

Hochzeit

im bootshaus





Liebes Brautpaar,

Ihre Hochzeit soll ein Tag sein, an den Sie sich für den Rest Ihres Lebens mit einem glücklichen Lächeln erinnern!

Für Ihr Fest im Kreise Ihrer Liebsten bildet das einzigartige Ambiente des unmittelbar am Neckar gelegenen bootshauses den perfekten Rahmen. Egal, wie viele Gäste Sie einladen möchten, bei uns gibt es die passenden Räumlichkeiten. Besondere Highlights sind der große Jugendstilsaal und die weitläufige Sonnenterrasse mit Neckarblick.

Damit Sie sich an Ihrem großen Tag ganz besonders wohlfühlen, hat das bootshaus drei Varianten zur Auswahl, die Ihre Feier zu einem unvergesslichen, kulinarischen und sinnlichen Erlebnis machen. Angefangen von den edlen Stuhlhussen über das Fingerfood zum Empfang, feuriges Chili um Mitternacht oder den Cocktails; egal, ob Sie ein 3- oder 4-Gänge-Menü oder ein Buffet wünschen: Wir kümmern uns von Anfang an um alles rund um Ihre Feier, damit Sie Ihr Fest ebenso entspannt genießen können wie Ihre Gäste – unser Ziel ist, dass Sie wunschlos glücklich sind!

Das bootshaus Eventteam freut sich auf Sie!



Linda Kientz

LINDA KIENTZ
Bankettleitung



L. Kühnle

LEONIE KÜHNLE
Veranstaltungsassistentin

Ihr direkter Kontakt:

event@bootshaus.net
0621-3247767



Unsere Hochzeitspauschalen

Egal, für welche der drei Hochzeitspauschalen Sie sich entscheiden:
Jede einzelne ist ein Erlebnis für alle Sinne!

Hochzeitspauschale I:

Getränke zum Empfang

**3-Gang-Menü
oder
Buffet**

**Für 10 Stunden sind
folgende Getränke enthalten:**

Softgetränke
Bier/Weizenbier
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung

Hochzeitspauschale II:

**Getränke zum Empfang
+
Fingerfood zum Empfang**

**3-Gang-Menü
oder
Buffet
+
Mitternachtssnack**

**Für 10 Stunden sind
folgende Getränke enthalten:**

Softgetränke
Bier/Weizenbier
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung

Hochzeitspauschale III:

**Getränke zum Empfang
Fingerfood zum Empfang**

**4-Gang-Menü
oder
Buffet
Mitternachtssnack**

**Für 10 Stunden sind
folgende Getränke enthalten:**

Softgetränke
Bier/Weizenbier
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

**+
Cocktails/Longdrinks
für 6 Stunden**

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung

**+
Stuhlhussen**

- ✓ Pauschaldauer: Gültig für **10 Stunden** Wohlfühlatmosphäre (z.B. 17.00- 03.00 Uhr). Die Uhrzeit bestimmen Sie.
- ✓ Keine versteckten Kosten oder Zusatzkosten für Mobiliar.
- ✓ Kinder unter 6 Jahren sind frei. Kinder und Jugendliche von 6 – 15 Jahren feiern zum halben Preis.
- ✓ Die Pauschalpreise gelten ab 60 Erwachsenen im Saal und 15 Erwachsenen im Wintergarten.



Aperitif

Sie beginnen Ihr Hochzeitsfest mit einem leckeren Aperitif – bei gutem Wetter gerne auch unter freiem Himmel.

Fingerfood zum Empfang

Ganz nach Wunsch reichen wir Ihnen und Ihren Gästen verschiedene Häppchen zum Aperitif:

Hochzeitspauschale II + III:

bitte wählen Sie bis zu 3 Komponenten:

- ✓ Mini Pulled Pork Burger
- ✓ Tomate-Mozzarella-Spieße
- ✓ Butterfly-Garnelen
- ✓ vegetarische Mini-Pizza



Hochzeitstorte

Der besondere Vorteil für Sie: Das Auftragen und Servieren Ihrer Hochzeitstorte (wahlweise am Nachmittag zu Kaffee und Kuchen oder am Abend zum Dessertbuffet bzw. als Mitternachtsnack) ist in allen drei Hochzeitspauschalen inbegriffen. Gerne empfehlen wir Ihnen gute Konditoren, die Ihre süßen Träume professionell umsetzen.

Kuchen

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen. Gegen eine geringe Servicepauschale richten wir die süßen Leckereien auf einem separaten Kuchenbuffet für Sie und Ihre Gäste an. Sie können auch ausgewählte Kuchen und Torten bei einem Konditor Ihrer Wahl bestellen.



Menü/Buffet

Je nachdem, für welches Arrangement Sie sich entscheiden, sind folgende Speisen enthalten:

Hochzeitpauschale I: 3-Gang-Menü oder Buffet

Hochzeitpauschale II: 3-Gang-Menü oder Buffet

Hochzeitpauschale III: 4-Gang-Menü oder Buffet

Passend zu den Pauschalen finden Sie auf den nächsten Seiten unsere Menü- und Buffetvorschläge.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine Kombination aus Menü und Buffet. So können Sie z.B. Vorspeise und/oder Suppe auftragen und die Hauptgänge und Desserts am Buffet anrichten lassen.

Mitternachtssnack

Je nach Pauschale sind folgende Speisen inbegriffen:

Hochzeitpauschale I: optional zubuchbar

Hochzeitpauschale II + III:

Gulaschsuppe oder Chili con Carne oder Käsebrett

Buffetvorschläge (Beispiele)

Hochzeitspauschale I

Platten in der Mitte des Tisches – „Geselliges Essen“

Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse
eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

Hähncheninvoltinis mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in Kräuterrahmsauce
hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout
Bandnudeln
knackiges Marktgemüse

Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Hochzeitspauschale II

Fingerfood zum Empfang

Platten in der Mitte des Tisches – „Geselliges Essen“:

Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse
eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
Meeresfrüchtesalat
knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

Schweinefilet mit würziger bootshaus Marinade im Ganzen gebraten, Pfefferrahmsauce
Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumschaum
Steinpilzravioli in Kräuter-Weißweinsud mit Rucola und Parmesan
hausgemachte Kartoffelkrapfen
ligurisches Schmorgemüse
Gurkensalat mit Dill und Schmand
verschiedene Blattsalate mit Hausdressing und frischem Brot

Obstsalat
Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott

Mitternachtssnack

Hochzeitspauschale III

Fingerfood zum Empfang

Platten in der Mitte des Tisches – „Geselliges Essen“:

Galia-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

mariniertes Grillgemüse

ingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

Meeresfrüchtesalat

knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

ofenfrisches Brot

Waldpilzrisotto

Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) in Barolosauce

Lachsfilet mit Gemüsestreifen in Kräutersauce

Gnocchi mit Brokkoli und Ziegenkäsecrumble in Safran-Tomatensauce

kleine gebratene Kartoffeln

ligurisches Schmorgemüse

Karottensalat mit Orangensaft und Honig

asiatischer Krautsalat

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing und frischem Brot

Mousse aus dunkler und weißer Schokolade

Beerenragout mit Topfen und Streuseln

Obstsalat

Mitternachtssnack



© Tanja Hammel-Momente



externes Equipment



© Tanja Hammel-Momente

Hochzeitspauschale I:

Platten in der Mitte des Tisches – „Geselliges Essen“ (Details siehe Buffetvorschläge)
oder
bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen und ofenfrischem Brot
oder
knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschenchips und Croutons

zarte Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella-Füllung auf Kräuterrahmsauce
und Kartoffelgratin mit Briex de Meaux Flocken, knackigem Marktgemüse

Crème Brûlée mit Früchten der Saison

Hochzeitspauschale II:

Fingerfood zum Empfang

Platten in der Mitte des Tisches – „Geselliges Essen“ (Details siehe Buffetvorschläge)
oder
bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen und ofenfrischem Brot
oder
knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschenchips und Croutons

Schweinemedallions eingelegt in würziger bootshaus Marinade
mit ligurischem Schmorgemüse und Spätzle mit Bröselschmelze, Pfefferrahmsauce

Topfenpalatschinken mit Schokosauce und Vanilleeis

Mitternachtssnack

Hochzeitspauschale III:

Fingerfood zum Empfang

Platten in der Mitte des Tisches – „Geselliges Essen“ (Details siehe Buffetvorschläge)
oder
bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen und ofenfrischem Brot
oder
knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschenchips und Croutons

Rinderfilettranche medium gebraten auf Barolojus
mit ligurischem Schmorgemüse
und Kartoffelgratin mit Briex-de-Meaux-Flocken

Schokoladenmoussetörtchen mit Kirschragout

Mitternachtssnack

Fischgericht für Pauschale II und III optional buchbar

Kosten- und Planungssicherheit:

Wir unterstützen Sie bei der gesamten Planung

1 Preis – 10 Stunden ausgelassen feiern

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation von Hotelzimmern in der Nähe, Hochzeitstorte, Feuerwerk und weiteren Ideen behilflich. Profitieren Sie von unseren hervorragenden Kontakten und Sonderkonditionen.

Seit der Gründung im Jahr 2001 feiern Paare aus der gesamten Region ihre Hochzeit im bootshaus. Ob es der Neckarblick von der Sonnenterrasse, die schmackhaften Kreationen unserer Küche oder der freundliche Service unserer Mitarbeiter ist – wenn Sie bei uns feiern, wird Ihre Hochzeit zu dem, was sich jedes Paar wünscht: zum schönsten Tag in Ihrem Leben!

Hochzeitspauschale I: € 135,00 pro Person

Hochzeitspauschale II: € 160,00 pro Person

Hochzeitspauschale III: € 190,00 pro Person

Weine

Wir empfehlen Ihnen, eine Weinauswahl passend zu Ihrem Menü/Bufferet zu treffen.

Die den Pauschalen zugeordneten Weine finden Sie in der Übersicht am Ende der Broschüre – natürlich steht Ihnen darüber hinaus unser gesamtes Sortiment zur Verfügung. Probieren Sie unsere Weine, wir beraten Sie gerne!

Alkoholfreie Getränke und Bier

In allen drei Pauschalen sind folgende Getränke inklusive:

- ✓ Mineralwasser, classic und still
- ✓ Welde N°1 Premium Pils (auch alkoholfrei)
- ✓ Welde Hefeweizen (auch alkoholfrei)
- ✓ Säfte, Saftschorlen, Pepsi Cola, Mirinda, 7Up
- ✓ Kaffeespezialitäten

Spirituosen

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen auf Wunsch auch Spirituosen. Diese sind in den Pauschalen nicht enthalten.

Alternativ können Sie Ihre eigenen Spirituosen gegen ein geringes Korkgeld mitbringen.

Cocktails und Longdrinks

Ein Vorteil für Sie: In der Pauschale III sind Cocktails und Longdrinks über einen Zeitraum von 6 Stunden nach dem Essen bereits inbegriffen.

Für Pauschale I und II haben Sie die Möglichkeit, Cocktails und Longdrinks nach Verzehr abrechnen zu lassen oder Sie buchen eine Cocktailpauschale dazu (6 Stunden € 25,00 pro Person - z.B. 20.00 – 2.00 Uhr).

Tischdekoration

Ihrem Hochzeitsfest angemessen decken wir die Tische weiß ein. Den Blumenschmuck, welcher von einer Floristin speziell angefertigt wird, können Sie selbst auswählen. Menükarten stellen wir Ihnen und Ihren Gästen gerne mit Uhrzeiten bereit.

Um das Styling Ihres Festes zu vervollkommen, sind zusätzliche Dekorationselemente wie Silberkerzenleuchter und Stuhlhussen in der Pauschale III bereits enthalten. Diese können Sie bei Pauschale I und II dazu buchen.

Musik

Wir empfehlen Ihnen einen DJ oder eine Band – je nach Ihrem Musikgeschmack. Bestimmen Sie selbst Ihre eigenen Musikhights – vom Hochzeitswalzer bis hin zum Disco-Klassiker.

Feuerwerk

Wir empfehlen unseren Partner AW Pyrotechnik, www.aw-pyrotechnik.de / info@aw-pyrotechnik.de

Fotografie

Hier sprechen wir Ihnen gerne eine Empfehlung aus.

Kinderbetreuung

Lassen Sie Ihre kleinen Gäste durch eine ausgebildete Erzieherin betreuen. Fragen Sie uns!

Parkplätze

Rund um das bootshaus sind zahlreiche kostenfreie Parkplätze vorhanden – für das Brautauto reservieren wir natürlich gerne einen Parkplatz unmittelbar vor dem Restaurant.



Wir sagen JA zum Winter!

Hochzeiten im Winter sind perfekt für Romantiker. Feiern Sie von Januar – März eine märchenhafte Winterhochzeit im bootshaus. In stilvollem Ambiente, mit saisonalen Gerichten in atemberaubendem Candellight-Ambiente. Feuerschalen und eine zauberhafte Beleuchtung im Außen- und Innenbereich sorgen für eine wohlige Atmosphäre.

Alle Vorteile einer Winterhochzeit:

- ✓ Bessere Verfügbarkeiten der Dienstleister
- ✓ Flitterwochen und Hochzeitstermin perfekt kombinierbar
- ✓ Romantische und einzigartige Atmosphäre
- ✓ Mehr verfügbare Termine

Beeindrucken Sie Ihre Gäste und schaffen so unvergessliche Momente, die nur der Winter bieten kann.

Freie Trauung

Eine freie Trauung im bootshaus bietet viele Vorteile: Trauen und feiern am gleichen Ort.

Damit Sie auch bei der freien Trauung absolute Planungssicherheit genießen können, bieten wir Ihnen folgende Pauschale ab € 990,00 ab 60 Personen:

- ✓ Raum (drinnen oder draußen)
- ✓ Altar mit Blumengesteck
- ✓ floraler Reihenschmuck
- ✓ Hussen für die Traustühle mit Dekoschleife und floralem Stuhlschmuck
- ✓ Non-Alcoholic Drink Station vor der Trauung
- ✓ 1,5 Stunden Personalbereitstellung



Übersicht

Leistungen	Auswahl	Pauschale I € 135,00	Pauschale II € 160,00	Pauschale III € 190,00	Aufpreis
Fingerfood zum Empfang	Fingerfood Pauschale II + III		✓	✓	für P I: € 8,00 p.P.
Menü	3-Gang-Menü Pauschale I	✓			
	4-Gang-Menü Pauschale II		✓		
	4-Gang-Menü Pauschale III			✓	
Buffet	Speisen Pauschale I	✓			
	Speisen Pauschale II		✓		
	Speisen Pauschale III			✓	
Mitternachtssnack	Gulaschsuppe oder Chili con Carne oder Käsebrett		✓	✓	für P I: € 10,00 p.P.
Getränke zum Empfang	Prosecco Frizzante	✓			
	Prosecco Spumante		✓		
	Riesling Winzersekt oder Lillet Berry			✓	
Alkoholfreie Getränke und Bier	Prinzenperle classic & still, Säfte, Saftschorlen, Pepsi Cola, Mirinda, 7Up	✓			
	Peterstaler Mineralwasser, Säfte, Saftschorlen, Pepsi Cola, Mirinda, 7Up		✓	✓	
Bier	Welde N°1 Premium Pils, Welde Hefeweizen	✓	✓	✓	
Weine	Weisenheimer Rosenbühl Grauer Burgunder Kabinett Weinhof Dietrich, Pfalz oder Wachenheimer Fuchsmantel Riesling Kabinett Wachtenburg Winzer e.G., Wachenheim	✓	✓	✓	
	Großkarlbacher Osterberg Merlot Spätlese Weinhof Dietrich, Pfalz oder Borgo Sanleo Nero d'Avola IGT Casa Vinicola Zonin, Gambellara	✓	✓	✓	
	Villa Bürklin Cuvée Weiß Sauvignon Blanc Weißburgunder Q.B.A. Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim			✓	
	bootshau Cuvée amicitia Cabernet, Spätburgunder, Merlot Weinhof Dietrich, Großkarlbach			✓	
Kaffee-Spezialitäten	Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato	✓	✓	✓	

Leistungen	Auswahl	Pauschale I € 135,00	Pauschale II € 160,00	Pauschale III € 190,00	Aufpreis
Cocktails und Longdrinks (für 6 Stunden: z.B. 22:00 - 02:00 Uhr)	z.B. Hugo, Aperol Spritz, Caipirinha, Cuba Libre, Ipanema, Bombay Sapphire Gin Tonic, Paradiso, Lillet Berry			✓	für P I und P II: € 25,00 für 6 Stunden – 5 verschiedene Cocktails/ Longdrinks
Spirituosen					€ 25,00 Korkgeld pro selbst mitgebrachter Flasche 0,75l
Dekorations-equipment	Silberkerzenleuchter 1-armig			✓	für P I und P II: € 4,00 pro Stück
	Silberkerzenleuchter 5-armig				€ 25,00 pro Stück
	Stuhlhussen			✓	für P I und P II: € 8,50 pro Stück
Technik	Leinwand, Beamer, Mikro		✓	✓	für P I: auf Anfrage
Tonanlage			✓	✓	für P I und P II: € 150,00 bei Fremdnutzung
atmosphärische LED-Beleuchtung		✓	✓	✓	
Menükarten	Standard	✓	✓		
	Deluxe (mit Foto, speziellem Layout oder Übersetzung)			✓	für P I und P II: € 2,00 pro Karte
Blumenschmuck		✓	✓	✓	
Personalbereitstellung		✓	✓	✓	
Raummiete		✓	✓	✓	
Tischwäsche		✓	✓	✓	
Bestuhlung		✓	✓	✓	

Zusatzleistungen

Freie Trauung	Details siehe vorherige Seite				ab € 990,00 ab 60 Vollzahlern
Equipment von extern (event4me)	z.B. runde Bankettische, 5-armige Silberkerzenleuchter, Brauttisch, etc.				Preis auf Anfrage
Kinderbetreuung					€ 35,00 pro Stunde
DJ-Buchung					ab € 800,00 für 8 Stunden
Bandvermittlung					Preis auf Anfrage
Fotografenvermittlung					Preis auf Anfrage
Feuerwerk	(AW Pyrotechnik)				Preis auf Anfrage



LILLET
Maison fondée en 1872

Für Ihren perfekten Empfang!

LILLET.DE
genuss-mit-verantwortung.de

DU TRAUST DICH?
ICH SPIELE DIE RICHTIGE MUSIK FÜR EUCH!

HOCHZEITEN - FIRMENEVENTS
INFO@DJ-ZALMII.DE - 0176 - 32812988

Treibhaus
Inhaberin Claudia Endres

BOUQUETERIE BLUMEN UND PFLANZEN

Seckenheimerstr. 140 • 68165 Mannheim • Tel: 0621-44 23 81

• HOCHZEITSFOTOGRAFIE •

MOMENTE - TANJA HAMMEL
W www.tanjahammel.de
T 0171 261 53 75 • M tanja@tanjahammel.de

Wir dekorieren Ihre Hochzeit ganz nach Ihrer Vorstellung
Musterlich-Besprechung in unserem Show-Room. Termine nach Vereinbarung
Wir würden uns freuen Ihnen bei der Planung und Durchführung ihres Event's behilflich zu sein und freuen uns jetzt schon auf ihren Anruf.

www.Event-Team.TD
Gutenbergstr. 1-3
68299 Mannheim

Tel: 0621 - 4254293
Mobil: 01525 - 3063271
Mail: evs@event-team.de

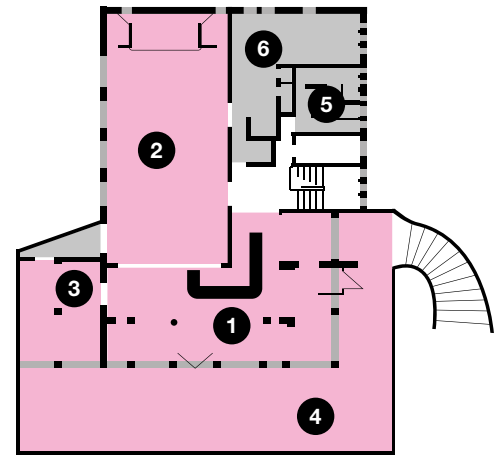
AW PYROTECHNIK
/bezaubernd stilvoll einzigartig

Ganzjährig sorgen wir für Highlights auf Ihren Feiern und Festen!

www.aw-pyrotechnik.de • info@aw-pyrotechnik.de



- 1 Restaurant
- 2 Saal
- 3 Wintergarten
- 4 Terrasse
- 5 WC
- 6 Küche/Personal



Geschlossene Gesellschaft

Sie möchten ganz privat nur mit Ihren Gästen feiern?
Dann mieten Sie das bootshaus **exklusiv**.
Unser Eventteam informiert Sie über die Konditionen.

Wintergarten

Lage:	1. Obergeschoss mit Neckarblick und Zugang zur Terrasse
Nutzfläche:	54 qm ²
Bestuhlung (maximal):	Blöcke: 40 Personen U-Form: 45 Personen
Technisches Equipment:	Steckdosen: 5 Steckdosen 230V Licht: dimmbar Stereo-Kompaktanlage (mobil)
Raummaße:	Höhe: 3,00 m - Länge: 8,45 m - Breite: 6,45 m

**Durch das Verbinden unserer Räumlichkeiten – Jugendstilsaal, Restaurant und Terrasse –
haben Sie Platz für bis zu 500 Personen.**

Jugendstilsaal

Lage:	1. Obergeschoss, angrenzend an das Restaurant
Nutzfläche:	175 m ²
Bestuhlung (maximal):	Blöcke: 140 Personen Tafeln: 97 Personen
Technisches Equipment:	Licht: dimmbar, LED-Beleuchtung farblich einstellbar, fest installierter Full-HD Beamer und motorisierte Leinwand (4x3m) über der Bühne, 1 Discokugel, 2 Kronleuchter, komplett verdunkelbare Fenster Ton: 2 CD Player, separater Regieraum mit Mischpult und Lichtsteuerung, 1 kabelloses Handmikrofon, 8 Randboxen und 2 Standboxen Strom: Bühne: 13 Steckdosen 230V, einzeln gesichert, Starkstromanschluss 1x 16 A, weitere 16 A über Zuleitung
Raummaße:	Höhe: 4,28 m - Länge: 17,80 m - Breite: 9,75 m
Bühne:	Höhe: 3,00 m - Länge: 5,00 m - Tiefe: 3,00 m



bootshaus

KUL Gastro GmbH
 Hans-Reschke-Ufer 3
 68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767
 Fax: 0621-3247529

Mail: event@bootshaus.net
 Web: www.bootshaus.net

