



Schloss Lautrach

Ihre Hochzeit auf Schloss Lautrach 2023

»Gehe ich vor dir, dann weiß ich nicht, ob ich dich auf den richtigen Weg bringe. Gehst du vor mir, dann weiß ich nicht, ob du mich auf den richtigen Weg bringst. Gehe ich neben dir, werden wir gemeinsam den richtigen Weg finden.«

(Aus Südafrika)





Schloss Lautrach

Liebes Brautpaar,

Sie suchen etwas ganz Besonderes um Ihren
»schönsten Tag«
im Leben zu einem Unvergesslichen zu machen?
Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir stehen Ihnen von der Planung bis zur Durchführung zur Seite. Egal, ob Sie eine Trauung unter blauem Himmel in unserem romantischen Schlosspark, ein Konzert in unserem Rokokotheater oder eine Party in »Lounge-Ambiente« wünschen, wir machen es möglich.

Es erwartet Sie ein hochmotiviertes und kompetentes Team, das Sie individuell, kreativ und herzlich verwöhnt. Wir nehmen jede Herausforderung entgegen und werden Sie begeistern!

Schon heute freuen wir uns, an Ihrem großen Tag dabei zu sein.

Sprechen Sie Herrn Dominik Schmid, Leitung Hotel Schloss Lautrach, gern persönlich an.

Tel.: +49 (0) 8394 910 410
Email: d.schmid@schloss-lautrach.de

Ihr Schloss Lautrach-Team





Konditionen

Gültig vom 01.01. bis 31.12.2023

Buchung von mindestens 30 Gästezimmern.

Bei **Nichtinanspruchnahme** von mindestens 30 Zimmern an Ihrem Festtag berechnen wir eine entsprechende Schlossmiete bis zu 3.200,00 Euro.

Unser Haus verfügt über:

- 6 Zweibettzimmer
- 32 Doppelzimmer mit franz. Bett (Matratzenbreite 150 cm)
- 12 Doppelzimmer (Doppelbett mit 2 Matratzen à 90 cm)
- 30 Einzelzimmer
- 10 Zustellbetten
- 10 Babybetten
- 5 Hochstühle im Restaurant

Übernachtung inkl. Frühstücksbuffet

(Sonderpreise)

- Im Einzelzimmer 91,80 Euro | Person
- Im Doppelzimmer 108,00 Euro | Zimmer
- Im Zweibettzimmer 108,00 Euro | Zimmer

Zustellbett

- bis 8 Jahre 15,00 Euro
- ab 8 Jahre 30,00 Euro
- Babybett kostenfrei

Diese Preise sind unsere Hochzeitswochenend-Sonderpreise und gelten von Freitag bis Montag.

Festliches Abendmenü ab **60,00 Euro | Person**.

Sollten Sie Ihren eigenen Wein verkosten, stellen wir ein Korkgeld in Höhe von **22,00 Euro | Flasche** in Rechnung.

Für das Kuchengedeck berechnen wir **5,00 Euro | Person**.

Für Ihren Tanz in unserer Hotelhalle stellen wir Ihnen gern Decken und Kissen für **80,00 Euro** auf unseren Treppen zur Verfügung.

Selbstverständlich verteilen wir Ihre Gastgeschenke auf die Zimmer **1,50 Euro | Zimmer**.



Schloss Lautrach

Dekorationspauschale 210,00 Euro
(Zzgl. der Blumen zu Großhandelspreisen)

Wenn Sie einen zusätzlichen Mitarbeiter wünschen, z.B. für den Aufbau einer Fotobox, von Musikanlagen, eine zusätzliche Servicekraft etc., berechnen wir 41,00 Euro | Stunde | Mitarbeiter.

»Sie trauen sich«

Für Ihre Trauzeremonie unterstützen wir Sie gerne und stellen einen Kontakt zu einem Pfarrer | Geistlichen her.

Für die Bestuhlung in unserem Schlosspark, bzw. unseres zweistöckigen Theaters aus der Zeit des Rokoko, stellen wir Ihnen 180,00 Euro in Rechnung.

Sollten Sie Freude an unseren Räumlichkeiten im 1. Stock als extravagante Location für Ihr Abendmenü finden, berechnen wir einen Aufpreis.

Herr Dominik Schmid informiert Sie gern.





Schloss Lautrach

Empfehlungen

Musik und Unterhaltung:

Bisher haben wir von folgenden Künstlern und Musikern gute Feedbacks:

Profi Hochzeits DJ

DJ TOMIX Thomas Dormeyer
inkl. edler Location-Beleuchtung
Mobil: +49 (0) 160 4625 491
Email: info@profi-hochzeitsdj.de
www.profi-hochzeitsdj.de

Bob Chisolm

Entertainer, Pianist
Mobil: +49 (0) 172 2053 437
Tel.: +49 (0) 89 5407 0885
Email: info@bob-chisolm.de

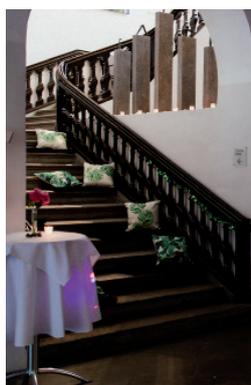
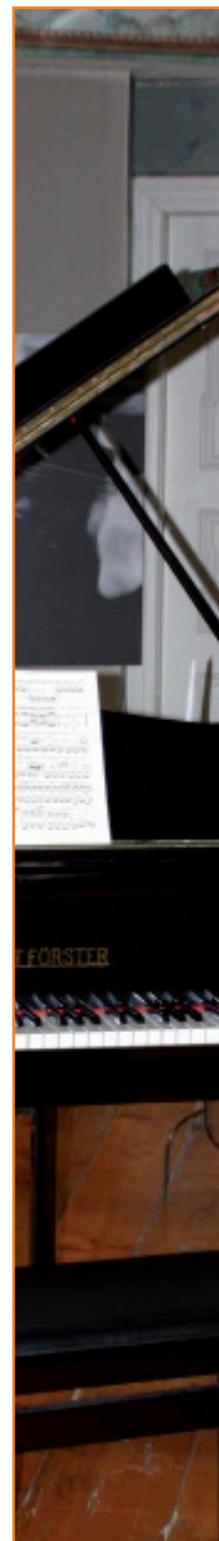
Maggie Jane

Soul - Pop - Dance - Jazz
Mobil: +49 (0) 172 9623 092
Email: info@maggie-jane.com
www.maggie-jane.com

La Finesse - das Streichquartett

Gäßpfad 17
63743 Aschaffenburg
Tel.: +49 (0) 602 1970 225
Email: info@lafinesse-quartett.de
www.lafinesse-quartett.de

Sie sind dazu verpflichtet, mit Ihrem DJ, der Band, einer Sängerin etc. die Anmeldung und Bezahlung der gesetzlich vorgegebenen GEMA zu vereinbaren.





Schloss Lautrach

Empfehlungen

Fotografen:

Uwe Hirth

Tel.: +49 (0) 8394 1892 67

Markus Wolf

Mobil: +49 (0) 171 7503 040

Email: kontakt@markus-wolf.info

www.markus-wolf.info

Anika Enge

Tel.: +49 (0) 8331 9412 252

Mobil: +49 (0) 172 8195 961

Email: kontakt@anika-photography.de

www.anika-photography.de

Wertvoll Fotografie

Mobil: +49 (0) 175 2026 053

Email: hallo@wertvollfotografie.de

www.wertvollfotografie.de

Alexander Rochau

Fotografie, Digital Imaging, Bildprodukte

Hinter den Gärten 16

D-86157 Augsburg

Tel.: +49 (0) 821 2293 9140

Fax: +49 (0) 821 2293 9141

Mobil: +49 (0) 170 5122 817

info@alexanderochau.de

www.alexanderochau.de

Flo Gehring Photography

persönlich, modern, unkompliziert

Mobil: +49 (0) 151 5254 1030

hi@flogehring.com

www.flogehring.photography





Schloss Lautrach

Friseurmeisterin

Sandra Wiegner
ScherenWerk
Weberstr. 6
87700 Memmingen
Tel.: +49 (0) 8331 9616 441

Intercoiffure Salon Dagmar

Hairstylistik & Barbershop
Tel.: +49 (0) 8341 3115
Email: info@intercoiffure-dagmar.de
www.intercoiffure-dagmar.de

Kinderbetreuung

Wünschen Sie ein »Spielzimmer« für Ihre kleinen Gäste berechnen wir einmalig 90,00 Euro für die Vorbereitung eines geeigneten Raumes.
Gerne übernehmen wir auf Wunsch die Suche geeigneter Betreuer|innen.

Konditormeister

Andreas Guggenberger
Zugspitzweg 26
87763 Lautrach
Mobil: +49 (0) 170 5513 886
Email: andreas.guggenberger@t-online.de

Friseurmeisterin

Sina Hengler
H. K. Hairstyle
Pfarrpründe 5
87764 Legau
Tel.: +49 (0) 8330 383

Kutschfahrten | Kinderbetreuung

Auf Ihren Wunsch organisieren wir Ihnen gern eine Kutschfahrt

Hochzeitstauben Alois Scheffler

St.-Leonhard-Str. 18 1/2
86483 Balzhausen
Tel.: +49 (0) 8281 790 610
Mobil: +49 (0) 172 6263 496
Email: au.scheffler@t-online.de
www.hochzeitstauben-balzhausen.de

Bitte teilen Sie bei der Anfrage mit, dass Sie Kunde von Schloss Lautrach sind. Wir haben zum Teil Sonderkonditionen vereinbart.





Schloss Lautrach

Dekorationen

Lassen Sie sich inspirieren.
Unsere Empfehlung für Ihren Blumenschmuck:

Klaus Strasser
Ludwigstraße 94
82467 Garmisch-Partenkirchen
Tel.: +49 (0) 8821 54 503
Mobil: +49 (0) 170 9619 304
Email: info@unverbluemt-strasser.de
www.unverbluemt-strasser.de





Vorschläge für Empfang|Begrüßung

Schlosssekt	23,50 Euro 0,75 l
mit Aperol oder Holunder	+0,50 Euro 0,10 l
Prosecco	25,50 Euro 0,75 l
Prosecco rosé	26,50 Euro 0,75 l
Orangensaft	8,00 Euro 1,00 l
Mineralwasser	6,50 Euro 0,75 l
Diverse alkoholfreie Getränke	4,20 Euro 0,40 l
Kanne Kaffee (9 Tassen)	20,00 Euro Kanne

Frühlingsröllchen mit Chilisauce	2,25 Euro Stück
Lauch-Schinken-Quiche	3,20 Euro Stück
Mini-Hot Dog vom Nürnberger-Bratwürstle	3,00 Euro Stück
Mediterraner Flammkuchen mit Serranoschinken	3,20 Euro Stück
Mini-Seelen mit Rohschinken und Balsamico-Frischkäsecreme	2,90 Euro Stück
Lachstartar mit Limettenfilet und Grissini auf Löffel	3,10 Euro Stück
Mini-Seelen mit Rosmarin-Aprikosenfrischkäse	2,60 Euro Stück
Mini-Butterbrezen	1,70 Euro Stück

Mitternachtssnack

Käse vom Brett mit Trauben, Birnen und Minigebäck

(z. B. Brezen, Seelen, Semmel etc.)

Gern auch mit einem Sortiment von Hartwurst

Berechnung erfolgt nach Käseverbrauch

Miniatur-Fleischküchle mit Kartoffelsalat

Preis nach Absprache





Schloss Lautrach

Menüvorschläge

Hier nun eine Auswahl unserer beliebtesten Hochzeitsmenüs.
Gern kreiert Ihnen unser Küchenchef Ronny Scholder
Ihr persönliches Wunschmenü.





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 1

Ein Gruß aus der Küche

* * * *

Blattsalat in Himbeerdressing
mit zweierlei von der Garnele

* * * *

Schaumsuppe von Wiesenkräutern
mit Spinat-Ravioli und Kirschtomate

* * * *

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Madeirasauce
Schwarzwurzelgemüse und hausgemachten Tagliatelle

* * * *

Mon Chérie 2.0





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 2

Ein Gruß aus der Küche

* * * *

Duett vom Thunfisch, Miso, Gurke,
gepickeltem Radieschen und Sesamcrumble

* * * *

Schaumsuppe von der Kartoffel und Trüffel
mit Ricottapanzerotti

* * * *

Im Ganzen gegarter Rinderrücken an Ahorn-Balsamjus
mit jungem Spinat und Kartoffelrösti

* * * *

Topfen trifft Mango





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 3

Ein Gruß aus der Küche

* * * *

Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat
mit Pinienkernen und Granatapfelkernen

* * * *

Essenz von der Strauchtomate
mit Garnele und Artischocke

* * * *

Rosa gebratener Kalbsrücken unter der Kräuterhaube
mit Marsalajus, zweierlei Bohnen und Kartoffelstrudel

* * * *

Tonkabohnen-Mousse mit Himbeersorbet und Pistazie





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 4

Ein Gruß aus der Küche

* * * *

Lachsforelle mit Passionsfrucht,
Wildkräutern und gepickeltem Sellerie

* * * *

Tranche vom Loup de Mer an Süßkartoffelpüree, Kaffeereduktion
und buntem Blumenkohl

* * * *

Rosa gebratene Entenbrust an Quittensauce
mit Mais, Navette und Kartoffelbuchtel

* * * *

Dialog von Schokolade und Maracuja





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 5

Ein Gruß aus der Küche

* * * *

Variation von der Tomate mit Büffelmozzarella

* * * *

Zander an Safransauce
mit Spinat und Tagliatelle

* * * *

Eisenkrautsorbet

* * * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Portweinsauce
mit Süßkartoffel, gefüllter Zwiebel und jungem Gemüse

* * * *

Roquefort und Mais

* * * *

Marc de Champagne-Parfait mit Erdbeeren und Zartbitterschokolade





Schloss Lautrach

Kinder-Menüvorschläge

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Pommes frites und Ketchup
Kinderdessert

* * * * *

Kalbsgeschnetzeltes mit Marktgemüse
hausgemachte Nudeln
Kinderdessert

* * * * *

Hausgemachte Tagliatelle
mit Tomatenkompott
Kinderdessert

* * * * *

Hausgemachte Spätzle
mit Rahmsauce
Kinderdessert



Bildnachweis:

Jens Weber, Orla Conolly, Uwe Hirth, Karl Forster, Jörg Schollenbruch, Markus Wolf, Jochen Essl,
Fam. Vontz, Wertvoll Fotografie, Flo Gehring Photography, Ulrich Haas, Schloss Lautrach