



*Wenn zwei Menschen
sich die Hand reichen...*



Liebes Brautpaar,

Sie haben sich entschieden den Bund für's Leben zu schließen,
dazu möchten wir Ihnen herzlich gratulieren.

Sicherlich haben Sie schon eine Vorstellung davon,
wie Ihr schönster Tag aussehen soll.
Bis es soweit ist, gibt es noch viele Details
zu besprechen und zu organisieren.
Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude -
und damit Sie diese Freude genießen können
stehen wir Ihnen von Anfang an zur Seite.

Sie müssen nur noch

„JA“ sagen...!



Unser Pauschalangebot beinhaltet

Raumnutzung

11.00 Uhr – 17.00 Uhr oder 18.30 – max. 02.30
Nach Absprache sind auch andere Zeiten möglich

Menü, Büffet oder Barbecue
Tischwäsche (klassisch weiß), Stoffservietten (klassisch weiß),
Weiße Kerzen in Silberleuchtern oder Windlichtern
Nutzung unserer Musikanlage mit Ihrem Laptop!

Liebevolle und kompetente Beratung und Organisation von Anfang an!
Charmante Mitarbeiter(innen), die sie während ihres Festes begleiten!

Gerne bieten wir Ihnen für ihre HOCHZEIT einen Pauschalpreis an. Bitte beachten Sie, dass wir unser Haus erst ab 24 Personen öffnen. Planen Sie Ihre Hochzeit mit weniger Gästen so sprechen Sie uns gerne an... Auf den folgenden Seiten machen wir Ihnen einige Vorschläge für ihren ganz besonderen Tag. Dies soll lediglich ein kleiner Einblick in unser Angebot sein und es bedarf eines persönlichen Gespräches um Ihnen ein individuelles Angebot zu können.

Das Haus bietet bei Hochzeiten Platz für maximal 50 Personen! Sollten Sie eine größere Feier planen, schauen Sie sich gerne den *faber's* hof an. Hier können Sie mit bis zu 90 Personen feiern.



Menüauswahl

Winter

Riesengarnele
Mango | Fenchel
**

Kürbis Kokossüppchen
**

Keule von der Bauernente
Spitzkohl
Salbeignocchi
Orangenjus
**

Crème brûlée
Fliederbeerensorbet

EUR 60,00

Frühling

Hausgeräucherter Wildlachs
Spargelmousse
**

Bärlauchsüppchen
**

Kalbsbäckchen
Glasierten Karotten
Kartoffelkuchen
Thymianjus
**

Weißes Mousse au chocolat
Marinierte Erdbeeren

EUR 60,00

Sommer

Edelfisch und Krustentier
Knusperteig | Chillirahm
**

Paprikasüppchen
**

Filet vom Charolais Rind
Sommergemüse
Kartoffelgratin
Salbeijus
**

Panna cotta
Knubberkirschen

EUR 60,00

Herbst

Gratinierter Ziegenkäse
Weintrauben | Walnüssen
**

Pfifferlingsrahmsüppchen
**

Rehkarree mit Aromaten
Rahmwirsing | Spätzle
Birne | Preiselbeere
Burgunderjus
**

Topfenknödel
Zwetschgen

EUR 60,00

Auszug aus unserem Angebot...

Buffet

ab 30 Personen (Erwachsene)

Am Tisch serviert

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumnocken

Vorspeisen vom Buffet

Gebratene Zucchini
Gefüllte Aubergine
Marinierte Champignon
Strauchtomate/ Büffelmozzarella
Paprikastreifen

Vitello tonnato mit Apfelkapern
Carpaccio mit Parmesan

Fischfilets im Kräutermantel
Gebratene Riesengarnelen

Hauptgang vom Buffet

Brasato vom Weideochsen auf Sommergemüse
mit Rosmarinkartoffel

Dessert vom Buffet

Tirami Su
Halbgeschlagene Panna Cotta
Salat von frischen Früchten

mittags: Hausgebackener Kuchen vom Blech
abends: Käseauswahl mit Weintrauben

EUR 60,00

Sommer – Barbecue

ab 30 Personen (Erwachsene)

Beilagen Buffet

Rucola | Milder Ziegenkäse
Auberginenröllchen | Kräutercreme
Spitzpaprika
Ingwerkarotten | Sesam
Zucchini | Getrockneten Tomaten
Waldpilze

Gurkenrahmsalat
Salat von weißen Bohnen und Chorizo
Tomatensalat | Süße weiße Zwiebeln
Bulgursalat | Marsala | Koriander

warm

Kleine Ofenkartoffel | Meersalz | Rosmarin

Hausgemachte

Saucen, Chutneys & Dips

Hauptgang vom Grill

Entrécôte vom Charolais Rind
Butterhähnchen
Merguez
Chorizo

Wildlachs
Riesengarnelen (Aufpreis EUR 3,00 p.P.)

Schafkäse

Dessert vom Buffet

Sauerrahmeis
Crème brûlée
Pralinenmousse
Sommerfrüchte

mittags: Hausgebackener Kuchen vom Blech
abends: Käseauswahl mit Weintrauben

EUR 60,00

Getränke

Apéritif

Hauscocktail alkoholfrei	EUR 6,50
Hauscocktail mit Prosecco	EUR 6,50
Prosecco	EUR 6,50

Begleitende Weine

Grauburgunder Matthias Gaul Pfalz	EUR 28,50
Nero d'avola Mannara Sizilien	EUR 27,80

Bier

Königs-Pilsener	EUR 3,00
Jever fun	EUR 3,00
Weizen mit & ohne Alkohol	EUR 3,00

Softgetränke

Magnus Imperial feinperlig & still	EUR 6,50
Cola	EUR 3,00
Fanta	EUR 3,00
Sprite	EUR 3,00
Orangensaft	EUR 3,50
Apfelsaft	EUR 3,50

Kaffee & Tee

Wir bieten ausschließlich frisch gebrühten Filterkaffee an dazu: aufgeschäumte Milch & Karamellsirup

Kanne	EUR 25,00	
Teeauswahl	Becher	EUR 3,50

Getränkepauschale mittags (6 Stunden) EUR 35,00
Getränkepauschale abends (8 Stunden) EUR 45,00

Spirituosen (Extra Berechnung)

Longdrink	EUR 6,50 – 8,50
Digestif	EUR 2,50 – 6,00

Pauschale

Mittags 11.00 Uhr – 17.00 Uhr (6 Stunden)

Pro Person

Menü, Büffet oder Barbecue EUR 60,00
Getränke wie beschrieben EUR 35,00

Raumgebühr & Organisation
Stilvolles Eindecken der Tische
mit weißer Tischwäsche und Kerzen
Menükarten, Tischordnung EUR 10,00

Gesamt pro Person EUR 105,00

Zusatzkosten nicht in der Pauschale enthalten

Hochzeitstorte, Floristik, Dekorationen, DJ oder Entertainment

Spirituosen

Abends 18.30 Uhr – 02.30 Uhr (8 Stunden)

Pro Person

Menü oder Büffet EUR 60,00
Getränke wie beschrieben EUR 45,00

Raumgebühr & Organisation
Stilvolles Eindecken der Tische
mit weißer Tischwäsche und Kerzen
Menükarten, Tischordnung EUR 10,00

Gesamt pro Person EUR 115,00

Zusatzkosten nicht in der Pauschale enthalten

Hochzeitstorte, Floristik, Dekorationen, DJ oder Entertainment

Spirituosen

*Bei Hochzeiten sind unsere angegebenen Zeiten oftmals nicht passend –
sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an – wir werden sicherlich eine Lösung finden...*

Dies und Das

Kinder

Kinder werden gesondert abgerechnet

„Sonderesser“

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Allergiker, Vegetarier und Veganer

Hussen

Selbstverständlich haben wir auch weiße Hussen.
Handgebügelte Husse pro Stuhl EUR 7,00

Geschenke

In der Regel können Sie - insbesondere bei Abendveranstaltungen – bis zum nächsten Tag im Haus lassen. Allerdings bitten wir Sie, Geldgeschenke am Abend mit zunehmen – nicht, dass wir Grund zur Sorge haben, dass dieses „verschwindet“, aber wir übernehmen keine Haftung hierfür.

Parkplätze

Es stehen keine ausreichenden Privatparkplätze zur Verfügung. Allerdings gibt es in zumutbarer fußläufiger Entfernung ausreichend Parkfläche. Gerne lassen wir Ihnen eine Beschreibung zukommen.

Nutzung des Gartens

Wir haben ausschließlich nette und verständnisvolle Nachbarn. Wir möchten aber deren Geduld nicht auf die Probe stellen. Ab 23.00 Uhr muss daher die Gartentür geschlossen sein. Der Aufenthalt im Garten und Gespräche in annehmbarer Lautstärke sind selbstverständlich auch nach 23.00 Uhr möglich.

Wir halten die Gäste beim Verlassen des Hauses an, auf freundliches Hupen zum Abschied zu verzichten.

DJ

Gerne vermitteln wir Ihnen den passenden DJ für ihr Fest. Auch Musiker und Künstler haben wir an der „Hand“

Fotografen, Floristen, Dekokünstler, Konditoren

Teilen Sie uns ihre Wünsche mit, wir sprechen gerne Empfehlungen aus.

In eigener Sache...

Jetzt haben Sie soviel Information bekommen und sicherlich 1000 und 1 Frage!

Aber keine Angst... seit mehr als 20 Jahren führen wir unser „kleines“ Familienunternehmen und seit mehr als 20 Jahren richten wir großartige Hochzeitsfeste aus. Mit ganz viel Herzblut organisiere ich mit meinem charmanten und kompetenten Team jede Feier als sei es meine eigene.

Lassen sie sich von der einzigartigen und heimeligen Atmosphäre des Hauses verzaubern. 350 Jahre steht Rellingsens ältestes Haus nun schon und könnte es erzählen würde es wahrscheinlich Bücher füllen, von den Menschen die hier ein und aus gegangen sind. Geschichten von lachenden und vor Freude weinenden Brautleuten, Eltern und Kindern, Freunden und auch Fremden.

Aber nicht nur die „Räumlichkeit“ ist großartig – auch die frische, facettenreiche, ehrliche und handwerklich perfekte Küche des Küchenteams unter der Leitung meines Mannes Clemens wird von unseren Gästen sehr geschätzt und gelobt. Das die Taufe, des oftmals nach der Hochzeit folgenden Kindes ebenfalls in unserem Haus stattfindet ist in den meisten Fällen selbstverständlich.

Wir verstehen uns nicht als Restaurant – Sie feiern, essen, trinken, lachen, tanzen mit ihren Gästen in unserem großen Esszimmer....das ist unsere Philosophie.

Wir wollen sie nicht einfach nur mit Speis und Trank „versorgen“ – wir möchten Erinnerungen schaffen...
Erinnerungen an einen ganz besonderen Tag
IHRE HOCHZEIT!

*Rufen Sie mich gerne an und vereinbaren Sie einen ersten unverbindlichen Termin –
ich freue mich sehr auf Sie*

Michaela Faber

faber's kleines Gesellschaftshaus

Ehmschen 2, 25462 Rellingen

04101 – 20 99 90*** www.fabers-rellingen.de