

# Hochzeits - Mappe 2027

“Mach das unmögliche möglich,  
das Mögliche einfach und  
das Einfache elegant”

setzt sich unser kreatives und engagiertes Team  
leidenschaftlich  
dafür ein, eure Visionen Wirklichkeit werden zu lassen.

Unser Ansatz umfasst nicht nur Hochzeiten,  
sondern fokussiert auf persönliche Beziehungen  
und maßgeschneiderte Betreuung für euer Traumevent.

Wir bieten alles von der Top-Location bis  
zum kulinarischen Hochgenuss  
und sorgen mit unserem ganzheitlichen Service dafür,  
dass ihr eure Feier genießen könnt,  
während wir jedes Detail planen und umsetzen.

Unser oberstes Ziel ist es stets, eure Traumhochzeit zu  
verwirklichen und euch einen unvergesslichen Start in euer  
gemeinsames Leben zu ermöglichen.



*Green Events*



# MENÜS

## Herzlich Willkommen zu einer kulinarischen Reise der extraklasse

Das Hochzeitsdinner ist ein Höhepunkt eurer Feier.

Das Menü selbst kann von eurer Persönlichkeit und dem Stil eurer Hochzeit geprägt sein. Von klassischen Gerichten bis hin zu innovativen kulinarischen Kreationen, ob ein Buffet, ein gesetztes Dinner oder eine Kombination aus beidem – wir stimmen alles perfekt auf euch und eure Gäste ab. Lasst euch nachfolgend gerne inspirieren.



# SOMMERNACHT

## VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Mediterranes Grillgemüse  
Getrocknete Tomatencreme Dip  
Baguettevariationen

## HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Hummersauce mit Wok-  
Gemüse oder  
Lachsfilet in Rieslingrahmsauce  
Argentinisches Roastbeef mit  
Rosmarinkartoffeln &  
hausgemachte Kräuterbutter  
Tagliatelle mit Pesto Rosso

## DESSERT IM GLAS

Creme Chocolate mit Saisonfrüchten

**unter 70 P.** 90,90€  
**70 - 79 P.** 87,50€  
**80 - 89 P.** 84,00€  
**90 - 99 P.** 80,90€  
**100 - 119P.** 78,50€  
**120 - 139P.** 76,00€

# FAVOLOSO

## VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Frischer Frutti di Mare Salat  
Vitello Tonato  
Mediterranes Grillgemüse  
Getrocknete Tomaten Creme  
Baguettevariationen

## HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Kalb mit Kräuterpolenta  
Ecken  
Toskana Hähnchenauflauf mit Basmati Reis  
Frische Tortelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta  
gefüllt an Salbei-Butter

## DESSERT

Zabaglione  
oder  
Hausgemachtes Tartufo

**unter 70 P.** 96,80€  
**70 - 79 P.** 93,60€  
**80 - 89 P.** 90,10€  
**90 - 99 P.** 86,70€  
**100 - 119P.** 85,30€  
**120 - 139P.** 82,70€



# MITTELMEER

## VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings  
Gefüllte Champignons und Peperoni  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Mediterranes Grillgemüse  
Schafskäse-Hackfleischbällchen  
Aubergine Creme  
Baguettevariationen

## HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Dillrahmsauce  
Hähnchenfilet in Safran-Limetten Marinade  
mit Basmati Reis  
Schweinemedallions in  
Champignonrahmsauce und Spätzle  
Tagliatelle al Tartufo

## DESSERT

Creme Brûlée  
Früchte der Saison mit einer Haube  
Mascarpone und Himbeersoße

**unter 70 P.** 101,30€  
**70 - 79 P.** 98,30€  
**80 - 89 P.** 95,40€  
**90 - 99 P.** 92,30€  
**100 - 119P.** 89,50€  
**120 - 139P.** 90,40€

# AKADEMIE

## VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Rohkost und Haus-  
Dressings  
Roastbeef-Röllchen mit knackigem Rucola  
Gefüllte Crepe Röllchen mit Lachs und  
Frischkäse  
Gegrillte Garnelenspieße mit Ananas  
Mediterranes Grillgemüse  
Frischer Mango Dip  
Cremiger Avocado Dip  
Baguettevariationen

## HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Rinderfilet mit frischen  
Pfifferlingen  
(außerhalb der Saison: Champignonrahm)  
und  
Rosmarinkartoffeln  
Gebratenes Wolfsbarschfilet an  
Hummersoße und  
hausgemachten Röstitaler  
Tagliatelle mit Lachs an Rieslingrahmsauce  
Persische Aubergine mit Basmati Reis und  
Safranhaube

## DESSERT

Creme di Fragola  
Tiramisu

**unter 70 P.** 110,10€  
**70 - 79 P.** 106,90€  
**80 - 89 P.** 103,70€  
**90 - 99 P.** 101,10€  
**100 - 119P.** 98,12€  
**120 - 139P.** 96,30€

# VEGAN DELIKAT

## VORSPEISEN

Blattsalat Mix mit Gurken bunten Paprika  
und Tomaten  
Mediterranes Grillgemüse  
Rote-Bete-Salat mit Walnüssen  
Ciq Köfte  
Couscous-Salat mit Kichererbsen und  
Granatapfelkerne  
Auberginen-Mousse

## HAUPTSPEISEN

Persische Aubergine gegrillt mit Tomaten  
Ragout  
Basmati-Reis mit Safran Haube  
Frühlingsgemüse mit Curry-Kokos-Soße  
Spaghetti mit Cashew-Basilikum-Pesto  
Rosmarin-Kartoffeln  
Wok-Gemüse

## DESSERT

Mousse au Chocolate  
Obst-Salat in Gläschen

**unter 70 P.** 93,40€  
**70 - 79 P.** 89,32€  
**80 - 89 P.** 85,90€  
**90 - 99 P.** 83,50€  
**100 - 119P.** 81,10€  
**120 - 139P.** 79,10€

# ITALIEN CLASSIC

## ANTIPASTO

Prosciutto Melone, Tomate & Büffelmozzarella, Gegrilltes Gemüse,  
Insalata di Mare, Grüne Oliven, Artischocke, Foccacia

## PRIMO PIATTO

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Butter Salbei Soße  
Cavatelli Napoli & Basilikum

## SECONDO PIATTO (Auswahl)

Zanderfilet gegrillt mit  
Weißweinsauce  
2 gratinierte Riesengarnelen  
Rosmarinkartoffeln  
+

Kleiner Salat:

Radicchio, Rucola, Endivia  
mit Essig & Öl  
oder

2 kleine Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen  
Röstitaler und Prinzessbohnen  
oder

Panierter Gemüse Bratlinge auf Pfifferlingssauce mit Rotebeete-  
Kartoffelpüree

## DESSERT

Tartufo

**auch gänzlich vegan möglich**

<b>unter 70 P.</b>	<b>70 -79 P.</b>	<b>80 -89 P.</b>	<b>90-99 P.</b>	<b>100-119P.</b>	<b>120-139P.</b>
139,30€	136,30€	132,40€	128,60€	126,30€	123,90€



# MITTERNACHTSSNACK

Französische Käse & Wurst Variation mit Baguette

Curry Wurst mit Jack Daniels Sauce

Mini Burger

Gulasch mit frischem Bauernbrot

Spanische Tapas Platte

Paella

	Französische Käse & Wurstvariation	Curry Wurst mit Jack Daniels Sauce	Mini Burger	Gulasch mit frischem Bauernbrot	Spanische Tapas Platte	Paella
30	314,00€	314,00€	407,00€	319,00€	446,00€	462,00€
60	561,00€	561,00€	649,00€	572,00€	825,00€	693,00€
90	693,00€	693,00€	825,00€	715,00€	1.139,00€	891,00€
120	858,00€	858,00€	990,00€	880,00€	1.386,00€	1.122,00€
150	990,00€	990,00€	1.155,00€	1.045,00€	1.650,00€	1.320,00€
180	1.210,00€	1.210,00€	1.485,00€	1.265,00€	1.881,00€	1.584,00€



# DRINKS

Tauchen Sie ein in eine Welt erlesener Geschmackserlebnisse mit unserer exklusiven Getränkeauswahl.

Von erfrischenden Aperitifs bis hin zu exquisiten Weinen – wir haben eine sorgfältig kuratierte Auswahl zusammengestellt, um Ihre Veranstaltung zu bereichern und den Gaumen Ihrer Gäste zu verwöhnen. Jedes Getränk wurde mit Bedacht ausgewählt, um die perfekte Harmonie mit den kulinarischen Köstlichkeiten unseres Menüs zu schaffen. Entdecken Sie mit uns die Kunst der Getränkeauswahl und lassen Sie sich von einer breiten Palette erlesener Getränkeoptionen inspirieren, die dazu beitragen, Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen.



# SUPREME

## *alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite,  
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft,  
Orangesaft, Ananassaft,  
alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe,  
Kaffee, Espresso, Cappuccino

## *alkoholische Getränke*

Pils vom Fass, Hefeweizen  
Prosecco  
Aperol Spritz, Limoncello Spritz  
Lillet Wildberry, Hugo

## *Weißweine*

Lugana Folar Santi – Italien Venetien  
Verdejo Ermita – Spanien Rueda

## *Rotweine*

Primitivo del Salento – Italien Apulien  
Juan Agil – Spanien Jumilaa

## *Rose*

AIX – Frankreich Provence

## *Longdrinks*

Unique Gin Tonic  
Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja,  
Moscow Mule, Havanna Cola

## *Cocktails*

Mojito, Cuba Libre, Caipirinha, Malibu Sunrise

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 119,90 € /  
Kinder 3 – 15 Jahre 25,00 €  
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 14,90 € /  
Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

# ALBATROS

## *alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite,  
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft,  
Orangesaft, Ananassaft,  
alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe,  
Kaffee, Espresso, Cappuccino

## *alkoholische Getränke*

Pils vom Fass, Hefeweizen  
Prosecco  
Aperol Spritz, Limoncello Spritz  
Lillet Wildberry, Hugo

## *Weißweine*

Lugana Folar Santi – Italien Venetien  
Verdejo Ermita – Spanien Rueda

## *Rotweine*

Primitivo del Salento – Italien Apulien  
Juan Agil – Spanien Jumilaa

## *Rose*

AIX – Frankreich Provence

## *Longdrinks*

Unique Gin Tonic  
Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja,  
Moscow Mule, Havanna Cola

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 82,50 € /  
Kinder 3 – 15 Jahre 25,00 €  
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 9,90 € /  
Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

# EAGLE

## *alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite,  
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft,  
Orangesaft, Ananassaft,  
alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe,  
Kaffee, Espresso, Cappuccino

## *alkoholische Getränke*

Pils vom Fass, Hefeweizen  
Prosecco  
Aperol Spritz, Limoncello Spritz  
Lillet Wildberry, Hugo

## *Weißweine*

Lugana Folar Santi – Italien Venetien  
Verdejo Ermita – Spanien Rueda

## *Rotweine*

Primitivo del Salento – Italien Apulien  
Juan Agil – Spanien Jumilaa

## *Rose*

AIX – Frankreich Provence

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 51,00 € /  
Kinder 3 – 15 Jahre 25,00 €  
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 6,90 € /  
Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

# MUSTERKALKULATION

Beispielrechnung für eine

- Hochzeit an einem Freitag oder Samstag
- 100 Personen (80 Erwachsene + 20 Kinder)
- Dauer: 16:00 – 02:00 Uhr

Pos	Bezeichnung	Umfang	Einzelpreis	Gesamtpreis
1	Miete Saal, Innenhof & Terrasse Inkl. Hochzeitssuite	1	4.950,00 €	4.950,00 €
2	Aufbau & Abbau inkl. Eindecken (ohne Deko) inkl. Vor- und Endreinigung	100	9,80 €	980,00 €
3	Hochzeitmenü (Sommernacht) Kindermenü	80 20	84,00 € 28,50 €	6.720,00 € 570,00 €
4	Flammkuchenvariation zum Sektempfang	100	7,90 €	790,00 €
5	Mitternachtssnack Mini-Burger – 60 Portionen	1	649,00 €	649,00 €
6	Drinks & Services 6 h Getränkepauschale Albatros inkl. Sektempfang inkl. Service Personalkosten	80 20	82,50 € pro Person 25,00 € pro Kind	6.600,00 € 500,00 €
7	Drinks & Services für weitere 4 Stunden	80 20	9,90 € pro Person/pro Std. 3,50 € pro Kind/pro Std.	3.168,00 € 280,00 €
8	Golfkart zum Fotoshooting	1	45,00 €	kostenfrei
9	Technikpauschale Lichtspiel Innenhof und Saal (Spots, Flammentöpfe) Mikros (Headset + Funkmikro)	1	405,90 €	405,90 €
10	Nachtzuschlag für Servicepersonal von 00:00- 02:00 Uhr	3	35,90 € Pro Std./ pro Servicekraft	107,70 €
11	Wedding Plannerin Dienstleister Vermittlung, Ablaufplan Erstellung, Tischplan Grafik Erstellung	1	3.049,00 €	kostenfrei
	Netto-Betrag			21.613,95 €
	19% MwSt.			4.106,65 €
	Gesamtbetrag			<b>25.720,60 €</b>

Anmerkung:  
Es wird erwartet, 1% der Gesamtsumme als Fixe Service Tipp Pauschale an das Team am Abend zu bezahlen.

## INFORMATIONEN ZUM ABLAUF UND ZUM AUF&ABBAU IHRER VERANSTALTUNG

*Die Dekoration ist über Green Events zu buchen, entweder aus den hauseigenen Dekomaterialien oder wenn dies nicht ausreicht, bindet Green Events GmbH exklusive Dekorateure/Innen ein. Ausnahmen sind nur mit Absprache und Zustimmung der Green Events GmbH möglich.*

*Für Dienstleister (wie Fotografen, DJ, etc.) wird eine Verpflegungspauschale in Höhe von 60,- € pro Person berechnet.*

Die Dekoration (Blumen etc.) und weiteres Equipment (Hochzeitstorten Ständer etc.) müssen am Tag nach der Hochzeit bis 12:30 Uhr abgeholt werden.

Bitte sehen Sie davon ab Konfetti Kanonen o.ä. Streumaterial zu benutzen, diese sind auf dem gesamten Grundstück verboten. Bei Zuwiderhandlung werden Ihnen die aufwendigen Reinigungskosten ab 350€ (je nach Ausmaß) in Rechnung gestellt.

*Hundeverbot im Innenhof. Schäden am Rasen werden in Rechnung gestellt.*

*Die Feierlichkeit kann bis 3.00 Uhr stattfinden. Alle weiteren Absprachen müssen vereinbart werden. Ab 22:00 ist im Innenhof der Aufenthalt ohne Musik und Lärm gestattet. Die Türen zum Innenhof werden ab 22:00 Uhr geschlossen. Eine Verlagerung auf die vordere Außenterrasse muss ab 22 Uhr geschehen. Die Türen zur vorderen Außenterrasse dürfen auch nach 22 Uhr geöffnet bleiben.*

## WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN VERANSTALTER

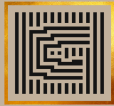
*Die hier niedergelegten Preise gelten vier Monate nach Abschluss des Vertrags. Nach diesen Vier Monat ist die Firma Green Events GmbH berechtigt, mögliche Preiserhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Im Gegenzug kann der Auftraggeber vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis 10% über das ursprüngliche, vereinbarte Angebot liegt.*

*Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbindungen (AGB's), insbesondere die Zahlungsbedingungen und Stornierungsfristen. Sie finden unsere AGB's auf unserer Homepage. Diese können wir Ihnen gerne auch in Papierform überreichen.*

Änderungen der Lieferanschrift, Ablauf und der Personenanzahl können bis maximal 20 Kalendertage vor Veranstaltung angenommen und berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie hierbei, falls sich die Anzahl der Personen um mehr als 15 % ändert, so ist die Firma Green Events GmbH berechtigt, die Preise ggf. anzupassen.

Bei Auftragserteilung wird eine Anzahlung in Höhe von 30 % der Rechnung innerhalb von 14 Tagen bis 8 Wochen nach Vertragsabschluss fällig. Die weiteren Zahlungsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

*Wir würden uns freuen, wenn Sie unser Angebot annehmen würden. In dem Fall würden wir Sie bitten, den Vertrag innerhalb der nächsten 7 Tage zu unterschreiben. Wenn zwischenzeitlich eine verbindliche Zusage, in Form eines unterschriebenen Vertrags, von einem anderen Interessenten eintrifft, wird das vorliegende Angebot somit ungültig.*



*Green Events*

---

MACH DAS UNMÖGLICHE  
MÖGLICH,  
DAS MÖGLICHE EINFACH,  
UND DAS EINFACHE  
ELEGANT

---

Green Events GmbH  
Darmstädter Str. 130  
64846 Groß-Zimmern

+49 (0) 157 52 114 765  
info@greenevents.de

 thegardenvilla.greenevents

WIR FREUEN UNS AUF IHRE  
ANFRAGE!

