

Ullrichs

restaurant
events
catering
vinarium

Traumhochzeit

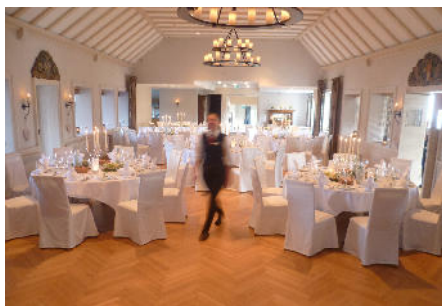


www.hotel-ullrich.de

Übersicht

Inhalt

Ihr Fest in guten Händen !	3
Catering / Trimburg.....	4
Menü- und Buffet-Vorschläge	5
Getränkekarte – kleiner Auszug	11
Getränkepauschalen 2017	13
Dekoration, Extras.....	14
Zimmerpreise	15
Unsere Partner.....	16
Checkliste für Ihre Hochzeit	17
Anfahrt.....	21
Allgemeine Geschäftsbedingungen	22



Stand: Juni 2017

Ihr Fest in guten Händen !



Verliebt, verlobt, verheiratet...

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hotel für Ihren schönsten Tag im Leben!

In den vielseitigen Räumen unseres Hotels wird Ihre Hochzeit wirklich unvergesslich. Von schicken Hotelzimmern für Ihre Gäste, dem fränkisch eleganten Festsaal (Frankensaal) mit Bühne bis 120 Personen, der großen mediterranen Gartenterrasse und Garten, Restaurant und Weinstube bis hin zu Traummöglichkeiten in den Veranstaltungsräumen, ist alles vorhanden.

Unser flexibles und professionelles Team wird die Vorbereitung und Organisation Ihrer Hochzeit individuell auf Ihre persönlichen Wünsche abstimmen und Ihnen zur Seite stehen, damit Ihre Veranstaltung von Anfang bis Ende erfolgreich verläuft.

In der beiliegenden Mappe finden Sie viele wichtige Informationen, die Ihnen die Vorbereitung erleichtern.

Bei Rückfragen und Reservierungswünschen erreichen Sie uns unter:

Telefon: 09704 - 9130 - 0, Fax: - 300

E-Mail: info@hotel-ullrich.de



Jürgen Mönch
Hoteldirektor



Jan Kirchhof
Küchenchef/Gastronomieleiter



Michael Dörr
Veranstaltungsleiter

Catering / Trimbург

Der **Ullrichs Catering Service** organisiert Ihre Feier überall, wo Sie es möchten.

Fragen Sie uns, wir machen Ihre Wünsche wahr. Unser professioneller Service erwartet Sie und Ihre Gäste.

Eine außergewöhnliche Location für Ihre Hochzeit ist die glasüberdachte **Burgruine Trimburg**, auf der wir seit vielen Jahren erfolgreich Caterings durchführen.



Kommen Sie zu einer **Besichtigung**! Wir zeigen Ihnen gerne die Möglichkeiten!

Menü- und Buffet-Vorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie
einige Menü- und Buffetvorschläge. Gerne können Sie
kombinieren oder wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot!

Menü-Vorschläge

„Franken lässt grüßen...“

Fränkische Festtagssuppe mit Leberklößchen, Grießklößchen, Flädle und Schwimmerlich

Pochiertes Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse mit Kräuterschaum

Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Gemüse vom Wochenmarkt, gebackene
Nudeln und Preiselbeeren

Karthäuser Klöße mit Vanilleeis und Beerenkompott

€ 39,00 pro Person



Menü-Vorschläge

„Mare Nostrum“

Aromatische Melone mit Coppa Schinken
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum Pesto
Vitello tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, eingelegtes Gemüse und Oliven
Brotauswahl

Minestrone – gehaltvolle Gemüsesuppe aus Italien

Gebratenes Doraden Filet mit Rosmarin und Thymian, Zucchini
und Kirschtomaten, Polentamousseline

Saltimbocca a la Romana – Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, Tomatensalsa,
Fettuccine Nudeln

Tiramisu nach traditionellem Rezept mit Marillenconfit

€ 53,00 als 5-Gang-Menü

€ 41,00 als 4-Gang-Menü mit Vorspeise oder Fisch



Menü-Vorschläge

„Gourmet“

Gebratene Riesengarnelen mit Limettendip an Arrangement von Blattsalaten
und
Trüffel Bruschetta

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Pistazienklößchen und Blätterteigstange

Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, junges Gemüse vom Wochenmarkt
und

Kartoffelgratin

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit Parfait von Orange und Vanille

Crumble von Nüssen

Exoten

€ 48,00 pro Person



Buffet-Vorschläge ab 40 Personen

„Festliches Franken“

Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberklößchen, Grießklößchen, Flädle und Schwimmerlich
(Suppe serviert)

(vom Buffet)

Auswahl an regionalen Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich

Terrine vom Weidegockel mit Beerensalsa

Frische hausmacher Salate

Auswahl von Blattsalaten der Saison

Brotstation

- Fränkisches Hochzeitsessen -

Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce

Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter

Marktgemüse

Gebackene Nudeln, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Bayerisch Creme mit Waldbeerenkompott

Apfelküchle mit Zimt und Zucker dazu Vanillesauce

Quarkmousse mit Zwetschgenröster

€ 39,00 pro Person



Buffet-Vorschläge ab 40 Personen

„Ciao Amore“

*Creemesuppe von sonnenverwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons und Basilikum
(Suppe serviert)*

(vom Buffet)

*- Auswahl an traditionellen Vorspeisen aus dem Mittelmeerraum -
Mozzarella und Basilikum, Vitello tonnato, Südtiroler Markenspeck*

Frische hausmacher Salate

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotstation

Saltimbocca mit Marsalasaucce

Brasato al Barolo – Rinderbraten nach italienischer Art

Wolfsbarschfilet mit Limettensauce

Panzerotti mit Ricotta und Spinat in Sahnesauce

Mediterranes Grillgemüse

Gnocchi, Polentataler und getrüffeltes Kartoffelgratin

Panna cotta mit Himbeermark

Profiteroles mit Vanillecremefülle und Schokoladenguss

Tiramisu nach traditionellem Rezept

Früchteplatte

€ 48,00 pro Person



Buffet-Vorschläge ab 40 Personen

„gönnt Euch was“

Aromatische Cremesuppe von Langustinos mit Gewürzschaum und Kräutergrissini
(Suppe serviert)

(vom Buffet)

Weißfischterrinen mit Shrimps

Geräuchertes und gebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Senfdillsauce

Auswahl an italienischen und spanischen Schinkenspezialitäten

Krabbencocktail mit Früchten

Frische hausmacher Salate

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotstation

Mixed Grill von Rind, Lamm und Rhönhuhn mit Pfefferrahmsauce

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce

St. Pierre Filet mit Artischockenböden und getrockneten Tomaten

Gemüse vom Wochenmarkt

Mandelbällchen, Kartoffelgratin und Fettuccine Nudeln

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Ananasconfit

Trifle von Mascarpone und Beeren

Erlesene Eisspezialitäten mit Toppings und Streusel

€ 54,00 pro Person



Getränkekarte – kleiner Auszug

Suchen Sie nach besonderen Weinen oder Spirituosen aus einem ganz speziellen Gebiet?
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



Schoppenweine 0,2 l

FRANKEN

Elfershausener Schloßberg (W)
Silvaner, Kabinett, trocken
Weingut Baldauf, Ramsthal
3,90 €

Juliusspital (W)
Riesling, Kabinett, trocken
Weingut Juliusspital, Würzburg
4,80 €

Ramsthaler St. Klausen (W)
Bacchus, Qualitätswein, halbtrocken
Weinbau Neder, Ramsthal
3,90 €

Thüingersheimer Ravensburg (R)
Spätburgunder, trocken
Gebr. Geiger jung
4,60 €

Domina (R)
Domina, trocken
Winzerkeller Sommerach
4,60 €

Juventa Rotling
feinherb
Divino Nordheim
4,20 €

(R) = Rotwein • (RO) = Rosé • (W) = Weißwein

Flaschenweine & Bocksbeutel 0,75 l

FRANKEN

777 Silvaner (W)
Hammelburger Heroldsberg, trocken
Weinwerk Hammelburg
22,50 €

Ramsthaler St. Klausen (R)
Domina, trocken
Weingut Neder, Ramsthal
25,60 €

Red & White
Rotling
feinfruchtig
21,50 €



Getränkekarte – kleiner Auszug



APERITIFS & MIXDRINKS

Campari mit Soda oder Orangensaft	4 cl	5,00 €
Hausaperitif Süsskind zu Trimberg (7 % Vol.)	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz-Proseccoschorle	0,2 l	5,50 €
Pri Secco "rotfruchtig" Mehrfrucht-Cocktail (alkoholfrei)	0,1 l	3,50 €

SEKT & SECCO

Sernello Glera I.G.T. Vino Frizzante, trocken	0,1 l 0,75 l	3,50 € 23,00 €
Schloss Biebrich Sekt trocken	0,1 l	4,00 €
Pongrácz-Sekt Chardonnay/Pinot Noir Sekt, trocken Sekt aus Südafrika	0,75 l	29,80 €

BIER VOM FASS

Veltins Pils Herb und frisch	0,3 l	2,70 €
Maisel`s Weisse Original	0,5 l	3,50 €
Dunkles Kreuzbergbier ungefiltert Vom heiligen Berg der Franken	0,4 l	3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50 €
Fanta (4,5)	0,2 l	2,50 €
Fanta (4,5)	0,4 l	3,50 €
Coca Cola (1, 2)	0, 2 l	2,50 €
Coca Cola (1,2)	0,4 l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,10 €
Zitronenlimonade	0,4 l	3,00 €
Fruchtsäfte: Orangensaft, Apfelsaft-Direkt-Saft, etc.	0, 2 l	2,90 €
Bad Brückenauer Still	0,25 l	2,50 €
Bad Brückenauer Still	0,5 l	3,50 €
Bad Brückenauer Medium	0,75 l	4,50 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,20 €

- 1 = koffeinhaltig
2 = mit Farbstoff
3 = mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfan
und Aspartam (enthält Phenylalanin)
4 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
5 = gefärbt mit Beta-Carotin *6 = chininhaltig
11 = Nährwertangabe je 100 ml Coca Cola light
Brennwert 0,78 kJ (0,18 kcal)
Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03 g, Fett 0,0g

Getränkepauschalen 2017

Wir bieten Ihnen verschiedene Getränkepauschalen an:

	<i>Basic</i>	<i>Basic +</i>	<i>Standard</i>	<i>Standard +</i>	<i>All-in</i>	<i>All-in +</i>
Aperitif	x	x	x	x	x	x
Wasser/Softs/Kaffee	x	x	x	x	x	x
Bier	x	x	x	x	x	x
Wein	x	x	x	x	x	x
Spirituosen			x	x	x	x
Longdrink/Cocktail					x	x
<i>Preis pro Person</i>	<i>25,00 €</i>	<i>30,00 €</i>	<i>27,50 €</i>	<i>32,50 €</i>	<i>30,00 €</i>	<i>35,00 €</i>
Kaffeetrinken und Getränke am Nachmittag	<i>+ 7,50 € pro Person</i>					

Erläuterungen:

- Basic, Standard, All-in:** gilt ab Abendessen bis 1:00 Uhr
Basic+, Standard+, All-in+: gilt ab Abendessen bis 3:00 Uhr
 alle gemeldeten Gäste werden abgerechnet
- Aperitif:** Sekt, Prosecco, Hausaperitif, Prisecco, Wasser
Kaffee: Filterkaffee in Thermoskannen zum Kaffeetrinken, Espresso und Cappuccino zum Abendessen
Wasser/Softs: Bad Brückenaauer Mineralwasser und verschiedene Soft Getränke
Bier: Pils und Hefeweizen
Wein: Weißwein, Rotwein, Rotling aus Franken, Literweine, max. 3 zur Wahl, andere Weine nach Absprache möglich
Spirituosen: Averna, Williams, Obstler o.Ä., keine Premiumspirituosen, max. 3 zur Wahl
Longdrinks/Cocktails: max. 1 Cocktail und 2 Longdrinks zur Auswahl
- Kinder:** Kinder von 0-6 Jahre: frei
 Kinder von 7-15 Jahre: € 10,00 nur alkoholfrei

Dekoration, Extras

Folgende Extra-Leistungen können Sie zusätzlich buchen: Menükarten € 4,00 / Karte

Stuhlhussen € 5,00 / Husse

Tischdekoration Holzherz (ohne Blume)
€ 3,00 / Stück (maximal 20)



5-armige Kerzenleuchter
€ 10,00 / Leuchter



Dekorationspiegel (58 cm Ø) € 10,00 / Stück
Vase (40 cm hoch, ohne Deko) € 5,00 / Stück



Die Raummiete für unseren Festsaal (Frankensaal) beträgt € 500,00.

Ab einer Personenzahl von 70 Personen bekommen Sie die Raummiete von uns geschenkt.

Wir berechnen für mitgebrachten Kuchen ein Tellergeld von € 4,00 pro Person.

Die Nachtpauschale ab 1:00 Uhr liegt bei € 100,00 pro Stunde.

Bitte planen Sie Ihre Hochzeit so, dass die Feier um spätestens 3:00 Uhr beendet wird.

Feuerwerke müssen von Ihnen bei der Gemeinde Elfershausen angemeldet und genehmigt werden. Alle Auflagen der Genehmigung sind einzuhalten.

Nebelmaschinen, Wunderkerzen o.Ä. führen zum Auslösen der Brandmeldeanlage und sind deshalb untersagt. Die Kosten eines Fehllalarms werden in Rechnung gestellt (€300,00). Wir bitten Sie keine Konfettikanonen abzufeuern.

Zimmerpreise

Folgende **Sonderpreise** bieten wir Ihnen 2017 für Ihre Gäste an:

Einzelzimmer € 72,00

Doppelzimmer € 99,00

Diese Preise beinhalten die Übernachtung mit Vital-Frühstück vom Buffet, kostenfreie Parkplätze vor dem Haus und kostenloses W-Lan.

Das Brautpaar ist in der Hochzeitsnacht von uns eingeladen!





Unsere Partner

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Planung! Anbei einige unserer Kontakte:

Konditorei/Bäckerei

Stadtcafé Hammelburg Tel. 09732-91190
Sandberger Schokoladenmanufaktur www.Schokolade-sandberg.de
Café Karos Tortenzauber, Euerdorf Tel. 01578-5583004

Floristen

Garten Zink, Euerdorf Tel. 09704-888, www.zink-garten.de

Musik

Die Glücks Djs www.kleevents.de
Dr. Feelgood-Lifeband, Kolitzheim,
The finest soul, funk, rock, pop Tel. 0171/2726034, www.soul-und-funk.de
Martin Lehnert, Alleinunterhalter oder als Duo M&M
Tel. 09736-9179, www.lehnert-martin.de
Kay Lehnert – Kay's One Man Band Tel. 09736-1497, www.kaylehnert.de
Nachtglanz, Sängerin Lisa Scheuring, Wirmsthal
Tel. 0176-20688234
Natascha Wallace Tel. 0151-22900032,
E-Mail: Natascha-Wallace@gmx.de
Voice Mission, singende DJane, Doreen Latta
Tel. 0160-7229139, www.chocolatta.tv

Fotograf

Foto Fay, Burkardroth Tel. 09734-932432, www.foto-fay.de
BK fotografik www.bkfotografik.de

Fotobox

Brüderlicht Würzburg Tel. 0162-4079501, www.fotobox.bruederlicht.de
Fotobox Fulda Tel. 06648-6289228, www.fotobox-fulda.de

Freie Trauzeremonien und Redner

Style my wedding, Bad Neustadt Tel. 0176-81685811, www.style-my-wedding.de

Hochzeitsauto

Eventagentur Friedl, Bad Kissingen Tel. 0171-6229833, www.bluesyamobile4you.de
Nightliving Limousinen, Zeil am Main Tel. 0151-12134530, www.nightliving.de



Checkliste für Ihre Hochzeit

12-18 Monate vorher

- Suchen Sie sich die passende Location aus und buchen Sie den Termin der Hochzeitsfeier. Am Besten im Hotel Ullrich!

12 bis 6 Monate vorher:

- Der Hochzeitstermin sollte mit beiden Familien abgestimmt und festgelegt werden.
- Der Rahmen der Hochzeit sollte besprochen werden (z.B. standesamtlich und zusätzlich kirchlich).
- Überlegen Sie sich, wie viel Geld Sie für die Feier zur Verfügung haben.
- Erstellen Sie eine vorläufige Gästeliste.
- Überlegen Sie sich die Trauzeugen und fragen Sie, ob sie zu dieser Aufgabe bereit sind (Erinnern Sie sie dann an die notwendigen Papiere).
- Besorgen Sie bereits jetzt die notwendigen Papiere für das Standesamt und die Kirche (beglaubigte Abschrift des Familienbuches, Personalausweis oder Reisepass, Aufenthaltsbescheinigung, Nachweis über akademische Grade).
- Holen Sie mehrere Kostenvoranschläge für Fotografen, Mietwagen, Lokale, Band, Druckereien für die Einladungskarten etc. ein.
- Sollten Sie eine sehr aufwendige Hochzeit planen, bitten Sie gute Freunde oder Verwandte, Ihnen bei den Vorbereitungen zu helfen.

6 Monate vorher:

- Bestellen Sie beim Standesamt das Aufgebot.
- Falls Sie kirchlich heiraten, vereinbaren Sie mit dem Pfarrer einen festen Termin.
- Buchen Sie die Band bzw. den DJ, der auf Ihrer Hochzeit für Musik sorgen soll.
- Buchen Sie einen Mietwagen bzw. eine Pferdekutsche für die kirchliche und/oder standesamtliche Trauung.
- Beauftragen Sie ggf. einen Moderator für die Feierlichkeiten.
- Denken Sie über das Ziel der Hochzeitsreise nach.
- Beginnen Sie mit der Suche nach der Hochzeitsgarderobe.
- Sollten Sie über einen Ehevertrag nachdenken, dann vereinbaren Sie einen Termin mit dem Notar.



Checkliste für Ihre Hochzeit

5 bis 4 Monate vorher:

- Lassen Sie die Einladungskarten drucken und versenden Sie diese an Ihre Hochzeitsgäste.
- Machen Sie sich Gedanken über eine Wunschliste bzw. einen Hochzeitstisch.
- Teilen Sie Ihrem Chef den Termin der Hochzeitsreise mit und beantragen Sie (Sonder-)Urlaub.
- Buchen Sie die Hochzeitsreise.
- Sagen Sie dem Fotografen Bescheid.
- Sie sollten sich in der Wahl Ihrer Garderobe festlegen.
- Die Braut sollte mit Ihrem Friseur über die Hochzeitsfrisur reden.
- Reservieren Sie Hotelzimmer, falls Sie auswärtige Gäste erwarten.
- Reservieren Sie außerdem eine Hochzeitssuite, wenn Sie die Hochzeitsnacht nicht zu Hause verbringen möchten.
- Sehen Sie sich gemeinsam nach Trauringen um.
- Besuchen Sie unter Umständen einen Tanzkurs (Schnellkurs für Brautpaare).
- Sie sollten Personalausweise und Pässe umschreiben lassen.
- Gästeliste sollte aktualisiert werden, falls Absagen vorliegen.

3 bis 2 Monate vorher:

- Treffen Sie Ihre Wahl, was die Trauringe betrifft.
- Verbreiten Sie Ihre Wunschliste unter den Hochzeitsgästen.
- Lassen Sie Tisch- und Menükarten drucken bzw. entwerfen Sie diese selbst.
- Überprüfen Sie nochmals, ob Sie alle erforderlichen Dokumente besorgt haben.
- Fragen Sie Ihre Trauzeugen, ob Sie die notwendigen Papiere inzwischen besorgt haben.
- Besprechen Sie mit dem Fotografen die Einzelheiten.
- Erstellen Sie einen Plan für den genauen Tagesablauf.
- Überprüfen Sie, ob Sie immer noch im Rahmen des Kostenplans liegen.
- Sie sollten nun die Hochzeitstorte in Auftrag geben.
- Machen Sie sich Gedanken, ob Sie einen Polterabend veranstalten wollen.
- Überprüfen Sie Ihre Versicherungen und passen Sie diese unter Umständen an.
- Überlegen Sie sich, was Sie Ihrem Partner zur Hochzeit schenken möchten.
- Lassen Sie sich impfen, falls dies für das Ziel Ihrer Hochzeitsreise erforderlich ist.



Checkliste für Ihre Hochzeit

6 Wochen vorher:

- Holen Sie Ihre gravierten Trauringe beim Juwelier ab.
- Die Braut sollte einen Termin beim Friseur und bei der Kosmetikerin vereinbaren, um Ihr Make up und die Frisur auszuprobieren.
- Außerdem sollte gleich der Termin für den Hochzeitstag vereinbart werden.
- Führen Sie Gespräche mit dem Pfarrer zwecks Gottesdienstgestaltung.
- Erstellen Sie ein Programmheft für den Ablauf der kirchlichen Trauung.
- Sprechen Sie mit Verwandten, die Ihnen bei der Organisation helfen, den Ablauf genau durch.
- Machen Sie sich Gedanken über die Organisation des Polterabends und versenden Sie Einladungen.
- Legen Sie mit dem Restaurant endgültig die Menüabfolge fest und besprechen Sie den Tischschmuck.
- Der Brautstrauß, die Blumen für die Tischdekoration und für das Hochzeitsauto sollten ausgesucht werden.
- Besorgen Sie ein schönes Gästebuch.
- Beginnen Sie jetzt mit Solariumbesuchen, wenn Sie es möchten.
- Überlegen Sie, ob Sie für die Hochzeitsreise noch Besorgungen machen müssen.
- Besorgen Sie ggf. ein Ringkissen.

2 Wochen vorher:

- Machen Sie sich konkrete Gedanken über die Sitzordnung und teilen Sie dem Lokal die Anzahl der Gäste mit.
- Gestalten Sie Ihre Hochzeitsanzeige und sprechen Sie mit der zuständigen Tageszeitung.
- Beginnen Sie damit, Ihre Schuhe einzulaufen.
- Holen Sie die Reiseunterlagen für Ihre Hochzeitsreise ab und machen Sie sich Gedanken über Ihre Reisegarderobe.
- Kümmern Sie sich detailliert um die Vorbereitung des Polterabends.
- Besorgen Sie eine kleine Aufmerksamkeit für alle Helfer.
- Prüfen Sie Hotelreservierungen für auswärtige Gäste und für die Hochzeitssuite.
- Der Pfarrer sollte persönlich zur Hochzeit eingeladen werden.
- Die Braut sollte sich zwei Strumpfhosen besorgen.
- Lassen Sie sich alle gebuchten Termine bestätigen, um im Notfall noch umdisponieren zu können.



Checkliste für Ihre Hochzeit

1 Woche vorher:

- Die Braut sollte das Brautkleid für letzte Änderungen noch einmal mit allen Accessoires anprobieren.
- Spray Tanning als gesunde Alternative zum Solarium, Probetanning vorher wegen der Farbe ausmachen.
- Der Bräutigam sollte nun zum Friseur gehen.
- Beginnen Sie die Koffer für die Hochzeitsreise zu packen.
- Packen Sie ggf. die Tasche für die Übernachtung in der Hochzeitssuite.
- Besorgen Sie Kleingeld für Geschenk- und Blumenboten.
- Die Braut sollte ihre Handtasche packen (Ersatzstrumpfhose, Make up, Kamm, Taschentücher, Kopfschmerztabletten).
- Legen Sie die notwendigen Papiere und die Ringe bereit, um Sie am Hochzeitstag nicht zu vergessen.
- Warnen Sie Nachbarn zwecks Polterabend vor oder laden Sie diese einfach ein.
- Die Braut kann sich noch einer Kosmetikbehandlung unterziehen (Maniküre, Pediküre, Gesichtsmaske, etc.).
- Teilen Sie dem Restaurant die Sitzordnung mit und übergeben Sie die Tischkarten.

1 Tag vorher:

- Nehmen Sie ein Entspannungsbad und genießen Sie den Tag.
- Holen Sie den Brautstrauß ab.
- Überprüfen Sie, ob alles Notwendige (Papiere, Ringe, Kleingeld, Handtasche) bereit liegt.
- Legen Sie Ihre Kleidung zurecht.

Der Hochzeitstag:

- Mit Ihrer perfekten Organisation können Sie diesem Tag völlig entspannt entgegensehen. Wir freuen uns mit!

1 bis 2 Wochen danach:

- Versenden Sie an alle Gratulanten Danksagungskarten.
- Informieren Sie die notwendigen Behörden und Gesellschaften (Banken, Versicherungen, Arbeitgeber etc.).
- Bezahlen Sie alle noch ausstehenden Rechnungen.



Anfahrt



HOTEL★★★★★



Erholung · Tagung · Aktiv Spa

August-Ullrich-Straße 40-42
97725 Elfershausen/Bad Kissingen

Telefon (0 97 04) 91 30-0

Fax (0 97 04) 91 30-3 00

E-Mail info@hotel-ullrich.de

Internet www.hotel-ullrich.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere ausführlichen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.hotel-ullrich.de/Kontakt/agb.

Gerne senden wir Ihnen diese auf Wunsch auch zu.

