

Hochzeitsmappe



Anreize für eine gelungene Hochzeitsfeier

Stand 2026

SCHLOSSHOTEL WEILBURG

Langgasse 25

35781 Weilburg

Tel.: 06471/50 90 0

Fax: 06471/50 90 111

E-Mail: info@schlosshotel-weilburg.de

Internet: www.schlosshotel-weilburg.de



WEILBURG

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

Liebe Gäste,

kann man den perfekten Moment im Voraus planen? Den besonderen Augenblick oder das außergewöhnliche Ereignis, bei dem einfach alles stimmt? Ja, wir können das!

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Schlosshotel sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration.

Mit dieser Hochzeitsmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten die unser Haus bietet.

Für weitere Fragen und Informationen stehen Ihnen Frau Sobotta oder Herr Zietzschmann gerne telefonisch unter 06471 - 50900, per E-Mail unter info@schlosshotel-weilburg.de oder natürlich auch vor Ort zur Verfügung.

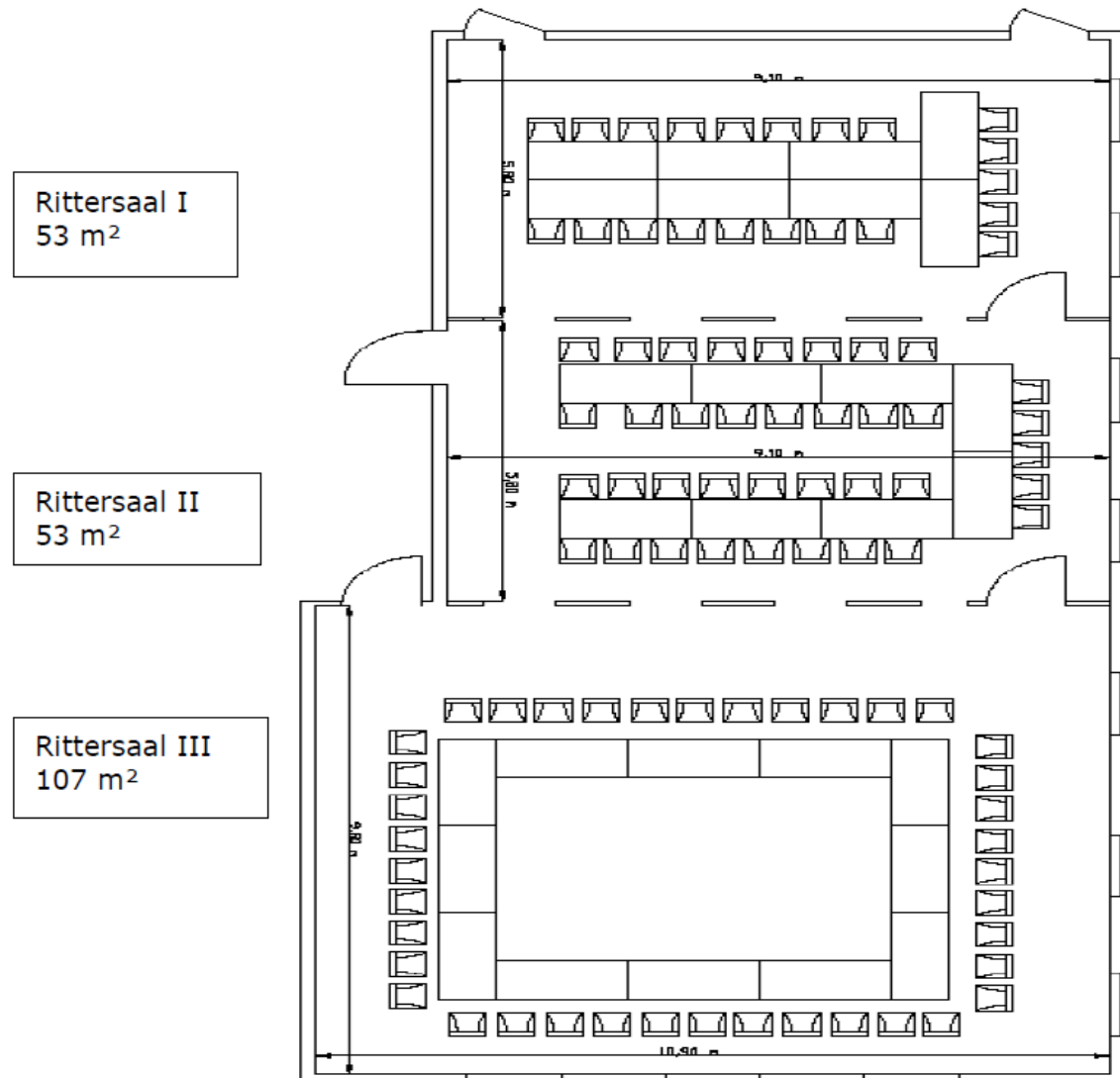
Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Schlossgeister



Räumlichkeiten

Für Ihre Feierlichkeit steht Ihnen das variable Raumangebot unserer drei Rittersäle zur Verfügung, die Sie einzeln aber auch kombiniert nutzen können (max. 213 qm):





Raummiete

Raum	Größe	Gästeanzahl	Mietpreis einmalig	jeder zusätzliche Tag
Rittersaal I	53 m ²	25	200,00 €	150,00 €
Rittersaal II	53 m ²	25	200,00 €	150,00 €
Rittersaal III	107 m ²	50	400,00 €	250,00 €
Rittersaal I+II	106 m ²	50	400,00 €	250,00 €
Rittersaal II + III	160 m ²	70	600,00 €	400,00 €
Rittersaal I + II + III	213 m ²	100	800,00 €	600,00 €

Der gebuchte Raum steht Ihnen (bzw. von Ihnen beauftragten Floristen) am Veranstaltungstag ab 07.00 Uhr für Dekorationszwecke zur Verfügung. Es darf bis 04.00 Uhr nachts gefeiert werden – wir bitten jedoch um Ihr Verständnis, dass ab 23.00 Uhr Musik nur noch in gemäßigter Lautstärke gespielt werden darf um Anwohner und Hotelgäste nicht zu stören.

Die angegebene Gästeanzahl bezieht sich auf eine Bestuhlung mit runden Tischen. Bei länglichen Tischreihen sind je nach Raum mehr Gäste möglich (bis zu 140 Personen in Rittersaal I + II + III)

Gerne können Sie unsere Räumlichkeiten auch vor Ort besichtigen – bitte kontaktieren Sie uns 1-2 Tage vor Ihrem Besuch und fragen ob der entsprechende Raum am von Ihnen gewünschten Besuchstag frei wäre.

Sie planen eine größere Feier? Die benachbarte und modern ausgestattete Stadthalle Weilburg (welche ebenfalls vom Schlosshotel Weilburg betreut wird) bietet die Möglichkeit Bankettveranstaltungen mit bis zu 300 Gästen durchzuführen.



Tischformen

Sie können zwischen einer Vielzahl an verschiedenen Tischformen wählen.

- *runde Tische (geeignet für 6-11 Personen)*
- *rechteckige Tische für Block-Form, U-Form, T-Form, Einzeltische oder Fischgräte.*

Dekoration und Zubehör

<i>weiße/champagnerfarbene Tischwäsche</i>	<i>In Pauschale enthalten</i>
<i>weiße/champagnerfarbene Mundservietten</i>	<i>In Pauschale enthalten</i>
<i>Menükarte auf weißem Papier mit Hülle</i>	<i>In Pauschale enthalten</i>
<i>Tischplan vor dem Raum</i>	<i>In Pauschale enthalten</i>
<i>silberne 5-armige Kerzenleuchter inkl. weißer Kerzen</i>	<i>14,50 € / Stück</i>
<i>weiße/champagnerfarbene Stuhlhussen</i>	<i>6,50 € / Stück</i>
<i>Menükarte gerollt aus Pergamentpapier ohne Teelicht</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Menükarte gerollt aus Pergamentpapier mit Teelicht</i>	<i>3,00 € / Stück</i>
<i>Platzteller in Silber (matt)</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Stehtisch mit Husse in weiss/champagnerfarben</i>	<i>12,00 € / Stück</i>
<i>Beamer mit Projektionsfläche/Leinwand</i>	<i>50,00 € / Tag</i>
<i>Mikrofonanlage (2 Lautsprecherboxen mit Funkmikrofon)</i>	<i>120,00 € / Tag</i>
<i>Set-Up freie Trauung auf der Terrasse</i>	<i>300 € pauschal</i>

Für die individuelle Tisch- und Raumdekoration geben wir gerne unsere Kontakte an Sie weiter. Sprechen Sie uns an! Wir stehen Ihnen beratend zur Seite und unterstützen Sie bei der Auswahl.

Unsere Hochzeitspauschale (ab 40 Personen)

Die Ehe ist unberechenbar – Ihre Hochzeitsfeier ist es nicht. Mit unseren Pauschalen erhalten Sie folgende Inklusivleistungen und somit ein „Rundum-sorglos-Paket“ für Ihre Feier.

- Begrüßung auf dem Innenhof mit Secco vom Weingut Lang, Orangensaft und Mineralwasser
- Großes Buffet od. 4-Gang-Menü mit 3-4 Varianten zur Auswahl (Anpassungen/Ergänzungen sind individuell und ggf. gegen Aufpreis möglich)
- Mitternachtsbuffet mit 3 Varianten zur Auswahl (Currywurst mit Brot, Eintopf oder Käseplatte)
- Getränkepauschale inklusive 1 Sorte Bier vom Fass, Weine vom Weingut Lang oder Ehrhart, Softdrinks, Säfte, Heißgetränke
- Tischwäsche
- Stoffservietten
- Menükarten
- Festliche Präsentation der Hochzeitstorte und Anschnitt (exkl. Torte)
- Staffelei (ohne Deko / Beschriftung)
- Servicepersonal
- Reinigung
- 1 Komfortzimmer in der Hochzeitsnacht für das Brautpaar inkl. Frühstück

Pauschale:

8 Stunden: 114 € pro Person

10 Stunden: 134 € pro Person



Übernachten

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 60 komfortablen Gästezimmer. Neben individuell eingerichteten Einzel- und Doppelzimmern sind auch Maisonette-Appartements mit Wohn- und Schlafraum auf 2 Ebenen verfügbar.

Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Fernseher, Minibar und Telefon. Die komfortablen Bäder verfügen über Dusche/Badewanne, WC und Föhn. Unsere Zimmer sind ausschließlich Nichtraucherzimmer.

Für unsere Hochzeitspaare:

Ein Komfortzimmer steht dem Brautpaar in der Hochzeitsnacht

kostenfrei zur Verfügung.

Alle Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie die Nutzung des Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Sauna und Fitnessraum.

Für Ihre Gäste richten wir gerne ein Zimmerabrufkontingent zum Sonderpreis ein.

Kostenfreie Parkplätze für unsere Übernachtungsgäste stehen Ihnen vor dem Haus nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Für Gäste Ihrer Feier, die nicht bei uns übernachten, gibt es in maximal 5 Minuten Fußweg Entfernung zahlreiche Parkmöglichkeiten (z.B. unser Parkhaus Heuscheuer, das Parkdeck Rathaus oder das Parkdeck in der Hainallee).



Appetizer

Verwöhnen sie Ihre Gäste mit köstlichen Appetithäppchen.

<i>Pumpernickel mit Frischkäse</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Cracker mit Frischkäsecreme</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Canapés mit Räucherlachs, Schinken, Salami oder Käse</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Pikant gefüllte Plunderteilchen</i>	<i>1,55 € / Stück</i>
<i>Aprikosen im Speckmantel</i>	<i>1,45 € / Stück</i>
<i>Garnelen im Knusperteig</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Tomaten- Mozzarella- Spieße</i>	<i>2,10 € / Stück</i>
<i>Gemüse im Tempurateig, gebacken</i>	<i>1,55 € / Stück</i>
<i>Mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen</i>	<i>1,75 € / Stück</i>
<i>Marinierte Geflügelspießchen</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Mit Gemüse gefüllte Mini-Frühlingsröllchen</i>	<i>1,55 € / Stück</i>
<i>Blätterteiggebäck mit Lachscreme gefüllt</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Crêperouladen gefüllt mit Räucherlachs</i>	<i>2,40 € / Stück</i>

Menüs und Buffets zur Auswahl



4-Gänge-Menüs

Menü I

9

Ziegenkäsetaler im Speckmantel an einem Salatstrauß

Karotten-Kokossuppe

Perlhuhnbrust auf Thymianjus mit Polentatalern und Fingermöhrrchen

Vanilleparfait an Kirschgrütze

Menü II

Feldsalat mit Eismeer-Shrimps

Feine Kartoffelsuppe mit Croûtons

*Schweinemedallions im Speckmantel mit Waldpilzsauce
an Petersilienkartoffeln und Broccoli*

Apfelkühle mit Walnusseis

Menü III

Knackige Salatvariation mit Austernpilzen und Parmesan

Tomaten-Basilikumsuppe

Gegrilltes Lachsfilet an Limettensauce mit Parpadelle und grünem Spargel

Panna Cotta an Fruchtsaucespiegel



Ritterbuffet

Salatbuffet mit zweierlei Dressing

Blattsalate mit Speckcroûtons

Lauchsuppe mit Croûtons

Räucherlachstranchen mit Meerrettich

Schwarzwälder Rohschinken auf Melonenspalten

Rohkostplatte mit verschiedenen Dips

Krabbencocktail mit Ananas

Roastbeef mit Essiggemüse

Schweinebraten in Pfeffersauce

Geschnetzelte Putenbrust mit Pfirsich und Curry

Rinderschmorbraten

Rotbarschfilet mit Gurken und Dill

Tagliatelle, Kräuterkartoffeln, Butterreis, Gemüseauswahl

Brot und Butter

Beerenragout mit Vanillesauce in Gläschen

Früchtesalat mit Nüssen

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

Stallmeisterbuffet

Hausmacher Wurstplatte mit Presskopf, Leber- und Blutwurst

Bauernsülze mit Remouladensauce

Gartensalate, angemacht

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kartoffel-Specksuppe

Deftiger Schweinenackenbraten

Kasseler im Brotteig

Seelachsfilet in Gurken und Dillsauce

Kartoffel- Gemüsegratin

Kräuterkartoffeln

Butterspätzle

Brotauswahl mit Landbutter

In kleinen Gläschen serviert:

Beerenragout mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtmark

Dunkles und Weisses Schokoladenmousse

Prinzessinnenbuffet

*Pochierter Lachs, geräucherte Makrelenhappen
und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Honig- und Galiamelone mit Parmaschinken und Crissini
Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Chutney
Avocado - Shrimpssalat
Mammut Oliven, gefüllte Paprika,
Schafskäse und Tomaten in Olivenöl mit Kräutern
Salatvielfalt mit verschiedenen Dressings*

Getrübte Selleriesuppe

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Hollandaise
Schweinelende in Gorgonzolasauce
Edelfischvariation (Zander, Lachs, Meerbarbe) in Safransauce
Auflauf von Broccoli und Rigatoni
Schupfnudeln, Basmati- und Wildreis
Kartoffelgratin, Gemüseauswahl
Ofenfrisches Baguette mit Butter*

*Käseauswahl mit Trauben
Eisbuffet „Schlosshotel“ und Tiramisu*

Ratsherrenbuffet

Tomaten-Mozzarella-Scheiben mit Olivenöl und Balsamico

Farfalle mit Shrimps in Knoblauchsauce

Feinster Räucherlachs und bunte Makrelenhappen mit Sahnemeerrettich

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Tomatenpesto

Kartoffelsuppe mit Kresse

Poulardenbrust in Kräutersauce auf Blattspinat

Filetspitzen „Stroganoff“

Duo von Zander und Lachs auf Lauchbeet in Senf-Dill-Sauce

Feine Gemüseauswahl

Kartoffelgratin, Tagliatelle und Gemüsereis

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Baguette und Butter

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesauce