

Ludwig Eins
HOTEL RESTAURANT

Hochzeitsmappe



„Man kann nicht auf allen Hochzeiten tanzen,
aber bei einer sollte man mitmachen.“

Paul Schibler

Und da Ihnen diese Hochzeit für alle Zeit als ganz besonderer Tag in Erinnerung bleiben soll, gibt unser Team gerne alles, um Ihnen einen wunderschönen Festtag zu bereiten.

Da gibt es im Vorfeld natürlich einiges vorzubereiten. Diese Mappe soll Ihnen da eine erste **Einführung** in die Möglichkeiten unseres Hauses bieten: **Die verfügbaren Räumlichkeiten, mögliche Ideen zum Ablauf und vieles mehr.**

Grundsätzlich ist aber stets eines sehr wichtig: **Ihre persönlichen Vorstellungen und individuellen Wünsche.** Diese können Sie uns dann gerne in einem **persönlichen Gespräch** vor Ort schildern.

Ein **Angebot** für Sie gestalten wir dann gerne auf dieser Grundlage - immer individuell, denn Ihr Tag soll kein Standardtag werden.

Sprechen Sie uns an - wir planen gerne das Besondere mit Ihnen!

Ihr Team vom Hotel und Restaurant Ludwig Eins

Feierliche Räumlichkeiten

Bankettsaal „RATling/Schlaule“ oder „Rälling“



Unser **festlicher Bankettsaal** ist 170qm groß. Für kleinere Personengruppen lässt er sich auch in zwei 85qm große Räume teilen. Erleben Sie unvergessliche Momente - am Tage lichtdurchflutet, am Abend in stimmungsvoller Beleuchtung. Der komplette Saal ist geeignet für bis zu 120 Personen. Er verfügt über eine **Klimaanlage und Parkettboden**. Als Bestuhlung sind beispielsweise runde Tische möglich; zudem verfügt unser Haus über **weiße Stuhlhussen**, die auf Wunsch gerne mitgemietet werden können.

Raum „Lichtenstern“



Unser „**Lichtenstern**“ verfügt über einen direkten Zugang zu unserer Terrasse mit Teich. Er ist ideal geeignet für Hochzeiten mit maximal 30 Personen.

Lounge - Hotelbar „Parcival“



An unserer **Hotelbar „Parcival“** ist gerne ein **Stehempfang** möglich. Eine Besonderheit: Der **Panoramablick** durch die Hotelhalle auf die umliegenden Weinberge lädt zum Verweilen ein. Unser **Foyer im Erdgeschoss** bietet ebenso Platz für eine Begrüßung; zudem ist eine musikalische Untermalung mittels unseres Flügels möglich.

Terrasse mit Teich

Bei schönem Wetter bietet Ihnen unsere **Terrasse** die perfekte Umgebung für einen **Stehempfang**. Gerne ist auch eine teilweise Bestuhlung mit Tischen und Stühlen möglich, wenn Sie **Sitzplätze** wünschen. Auch ein Aufbau von **Stehischen** - auf Wunsch auch gerne mit Hussen - und **Sonnenschirmen** ist möglich.

Burg Wildeck - Catering



In unserem Hause, welches seinen Namen an Ludwig I. von Löwenstein angelehnt hat, darf der Bezug zur **Burg Wildeck in Abstatt** natürlich nicht fehlen. Die Burg verfügt über einen großen Saal im Burgturm, in welchem **maximal 60 Personen** Platz finden. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein attraktives Angebot für ein **Catering** in diesen besonderen Räumlichkeiten. Genießen Sie von dort oben den Blick auf die idyllische Landschaft Abstats und des Schozachtals und lassen sich ganz nach Ihren Wünschen von uns bewirten. Die Burg muss **direkt bei der Gemeinde Abstatt** angefragt werden (Kontakt: Frau Ritter). Direkt über uns ist es leider nicht möglich. Da die Burg zum **Staatsweingut Weinsberg** gehört, müssen deren Weine, Spirituosen, Sekt ausgeschenkt werden.

Ihr Hochzeitsangebot

Maßgeschneidert wie ein Brautkleid. Ob Kaffee und Kuchen, festliches Gala-Dinner, klassische Hochzeit, Party mit Fingerfood - wir erstellen **Ihr Angebot** ganz individuell.

Und neben den geeigneten Räumlichkeiten bieten wir Ihnen alles Weitere für einen gelungenen Tag: **Vom Aperitif über den Mitternachtssnack bis hin zu Zimmern für Ihre Gäste.** Und da Sie als Brautpaar die Hauptpersonen sind, bekommen Sie bei einer Feier in unserem Hause die **Ludwigssuite** für Ihre Hochzeitsnacht und den Folgetag - selbstverständlich völlig kostenfrei und inklusive Frühstück. Dieses servieren wir Ihnen auch gerne auf der dazugehörigen **Sonnenterrasse**, welche exklusiv an die Suite angegliedert ist.

Ob Geschenketisch, Kinderspielecke oder Brautstraußwerfen - profitieren Sie gemäß Ihren persönlichen Wünschen von den **Erfahrungen** unseres Teams. Wir geben Ihnen gerne hilfreiche Tipps!



Menüvorschläge

Eine Veranstaltung ist nur so kreativ wie ihre Speisekarte. Aus diesem Grund kreieren wir individuelle Vorschläge, die perfekt auf Ihre Ansprüche und Wünsche abgestimmt sind. Unsere Küche arbeitet ausschließlich mit frischen, saisonalen und wenn möglich regionalen Produkten.

Unsere aktuelle **Speisen- und Getränkekarte** finden Sie auch immer unter www.ludwig-eins.de.

Die folgenden Vorschläge sind Beispielenüs um Ihnen einen Eindruck unserer Küche zu vermitteln. Deshalb möchten wir Sie hier bitten sich mit uns in Verbindung zu setzen, so dass unser Küchenchef bei einem persönlichen Gespräch mit Ihnen auf Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen kann. Je nach Saison, Art und Umfang der Veranstaltung. Ob Menü oder Buffet oder beides - gerne sprechen wir alle Möglichkeiten mit Ihnen durch. Ein **Probeessen für 2 Personen** bieten wir gerne nach Auftragsbestätigung an. Bei diesem werden dann gerne auch die korrespondierenden Weine festgelegt.

3-Gang-Menü I

Schaumsuppe vom jungen Blattspinat
mit knusprigem Serranoschinken und Büffelmozzarella

Geröstete Perlhuhnbrust mit Tomaten-Zucchini-Fondue,
schwarzen Oliven und geschmorten Kartoffeln

Gebrannte Vanillecrème mit gepfeffertem Ananasragout
und Waldbeersorbet

3-Gang-Menü II

Geeiste Melonensuppe mit weißem Portwein
und Flusskrebse

Saltimbocca vom Zackenbarsch mit Pimentoschaum,
grünem Spargel und Parmesanrisotto

Grappapflaumen mit Mascarpone, getränktem Biskuit
und Krokant

4-Gang-Menü I

Im Safrantempura gebackener Ahi-Thuna
mit Zupfsalaten und Wasabicrème

Paprikacrèmesuppe mit Olivencrostini

Schweinefilet im Panchettamantel mit Portweinjus,
geschmorten Karotten, Zuckerschoten und Stampfkartoffeln

Passionsfruchtparfait in der Schokoladenhippe
mit Waldbeeren

4-Gang-Menü II

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig,
Feldsalat und Pfifferlingen

Im Weckglas gebackene Jacobsmuschel
mit zitronellen Aromen und Noilly Prat

Tournedo vom Weiderind mit sonnengetrockneten Tomaten,
Rucola und Kartoffelpüree

Kleine Schokoladentarte mit geschmortem Weinbergpflirsich
und hausgemachtem Kaffeeis

5-Gang-Menü

Geröstete Wachtelbrust
auf getrüffelten Schwarzwurzeln
und Himbeeren

Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli

Gebratenes Filet vom Petersfisch
mit Vanille-Senfsauce und Kräutersalat

Gratinierter Kalbsrücken mit Rotweinjus,
geschmortem Lauch und cremiger Polenta

Marmorierte Schokoladenmousse
mit Orangensalat

6-Gang-Menü

Carpaccio vom Rind mit fruchtigem Pimentogemüse

Kürbiscrèmesuppe mit Ziegenkäsecroûton
und Kernöl aus der Steiermark

Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlingskraut

Hausgemachtes Mangosorbet,
aufgegossen mit Winzersekt

In Balsamico gebeiztes Rinderfilet
mit Sauce Bearnaise
grünem Spargel und Pommes Ducasse

Crème brûlée vom Arabica-Kaffee
mit Erdbeeren und Vanilleschaum

Getränke

Unsere **Getränke-Auswahl** umfasst diverse Weine, sowie alle gängigen Softdrinks und alkoholischen Getränke. Gerne sind auch Cocktails möglich - vor Ort gemixt von unserem fachkundigen Servicepersonal. Wasserservice ist bei uns eine Selbstverständlichkeit. Die korrespondierenden Weine stellen wir in Flaschen auf den Tischen ein. Bei uns gibt es keine Abrechnung per Pauschale - sie zahlen also nur für das, was auch wirklich verbraucht wurde.

Dekoration

Vom Blumengesteck bis zur Ausschmückung gesamter Räume; mit unseren Service-Partnern wird die **Dekoration** zum Erlebnis. Ob modern, traditionell oder selbst gemacht. Kein Problem. Wir haben Empfehlungen für Sie.

Hochzeitstorte

Ob Erdbeerherz, 4-stöckige Torte mit Fondant und kandierten Rosen oder frische Eistorte. Wir kennen gute **Konditoreien**.

Unterhaltung

In unserer Kartei halten wir **Künstler** jeder Stilrichtung bereit. Von Alleinunterhaltern, Big Band, über Pianisten, DJs, Sängern, Jazz-Trios bis hin zu Gesangs-Duos. Gerne vermitteln wir Ihnen hier Kontakte. Auch Fotografen oder Zauberkünstler können Ihre Hochzeit untermalen.

Menü- und Tischkarten

Ob Sie alles selbst organisieren möchten oder über uns beziehen - wir kümmern uns gerne um die Koordination. Bei unseren **Menü- und Tischkarten** arbeiten wir gerne Ihr gewünschtes Foto oder Design ein und erstellen die Karten ganz nach Ihren Farbvorstellungen.

In jedem Fall decken wir die Karten auf den Tischen für Sie ein.

Fragen Sie uns gerne nach unseren vielfältigen Möglichkeiten oder teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Preisübersicht

Raummieten & Mindestumsatz:

Saalmiete komplett („Rälling“) EUR 300,00

Bei einem Essens- und Getränkeumsatz ab EUR 2.500.- wird die Hälfte der Raummiete in Rechnung gestellt. Ab einem Essens- und Getränkeumsatz von EUR 4.000.- entfällt die Raummiete.

Saalmiete geteilt („RATling/Schlaule“) EUR 150,00

Bei einem Essens- und Getränkeumsatz ab EUR 1.500.- wird die Hälfte der Raummiete in Rechnung gestellt. Ab einem Essens- und Getränkeumsatz von EUR 2.500.- entfällt die Raummiete.

Burg Wildeck: Bitte erfragen Sie die aktuellen Preise und verfügbaren Termine bei der Gemeinde Abstatt. Die Raummiete der Burg Wildeck kann leider nicht mit dem Gesamtumsatz verrechnet werden, da diese über die Gemeinde Abstatt (Kontakt: Frau Ritter) angemietet werden muss.

Im Falle eines Caterings werden Personalkosten, Kosten für Equipment, An- und Abfahrt, Auf- und Abbau gesondert angeboten.

Unsere Zimmerpreise: am Wochenende

für das klassische Einzelzimmer (16 qm)	EUR 79,00 pro Zimmer
für das Deluxe Einzelzimmer (28 qm)	EUR 109,00 pro Zimmer
für das Doppelzimmer (28 qm)	EUR 119,00 pro Zimmer

Bei einer Reservierung ab 10 Zimmern bieten wir Ihnen für Ihre Gäste gerne die folgenden Sonderkonditionen an:

für das klassische Einzelzimmer (16 qm)	EUR 79,00 pro Zimmer
für das Deluxe Einzelzimmer (28 qm)	EUR 79,00 pro Zimmer
für das Doppelzimmer (28 qm)	EUR 99,00 pro Zimmer

Die oben genannten Preise gelten pro Zimmer und Nacht und sind inklusive unserem Frühstück vom Buffet, Minibar, Parken, Wireless Lan sowie der Nutzung unseres Spa-Bereiches mit Dampfbad und Sauna.