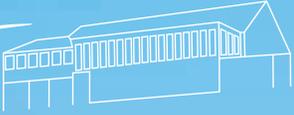


Seehof



am Leinecksee



SAG JA,
zur deiner Hochzeit am Leinecksee

Den Moment feiern, frei und sorglos

www.seehofleineck.de

Mit viel Leidenschaft und Herzblut setzen wir unser Motto -

den Moment feiern - frei und sorglos

für Sie um. Damit meinen wir, dass Sie Ihre Veranstaltung vertrauensvoll in unsere Hände legen können. Wir setzen alles nach Ihren Wünschen und Vorstellungen um - Von der Location bis zu den Speisen.

Dabei zählt für uns vor allem eines:

Der Gast ist König.



Scannen Sie den QR-Code ein um auf die Seehof am Leinecksee Webseite zugelangen.

Liebe Gäste,

wenn ein Fest außergewöhnlich, etwas anders und ganz speziell auf Sie und Ihre Wünsche zugeschnitten sein soll, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir sind auf die Gestaltung unvergesslicher Hochzeiten spezialisiert. Als professionelles Team bieten wir individuelle Beratung und verfügen über umfangreiche Möglichkeiten, um jedes Brautpaar mit dem perfekten, maßgeschneiderten Hochzeitserlebnis zu verwöhnen. Wir sind bestrebt, jedes Detail perfekt zu organisieren und zu koordinieren, damit Brautpaare sich voll und ganz auf den Genuss Ihres Tages konzentrieren können. Unser Ziel ist es, dass Ihr Hochzeitstag unvergesslich wird und alles reibungslos verläuft. Wir freuen uns darauf, Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Traumhochzeit zu helfen!

Ihr Team
Seehof am Leinecksee





Wir, das Team vom Seehof am Leinecksee, freuen uns sehr, dass Sie Interesse haben, diesen besonderen Tag in unserem Haus zu feiern. Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie einen Überblick unserer Angebote zusammengestellt. Außerdem finden Sie auch einige nützliche Tipps, um Ihren Hochzeitstag gut zu planen. Eine persönliche Beratung für jedes Hochzeitspaar und individuelle Gestaltung der Hochzeitsfeier sind uns sehr wichtig.

Gerne stehen wir für ein beratendes Gespräch zur Verfügung.





Verzeichnis

UNSERE EVENTMANAGERIN	6
RÄUMLICHKEITEN	9
LEISTUNGSPAKET	13
MENÜS	16
SPEISEN	17
ITALIENISCHES BUFFET 1	18
ITALIENISCHES BUFFET 2	19
SCHWÄBISCHES BUFFET	20
BUFFETVORSCHLAG	21
FESTBUFFET	22
LEINECKSEE BUFFET	23
MITTERNACHTSSNACK	38
FINGERFOOD	39
GETRÄNKE	40
KAFFEE & KUCHEN	41
HOCHZEITS-CHECKLISTE	42



So wird die Festtafel zur Augenweide

Ihre Zufriedenheit und Ihr Vertrauen liegt uns sehr am Herzen. Wir beraten und begleiten Sie gerne, um Ihre (Traum)Hochzeit umzusetzen. Wir bieten Ihnen die perfekte Location für Ihren „schönsten Tag im Leben“. Hier können Sie nach Lust und Laune ausgiebig feiern. Das Seehof am Leinecksee ist bekannt für den herzlichen Service und die hervorragende Küche. Genießen Sie Ihre Hochzeit sorgenfrei und lassen Sie sich von Ihren Gästen gebührend feiern.

Wir freuen uns sehr Ihre Hochzeit zu einem einmaligen Erlebnis umsetzen zu dürfen.

Ihre
Debora und Sedat



Debora

Ich bin für Sie da!

Debora ist bereits seit mehreren Jahren in der Gastronomie. Sie hat ein Gespür, wie man für Brautpaare Ihre Traumhochzeit gestaltet und hat sich einen hervorragenden Ruf als Hochzeitsplanerin erworben. Mit umfangreichem Wissen und Ihrer langjährigen Erfahrung begleitet Sie unsere Brautpaare bei der Gestaltung Ihrer Hochzeiten. Sie sorgt dafür, dass alles reibungslos verläuft. Wir sind stolz darauf, gemeinsam daran zu arbeiten, jedes Brautpaar mit dem perfekten Hochzeitserlebnis zu verwöhnen und individuell zu gestalten. Denn jede Hochzeit ist einzigartig.

Wir kooperieren mit [den-moment-feiern.de](https://www.den-moment-feiern.de) aus Ludwigsburg.



LASS UNS FEIERN!



01

Terrasse / Wintergarten

Wir nehmen Ihnen alle Sorgen ab. Genießen Sie Ihren schönsten Tag im Leben in vollen Zügen



02

Cocktail- und Burgerbar

Lassen Sie ihren Abend mit Cocktails ausklingen.

Unser Seehof

Unsere Mission ist es, Brautpaaren bei der Gestaltung Ihres Traumhochzeitstages zu helfen. Als professionelles Hochzeitsplaner-Team sind wir darauf spezialisiert, jedes Detail perfekt zu organisieren und zu koordinieren. Wir bieten individuelle Beratung und verfügen über umfangreiche Kontakte zu Dienstleistern, um jedes Brautpaar mit einem perfekten Hochzeitserlebnis zu unterstützen. Wir sind leidenschaftlich daran interessiert, Ihre Hochzeitsträume wahr werden zu lassen und streben nach Exzellenz, um Ihren besonderen Tag unvergesslich zu machen.

Räumlichkeiten

Auf Wunsch führen wir Ihre Hochzeit an jedem beliebigen Ort durch.



Restaurant

Unsere Veranstaltungsräume bieten Platz für Feiern von bis zu 150 Personen. Außerdem können wir auf Wunsch einen großen Kinderspielpaltz arrangieren.

Freie Trauung

Erleben Sie Ihre individuelle Trauung am See, begleitet von einer traumhaften Aussicht. Bei uns haben Sie die Freiheit, Ihre Trauung ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten und zu personalisieren.

Dekoration

Lassen Sie Ihren Tag durch individuelle und stilvolle Dekoration zum unvergesslichen Erlebnis werden. Wir setzen Ihre Wünsche perfekt um und schaffen eine traumhafte Atmosphäre für Ihre Hochzeit.

Übernachtungsmöglichkeiten

Sie und Ihre Gäste haben die Möglichkeit in einem unserer 7 Gästezimmer zu übernachten. Am nächsten Morgen können Sie das reichhaltige Frühstücksbuffet in unserem Restaurant genießen. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer.

Zimmer nach Verfügbarkeit - daher bitte rechtzeitig reservieren

Sektempfang am See

Feiern Sie Ihren Sektempfang am See mit atemberaubender Aussicht. Lassen Sie sich von der Atmosphäre verzaubern und genießen Sie diesen besonderen Moment mit Ihren Liebsten.

Hochzeitsbrunch

Starten Sie entspannt in den Tag mit einem Hochzeitsbrunch. Lassen Sie sich von unseren köstlichen Gerichten verwöhnen und genießen Sie den Tag mit Ihren Gästen in vollen Zügen.





Limousinen-Service

Erleben Sie bei Ihrer Hochzeit einen luxuriösen Fahrkomfort mit unserem Limousine Service. Lassen Sie sich von uns zu Ihrem Event chauffieren und genießen Sie den besonderen Moment in vollen Zügen.

Kinderhüpfburg / Clowns

Bieten Sie den Kleinen auf Ihrer Hochzeit ein unvergessliches Erlebnis mit einer Kinderhüpfburg und professionellen Clowns. Garantiert ein Lächeln auf jedem Kindergesicht und unbeschwerter Freude während Ihrer Feier.

Hochzeitstorte

Genießen Sie den besonderen Moment bei der Verkostung Ihrer Wunschstorte und lassen Sie sich von unseren erfahrenen Konditoren inspirieren. Jede Torte ist ein Kunstwerk und wird mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie hergestellt.

Schokoladenbrunnen / Popcornmaschine

Erleben Sie den besonderen Genuss mit unserem Schokoladenbrunnen und Popcornmaschine. Lassen Sie sich von der Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Aromen überraschen und bereichern Sie Ihre Feier mit diesem besonderen Highlight.

Cocktailbar separat zum Restaurant ab 22 Uhr

Erleben Sie eine unvergessliche Nacht an unserer Cocktailbar, die ab 22 Uhr separat vom Restaurant geöffnet ist. Verkosten Sie unsere feinen Cocktails und lassen Sie den Tag bei Musik und Tanz ausklingen.

Blumen

Von romantischen Sträußen bis hin zu opulenten Tafelarrangements, erfüllen wir Ihre Wünsche und erschaffen eine atemberaubende Umgebung, die den besonderen Charakter Ihrer Hochzeit unterstreicht. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren und genießen Sie eine unvergessliche Feier

Musik / DJ

Lassen Sie Ihre Hochzeit zu einer unvergesslichen Nacht werden und wählen Sie aus unserer breiten Palette an erfahrenen DJs. Von ruhiger Hintergrundmusik bis hin zu aufregenden Tanzhits - unsere DJs sorgen für die perfekte musikalische Untermalung Ihrer Hochzeitsfeier.

Beamer / Leinwand / Mikrofon

Unsere Veranstaltungsräume sind mit modernen Beamer- und Leinwand-Systemen ausgestattet, die für Präsentationen und Filmvorführungen perfekt geeignet sind. Zudem stehen Ihnen hochwertige Mikrofone für Reden und Musik zur Verfügung, damit Ihre Hochzeitsfeier ein voller Erfolg wird.

Leistungspaket

- Dekoration
- Service
- Fotograf
- Florist
- Musik
- Personal
- Bierbänke und Equipment
- Fuhrpark (Kühlanhänger, Verkaufsanhänger)

Räumlichkeiten

- Zugehörig ist ein Außenbereich, der individuell genutzt werden kann
- Parkplätze können am Seehof kostenfrei genutzt werden
- Das Feiern ist „open end“ möglich
- Der Zugang zu den Räumlichkeiten ist teilweise barrierefrei.
- Die Raummiete für das Restaurant und den Wintergarten betragen 980,00 € inkl. 19% MwSt.
- Die Raummiete für die Lounge im Untergeschoss beträgt 480,00 € inkl. 19% MwSt.
- Die Reinigungspauschale beträgt 150,00 €
 - Die Aufbaurkosten für eine freie Trauung mit Sternenzelt betragen 300,00 €
 - Auf Wunsch roter- oder schwarzer Teppich. Aufpreis 120,00 €
- Trennkordel 15,00 € pro Stück
 - Preis für Trau(m)location inkl. Bänken mit Hussen, ein Tisch mit Hussen, zwei Stühle mit Hussen für das Brautpaar und ein romantischer Torbogen 4,00 € p.P.
- Sitz- und Raumpläne stellen wir Ihnen nach einer verbindlichen Zusage gerne zur Verfügung

Deko & Personal

- Die Gestaltung des Raumes, ist in Absprache mit uns, individuell möglich
- Dekorationspaket durch uns für 23,00 € pro Person buchbar. Beinhaltet Tischwäsche, Servietten, Blumen- dekoration und Kerzen
- Die Kosten für einzelne Posten der Dekoration belauf sich für Tischwäsche 4,50 €, Servietten 2,80 € Kerzen 2,50 € pro Person
- Stehtische inkl. Husse können für einen Preis von 28,00 € pro Stück angemietet werden
- Ab 01.00 Uhr werden Personalkosten (komplettes Team) von 50,00 € pro 1/2 Stunde berechnet

Menüs

Die Zusammenstellung eines Menüs erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl.

Gerne beraten wir Sie mit kreativen Ideen und laden Sie zu einem persönlichen Gespräch herzlich ein.

Es ist uns ein Anliegen Ihren individuellen Wünschen zu entsprechen!



Speisen

wählbar sind Speisen in Buffet- und Menü Form.

Aus allen untenstehenden Speisen können Sie Ihr eigenes Buffet oder Menü zusammenstellen (Preis je nach Auswahl).

Die Kinderpauschale beträgt:

0 bis 11 Jahren

35,00 € pro Kind

Gerne können individuelle Anfragen nach Ihren Vorstellungen besprochen und umgesetzt werden.

Italienisches Buffet 1

Vorspeise

Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) /
Antipasti Contadina (Salami, Coppa, Oliven/
Gemüse-Antipasti / Parmaschinken mit
Melone / Rucola mit Kirschtomaten

Hauptspeise

Ravioli mit Salbeibutter / Fusilli mit Lachs /
Hähnchenbrust mit Pesto / Saltimbocca a
la Romana mit Rosmarinkartoffeln -
wahlweise auch mit Zander

Dessert

Tiramisu / Panna Cotta / Tagliatelle mit
Akazienhonig / Obstsalat / Eis

54,50 € pro Person

einzelne Posten streichbar



Schwäbisches Buffet 3

Vorspeise

Ackersalat mit Pinienkernen und Speck oder Salat mit Räucherlachs / Räucherlachs mit Crème fraîche Forellenfilets mit Sahnemeerrettich / Roastbeef mit Remoulade / Entenbrust mit Orangensauce Rohkost und Blattsalate

Hauptspeise

Rinderfilet am Stück gebraten / Schweinemedallions in Morchelrahmsauce / Lachsfilet in Dillrahmsauce mit Butter / Hähnchenbrust in Rieslingsauce / breite Nudeln / Spätzle / Schupfnudeln / mariniertes Blattspinat

Dessert

Mousse au Chocolat / Eis / Obstsalat / Ofenschlupfer

79,00 € pro Person

einzelne Posten streichbar



Buffetvorschlag 4

Suppe

Flädlesuppe

Hauptgang

Knuspriges Spanferkel/ Boeuf á la Mode/
Gedämpfte Lachsforelle im Ganzen gegart

Beilagen

Möhren/ rote Rübchen/ Pastinaken/
gebratenen Pilze/ Bohnen mit Speck/
Bratkartoffeln/ Semmelknödel/ Salatbuffet

54,80 € pro Person
einzelne Posten streichbar



Fest Buffet 5

Suppe

Klößchensuppe

Beilagen

Spätzle / Kartoffelgratin / Kroketten /
Basmatireis / Salat Buffet

Warme Gerichte

Schweinefilet im Kräutermantel mit Lemberger-
Soße / Putengeschnetzeltes in Pfeffersoße /
Geschmorte Rinderrouladen in eigenem Saft /
kleine panierte Schnitzel / Pochierter Lachs mit
Gemüwestreifen und Weißweinsauce

Vegetarische

Champignon-Kirschtomatenpfanne und
Rucola mit Schupfnudeln und Crème
Fraîche / Bunte Gemüseplatte mit fünfer-
lei Gemüse

Dessert

Panna Cotta/ Obstsalat/ Eisbuffet
garniert mit Früchten

48,00 € pro Person
einzelne Posten streichbar



Seehof Buffet 7

Suppe

Tresterschaumsuppe mit Riesengarnele

Beilagen

Kartoffel-Lauch-Gratin/ Wildreis Mischung/
bunte Tagliatelle

Warme Gerichte

Rosa Gebratenes Rinderfilet mit
Sc. Bernaise/ Zanderröllchen
in Dillrahmsoße/ Perlhuhnbrust
mit Orangensoße

Kalte Gerichte

Marinierte Meeresfrüchte/ Pilzsalat in Balsamico/
rosa gebratene Entenbrust/ glasierte
Schweinemedallions/ Gebratener Wildschweinerücken
mit Cumberlandsoße/ gebeizter Lachs
mit Honig-Dill-Senfsoße/ Luftgetrockneter
Schinken/ Avocados mit Shrimps in
Himbeervinaigrette/ Partybrötchen

Dessert

Zweifarbiger Schokoladen Parfait
mit exotischen Früchten/ Tiramisu/
Obstsalat/ Creme Brûlée

69,00 € pro Person

einzelne Posten streichbar



BBQ Buffet 9

Hauptspeise

Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen/
Grillwürste/ Lachssteaks

Beilagen

Maiskolben/ Auberginen/ Paprika
Dreierlei Grillsoße/
Backkartoffel mit Sour Cream/ Wedges/
Baguette/ SalatBuffet

Dessert

Eisbuffet garniert mit Früchten,
Dessertsoßen und Eiswaffeln

43,00 € pro Person
einzelne Posten streichbar



Menü 1 (3-Gänge)

1. GANG

VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER WILDWASSERLACHS
AUF KNUSPRIGEN REIBEKUCHEN UND
DILL-SENSOÛE

2. GANG

HAUPTSPEISE

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN
CHAMPIGNONRAHMSOÛE MIT
BUTTERSPÄTZLE

3. GANG

DESSERT

KARTOFFELBÄLLCHEN IN
ZITRONEN-JOGHURT-CREME
MIT FRÜCHTEN

PRO PERSON

36,00 €

Menü 2 (4-Gänge)

1. GANG

SALAT

RUCOLA SALAT MIT
KIRSCHTOMATEN

2. GANG

VORSPEISE

MINISTRONE

3. GANG

HAUPTSPEISE

KALBSSCHNITZEL IN ZITRONEN-
SOÛSE MIT ZUCCHINI UND
ITALIENISCHE BUTTER-TAGLIOLINI

4. GANG

DESSERT

DESSERTVARIATION

PRO PERSON

36,00 €

Menü 3 (3-Gänge)

1. GANG

VORSPEISE

WALDPILZTERRINE MIT KRÄUTER-
SCHMAND UND KLEINEM
SALATBOUQUET

2. GANG

HAUPTSPEISE

ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK
KARTOFFELN MIT ROTWEIN-
SCHALOTTEN, TOMATE GRILLÉE
UND MACAIRE

3. GANG

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

PRO PERSON

38,00 €

Menü 4 (3-Gänge)

1. GANG

VORSPEISE

ITALIENISCHER VORSPEISEN-
TELLER MIT PARMASCHINKEN,
SALAMI, EINGELEGTEM ZIEGEN-
KÄSE, GEGRILLEM GEMÜSE
UND GEFÜLLTEN OLIVEN

2. GANG

HAUPTSPEISE

GLASIERTE LAMMKEULE
„TOSKANA“ MIT ROTWEINJUS,
KARTOFFELGRATIN UND
RATATOUILLE GEMÜSE

3. GANG

DESSERT

ZABAIONE

PRO PERSON

38,00 €

Menü 5 (4-Gänge)

1. GANG

VORSPEISE

VITELLO TONNATO ODER PAR-
MASCHINKEN MIT MELONE

2. GANG

SALAT

SALAT CAPRESE ODER RUCOLA
MIT KIRSCHTOMATEN

3. GANG

HAUPTSPEISE

SALTIMBOCCA MIT ROSMARIN-
KARTOFFELN ODER BRASATO
MIT PAPPARDELLE

4. GANG

DESSERT

TIRAMISU ODER PANNA COTTA

PRO PERSON

41,00 €

Menü 6 (4-Gänge)

1. GANG

SALAT

FELDSALAT MIT EI UND SPECK

2. GANG

SUPPE

FLÄDLESUPPE

3. GANG

HAUPTSPEISE

ROSTBRATEN MIT RÖSTZWIEBELN
UND SPÄTZLE

4. GANG

DESSERT

GEMISCHTES EIS MIT BEEREN

PRO PERSON

41,00 €

Menü 7 (4-Gänge)

1. GANG

SALAT

SALAT MIT RÄUCHERLACHS

2. GANG

SUPPE

KARTOFFELLAUCHSUPPE

3. GANG

HAUPTSPEISE

SCHWEINEFILET IN MORCHEL-
RAHMSOÛE MIT SPÄTZLE UND
BROKKOLI

4. GANG

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

PRO PERSON

41,00 €

Menü 8 (4-Gänge)

1. GANG

VORSPEISE

VITELLO TONNATO

2. GANG

SUPPE

KARTOFFELSUPPE MIT
PARMASCHINKEN

3. GANG

HAUPTSPEISE

SALTIMBOCCA À LA ROMANA

4. GANG

DESSERT

PANNA COTTA MIT BEEREN

PRO PERSON

41,00 €

Menü 9 (4-Gänge)

1. GANG

SALAT

SALAT MIT GERÄUCHERTER
ENTENBRUST

2. GANG

VORSPEISE

TOMATEN-CONSOMMÉ MIT
GEMÜSEJULIENNE

3. GANG

HAUPTSPEISE

ENTRECÔTE MIT HERZOGIN-
KARTOFFELN UND
KENIABÖHNCHEN

4. GANG

DESSERT

EISTELLER MIT FRÜCHTEN

PRO PERSON

43,00 €

Menü 10 (4-Gänge)

1. GANG

SALAT

FRISÉESALAT MIT GEBRATENEN
CHAMPIGNONS, PINIENKERNE
UND WALNUSSÖL

2. GANG

VORSPEISE

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

3. GANG

HAUPTSPEISE

FILETSTEAK MIT KARTOFFEL-
LAUCH-GRATIN UND
KRÄUTERBUTTER

4. GANG

DESSERT

TIRAMISU

PRO PERSON

43,00 €

Mitternacht-Snack

MITTERNACHTSSNACK JEWEILS 150,00 €

Vielfältige Käse- und Wurstplatte mit italienischem Weißbrot

MITTERNACHTSSNACK JEWEILS 135,00 €

Currywurst mit italienischem Weißbrot, Gulaschsuppe mit italienischem Weißbrot, Chili con- oder sin Carne mit italienischem Weißbrot



Fingerfood

HÄPPCHEN

Crostini mit Ratatouille-Salat und gebratenem Seeteufel / Crostini mit Culatello und marinierten Paprika / Melonenkugel mit Parma / Diverse Kartoffelspieße / Pizzette alla Casa / Ziegenkäse-Pralinen / Blätterteigröllchen
 Crißini mit Parma / Bruschetta / Frischkäse mit falschem Kaviar / Salatgurke mit Frischkäse und Minze / Rindfleischwürfel à la Tatar / Boursin mit Tomate und Tapenade / Tomate mit Avocado und Orange / Frühlingsrollen mit Dip / Fein geschnittener Wurstsalat / Ochsenmaulsalat / Geschmälzte Maultäschle / Steirischer Kartoffelsalat / Purée von dicken Bohnen mit Löwenzahn / Grüne Tomaten mit geschabtem Kalbsfleisch / Käsecreme mit Räucherlachs und Gurken / Salat vom Rinderfilet / Tortillachips mit Guacamole / Wachtelkeulchen mit Sesam und Honig auf Puy-Linsen / Minifrühlingsrollen / Kräuter-Hähnchen-Keulen / Allgäuer Käseknöpfe mit Zwiebeln / Roastbeefstreifen mit Remoulade / Bärlauchmaultäschle mit Kartoffelsalat / Feine Rindfleischsülze / Italienisches im Glas / Kleine Fleischküchle auf Kartoffelsalat / Tomaten mit Avocado und Orangen / Muffins mit verschiedenen Nudeln / Meeresfrüchtesalat / Farfalle im Glas mit kleinem Gemüse / Lammwürfel mit Meerrettichcreme und Minze / Gefüllte Lachsbällchen auf Rucola / Geräucherte Entenbrust auf Paprikacreme / Kokos-Curry-Süppchen mit Garnelen süß-sauer / Gemüse-Gazpacho / Lammhackbällchen mit Fetakäse und getrockneten Tomaten / lauwarmen Pulposalat mit Chili und Oliven

Preise je nach Zusammenstellung und Auswahl. Alle Preise sind gültig für das Jahr 2023 und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



Kaffee und Kuchen

Kuchen & Tortenbuffet | Mit vielseitiger Auswahl + Hochzeitstorte

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Es wird dafür eine Servicepauschale berechnet. Diese beinhaltet das Schneiden des Kuchens, das Bereitstellen (3,80 € p.P.), den Aufbau des Buffets sowie das Spülen von Tellern und Besteck.

Kaffee und Kuchen ist am Nachmittag für 8,50 € p.P. auf der Terrasse und dem Lokal.

Kaffee in Kannen serviert, Tee und Kakao, Schlagsahne, Zucker und Milch am Tisch.

Gerne können wir die Hochzeitstorte am Hochzeitstag für Sie kühl einlagern.

Die Anlieferung der eigenen Kuchen erfolgt nach Absprache.



Getränke

Gerne können Ihre Gäste aus unserer aktuellen Getränkekarte wählen. Die Berechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Verbrauch.

Ansonsten bieten wir Ihnen die Alternative eine Getränkepauschale mit uns zu vereinbaren. Eine zeitliche Begrenzung besteht nicht:

Sektempfang	8,00 € p.P.
Kinderpauschale von 3 - 11 Jahren	38,00 € p.P.
Getränkepauschale	48,00 € p.P.

Um den perfekten Wein für Ihre Gäste zu finden, laden wir Sie gerne zu einer Weinprobe ein die im Zusammenhang mit dem Probeessen stattfindet.

Checkliste

6 bis 12 Monate vor der Hochzeit:

- Termin festlegen (Kirche, Standesamt oder anderer Ort)
- Ort und Rahmen für die Trauung vorreservieren (Dekoration, Thema, Stil)
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen und Kontaktinformationen sammeln
- Restaurant oder Location für die Feier vorreservieren
- Groben Kostenplan aufstellen und Finanzierung regeln, Budget festlegen
- Trauzeugen auswählen und um ihre Bereitschaft fragen
- Tagesablauf für den Hochzeitstag grob festlegen, Zeitplan erstellen
- Band, DJ, Sänger und Musiker für die Zeremonie und die Feier buchen
- Einladungskarten an Gäste verschicken oder Save-the-Date-Karten senden

6 Monate vor der Hochzeit:

- Anmeldung im zuständigen Pfarramt oder Standesamt vornehmen, Termine fixieren
- Alle erforderlichen Unterlagen und Dokumente organisieren (Geburtsurkunden, Ehevorbereitungskurs, Angebote der Dienstleister)
- Tagesablauf für den Hochzeitstag im Detail planen
- Menü/Speisenfolge und Getränke mit dem Caterer oder der Location absprechen
- Probe eindecken und Probe Essen terminieren
- Zeremoniemeister (freie Redner/in) bestimmen und ihnen Aufgaben zuweisen
- Blumenkinder auswählen und fragen
- Hochzeitstorte bei der Location auswählen
- Hochzeitskutsche, Oldtimer oder Transportmittel reservieren
- Termin mit Fotografen/Videografen festlegen und Wünsche besprechen
- Hochzeitsreise buchen und Reiseunterlagen organisieren
- Pässe und Visa auf Gültigkeit überprüfen, falls die Hochzeitsreise ins Ausland geht
- Eventuelle Hochzeitsliste oder Wunschliste erstellen
- Brautkleid, Hochzeitsanzug und notwendige Accessoires auswählen und organisieren
- Über Ehevertrag oder sonstige rechtliche Regelungen nachdenken und ggf. Anwalt/Notar aufsuchen

4 Monate vor der Hochzeit:

- Die Gästezimmer und Restaurant über die endgültige Gästeanzahl informieren und reservieren
- Eheringe auswählen, gravieren lassen und sicher aufbewahren
- Termin mit Friseur und Kosmetikerin für den Hochzeitstag abklären
- Engste Verwandte über besondere Bekleidungsünsche informieren
- Drucksorten bestellen (Menü- und Tischkarten, Danksagungskarten)
- Polterabend planen und Termin festlegen

3 Monate vor der Hochzeit:

- Rahmenprogramm planen, z. B. Aperitif, Brautstehlen, Kaffee und Hochzeitstorte
- Programmheft für die kirchliche Feier vorbereiten
- Mit Fotografen den Ablauf des Hochzeitstags abstimmen
- Den gesamten Tagesablauf erneut überprüfen und gegebenenfalls anpassen

2 Monate vor der Hochzeit:

- Besondere Speisenwünsche (vegetarisch, vegan, Allergiker) nicht vergessen
- Tischeinteilung und Sitzordnung festlegen
- Floristen auswählen und Blumenschmuck für verschiedene Orte (Kirche, Location, Fahrzeuge) sowie den Brautstrauß aussuchen
- Mit dem Geistlichen den genauen Ablauf der kirchlichen Hochzeitsfeier festlegen und alle Beteiligten informieren
- Alle Reservierungen und Termine erneut überprüfen und bestätigen lassen
- Die Route von Wohnung/Hotel zur Standesamt/Kirche/Location abfahren und checken

1 Woche vor der Hochzeit:

- Hochzeitskleid und Anzug parat haben
- Geld für Helfer, Dienstleister etc. bereithalten
- Notfall-Kit packen: Ersatzstrumpfhose, Nähzeug, Sicherheitsnadeln, Ersatzhemd für den Bräutigam, Ringe und Papiere
- Den Hochzeitsmorgen planen, z. B. Bräutigam holt Brautstrauß ab
- Friseur und Kosmetikerin kommen ins Haus der Braut
- Blumendekoration zur Kirche/Location liefern lassen

3 bis 4 Wochen nach der Hochzeit:

- Fotos aussuchen und Abzüge bestellen
- Dankschreiben an die Gäste schreiben und verschicken
- Geschenke und Geschenkkarten verwalten und bedanken

JEDER TRAUM

verdient eine atemberaubende Kulisse

Ihre Hochzeit am Leinecksee

sorglos und Frei. Ihre Hochzeit am Leinecksee ermöglicht unvergessliche Momente, wo die Zeit stillzustehen scheint. Feiern Sie Ihre Liebe inmitten der Naturkulisse, die für Erinnerungen gemacht ist. Willkommen zu Ihrer Hochzeit, wo Liebe und Natur verschmelzen.

Das ganze Team vom [Seehof am Leinecksee](#) freut sich auf sie!





Das sind Wir





Wir sind für Sie da

Als erfahrener und zuverlässiger Partner sorgen wir dafür, dass Ihre Hochzeit unvergesslich bleibt. Zögern Sie nicht länger und vertrauen Sie auf unsere Erfahrung. Kontaktieren Sie uns!

Poppenholz 1, 73553 Alfdorf, +49 7172 32727
info@seehofleineck.de

 [Facebook.com/seehofleineck](https://www.facebook.com/seehofleineck)

 [Instagram.com/seehofleineck](https://www.instagram.com/seehofleineck)

