimmer

Rechnungsgrundlage sind 40 Erwachsene, die berechnet werden.

Alternativ können Sie mit weniger als 40 erwachsenen Gästen in unserem **Tenne** feiern. Gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

**Getränkerverbrauch im Anschluss der 8-Stunden-Pauschale** per Einzelbuchung

**Personalnachtzuschlag ab 00:00-03:00 Uhr** pro angefangener Stunde € 320,00  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

**Personalnachtzuschlag ab 03:00** pro angefangener Stunde € 450,00  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

**Bei Umzug in Hotelbar, sofern vorab reserviert**

Mindestumsatz Hotelbar / Getränke per Einzelbuchung à la Carte € 400,00

**Personalnachtzuschlag ab 00:00 Uhr für Barkeeper**

pro angefangene Stunde / Mitarbeiter

(evtl. 2 Barkeeper je nach Arbeitsaufkommen)  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

€ 49,00

**Preisstaffelung bei Zahlung innerhalb 8 Tagen**

Ab 125 Erwachsenen abzüglich 2 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

Ab 135 Erwachsenen abzüglich 3 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

Ab 150 Erwachsenen abzüglich 5 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung



## Kalkulationsbeispiel Ihrer Hochzeit

### KAMINZIMMER Abendveranstaltung

Bezeichnung	Anzahl	Einzelpreis	Gesamt
Premium-Hochzeitpaket Erwachsener / Jugend ab 13 Jahre		140,00	
Getränke Kinder 0 - 5 Jahre		kostenfrei	
Getränke Kinder 6 - 12 Jahre		9,50	
Essen der Kinder nach Kinderkarte		à la Carte	
Tischwäsche Kinder		6,50	
<b>Dienstleister wie DJ, Foto, Nanny</b>			
Getränke pauschal		29,00	
Speisen, z. B. nur Hauptgang bzw. nach Absprache			
<b>Personalnachtzuschlag im Kaminzimmer 00:00 bis 03:00 Uhr</b> pro angefangene Stunde		320,00	
<b>Personalnachtzuschlag im Kaminzimmer ab 03:00 Uhr</b> pro angefangene Stunde, z.B. bis 05:00 Uhr		450,00	
<b>Bei Umzug in Hotelbar – Ende 05:00 Uhr</b>			
Mindestumsatz Hotelbar	1	400,00	
Ihr persönliches Budget			
Personalnachtzuschlag Barkeeper ab 00:00 Uhr bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind ca. 06:00 Uhr, pro angefangene Stunde		49,00	

**Gesamtkosten der Hochzeit**  
zzgl. Getränke nach Ablauf der Pauschale