Wir heiraten

AM WOHL SCHÖNSTEN
MARKTPLATZ DEUTSCHLANDS

Goldener Adler

GASTHOF *** superior HOTEL

Am Markt 11 74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 / 946 646 80
info@hotelgoldeneradler.de www.hotelgoldeneradler.de

UND WIE WEIT SIND SIE MIT IHREM HOCHZEITSPLAN?

Feiern Sie im Stadt-gut Hotel und Gasthof
Goldener Adler ***superior in Schwäbisch Hall.

Wir sorgen dafür, dass alles stimmt!

Wir bieten das passende Ambiente und organisieren
Ihr Hochzeitsfest individuell und natürlich so, dass
Sie es wirklich in vollen Zügen genießen können!

TRADITION & MODERNE

Das Stadt-gut Hotel und Gasthof Goldener Adler* * *superior in Schwäbisch Hall, ist ein historischer Fachwerkbau und beherbergt bereits seit dem 16. Jahrhundert Gäste und blickt damit auf eine lange Tradition zurück.

Das erste Hochzeitspaar feierte bereits am 23.02.1589 in unserem heutigen „Adlerfestsaal“ den Bund der Ehe.

UNSER SERVICE VOR- WÄHREND UND NACH IHRER HOCHZEIT!

Vor DER HOCHZEIT

Wir sorgen dafür, dass Sie in Ruhe und ungestört den schönsten Tag im Leben feiern können.

Unser Hochzeitsplaner ist während der gesamten Hochzeitsfeier jederzeit für Sie erreichbar und wird sich auch um Ihre „Last Minute-Wünsche“ gerne kümmern.

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation Ihrer sonstigen Aktivitäten, Reservierungen und Transfers behilflich.

Damit nach Ihrer Feier niemand mehr mit dem Auto fahren muss, bietet Ihnen unser Hotel & Gasthof ausreichend Möglichkeiten für die Unterbringung Ihrer Gäste.

UNSER SERVICE VOR- WÄHREND UND NACH IHRER HOCHZEIT!

Während DER FEIER

Ein Hochzeitsplaner betreut Sie vor und während der gesamten Vorbereitungen Ihrer Hochzeit persönlich.

Wir gehen gemeinsam den Ablauf der Hochzeit im Detail durch und zeigen Ihnen gerne unser Haus, sowie die technische Ausstattung.

SIE PLANEN DEN PERFEKTEN ANTRAG?
Auf Wunsch sind wir Ihnen dabei ebenso gern behilflich.

Nach DER HOCHZEIT

Am nächsten Morgen verwöhnen wie Sie und Ihre Gäste bei einem gemütlichen Frühstück oder Brunch.

UNSER HOCHZEITSGESCHENK FÜR SIE:
Für unser Hochzeitspaar lassen wir uns eine ganz besondere Goldener-Adler-Überraschung einfallen!

Für ein individuelles Angebot und weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne persönlich unter 0791 / 946 646 80 oder per Mail an info@hotelgoldeneradler.de zur Verfügung.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Wir bieten Ihnen Platz für bis zu 190 Personen in drei Räumen.

MÖCHTEN SIE IM KLEINEN KREIS VERWÖHNT WERDEN?
Dann ist unsere Brauerstube bis zu 30 Personen genau richtig für Sie!

Gerne können Sie Ihren Aperitif in unserem schmucken Innenhof oder auf unserer Terrasse einnehmen.

Lassen Sie sich in unserem „Adlerfestsaal“ für bis zu 60 Personen festlich bewirten.

Im Sommer haben Sie den Platz in der Loge, unsere Terrasse bietet Ihnen Platz für bis zu 60 Personen.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

IM EINZELNEN

100 Sitzplätze im Restaurant

30 Sitzplätze in der Brauerstube

60 Sitzplätze im Adlerfestsaal

20 Sitzplätze im Innenhof

60 Sitzplätze auf der Terrasse

2 Einzelzimmer

20 Doppelzimmer

1 Hochzeitszimmer

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

HOTELZIMMER

· Ruhige zentrale Lage, direkt am wohl schönsten Marktplatz Deutschlands
· Parkplätze am Haus, gegen Gebühr bis zum Folgetag 12.00 Uhr
· Rezeption von 6.00 bis 23.00 Uhr
· 23 komplett renovierte Zimmer, davon 20 Doppel- und 2-Einzelzimmer
· 1 Hochzeitszimmer und mehrere Drei- bzw. Vier-Bettzimmer
· Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frisch zubereiteten Eierspeisen

Equipement

ZUR GRUNDAUSSTATTUNG FÜR EINE PERFEKTE FEIER GEHÖREN AUF WUNSCH:

Galabestuhlung
Mobile Bar
LED-Scheinwerfer
Weiße Stuhlhussen
Stehtische Hussen
Tanzboden
Beamer und Leinwand
Mikrofon
Hintergrundmusik
Roter Teppich am Eingang

GERNE ORGANISIEREN WIR FÜR SIE ALLES, WAS ZU IHREM PERFEKTEN TAG DAZUGEHÖRT:

Tischkarten
Menükarten
Blumen
Dekoration
Musik
Hochzeitstorte
Pferdekutsche

IHR HOCHZEITSESSEN

Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

Dies sollte vor allem bei Ihrem Hochzeitsessen zutreffen. Unser Küchenchef wird Ihre Geschmacksinne verzaubern. Egal ob Sie sich für ein leckeres Menü oder ein großes Hochzeitsbuffet entscheiden.

Auch zu später Stunde sollen Ihre Gäste kein Hungergefühl verspüren. Eine deftige Gulaschsuppe, oder eine Auswahl an Käse servieren wir Ihnen gerne als Mitternachtssnack. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir beraten Sie gerne.

Häufig werden wir gefragt: „Was kostet eine Hochzeit im Goldenen Adler?“ Diese lässt sich nicht genau beantworten, denn jede Hochzeit ist anders und die Kosten variieren je nach Personenzahl, Schwerpunkt und Leistungsumfang. Wir haben jedoch versucht, basierend auf Durchschnittswerten vergangener Hochzeiten, Ihnen einen groben Anhaltspunkt zu geben:

· Sektempfang mit Kaffeegedeck 8,50 € pro Person
· Klassisches 4 Gänge Menü oder Buffet ca. 35,00 - 40,00 €
· Getränke Konsum pro Person ca. 39,00 €
· Mitternachtssnack, Suppe und Käsebrett 14,90 €
Nur zum Verständnis - diese Angaben sind grobe Durchschnittswerte. Gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

HOCHZEITS-APERITIF VORSCHLÄGE

verschiedene Canapeés
Bruschetta mit Avocado-Oliven-Creme
Frischkäserose auf ofenfrischem Baguette
Mini-Obaztda-Brezn
Fischspezialitäten mit Sahne-Meerrettich oder Senf- Dill- Soße
Hausgemachtes Salzgebäck
Hausgemachtes Käsegebäck
Flying Buffet

Sekt
Bier-Kir
Champagner
Früchtecocktail
Kir-Royal
und vieles mehr.

Wir beraten Sie gerne!

BUFFET- & MENÜVORSCHLAG

VORSPEISEN & SUPPEN

Bunter Salatteller mit Sprossen

Baguettescheiben mit Schafskäse überbacken an buntem Salatbeet

Ziegenkäsemousse mit Mango, Feldsalat und Granatapfeldressing

Grüne Kräutercremesuppe mit Sahne und gebratenen Shrimps

Festtagssuppe - klare Fleischbrühe mit Maultäschle, Grießnockerl, Eierstich, Fleischklößchen und Kräuterflädle

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit Räucherlachsstreifen

Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Karottenschaumsüppchen mit Sekt

Aufgeschlagenes Rieslingschaumsüppchen mit Käsecrôutons

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen in der Kaffeetasse serviert

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrustfilet mit Pommery-Senfkruste überbacken auf Morchel-Lauchragout und Herzoginkartoffeln

„Heller“ vom Schweinefilet im Speckmantel und „Batzen“ vom Rinderfilet mit frischen Kräutern überbacken auf Rosmarinsoße mit feinem Gemüse und Kartoffeltaler

Krustenbraten aus der Schweineschulter in dunkler Landbiersoße mit Spätzle

Gemischter Braten vom Kalbrosenstück und Rinderbug mit Spätzle

Schwäbischer Sauerrahmbraten mit gebratenen „Haller Trambele“

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmsoße mit Sahnechampignons, buntem Gemüsebeet und Kroketten

Roastbeef vom boeuf de Hohenlohe, rosa aus dem Backofen auf Trollingersoße mit Gemüseallerlei und Schupfnudeln

Putenbruststeak in Calvadosrahm mit Apfelscheiben und gebratenen Garnelenschwänzen belegt, buntes Marktgemüse und Mandelbällchen

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN & FISCH

Gemüselasagne auf Tomatensoße mit Mandelreis und Focaccia

GemüseVollwertbratlinge auf Tomaten-Basilikum Ragout
mit buntem Marktgemüse

Hausgemachte, vegetarische Maultaschen, angebraten und auf
buntem Salat angerichtet mit gebratenen Champignons

Filetschnitte vom Lachs mit Lauch umwickelt aus dem eigenem
Räucherofen mit Zitronensoße, Broccoli und gebackenen Drilling-Kartoffeln

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf Safransahne mit Gemüse
und gemischtem Reis

Doraden Filets aus dem Backofen mit gebackenen Kartoffelscheiben
und gebratenem Fenchel, Zitronenbutter

Selbstverständlich können Sie die Beilagen der einzelnen Speisen auch untereinander
tauschen oder um eine weitere Beilage ergänzen.

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern auf Vanillesoße

Halbe Babyananas mit Früchten gefüllt und Vanilleeis

Gestürzte Buttermilchcreme mit frischen Früchten

Ab 20 Personen liefern wir Ihnen auch ein komplettes Menü oder einzelne Spezialitäten nach Hause.
Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet aus den einzelnen Komponenten zusammen.
Kalte Platten ab 10 Personen mit Käsespezialitäten, Wurst, Schinken, gebratenem und gefülltem,
mariniertem Gemüse sind empfehlenswert für die Party zuhause.
Kleingebäck, Schinkenhörnchen, Partyfrikadellen und vieles mehr sind unsere Spezialität.

Diese Vorschläge sollen nur eine kleine Anregung für Sie sein, natürlich richten wir uns ganz nach
Ihren Wünschen und orientieren uns an den jeweiligen Saisonzeiten der Produkte.

HOCHZEITSCHECKLISTE

TERMINPLAN TEIL I

8 - 10 MONATE VORHER

Hochzeitstermin festlegen
Einen Rahmen für die Hochzeit vereinbaren
Trauzeugen evtl. Brautjungfern auswählen

6 MONATE VORHER

Aufgebot für das Standesamt
Preise und Menüvorschläge
Pastor/Pfarrer, Musiker, DJ, Fotografen buchen
Brautkleid kaufen
Hochzeits-Geschenke organisieren

3 - 4 MONATE VORHER

Sonderurlaub beantragen
Drucksachen in Auftrag geben
Trauringe aussuchen

2 MONATE VORHER

Gästeliste überprüfen
Hochzeitssong auswählen
Ablauf genau abstimmen

HOCHZEITSCHECKLISTE

TERMINPLAN TEIL II

6 - 2 MONATE VORHER

Rahmenprogramm festlegen
Hochzeitstorte aussuchen
Blumenschmuck und Brautstrauß aussuchen
Hochzeitstisch
Gästeliste prüfen
Tischordnung festlegen
Termine bestätigen
Schuhe einlaufen
Hochzeitskleidung zur Probe anziehen
Hochzeitsringe abholen

1 TAG VORHER

Koffer packen
Handtasche der Braut packen
Ringe und Papiere bereitlegen
Endkontrolle

AM HOCHZEITSTAG

Wir wünschen dem Brautpaar viel Glück
für Ihre gemeinsame Zukunft!

HOCHZEITSCHECKLISTE

ANSPRECHPARTNER

Brautstrauß & Blumendekoration
Blumen Bierbach
Brauerstrasse 1
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 / 4 79 73

Hochzeitsfotograf
Jürgen Weller
Schenkenseestrasse 32
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 / 2769

Brautkosmetik
Kosmetikstudio Balance
Brüdergasse 27
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0179 / 4 83 72 92

Haarstyling
Daniela TAUTZ
Mauerstrasse 2
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 / 64 72

Standesamt
Stadt Schwäbisch Hall
Am Markt 6
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 / 75 10

Kirche
Ev. St. Michaelskirche
Dekanin Anne-Kathrin Kruse
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 / 94 67 41 10

Kath. St. Joseph
Pfarrer Thomas Hertlein
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 / 62 75

Theologen
Trauredner Daniel Catalano
Email: info@trauredner.com
Tel. 0162 / 2 64 52 01

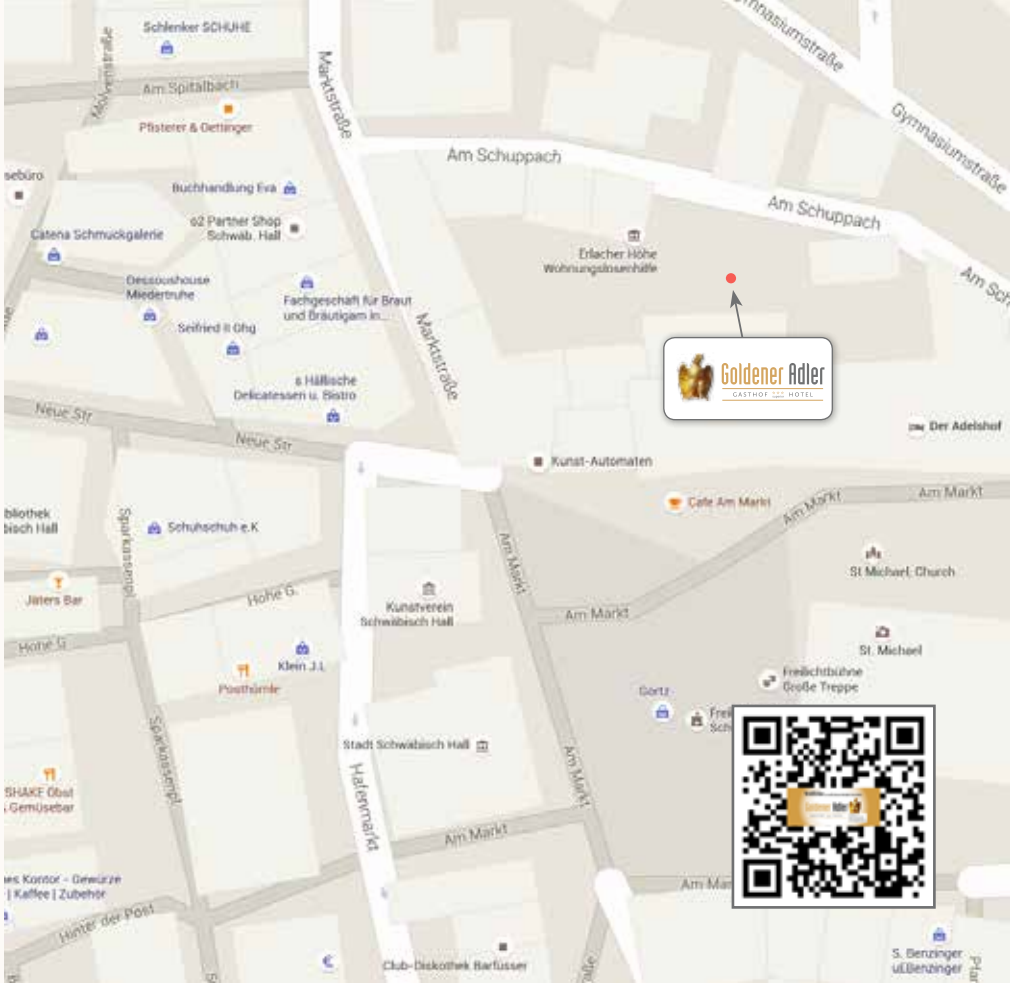
So FINDEN SIE UNS

Hotel Gasthof Goldener Adler, Am Markt 11, 74523 Schwäbisch Hall
Von der A6 kommend fahren Sie auf der B19 nach Schwäbisch Hall. In Schwäbisch Hall fahren Sie auf die B14 (Langer Graben/Crailsheimer Strasse) in Richtung Crailsheim. Nach ca. 800 Metern biegen Sie nach einer leichten Rechtskurve rechts ab in die Gymnasiumstrasse und fahren gleich zu Beginn der Gymnasiumstrasse links in die Strasse „Am Markt“, die direkt rechts der Kirchmauer entlang führt. Links entlang der Mauer können Sie parken. Unser Haus liegt direkt unterhalb der Kirche neben der großen Freitreppe. Fragen Sie uns nach weiteren Parkmöglichkeiten.

ENTFERNUNG
MIT DEM AUTO:
Stuttgart 69 km
Heilbronn 45 km
Crailsheim 30 km
Nürnberg 112 km

NÄCHSTE FLUGHAFEN:
Adolf-Würth-Airport 4km
Stuttgart Flughafen 89km

BUS & BAHN:
ZOB Schwäbisch Hall 0,5 km
Bhf Schwäbisch Hall 0,5 km
Bhf Hessental 4 km



KONTAKT

IHRE ANSPRECHPARTNER

Tel. 0791 / 946 646 80
Fax 0791 / 946 646 89 9
info@hotelgoldeneradler.de
www.hotelgoldeneradler.de

Peter Weissbach, Inhaber
pweissbach@hotelgoldeneradler.de

Carola Kröner-Weissbach, Gastgeberin

Adrian Weissbach, Hotelbetriebswirt
aweissbach@hotelgoldeneradler.de

Nathalie Kasper, Restaurantleitung
nkasper@hotelgoldeneradler.de

Reservierung & Rezeption
info@hotelgoldeneradler.de

Deutsch Goldener Adler

Goldener Adler

GASTHOF *** superior HOTEL

Am Markt 11 74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 / 946 646 80
info@hotelgoldeneradler.de www.hotelgoldeneradler.de