

# Hochzeit

im bootshaus





## Liebes Brautpaar,

Ihre Hochzeit soll ein Tag sein, an den Sie sich für den Rest Ihres Lebens mit einem glücklichen Lächeln erinnern!

Für Ihr Fest im Kreise Ihrer Liebsten bildet das einzigartige Ambiente des unmittelbar am Neckar gelegenen bootshaus den perfekten Rahmen. Egal, wie viele Gäste Sie einladen möchten, bei uns gibt es die passenden Räumlichkeiten.

Besondere Highlights sind der große Jugendstilsaal und die weitläufige Sonnenterrasse mit Neckarblick und regensicherer Markise.

Damit Sie sich an Ihrem großen Tag ganz besonders wohlfühlen, hat das bootshaus drei Varianten zur Auswahl, die Ihre Feier zu einem unvergesslichen, kulinarischen und sinnlichen Erlebnis machen. Angefangen von den edlen Stuhlhussen über das Fingerfood zum Empfang, vielfältiges Käsebrett um Mitternacht oder den Cocktails; egal, ob Sie ein Menü oder ein Buffet wünschen: Wir kümmern uns von Anfang an um alles rund um Ihre Feier, damit Sie Ihr Fest ebenso entspannt genießen können wie Ihre Gäste – unser Ziel ist, dass Sie wunschlos glücklich sind!

Das bootshaus-Eventteam freut sich auf Sie!

## Ihr direkter Kontakt:



### LEONIE KÜHNLE

Event- und Büroleiterin

[event@bootshaus.net](mailto:event@bootshaus.net)

0621-3247767

### bootshaus

KUL Gastro GmbH  
Hans-Reschke-Ufer 3  
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767  
[info@bootshaus.net](mailto:info@bootshaus.net)  
[www.bootshaus.net](http://www.bootshaus.net)

## Unsere Hochzeitspauschalen

Egal, für welche der drei Hochzeitspauschalen Sie sich entscheiden:  
Jede Einzelne ist ein Erlebnis für alle Sinne!

### Hochzeitspauschale I:

Getränke zum Empfang

3-Gang-Menü  
oder  
Buffet

#### Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke  
Säfte/Saftschorlen  
Mineralwasser  
Welde-Bier  
Secco  
ausgesuchte Weine  
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck  
Menükarten  
Tischwäsche  
Raummiete + Bestuhlung  
Personalbereitstellung  
Beratung und Betreuung

### Hochzeitspauschale II:

Getränke zum Empfang

+

#### Fingerfood zum Empfang

3-Gang-Menü  
oder  
Buffet

+

#### Mitternachtssnack

#### Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke  
Säfte/Saftschorlen  
Mineralwasser  
Welde-Bier  
Secco  
ausgesuchte Weine  
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck  
Menükarten  
Tischwäsche  
Raummiete + Bestuhlung  
Personalbereitstellung  
Beratung und Betreuung

### Hochzeitspauschale III:

Getränke zum Empfang  
Fingerfood zum Empfang

3-Gang-Menü  
oder  
Buffet

Mitternachtssnack

#### Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke  
Säfte/Saftschorlen  
Mineralwasser  
Welde-Bier  
Secco  
ausgesuchte Weine  
Kaffeespezialitäten

+

#### Cocktails/Longdrinks für 6 Stunden

Blumenschmuck  
Menükarten  
Tischwäsche  
Raummiete + Bestuhlung  
Personalbereitstellung  
Beratung und Betreuung

+

#### Stuhlhusen

- ✓ Ausführliche Beratung und Besprechung Ihres ganz individuellen Tages durch unser Eventteam.
- ✓ Pauschaldauer: Gültig für **10 Stunden** Wohlfühlatmosphäre (z.B. 17.00- 03.00 Uhr). Die Uhrzeit bestimmen Sie.
- ✓ Keine versteckten Kosten oder Zusatzkosten für Mobiliar (Ausnahme bei exklusiver Buchung).
- ✓ Kinder unter 6 Jahren sind von uns kostenfrei eingeladen. Kinder und Jugendliche von 6 – 15 Jahren feiern zum halben Preis.
- ✓ Die Pauschalpreise gelten ab 45 Erwachsenen im Saal und 10 Erwachsenen im Wintergarten.



### **Aperitif**

Sie beginnen Ihr Hochzeitsfest mit einem sommerlichen Aperitif – bei gutem Wetter gerne auch unter freiem Himmel.

### **Fingerfood zum Empfang**

Ganz nach Wunsch reichen wir Ihnen und Ihren Gästen verschiedene Häppchen zum Aperitif:

#### **Hochzeitspauschale II + III:**

- ✓ **Tomaten-Basilikum Bruschetti (vegan)**
- ✓ **Flammkuchen vom Holzbrett – klassisch und vegetarisch**
- ✓ **Pulled Beef Mini Burger**



### **Hochzeitstorte**

Der besondere Vorteil für Sie: Das Auftragen und Servieren Ihrer Hochzeitstorte (am Abend zum Dessertbuffet bzw. als Mitternachtssnack) ist in allen drei Hochzeitspauschalen inbegriffen. Gerne empfehlen wir Ihnen Konditoren unseres Vertrauens, die Ihre süßen Träume professionell umsetzen.

### **Kuchen**

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen. Gegen eine geringe Servicepauschale richten wir die süßen Leckereien auf einem separaten Kuchenbuffet für Sie und Ihre Gäste an. Sie können auch ausgewählte Kuchen und Torten bei einem Konditor Ihrer Wahl bestellen.



### **Menü/Buffer**

Je nachdem, für welches Arrangement Sie sich entscheiden, sind folgende Speisen enthalten:

**Hochzeitpauschale I: 3-Gang-Menü oder Buffet**

**Hochzeitpauschale II: 3-Gang-Menü oder Buffet**

**Hochzeitpauschale III: 3-Gang-Menü oder Buffet**

Passend zu den Pauschalen finden Sie auf den nächsten Seiten unsere Menü- und Buffetvorschläge. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine Kombination aus Menü und Buffet.

### **Mitternachtssnack**

**Hochzeitpauschale I: optional zubuchbar**

**Hochzeitpauschale II + III:**

- ✓ **7-fach sortiertes Käsebrett von französischen Rohmilchkäsen mit Trauben, Walnusskernen, Feigensenf und Brotauswahl von Tan's Brotboutique**

## Unser Küchenchef hat Ihnen abwechslungsreiche Buffetvorschläge zusammengestellt \*

### Hochzeitspauschale I

\*\* „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:

**oder**

Saisonale Suppe

**oder**

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

\*\*\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust – kleine Hähnchenschnitzel mit italienischem Landschinken und Salbei in Marsalasauc

Ricotta-Tortellini mit geschwenktem Blattspinat in Frischkäse-Basilikumsauce

Knackige Zuckerschoten, grüne Spargelspitzen, Brokkoli und Blattspinat in mediterranem Gewürzsud

Cremiges Tomatenrisotto mit Grana Padano

\*\*\*

Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

Panna Cotta mit frischem Erdbeerpüree

### Hochzeitspauschale II

Fingerfood zum Empfang

\*\*\*

\*\* „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:

**oder**

Saisonale Suppe

\*\*\*

Rosa gebratene Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Naturjus und Schnittlauchsauc

Lachsmedaillons in leichter Paprikarahmsauce

Tagliatelle mit leichter Steinpilz-Trüffelsauce

Knackige Zuckerschoten, grüne Spargelspitzen, Brokkoli und Blattspinat in mediterranem Gewürzsud

Knuspriges Kartoffelgratin mit Bergkäse

Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

\*\*\*

Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und Espresso getränkten Löffelbiskuits

\*\*\*

Mitternachtssnack

7-fach sortiertes Käsebrett

## Hochzeitspauschale III

Fingerfood zum Empfang

\*\*\*

\*\* „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:

**oder**

Saisonale Suppe

\*\*\*

Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) mit klassischer Rotweinsauce  
Ragout von Edelfischen, Krustentieren und Muscheln mit Gemüsestreifen  
in aromatischem Tomaten-Safransud

Gnocchi mit gebratenen Brokkoli, französischem Ziegenkäse-Crumble  
in fruchtiger Sauce Pomodoro

Ligurisches Schmorgemüse aus Zucchini, Aubergine, Zwiebel und bunter Paprika fein gewürzt  
mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian

Kleine, gebratene Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin

Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

\*\*\*

Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

Mousse au Chocolat – cremiges Schokoladenmousse von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

Topfenstrudel mit Puderzucker und Aprikosenragou

\*\*\*

Mitternachtssnack

7-fach sortiertes Käsebrett

**\*\* „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:**

Kommen Sie entspannt miteinander ins Gespräch und probieren sich gemeinsam durch verschiedene Leckereien:

Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blatt Petersilie

Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique





## Unser Küchenchef hat Ihnen abwechslungsreiche Menüvorschläge zusammengestellt \*

### Hochzeitspauschale I:

\*\* „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches

**oder**

Vitello Tonnato – rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rucola, gehobeltem Parmesan und Kapern

**oder**

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

\*\*\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust – kleine Hähnchenschnitzel mit italienischem Landschinken und Salbei, in Marsalasauce, mit grünem gedämpftem Gemüse und cremigem Tomatenrisotto

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und Espresso getränkten Löffelbiskuits

### Hochzeitspauschale II:

\*\* „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches

**oder**

Melanzane e Hummus – gegrillte Auberginenscheiben auf cremigem Hummus mit Granatapfelkernen, Rucola, altem Balsamicoessig und Parmigiano Reggiano

**oder**

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

\*\*\*

Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Naturjus, Schnittlauchsauce, Apfelkren, Cremespinat und Röstkartoffeln

\*\*\*

Mousse au Chocolat von heller und dunkler belgischer Kuvertüre mit Beeren und Knusperhippenröllchen

+

Fingerfood zum Empfang und Mitternachtssnack

### Hochzeitspauschale III:

\*\* „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches

**oder**

Rindercarpaccio – hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet mit nussigem Rucola, altem Balsamicoessig und Parmegiano Reggiano

**oder**

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

\*\*\*

Rosa gebratene Tranche vom Premium Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke mit klassischer Rotweinsauce, grünem Spargel, gegrillten Kräuterseitlingen und cremig-schmelzendem Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Topfenmousse mit Madagaskar-Vanille und erfrischendem Erdbeer-Rhabarberagout mit Honighippe und marokkanischer Minze

+

Fingerfood zum Empfang und Mitternachtssnack

## **Kosten- und Planungssicherheit:**

### **Wir unterstützen Sie bei der gesamten Planung**

#### **1 Preis – 10 Stunden ausgelassen feiern**

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation von Hotelzimmern in der Nähe, Hochzeitstorte, Feuerwerk und weiteren Ideen behilflich. Profitieren Sie von unseren hervorragenden Kontakten und Sonderkonditionen.

Seit der Gründung im Jahr 2001 feiern Paare aus der gesamten Region ihre Hochzeit im bootshaus. Ob es der Neckarblick von der regensicheren, überdachten Sonnenterrasse, die schmackhaften Kreationen unserer Küche oder der freundliche Service unserer Mitarbeiter ist – wenn Sie bei uns feiern, wird Ihre Hochzeit zu dem, was sich jedes Paar wünscht: zum schönsten Tag in Ihrem Leben!

#### **Hochzeitspauschale I: € 144,00 pro Person**

#### **Hochzeitspauschale II: € 169,00 pro Person**

#### **Hochzeitspauschale III: € 199,00 pro Person**

### **Weine**

Wir empfehlen Ihnen, eine Weinauswahl passend zu Ihrem Menü/Buffet zu treffen.

Die den Pauschalen zugeordneten Weine finden Sie in der Übersicht am Ende der Broschüre – natürlich steht Ihnen darüber hinaus unser gesamtes Sortiment zur Verfügung. Probieren Sie unsere Weine, wir beraten Sie gerne!

### **Alkoholfreie Getränke und Bier**

In allen drei Pauschalen sind folgende Getränke inklusive:

- ✓ Mineralwasser, classic und still
- ✓ Welde N°1 SLOW BEER Pils (auch alkoholfrei)
- ✓ Kurpfalz Bräu Helles
- ✓ Welde Hefeweizen (auch alkoholfrei)
- ✓ Säfte, Saftschorlen, Pepsi Cola, Pepsi Light, Spezi, Mirinda, 7Up
- ✓ Kaffeespezialitäten & verschiedene Teesorten

### **Digestif**

Unser Serviceteam serviert Ihnen eine erlesene Auswahl von unserem Digestifwagen. Diese sind in der Pauschale nicht enthalten. Stellen Sie sich Ihre 6 Lieblingsschnäpse von unserer Karte zusammen.

### **Cocktails und Longdrinks**

Ein Vorteil für Sie: In der Pauschale III sind Cocktails und Longdrinks über einen Zeitraum von 6 Stunden nach dem Essen bereits inbegriffen.

Für Pauschale I und II haben Sie die Möglichkeit, Cocktails und Longdrinks nach Verzehr abrechnen zu lassen oder Sie buchen eine Cocktailpauschale dazu (6 Stunden € 30,00 pro Person - z.B. 20.00 – 2.00 Uhr).

### **Tischdekoration**

Ihrem Hochzeitsfest angemessen decken wir die Tische weiß ein. Den Blumenschmuck, welcher von einer Floristin speziell angefertigt wird, können Sie selbst auswählen. Menükarten stellen wir Ihnen und Ihren Gästen gerne mit Uhrzeiten bereit. Um das Styling Ihres Festes zu vervollkommen, sind zusätzliche Dekorationselemente wie Kerzenleuchter und Stuhlhussen in der Pauschale III bereits enthalten. Diese können Sie bei Pauschale I und II dazu buchen.

### **Musik**

Wir empfehlen Ihnen einen DJ [www.hochzeit-dj-deluxe.de](http://www.hochzeit-dj-deluxe.de) oder eine Band – je nach Ihrem Musikgeschmack. Bestimmen Sie selbst Ihre eigenen Musikhilights – vom Hochzeitswalzer bis hin zum Disco-Klassiker.

### **Feuerwerk**

Wir empfehlen unseren Partner AW Pyrotechnik, [www.aw-pyrotechnik.de](http://www.aw-pyrotechnik.de) / [info@aw-pyrotechnik.de](mailto:info@aw-pyrotechnik.de)

### **Fotografie**

Hier sprechen wir Ihnen gerne eine Empfehlung aus: [www.emanuelspiegel.de](http://www.emanuelspiegel.de)

### **Kinderbetreuung**

Lassen Sie Ihre kleinen Gäste durch eine ausgebildete Erzieherin betreuen. Fragen Sie uns!

### **Parkplätze**

Rund um das bootshaus sind zahlreiche kostenfreie Parkplätze vorhanden – für das Brautauto reservieren wir natürlich gerne einen Parkplatz unmittelbar vor dem Restaurant.



### **Geschlossene Gesellschaft?**

Eine exklusive Buchung sichert Ihnen das Feiern in perfekter Atmosphäre.

Durch das Verbinden von Jugendstilsaal, Terrasse und Restaurant sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

So haben Sie Platz auch für größere Hochzeitsgesellschaften. Unsere regensichere Markise sichert wetterunabhängigen Freiraum.

Die Vermietung des bootshaus als geschlossene Gesellschaft ist an einen Mindestumsatz und Richtkosten gebunden

Bitte fragen Sie uns nach den Konditionen.

### **Freie Trauung**

Eine freie Trauung im bootshaus bietet viele Vorteile: Trauen und feiern am gleichen Ort.

Damit Sie auch bei der freien Trauung absolute Planungssicherheit genießen können, bieten wir Ihnen folgende Pauschale: Mindestpersonenzahl 60 Gäste ab € 1.200,00.

- ✓ Raum (mit regensicherer Markise auf unserer Terrasse)
- ✓ Altar mit Blumengesteck
- ✓ Traubogen mit individuellem Blumenschmuck
- ✓ floraler Reihenschmuck
- ✓ Hussen für die Traustühle mit Dekoschleife und floralem Stuhlschmuck
- ✓ Non-Alcoholic Drink Station vor der Trauung
- ✓ Hausgemachte Limonade oder Eistee-Bar
- ✓ 1,5 Stunden Personalbereitstellung

## Übersicht

Leistungen	Auswahl	Pauschale I € 144,00	Pauschale II € 169,00	Pauschale III € 199,00	Aufpreis
Fingerfood zum Empfang	Fingerfood Pauschale II + III		✓	✓	für P I: € 12,00 p.P.
Menü / Buffet	Pauschale I	✓			
	Pauschale II		✓		
	Pauschale III			✓	
Mitternachtssnack	7-fach sortiertes Käsebrett		✓	✓	für P I: € 10,00 p.P.
Getränke zum Empfang	Sundowner Rosé-Secco, Weingut Dietrich, Pfalz	✓	✓	✓	
	Secco Glera, Weingut Dietrich, Pfalz	✓	✓	✓	
	Riesling Winzersekt <b>oder</b> Lillet Berry			✓	
	Hausgemachte Limonaden- <b>oder</b> Eistee-Bar		nur bei exklusiv Buchung	✓	
Alkoholfreie Getränke	Mineralwasser classic & still, Säfte, Saftschorlen, Pepsi Cola, Mirinda, 7Up, Pepsi Light, Spezi	✓	✓	✓	
Welde-Bier	SLOW BEER Pils, Hefeweizen auch alkoholfrei, Kurpfalz Helles	✓	✓	✓	
Secco	Secco Glera, Weingut Dietrich, Pfalz	✓	✓	✓	
Weine	Namhafte Weiß-, Rose- und Rotweine aus der beliebten Pfalz und dem internationalen Raum	✓	✓	✓	
Heißgetränke	Kaffeespezialitäten & verschiedene Teesorten	✓	✓	✓	
Longdrinks (für 6 Stunden: z.B. 21:00 - 03:00 Uhr)	z.B. Aperol Spritz, Mojito, Brugal Cola, Bombay Gin Tonic, Lillet Berry, Sex on the beach, Cosmopolitan, Skinny Bitch alkoholfrei: Ipanema, Paradiso			✓	für P I und P II: € 30,00 für 6 Stunden – 5 verschiedene Longdrinks

Leistungen	Auswahl	Pauschale I € 144,00	Pauschale II € 169,00	Pauschale III € 199,00	Aufpreis
Dekorations- equipment	Kerzenleuchter 1-armig			✓	für P I und P II: € 2,50 pro Stück
	Stuhlhussen			✓	für P I und P II: € 8,50 pro Stück
	find your seat – goldener Gitter-Tischplan	✓	✓	✓	
	Menükarten	✓	✓	✓	
	Blumenschmuck	✓	✓	✓	
Technik	Leinwand, Beamer, Mikro		✓	✓	für P I: auf Anfrage
	Modernes Bose-Soundsystem	✓	✓	✓	
	atmosphärische LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	
Personalbereit- stellung		✓	✓	✓	
Raummiete		✓	✓	✓	
Tischwäsche		✓	✓	✓	
Bestuhlung		✓	✓	✓	

### Zusatzleistungen

Freie Trauung	Details siehe vorherige Seite				Mindestpersonen- zahl 60 Gäste ab € 1200,00
	Roter o. weißer Teppich (optional)				€ 350,00
Equipment von extern (event4me)	z.B. 5-armige Silberkerzenleuch- ter, Brauttisch, etc.				Preis auf Anfrage
Kinderbetreuung					€ 35,00 / Stunde
DJ-Buchung	Hochzeit DJ Deluxe				Preis auf Anfrage
Bandvermittlung					Preis auf Anfrage
Fotografen- vermittlung	Emanuel Spiegel				Preis auf Anfrage
Feuerwerk	AW Pyrotechnik				Preis auf Anfrage

# Gemeinsam für Ihre Traumhochzeit: Unsere Partner für unvergessliche Erinnerungen

## HOCHZEITSFOTOGRAF EMANUEL SPIEGEL



Ernst-Ludwig-Kirchner-Str.20 • 67227 Frankenthal • [www.emanuelspiegel.de](http://www.emanuelspiegel.de) • [info@emanuelspiegel.de](mailto:info@emanuelspiegel.de) • Tel: 06233 / 30 36 99 3 • Mobil: 0179 / 238 43 89

## Treibhaus

Inhaberin Claudia Endres

BOUQUETERIE    BLUMEN UND PFLANZEN



Seckenheimerstr. 140 • 68165 Mannheim • Tel: 0621-44 23 81



**Wir dekorieren Ihre Hochzeit ganz nach Ihrer Vorstellung**  
 Mustertisch-Besprechung in unserem Show-Room. Termine nach Vereinbarung  
 Wir würden uns freuen Ihnen bei der Planung und Durchführung ihres Event's behilflich zu sein und freuen uns jetzt schon auf ihren Anruf.

event time Engen Rth  
 Getraidestraße 3-7  
 68259 Mannheim

Tel. 0621 - 4254293  
 Mobil 01525 - 3983271  
 Mail [event@svvent-time.de](mailto:event@svvent-time.de)




Ein **DJ** für Ihre Hochzeit

## HOCHZEIT DJ DELUXE

Mehr Infos Boschstr. 18 67346 Speyer [www.hochzeit-dj-deluxe.de](http://www.hochzeit-dj-deluxe.de) Tel: 06232-8778708 Mob.: 015253823337



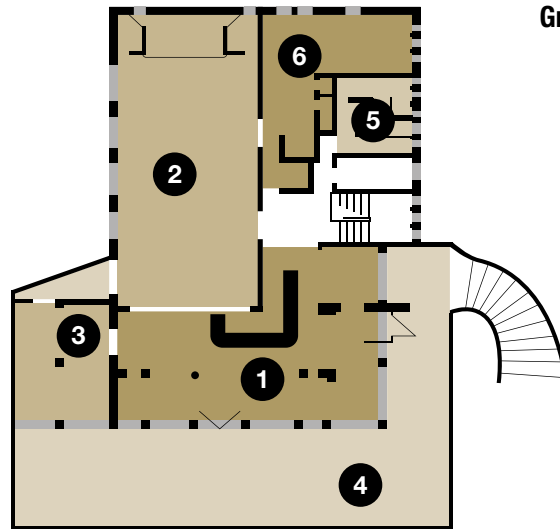
**AW PYROTECHNIK**  
 /bezaubernd stilvoll einzigartig

*Ganzjährig sorgen wir für Highlights auf Ihren Feiern und Festen!*

[www.aw-pyrotechnik.de](http://www.aw-pyrotechnik.de) • [info@aw-pyrotechnik.de](mailto:info@aw-pyrotechnik.de)

## Grundriss und Ausstattung

- 1 Restaurant
- 2 Saal
- 3 Wintergarten
- 4 Terrasse (überdacht)
- 5 WC
- 6 Küche/Personal



### Wintergarten

Lage:	1. Obergeschoss mit Neckarblick und Zugang zur überdachten Terrasse
Nutzfläche:	54 qm <sup>2</sup>
Bestuhlung (maximal):	Tafeln/Blöcke: 40 Personen
Technisches Equipment:	Steckdosen: 5 Steckdosen 230V Licht: dimmbar Bose Soundsystem
Raummaße:	Höhe: 3,00 m - Länge: 8,45 m - Breite: 6,45 m

Durch das Verbinden unserer Räumlichkeiten haben Sie Platz für größere Gesellschaften.

### Jugendstilsaal

Lage:	1. Obergeschoss, angrenzend an das Restaurant
Nutzfläche:	175 m <sup>2</sup>
Bestuhlung (maximal):	Blöcke: 130 Personen
Technisches Equipment:	<b>Licht:</b> dimmbar, LED-Beleuchtung farblich einstellbar, fest installierter Full-HD Beamer und motorisierte Leinwand (4x3m) über der Bühne, 1 Discokugel, 2 Kronleuchter, komplett verdunkelbare Fenster <b>Ton:</b> Modernes Bose-Soundsystem, separater Regieraum, 2 kabellose Handmikrofone <b>Strom:</b> Bühne: 13 Steckdosen 230V, einzeln gesichert, Starkstromanschluss 1x 16 A, weitere 16 A über Zuleitung
Raummaße:	Höhe: 4,28 m - Länge: 17,80 m - Breite: 9,75 m
Bühne:	Höhe: 3,00 m - Länge: 5,00 m - Tiefe: 3,00 m

