WELCOME HOTELS

HOCHZEITS *Broschüre*

IHRE HOCHZEITSFEIER IN BESTEN HÄNDEN

www.welcome-hotels.com

Der *perfekte* Rahmen für Ihre Hochzeit

HIER FINDEN SIE *uns!*

WELCOME HOTELS BAMBERG

Residenzschloss Bamberg · Kongresshotel Bamberg
+49 (0)951/7000-599 bam.meeting@welcome-hotels.com *www.welcome-hotels.com*

WELCOME HOTELS BAMBERG

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie sich Ihren Hochzeitstag in unseren Welcome Hotels Bamberg vorstellen können.

Für Ihre Hochzeitsfeier bieten unsere Häuser verschiedene Räumlichkeiten für jeden Geschmack. Ob klassisch im romantischen Barockstil oder modern mit Industrie-Charm, in unserem Ballsaal oder etwas rustikaler in unserer Gaststätte Plückers.

Von der freien Trauung, dem Galaabend bis hin zur DJ-Party bieten wir die passenden Örtlichkeiten. Auf Wunsch können Sie und Ihre Gäste im Anschluss bei uns auch direkt ins Bett fallen.

Für Ihre Feier mit allem „unter einem Dach“, sind wir zusammen mit unseren lokalen Partnern der richtigen Ansprechpartner für Sie und Ihre Gäste.

Planen Sie mit Unterstützung Ihres persönlichen Ansprechpartners unseres Veranstaltungsteams.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Erste Überlegungen

& INFORMATIONEN

1.

HOTEL- & TERMIN-AUSWAHL

Wählen Sie Ihr Wunschhotel und stimmen mit uns den Wunschtermin ab. Ist dieser verfügbar, nehmen wir gerne eine unverbindliche Reservierung (ca. 2 Wochen) vor.

2.

TERMIN VOR ORT

Gerne treffen wir uns mit Ihnen vor Ort, so dass Sie die Location und die verschiedenen Möglichkeiten in einem persönlichen Termin kennenlernen können. Bitte stimmen Sie den Termin im Vorfeld mit uns ab. Termine am Wochenende bzw. außerhalb der Bürogeschäftszeit bedürfen einer vorherigen Absprache (ca. 1 Woche).

3.

ARRANGEMENT - BAUSTEINE

Unsere aufgeführten Bausteine sind ab einer Gästezahl von 30 Personen buchbar. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um Vorschläge handelt. Gerne richten wir uns nach Ihren Wünschen und stellen Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot zusammen.

4.

BUCHUNG & VERTRAG

Spätestens nach Auslauf der Optionsfrist für Ihren Wunschtermin, wird der Termin mit einer Buchung fixiert.

5.

ANZAHLUNG & RECHNUNG

Drei Wochen vor Ihrer Feierlichkeit werden 80% der gebuchten Leistungen als Anzahlungssumme hinterlegt.

Nach der Hochzeit erhalten Sie die Endabrechnung. Diese ist bis 10 Tage nach Erhalt der Rechnung zahlbar.

6.

GÜLTIGKEIT

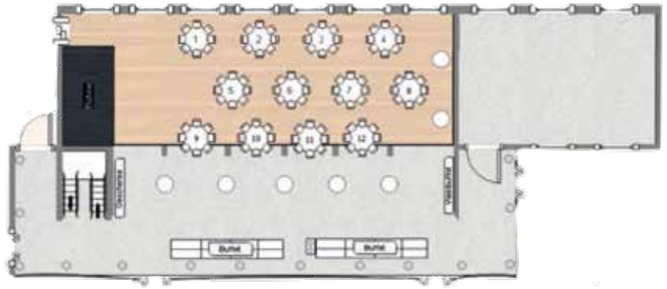
Die in dieser Broschüre angebotenen Preise sind gültig vom 01. März 2024 - 28. Februar 2025.

Raumpläne

WELCOME HOTEL
RESIDENZSCHLOSS
BAMBERG

WELCOME HOTEL RESIDENZSCHLOSS BAMBERG

GROSSER SAAL



BAROCKGARTEN ODER SAALTERRASSE

Bei schönem Wetter empfangen wir Sie und Ihre Gäste in unserem Barockgarten oder auf der Saalterrasse zum Aperitif.

Hier können Sie Ihre Gäste begrüßen sowie Kaffee und Kuchen servieren lassen.

Alternativ reservieren wir Ihnen bei schlechtem Wetter Plätze in unserem Restaurant Orangerie oder Restaurant Erthal.

FESTSAAL (510m²)

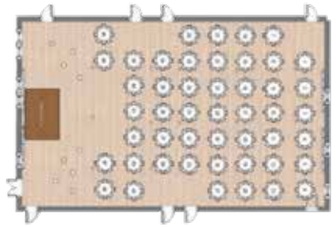
Unser Festsaal mit Blick auf die Regnitz und den Michelsberg bietet Ihnen und Ihren Gästen ausreichend Platz zum Feiern und Tanzen mit DJ oder Band.

Unsere direkt angrenzende Saalterrasse bietet Ihnen Möglichkeiten um zwischendurch zu entspannen.

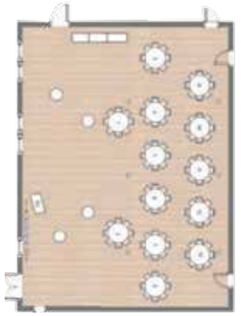
Raumpläne

WELCOME
HOTEL
KONGRESSHOTEL
BAMBERG

WELCOME HOTEL KONGRESSHOTEL BAMBERG



Stellbeispiel „Ballsall“
für ca. 432 Personen



Stellbeispiel
„1/2 Ballsall“
für ca. 117 Personen

BIERGARTEN DER GASTSTÄTTE PLÜCKERS

Unser Biergarten ist der ideale Platz um Ihre festliche Runde zum Aperitif sowie Kaffee und Kuchen unter freiem Himmel zu empfangen.

Alternativ begrüßen wir Sie in unserer Gaststätte Plückers im gemütlich-rustikalen Ambiente.

HALBER BALLSAAL (350m²)

Für Feiern von b**is zu 150 Personen** bietet der halbe Ballsaal die angemessene Lösung.

Hier ist Ihren Gästen eine optimale Versorgung mit Speisen und Getränken geboten.

BALLSAAL (760m²)

Auch wenn Sie im großen Rahmen feiern möchten, bieten wir Ihnen die passenden Räumlichkeiten mit unserem Ballsaal.

Dieser bietet Ihnen ausreichend Platz zum Feiern und Tanzen mit Bühne und einer großzügigen Tanzfläche **für bis zu 450 Personen**.

Freie Trauung

UND DIE PASSENDEN RÄUMLICHKEITEN

Sie wünschen sich eine ganz persönliche Trauzeremonie?

Als Räumlichkeit stellen wir Ihnen
hierfür unsere **Barockkapelle** zur Verfügung.
Die Kapelle verfügt über Sitzmöglichkeiten
für bis zu 100 Personen.

Für eine Trauung unter freiem Himmel
bietet sich unser **Barockgarten** an
in welchem **bis zu 150 Personen** Platz finden.

BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Diese sind variieren je nach Raumgröße
und enthalten bereits eine Reinigungs- & Bestuhlungspauschale.

RESIDENZSCHLOSS BAMBERG

Raum	Kosten	Mindestumsatz
Barockkapelle	150 €	
Restaurant Orangerie	250 €	
Barockgarten	250 €	
Restaurant Erthal (120 m²)	150 €	2.000 €
Festsaal (510 m²)	600 €	8.000 €

KONGRESSHOTEL BAMBERG

Raum	Kosten	Mindestumsatz
Halber Ballsaal (350 m²)	550 €	6.500 €
Ballsaal (760 m²)	1500 €	12.500 €
Gaststätte Plückers	600 €	8.500 €

Speisen & Getränke

APERITIF-IDEEN

DIE HERZLICH PRICKELNDE BEGRÜSSUNG IHRER GÄSTE

Der Klassiker
Sekt (Hausmarke),
Sekt-Orange,
Orangensaft & Mineralwasser

€ 12,00 pro Person

BUNTE MISCHUNG
Aperol-Spritz,
Hugo, Lillet-Wildberry,
Orangensaft & Mineralwasser

€ 17,50 pro Person

BAMBERGER-ZUSATZ

DARF IN DER BIERSTADT BAMBERG NICHT FEHLEN

Zusätzlich zu den oben genannten Bausteinen servieren wir passend Bier in kleinen Fläschchen.

€ 1,50 pro Person

FINGERFOOD

"Herzhaftes Finderfood"
nach Wahl des Küchenchefs oder nach Absprache.
Zum Beispiel herzhaftes Blätterteiggebäck,
Tomate-Mozzarella-Spieße, ummantelte Grissini o.ä.
(3 Stück pro Person)

€ 12,00 pro Person

Kaffee & Kuchen

OMAS KUCHEN IST DER BESTE

Sie bringen Ihre eigenen Kuchen und Torten mit.
Diese stellen wir Ihnen in Form
eines Kuchenbuffets bereit. Wir stellen frischen Filterkaffee
auf den Tischen ein und servieren Ihnen
Kaffeespezialitäten, Tee & Kakao auf Wunsch.
(Gabelgeld inkl.)

€ 12,50 pro Person

OBST UND SAHNE VOM KONDITOR

Wenn Sie uns das Backen überlassen möchten, dann stellen wir Ihnen ein Kuchenbuffet mit Sahnetorten und Obstkuchen bereit (2 Stück pro Person). Frischen Filterkaffee stellen wir auf den Tischen ein und servieren Kaffeespezialitäten, Tee & Kakao auf Wunsch.

€ 18,50 pro Person

GETRÄNKEZUSATZ

Gerne erweitern wir die in den Paketen inkludierten Getränke um alkoholfreie Getränke und Biere.

€ 12,00 pro Person

Diese Pauschalen sind buchbar im Zeitraum von 14:00 bis 17:00 Uhr – für die Dauer von 2 Stunden. Bitte liefern Sie selbst eingebrachte Kuchen & Torten bis 10:00 Uhr am Veranstaltungstag an, damit wir diese für Sie vorschneiden können.

HOCHZEITSTORTE

Ihre Hochzeitstorte dürfen Sie selbstverständlich kostenfrei mitbringen.

Beispiel Menüs

FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER

3-GANG-MENÜ

Fränkische Hochzeitssuppe mit dreierlei Klößchen

Im eigenen Saft geschmorte Rinderroulade auf
fränkischem Rahmwirsing und Brez`n Knödel

Helle Frankenweincreme mit Brombeerragout
und karamellisierten Nüssen

€ 36,00 pro Person

4-GANG-MENÜ

Mit Honig und Rosmarin
gratinierter Ziegenkäse auf Birnencarpaccio
mit Wildkräutersalat

Essenz von der Wachtel mit getrüffelter Teigtasche

Im Ofen gegarte Brust vom Schwarzfederhuhn
im Pancettamantel mit Portweinjus auf Erbsenpüree
und Mandelbällchen

Erdbeer Tiramisu

€ 58,00 pro Person

5-GANG-MENÜ

Parmesan Panna Cotta
auf feurigem Tomatenkompott mit Bärlauchpesto

Rote Beete-Apfel Suppe mit Quarkklößchen

Sesam gebratenes Schwertfischfilet auf Maracuja-Risotto

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken
mit Preiselbeerjus mit knackigen Gemüsespießchen und Kartoffelgratin

Parfait von schwarzer Johannisbeere
dazu Schokoladenbrownie

€ 79,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass es sich hier um Beispiele handelt.
Gerne erstellen wir mit Ihnen ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen.

Buffet
VORSCHLAG 1

Fränkische Bruschetta,

Zwetschgenbammes mit Traubenchuntey,

Geräucherte Fischauswahl mit Sahnemeerrettich

Auswahl an frischen Blatt-, Rohkost- und angemachte Salaten
mit dreierlei Hausdressing

Gemischter Brotkorb und Butter

.....

Consommé vom Rind mit Leber-, Mark- und Grießklößchen

.....

Geschmorte Rinderbacken in eigener Sauce
mit Bayerisch Kraut und Kartoffelstampf

Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichkruste dazu Rieslingsauce,
Pepperonata Gemüse und hausgemachte Nudeln

Gebackener Süßkartoffelstrudel mit Kerbelschmand

.....

Gebackener Apfelcrumble mit Zimtsauce

dunkle Schokoladen – Joghurt Crème
mit karamellisierten Vanillekrischen

Bayerisch Crème mit Fruchtsauce

€ 36,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass es sich
hier um Beispiele handelt.
Gerne erstellt unsere Küchenleitung
mit Ihnen ein individuelles Menü
nach Ihren Wünschen.

Buffet
VORSCHLAG 2

Mit Frischkäse gefülltes Minigemüse

Matjes-Räucherlachs-Tatar

Gebackene Teigtaschen mit Geflügel gefüllt auf Paprika-Linsensalat

Auswahl an frischen Blatt-, Rohkost- und angemachten Salaten
mit dreierlei Hausdressings

Gemischter Brotkorb und Butter

.....

Curry Kokossuppe mit Meeresfrüchten

.....

Filet vom Duroc Schwein mit Waldpilzragout dazu gebackene Gemüserösti

In Apfelmost geschmorte Perlhuhnbrust
mit glasierten Wurzelgemüse und Pappardelle

Gegrilltes Steinbeisserfilet mit Sauce Bernaise,
Spitzkohlgemüse und sautierte lila Kartoffeln

Süßkartoffel-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan

.....

Crème Bruleé von der Tonkabohne

Mango Buttermilch Terrine

Mousse au Chocolate mit Granatapfelkernen

€ 49,00 pro Person

Buffet

VORSCHLAG 3

Marmorierte Mousse von der roten und gelben Paprika

Rindercarpaccio mit Limonen-Chilimarinade und Parmesanspäne

Garnelencocktail mit Avocado

Feuriger Tomatenkompott mit Mozzarella-Perlen und Basilikummousse

Auswahl an frischen Blatt-, Rohkost- und
angemachten Salaten mit dreierlei Hausdressings

Gemischter Brotkorb und Butter

.....

Samtsuppe vom Silvaner mit Rote Beete Chips

.....

Tranchen vom neuseeländischen Lamm in Rosmarinsauce
mit buntem Mangoldgemüse und Kartoffelplätzchen

Mit Kräutern gefüllte Poulardenbrust auf Waldpilzsauce
mit Tagliatelle

Gegrilltes Steinbeißerfilet mit Kresse-Schaum
auf tomatisierten Zucchinigemüse und Trüffelrisotto

Süßkartoffel-Gnocchi in Balsamico geschwenkt
mit Tomatenwürfel und Oliven

.....

Joghurtmousse mit Pistaziencreme
auf nussigem Schokoladenboden

Mascarponecreme mit Aprikosenragout

Schokoladen-Ingwermousse

€ 59,00 pro Person

Mitternachts

IMBISS

... wenn der kleine Hunger kommt

KLASSISCH, ABER IMMER WIEDER GUT

Gulaschsuppe, Eintopf oder Chili con Carne inkl. Brotauswahl
13,00 € pro Person

.....

WILLKOMMEN IN FRANKEN – DIE FRÄNKISCHE BROTZEIT

(Pfefferbeißer, Göttinger, Dosenfleisch, Gerupfter und Brezeln)
inkl. Brotauswahl
17,50 € pro Person

.....

DER KÄSE ZUM WEIN

inkl. Brotauswahl

RUSTIKALES KÄSEBRETT

Auswahl von Edamer, Emmentaler, Gouda und Tortenbrie mit Trauben,
Essiggemüse und Salzgebäck auf einem Holzbrett angerichtet
inkl. Brotauswahl
21,00 € pro Person

.....

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL

Variation verschiedener Rohmilch-, Schafs- und Ziegenkäsesorten,
Senffrüchte, verschiedene Chutneys, Walnüsse und Früchte
27,50 € pro Person

Getränke Angebot

UNSER GETRÄNKEPAKET

Mineralwasser

Säfte und Softgetränke

verschiedene Biere
(z. B. Warsteiner, König Ludwig Weizen, Kellerbier,
Bamberger Fässla Zwergla und Warsteiner alkoholfrei)

jeweils ein Weißwein und ein Rotwein nach Vorschlag des Hauses

Filterkaffee und Tee (nach dem Abendessen).

Gültig ab drei Stunden zum Preis von **29,50 € pro Person**

für die 4. Stunde berechnen wir **9,00 € pro Person**

und für jede weitere Stunde **7,50 € pro Person**

Selbstverständlich ist es möglich die Getränke nach Verbrauch zu berechnen. Als eine weitere Möglichkeit bietet sich an die Pauschale für einen bestimmten Zeitraum zu buchen und anschließend nach Verbrauch zu berechnen.

Dekoration

... SCHÖN SOLL ES JA AUSSEHEN!

Wir decken die Tische dem Anlass entsprechend mit weißen Stofftischdecken, Stoffservietten, einer weißen Kerze (Teelicht oder Spitzkerze) sowie schlichten weißen Menükarten ein.

Gerne können Sie folgende Dekorationselemente zusätzlich buchen:

AMBIENTEBELEUCHTUNG- LED-BODENSTRAHLER 25,00 €/Stück
STUHLHUSSEN (Wurf und Stretch) **12,00 €/Husse**
HUSSEN FÜR BIERTISCHGARNITUREN 29,00 €/Garnitur
5-ARMIGE KERZENLEUCHTER inkl. weißen Spitzkerzen **9,50 €/Stück**
weitere Farben auf Anfrage 0,70 €/Stück

Bitte beachten Sie, dass eine Bestellung der Hussen mindestens zwei Monate vor der Feier erfolgen muss. Eine kostenfreie Stornierung ist bis einen Monat und eine Änderung der Stückzahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung möglich.

Kontaktdaten

FOTOGRAFEN

Künstlerische Fotografin
Charlotte Moser
Künstlerische Fotografie & Design
Maternstraße 18
96049 Bamberg
T: +49 (0) 176 78248733
info@cmoser-fotografie.de
www.cmoser-fotografie.de

König Foto&Film
Fotografie und Videografie
www.koenig-fotofilm.de
kontakt@sarina-koenig.de
Insta: koenig.fotofilm

DEKORATION

i-Tüpfelchen Rattelsdorf
Stefanie Stolbinger
Baunacher Straße 17
96149 Breitengüßbach
M: +49 (0) 151 62521396
i-tuepfelchen-rattelsdorf
@t-online.de
www.i-tuepfelchen-
rattelsdorf.de

CK-Ideal GmbH
Carolin Kemmelmeier
Mittelgrundstraße 5
96170 Priesendorf
T: +49 (0) 9549 9204017
carolin@ck-ideal.de

EVENTAUSSTATTER

Eventworks
Gregor Ponsa
Eventworks
Bamberger Rundfunk GmbH & Co
Studiobetriebs K
Gutenbergstraße 5
96050 Bamberg
T: +49 (0) 951 98290-44
M: +49 (0) 160 1516620
gregor.ponsa@event-works.de
www.event-works.de

JA!TEC Medientechnik
Johann Albrecht
JA!TEC Medientechnik
Am Gründleinsbach 26
96103 Hallstadt
T: +49 (0) 951 70017-34
M: +49 (0) 160 90667871
info@jatec-medientechnik.de
www.jatec-medientechnik.de

BLUMEN

Irmis Blumenhain
Schützenstaße 41
96047 Bamberg
T: +49 (0) 951 2972880
irmis-blumenhain@t-online.de

Blumenstudio am Maxplatz
Grüner Markt 31
96047 Bamberg
T: +49 (0) 951 527 17
www.blumen-bamberg.de
tomesch.heike@googlemail.com

HOCHZEITS-TORTEN

Graupner Highclass Patisserie
& Confiserie
Café Graupner
Lange Straße 5, 96047 Bamberg
T: +49 (0) 951 98040-0
info@graupner-patisserie.de
www.graupner-patisserie.de

HOCHZEITS-KUTSCHEN

Fahrstall Kreuzer
Rothofer Weg 101
96049 Bamberg
T: +49 (0) 951 407 7889
M: +49 (0) 160/4663435
www.hochzeitskutsche-bamberg.de
www.fahrstall-kreuzer.de
info@hochzeitskutsche-bamberg.de

SÄNGERIN

Sophia Krapf
www.sophia-hochzeitsgesang.de
Facebook: sophiahochzeitssaengerin
Insta: sophia_hochzeitssaengerin

TRAUREDNER

MariusSpricht - Freier Trauredner
Marius Weingarten
Richard-Wagner-Straße 2
96047 Bamberg
M: +49 (0) 176-55488180
www.marius-spricht.de
office@marius-spricht.de

wichtige Informationen

BUFFET

Das Buffet steht Ihnen ca. 2 Stunden zur Verfügung. Übrig gebliebene Speisen werden aus hygienischen Gründen nicht erneut bereitgestellt oder mit nach Hause gegeben.

PROBEESSEN

Gerne können Sie die von Ihnen ausgewählten Speisen bei einem Probeessen vor Ort probieren. Die Abrechnung der Speisen erfolgt nach Verbrauch der von Ihnen für das Probeessen gewählten Speisen und wird Ihnen im Vorfeld mitgeteilt.

WEINE

Sollten Sie Weine im Rahmen einer unserer Getränke-pauschalen gebucht haben, können Sie vor Ihrer Feierlichkeit gerne eine kostenfreie Probe unserer offenen Weine vereinbaren. Wenn Sie darüber hinaus Weine aus unserer aktuellen Weinkarte probieren möchten, so ist dies natürlich ebenfalls möglich. Für die Probe unserer Flaschenweine aus der Karte berechnen wir den vollen Preis der Flasche.

GETRÄNKE VON EXTERN

Getränke (Weine und Spirituosen) können ebenfalls von Ihnen mitgebracht werden, hier berechnen wir ein Korkgeld wie folgt:
23,00 € pro 0,7 l Flasche Wein
45,00 € pro 0,7 l Flasche Spirituosen
60,00 € pro 1,0 l Flasche Spirituosen
Angebrochene Weinflaschen können Sie im Anschluss gerne mitnehmen.

FEUERWERK

Aufgrund der Lage unseres Hauses in einem Wohngebiet sowie der direkt angrenzenden denkmalgeschützten Gebäude können keinerlei Feuerwerkshows, Lichtershows oder Ähnliches auf unserem Grundstück gestattet werden.

SPEISEN VON EXTERN

Ausschließlich Kuchen und Torten können auch von Ihnen mitgebracht werden. Hierfür berechnen wir ein Gabelgeld in Höhe von 5,00 € pro Person.

SPERRSTUNDE

An Freitagen und Samstagen sowie Tagen vor Feiertagen können Sie bis max. 2:00 Uhr feiern.
An allen weiteren Tagen bis max. 1:00 Uhr

NACHTZUSCHLAG

Ab 01:00 Uhr berechnen wir für unsere Service-mitarbeiter einen Nachtzuschlag bei Veranstaltungen:
bis 69 Personen **60,00 € pro Stunde**
ab 70 Personen **120,00 € pro Stunde**
ab 110 Personen **200,00 € pro Stunde**
ab 200 Personen **300,00 € pro Stunde**

PARKMÖGLICHKEITEN

Parkmöglichkeiten befinden sich in den öffentlichen Tiefgaragen unter den Häusern.

Welcome Hotel Residenzschloss Bamberg	**18,00 € pro Tag/Nacht**
Welcome Kongresshotel Bamberg	**12,00 € pro Tag/Nacht**

HINWEISE ZU ABEND-VERANSTALTUNGEN

In unseren Außenbereichen, wie z.B. Biergarten und Terasse, dürfen Sie sich gerne bis 22:00 Uhr aufhalten.
Danach bitten wir Sie und Ihre Gäste, sich an die Sperrzeit zu halten und sich in den Innenräumen aufzuhalten.

WELCOME
HOTELS
BAMBERG

WELCOME
KONGRESSHOTEL BAMBERG
Mußstr. 7 · 96047 Bamberg

WELCOME HOTEL
RESIDENZSCHLOSS BAMBERG
Untere Sandstr. 32 · 96049 Bamberg

+49 (0) 951/7000-599
@ bam.meeting@welcome-hotels.com