

Hochzeiten und Familienfeiern zu organisieren, durchzuführen, das ist eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses. Die individuelle Zusammenstellung Ihrer Wünsche und das Einbringen unserer Erfahrung und Kreativität ist eine unheimlich schöne Herausforderung, der wir uns jedes Mal wieder mit sehr viel Liebe und Freude stellen. Wir möchten Ihnen mit diesen Seiten die Auswahl ein bisschen erleichtern und Ihnen schon mal einen kleinen Eindruck geben, was Sie bei uns alles bekommen können.

Unsere Location bietet mit den verschiedenen Räumen und Deko Elementen, den alten Kastanien und dem vielen Grün ringsum nicht nur im Frühjahr und in den Sommermonaten das besondere Flair, sondern bietet auch die idealsten Bedingungen für eine romantische Herbsthochzeit oder Winterhochzeit, ob eine rustikale Hochzeit mit Boho-Flair, Vintage -look oder gediegen und elegant.

## **Herbst-Hochzeiten liegen im Trend!**

Kein Wunder, schließlich wohnt der herbstlichen Zeremonie ein ganz besonderer Zauber inne.

Die Monate Mai bis September gelten als Hochsaison für Hochzeiten. Doch immer mehr Brautpaare entdecken den Herbst für sich. Besonders der goldene Oktober bietet mit seinen leuchtenden Farben eine magische Kulisse für eine verträumte Herbst-Hochzeit.

Heiraten im Herbst ist nicht nur romantisch, sondern hat auch einen entscheidenden Vorteil: Während in den Sommermonaten ein wahrer Kampf um Standesamt, Locations, Hochzeitsfotografen und Tortenbäcker brennt, ist es im Oktober deutlich ruhiger.

## **Winterhochzeit Romantik pur**

Der Winter zählt nicht von ungefähr zur romantischsten aller Jahreszeiten. Der Schnee hüllt die Landschaft in eine glitzernde Decke, Häuser und Straßen sind mit strahlenden Lichterketten geschmückt und im Kamin prasselt ein wärmendes Feuer vor sich hin. Es ist die Zeit, in der wir es uns gemütlich machen.

Kerzenschein sorgt auch drinnen für eine romantische Atmosphäre. Gerade der Gegensatz zwischen der winterlichen Kälte draußen und der kuscheligen Wärme drinnen sorgt für einen spannenden Kontrast. Grundsätzlich kann es auch bei der Deko ruhig ein wenig mehr sein, denn das finden wir dann besonders heimelig. Wie wärs mit selbstgemachten Dekorationselementen aus Eis, um den Außenbereich passend in Szene zu setzen? Auch die besonderen Düfte, beispielsweise von gebrannten Maronen oder Bratäpfeln als Snack oder Nachttisch tragen zur perfekten romantischen Stimmung bei.

Im Winter rücken wir alle gerne ein wenig mehr zusammen. Gerade zu dieser Jahreszeit ist die Gesellschaft mit Freunden oder Familie besonders harmonisch. Rund um Weihnachten sind viele etwas besinnlicher gestimmt und einfach etwas mehr auf „Kuschelkurs“ als sonst.

Wenn die dunklen Stunden aufs Gemüt drücken, gleichen wir dies mit gemütlichem Kerzenschein und geselligem Beisammensein einfach aus. Was eignet sich besser als eine Hochzeitsfeier, um dann seine Liebsten in schöner Atmosphäre um sich zu haben.

## Hochzeitsmodule Landhotel „Zum grünen Baum“

Für eine Buchung Ihrer Hochzeit bekommen Sie immer unser gesamtes Areal zur Alleinnutzung. Wichtig ist es, dass Sie so zeitig wie möglich Ihr Hotelzimmerkontingent verbindlich buchen, da wir an Buchungsportalen angeschlossen sind und für die komplette Zimmernutzung nicht kurzfristig garantieren können. Sie haben bei uns die Möglichkeit Ihre gesamte Hochzeit über unsere Module zu buchen und haben somit einen Festpreis. Wünschen Sie Leistungen die über den Modulen hinausgehen oder nicht als Modul gebucht sind, werden diese separat berechnet.

Unsere Module können Sie ab 30 Pers. buchen.

Ein Modulwechsel oder Stornierung ist nur 1 Woche vor Veranstaltungstermin möglich.

Buchen Sie alle Module die mit\*gekennzeichnet sind, erhalten Sie von uns das Hochzeitszimmer für Ihre Hochzeitsnacht mit einer Flasche Sekt und Obstkorb gratis obendrauf.

Selbstverständlich können Sie Ihre Hochzeit auch komplett individuell zusammenstellen, Ihre gewünschten Leistungen werden dann von uns genau nach Verbrauch abgerechnet.

Für die gesamte Nutzung des Areals Landhotel "Zum grünen Baum" berechnen wir Ihnen keine Raum- und Nutzungskosten. Ab 2.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 8,- € pro Stunde pro Pers (Anzahl der gesamt gebuchten Gäste).

### **Modul Bowlewagen\***

(kleiner Leiterwagen der an verschiedenen Stellen im gesamten Areal platziert werden kann, z. Bsp. Innenhof, Sommergarten oder bei schlechtem Wetter auch im Haus)

Waldmeisterbowle, Mandarinen-Pfirsichbowle mit Alkohol und Erdbeer-Melonenbowle mit Minze alkoholfrei je Bowlegefäß 4 Liter.

Der Wagen ist mit ausreichend Gläsern, Löffel und Bowlespießer bestückt.

Komplettpreis: 250,- €

Auf Wunsch können die Bowlegefäße den ganzen Abend nach Berechnung aufgefüllt werden.

\*\*\*

### **Modul Begrüßung\***

Sie werden vor unserem Rundbogentor erwartet, dort steht für Sie ein Sägebock mit Holz und Säge bereit, danach werden Sie traditionell mit Brot Salz und Wasser empfangen.

Im Innenhof empfangen wir Sie mit Rotkäppchen Sekt oder wahlweise Orangensaft.

(pro Pers. 1 Glas.)

Auf einem rustikal dekoriertem Leiterwagen stehen kleine Häppchen (pro Pers. 2 Stück) für Sie bereit.

Komplettpreis: pro Pers. 8,- €

Zusatzoption: weiße Tauben mit Schornsteinfeger siehe Tauben Modul

\*\*\*

## **Modul Kaffeetafel rustikal-edel unter Kastanien\***

Genießen Sie eine traditionelle rustikale Landhochzeits-Kaffeetafel im Freien. Unsere über 100 Jahre alten Kastanienbäume bieten dazu das einmalige Ambiente mit einem natürlichen Blätterdach. Auf einem alten Leiterwagen servieren wir auf rustikalen Holzbrettern hausgemachte Landfrauenkuchen (Zwetschenkuchen mit Butterstreusel, Apfelkuchen, Heidelbeerkuchen mit Sahne).

Stuhlhussen, Tischdecken

Servietten

Deko, Blumen

grüner Tee, schwarzer Tee, Kräutertee

Filterkaffee, Kakao

hausgemachte Limonaden: Himbeerlimonade, Holunderlimonade, Waldmeisterlimonade,

Wasser mit Zitrone

Zeitraum: 15.00 Uhr – 17.00 Uhr

Komplettpreis: mit Stühlen und Tischen pro Pers. 25\*, - €

Komplettpreis: mit Bierbänken und Biertischen pro Pers. 18,- €

Als Schlechtwettervariante können Sie jederzeit in das Restaurant-Arrangement wechseln, das würden wir nur bei Inanspruchnahme berechnen pro Pers. 5,- €.

\*\*\*

## **Modul Kaffeetafel rustikal-edel im Innenhof**

Genießen Sie eine traditionelle rustikale Landhochzeits-Kaffeetafel im Freien. Unser abgeschlossener mit Kopfsteinpflaster rustikaler Innenhof bieten mit seinem Ambiente die ideale Voraussetzung für eine Landhochzeit. Durch die längliche Anordnung des Innenhofes ist es möglich eine Tafel bis zu 70 Pers. in der Länge zustellen, dies macht diese Kaffeetafel einzigartig. Das rustikale Kuchenbuffet kann in der Scheune aufgebaut werden.

Auf einem alten Leiterwagen servieren wir auf rustikalen Holzbrettern hausgemachten Landfrauenkuchen (Zwetschenkuchen mit Butterstreusel, Apfelkuchen, Heidelbeerkuchen mit Sahne).

Stuhlhussen, Tischdecken

Servietten

Deko, Blumen

grüner Tee, schwarzer Tee, Kräutertee

Filterkaffee, Kakao

hausgemachte Limonaden: Himbeerlimonade, Holunderlimonade, Waldmeisterlimonade,

Wasser mit Zitrone

Zeitraum: 15.00 Uhr – 17.00 Uhr

Komplettpreis: pro Pers. 25,- €

Als Schlechtwettervariante können Sie jederzeit in das Restaurant-Arrangement wechseln, das würden wir nur bei Inanspruchnahme berechnen pro Pers. 5, €

\*\*\*

### **Modul Kaffeetafel rustikal im Restaurant**

Genießen Sie eine traditionelle rustikale Landhochzeits-Kaffeetafel in unserem urigen Restaurant. Auf einem alten Leiterwagen servieren wir auf rustikalen Holzbrettern hausgemachten Landfrauenkuchen (Zwetschenkuchen mit Butterstreusel, Apfelkuchen, Heidelbeerkuchen mit Sahne).

Ohne Stuhlhussen mit rustikalen Tischdecken

Servietten, Teelichter

Deko, Blumen

grüner Tee, schwarzer Tee, Kräutertee

Filterkaffee, Kakao

hausgemachte Limonaden: Himbeerlimonade, Holunderlimonade, Waldmeisterlimonade,

Wasser mit Zitrone

Zeitraum: 17.00 Uhr – 17.00 Uhr

Komplettpreis: pro Pers. 17,- €

\*\*\*

### **Modul Kaffeetafel im Saal**

Bei diesem Arrangement können Sie nicht das Tischarrangement für Abendveranstaltung buchen, da das Umdecken in diesem Zeitraum nicht möglich ist.

Wir servieren verschiedenen hausgebackenen Kuchen (Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Fruchtkuchen), der auf Platten auf der Kaffeetafel eingesetzt wird.

Stuhlhussen, Tischdecken

Servietten, Kerzen

grüner Tee, schwarzer Tee, Kräutertee

Filterkaffee, Kakao

hausgemachte Limonaden: Himbeerlimonade, Holunderlimonade, Waldmeisterlimonade,

Wasser mit Zitrone

Komplettpreis: pro Pers. 25,- €

\*\*\*

### **Modul Tischarrangement für Abendveranstaltung\***

Stuhlhussen

Servietten und Kerzen

Tischdecken

Plattteller, Gläser, Besteck

alles in Weiß

Komplettpreis: pro Pers. 25,- €

\*\*\*

### **Modul Tischgetränke\***

Wein 2x rot /2x weiß/1x Rosé

Bier (Sternquell), Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Apfelsaft, Orangensaft,  
Wasser, Kaffee normal, Sekt

Zeitraum: 17.00 Uhr – 02.00 Uhr

Kinderfestpreis:

0 bis 6 Jahre kostenfrei, ab 7 bis 12 Jahre nur 50 % vom, ab 13 bis 15 Jahre nur 70 %

ab 16 Jahre voller Preis

Komplettpreis: pro Pers. 35,- €

\*\*\*

### **Modul Bararrangement\***

Mixgetränke, Cocktails, Spirituosen, Kaffeespezialitäten

Aperol spritz, HUGO, Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Mojito

Adler Tropfen, Ramazotti, Baileys, Jägermeister, Beerenmadl, Obstler, Grappa

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Chai pur

Zeitraum: 21.00 Uhr – 02.00 Uhr

Kinder bis 16 Jahren werden komplett rausgerechnet.

Komplettpreis pro Pers. 35,- €

\*\*\*

### **Modul Hochzeitsbüffet\*-Arrangement**

Büffet (A        25,- €

Büffet (B        35,- €

Büffet (C        45,- €

Kinderfestpreis:

0 bis 6 Jahre kostenfrei, ab 7 bis 12 Jahre nur 50 % vom, ab 13 bis 15 Jahre nur 70 %

ab 16 Jahre voller Preis

Zeitraum: 19.00 Uhr – 21.00 Uhr

\*\*\*

### **Modul Mitternachtsimbiss\***

Speckfett mit sauer Gurke, Zwiebeln und frischen Gartenkräutern dazu frisches Bauernbrot

Gulaschsuppe mit frisch gebackenen Wurzelbrot

**Komplettpreis pro Pers. 6,- €**

Zeitraum: 23.30 Uhr – 02.00 Uhr

\*\*\*

### **Modul Hochzeits-Eisbombe\***

Immer wieder ein kulinarisches Highlight ist zur späten Stunde eine Abkühlung in Form einer Hochzeits-Eisbombe. Auf einen mit weiß eingekleideten Wagen wird eine Eistorte, die sich auf einen mit Rosen gefüllten Eissockel befindet, in den Veranstaltungssaal gefahren mit Fontänen sprühend wird Sie dann vom Brautpaar angeschnitten.

Eine hausgemachte Eistorte auf einem Eissockel mit Schwänen, viele exotischen Früchte, Fruchtsoßen, Vanille und Schokosoße sowie frisch geschlagener Sahne

Zeitraum: 23.00 Uhr – 24.00 Uhr

Komplettpreis pro Pers. 8,- €

\*\*\*

### **Modul Freie Trauung\***

Die freie Trauung wird immer beliebter. Vielen Paaren reicht eine standesamtliche Trauung nicht, weil sie ihnen nicht romantisch genug ist. Einige haben zudem nicht die Möglichkeit kirchlich zu heiraten oder wünschen sich einen persönlichen, unkonventionellen Rahmen für ihre Eheschließung. Eine standesamtliche Trauung ersetzt eine freie Zeremonie jedoch nicht und wird in der Regel ergänzend vorgenommen. Eine zivilrechtliche Anerkennung der Ehe ist nur durch eine standesamtliche Trauung möglich.

Wir bieten dafür zwei wunderschöne Plätze an.

In unserem Garten unterhalb des Landhotels umrahmt von vielen Bäumen oder am alten Barockeckturm ebenfalls direkt am Landhotel.

Freie Theologien oder Zeremonienleiter haben sich auf individuelle Trauungen spezialisiert und arbeiten von den Kirchen unabhängig. Wer einen freien Theologen sucht, findet vor allem im Internet Kontaktdaten. Freie Theologen arbeiten in der Regel als selbstständige Dienstleister für ein Honorar. Die Kosten sind sehr individuell und richten sich nach dem Aufwand für den Rahmen der Zeremonie. Brautpaare sollten mit Kosten ab ca. 500 Euro rechnen. Vor der Trauung sind mindestens zwei Gespräche mit dem Hochzeitsredner sinnvoll, um den Ablauf nach den Wünschen des Brautpaares individuell festzulegen.

Bierbänke mit weißen Hussen sowie Deko

Komplettpreis pro Pers. 5,-

\*\*\*

### **Modul Knabbergeback\***

Knabbergeback darf auf keiner Feier fehlen und macht eine richtige Partyatmosphäre erst so richtig rund. Mit diesem Modul sind Sie in Sachen knabbern für zwischendurch auf der richtigen Seite. Ab 21.00 Uhr stellen wir Ihnen lecker gestaltete Knabbergebackteller auf Ihre Hochzeitstafel und füllen bis 2.00 Uhr auf.

Zeitraum: 21.00 Uhr – 02.00 Uhr

Komplettpreis pro Pers. 2,- €

\*\*\*

### **Modul Hochzeitsfotoshooting**

Halten Sie den schönsten Tag Ihres Lebens fest mit einem professionellen Hochzeitsfotografen der Ihre Hochzeit individuell begleitet und für Sie unvergessene Fotos bzw. Fotoarbeiten anfertigt.

Trauung und Brautpaarfotoshooting mit Foto CD Gesamtpreis: 500,- €

Gesamter Hochzeitstag vom Frisör bis Ende Ihrer

Feier mit Foto CD Gesamtpreis: 1600,- €

\*\*\*

### **Modul Hochzeitstauben**

Zwei Täubchen die sich küssen, vielleicht auf Ihrer Hochzeit.

Die Überraschung fürs Brautpaar und ihre Gäste. Weiße Hochzeitstauben als Symbol des Glücks.

Gesamtpreis: 180,- €

## **Hochzeitsbüffet Variante (A** 25,- € pro Pers.

Brotkorb mit hausgebackenen Bauernbrot verschiedene Baguettes und Ciabatta mit Salz und Kräuterbutter

Antipasti aus eingelegten Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons

geräucherter Lachs

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Schweinebraten, kalt aufgeschnitten mit vogtländischer Remouladensauce

Tomaten mit Mozzarella in Balsamico Vinaigrette

Vogtländische Hochzeitssuppe mit frischen Hofkräutern und Gänseleberklößchen

frischer Gurkensalat

gemischte Rohkostsalate

verschiedene Blattsalate der Saison

Cocktaildressing, Italienisches Dressing

Zander- und Lachsfilet in Dillsoße auf Zucchini-Paprikagemüse und Kräuterreis

hausgemachte Ravioli Kräutersahnesoße mit Pilzfüllung (vegetarisch)

Schweinefilet kurzgebraten mit Speck-Zwiebel-Champignons auf

knackigen Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln

Putenragout in knackigem mediterranen Gemüse mit Röstiecken

Schweinekrustenbraten in Plauener Schwarzbiersoße mit vogtländischen

Sauerkraut und kleinen Klößen

Mouse á Chocolate

Früchteplatte

hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße

Käse vom Brett mit Nüssen und Trauben



## **Hochzeitsbuffet Variante (B)** 35,- € pro Pers.

Brotkorb mit hausgebackenen Bauernbrot verschiedene Baguettes und Ciabatta mit Salz und Kräuterbutter

gefüllte Kaviareier mit deutschen Kaviar und Forellenkaviar  
Bruschetta auf gerösteten Ciabatta mit Rucola und Parmesan  
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikum  
Schinkenröllchen mit Stangenspargel

Vogtländische Hochzeitssuppe mit frischen Hofkräutern und Gänseleberklößchen

griechischer Hirtensalat  
frischer Gurkensalat  
verschiedene Blattsalate der Saison Cocktaildressing  
Italienisches Dressing

Lachsfilet Saltimbocca mit Salbei und Schinken auf Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln  
Mini Grillhaxe in Zwiebelspecksoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Sauerkraut  
Hähnchenbrustfilet in Pfifferling-Rahmsoße und Tagliatelle  
zarter Kasselerbraten in Jus mit buntem Saisongemüse und Butterspätzle  
Schweinelenndchen kurzgebraten in Pilzsoße mit hausgemachten gebackenen Klößen

Mouse á Chocolate, Panna Cotta mit Waldfrüchten, Erdbeersalat mit Minze

Früchteplatte

Käse vom Brett mit Nüssen und Trauben

## **Hochzeitsbüffet Variante (C** 45,- € pro Pers.

Brotkorb mit hausgebackenen Bauernbrot verschiedene Baguettes und Ciabatta mit Salz und Kräuterbutter

geräucherte und hausgebeizter Lachs

Serrano Schinken mit Honigmelone

Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse. Verschiedene Salate und Antipasti.  
gefüllte Kaviareier mit deutschen und Forellenkaviar

Vogtländische Hochzeitssuppe mit frischen Hofkräutern und Gänseleberklößchen

griechischer Hirtensalat

frischer Gurkensalat

verschiedene Blattsalate der Saison Cocktaildressing

Italienisches Dressing

Lachs-Zanderspieße mit Riesengarnelen in Knoblauchöl auf geschmolzenen Tomaten und Wildreis

Hähnchenfilets in Oliven-Estragonsauce auf knackigem Gemüse und Tagliatelle

Lammrücken auf Speckbohnen mit Kartoffelgratin

Burgunderbraten vom Rinderfilet mit Apfelrotkohl und kleinen Klößen

Verschiedene hausgemachte Cremes, Panna Cotta und Mouse á Chocolate

Früchte- und Melonenplatte

Gefüllte Crepes mit verschiedenen Soßen

Käse vom Brett mit Nüssen und Trauben