

# *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 Stuhlhusen 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



© Tanja Hammel Momente

### **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: € 110,00 pro Person**

**Hochzeitspauschale II: € 135,00 pro Person**

**Hochzeitspauschale III: € 165,00 pro Person**

### **Weine**

Wir empfehlen Ihnen, eine Weinauswahl passend zu Ihrem Menü/Buffer 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](http://www.aw-pyrotechnik.de) / [info@aw-pyrotechnik.de](mailto: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 € 110,00	Pauschale II € 135,00	Pauschale III € 165,00	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 <b>oder</b> Chili con Carne <b>oder</b> Käsebrett		✓	✓	für P I: € 10,00 p.P.
Getränke zum Empfang	Prosecco Frizzante	✓			
	Prosecco Spumante		✓		
	Riesling Winzersekt <b>oder</b> 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 <b>oder</b> Wachenheimer Fuchsmantel Riesling Kabinett Wachtenburg Winzer e.G., Wachenheim	✓	✓	✓	
	Großkarlbacher Osterberg Merlot Spätlese Weinhof Dietrich, Pfalz <b>oder</b> 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 € 110,00	Pauschale II € 135,00	Pauschale III € 165,00	Aufpreis
Cocktails und Longdrinks (für 4 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-ZALMI.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](http://www.tanjahammel.de)  
T 0171 261 53 75 • M [tanja@tanjahammel.de](mailto:tanja@tanjahammel.de)

**Wir dekorieren Ihre Hochzeit ganz nach Ihrer Vorstellung**  
Mustertisch-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-Home.TD • Tel: 0621 - 4254293  
Gutenbergstr. 1-3 • Mobil: 01525 - 3063271  
68299 Mannheim • Mail: [events@event-home.de](mailto:events@event-home.de)

event  
me

**AW**  
**PYROTECHNIK**  
*/bezaubernd stilvoll einzigartig*

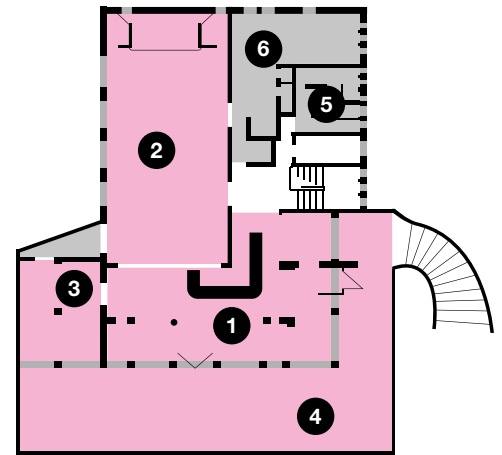
*Ganzjährig sorgen wir für Highlights auf Ihren Feiern und Festen!*

[www.aw-pyrotechnik.de](http://www.aw-pyrotechnik.de) • [info@aw-pyrotechnik.de](mailto: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 <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>
Bestuhlung (maximal):	Blöcke: 140 Personen Tafeln: 97 Personen
Technisches Equipment:	<b>Licht:</b> dimmbar, LED-Beleuchtung farblich einstellbar, fest installierter Full-HD Beamer und motorisierte Leinwand (4x3m) über der Bühne, 1 Discokugel, 2 Kronleuchter, komplett verdunkelbare Fenster <b>Ton:</b> 2 CD Player, separater Regieraum mit Mischpult und Lichtsteuerung, 1 kabelloses Handmikrofon, 8 Randboxen und 2 Standboxen <b>Strom:</b> 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](mailto:event@bootshaus.net)  
 Web: [www.bootshaus.net](http://www.bootshaus.net)

