

# Hochzeitsmappe 2017/2018 Burg Crass



**BURG CRASS**  
Eltville

# Ihr Hochzeitstag

Zeitplan	Seite 3	Mitternachtssnack	Seite 18
Ihre Hochzeit	Seite 4	Getränkeauswahl	Seite 19
Ihre freie Trauung	Seite 6	Räumlichkeiten	Seite 20
Empfang	Seite 7	Sonstiges	Seite 21
Fingerfood	Seite 9	Hotelzimmer	Seite 22
Hochzeitstorte	Seite 11	Grobkostenaufstellung	Seite 23
Hochzeitsmenü	Seite 12	Kontaktdaten	Seite 24
Kinderspeisekarte	Seite 17		

# Zeitplan

- 14:00** Eintreffen der Hochzeitsgäste/ Beginn Trauung
- 15:00** Sektempfang & Anschneiden der Hochzeitstorte auf der Burgwiese
- 18:00** Platznehmen im Restaurant
- 18:30** Beginn des Menü
- 21:30** Ende des Menü & Beginn Party
- 24:00** Mitternachtssnack
- Open end** Ende der Veranstaltung

# Ihre Hochzeit

Ihre Hochzeitsfeier beginnt mit einer freien Trauung auf unserer wunderschönen Burgwiese mit Blick auf den Rhein.

Nach dem Sektempfang eröffnen Sie gemeinsam das Kaffee- und Kuchenbuffet, indem Sie die Hochzeitstorte anschneiden.



Nach der Trauung servieren wir Ihnen und Ihren Gästen einen eisgekühlten Sekt und reichen dazu erste kleine Köstlichkeiten.

Als Schlecht-Wetter-Alternative für den Empfang, richten wir Ihnen unsere Remisen her.

**BURG CRASS**  
Eltille

# Ihre Hochzeit



Im Anschluss an den Hochzeitsempfang nehmen Sie und Ihre Gäste an den festlich gedeckten Tafeln im Restaurant Platz, wo wir Ihnen Ihr ausgewähltes Hochzeitsmenü mit korrespondierenden Weinen servieren.

Alternativ zum Menü bieten wir auch Buffet an.

Nach dem Menü startet die Party. Hierfür bauen wir Ihnen entweder einen Teil im Restaurant um oder richten Ihnen den Gewölbekeller zur perfekten Tanzlocation her.

In den meisten Fällen kann der DJ am Vormittag aufbauen, wenn es die Situation zulässt auch schon am Vortag.

Gerne vermitteln wir Ihnen einen DJ.

An diesen sind Sie nicht gebunden. Sie können also auch gerne Ihren eigenen DJ beauftragen.

# Ihre freie Trauung



Trauung auf der Burgwiese



Trauung in den Remisen

Gesamtkosten freie Trauung  
1.390,00 €

Dekoration ist in unserem Angebot nicht enthalten, hier empfehlen wir Ihnen die Bestellung über den ausgewählten Floristen zu tätigen.

**BURG CRASS**  
Eltille

# Ihr Empfang

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste auf unserer wunderschönen **Burgwiese**.

Diese wird Ihnen bei exklusiver Buchung des Restaurants kostenlos zur Verfügung gestellt.



Für die Bestückung der Wiese berechnen wir Setupgebühren. Diese inkludieren alle Kosten für die Bereitstellung, Herrichtung und Reinigung.

Wählen Sie aus zwei Varianten:

## **Variante I:**

Sonnenschirme

5 Stehtische inkl. Hussen

5 rote Sitzsäcke

2 Biertisch-Garnituren inkl. Hussen

oder Loungegarnitur

**400,00 €**

## **Variante II:**

Sonnenschirme

8 Stehtische inkl. Hussen

5 rote Sitzsäcke

4 Biertisch-Garnituren inkl. Hussen

**550,00 €**

**BURG CRASS**  
Eltville

# Ihr Empfang

Die Getränke zum Empfang werden nach effektivem Verbrauch berechnet.  
Gerne erweitern wir Ihr Getränkeangebot nach Ihren Wünschen.



## Getränkeangebot

Schloss VAUX Cuvée brut	0,75 l	37,00€
Schloss VAUX Rosé brut	0,75 l	39,00€
Schloss Vaux Träublein	0,75 l	28,00€
Aperol Spritz	0,2 l	8,50€
Hugo	0,2 l	8,50€
Rhabarberschorle	0,33 l	3,90€
König Pilsner	0,3 l	3,50€
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50€
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 l	6,90€
Orangensaft	1 l	15,00€

*Preisänderungen für das Jahr 2018 behalten wir uns vor*

**BURG CRASS**  
Eltille

# Fingerfood

- Kleine Roulade vom Rind klassisch gefüllt, auf Spätburgunderjus
- Mini Frühlingsrollen vegetarisch gefüllt mit Sweet Chili
- Hähnchenfilet Tandoori auf Auberginencreme
- Mediterranes Lamm Röllchen mit Fenchel und Datteln auf Tomatenconfit
- Pikante Chicken Yakitorie Spieße mit Soja und Ananas
- Mini Tarte mit Spinat und Feta gefüllt
- Shrimps in Reismudelpanade auf Ananas-Curry Dip
- Spieß von Hähncheninnenfilet an Paprika Chutney
- Mini Quiche Lorraine mit Schmand, Zwiebeln und Speck



3 Stück **8,50 €**

# Fingerfood

- Kleine Kartoffeln mit Frankfurter Grüner Sauce gefüllt
- Schweinerolle mit Ananassauerkraut und feinem Bratensaft
- Feiner Räucherlachs im Kräutercrêpes gerollt mit Limonenschmand und Dill
- Spieß von Kirschtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Grissinistange mit Parmaschinken umwickelt
- Focaccia verschieden belegt mit Pestoschmand, Mailändersalami und Pecorino mit Balsamico Feige
- Tartar vom Räucheratjes auf Pumpernickel
- Burg Crass Bratwurst mit Estragonsenf und Kartoffelsalat
- Bunt belegte Bauernbrote mit Kräuterquark und Radieschen, Kartenschinken mit frischem Kren, Brie mit Feigensenf



3 Stück **8,50 €**

*Preisänderungen für das Jahr 2018 behalten wir uns vor!*

**BURG CRASS**  
Eltille

# Hochzeitstorte



Gerne können Sie diese Hochzeitstorte in **Herzform** über uns beziehen.  
Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit.

Für selbst mitgebrachte Torten berechnen wir einen Gedeckpreis von **2,50 €** pro Person.

Bei einer Torte für ca. 80 Personen berechnen wir je nach Dekoration und Füllung ca. **520,00 €**.

# Hochzeitsmenü

## Menü I

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Rose vom hausgebeizten Fjordlachs  
mit Pumpernickelerde und Senfdillsauce

Maispoulardenbrust  
gefüllt mit Frankfurter Kräutern mit glasiertem  
Marktgemüse und Kirschtomaten-Risotto

Variation von dunkler Schokolade

3-Gang 46,00 €

## Menü II

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Kalbsrücken rosa gebraten  
auf Grüner Soße mit Rucola-Friséesalat und  
frittierten Kapern

Dorade Royale auf Safran Risotto  
mit confierten Tomaten und grünem Spargel

Pistazien-Törtchen  
mit weißem Kaffeeeis

3-Gang 47,00 €

**BURG CRASS**  
Eltille

# Hochzeitsmenü

## Menü III

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Duett von der Wisperforelle  
mit Gurkencarpaccio und Radieschen-Kresse-Salat

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit getrüffelter Selleriecrème und glasierten  
Fingermöhren

Mousse von dunkler Schokolade  
mit Biskuit und Ananas

3-Gang 48,00 €

## Menü IV

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Eltviller Tafelspitzsülze in Texturen  
*marinierter Tafelspitz, goldenes Gelee-Mousse von  
Grüner Sauce, gekochtes Wachtelei und Gemüsestroh*

Rheingauer Rieslingcrèmesuppe  
mit Brotcroûtons und Speckschaum

Zanderfilet auf Champagnerrahmkraut  
Und Kartoffel-Blutwurstgröstl

Erbacher Apfelkuchlein  
mit Vanilleeis und Trestersabayone

4-Gang 53,00 €

**BURG CRASS**  
Eltille

# Hochzeitsmenü

## Menü V

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Garnelen-Zitronengrasspieß  
auf Paprika-Tomatenrelish mit mariniertem  
Spinatsalat im körnigen Senfdressing

Karotten-Crème-Suppe  
mit Kokosnussmilch und rotem Thaicurry

Gebratenes Kalbsrückensteak  
unter der weißen Zwiebelkruste mit  
Rosmarinkartoffeln und Keniabohnen

Kaffee in drei Texturen  
mit Quittenkompott und süßem Milchschaum

4-Gang 61,00 €

## Menü VI

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Tatar von hausgebeiztem Saibling  
mit Kartoffelrösti und Babyleaf-Salat

Strauchtomatenessenz  
mit Basilikumöl und Parmesanravioli

In Olivenöl confierter Fjordlachs  
auf Champagner-Perlgrauen-Risotto

Rotwein-Butter-Eis mit Himbeer-Knusper

Rinderfilet unter der Kräutersenfkruste  
auf knusprigem Kartoffelpüree und grünem Spargel

Variation von Orange und Schokolade

6-Gang 84,00 €

**BURG CRASS**  
Eltville

# Hochzeitsmenü

## Menü VII

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Hummer und Melone mit Wildkräutern und Vanilleöl

Bouillaibaisse à la Chef mit Sauce Rouille

Brust und Keule von der Wachtel mit Erbsen-Risotto,  
Fingermöhren und gehobelten Champignons

Yuzo Zitronensorbet mit Limoncello

Osso Bucco vom Seeteufel mit Linguine,  
Romanescoröschen und Pimentosauce

Salat von exotischen Früchten mit Minzpesto,  
Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel,  
Mangomousse mit Kokoscreme

6-Gang 98,00 €



**BURG CRASS**  
Eltville

# Hochzeitsmenü



Eine einheitliche Menüwahl wird vorausgesetzt, wobei auf Vegetarier und Allergiker selbstverständlich gesondert eingegangen wird.

Die genaue Personenzahl muss bis **5 Werktage** vor Ihrer Hochzeit kommuniziert werden.

Da diese Personenzahl Grundlage für alle Speisevorbereitungen ist, können spätere Änderungen leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Kinder, für die ein mehrgängiges Menü nicht attraktiv ist, können selbstverständlich aus unserer Kinderspeisekarte wählen.

*-Preisänderungen für das Jahr 2018 behalten wir uns vor!*

**BURG CRASS**  
Eltille

# Für die Kleinen

## Kinderspeisekarte

Schnitzel mit Pommes, Ketchup und Majo

7,50 €

Nudel mit Sahnesauce, kleinen Kirschtomaten und  
Käse

6,00 €

Nürnberger Würstchen mit Bratkartoffeln und  
Karottensalat

7,00 €

Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat

7,50 €

Bunter Kindereisbecher

3,50 €

**BURG CRASS**  
Eltille

# Mitternachtssnack

## Vorschlag I 7,50 € pro Person

Klassische Currywurst mit zweierlei Saucen:  
Madras (mild) und rotem Jaipur (scharf) dazu  
Partyschrippen

## Vorschlag III 9,50 € pro Person

Mini Burger  
live zubereitet, mit verschiedenen Belägen

## Vorschlag V 11,00 € pro Person

Internationale Käseauswahl  
mit Weintrauben, Feigensenf und dreierlei  
Steinofenbaguette

## Vorschlag II 8,00 € pro Person

Rheingauer Tapas - 3 Stück  
Verschiedene Auswahlmöglichkeiten

## Vorschlag IV 10,00 € pro Person

Fish'n'Chips  
Zanderknusper, Steak Fries, Sauce Tatar

# Getränkeauswahl

Unsere Getränkepreise entnehmen Sie bitte der beigefügten Getränkekarte. Diese finden Sie auch auf unserer Internetseite [www.burgcrass.de](http://www.burgcrass.de).

Alle Getränke werden flaschenweise und nach effektivem Verbrauch berechnet.

*Preisänderungen für das Jahr 2018 behalten wir uns vor!*



**BURG CRASS**  
Eltille

# Räumlichkeiten

## Burgwiese & Remisen

Für Ihre Feier ist der Empfang auf der Burgwiese geplant. Bei schlechtem Wetter verlegen wir diesen in die Remisen. Für die Nutzung der Remisen und des Kreuzgangs (beide Räume) wird eine Raumbereitstellungsgebühr in Höhe von **500,00 €** berechnet. Da wir Ihnen die Remise für Ihre Veranstaltung geblockt halten, werden die Bereitstellungskosten in jedem Fall fällig.

## Restaurant exklusiv

Das Dinner und die anschließende Feier werden im Restaurant ausgerichtet.

Für die Bereitstellung und das Herrichten (Aufbau, Eindecken etc.) der Räumlichkeiten, das Personal bis 23.00 Uhr, sowie die Endreinigung berechnen wir je nach Veranstaltungsgröße und Aufwand eine Gebühr zwischen **2.600,00 €** und **3.500,00 €**.

## Gewölbekeller – Partyraum

Optional können Sie unseren Gewölbekeller als Partyraum dazu buchen. Hierfür wird eine Raumbereitstellungsgebühr von **550,00 €** berechnet.

# Sonstiges

## Servicepersonal

Ab 23:00 Uhr werden Verlängerungsstunden für unser Servicepersonal mit 31,00 € pro Stunde und Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

Die Abrechnung erfolgt nach effektiv geleisteten Stunden inklusive der benötigten Aufräumarbeiten.

Selbstverständlich wird unser Servicepersonal der Gästeanzahl angepasst.

## Menükarten & Tischkarten

Menü & Tischkärtchen können Sie selbst gestalten und mitbringen.

Alternativ gestalten wir Ihnen auch Menükarten für 3,50 €/Stück.

## Hochzeits-Zusatzpaket

Gerne bieten wir Ihnen unser Hochzeits-Zusatzpaket an. Von der Dekoration, Musik, Hochzeitsfotograf bis hin zu unseren kreativen Hochzeits-Ideen, stellen wir gerne zuverlässige und qualitativ hochwertige Kontakte her.

# Hotelzimmer

6 Doppelzimmer, 1 Einzelzimmer und 1 Suite stehen Ihnen auf Burg Crass zur Verfügung.

An die Abnahme der Zimmer sind Sie gebunden.  
Die Zimmervergabe läuft über Sie als Brautpaar.  
Unsere Check-in Zeiten sind ab 14:00 Uhr und Check-out bis 10:00 Uhr.



Ihr Frühstück planen wir am Sonntag im Sektsalon. Im Vorraum des Sektsalons bauen wir Ihnen ein Frühstücksbuffet auf. Für externe Frühstücksgäste berechnen wir 19,00 € pro Person. Sollten Sie mehr als die im hauseigenen Hotel verfügbaren Zimmer benötigen, fragen wir diese gerne in unseren Partnerhotels an.

Diese sind nur 5-Gehminuten von der Burg Crass entfernt.

Weingut Kögler  
Das Spritzenhaus  
Eltvinum

Tel.: 06123 - 24 37  
Tel.: 06123 - 70 37 49 0  
Tel.: 06123 - 601780

**BURG CRASS**  
Eltville

# Grobkostenaufstellung

Leistungen Speisen und Getränke	Einzelpreis	Anzahl	Gesamtpreis
Fingerfood <i>(bei 3 Teilen pro Person)</i>	8,50 €	80x	680,00 €
Menü <i>(je nach Auswahl)</i>	52,00 €	80x	4.160,00 €
Hochzeitstorte für 80 Personen	520,00 €	01x	520,00 €
Mitternachtssnack <i>(je nach Auswahl)</i>	8,50 €	40x	340,00 €
Getränke bis 04:00 Uhr <i>(Schätzwert)</i>	45,00 €	80x	3.600,00 €
<b>Zwischensumme</b>			<b>9.300,00 €</b>
<b>Sonstige Leistungen</b>			
Freie Trauung auf der Burgwiese	1.390,00 €	01x	1.390,00 €
Set-up Burgwiese <i>(je nach Auswahl)</i>	400,00 €	01x	400,00 €
Raubereitstellung Restaurant, Personal bis 23:00 Uhr, Endreinigung	3.000,00 €	01x	3.000,00 €
Servicepersonal nach 23:00 Uhr / 31,00 € je Mitarbeiter	31,00 €	21x	ca. 651,00 €
Raubereitstellung Remisen I & II	500,00 €	01x	500,00 €
Gewölbekeller	550,00 €	01x	Optional
Sonstige Leistungen <i>(Musik, Fotograf, Dekoration)</i>			Separate Abrechnung
<b>Zwischensumme</b>			<b>5.941,00 €</b>
<b>Übernachtung</b>			
Einzelzimmer	110,00 €	01x	Separate Abrechnung
Doppelzimmer	140,00 €	06x	Separate Abrechnung
Suite	160,00 €	01x	Separate Abrechnung
<b>Zwischensumme</b>			
<b>Gesamt</b>			<b>15.241,00 €</b>

# Kontakt Daten

Wir hoffen, dass Sie einen ersten Eindruck über unsere Leistungen und Konditionen erhalten konnten.

Bei Fragen melden Sie sich bitte jederzeit telefonisch oder per E-Mail bei uns.



Ihre Anfrage richten Sie bitte an:

**Christin Nicolai**  
Leitung Verkauf

Burg Crass GmbH

Freygäßchen 1  
65343 Eltville am Rhein  
Tel.: 06123 – 97 511 22  
Fax: 06123 – 97 511 21  
email: [nicolai@burgcrass.de](mailto:nicolai@burgcrass.de)  
[www.burgcrass.de](http://www.burgcrass.de)

**BURG CRASS**  
Eltville