



Hochzeitsmappe



Märchenhaft heiraten



Hotel-Restaurant Sonneck

Angelika und Lothar Klenk

Fischweg 2

74523 Schwäbisch Hall-Gottwollshausen

Telefon (0791) 97 06 70

Telefax (0791) 97 06 789

www.Hotel-Sonneck-schwaebisch-hall.de

e-mail: info@sonneck-klenk.de

Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------|---------------------------------|
| Seite 3 | Ihr schönster Tag |
| Seite 4 | Romantik pur |
| Seite 5 | Hochzeitsbräuche |
| Seite 6 | Ihre persönliche Note |
| Seite 7 | So nächtigen Sie und Ihre Gäste |
| Seite 8 | Die Räumlichkeiten zum Feiern |
| Seite 9 | Arrangement „Sektempfang“ |
| Seite 10 | Suppen Canapes und mehr |
| Seite 11 | Kuchen Arrangements |
| Seite 12 | Sonneck Arrangements |
| Seite 13 | Büffet „Schwäbisch Hall“ |
| Seite 14 | Italienisches Büffet |
| Seite 15 | Spezialitäten Büffet |
| Seite 16 | Sonneck Menüs 1 - 3 |
| Seite 17 | Unsere Hausweine |
| Seite 18 | Menü Sonneck exklusiv A - C |
| Seite 19 | Menü Sonneck exklusiv D - F |
| Seite 20 | Weitere Menüvorschläge |
| Seite 21 | Ihre Checkliste |



Ihr schönster Tag

Es freut uns, dass unser Hotel Sonneck Ihr Interesse als Hochzeitsort gewonnen hat. Das Hotel – Restaurant Sonneck ist ein familiengeführtes 3-Sterne-Hotel in Schwäbisch Hall-Gottwollshausen, umgeben von Wald und Wiesen. Es ist nicht nur das Ambiente, das durch seine individuelle Note besticht, sondern auch unser Service, der Ihnen als inhabergeführtes Haus das gewisse Etwas an Persönlichkeit und professioneller Organisation und Betreuung bietet.



In den stilvollen Räumlichkeiten des Hotels lässt es sich nach Lust und Laune ausgiebig feiern.

Für Ihr Hochzeitsfest haben wir einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt, die Ihnen bei der Ausrichtung als Ideen dienen sollen. Falls Sie jedoch nicht das Richtige finden, oder persönliche Wünsche haben, Frau Angelika oder Herr Lothar Klenk berät sie nach vorheriger Terminabsprache gern persönlich.



Ein paar Worte zu unserem Hause und den stilvollen Räumlichkeiten, die den idealen Rahmen für Ihre Hochzeit bieten, finden Sie auf den folgenden Seiten.

Gern übernehmen wir für Sie die Gestaltung Ihrer Menü-, Tisch- und Platzkarten, die Organisation der Blumendekoration und des Brautstraußes. Selbstverständlich empfehlen wir Ihnen auch einen Solisten, eine Band oder einen Unterhaltungskünstler.

Damit Sie sich vom Hotel Sonneck und dem herzlichen Service persönlich überzeugen können, laden wir Sie als Brautpaar zu einem ersten Beratungsgespräch bei einer Tasse Kaffee recht herzlich ein. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur nach vorheriger Terminabsprache die entsprechende Zeit für Ihre individuelle und ausführliche Beratung einplanen können.



Romantik pur



Fahren Sie mit einem offenen 2-Gespann oder einem Oldtimer-Cadillac vor.

Gern organisieren wir für Sie Ihr persönliches Hochzeits-Vehikel.

4

Halten Sie die schönsten Augenblicke Ihrer Hochzeit für die Nachwelt fest. Wir empfehlen Ihnen gern einen Profi-Fotografen oder Videofilmer.



... für die Ewigkeit

Ein Flug ins Glück



Lassen Sie sich zur Trauung einfliegen, oder starten Sie direkt vor dem Hotel Sonneck Ihren „Flug ins Glück“.



Hochzeitsbräuche

ALTE ODER NEUE BRÄUCHE

AUCH FÜR AUßERGEWÖHNLICHE IDEEN FINDEN SIE BEI UNS IMMER EIN OFFENES OHR.
SPRECHEN SIE UNS AN.



4 Dinge, die eine Braut an Ihrer Hochzeit tragen sollte:

Das Alte

Besiegelt den Lebensabschnitt als ledige Frau
– z. B. ein altes Familienerbstück

Das Neue

Deutet den Weg in eine gute Zukunft
– z. B. das Brautkleid

Das Blaue

Blau ist die Farbe der Treue und diese sollte garantiert sein
– z. B. ein blaues Strumpfband

Das Geliehene

Symbolisiert Freundschaft
– z. B. ein geliehenes Schmuckstück
Ein weiterer Glücksbringer ist ein 1-Cent-Stück (früher als Glückspfennig bekannt), das in den Saum des Brautkleides genäht, oder in den Brautschuh geklebt wird.



Weißer Tauben

Lassen Sie an Ihrer Hochzeit schneeweiße Tauben in den Himmel steigen und genießen Sie das atemberaubende Gefühl von Neuanfang, Harmonie und Frieden.

Baumstamm sägen

Nach der Trauung muss das Brautpaar mit vereinten Kräften einen dicken Baumstamm zersägen. Dies ist ein Symbol für gemeinsames Handeln voller Glück und die Bewältigung von Hindernissen in der Ehe.

5

Herz ausschneiden

Ausgerüstet mit zwei stumpfen Nagelscheren schneidet das Brautpaar ein riesiges Herz aus einem Bettlaken. Auf dem Herz stehen die Namen der Frischvermählten und das Datum dieses besonderen Tages.

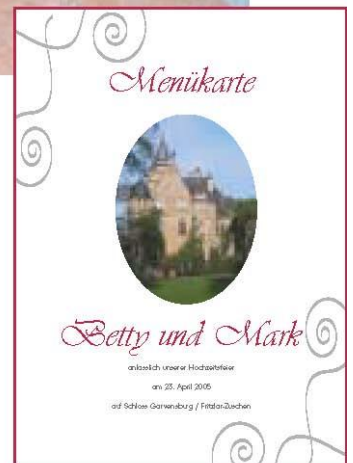
Reis werfen

Die Hochzeitsgäste werfen nach der Trauung Reiskörner. Dies soll nach alter Überlieferung die Fruchtbarkeit symbolisieren.

Ihre persönliche Note

Sie möchten gern Verwandte und Freunde über Ihre Heirat informieren. Unsere Werbeabteilung gestaltet auf Wunsch Ihre persönliche Hochzeitsanzeige und bucht diese in Ihrer regionalen Tageszeitung.

Gern wird auch die individuelle Gestaltung und Herstellung von Einladungs-, Menü-, Tisch- oder Platzkarten übernommen.



Musik & Co

6

Sie möchten Ihren Gästen Unterhaltung bieten?

Sehr gerne empfehlen wir Ihnen Bands, DJs, Solokünstler oder Artisten.

Alternativ stellen wir gerne unser Musikanlage mit Mikro für 15 EUR Pauschal zur Verfügung.

Auch Laptop, Beamer und Leinwand können wir für 25 EUR Pauschal zur Verfügung stellen.



So nächtigen Sie

und Ihre Gäste



Standard und Komfortzimmer

In unserem Hotel finden Sie komfortabel ausgestattete Doppelzimmer, darunter zum Teil Familienzimmer, spezielle Zimmer für Allergiker, besonders ausgestattete Zimmer für Rollstuhlfahrer, romantische Kuschelzimmer für Verliebte und natürlich die Hochzeitssuite.

In unseren gemütlichen Zimmern werden Sie sich wie zu Hause fühlen.

- ❖ Unser Haus bietet Ihnen die individuelle Harmonie eines Privathotels. Sie bildet den perfekten Rahmen für Entspannung und Wohlbefinden. Ruhig und stressfrei - so beginnen Sie bei uns den Tag!
- ❖ 34 Doppelzimmer
6 Einzelzimmer
und 2 Romantische Hochzeitszimmer
- ❖ Alle Zimmer sind mit Dusche/WC, Direktwahltelefon, Kabel-TV und W-LAN Internet-Zugang ausgestattet
- ❖ Sonneck-Frühstücksbuffet
- ❖ Halb- und Vollpension
- ❖ Idealer Ausgangspunkt

❖ Zimmerpreise pro Zimmer/Nacht

| | |
|----------------|-----------------|
| Einzelzimmer | 54 € bis 75 € |
| Doppelzimmer | 78 € bis 120 € |
| Dreibettzimmer | 108 € bis 140 € |
| Vierbettzimmer | 123 € bis 155 € |

Familienzimmer 110 € bis 140 €
für 2 Erwachsene und 1-2 Kinder bis 12 Jahre

Alle Zimmerpreise sind inklusive
Frühstücksbuffet und gesetzlicher
Mehrwertsteuer

So nächtigen Sie

und Ihre Gäste



Superior und De Luxe Zimmer im Anbau von 2010



7 a



Romantikzimmer speziell geeignet für verliebte Paare.



Räumlichkeiten zum Feiern

In den gesamten Räumlichkeiten vom Hotel Sonneck können Sie mit bis zu 190 Gästen feiern. Bei schönem Wetter haben Sie zusätzlich die Möglichkeit die Sonnenterrasse mit zu nutzen



Arrangement „Sektempfang“

Stoßen Sie nach Ihrer Trauung mit Ihren Gästen auf Ihr neues Glück an: Zum Sekt- bzw. Prosecco Empfang reichen wir Ihnen selbstverständlich Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft inklusive. (Dauer: 45 Minuten)

Pauschal pro Person: EUR 5,00
Mit Champagner pro Person: EUR 10,00

Sekt, Prosecco, Champagner und Orangensaft werden nach angebrochenen Flaschen abgerechnet.



Sekt

Lichtensteiner Gold Flasche 0,7 l EUR 18,00
Henkel Trocken Flasche 0,7 l EUR 21,00

Prosecco / Schaumwein

Prosecco Flasche 0,75 l EUR 18,50
Asti Cinzano Flasche 0,7 l EUR 21,00

Champagner

Moët & Chandon Flasche 0,75 l EUR 75,50
Moët & Chandon rosé Flasche 0,75 l EUR 75,50

Saft

Orangensaft Flasche 1,00 l EUR 5,50

Sektempfang außer Haus ...



vor der Kirche
am Standesamt
bei Ihnen Zuhause
mit oder ohne Imbiss

SIE MÜßEN SICH UM NICHTS KÜMMERN



Suppen, Canapés und mehr

...vor der Trauung oder zum Empfang

10

Suppen

Poltersuppe EUR 4,60 pro Person

Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons EUR 3,90 pro Person

Zu den Suppen reichen wir Ihnen Brot.



Canapés

Gouda mit Salzcrackern EUR 1,80 pro Stück

Emmentaler mit Salzcrackern EUR 1,80 pro Stück

Kräuterfrischkäse mit frischem Obst EUR 1,80 pro Stück

Caprese mit Tomate, Mozzarella und Pesto EUR 1,90 pro Stück

Original spanische Paprikasalami EUR 1,90 pro Stück

Parmaschinken mit gegrillter Zucchini EUR 1,90 pro Stück

Roastbeef mit grünem Spargel EUR 1,90 pro Stück

Schweinelendchen mit Senfrüchten EUR 1,90 pro Stück

Gekochter Schinken pikant garniert EUR 1,90 pro Stück

Hausgebeizter Lachs mit Honig Dill Soße EUR 1,90 pro Stück

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich EUR 1,90 pro Stück

Rustikales

Halbe belegte Brötchen

mit Wurst, Käse und Fisch, appetitlich garniert EUR 1,60 pro Stück

Schwäbisch Haller Wurstbrett

verschiedene Wurstsorten von örtlichen Landmetzgern,
Brötchenkorb EUR 6,50 pro Person

Schwäbisch Haller Käsebrett

Weichkäse vom Brett mit Trauben und Salzcrackern,
Brötchenkorb EUR 7,90 pro Person

Alle Gerichte werden in Buffetform gereicht.



Kuchen-Arrangements

Für Ihre Hochzeitsfeier in unserem Hause stehen Ihnen zur Kaffeetafel zwei verschiedene Arrangements zur Verfügung.

Süße Träume

Für Sie und Ihre Gäste servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Kuchen.

Blechkuchen (ca. 16 Stücke) EUR 21,00
Blechtorten (ca. 8 Stücke) EUR 19,00
Apfelkuchen (ca. 12 Einzelstücke) EUR 21,00
Käsekuchen (ca. 12 Einzelstücke) EUR 22,00

Käse-Sahne-Torte (ca. 14 Einzelstücke) EUR 25,00
Himbeer-Sahne-Torte (ca. 16 Einzelstücke) EUR 33,00
Nuss-Sahne-Torte (ca. 16 Einzelstücke) EUR 33,00
Schwarzwälder Kirschtorte (ca. 16 Einzelstücke) EUR 36,00

Kaffee, Tee und Kakao satt (Dauer: 2 Stunden). Preis pro Person: EUR 5,20



Arrangement „Naschkatzen“

Ein Kuchenbuffet mit Kuchen und Torten, mitgebracht von Ihren Gästen und vom Haus Schlagsahne, Kaffee, Tee und Kakao satt (Dauer: 2 Stunden)
Preis pro Person: EUR 5,20



Hochzeitstorte

Von individuell geformter Confiserie bis hin zur klassischen fünfstöckigen Hochzeitstorte zaubert Ihnen unser Partner-Konditor Ihre Traum-Hochzeitstorte.

Ob süß, sahnig oder fruchtig – wir beraten Sie gern und organisieren für Sie Ihre „Süßen Träume“.

Die Sonneck - Arrangements



STANDARD

- professionelle Planung von Aperitif bis Zuckerkuchen
 - Bereitstellung eines stimmungsvollen Festraumes
 - Geschmackvolle Deko im Standardformat - mit Blumen und farblich abgestimmten Kerzen
 - Weiße oder cremefarbene Tischwäsche und Stoffservietten
 - Unifarbene Servietten in den Farben Dunkelblau, Bordeaux Rot, Apricot und viele mehr
 - zwei Menükarten pro Tisch
 - 1 Glas Sekt zum Aperitif
 - Cafe-Arrangement „Naschkatze“
 - Menü 1 bis 3 „Hotel Sonneck“
 - Getränkepauschale für 5 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
 - persönliche Betreuung während der Feier durch fachkundiges Servicepersonal
- Pro Person 44,50 Euro

12

SUPERIOR

wie Standard, aber zusätzlich mit:

- Blumengestecke
- Büffet „Schwäbisch Hall“ oder Menü 1 bis 3 „Hotel Sonneck“
- eine Digestif Runde bei der Sie aus folgendem Angebot wählen (Baileys, Obstwasser, Himbeergeist, Schwarzwälder Kirschwasser, Nordhäuser Doppelkorn, Weinbrand, Jägermeister)
- asiatisches Fingerfood um Mitternacht

Pro Person 55,60 Euro

EXCLUSIVE

wie Superior aber zusätzlich mit:

- Getränkepauschale für 7 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
- Blumengesteck in Herzform für den Brauttisch
- Kaffee während des ganzen Abends
- klassische Hochzeitstorte

Pro Person 66,70 Euro

KINDERSTAFFELUNG

0-6 Jahre kostenlos

7-11 Jahre 50%

ab 12 Jahre 100%



... Gerne können Sie die einzelnen
Bausteine auch individuell buchen



BÜFFET „SCHWÄBISCH HALL“



Warmer Teil

Hochzeitssuppe



Geschnetzeltes vom Rind nach Stroganoff Art
Cordon Bleu Braten

Saisonale Gemüsevariation, Kroketten und hausgemachte Spätzle



Kalter Teil

Roastbeef zart rosa gebraten mit Sauce Remoulade
Schinkenvariationen mit Melonenperlen
Matjesfilet Hausfrauen Art
Lachs hausgebeizt mit Sahnemeerrettich



Schwäbischer Kartoffelsalat
Rohkostsalate und
Verschiedene Blattsalate mit Dressings



Käse vom Brett
Brot und Butter



Früchte mit Maraschino
Beerengrütze mit Vanillesauce
Eis Pokal

3,00 Euro Aufpreis pro Person
auf Standard Arrangement





ITALIENISCHES BÜFFET

Warmer Teil

Cremesuppe von frischen Gartenkräutern



Piccata Milanese,
im Käse-Ei-Mantel gebackenes Schweinelendchen
auf Tomatenspaghetti



Saltim bocca,
Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken
an Weißweinsauce mit grünen Nudeln
und Auberginenauflauf



Braciolo di maiale alle olive,
Schweinerücken mit schwarzen Oliven
Risotto a la Milanese und Peperonata



Kalter Teil

Hausgemachte Antipastivariation
von frischen Gemüsen und Pilzen
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Fischauswahl

Parmaschinken, Mailänder Salami
Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Blatt- und Rohkostsalate mit dreierlei Dressings



Italienische Käseauswahl mit Trauben, Kapern und Oliven Ciabatta, Brot und Butter



Tiramisù, Cappuccino Creme
Pana Cotta, Amaretticreme, Eisplatte Florenz

5,50 Euro Aufpreis pro Person
auf unsere Arrangements



SPEZIALITÄTEN BÜFFET

Warmer Teil

Kraftbrühe mit Flädle und Grießklößchen



Schweinelendchen mit Waldpilzen

Pochiertes Lachssteak mit Safransauce

Rehkeulenbraten in Burgundersauce



Saisonale Gemüseauswahl

Butterspätzle, Kartoffelgratin



Kalter Teil

Sülze von der Forelle

Lachspralinen an Fenchelsalat

Meeresfrüchteterrinen

Verschiedene Melonen mit Schwarzwald Schinken

Hausgeschlachtete Wurst- und Schinkenspezialitäten

Pasteten von Wild und Geflügel



Artischocken – Shrimps – Salat

Waldorfsalat



Käseplatte mit Obst



Griesflammerie mit Waldheidelbeeren

Mousse von zweierlei Schokoladen

Salat von frischen Früchten



Illuminierte Eistorte

7,00 Euro Aufpreis pro Person
auf unsere Arrangements

15





SONNECK MENÜ 1

Kraftbrühe
mit gemischten Klößchen und Gemüsestreifen



Bunter Salatteller



Variation von heimischem Braten Rind, Schwein und Kalb
dazu Blumenkohl und Brokkoli
Kroketten und hausgemachte Spätzle



Schaum von weißer Schokolade
mit Nougatsauce



Tasse Kaffee oder Espresso

SONNECK MENÜ 2

Hochzeitsuppe



Bunter Salatteller



Kalbsrahmbraten an frischen Champignons

dazu Gemüsebündchen

Pariser Kartoffeln und Grüne Nudeln



Warme Crêpes mit Obstsalat und Vanillesauce

16

SONNECK MENÜ 3

Maultaschen - Salat mit Rucola und Nüssen



Gefüllte Schweinelendchen mit Spinat und Garnelen an leichter Weinsauce

dazu zartes Gemüse der Saison

Mandelbällchen und hausgemachte Spätzle



Marinierte Waldfrüchte mit Holunderblüten-Zabaione
und zartschmelzendem Vanilleeis



UNSERE HAUSWEINE



REMSTALKELLEREI SITZ WEINSTADT-BEUTELSBACH

Strümpfelbacher Sonnenbühl Trollinger halbtrocken QbA

leichter - fruchtiger Rotwein

Trollinger ist der Inbegriff traditioneller Württemberger Weinkultur. In seiner Heimat genießt man ihn mit Hingabe zu fast jeder Gelegenheit.

WEINGÄRTNERGENOSSENSCHAFT NORDHEIM E.G.

Nordheimer Sonntagsberg Trollinger mit Lemberger trocken Qualitätswein

Kraftvoller Rotwein, ausdruckstark mit Frucht und angenehmer Länge

Nordheimer Sonntagsberg Schwarzriesling Qualitätswein

Duft nach Erdbeeren, körperreich mit eleganter Art

17

WEINGÄRTNERGENOSSENSCHAFT HEUHOLZ E.G.

Heuholzer Dachsteiger Schiller Qualitätswein

Diese echte württembergische Spezialität wird aus gemeinsam gekelterten blauen, roten und weißen Trauben aller in Württemberg angepflanzten Rebsorten gewonnen. Der frische und leichte Wein verfügt über eine Vielfalt von Geschmackskomponenten und harmonisiert mit Fisch, Geflügel und Gemüse

KOCHERTALKELLEREI E.G. SITZ INGELFINGEN

Criesbacher Kocherberg Riesling QbA

Deutschlands anspruchsvollste Spätreifende Weißweinsorte bringt auf den schweren Keuper- und Muschelkalkböden des Landes elegante Weine mit dezentem Bukett, feinfruchtigem Aroma, pikanter Säure und gediegener Rasse hervor.

Ingelfinger Müller-Thurgau Kasimierle QbA

Er ist zart und duftig, aber dennoch von ausdrucksvollem Geschmack mit leichtem Muskatton und wenig Säure.

FÜRSTENFASS WEINKELLEREI HOHENLOHE E.G. BRETZFELD ADOLSFURT

Verrenberger Lindelberg Riesling trocken QbA

Ein rassiger, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bukett und vollmundigem Aroma. Im Geschmack mundet er trocken, harmonisch und nachhaltig.

Verrenberger Lindelberg Silvaner mit Riesling QbA

Hergestellt aus den Sorten Silvaner und Riesling, mundet dieser spritzig frische Weißwein besonders bekömmlich. Sein fruchtiges Aroma erinnert dezent an Apfel, Pfirsich und Quitte.





MENÜ „SONNECK“ EXCLUSIVE

5,00 Euro Aufpreis pro Person auf die Arrangements

Menü A

Carpaccio vom Lachs mit verschiedenen Soßen
auf kleinem Salatbukett



Weißer Zwiebelsuppe mit Rote Bete



Rosa gebratener Rinderrücken an Thymiansoße
dazu kleine Gemüsebündchen
und Rahmkartoffeln



Zweierlei Sorbet mit exotischen Früchten
in Sternanisirup

18

Menü B

Knackige Blattsalate mit gebackenen Mozzarellasticks



Ochschwanzsuppe unter der Blätterteighaube



Tranchen vom Kalbsrücken auf Kerbelsahne
Gemüestiften und Herzoginkartoffeln

oder

Rinderfiletspitzen vom Boeuf de Hohenlohe in Paprikasahne,
Marktgemüse und Kräuterkrusteln



Flambierter Früchtespieß mit Holunderparfait





Menü C

Hausgebeiztes Rinderfilet hauchdünn geschnitten
und Bruschetta mit Mozzarella überbacken



Fischsuppe „Sonneck“ mit Noilly Prat



Barbarie Entenbrust auf klassische Art rosa gebraten
dazu Zuckerschoten und Kartoffelplätzle

oder

Schweinefiletmedaillons mit frischen Pilzen in Rahm,
hausgemachte Butterspätzle, Gemüse



Alles vom Apfel
(Mus-Strudel-Kompott-Parfait)

19

Menü D

Alles vom Lachs

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Lachstatar
Dill-Honigsoße, Scheiben vom Baguette



Cremesuppe von frischen Tomaten mit Croutons



Medaillons vom heimischen Reh mit Rahmpilzen
grünes Gemüse und Macaire Kartoffeln

oder

Geschmorte Kalbsnüsse auf einer Sauce von frischen Gartenkräutern,
Gemüse vom Markt und bunte Nudeln



Eisfeuerwerk „Sonneck“





INDIVIDUELLE AUSWAHL

Treffen Sie bei Speis und Trank
Ihre ganz persönliche Wahl.

Fragen Sie nach unseren
aktuellen Menüvorschlägen
nach der Bankettmappe
oder weiteren Komponenten

**GERNE BEWIRTEN WIR SIE UND IHRE GÄSTE AUCH
AUßER HAUS
IN IHRER WUNSCHLOKATION ODER BEI IHNEN ZUHAUSE**

Wir empfehlen:

Ludwigs Scheune, Michelfeld

Telefon: (0791)89760 info@ludwigs-scheune.de

Kultur -Scheune des Zukunftswerk Schwäbisch Hall,

Ansprechpartner ist: Rudolf Siebert Telefon: 0791/ 970 61-23

Fränkische Scheuer in Aspach Telefon (+49) 7191 212-25



CHECKLISTE

NOCH EIN JAHR

Termin der Hochzeit festlegen
Auswahl einer passenden Räumlichkeit

NOCH ELF MONATE

Entscheiden Sie sich für Ihren Raum
Denken Sie an Übernachtungsgäste
Zimmer unverbindlich reservieren

Nun haben Sie ein halbes Jahr Zeit, sich um den Rahmen und die restlichen Vorbereitungen zu kümmern.

NOCH FÜNF MONATE

Zeitlichen Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier festlegen
Auswahl der Speisen und Getränke
Entscheidung für die Raumgestaltung
(Bestuhlung, Bar, Buffet,...)
Zimmer fest reservieren

NOCH VIER WOCHEN

Detailabsprache (Dekoration, Sitzplan,...)
Eventuelle Korrektur der Zimmerreservierung

NACH DER HOCHZEIT

In den Flitterwochen alles noch mal auf sich wirken lassen, und noch lange genießen
Eintrag in das Gästebuch des Hauses und auf der Homepage

Wir, das Team vom Sonneck, wünschen Ihnen bei der Vorbereitung viel Spaß und unterstützen Sie mit Rat und Tat, damit dieser Tag der schönste Ihres Lebens wird.

Ihre Familie Angelika und Lothar Klenk
mit Mitarbeiterteam

