



## Jawort

... 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



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

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> |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Gewölbekeller                                              | bis 20                |
| Burgzimmer                                                 | bis 25                |
| Creuzburgstube                                             | bis 25                |
| <i>Die Creuzburgstube ist mit dem Restaurant verbunden</i> |                       |
| Restaurant                                                 | bis 60                |
| Terrasse                                                   | bis 60 (erweiterbar)  |
| Biergarten                                                 | bis 60                |
| Zelt im Burggarten                                         | bis 200               |

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.



# Die Trauung....



## ...mit Stil und Charme

Gibt es etwas Romantischeres,

als eine Hochzeit in den historischen Gemäuern einer BURG ?

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

Die herrliche Parkanlage der Creuzburg, 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

Trauzelt 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

**Ab 600,00€**

### Optional auf Anfrage:

Stühle (4,50€/pro Stuhl), Hussen (4,00€/pro Husse), Roter Teppich  
(10,00€/m)

Kontakt: Standesamt Creuzburg - Auf der Creuzburg - 99831 Creuzburg, Telefon: 036926 – 94718 -  
Fax: 036926 – 94719 - [c.statnik@vg-mihla.de](mailto:c.statnik@vg-mihla.de) Ansprechpartner: Frau Statnik, Frau Müller, Frau Habenicht



# Der Empfang...



## ► ...Schön prickelnd

- Beim Sektempfang können Sie Gratulationen und Geschenke entgegen nehmen oder sich in Ruhe zurückziehen

um ihre Fotos zu machen. Ihre Gäste können sich in Ruhe unterhalten und unseren Burggarten genießen.

- Sie kann 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 eines unserer 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

ab 4,00€

1 Glas Prosecco / pro Person

ab 6,00€

### Fingerfood

#### Buffet-Vorschlag 1

3 Canapees

ab 6,00€

#### Buffet-Vorschlag 2

3 Canapees

3 Warme Fingerfoodartikel

ab 12,00€

#### Buffet-Vorschlag 3

4 Canapees belegt mit

4 Warme Fingerfoodartikel

ab 15,00€

# Zum Kaffee gibt's 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

#### Buffet 1

4-6 Sorten vom Blechkuchen nach Wahl  
inkl. Kaffee, Tee & Kakao

ab 10,00 €

### Kuchen vom Gast

Kaffee in Kannen ca. 8 Tassen 9,50 €

service Gebühr für mitgebrachten Kuchen  
geschnitten 3,00 €

service Gebühr für mitgebrachten Kuchen  
ungeschnitten 3,50 €

#### Kuchenauswahl:

Mohnkuchen, Apfelkuchen, Quarkkuchen, Kirschkuchen, Donauwelle Pflaumenkuchen mit Streusel, Rhabarberkuchen, Johannisbeerkuchen, Erdbeerkuchen, Fantaschnitten mit Pfirsichschmand, Hansen Jensen, Gärtnerkuchen, Dominokuchen, Leninkuchen

## 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 organisieren 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:

4,00€ pro Person / Gruppenpreis

25,00€ pro Burgführer

### Für die kleinen Gäste

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

Preise:

Nach Absprache

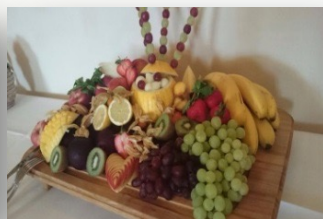


# Abendessen....

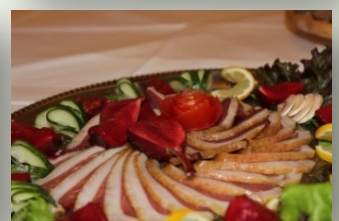


## .... ganz nach Ihren Wünschen

- ☞ 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.



- ☞ Ab 30 Personen bieten wir Ihnen die Wahl ob Menü oder Buffet
- ☞ 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 zum Selberbasteln...



Hotel & Restaurant auf der Kreuzburg

- ☞ ....Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenchefs, anhand derer Sie sich gerne Ihr 3 Gang Menü zusammenstellen können.
- ☞ Die Preise für das Arrangement als 3- Gang Menü richten sich nach der Zusammenstellung.
- ☞ Als Kalkulationsgrundlage kann man hier mit ca. 32,00€/pro Person rechnen.
- ☞ Das zusammengestellte Menü servieren wir ausschließlich einheitlich für die ganze Gesellschaft.

## Hauptgänge

### Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe  
„Hochzeitssuppe“  
\*\*\*

Weißer Tomatenschaumsuppe  
\*\*\*

Fragen Sie auch nach  
saisonalen Suppen  
Kürbiscremesuppe  
\*\*\*

Petersilienwurzelsuppe  
\*\*\*

Spargelcremesuppe  
\*\*\*

Pfifferlingscremesuppe

Scheiben vom Schweinefilet unter der  
Kräuter-Kruste, Brokkoli und Röstitaler  
\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust  
auf Orangensauce mit karamellisierten Karotten und  
Kartoffel-Selleriepüree  
\*\*\*

Zanderfilet an Tomaten-Lauch-Fettucchini  
\*\*\*

Argentinisches Angus- Steak (200g)  
mit Speckbohnen dazu Bratkartoffeln  
\*\*\*

Werrataler Wildbraten  
mit Rahmwirsing, Kroketten und Preiselbeeren  
\*\*\*

Thüringer Rinderroulade  
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße  
\*\*\*

Gratinierte Maispörlade  
mit Thymianbernaise an  
Ingwerkarotten und Kroketten  
\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet an Limetten Dill Soße  
dazu Tagliatelle  
\*\*\*

### Desserts

#### Dessert-Variation nach "Art des Hauses"

Panna Cotta mit Erdbeer- und Mangopüree  
Rote-Waldfrucht-Grütze mit Vanilleschaum  
zweierlei Mousse au Chocolat  
\*\*\*

Frisches Joghurt Parfait auf einem  
Fruchtspiegel  
\*\*\*

Lauwarmer Zimtpflaumen im  
Körbchen mit Karamelleis  
\*\*\*

Gebackene Kartoffelkräpfen auf  
Kirschragout und Vanilleeis  
\*\*\*

Duett von der Creme Brûlée



# Das Menü....



☞ ....Hier finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenchefs, anhand derer Sie sich gerne Ihr Menü zusammenstellen können.

☞ sie können klassisch wählen zwischen 1 Gericht pro Gang (z.B. Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) oder lassen Sie Ihre Gäste zwischen 2-3 Hauptgerichte wählen

## Suppen

Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“

Selleriecremesuppe

Weißer Tomatenschaumsuppe

Rote Tomatencremesuppe mit Balsamico-Schaum

\*\*\*Fragen Sie auch nach saisonalen Suppen

## Vorspeisen

Rose vom Räucherlachs mit einem Meerrettich-Heidelbeer-Dip und Kartoffeltaler

Terrine vom Lachs und Zander an Hummerschaum und hausgemachter Reibekuchen

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, gebratenen Pilzen

Geschmortes Tomaten-Türmchen mit Mozzarella und Balsamico Schaum

Salatteller mit Salaten der Saison und gebratener Gamba oder Hähnchenbruststreifen

## Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet unter einer Kräuter-Kruste, Brokkoli und Röstitaler

Argentinisches Angus- Steak (200g) mit glasierten Cherrytomaten und Bratkartoffeln

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce mit Zuckerschoten und Herzoginkartoffeln

Gratinierte Maispourelade mit Thymianbernaise an Ingwerkartotten und Kroketten

Zanderfilet an Tomaten-Lauch-Fettuccini

Lachsfilet an Limetten Dill Soße und Tagliatelle

Wolfsbarschfilet an Ratatouille Gemüse mit Limettensoße und Gemüseis

Werrataler Wildbraten mit Rahmwirsing, Kroketten und Preiselbeeren

Thüringer Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

Zarter Tafelspitz auf Gemüse Julienne mit Meerrettichrahm und Petersilienkartoffeln

Vegetarische – und Vegane Gerichte auf Anfrage

Gerne können Sie auch saisonale Gerichte in Ihrer Menüauswahl aufnehmen

## Desserts

Frisches Joghurt Parfait auf einem Fruchtspiegel

Lauwarmer Zimtpflaumen im Körbchen mit Karamelleis

Dessert-Variation nach "Art des Hauses,"  
*Panna Cotta mit Erdbeer- und Mangopüree*  
*Rote-Waldfrucht-Grütze mit Vanilleschaum*  
*zweierlei Mousse au Chocolat*

Gebackene Kartoffelkrapfen auf Kirschragout und Vanilleeis

Duett von der Creme Brûlée

# Das Menü

## „Zum Beispiel...“



- ☞ ....Hier finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenchefs.
- ☞ Sie können klassisch wählen zwischen 1 Gericht pro Gang (z.B. Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) oder lassen Sie Ihre Gäste zwischen 2-3 Hauptgerichten wählen
- ☞ Gerne stellen wir Ihnen ein persönliches Menü nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammen
- ☞ Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise nur zur Vorabkalkulation dienen sollen.

### 3 Gang Menü „Klassiker“

Ab 32,00€

#### Vorsuppe

Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“

#### Hauptgänge zur Wahl

Scheiben vom Schweinefilet unter einer Kräuter-Kruste,  
Brokkoli und Röstitaler

\*\*\*

Gratinierte Maispoulade mit Thymianbernaise  
an Ingwerkarotten und Kroketten

\*\*\*

Zanderfilet an Tomaten-Lauch-Fettucchini

#### 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 39,00€

#### Vorsuppe

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Balsamico-Schaum

#### Zwischengang

Kleiner Salatteller  
mit würzig gebratenen Hähnchenbruststreifen

#### Hauptgänge zur Wahl

Argentinisches Angus- Steak (200g) mit glasierten  
Cherrytomaten und Bratkartoffeln

\*\*\*

Wolfsbarsch an Ratatouille Gemüse mit Limettensoße  
und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Werrataler Wildbraten mit Rahmwirsing,  
Kroketten und Preiselbeeren

#### Dessert

Frisches Joghurt Parfait auf einem Fruchtspiegel



# Das Buffet....



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

## ... 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.

Ein für euch zusammengestelltes Buffet beginnt bei **ca. 36,00€/pro Person**

### Der klassische Aufbau eines Buffets :

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



## ... Suppen, Salate & Schaulplatten

### Unser Suppenangebot: (serviert)

- Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitsuppe“  
mit Gemüwestreifen, Markklößchen & Eierstich
- Weißer Tomatenschaumsuppe
- Selleriecremesuppe
- 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*

### Terrinen und Pasteten – die hohe Kunst der Küche

- Terrine aus Lachs und Zander an Hummerschaum
- Geflügel-Gänseleberterrine mit Pistazien
- Wildterrinen mit frischen Preiselbeeren



### 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

### Kalte Bestandteile Ihres Buffets

- Roastbeef Rosa gebraten mit Remouladensoße
- geräucherte Gänsebrust mit Orangenscheiben
- Graved Lachs mit Preiselbeer-Meerrettich
- Lachsfrischcremerolle
- Melone mit Serranoschinken
- Schinkenplatte,
- Käseplatte, wahlweise aus Region, Frankreich oder Italien
- Räucherfischvariationen, Anti-Pasti Variationen,
- Thüringer Schlachter/Wurstplatte
- gefüllte Eier, Zwiebelkuchen, Tomate Mozzarella,
- Brot, Baguette & Butter

# Das Buffet....



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

## ... Fisch, Fleisch & Geflügel

### Warme Bestandteile Fleisch, Wild, Geflügel

Medaillons vom Schwein im Speckmantel auf Rotweinjus  
Schweinefilet gefüllt mit Tomaten & Pinienkerne  
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“

Werrataler Wildgulasch  
Thüringer Wildbraten (Hirsch-, Reh-, oder Wildschwein)

Thüringer Roulade  
Rinderbraten in Burgunderjus  
zarter Tafelspitz in Meerrettichrahm.



gratinierte Hähnchenbrust auf Thymianbernaise  
Maispurlade  
gefülltes Perlhuhnbrüstchen  
Putenmedaillons mit Kräuterbutter

### Große Teile – Dekorativ angerichtet

Roastbeef am Stück gebraten ( mind. 3 Kg)  
ganzer Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt ( mind. 3 Kg)  
Krustenbraten aus der Schweineschulter in Schwarzbiersoße  
Hirschrücken mit Waldpilzen  
Spanferkelrollbraten mit Altbiersoße  
ganzes Spanferkel vom Dreh Spies (für ca. 30 Personen)



### Warme Bestandteile – Fisch

Zanderfilet\*, Lachsfilet\*, Saiblingsfilet,  
Wolfsbarsch, Variationen von Edelfischen\*

\*wahlweise auf Tomaten-Lauch Fettuccini oder Limetten Dill Soße

## ... Beilagen und Desserts

### Beilagen – was passt zu was??

Bunte Gemüseplatte mit einer großen Auswahl an gedünsteten Köstlichkeiten  
!!!Empfehlung des Hauses!!!

Rotkraut, Bayrisch Kraut, Rahm-Wirsing  
geschmorte Champignons, Rahmchampignons



### Dessert – der krönende Abschluß

zweierlei Mousse au Chocolat  
hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleschaum  
Panna Cotta mit Erdbeerpüree  
Tiramisu Klassisch oder mit Erdbeeren(Saison)  
Variationen von der Creme Brûlée  
frische Joghurt Creme  
Stracciatella Topfencreme  
div. Eisbomben / Eistorten



### Sättigungsbeilagen – Was passt dazu?

Kroketten, Herzoginkartoffeln,  
Kartoffelbällchen  
Thüringer Klöße, hausgemachte Semmelknödel  
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelauflauf  
Reis, Risotto, Schupfnudeln, Spätzle





# Das Buffet....



Hotel & Restaurant auf der Kreuzburg

... mal niedergeschrieben zur Ansicht

## Buffet 1 „Klassisch“

### Vorsuppe (von uns Serviert)

Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitsuppe“  
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen

### Speisen vom Buffet

Käseplatte mit einer Auswahl an Hart- & Weichkäse  
Schinkenplatte  
Brot, Baguette & Butter

\*\*\*

Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Blatt-,  
Rohkostsalate & Dressings  
Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen und frischen  
Basilikum

\*\*\*

Variationen von Edelfischen auf Limetten-Dill-Pasta  
Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“  
Gratinierte Hähnchenbrust  
Rinderroulade in Rotwein Senf Jus

\*\*\*

Thüringer Klöße, Kroketten, Spätzle

\*\*\*

Bunte Gemüsevariation, Apfelrotkohl

\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeer- und Mango Püree  
Rote-Waldfrucht-Grütze mit Vanilleschaum  
zweierlei Mousse au Chocolat

## Buffet 2 „Liebe zum Detail“

### Vorsuppe (von uns Serviert)

Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitsuppe“  
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen

### Speisen vom Buffet

Käseplatte mit einer Auswahl an Hart- & Weichkäse  
Schinkenplatte, Anti Pasti Variationen  
Graved Lachs mit Preiselbeermeerrettich  
Geflügel-Gänseleberterrine mit Pistazien  
Brot, Baguette & Butter

\*\*\*

Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalate  
Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen und frischen  
Basilikum

Geflügelsalat mit Spargelstückchen

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten  
Zanderfilet auf Tomaten Lauch Fettucchini  
Gratinierte Maispoulade auf Thymianbernaise  
Thüringer Wildbraten

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Spätzle

\*\*\*

Bunte Gemüsevariation, Geschmorte Champignons, Speckbohnen

\*\*\*

Tiramisu „Nach Art des Hauses“  
Frische Joghurtcreme mit Limettenschaum  
Pralinenmousse auf Kirschragout



# Das Buffet....



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

## ... als Thüringer Klassiker oder als BBQ

### Buffet 3 „Thüringer Art“

#### Vorsuppe (von uns Serviert)

Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“  
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen

#### Speisen vom Buffet

Käseplatte mit einer Auswahl an Hart- & Weichkäse

Schinkenplatte

Thüringer Schlachter-/Wurstplatte

Brot, Baguette & Butter

\*\*\*

• Hausgemachte Salate Kartoffel-, Tomate-, Bohnen-, Gurke-,

Weißkraut und Rotkrautsalate

\*\*\*

Thüringer Roulade

Werrataler Wildbraten

Spanferkelrollbraten in Schwarzbiersoße

Gratinierte Hähnchenbrust

\*\*\*

Thüringer Klöße, Kroketten, Spätzle

\*\*\*

Bunte Gemüsevariation, Apfelrotkohl, Sauerkraut

\*\*\*

Rote-Waldfrucht-Grütze mit Vanilleschaum

Thüringer Zitronencreme

### Buffet 4 „Grillbuffet“

Der Hauptteil der Speisen wird am Holzkohlegrill  
& Steamer zubereitet  
und kann je nach Wunsch direkt vom Grill verzehrt werden

#### Speisen vom Buffet

Käseplatte mit einer Auswahl an Hart- & Weichkäse

Thüringer Schlachter-/Wurstplatte

Brot, Baguette & Butter

\*\*\*

• Hausgemachte Salate Kartoffel-, Tomate-, Bohnen-, Gurke-,

Weißkraut und Rotkrautsalate

\*\*\*

Roastbeef am Stück aus dem Steamer

ganze Lachsseite in der Folie gebacken

Thüringer Rostbratwurst

Rostbrätl „Creuzburger Spezial“

Gemüse- und Hähnchenspieße

Optional „Spanferkel vom Dreh Spieß“

\*\*\*

Folienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,

\*\*\*

Frische Joghurtcreme mit Limettenschaum

Rote Waldfruchtgrütze mit Vanilleschaum

# Das Buffet....



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

## ... unsere „Spezial“- Angebote

### „Mittelaltertafeley“

Der Schlossherr von der Burg Creuzburg lädt zu einem mittelalterlichen Rittermahl in ritterlicher Atmosphäre ein. Dann wird vielerlei geschmortes von Geflügel bis zu deftigen Fleisch aufgetragen. Dazu gibt es viel Gemüse und natürlich dürfen Erdäpfel und Brot nicht fehlen. Zum Nachtisch offeriert der Koch, was die damalige Küche so hergab: Beerengrütze mit Vanillesoße und hochprozentige Köstlichkeiten.

### Buffet 5 „Mittelaltertafeley“

#### Wir servieren Ihnen :

Met im Schlossbecher

\*\*\*

Steinbrot mit Griebenschmalz und Saucen

#### Vorsuppe

Rinderbrühe mit Wurzelgemüse

#### Speisen von der Platte

Hühner- und Entenkeulen  
Haxen und Braten vom Schwein  
Bratwurst

\*\*\*

Weiß- und Rotkraut

\*\*\*

Gemüse aus dem Küchenhof  
Bratkartoffeln  
Brotkuchen mit Speck und Zwiebeln

#### Nachgang

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Verdauungsschnaps

### Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt an dem Ort bedient, an dem sie sich gerade aufhalten, - egal ob sie an Tischen sitzen, sich in den Räumen bewegen oder am Stehtisch aufhalten. Das „Flying Buffet“, die Speisen werden in kleinen Schüsseln, kleinen Gläsern, Schalen oder auf kleinen Tellern serviert, ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und ein wenig Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Bei partyähnlichen Events und bei edlen Empfängen ist sie die am häufigsten gewählte Speisen-Darreichungsart. Insbesondere bei kleineren, gebratenen Speisen garantiert das „Flying Buffet“ durch den schnellen Weg zu Ihren Gästen den bestmöglich knusprig-heißen Geschmack. Zudem kommen durch den Service unserer Mitarbeiter auch alle Gäste die lieber ein wenig abseits stehen leichter in den Genuss der Speisen. Neben dem Fingerfood können im „Flying Buffet“ auch Zwischengerichte und Hauptspeisen serviert werden. Diese werden, - im Gegensatz zur Darreichung in Buffetform -, einzeln in unserer Küche garniert.

### Buffet 6 „Flying Buffet“

#### Vorspeisen

.Italienische Terrine Tomate – Mozzarella – Basilikum  
Karamell-Datteln auf Camembert  
.Möhren-Mango-Cappuccino  
Spinat-Lachs Rolle  
Tomatencremesuppe mit Balsamico Schaum und Minze

#### Hauptgerichte:

Entenbrust auf Rotweinschalotten  
Medaillons von Schwein mit Speckpflaumen & Champignons  
Steakcocktail vom Roastbeef auf Salat  
Zander im Nudelnest  
im Speckmantel gratinierter Schafskäse mit Honig und geröstetem Weißbrot  
Marinierte Hähnchenspieße auf Eisbergsalat mit Feta

#### Nachspeisen:

Zweierlei Mousse im Glas  
Panna Cotta auf Erdbeerpüree  
Himmliche Verführung (Götterspeise mit Schaum)  
Ananas-Mascarpone-Creme





# 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  
Und einer Auswahl an hausgebackenen Brot und Butter

Kaffee & Kuchenbuffet

Kaffee & Kuchenbuffet ( Kuchen vom Gast )

### Zusätzliches Angebot

Deftige Warme Speisen:

Gulaschsuppe

Soljanka

Currywurst im Glas

Kleine Hackklopse

Zwiebelkuchen



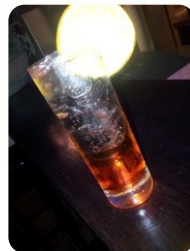
\* die angegebenen Preise richtet sich nach der Bestellung pro Person. Hier können Sie abweichend zu Ihrer tatsächlichen Personenzahl bestellen

# Die Getränke....



## ...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 Ihren Geschmack ausrichten.
  - Als Kalkulationsgrundlage nehmen wir einen Verbrauch von 50,00€/Person an.
  - Flatrates bieten wir auf Wunsch und Individuell zusammengestellt an



### Alkoholfreie Getränke

#### Coca Cola

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

#### Paulaner

Paulaner Spezi

#### Thüringer Waldquell

Vita Cola

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

#### Schweppes

Wild Berry, White Peach, Mojito

#### Fahner Fruchtsäfte und Schorlen

Orange, Apfel, Banane, Kirsch,  
Rhabarber, Johannisbeer, Mango, Maracuja

Apfel-Minz Schorle

Bio-Äpfel-Johannisbeer Schorle

#### Röhnsprudel

Mineralwasser, Still / Medium / Classic

### Bier vom Faß

#### Paulaner

Münchner Pils

Urdunkel

Hefe-Weißbier Naturtrüb

#### Paulaner - Mix

Münchner Pils Radler

Weißbier-Zitrone Naturtrüb, "Russ"

Weißbier-Banane Naturtrüb

Weißbier-Cola Naturtrüb

#### Stupps Brewing

Stupps "Creuzburger" Original

### Bier aus der Flasche

Weißbier, Alkoholfrei 0,0

Weißbier-Zitrone 0,0%, "Russ Alkoholfrei"

Natur Radler

Fürstenberg Pils, Alkoholfrei

#### Stupps Brewing

Stupps "Original"

Stupps "Rotbier"

### Digestif's

#### Kräuter

Jägermeister

Aromatique

Ramazotti

#### Wodka

Three Sixty

Absolut

Absolut Sensations, 20%o

#### Obstler

Fahner Obstbrände

Williams Grist, Honig Willi,

Mirabelle, Haselnuss, Himbeergeist

#### Whisky

Jim Beam Bourbon Whisky

Glenfiddich Whisky 12 Jahre

Jameson Irish Whisky

Chivas Regal 12 Jahre

#### Gin

Hendricks

Malfy Gin

Originale, Rosa Pink, Con Limone, Con Arancia

Gordon's London Dry

#### Trester

Grappa Chianti

#### Rum

Havanna Club 3 Jahre

#### Likör

Baileys

Ramazotti Crema

Fahner Kirsch-Likör

# Die Getränke....



## .... Unser Angebot

### Gin "In The Mix"

Nirgendwo wird das italienische Lebensgefühl besser verkörpert als an der Amalfiküste. In dieser stilvollen, sonnenverwöhnten Enklave spielt sich das Leben in einem anderen Tempo ab ... Inspiriert von diesem Lifestyle verkörpert Malfy Gin die Essenz von „La Dolce Vita“, und wir laden dazu ein, dich zurückzulehnen und das Leben mit jedem Schluck zu genießen.

#### **Malfy Aperitivo Arancia**

Malfy Gin Con Arancia / Ginger Ale / Angustorabitter / Limetten / Orange

Wenn du dich nach dem fantastischen Gefühl von Sommer und Sonnenschein sehnst, haben wir die richtige Geschmackskomposition für dich. Italienische Orangen und eine Auswahl reifer sizilianischer Blutorange, werden mit den feinsten Botanicals und handverlesenem Wacholder kombiniert, um einen wohlschmeckenden und lebendigen Geschmack zu erzeugen.

#### **Malfy Aperitivo Rosa**

Malfy Gin Rosa / Wild Berry / Grapefruitscheibe

Wir finden, es ist Zeit für einen Aperitif – was meinst du? Unsere elegante Komposition aus sizilianischer Pink Grapefruit, italienischen Zitronen, erlesenen Botanicals und handgepfücktem Wacholder schafft die Basis für diesen farblich ansprechenden, raffinierten Gin.

#### **Malfy Aperitivo Limone**

Malfy Gin Con Limone / Bitter Lemon / Zitronenscheibe / Minze

Genieße unsere fruchtig-frischen Gin, der dich unmittelbar an die Amalfiküste entführt. Sonnengereifte italienische Zitronen und die Zesten von Amalfi-Zitronen veredeln die feinen Botanicals sowie den handgepfückten Wacholder. All das macht diesen Gin zu einem unverzichtbaren Geschmackserlebnis für jede Jahreszeit.

#### **Malfy Originale Tonic**

Malfy Gin Originale / Tonic / Limettenrad

Wir laden dich ein, mit unserem Malfy Dry Gin-Klassiker die Seele baumeln zu lassen. Erlesene Botanicals, handgepfückter Wacholder und sonnengereifte italienische Zitronen verleihen ihm in Kombination mit Wasser aus der Region Piemont seinen authentischen Geschmack, den man einfach lieben muss.

### Würzig und durstlöschend

Der Moscow Mule, oder Moskau Mule wenn man die Schreibweise lieber mag, ist ein klassischer Drink. Ob an der Bar oder im Club, die Mischung aus Ginger Beer und Wodka ist wunderbar pikant und durstlöschend zugleich. Bestellt man ihn auswärts, hat man meist kein Einfluss auf den Behälter. Wobei der beim Moscow Mule besonders wichtig ist! Der Kupferbecher sieht nicht nur schön aus, er hält den Drink lange kalt. Kupfer ist bei Produktion von Kochtöpfen sehr beliebt, da das Material Temperaturen gleichmäßig verteilt. Ob kalt oder heiß ist da egal, in diesem Fall ist natürlich die Kälte gewünscht.

#### **Moscow Mule**

Wodka / Schweppes Ginger Beer / Limettensaft / Gurkenscheibe / Eis

### Unsere Neuen Klassiker

**Absolut Sensations** ist das neue Geschmackserlebnis von Absolut: Tropische Früchte mit einem Hauch von Szechuan Pfeffer – und das bei 20 % Alkoholgehalt.

Die Geschmackskombination bietet ein erfrischendes Erlebnis und bereichert die schönen Momente nach der Arbeit mit Freunden und Kollegen.

#### **Absolut Sensations**

Wodka Absolut Sensation / Sprite / Orangenscheibe

**Aperol** hat alles, was man für den perfekten Aperitif braucht: eine ausgewogene Mischung hochwertiger Zutaten, eine lebendige und leuchtende Farbe und einen erfrischenden, einzigartigen und bittersüßen Geschmack.

#### **Stupps Aperol**

Aperol / Maracujasaft / Stupps Rotbier

#### **Aperol Spritz**

Aperol / Prosecco / Eiswürfel / Orange

**Les Ateliers Lillet** – die Verbindung von französischem Lebensgefühl, convivialer Aperitif-Kultur und gegenseitiger Unterstützung. Der Ort, an dem Frauen ihre persönlichen und professionellen Geschichten teilen, voneinander lernen und Inspiration für ihren eigenen Weg finden.

#### **Lillet Wild Berry**

Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Eiswürfel / Beeren

#### **Lillet White Peach**

Lillet Rosé / Schweppes White Peach / Eiswürfel / Pfirsich

probieren Sie das neue Sommerhighlight

**Berentzen Smoothie Shoot** beeindruckt durch seinen hohen Fruchtanteil von 50%.

Fruity Love mit 50 % Fruchtanteil, davon 20,5% Apfel, 19,5% Erdbeere, 10% Johannisbeere

Tropical Flirt mit 50 % Fruchtanteil, davon 35% Apfel, 7,5% Passionsfrucht, 7,5% Mango.

#### **Fruity Love Spritz**

Berentzen Smoothie Shot Fruity Love / Prosecco / Wasser

#### **Tropical Flirt Spritz**

Berentzen Smoothie Tropical Flirt / Prosecco / Wasser

#### **Die Klassiker**

##### **Martini**

Bianco / Extra dry

##### **Sandemann Sherry**

Medium dry

- Auch unsere offene Weine können Sie mit in Ihre Weinauswahl mit aufnehmen
- Abrechnung erfolgt dann pro Flasche ( 1l)



# Die Übernachtung....



Hotel & Restaurant auf der Kreuzburg

## .... 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 ohne Frühstück

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Hochzeitszimmer /Suite | ab 120,00€ |
| Doppelzimmer           | ab 95,00€  |
| zur Alleinnutzung      | ab 75,00€  |
| Einzelzimmer           | ab 65,00€  |
| Aufbettung             | ab 25,00€  |
| 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 verabschieden
- ☞ Frühstück für Hotelgäste ab 15,00€
- ☞ Frühstück für Externe Gäste ab 15,00€

wird von unserem lizenzierten Pyrotechniker für Sie automatisch beim TLV in Erfurt angemeldet.  
wird von unserem lizenzierten Pyrotechniker für Sie automatisch beim TLV in Erfurt angemeldet.  
wird von unserem lizenzierten Pyrotechniker für Sie automatisch beim TLV in Erfurt angemeldet  
wird von unserem lizenzierten Pyrotechniker für Sie automatisch beim TLV in Erfurt angemeldet



## 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.

### Ansprechen

Um unseren Menüablauf zu koordinieren, ist es für uns unbedingt notwendig vorher über etwaige Reden bzw. Ansprechen 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 wird vom lizenzierten Pyrotechniker für Sie automatisch beim TLV in Erfurt angemeldet

### 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 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

### Korkgeld

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit Ihren eigenen Wein 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 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

Bei uns im Haus gibt es keine Sperrzeit und auch keine Zusatzkosten.

### 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.

### Vegetarier & Allergiker

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





## Telefonnummern von A-Z

### Alleinunterhalter / Bands / DJ's

Herr M. Freyboth 03691 - 731 73 2  
[www.magicparty.de](http://www.magicparty.de)

DJ Charly 03695 - 604 29 9  
 0172 - 624 20 47  
[charlysdisco@gmx.de](mailto:charlysdisco@gmx.de)

DJ Dee Age 0171 - 907 1707  
[www.dee-age.com](http://www.dee-age.com)

DJ Tommy Loo 03691 - 881 51 5  
 0171 - 498 62 35  
[www.dee-age.com](http://www.dee-age.com)

Das Kerbholz (Mittelalter-Spielmann) 03691 - 21 72 74  
 0172 - 873 71 55

### Feuerwerker

Firestorm Pyro. 03691 - 222 172  
 0162 - 4823 455  
[www.fireworks.de](http://www.fireworks.de)

### Feuershows

Cedrus Inflammia (Örtlich) 03691 - 659 86 8  
 0160 - 424 83 40  
[www.feuervariete.de](http://www.feuervariete.de)

Floer Afoe 0176-284 20 926  
[rufus@floerafoe.de](mailto:rufus@floerafoe.de)

### Florist

Gärtnerei Möbius 036924 - 420 05  
[www.vieleblumen.de](http://www.vieleblumen.de)

Blumenstudio Jauernek 036924 - 42091

Florale Liebe 03691 - 8191703  
[www.floraleliebe.de](http://www.floraleliebe.de)

### Fotograf

Foto Salzmann (Örtlich) 0162 - 45 955 77  
[www.foto-salzmann.de](http://www.foto-salzmann.de)

Paul Träger 0151 - 412 614 11

### Friseur & Kosmetik

Brehl & Peter 03691 - 749 57 0  
[www.brehl-peter.de](http://www.brehl-peter.de)

### Hochzeitstauben

[www.event-tauben.de](http://www.event-tauben.de) 0162 - 275 69 19

### Hochzeitstorte

Bäckerei Kram (Örtlich) 036926 - 825 32

### Hotels/ Übernachtungen in Creuzburg

Alle Hotels und Pensionen von Creuzburg sind unter:  
[www.creuzburg-online.de](http://www.creuzburg-online.de)

Pension Heinemann 036926 - 823 68

### Kirche / Liboriuskapelle

Frau Breustedt 036926 - 924 59

### Taxi

Taxi Eisenach 03691 - 290 00

Taxi Nikol 036924 - 425 00

Taxi Nickolai (Örtlich) 036926 - 29 055  
 0179 - 776 00 76

Taxi Weise 0160 - 611 79 10

### Busfahrten

KVG Eisenach 036921 - 913 0



# Allgemeine Informationen



Inh. Kai Wallor  
Burgberg 1  
99831 Creuzburg

Tel. 036926 – 71 304  
Fax. 036926 – 71 306  
[mail@burg-creuzburg.de](mailto:mail@burg-creuzburg.de)  
[www.burg-creuzburg.de](http://www.burg-creuzburg.de)



01522 359 57 10



[www.instagram.com/hotel\\_auf\\_der\\_creuzburg/](https://www.instagram.com/hotel_auf_der_creuzburg/)



[www.facebook.com/BurgCreuzburg/](https://www.facebook.com/BurgCreuzburg/)



[www.tiktok.com/@restaurant.burgcreuzburg?lang=de-DE](https://www.tiktok.com/@restaurant.burgcreuzburg?lang=de-DE)

Für Fragen oder Wünsche  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.