



BURG GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

2024/2025

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 GLEIBER G

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 Mâitre 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, Burgarten mit Außengastronomie

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



BUR G GLEIBER G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Hochzeitsarrangement Traumhochzeit auf der Burg alles inclusive

zu einem Preis von 160,00€ pro Person
(Winterhochzeiten 115,00€ pro Person)
< bei mindestens 60 Vollzahlern >

Bei bis 60 Vollzahlern erheben wir einen Aufschlag von 10 € pro Person.
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:

Sektempfang mit Fingerfood (3 Variationen nach Liste)
Unser Hochzeitsbüfett Gleiberg nach Liste oder individuell nach Ihren Wünschen
zusammengestellt
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 Mitternachtsimbiss „Hochzeitsetagere“, Variation von Schinken, Wurst und Käse Runde
Tische mit bodenlangen Tischdecken, Stoffservietten,
Kerzenleuchtern und Kerzen,
Stühle mit Stuhlhussen,
zusätzliche Räume nach Burgvarianten und Personenzahl



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Getränkete 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

Zusätzliche Getränke ohne Aufpreis:

Bei Buchung einer Pauschale dürfen Spirituosen ohne Aufpreis mitgebracht werden.



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



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

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Vorschläge zum Sektempfang

Auswahl: 2 unterschiedliche Sorten zum Sektempfang

Secco mit und ohne Orangensaft

Secco mit Holunderblütenlikör

Secco 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

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



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

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



BUR G GLEIBERG

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 auftreten 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.

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

.....



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



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

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Bitte beachten Sie auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Sonstige Kosten:

Neben der All-Inclusive-Pauschale fallen folgende Kosten an:

- 1900 € Raummiete (beinhaltet die gesamte erste Etage der Burggastronomie: Foyer, Rittersaal, Mittelzimmer, Luxemburger Zimmer, Balkon und eine Stunde Empfang auf unserer Terrasse oder im Rosengarten).
- Für eine feste Buchung benötigen wir Ihren unterschriebenen Veranstaltungsauftrag mit einer Überweisung der Buchungsgebühr (Raummiete) in Höhe von 1900 €. Im Falle einer Absage erfolgt keine Rückerstattung der Buchungsgebühr!
- Eine weitere Anzahlung von 50 % der Hochzeits-Arrangement-Pauschale wird 8 Wochen vor dem Hochzeitstermin fällig. Sollte es danach ebenfalls zu einer Absage kommen, wird auch diese Gebühr nicht zurückerstattet!
- 350 € Endreinigung
- Nachtarbeitszuschlag Ab 24:00 Uhr: 180 €

Gerne stehen wir Ihnen für persönliche Gespräche zur Verfügung, da keine Hochzeit einer anderen gleicht und man dieses am besten in einem Gespräch arrangieren kann.



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

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR