



BURG GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

2019/2020

Traumhochzeit auf Burg Gleiberg

Angebot

für die Planung Ihrer Hochzeit

oder Feierlichkeit, mit kleinen Tipps von uns



Burg Gleiberg, Inh. Axel Horn, Burgstraße 90, 35435 Wettenberg

Tel. 0641-81444

Fax. 0641-86682

www.burggleiberg.de

info@burggleiberg.de



BURG GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Vorteile der Burg Gleiberg

Die romantische Burg Gleiberg , erbaut um das Jahr 1000 und auf einem 308 m hohen Basaltkegel gelegen, bietet Ihnen einen stilvollen Rahmen in einem wunderschönen Ambiente.

Ein einzigartiger Blick über das Lahntal zwischen Gießen und Wetzlar bis zum Feldberg im Taunus, zum Hoherodskopf im Vogelsberg und zu den Anhöhen des südlichen Westerwaldes. Standesamt in der Burg, evangelische Kirche am Fuße der Burg, mit direktem Fußweg zur Burg.

Die frische, saisonale Küche, frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen von Maître Rotisseurs und Euro-Toques Chef Axel Horn und sein herzliches und freundliches Team in historischem Gemäuer mit mediterranem Flair ist ein Garant für Ihre gelungene Feier.

- Die Möglichkeiten auf Burg Gleiberg -

Im Erdgeschoss des Nassauer Baues befinden sich die Restaurantstuben

- ❖ Nassauer Stuben bis 60 Personen (Hauptrestaurant)
- ❖ Gleibergstube bis 25 Personen
- ❖ Merenberg bis 35 Personen
- ❖ mediterrane Terrasse im Außenbereich
- ❖ Albertusklausen ca. 50 Personen im Erdgeschoss des Albertusbaues (regional/rustikal)
- ❖ Albertusgarten ,Burggarten mit Außengastronomie



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE · EVENT · KULTUR

Im 1.Stock des Nassauerbaues und einem Teil des Albertus Baues befindet sich der große Rittersaal mit Foyer

- ❖ bestehend aus Luxemburger-Mittelzimmer und Rittersaal.
- ❖ Das Mittelzimmer wird meistens als Büffetraum oder auch als Tanzfläche genutzt.
- ❖ Rittersaal je nach Tischordnung bis zu 130 Personen
- ❖ Luxemburger Zimmer mit Balkon und herrlicher Aussicht bis zu 50 Personen
- ❖ Sofern Sie in den nachstehend aufgeführten Staffellungen bleiben, sind die Räume für Ihre Feier mietfrei.

Variante 1

Luxemburger Zimmer

40-50 Personen (nach Verfügbarkeit)

Empfang im Luxemburger Zimmer (Empfang im Foyer 150€ inkl. 3 Stehtische)

runde Tische mit bodenlangen Tischdecken, Stoffservietten,

Kerzenleuchtern und Kerzen

Standardstuhl (Stuhlhusse 5€)

keine Raummiete

Büffet im Raum (nach Verfügbarkeit auch Mittelzimmer 200€)

Variante 2

50-80 Personen

Rittersaal

Empfang im Rittersaal (Empfang im Foyer 150€ inkl. 3 Stehtische)

Runde Tische mit bodenlangen Tischdecken, Stoffservietten

Kerzenleuchtern und Kerzen

Standardstuhl (Stuhlhusse 5€)

Büffet und Tanzfläche im Raum (nach Verfügbarkeit auch Mittelzimmer 200€)



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE · EVENT · KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Variante 3

80-130 Personen

Rittersaal mit Tanzfläche und Buffet im Mittelzimmer

Empfang im Foyer inkl. 3 Stehtische

Runde Tische mit bodenlangen Tischdecken, Stoffservietten,

Kerzenleuchtern und Kerzen

Standardstuhl (Stuhlhusse 5€)

keine Raummiete

Sonstiges

Luxemburger Zimmer inkl. Balkon, Raummiete 350€ (ab 100 Personen frei)

Gerne richten wir Ihnen diesen Raum als Lounge ein

(Preis auf Anfrage)

Menükarten gestalten wir gerne nach Ihren Wünschen mit Bildern und Texten.

(2,50€ pro St. Standard weiß und nach Möglichkeit)

Endreinigung: 100 €



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Hochzeitsarrangement Traumhochzeit auf der Burg alles inclusive

zu einem Preis von 114,00€ pro Person.

(bei mindestens 50 Vollzahlern)

Kinder von 0-3 Jahre kostenfrei, Kinder von 4-5 Jahre 20,00€, Kinder von 6-11 Jahre 40,00€

ab 12 Jahren Vollzahler

Die Pauschale beinhaltet folgende Punkte:

Trauung in der romantischen Kirche Gleibergs (gegen Gebühr)

Sektempfang mit Fingerfood (3 Variationen nach Liste)

Unser Hochzeitsbüfett Gleiberg nach Liste oder individuell nach Ihren Wünschen

zusammengestellt

(richtet sich nach dem kalkulierten Menüpreis)

2 Menü/Getränkekarten je Tisch

bis zu 3 verschiedene Weine (weiß und / oder rot bzw. rosé)

Fassbier, alkoholfreie Getränke, Wasserflaschen am Tisch, Heißgetränke.

(8 Stunden unbegrenzter Konsum – Beginn mit Sektempfang)

die Hochzeitstorte der Burg , Variation von Schinken ,Wurst und Käse

(Mitternachtshighlight auf Etageren als Torte angerichtet)

Runde Tische mit bodenlangen Tischdecken, Stoffservietten

Kerzenleuchtern und Kerzen

Stühle mit Stuhlhusse

Saalmiete frei, zusätzliche Räume nach Burgvarianten und Personenzahl



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Getränkerte für „ alles inklusive“

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner medium und Naturell

Apfelsaft/Schorle

Orangensaft

Zitronenlimonade

Orangenlimonade

Pepsi , Pepsi light ,Spezi

Biere/Apfelwein

Licher Pilsner ,Radler

Benediktiner Weizen hell

Licher alkoholfreies Pils

Apfelwein , Kelterei Heil

Weine

weiß, rot, rosé nach Verkostung

Kaffeespezialitäten

Espresso

Café Creme

Latte Macchiato

Café au lait

Cappuccino

*Änderungen der angebotenen Getränkemarken behalten wir uns vor



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Zusätzliche Getränke gegen Aufpreis:

Spirituosen wie z.B. aus folgender Auswahl:

Im Rahmen der alles inklusiven Pauschale pro Person für die Dauer von 8 Stunden erhöht sich die Pauschale einmalig je Person um 10,00 €

(vor der Hochzeit werden von Ihnen 5 Spirituosen festgelegt) z. B.

- ❖ Jägermeister
- ❖ Burgenkümmel
- ❖ Malteser
- ❖ Burggeist Obstbrand, Himbeergeist, Williams Christ
(zählen als eine Spirituose)
- ❖ Bailey's Irish Cream
- ❖ Schlitzer Williams Christ Likör
- ❖ Ramazotti
- ❖ Grappa Cellini
- ❖ Bacardi
- ❖ Asbach Uralt
- ❖ Captain Morgan Spiced Gold oder Black Label
- ❖ Jim Beam Whisky
- ❖ Sierra Tequila Silver

Cocktails:

Gerne können Sie Cocktails in die Pauschale aufnehmen.

Der Pauschalpreis pro Person erhöht sich in diesem Fall um einmalig 8,00 € je Sorte!

(nur in Verbindung mit der Spirituosenpauschale, ansonsten Cocktail nach Einzelberechnung)

Spirituosen können auch gegen Einzelberechnung bestellt werden.

Aufpreise für diverse Getränke innerhalb der Hochzeitspauschale, da diese nicht in der Pauschale enthalten sind (nur falls gewünscht) z. B.:



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

- ❖ Aperol Spritz je Glas 0,1l - 3,80 €
- ❖ Hugo je Glas 0,1l - 3,80 €
- ❖ Cocktail nach Einzelberechnung und Absprache

Vorschläge zum Sektempfang

Auswahl: 2 unterschiedliche Sorten zum Sektempfang für eine halbe Stunde

Danach gegen Aufpreis

Winzersekt mit und ohne Orangensaft

Sekt mit Holunderblütenlikör

Sekt mit weißem Traubensaft

Campari Tocco Rosso

Aperol Spritz

Hugo

Alkoholfreier Cocktail

Fingerfood

(Auswahl bis zu 3 unterschiedliche Sorten)

Canapé mit Madrocas Hühnchen

gefüllte Crêpesröllchen mit Frischkäse, Rucola und Räucherlachs

gefüllte Crêpesröllchen mit italienischem Landschinken, Frischkäse und Basilikum

angemachter Schafskäse auf in Olivenöl geröstetem Baguette

Laugengebäckpraline mit Kräuterquark und mediterranem Gemüse



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

im Glas serviert

Daterini Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum
gebratener Lachstartar auf Kartoffel-Lauchsalat
Garnelencocktail
Roastbeefsalat mit Apfel und Paprika
Gurken-Dillsüppchen mit Räucherlachsstreifen

Kaffee-und Kuchenpauschale

(als Erweiterung der Pauschale in Ergänzung zum Sektempfang als „Stehempfang“)

Kaffee & Teebuffet „satt“ für 1,5 Stunden sowie 4 Stücke Blechkuchen

(4 Stücke à 4 x 6cm) p. P. 7,00 €

als klassische „Kaffeetafel“ mit gedeckten Tischen,

die ein späteres Umdecken erfordern p. P. 10,00 €

Bei selbst mitgebrachtem Kuchen verringert sich die Pauschale um 2,00€

Eine Verlängerung der alles inklusive Pauschalen ist nach Ablauf der

8 Stunden zu je 10,00 € pro anwesende Person / Stunde

(13,00 € inkl. Spirituosenpauschale) möglich.

(nach Ende der Pauschale werden die Gäste stündlich gezählt. Einzelabrechnung ist möglich)

Wenn 10 oder weniger als 10 Personen anwesend sind, endet die Veranstaltung zur nächsten vollen Stunde)

Wir bitten Sie zur Kenntnis zu nehmen, dass wir ab 2:00 Uhr nachts einen Stundensatz von

90,-- € pro angefangene Stunde für erhöhten Serviceaufwand verrechnen müssen

(bis Abbau DJ / Band)



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Angebot gültig für Feiern ab 50 Vollzahlern.

Bei weniger Personen berechnen wir einen Aufpreis: 41-49 Personen 10,00 € p. P.

40 oder weniger Personen auf Anfrage!



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Vereinbarung für mitgebrachte Torten und Kuchen

Sie feiern bei uns eine Veranstaltung? Dann heißen wir Sie herzlich bei uns willkommen!

Wenn sie den zum Kaffee gereichten Kuchen selber mitbringen möchten, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass dies aus gesundheitsrechtlichen Gründen nicht ganz unbedenklich ist.

Es ist durchaus die Gefahr gegeben, dass zum Beispiel beim Transport oder durch die Unterbrechung der Kühlkette Salmonellenvergiftungen bei mitgebrachten Kuchen und Speisen auf-treten können.

Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden die ein Gast bei Ihm erleidet, darüber hinaus riskiert der Gastwirt eine Betriebsschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder

Warenvernichtung. Eine Haftung des Gastwirts entfällt, wenn Sie den Kuchen ausschließlich selbst mitbringen und für den Kuchen kein Entgelt, sondern lediglich ein Entgelt für das Eindecken der Tische und das Bedienen bezahlt wird. Demzufolge sind Sie dann selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der Waren verantwortlich.

Dies gilt auch für Speisen die Sie mit nach Hause genommen haben. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, sind Sie eventuell schadensersatzpflichtig. Bitte verstehen Sie, dass die Folgen unangemessen wären, sofern der Schaden auf Sie zurückzuführen wäre.

Aus diesem Grund wird folgendes vereinbart:

Zwischen den Vertragspartnern:

Burg Gleiberg und dem Gast

Veranstaltung am

Der oben genannte Vertragspartner bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst. Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben, das bezieht sich auf das Eindecken, Bedienen und Spülen (Kaffeepauschale). Der Vertragspartner (Veranstaltungsgast) ist für den hygienisch ordnungsgemäßen Zustand der Waren verantwortlich. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellt er die Burg Gleiberg von jeder Haftung frei.



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Sofern die Burg Gleiberg einen Schaden erleidet, der auf mitgebrachten Kuchen oder Waren zurückzuführen ist, hat der Vertragspartner - ohne dass Ihn ein Verschulden trifft –diesen Schaden zu ersetzen.

Es wird unterstellt, dass der Schaden auf den Kuchen zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner nicht von jedem Kuchen eine Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt. Auf dieses Risiko haben wir Sie hiermit ausdrücklich hingewiesen. Bitte bestätigen Sie durch Ihre Unterschrift, dass Sie diesen Hinweis erhalten und zur Kenntnis genommen haben.

Es obliegt Ihnen, hierfür eine entsprechende Versicherung abzuschließen.

Datum Unterschrift

.....

Bitte beachten Sie auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR