



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

Das „Ja“ Wort

... für den perfekten Tag

Auf das Wetter haben wir leider keinen Einfluss.

*Auch nicht auf die Tränen der Mütter,
oder auf Blumenmädchen, die auf die Schleppe treten.*

Aber auf alles andere.

!!! Versprochen !!!

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns auf der Creuzburg feiern möchten.

Wir werden alles daran setzen, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird.

Eine „Traumhochzeit“ erfordert natürlich auch eine umfassende Planung.

*Deshalb stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, auch mit Dingen, die nicht
in direktem Zusammenhang mit der kulinarischen Versorgung stehen.*

*Wir haben für Sie nachfolgende Seiten zusammengestellt, die keine Wünsche offen
lassen und alle Punkte aufgeführt, mit denen Sie sich,
bevor wir zur Detailplanung kommen, auseinander setzen sollten.*

** * * * **

Stellen Sie sich aus dem folgenden Angebot ihre Traumhochzeit zusammen!

*Ihr Team vom
Hotel & Restaurant auf der Creuzburg*

Allgemeine Informationen



Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit, gerne können wir eine optionale Reservierung von maximal 4 Wochen vornehmen. In dieser Zeit, sollten Sie uns wissen lassen, ob Sie Ihre Reservierung bestätigen möchten. Erhalten wir keine Rückmeldung erlischt die Option automatisch einen Tag später.

Unsere Räumlichkeiten

Für Hochzeiten stehen mehrere Räume zur Verfügung, je nach Geschmack und Personenanzahl.

<u>Raum</u>	<u>Personenanzahl</u>	<u>Raummiete</u>
Gewölbekeller	bis 20	inkl.
Burgzimmer	bis 25	inkl.
Kemenate	bis 15	inkl.
Creuzburgstube	bis 20	inkl.
Restaurant	bis 60	inkl.
Terrasse	bis 50 (erweiterbar)	nach Rücksprache
Festsaal	bis 80	250,00 €
Zelt im Burggarten	bis 200	Preis auf Anfrage

Die Kemenate ist mit dem Burgzimmer verbunden

Die Creuzburgstube ist mit dem Restaurant verbunden

Bei schönem Wetter können, je nach Absprache und Verfügbarkeit, Empfang und Kaffee & Kuchen im Freien stattfinden.

Eine exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten ist nach Absprache möglich.

Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Unsere Räumlichkeiten



Die Creuzburgstube



Der Gewölbekeller



Das Burgzimmer



Unsere Räumlichkeiten



Das Restaurant



Unsere Räumlichkeiten



Der Festsaal



Dekoratives vom Haus



*Mit freundlicher Unterstützung
„Blattwerk Creuzburg“*

Die Trauung...



... mit Stil und Charme

☞ Gibt es etwas Romantischeres als eine Hochzeit in den historischen Gemäuern einer Burg ?

Das Standesamt auf der Kreuzburg kann Ihnen diesen Traum erfüllen. Wir bieten Ihnen das ausgefallene Ambiente und den edlen Rahmen: eine Trauung auf der Kreuzburg, dem barocken Amtssitz der Wettiner Landherren und dem einst beliebten Wohnsitz der Heiligen Elisabeth.



Die herrliche Parkanlage der Kreuzburg, mit der über 500 Jahre alten Linde, bietet die Kulisse für exklusive Hochzeitsfotos

Ihre Trauung im Freien

...in Zusammenarbeit mit dem Standesamt bieten wir Ihnen eine Außentrauung in unserem Burggarten an.



Komplettpaket

Traupavillon in weiß mit Efeuranken & weißem Tüll dekoriert,
Tisch & Stühle mit Hussen fürs Brautpaar,
Trauzeugen & Standesbeamte
Sitzmöglichkeiten für die Gäste
(Bänke mit Hussen),
div. Grünpflanzen
Beschallungsanlage,
inkl. Auf- und Abbau
600,00€ zzgl. Standesamtgebühren



Kontakt Standesamt Kreuzburg

Burgberg 1
99831 Kreuzburg
Tel. 036926 – 94718
Fax. 036926 – 94719

c.statnik@vg-hainich-werratal.de

Ansprechpartner:

Frau Statnik
Frau Müller
Frau Habenicht

Der Empfang...



...Schön prickelnd

- Beim Sektempfang können Sie Gratulationen und Geschenke entgegen nehmen oder sich zurückziehen um ihre Fotos zu machen. Ihre Gäste können sich unterhalten und unseren Burggarten genießen.
- Sie können den Empfang zeitlich begrenzen um somit den weiteren Ablauf der Feier besser zu organisieren.
- Zum Empfang können Sie Prosecco, Sekt oder Champagner reichen. Vergessen Sie nicht den kleinen Hunger Ihrer Gäste. Viele haben eine lange Anreise hinter sich oder haben vor Aufregung das Frühstück vergessen, bieten Sie Ihnen unsere Fingerfoodspezialitäten an, damit ist der erste Hunger gestillt.



Gerne können wir Ihnen auch individuell, auf Ihre Wünsche abgestimmt, den Sektempfang zusammenstellen.

Hier eine kleine Auswahl aus unserem Haus

Sektempfang

1 Glas Sekt / pro Person 3,00€

1 Glas Prosecco / pro Person 4,00€

Getränkepauschale für max. eine Stunde

Sekt, Wasser & Orangensaft * 8,50€

Prosecco, Wasser & Orangensaft * 10,50€

- Diese Getränke sind in der Pauschale enthalten

Fingerfood

Buffet-Vorschlag 1 ab 4,00€

kaltes Fingerfood
(z.B. belegte Canapées, Gemüsespieße,
Kleine Häppchen)

Buffet-Vorschlag 2 ab 8,00€

kalt- & warmes Fingerfood
(z.B. Chickenfingers, gebackene Riesengarnelen,
warme Blätterteigtaschen)

Zum Kaffee gibt es Kuchen....



☞...natürlich Hausgemacht

- ☞ Unsere Kuchen und Torten werden nach traditionellen Thüringer Rezepten frisch gebacken
- ☞ Hier erhalten Sie eine Auswahl an verschiedenen Möglichkeiten und Zusammenstellungen



Kaffee & Kuchen vom Haus

Das Buffet ab 9,50€
6 Sorten Kuchen vom Blech
(Mohn, Quark, Pflaume, Hansen Jensen
und eine Obstsnitte nach Saison)
inkl. Kaffee, Kakao & Tee

Kuchen vom Gast

Kaffee in Kannen ca. 8 Tassen 9,50 €
Service Gebühr 2,50 €
für mitgebrachten Kuchen geschnitten
Service Gebühr 3,00 €
für mitgebrachten Kuchen ungeschnitten

Gerne können Sie zusätzlich zu Ihrem
gewählten Buffet aus unserem
Tortenangebot wählen

☞ Die Torte....

- ☞ ...Von der individuell geformten Confiserie bis hin zur klassischen 5-stöckigen Hochzeitstorte zaubern Ihnen unsere Partner-Confiserie Ihre Traum-Hochzeitstorte.
- ☞ Ob süß, sahnig oder fruchtig, wir beraten Sie gerne und vermitteln für Sie Ihre „süßen Träume“.
- ☞ Wann Sie Ihren Gästen die Hochzeitstorte servieren, bleibt Ihnen überlassen. Ob klassisch zum Kaffee, als Dessert nach dem Abendessen oder als Mitternachtsimbiss.



Etwas für Zwischendurch...



∞...Bewegung tut gut

- ∞ Bieten Sie Ihren Gästen etwas Kulturelles zwischen Kaffee & Abendessen an.
- ∞ Um die Zeit zu überbrücken, können Sie aus unseren Aktivitäten wählen. Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Planung.

Burgführung

Unsere Burgführer stellen Ihnen die Burg und das Museum vor. Die Führung dauert ca. 1 Stunde, kann aber auch entsprechend gekürzt oder verlängert werden

Preise:

3,00€ pro Person

25,00€ für Burgführer (bis 30 Pers).



Kutsch- & Kremserfahrt

Lassen Sie sich mit einer romantische Hochzeitskutsche vor die Tore der Burg fahren. Oder laden Sie Ihre Gäste zu einer Fahrt in und um Creuzburg ein.

Preise:

Nach Absprache



Für die kleinen Gäste

Egal ob Sie eine Kinderbetreuung, Animation oder Hüpfburg wünschen. Wir haben die richtigen Ansprechpartner für Sie

Preise:

Nach Absprache

Das Abendessen....



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

... ganz nach Ihren Wünschen

- ☞ Einen kleinen Überblick über unsere Menü- und Buffetvorschläge finden Sie hier.
- ☞ Die vorliegende Auswahl stellt nur ein Grundkonzept unserer Möglichkeiten dar. Für weitere Menüvorschläge oder individuelle Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.
- ☞ Buffet oder Menü???
- ☞ Entscheiden Sie selbst, was für Sie und Ihre Gäste am besten ist.
- ☞ Ob ein vielfältiges Buffet mit kalten und warmen Speisen
- ☞ oder ein edles Menü mit 3-, 4- oder 5 Gängen.
- ☞ Wir lassen keine Wünsche offen....



- ☞ Eine Auswahl an Menüvorschlägen und Buffetzusammenstellungen, finden Sie auf den weiteren Seiten



Das Menü...



- ☞ ...Hier finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenteams, anhand derer Sie sich gerne Ihr Menü zusammenstellen können.
- ☞ Sie können klassisch wählen zwischen 1 Gericht pro Gang (z.B. Suppe, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) oder lassen Sie Ihre Gäste zwischen 2-3 Hauptgerichte wählen.

Suppen

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe
mit Gemüwestreifen, Markklößchen & Eierstich
*

Essenz vom Wild
mit feinen Champignonstreifen
*

Cremesüppchen von der Pastinake
mit Majorancroutons und Frühlingssprossen
*

Weißer Tomatenschaumsuppe
*

Cappuccino von der Pistazie
mit Rucola-Kresse

Vorspeisen

Geräuchertes Wildschweinfilet
mit Preiselbeerchutney auf Frühlingssalat
dazu geröstetes Baquette

Lachstatartörtchen auf Tramezzinibrot
an Preiselbeermeerrettich raffiniert angerichtet
*

Geschmortes Tomaten-Türmchen
mit Mozzarella und Balsamico Schaum
*

Frischer Salat der Saison mit zweierlei Dressings
und geratener Hähnchenbrust

Hauptgerichte

Zartes Lammkarree
an Prinzessbohnen, Thymianjus
und Sauerrahm-Kartoffel-Püree
*

Argentinisches Angus-Steak (200g)
mit Speckbohnen, Bratkartoffeln
und Kräuterbutter
*

Medaillons vom Schweinefilet
unter einer Kräuter-Kruste
mit Brokkoli und Röstitaler
*

Hähnchenbrust
mit einer Tomaten-Frischkäse-Füllung
auf gesottenem Gemüse mit
Basilikumgnocchi
*

Mit Zitronenpfeffer gedünstetes
Lachsfilet
an Safrantomaten und
Perlgraupenrisotto
*

Spinatspätzle mit Bergkäse verfeinert
dazu sautierte Rispentomaten
*

Geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
*

Geschmorte Rinderbäckchen
an Portweinsauce mit Rahmwirsing
und selbstgemachten Semmelknödeln
*

Werrataler Wildbraten
mit Rahmwirsing, Kroketten
und Preiselbeeren
*

Desserts

"Schokoladenseite des Lebens"
mit einer feinen Auswahl an
schokoladigen Köstlichkeiten
*

Baileys Panna Cotta
gesetzt auf Himbeerpüree mit
frischer Minze

Variation nach "Art des Hauses",
zweierlei Mousse au Chocolat
hausgemachte Beerengrütze
Panna Cotta mit Fruchtpüree

Warmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Herz
auf Kirschragout mit Vanilleschaum
*

"Melonengratin"
mit einer Amaretto-Zabaione
und einer Kugel Stracciatella-Eis

Das Menü

„zum Beispiel...“



- ☞ ...Hier finden Sie 2 Menü-Vorschläge unseres Küchenteams.
- ☞ Gerne stellen wir Ihnen ein persönliches Menü nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammen

3 Gang Menü „Klassiker“

ab 26,50 Euro

Vorsuppe

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen, Markklößchen & Eierstich

Hauptgänge zur Wahl

Medaillons vom Schwein im Speckmantel

an Kartoffel-Sauerrahm-Püree

und Schalotten-Rotwein-Sauce

*

Gratinierte Maispoulade mit Thymianbernaise

an Ingwerkarotten und Herzoginkartoffeln

Filet vom Knurrhahn

gesetzt auf einem mediterranen Gemüse-

Nudelnest

an Rieslingschaum

Dessert

Dessert-Variation nach "Art des Hauses",
Panna Cotta mit Erdbeer- und Mango Püree

Waldfrucht-Grütze mit Vanilleschaum

Zweierlei Mousse au Chocolat

4 Gang Menü „Genießer“

Ab 32,00 Euro

Vorsuppe

Weißer Tomatenschaumsuppe

mit Basilikumschaum

Zwischengang

Jakobsmuschel auf Carpaccio von der Roten Beete

mit Orangenespuma und geröstetem Baquette

Hauptgänge zur Wahl

Roulade von der Hähnchenbrust

gefüllt mit einer Mango-Curry-Creme

dazu Buttergnocchis und Chillisauce

*

Filet vom Schwein

unter einer Parmesankruste

dazu sautierte gelbe Rüben und Kartoffelröstlingen

*

Gedünstetes Lachsfilet

an Rieslingschaum mit glasierten Safrantomaten

und Fettucchini

Dessert

Geeistes Melonensüppchen

mit Zitronensorbet

Das Buffet...



☞ ... unsere Empfehlung des Hauses

Buffet „Exklusiv“

„Hochzeitssuppe“ Consommé vom Rind mit Eierstich,
Gemüwestreifen und Fleischklößchen

Feine Auswahl erlesener Käsespezialitäten
Geräucherte Forellenfilets mit Honig-Senf-Dip
Zweierlei kalte Braten vom Schwein und Rind
Korb mit frisch gebackenen Broten und Baguettes
Butter

Kleines buntes Buffet
mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings und Toppings

Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen und
frischem Basilikum
Klassischer Eiersalat
Roter Rindfleischsalat mit Cornichon, Paprika &
Zwiebeln

Filet von der roten Meerbarbenfilet
Geschnetzeltes vom Schwein in Kräuter-Knoblauch-
Marinade
Gratinierte Hähnchenbrust auf Thymianbernaise
Gulasch vom Rotwild

Fettuccini in einer Limetten-Lauch-Creme
Kroketten
Kartoffelgratin
Semmelknödel

Bunte Auswahl an saisonalem Gemüse

Klassische Panna Cotta mit Erdbeermark
Frische Joghurtcreme mit Limettenschaum
Zweierlei Mousse au Chocolat

Buffet „Romantik“

Cappuccino von der Pistazie mit Parmesanchips,
Sahnemütze und Erdkeimlingen

Käsebrett mit einer Auswahl an
Französischen & Italienischen Spezialitäten
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel
Lachstatar-Frischkäse-Torte
Geräucherter Wildschweinerücken auf Pflaumen Chutney
Korb mit frisch gebackenen Brotvariation
Geschäumte Salz-, Tomaten- & Kräuterbutter

Kleines buntes Buffet
mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings und Toppings

Geflügelsalat mit Spargelstückchen
Exotischer Flusskrebssalat
Tomaten-Mango-Salat mit frischer Minze

Filetmedaillons vom Seeteufel
Piccata Milanese
Butterzarte Poulardenbrust im Schinkenmantel gefüllt
mit einer Spinat-Frischkäsecreme
Geschmortes falsches Filet mit Spätburgunder Jus

Perlgrabenrisotto
Spätzle
Kartoffelröstlinchen
Gnocchis

Bunte Auswahl an saisonalem Gemüse

Creme von der Tonka-Bohne
Rote-Waldfrucht-Grütze mit Vanilleschaum
Latte Macchiato Creme

Das Buffet....



Hotel & Restaurant auf der Kreuzburg

∞ ... unsere Empfehlung des Hauses

Buffet „Mediterran“

Minestrone

Hausgemachte Anti-Pasti-Variation
Serranoschinken mit Honigmelone
Platte mit südländischen Wurstspezialitäten

Korb mit frisch gebackenen Broten und Baguettes

Butter

Kleines buntes Buffet
mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings und Toppings

Basilikum-Panna Cotta mit Tomatenespuma
Pulpo-Salat

Avocado-Spinat-Salat
mit Cranberrys und Hähnchenstreifen

Mit Feta gefüllte Mini-Hackröllchen
Im ganzen gedünster Lachs gefüllt mit toskanischen
Kräutern

Provenzalisches Hähnchen auf Grillgemüse
Gemüselasagne

Gnocchis
Nudelreis
Rosmarienkartoffeln

Ratatouille

Käsebrett mit einer Auswahl an Italienischen
Spezialitäten
klassisches Tiramisu
Joghurtmousse mit Himbeersauce

Buffet "Thüringer Art"

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Käseplatte mit einer Auswahl an Hart- & Weichkäse
Thüringer Wurstplatte

Mett Igel

Korb mit frisch gebackenen Broten

Butter

Buntes Thüringer Salat-Buffet

Heringssalat nach Großmutter-Art

Schichtsalat

gefüllte Eier

Thüringer Zwiebel-Rahm-Pfanne
mit Steaks vom Schwein

Rinderroulade in einer Rotwein-Senf-Jus
Spanferkelrollbraten mit Thüringer Bratwürstchen

Thüringer Klöße

Bratkartoffeln

Sauerrahmpüree

Bunte Auswahl an saisonalem Gemüse

Sauerkraut

Geschäumte Himbeercreme

Luftige Zitronenmousse

Triologie von der Götterspeise mit Vanilleschaum

Das Buffet, Und seine Bestandteile...



☞ ... ist eine besondere Art der Speisenpräsentation.

- ☞ Wir bereiten alle Gerichte in fachlicher Handarbeit und Liebe zum Detail zu.
- ☞ Frische & regionale Produkte sind bei uns an erster Stelle. Suppen und Saucen werden frisch angesetzt.
- ☞ Wir richten uns bei der Herstellung natürlich auch nach saisonalen Produkten wie zum Beispiel: Spargel, Bärlauch, Kürbis, Wild, Pfifferlinge usw.

Sprechen Sie uns an, wir erstellen zusammen mit Ihnen Ihr persönliches Wunschbuffet, das Sie so schnell nicht vergessen werden



Der klassische Aufbau eines Buffets :

- 1 Amuse Gueule (vorab auf dem Tisch)
- 1 Vorsuppe (von uns serviert)
- 2-3 Feinkostsalate
- 1 Salatbuffet
- 3-4 Kalte Speisen
- 3-4 Warme Speisen
- 3-4 Sättigungsbeilagen
- 2 Gemüsebeilagen
- 2-3 Dessert



☞ ... Suppen, Salate & Schauplatten

Unser Suppenangebot: (serviert)

Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“

mit Gemüsestreifen, Markklößchen & Eierstich

Weißer Tomatenschaumsuppe

Saisonale Cremesuppen

(Spargel, Pfifferling, Steinpilz etc.)

Feinkostsalate* – für jeden Geschmack etwas dabei

Salat Waldorf Astoria

Salat mit Kirschtomaten & Mozzarella Bällchen und frischen Basilikum

Geflügelsalat mit Spargelstückchen

roter Rindfleischsalat mit Cornichon, Paprika & Zwiebeln

Schrimps Cocktail,

* Die Feinkostsalate werden alle in kleinen Portionen im Gläschen serviert

Kalte Bestandteile Ihres Buffets

Roastbeef Rosa gebraten mit Remouladensoße

geräucherte Gänsebrust mit Orangenscheiben

Graved Lachs mit Preiselbeer-Meerrettich

Lachsfrischcremerolle

Melone mit Serranoschinken

Schinkenplatte, Thüringer Wurstplatte

Käseplatte, wahlweise aus Region, Frankreich oder Italien

Anti-Pasti Variationen,

gefüllte Eier, Zwiebelkuchen,

Brot, Baguette & Butter

Salate – frisch vom Markt

in allen unseren Angeboten ist ein Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten enthalten.

z.B. Eisberg- & Kopfsalate, Karotten, Gurken, Paprika, Tomate

Wir bieten dazu verschiedene Dressings an

Stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen



☞ Amuse Guele
☞ -



☞ Vorsuppe
☞ -

☞ Kalte Speisen
☞ -
☞ -
☞ -
☞ -



☞ Warme Speisen
☞ -
☞ -
☞ -
☞ -



☞ Sättigungsbeilagen
☞ -
☞ -
☞ -
☞ -



☞ Gemüsebeilagen
☞ -
☞ -
☞ -



☞ Desserts
☞ -
☞ -
☞ -



Mitternachtssnack....



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

- ☞ ... wenn „der kleine Hunger kommt“
- ☞ Auch für den kleinen Appetit am Abend können Sie aus unserem Buffet- Angebot wählen
- ☞ Die Varianten des Mitternachtsimbisses sind Grund verschieden.
- ☞ Die einen möchten nochmals Ihre Gäste mit Kaffee und Kuchen verköstigen
- ☞ Der nächste nur eine warme deftige Suppe, Weitere möchten mit kleinen Appetitshäppchen Ihre Gäste nochmals überraschen.
- ☞ Selbst ein kleines Fingerfoodbuffet aus deftigen Speisen ist da noch ein Highlight.



☞ Unser Angebot:

- ☞ Eine Käseplatte mit einer Auswahl an Hart- & Weichkäse
- ☞ Thüringer Wurstplatte mit frischem Gehacktes und Zwiebeln
- ☞ Currywurst im Glas
- ☞ Gulaschsuppe
- ☞ Soljanka
- ☞ Auswahl an hausgebackenen Brot und Butter
- ☞ Kaffee & Kuchenbuffet



Die Getränke...



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

...Eine Auswahl für einen gemütlichen Abend

- ☞ Stellen Sie sich Ihre eigene Getränkekarte für Ihren Tag zusammen
- ☞ Ihre Karte können Sie individuell zu gestalten und diese nach Ihrem Geschmack ausrichten
- ☞ Als Kalkulationsgrundlage nehmen wir einen Verbrauch von 35,00€ / Pro Person an.

☞ <u>Alkoholfreie Getränke</u>	<u>0,2l</u>	<u>ab 1,80 €</u>
☞ Coca Cola, Fanta , Sprite Spezi, Cola Light, Vita Cola, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
☞ Rhönsprudel Mineralwasser „Still, Medium, Classic		
☞ <u>Fruchtsäfte</u>	<u>0,2l</u>	<u>ab 2,10 €</u>
☞ Apfel, Orange, Rhabarber, Multivitamin, Banane, Kirsch, Mango, Fruchtsaftschorlen		
☞ <u>Bier vom Fass</u>	<u>0,3l</u>	<u>ab 2,30 €</u>
☞ Radeberger Pilsener, Wartburgpils, Ur-Krostitzer Schwarzbier		
☞ <u>Bier aus der Flasche</u>	<u>0,5l</u>	<u>ab 2,50 €</u>
☞ Paulaner Hefeweizen, Jever Fun Alkoholfrei,		
☞ <u>Aperitifs</u>		<u>ab 3,00 €</u>
☞ Ramazzotti, Hugo, Aperol Spritz, Sekt, Prosecco, Martini,		
☞ Aperetivo Rosato, Belini, Kir, Kir Royal		
☞ <u>Digestifs</u>	<u>2 cl</u>	<u>ab 1,80€</u>
☞ Jägermeister, Aromatique, Fernet Branca, Radeberger Kräuter, Gurktaler Alpenkräuter		
☞ Wiltener Goldkrone, Cantré Weinbrand, Remy Martin, Steinbeisser Alpenschnaps		
☞ Pircher Williams, Jim Beam, Glenfiddich, Grappa Chianti, Barcardi, Malteser		
☞ Campari, Baileys, Tequilla, etc.		



Die Getränke...



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

☞... Unser Angebot

Cocktails (mit Alkohol)

ab 6,90€



Sex on the Beach, Caipirinha, Mojito, Baileys Colada, Tequila Sunrise
Martini Cocktail, Emotion, **Creuzburg Spezial**
Whiskey-, Aperol-, GinSour, Long Island Ice Tea



Cocktails (ohne Alkohol)

ab 6,50€

Ipanema, Mojo, **Burgfräulein**, Flying Jack, Sportsman,

Mixgetränke

ab 4,90€

Whiskey-, Wodka-, Rum-, Weinbrand-Cola, Campari-O, Gin-Tonic, etc.

Weine Schoppenweine

ab 4,10€

Flaschenweine

ab 20,00€

unser Bankettangebot

Kiefers "Junge Poeten"

"Mit den Wolken ziehen"

Weißwein, trocken

*Der Wein besticht durch helles Gelb
und ist aufregend frisch im Duft.
Die feine Mineralität und Leichtigkeit
machen am Gaumen Spaß
und bereiten ein erfrischendes Trinkvergnügen.
Die Jungen stecken voller Schwung,
Poesie und Farbe.*



"Schmetterlinge im Bauch"

Rosécuvée, feinherb

*Viel Sommersonne findet sich in der Himbeerfarbe.
Aufregend, verspielter Wiesenduft streift die Nase.
Reife Himbeer- und Rote Johannisbeer-Aromen
betören den Gaumen.
Sein herzhaft, prickelndes Süße-Säure-Spiel
bereitet ein unkompliziertes Trinkvergnügen
und verschafft Lebensfreude pur.*



"Über den Grenzen gehen"

Cuvée Rot, trocken

*Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen.
In der Nase rassige Würze und Aromen von
Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.
Im Mund überzeugen reife Tannine. Cuvée
aus Prior, Baron, Dunkelfelder,
Spätburgunder,
Dornfelder und Cabernet Mitos*

Die Übernachtung...



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

☞ Das Beste kommt fast zum Schluß

- ☞ In fünf stilvoll eingerichteten Doppelzimmern und einem Einzelzimmer erleben Sie traumhafte Nächte in einem historischen Ambiente. Und in den neuen Tag starten Sie mit einem ausgiebigen Frühstück.
- ☞ Sollten Sie für Ihre Feierlichkeit weitere Zimmer benötigen, können Sie diese gern bei div. Pensionen im Ort reservieren.

Übernachtungspreise

Jeweils pro Tag und Zimmer inkl. Frühstück

Doppelzimmer	90,00€
zur Alleinnutzung	62,50€
Einzelzimmer	57,50€
Aufbettung	27,50€
Hund	8,00€



☞ ... und der Morgen danach

- ☞ Was gibt es schöneres als ein gemeinsames Frühstück nach der Feier. Für Sie und Ihre Gäste, welche in unserem Haus übernachten ist dies im Zimmerpreis mit inbegriffen.
- ☞ Zusätzlich bieten wir mit an, dass Sie die Gäste noch mit einladen, welche in den umliegenden Pensionen übernachten.
- ☞ So kann Ihre Feier gemütlich bei einem Langschläfer Frühstück enden und Sie können sich von Ihren Gästen in Ruhe

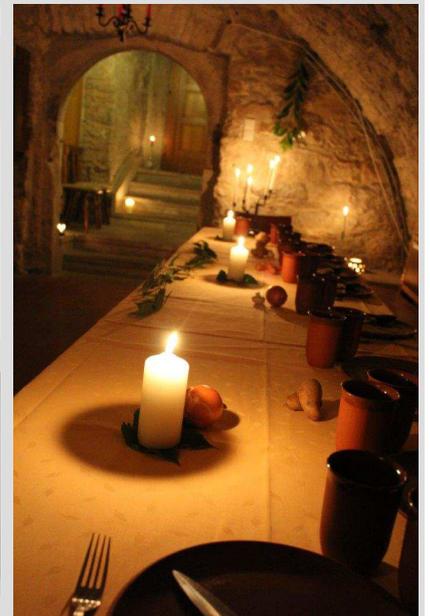
Foto - Impressionen



Foto - Impressionen



Foto-Impressionen



Telefonnummern von A - Z



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

Alleinunterhalter / Bands / DJ's

Herr M. Freyboth	03691 - 731 73 2
DJ Charly	03695 - 604 29 9 0172 - 624 20 47 charlydisco@gmx.de
DJ Tommy Loo	03691 - 881 51 5 0171 - 498 62 35
Mr.Dee Age	0171 - 90 717 07 info@dee-age.com
Das Kerbholz (Mittelalter-Spielmann)	03691 - 21 72 74 0172 - 873 71 55

Feuerwerker

JUP Fireworks Europe Ltd.	03691 - 703 01 1 0178 - 138 91 10
Boom Krach Action Kompanie Thür.	036924 - 474 77 0174 - 687 92 03

Feuershows

Floer Afoe	0176-284 20 926 rufus@floerafoe.de
Cedrus Inflammia	03691 - 659 86 8 0160 - 424 83 40

Florist

Blattwerk	036926 - 724 00
Gärtnerei Möbius	036924 - 420 05
Gärtnerei Zschigner	03691 - 861 4879

Fotograf

Foto Salzmann	03691/ 744 34 5
Paul Träger	0151 - 412 614 11
Lars Reissig Photography	0152 - 540 982 53
Natürlich Fotografie	036923 - 80876
Jacob Schröter	0176 - 23 78 74 12

Freie Trauungen / Redner

Désirée Korb	0172 89 088 33 www.herzallerliebst-events.de
--------------	---

Friseur & Kosmetik

Brehl & Peter	03691 - 749 57 0
---------------	------------------

Hochzeitstauen

www.event-tauben.de	0162 - 275 69 19
---------------------	------------------

Hochzeitstorte

Bäckerei Kram	036926 - 825 32
Bäckerei Eichholz	036924 - 420 67

Kinderunterhaltung / Spielgeräte

Hochzeitsnasen (Kinderbetreuung)	03447 - 89 42 59 www.hochzeitsnasen.de
Axel Rehwagen	0176 - 20 622 350
DJ Charly	carlydisco.@gmx.de

Kirche / Liboriuskapelle

Frau Breustedt	036926 - 924 59
----------------	-----------------

Kutschfahrten / Hochzeitskutsche

Alexander Meyer	0172 - 351 61 69
-----------------	------------------

Taxi & Busfahrten

Taxi Nikol	036924 - 425 00
Taxi Nickolai	036926 - 29 055 0179 - 776 00 76
Taxi Weise	0160 - 611 79 10
KVG Eisenach	036921 -9130

Übernachtungen in Creuzburg

alle Infos unter:	www.creuzburg-online.de
Fam. Heinemann	036926 - 823 68

Infos von A-Z



Allgemeine Geschäftsbedingung

- ☞ Diese finden Sie auf unserer Homepage. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenanzahl.

Aufbau

- ☞ Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen eine Woche vorher mitteilen.

Ansprechpartner

- ☞ Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Show - Einlagen, Reden und sonstigen Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können.

Ansprachen

- ☞ Um unseren Menüablauf zu koordinieren, ist es für uns unbedingt notwendig vorher über etwaige Reden bzw. Ansprachen informiert zu werden.

Blumen

- ☞ Gerne empfehlen wir unsere Floristen, die mit allen Räumlichkeiten, sowie mit den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut sind. Es steht Ihnen aber auch frei Ihre Blumen selbst zu organisieren. Auch für zusätzliche Grünpflanzen haben wir die richtigen Ansprechpartner.

Detailabsprachen

- ☞ Absprachen machen wir in der Regel 3 Monate vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie den Termin für die Absprache mit uns vorher abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.

Feuerwerk

- ☞ Ein Feuerwerk auf dem Gelände durchzuführen, ist genehmigungspflichtig und muss bei der VG-Hainich-Werratal angemeldet werden.

Fotograf

- ☞ Gerne können wir Ihnen einen Fotografen empfehlen. Für Fotos sind der Burggarten sowie die alten Burgmauern sehr gut geeignet.

Geschenke

- ☞ Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese, nach Rücksprache mit unserem Team, gerne am nächsten Morgen abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld – Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.

Hotel

- ☞ Mit 5 Doppel- und 1 Einzelzimmer, haben wir in unserem Haus nur eine begrenzte Anzahl von Zimmern. Wir können Ihnen aber im näheren Umfeld unserer Burg noch div. Pensionen und kleine Hotels vermitteln

Hussen

- ☞ Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen für die Stühle zur Verfügung.

Kinder

- ☞ Bitte teilen Sie uns mit wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Hochzeit anwesend sind und ob Kinderstühle benötigt werden. Hochstühle stehen nur in einer beschränkten Anzahl zur Verfügung.
- ☞ Die Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen, ab 6 Kindern empfehlen wir ein Kindermenü. Beim Buffet berechnen wir Kinder wie folgt: Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei, Kinder zwischen 4 und 7 Jahren bezahlen die Hälfte und Kinder zwischen 8 und 13 Jahren bezahlen 75 Prozent.

Kirche

- ☞ Pastorin Susanne-Maria Breustedt, Klosterstraße 12 - 99831 Creuzburg -
- ☞ Tel. 036926/82459 - Fax 036926/99761, creuzburg@kirchenkreis-eisenach.de

Infos von A-Z



Korkgeld

- ☞ Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit Ihren eigenen Getränke mitzubringen. Pro Flasche verrechnen wir ein Korkgeld.

Musik

- ☞ Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJs. Stromanschlüsse stehen in allen Räumen zur Verfügung. Das technische Equipment wird von Band oder DJ selbst mitgebracht oder kann vom Haus gemietet werden. In der Raummiete ist keine Technik inkludiert. In sämtlichen Räumlichkeiten ist das Verwenden von Nebelmaschinen nicht erlaubt!

Menükarten

- ☞ Gerne erstellen wir für Sie Menükarten. Bei der Detailabsprache zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten.

Parkplätze

- ☞ An der Burg Creuzburg, direkt an der Burgmauer, stehen nur bedingt Parkplätze zur Verfügung. Unser Hotel besitzt 6 Parkplätze an der hinteren Burgmauer. Diese sind auch mit „Parkplatz für Hotelgäste“ ausgeschildert. Die anderen ca. 20 Stellplätze sind öffentliche Parkplätze. Wir bitten Sie daher im Vorfeld um eine Koordination Ihrer anreisenden Gäste mit Fahrzeugen. Parken innerhalb des Geländes ist, mit Ausnahme des Brautautos, verboten.

Preise

- ☞ Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Rechnungsstellung

- ☞ Wenn die Veranstaltungsreservierung von Ihrer Seite bestätigt wird, bitten wir um ein Depot von mind. 10% des Angebotspreises vor dem Termin. Die Endabrechnung kann am Folgetag beglichen werden oder wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 10 Tagen zu begleichen.

Sperrzeit

- ☞ Unsere Veranstaltungen im Haus sind auf 2:00 Uhr beschränkt. Ab 2:00 Uhr fallen zusätzliche Kosten an

Tischgestaltung

- ☞ Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten eingedeckt. Der Preis hierfür ist in der Menü-/Buffet-Pauschale enthalten. Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen.

Tischkarten

- ☞ Wir bitten Sie, uns die Tischkärtchen 1 Tag vorher mit einem Sitzplan vorbeizubringen.

Tischordnung

- ☞ Zur Detailabsprache besprechen wir die genaue Bestuhlung

Taxi

- ☞ Es ist in der Regel kein Problem auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen.

Trinkgeld

- ☞ Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben bleibt natürlich Ihnen überlassen. Wir würden Sie nur bitten, das Trinkgeld nicht am Abend zu verteilen, sondern Dieses als einen Betrag an unser Personal zu übergeben.

Vegetarier & Allergiker

- ☞ Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.

Hotel und Restaurant auf der Creuzburg

Inh. Kai Wallor
Burgberg 1
99831 Creuzburg

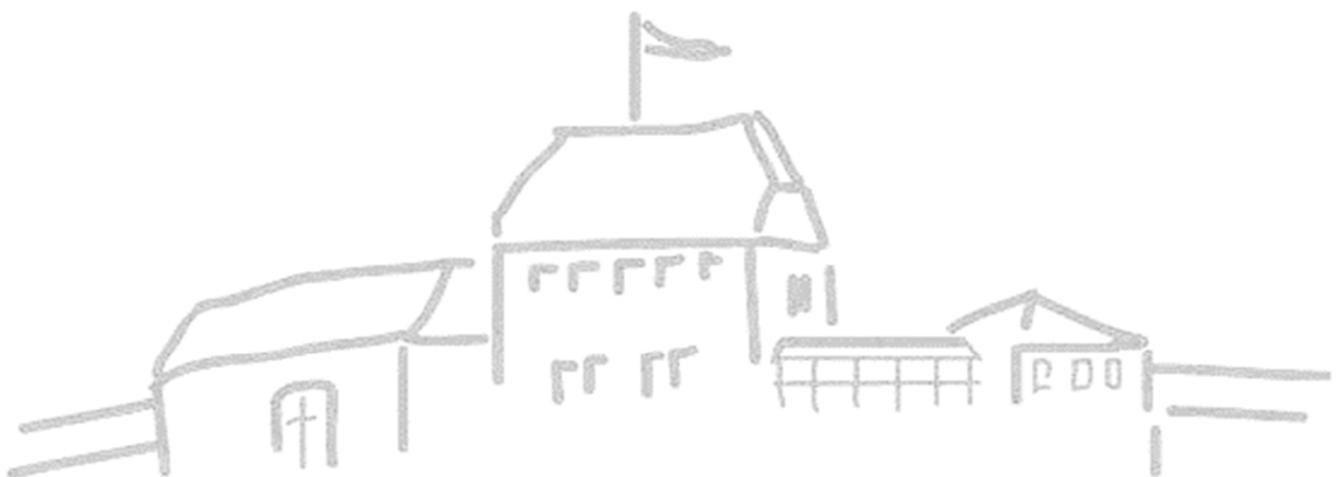
Tel. 036926 - 71304

Fax. 036926 - 71306

mail@burg-creuzburg.de

www.burg-creuzburg.de

Für Fragen und Wünsche
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung



Burg Creuzburg