

Hochzeitspakete 2025



	Basic	Standard	Exclusive
Empfang an der BuschBar			
Blanc de Noir Sekt mit Orangensaft	x	x	x
Wasserbar mit verschiedenen Sirups		x	x
Bier und Weinbar zur Selbstbedienung			x
Herzhafte Gebäckauswahl	x	x	x

Abendessen			
Sweet and Salty Bar			x
Menü/Buffet	x	x	x
Hochzeitstorte mit Feuerzauber zum Dessert		x	x

Mitternachtssnack			
Currywurst mal anders	x	x	x
Internationale Käseauswahl	x	x	x

Getränkepauschale	10 Stunden	12 Stunden	14 Stunden
Kaffee & Tee	x	x	x
Weine & verschiedene Bierspezialitäten	x	x	x
Alkoholfreie Softgetränke + Säfte	x	x	x
Longdrinks (Gin Tonic, Wodka Lemon, usw.)		x	x
Schaumweine (Sekt, Hugo, Aperol Spritz)		x	x
Eine Schnapsrunde			x

Sonstiges			
Personal bis 24:00 Uhr Danach wird ein Nachtzuschlag berechnet	x	x	x
Dekoration Tischdecke, Stoffserviette, weißes Geschirr, Stehstischhussen.	x	x	x
Mobiliar inkl.: Tische, Stühle und Stehtische	x	x	x
Menükarte			

Preis pro Person	144,00 €	163,00 €	179,00 €
-------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

Sonstige Kosten 2025



Nutzung Kräutergarten	
Für die Nutzung wird ein Pauschalbetrag berechnet	300,00 €
Freie Trauung	
Auf und Abbau - Bierbänke inkl. Hussen, Altar, Rosenbogen, Stühle für das Brautpaar	9,90 €
Technik	
Beamer inkl. Leinwand	90,00 €
PA Verstärkeranlage falls kein DJ gebucht wird mit Mischpult und Mikrophon	250,00 €
Beleuchtungskonzept (10 x LED Scheinwerfer die den Raum in einer gewünschten Farbe ausleuchten)	190,00 €
Mindestumsatz	
Eventscheune "Zum Alten Marstall"	6.500,00 €
Miete Eventscheune "Zum Alten Marstall"	
Einen Tag	1.500,00 €
Veranstaltungstag + Vortag	2.500,00 €
Endreinigung	250,00 €
Nachtzuschlag (Pro Stunde, pauschal für alle Mitarbeiter)	
24:00 - 02:00 Uhr	130,00 €
02:00 - 04:00 Uhr	170,00 €
ab 04:00 Uhr	300,00 €
Rahmenprogramm	
Hochzeitszeremonienmeister	660,00 €
Ritterspiele	374,00 €
Gaukler	715,00 €
Musikanten	600,00 €
Feuershow (Tanz der Flammen)	1.155,00 €
Fotobox inkl. Druck	490,00 €

RB BBQ BUFFET



„More than Grünzeug“

Frische Wiesenkräuter & Sommersalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
hausgemachten Yuzu-Beeren-Dressing

„Tomate & Mozzarella“

Fruchtige bunte Tomaten mit kleinen Mozzarella Kugeln,
frischem Basilikum und Balsamico-Dressing

„Gurke & Wasabi“

Gurkensalat mit Wasabi & Schmand und Schnittlauch

„Bio Couscous- Salat“

luftiger Couscous mit Tomate, gegrillter Zucchini, Karotte und Kichererbsen

„ColeSlow 2.0“

Amerikanischer Krautsalat mit Karotte und frischem Meerrettich

LIVE vor den Gästen am Qfyr Grill zubereitet:

„RB- Polo-Fino“

Keule von der französischen Maispoularde in ‚RB‘- Marinade
mit würziger Hoisin-Soße und frischen Kräutern

„Steak vom heimischen Weiderind“

mit Rauchsaltbutter und frischem Thymian glasiert

„Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein“

18 Stunden im Smoker gegart und mit Whiskey und Apfel gespritzt,
dazu selbst gekochte Gewürz-Barbecue-Soße

„Lachs & Flammen“

Ganze Seite vom Norwegischen Lachs in Teriyaki Soße,
Limette und Yuzu mariniert auf dem Holzbrett gebläut

„Schafskäse-RB-Style“

Cremiger Feta Käse mit Sumak, roten Zwiebeln und frischen Kräutern auf lauwarmen Hummus

„RB Bratwurst“

vom „Kraichgauer Landschwein“ mit selbst gemachter Gewürzmischung
und selbstgemachtem Blaubeersenf

Als Beilagen zu unserem BBQ servieren wir:

„Maiskolben Sous-Vide“

mit Butterglace und unserem selbst gemachten BBQ-Rub gewürzt

„Der Kartoffelhimmel“

In Olivenöl gebratene „La Ratte“ Kartoffeln mit frischen Zitronen
und selbst gemachter Mojo Verde

„WELOVE Gemüse“

Gegrillte Zucchini, Paprika und kleine Pimento de Patron mit
frischem Rosmarin und „Maldon Sea Salt“

„Die frohe BROT-SCHAFT“

Wir beziehen unser Brot von der Bäckerei Hirth, Johannes Hirth ist ein revolutionär
unter den Bäckern und ist ständig auf der Suche nach dem perfekten Brot

Ohne Nachtisch hat man den Salat!

„Rote Brigade Classic“

Vanille Crème Brûlée von Bio Eiern mit Schokoladenerde

„LOVE Schokokuchen“

Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas

REHEARSAL DINNER



Das Rehearsal Dinner, auch bekannt als das Abendessen vor der Hochzeit, ist ein besonderer Moment voller Vorfreude und Zusammengehörigkeit. Es ist eine Gelegenheit für das Brautpaar, ihre engsten Freunde und Familienmitglieder zu umarmen und sich auf den bevorstehenden großen Tag einzustimmen. Gemeinsam lachen und erinnern sich an vergangene Momente und träumen von der Zukunft.

Unsere Leistung

- Nutzung der Scheune am Vortag für die Vorbereitung.
- Rustikales Vesper-Buffer am Abend in der Ritterstube.
- Prall gefüllter Getränke-Kühlschrank zur Selbstbedienung inklusive.
- Übernachtung in allen Kemenaten am Vortag.
- Gemeinsames Frühstück am Tag der Hochzeit.
- Early Check-In für die Gäste ab 11:00 Uhr am Tag der Hochzeit.
- Nutzung der gesamten Eventscheune von Freitag 14 Uhr - Sonntag 14 Uhr*.
- Nutzung einer Kemenate als „Getting Ready Room“.

Rustikales Vesper-Buffer

Urkornbrot mit Kräuterbutter, Humus & Obazda

- - -

Verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten

Knackige Wiener

Kleine Frikadellen & Omas Kartoffelsalat

Schweizer Wurstsalat

Eingelegtes Gemüse (Peperoni, Gurken, Zwiebeln)

Vegetarisch/Vegane Alternative nach Rücksprache Möglich

Getränke-Kühlschrank

Wasser Classic und Still

Softgetränke und Säfte

Distelhäuser Helles & Hefeweizen

Weiß-, Rosé und Rotwein von G.A. Heinrich aus Heilbronn

Preis pro Person 99,50 €

(mind. 20 Pers.)