





Das Hof Restaurant ist in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Adelssitzes beheimatet.

Nach einem zeitgemäßen Make-Over bilden jetzt unsere modernen, charmanten Räume die Kulisse für Ihr Fest und bieten Inspiration für die weitere Planung.

Verbunden mit den Übernachtungsmöglichkeiten auf der Burg Hohenhardt buchen Sie eine Eventlocation, die fernab der hektischen Wege den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung gibt.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir Ihr Fest...

Ihre Ansprechpartnerin vor Ort rund um Ihre Feier:

Jutta Bauer
Restaurantleitung | Eventmanagement

Tel. 06222 / 788 11 20

mobil: 0170/813 9448

jutta.bauer@golf-hohenhardt.de

Instagram: [hofrestaurant_hohenhardt](https://www.instagram.com/hofrestaurant_hohenhardt)



Datum: Samstag im Zeitraum 1.5.- 15.10.2025
Anlass: Hochzeitsfeier mit freier Trauung optional
Gästeanzahl: ca. 70 Erwachsene inklusive Kinder
(Mindestberechnung 60 Erwachsene)
Uhrzeit: 15:00 Uhr - 02:00 Uhr
Räume: Gartensaal
Champagnersaal
2/3 der Panoramaterasse

HOF
RESTAURANT



Für die Bereitstellung von Traupavillon, Traubogen, Stehtischen, weißen Klappstühlen sowie Strom auf unserer gepflegten Eventwiese vereinnahmen wir eine Logistikpauschale für Auf- und Abbau in Höhe von 500€.

Bei schlechtem Wetter findet die freie Trauung im Gartensaal statt.



Sektempfang

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas badischen Winzersekt (weiß, rosé, alkoholfrei) auf der Panoramaterrasse.
Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Apéros zum Snacken

Getränkeflat

Hugo, Aperol Spritz), Lillet Berry, Rosato (Alle Aperitifre auch alkoholfrei)

Softdrinks, Wasser medium| still, Säfte und Saftschorlen,
hausgemachte Limonaden

Biere vom Fass, alkoholfreie Biere

Kaffee- und Teespezialitäten

Begleitende Tischweine ab Ihrem Hochzeitsmenü/buffet legen wir bei einer gesonderten Weinprobe fest.

Sie können aus unserer Weinkarte 2-3 Weißweine, 2 Roséweine sowie 2 Rotweine auswählen.

Schnapsrunde nach dem Hauptgang

Ab 21:00 Uhr Late Night Longdrinks

Die Getränkepauschale valutiert ab Eintreffen der Gäste bis zur Sperrzeit. Danach werden die Getränke einzeln abgerechnet.



Vorspeisenteller (serviert)

*

Hochzeitssuppe (serviert)

**

Von der Buffetstation

Roastbeefschnitte live tranchiert von der Küchencrew

Schweinemedallions in grünem Pfefferrahm

Lachsfiletschnitte auf Blattspinat mit Senfsoße

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Reis, Kroketten

Linguini aus dem Parmesanrad

Pesto

Saisongemüse

Dessertbuffet

Mousse au chocolat

Crème Brûlée

Obstplatte

(die Hochzeitstorte wird von Ihnen gebracht)

*Auf Wunsch können wir Ihnen auch ein serviertes
4-5 Gang Menü anbieten.*

Mitternachtsimbiss

Zu später Stunde servieren wir Ihnen

Currywurst mit Brot

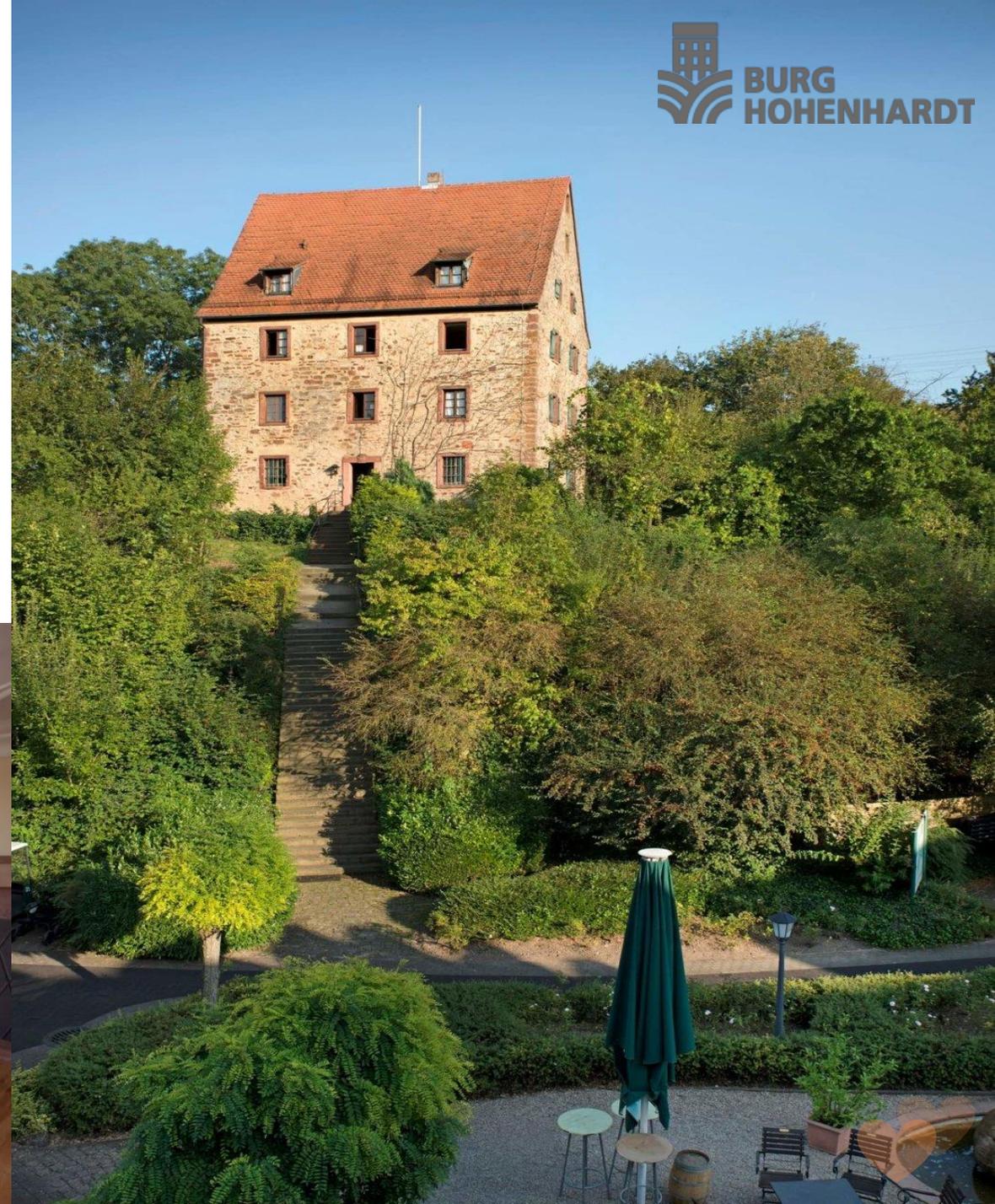
und /oder eine

frz. Käseauswahl, Brot & Butter



Übernachten in unser mittelalterlichen Burganlage

- 10 moderne Zimmer auf vier Stockwerken verteilt
- Kleine Einzelzimmer sowie großzügige Apartments
- Jedes Stockwerk verfügt über eine Teeküche
- Alle Zimmer haben ein eigenes Bad (WC & Dusche)
- Kellerbar optional



Inkludierte Leistungen:

- Menükarten / Tischplan
- Tisch- und Büffetwäsche, Stoffservietten in weiß
- Stehtische, Stehtischhussen, Stuhlhussen in weiß
- Glaskerzenhalter & Stabkerzen
- Weinprobe / Testessen
- Modernste VA-Technik wie 82-Zoll LED- Plasma, Mikrofonanlage sowie zonengesteuerte Backgroundanlage über Bluetooth
- Personalaufwand, Endreinigung
- **inklusive** aller Übernachtungsmöglichkeiten in der Burg Hohenhardt sowie der Kellerbar zum Weiterfeiern

Die obengenannten Leistungen bieten wir Ihnen zu unserem Komplettangebot

in Höhe von 182 € inkl. ges. MwSt. pro Person ab mindestens 60 Erwachsenen an

Für Kinder, die einen eingedeckten Sitzplatz/Kindermenü benötigen, vereinnahmen wir pauschal 30€ und für Kinder von 11-15 Jahren 50€.

Drittdienstleister wie Fotografen und Künstler kosten pauschal 40€.

Mehrarbeitsaufwand:

Pro anwesendem Personal ab 2:00 Uhr:

36,00€ pro Stunde

Raummiete ab 2:00 Uhr 150€ pauschal

Bei weiterem Interesse benötigen wir einen persönlichen Vor-Ort Termin mit unserem [Eventmanagement](#).

