

A black and white photograph of a fish on a knife and a duck in a wine glass. The fish is on the left, and the duck is on the right, both appearing to be part of a meal. The background is a light-colored, textured surface with a repeating pattern of small, faint logos.

# CATERING



**ACHTENDER**

FÜR LEIB UND SEELE

WIR SIND ÜBERZEUGT:  
GUTE GESCHICHTEN  
BEGINNEN IM HERZEN.  
NEHMEN SIE PLATZ.  
WERDEN SIE TEIL EINER  
GUTEN GESCHICHTE.



- 04 BEGRÜßUNG
- 06 VORSTELLUNG-TEAM
- 08 CATERING
- 10 IMPRESSIONEN
- 24 KÜCHENGRUß - ALPHABETISCH
- 32 EVENT-LOCATIONS
- 44 HOCHZEITS CHECKLISTE



[www.achtender.net](http://www.achtender.net)



// BEGRÜßUNG

## AM ANFANG EINER WUNDERVOLLEN GESCHICHTE STEHT EIN GESPRÄCH.

**Seien wir ehrlich... Ein gutes Catering ist Geschmackssache.**

Mal soll es ein zünftiger Abend, mal ein ambitioniertes Galadinner sein. Wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an uns und wir machen ihr Fest zu einer unvergesslichen Geschichte, egal ob für zwei Connaissure oder für 2000 Partygäste.

Mit viel Herz, Charme und Begeisterung setzen wir Ihre Träume und Visionen

gekonnt um, damit Sie selbst Ihren Anlass entspannt genießen können.

Wir wollen Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung begleiten und ihr eine persönliche Note verleihen. Darum steht am Anfang jeder Planung der Austausch, um miteinander ein einzigartiges und individuelles Erlebnis zu schaffen. So können Sie mit Ihren Gästen die wunderbare Atmosphäre, mit einem zuvorkommenden Service, in einem stimmungsvollen Ambiente genießen.



// VORSTELLUNG

# der kleine Unterschied.

Gute Gastgeber benötigen Herz und Verstand, aber auch eine flexible Denk- und Handlungsweise. Dazu gehört das Verständnis, dass jeder Gast, jede Kultur und jeder Moment einzigartig ist. Nur so entstehen bleibende Momente, die deinen Aufenthalt im Acentender besonders machen.



**Procopio Rosa Maria . Procopio Angelo**  
*Inhaber/in & Geschäftsführer/in*



**Jan Jurasovsky**  
*Restaurantleiter*



**Stephanie Heller**  
*Event & Catering*



**Jessica Pawelzik**  
*Rezeption*

Stuttgarter Straße 34 . 72555 Metzingen . +49 (0) 7123 9570086 . [post@achtender.net](mailto:post@achtender.net)

// HOCHZEIT

# Traut euch und macht den Hochzeitsmoment zu einer der besten Zeiten im Leben.

Am Anfang einer jeden Hochzeitsplanung steht man vor einem Berg von Fragen: Welche Location? Buffet oder Menü? Die Dekoration? Band oder DJ?

Hierbei unterstützen wir Sie gerne mit Rat und Tat.

Wir besitzen ein gutes Netzwerk an Dienstleistern, an welche wir Sie mit einem guten Gewissen weiterleiten können und durch eine jahrelange Zusammenarbeit einen reibungslosen Ablauf der Organisation und des Hochzeitstages garantieren.

Im und mit dem Achtender soll Ihre Hochzeit zu einer unvergesslichen Geschichte werden.

Für uns steht der Moment und die Einzigartigkeit Ihres großen Tages im Fokus. Kulinarische Märchen und legendäre Ereignisse treffen aufeinander und wir erhalten die Ehre ein Teil Ihrer Geschichte zu sein.

// FESTEN UND FEIERN



# Egal ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Firmung oder eine Abschlussfeier.

Jedes Ereignis wird bei uns einzigartig auf Ihre Wünsche angepasst.

Locker, edel, rustikal – wir passen uns an Ihre Vorstellungen an. Unser individuell abgestimmter Service macht jedes Fest zu einem außergewöhnlichen Event.

Wir achten bei unseren Speisen auf Nachhaltigkeit. Regional und saisonal. Außerdem dürfen Sie uns gerne auf Vorlieben achten: Vegetarisch oder Vegan?

Das kriegen wir im Achtender gekocht, serviert und gebacken.



Stuttgarter Straße 34  
72555 Metzingen  
+49 (0) 7123 9570086  
post@achtender.net

// FIRMENEVENT

# Ein Firmenevent steht an – Jubiläum, Weihnachtsfeier oder Sommerfest.

Die Planung ist für das organisierende Team immer etwas stressig und nervenaufreibend. Die unterschiedlichen Geschmäcker aller Mitarbeiter, Kunden oder Partner unter einen Hut zu bringen, ist eine große Verantwortung.

Hierbei sollte man nicht außer Acht lassen, was passt zum Bild der Firma? Buffet oder Menü? Schnitzel? Sushi? Gutbürgerlich oder exotisch? Oder ein Mix?

Wir besprechen uns gerne mit Ihnen und unser vielfältiges Achtender-Team findet das richtige Aroma für Ihre Firma und das Event.

Eine perfekte Planung und Abstimmung mit Ihrem Zeitplan hat höchste Priorität und ist selbstverständlich für uns. Denn mit einem gefüllten Magen und in schönem Ambiente lässt es sich auch leichter Arbeitsgeschichte schreiben.



// ANZEIGE



**HOTEL**

**ACHTENDER**  
FÜR LEIB UND SEELE

Vom heimeligen Fuchsbau, über das Falkennest und der Bärenhöhle, bis hin zu unserem großen „Wildfang“-Suite, wird hier sicherlich jeder Gast sein Lieblingszimmer finden.




[www.achtender.net](http://www.achtender.net)

+49 (0) 7123 9570086

















## boutique hotel



Vielseitig wie die Menschen ist der Charakter des Kitz. Wir sind der Überzeugung, dass ein bleibender Moment durch das Spiel mit Gegensätzen entsteht. Zeitlose Ästhetik trifft auf Eigenart, Luxus auf Reduktion und altbewährte Barkultur auf Innovation.



GRÜBE AUS DER KÜCHE



# ALPHA- BETISCH

- A** Artischocken Bruschetta  
Asiatischer Glasnudelsalat mit feinem Gemüse  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Roastbeefstreifen  
Avocadocreme mit gebratener Riesengarnele mit Taco  
Apfel-Zimtmousse mit Pflaumenkompott (saisonal)  
Asiatisches Teriyaki Gemüse  
Artischocken mit Bohnen und Tomaten
- B** Balsamico-Schalottensauce  
Balsamico-Pilze mit Rucola und Parmesan  
Blätterteig-Häppchen mit Ricotta-Spinat, Tomate-Käse  
Blätterteighäppchen mit Schinken/Lachs  
Bruschetta mit Olivencreme/Artischoke/Tomate  
Brotsalat „toskanische Art“ mit Gurken, Tomaten und Oliven  
Blattsalate  
Blattsalate mit Hausdressing  
Bratensauce  
Biersauce  
Brotkorb mit versch. Sorten  
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln  
Bratkartoffeln  
Buntes Gemüse mit leichtem Olivenöl  
Basmatireis  
Bouillon-Kartoffeln  
Burrata auf Rucola
- C** Camembert mit Feigensenf  
Caprese-Spieße oder auf Baguette  
Caprese mit Basilikumpesto  
Carpaccio vom australischen Prime Beef mit Pinienkerne und Parmesan  
Crème Brûlée  
Champignons in Balsamicosauce mit Parmesan und Rucola  
Currywurst in fruchtig-pikanter Spezialsauce

**D** Duftreis  
 Dijon- Senfsauce  
 Drilling Kartoffeln mit Schale  
 Dim Sum mit Sojadip (Chinesische Ravioli)  
 Dunkle Trüffelsauce

**E** Emmentaler mit Trauben  
 Entenbrust gebraten (saisonal)  
 Entenkeule geschmort (saisonal)  
 Erbsenpüree  
 Erdbeeren mit Mascarpone-Limettencreme (saisonal)  
 Erbsen-Minz Suppe

**F** Feldsalat mit Walnuß-Himbeerdressing, Croutons und Speckchip (saisonal)  
 Fetakäse im Zucchinimatel  
 Flädle oder Grießnocken  
 Filetsteak  
 Frühlingsrolle mit Hähnchen und Sweet-Chilli Dip

**G** Gebackener Blumenkohl mit Joghurt-Gurkendip  
 Gebratene Austernpilze mit Parmesan und Balsamico  
 Gebratener grüner Spargel (saisonal) mit Pecorino und Balsamico  
 Gegrilltes Gemüse mit Parmesan und Balsamico  
 Gemüse-Sushi mit eingelegten Ingwer  
 Gans (saisonal Regional)  
 Garnele im Knuspermantel mit Mangochutney  
 Garnelentoast „Thai Style“ mit Sweet-Chilli dip  
 Getrüffeltes Selleriecremesuppe  
 Gemüserisotto mit Rucola und Parmesan  
 Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis  
 Geschmortes Bäckchen vom Rind in Merlotsauce  
 Geschmorte Aubergine mit Kräuterreis gefüllt und Joghurt-Minzsauce  
 Geschnetztes vom Hähnchen  
 Gebratenes Gemüse  
 Grüne Bohnen mit Tomaten geschmort  
 Gratiniertes Ziegenkäse mit Rucola und Kirschtomaten  
 Gnocchi

Gebratene Pilze  
 Gratiniertes Ziegenkäse mit Salatbukett und Früchtechutney  
 Gulasch „ungarische Art“  
 Gurkensalat  
 Grüne Bohnen mit Speck  
 Getrüffeltes Selleriepüree  
 Getrüffeltes Kartoffelpüree in halber Kartoffel  
 Getrüffeltes Parmesan Pommes  
 Geflügelsauce

**H** Hähnchenbrust gegrillt  
 Hüftsteak  
 Haselnussspätzle  
 Hirschrücken (saisonal)  
 Hirschragout (saisonal)  
 Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert  
 Hirschbraten (saisonal)  
 Himbeergrütze mit halbfester Sahne

**I** Indische Linsensuppe mit Curryöl

**K** Kartoffelknödel  
 Kartoffel-Gemüseauflauf mit würzigem Bergkäse  
 Klare Norddeutsche Fischsuppe mit feiner Einlage  
 Klare Gemüsebrühe mit feinen Gemüsestreifen  
 Kalbsleber mit Balsamicosauce oder auch Venezianischer Art in Weißwein  
 Kalbsrahmbraten  
 Kalbsfiletsteak  
 Kartoffelgratin  
 Kartoffelpüree  
 Käsespätzle  
 Kräuterkartoffeln  
 Kalbsrückensteak  
 Kroketten  
 Käsevariation mit Trauben, Crackern und Feigensenf  
 Kräuterrahmsauce

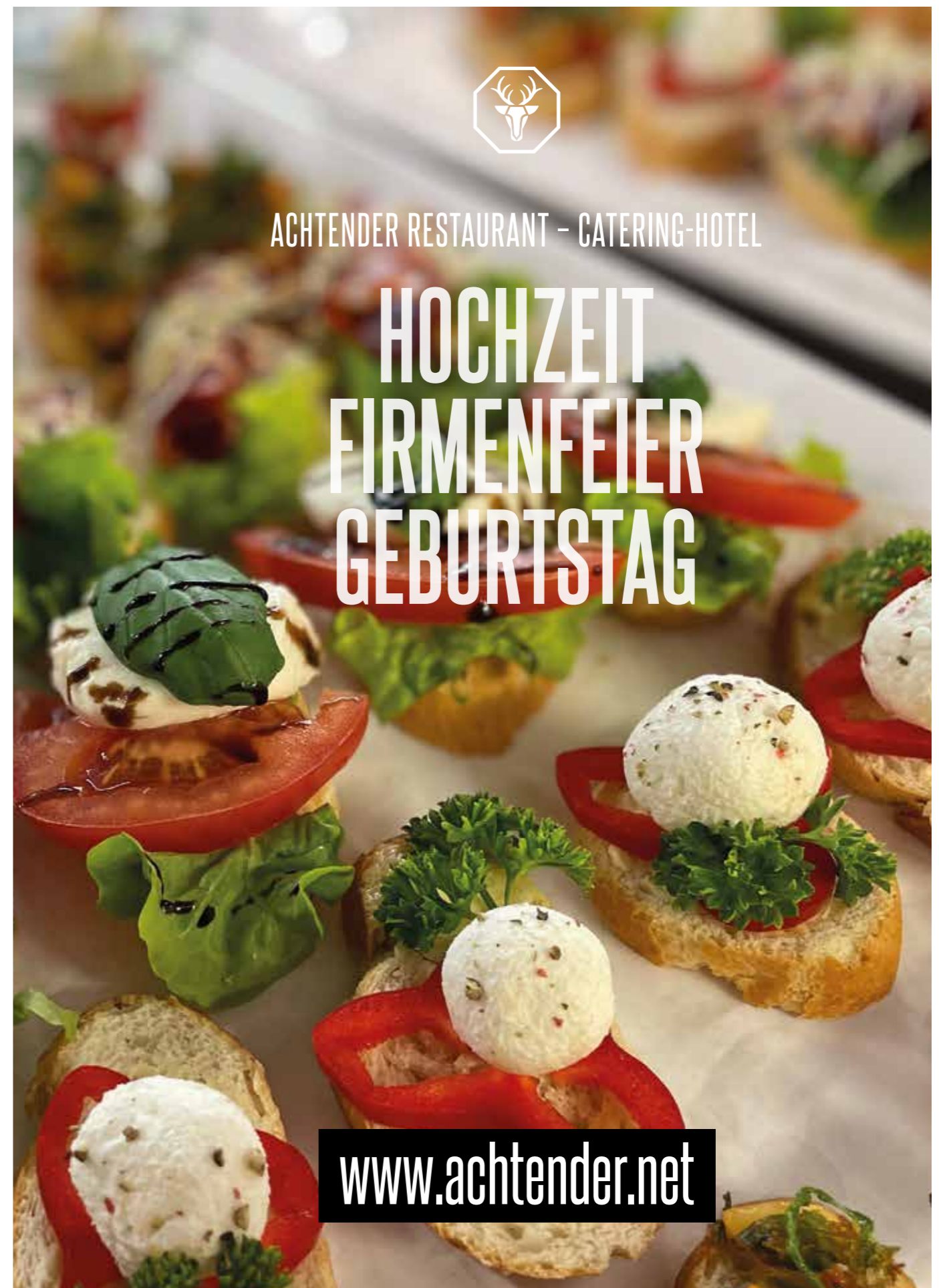
Kalbsrücken am Stück gebraten  
Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzrahmsauce  
Kalbskotelette vom Grill  
Karotten-Ingwerpüree  
Kürbisragout  
Knuspergarnele mit Sesam  
Käse mit Traube  
Kokos-Mangomousse  
Kartoffelsalat  
Karottensalat  
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum  
Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachs  
Kleiner gemischter Salat mit marinierter Rohkost  
Krautsalat  
Kräutercremesuppe mit Tomatenwürfel  
Krustenbraten  
Kürbis-Ingwersuppe mit Pastrami

**L**

Lasagne  
Linsen „schwäbische Art“ mit Saitenwürstle  
Lasagne mit gebratenem Gemüse  
Lebkuchenparfait mit heißen Kirschen (saisonal)  
Lauwarmes Schoko-Küchlein mit flüßigem Kern

**M**

Maishähnchen „supreme“ gegrillt  
Marinierte Sardellenfilets mit gegrillter Paprika  
Mediterraner Couscous-Salat mit Fetakäse  
Mediterrane Gemüsecremesuppe  
Medaillons vom Kalb in Marsalasaucce  
Mini-Frikadellen vom Rind mit Kartoffel-Gurkensalat  
Meeresfrüchtesalat mit frischem Basilikum- Zitronenvinaigrette  
Mini Burger  
Mini Burger mit Pulled Chicken  
Mini Frikadelle am Spieß mit Kartoffelsalat (vom Rind)  
Mini-Schnitzel am Spieß mit Kartoffelsalat (vom Huhn oder Schwein)  
Mini Süppchen nach Saison  
Mousse au Chocolat  
Melonen-Schmandmousse



**N** Nudelsticks asiatisch  
Nudelsalat  
Nuggets (Kids)

**O** Obazda mit roter Zwiebel und Essig-Gelee  
Obstsalat mit Vanillesauce

**P** Paprikacremesuppe mit Flusskrebse  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Paprikasauce  
Prime Beef Tatar mit Wachtelei  
Prosciutto Cotto mit getrockneter Tomate  
Pollo Fino (Oberkeule ohne Knochen) gegrillt  
Perlgraupenrisotto mit Waldpilzen, Rucola und Parmesan  
Preiselbeersauce  
Pfefferrahmsauce  
Polentaschnitte  
Pommes Frites  
Pumpnickel mit Kräuterfrischkäse und getrockneter Tomate

**R** Rahmkraut  
Rahmsauce  
Rahmwirsing  
Ravioli mit Ricotta gefüllt in Tomaten-Basilikumsauce  
Räucherlachs im Kartoffelcrepe mit Sahnemeerrettich  
Rehrücken (saisonal)  
Rehragout (saisonal)  
Rehbraten (saisonal)  
Rießling-Sauerkraut  
Rinderschmorbraten  
Rinderroulade herzhaft gefüllt  
Rinderfilet am Stück gebraten  
Rinderfiletwürfel mit Pilzen und Cognac-Rahmsauce  
Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce  
Rinderkraftbrühe mit Maultasche  
Rib Eye Steak  
Rotkraut

Rotwein-Kirschsauce  
Roastbeef (Rumpsteak)  
Roastbeef am Stück gebraten  
Röstitaler  
Rohkostsalate  
Rosmarinkartoffeln  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf Baguette  
Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Remoulade auf Baguette  
Ratatouille  
Ratatouille mit gebackenen Feta  
Roastbeef mit Remoulade und Gürkchen  
Rote Beete mit Ziegenkäse-Crumble und Sherryessig  
Rote Beete Carpaccio mit Apfel-Nussvinaigrette, Babysalate und Fetacrumble

**S** Salzkartoffeln  
Spätzle  
Scaloppine al Limone / Kalbsschnitzel „natur“ mit Zitronensauce  
Sauce Hollandaise  
Sate Spieß mit Hähnchen  
Salami und Schinkenspezialitäten mit Melone  
Schinken mit mini Mais auf Baguette  
Schnitzel vom Reh „natur“ (saisonal)  
Schnitzel vom Hirsch „natur“ (saisonal)  
Schweinefilet am Stück gebraten  
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
Schweinebraten in Biersauce  
Schweinerückensteak  
Schweinekotelette  
Spargel grün/weiß (saisonal)  
Sesamcracker  
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln  
Süßkartoffelpüree  
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein  
Shrimpscocktail mit Kopfsalat-Chiffonade  
Semmelknödel  
Shrimpscocktail auf knackigem Romanasalat



Shrimpscocktail mit Kopfsalat und Zitronenecke  
 Spargelcremesuppe (saisonal)  
 Spargelsalat mit Flusskrebse (saisonal)  
 Steinpilzrahmsauce  
 Spargelsalat mit Gartenkräutern und Tomate (saisonal)  
 Spanferkelbraten gerollt  
 Spinat-Bergkäse Tartelett mit Salat und Himbeerdressing  
 Sushi Reis und Wasabiajoli

**T** Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
 Tatar vom Räucherlachs mit Sushireis, Wasabiajoli und Wakame  
 Thai-Kokossuppe mit Riesengarnele  
 Tomatencremesuppe mit Basilikum  
 Türkische Linsensuppe mit frischer Zitrone  
 Taboulésalat (Couscous mit Petersilie und Tomate)  
 Tafelspitzsülze mit Gemüsevinaigrette und Meerrettichdip  
 Thunfisch geräuchert mit Limettenajoli auf Baguette  
 Tomatensauce  
 Tiramisu - saisonal auch mit Beeren

**V** Vegetarische Lasagne  
 Vitello Tonnato auf Baguette mit Kaperapfel  
 Vier Käse Sauce

**W** Wurzelgemüse  
 Weißes Bohnenpüree  
 Wiener Schnitzel  
 Weiße Trüffelsauce  
 Weißweinsauce  
 Weißes Schokoladen-Schmandmousse mit Johannisbeeren

**Z** Ziegenkäse mit Zucchini-Mantel  
 Zuckerschoten-Karottengemüse



// Weitere Bilder Seite 10

Das Achtender liegt mitten in der Outletcity Metzingen. Hier kann man nicht nur toll shoppen, sondern auch außergewöhnliche Feste feiern. Ganz individuell, können wir Ihren Tag zu einem besonderen machen. Ob eine freie Trauung bei uns im Garten oder ob Sie erst zum Sektempfang zu uns stoßen, das ist ganz Ihnen überlassen. Wir bieten Platz für 120 Gäste, die sich im Restaurant und auf der Terrasse wohlfühlen können. Die Kinder können sich auf dem Spielplatz austoppen, während Sie von unserem Personal umsorgt werden. Ob ein elegantes Menü oder ein tolles Buffet mit Livecooking, den Rahmen bestimmen Sie. Das Achtender bietet viel Platz zum kreativ werden, für all Ihre Wünsche und Vorstellungen. Nach einer langen Partynacht müssen Sie auch anschließend einfach nur noch ins Bett fallen, in einen von unseren 7 außergewöhnlichen Zimmern. Das Brautpaar übernachtet natürlich umsonst. Ein Haus für Sie, kommen Sie hinein und schreiben Sie Ihre eigene Geschichte.

**ACHTENDER**

Stuttgarter Straße 34  
 72555 Metzingen

+49 (0) 7123 9570086  
 post@achtender.net

[www.achtender.net](http://www.achtender.net)



**FAKTEN:**

- bis zu 120 Gäste
- Freie Trauung
- Kinderspielplatz
- Gemütlich und Familiär
- Hotelzimmer vorhanden

*Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus*

# • KITZ •



// Weitere Bilder Seite 22

Das Kitz-Boutique-Hotel liegt nur 5 Gehminuten vom Achtender entfernt, auch direkt in der Outletcity Metzingen. Hier findet man ein ganz außergewöhnliches Design, die lange Bar mit seinen über 70 Ginsorten lädt auf alle Fälle ein, um ein berauschendes Fest zu feiern. Im Kitz empfiehlt es sich, etwas aus der klassischen Vorstellung heraus auszubrechen und es eher individuell zu gestalten. Kein klassisches Galadinner, eher ein Flyingbuffet mit unterschiedlichen Gängen und alles etwas lockerer mit Stehtischen zu verbinden. Auch hier haben wir 23 Hotelzimmer, wo man einfach nur noch mit dem Aufzug hoch ab ins Bett fallen kann, nach der Party. Das Brautpaar schläft hier natürlich auch umsonst. Lassen Sie sich inspirieren

## KITZ HOTEL

Pflegelhofstrasse 30  
72555 Metzingen

+49 (0) 7123 304 890  
info@hotelkitz.de

[www.hotelkitz.de](http://www.hotelkitz.de)



## FAKTEN:

- bis zu 70 Gäste
- individuelles Design
- Moderne Bar
- Hotelzimmer vorhanden



# albgut



Das Albgut Münsingen, bietet Ihnen für ihre Veranstaltung die gewünschten Örtlichkeiten und uns als Caterer. Das Albgut in Münsingen ist die exklusive Location für Ihre Veranstaltung. In einem geschlossenen Ensemble mit rund 70 ha und über 100 Jahren Geschichte bietet es Ihnen alles, was Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen. Mit uns als Caterer steht Ihrer gelungenen Veranstaltung nichts mehr im Weg.

## ALBGUT MÜNSINGEN

Königstraße 10  
72525 Münsingen

+49 (0) 7381/931330  
info@albgut.de

[www.albgut.de](http://www.albgut.de)



## FAKTEN:

- unbegrenzte Gästezahl
- individuelle Räume vom kleinem bis zum großen Fest
- Geschichtsträchtig

# GLASHAUS

EVENTS



// Weitere Bilder Seite 12

Das Glashaus Betzingen liegt mitten im Industriegebiet in Reutlingen. Fern ab vom Stress und Alltag, kann man hier ein berauschendes Fest feiern, ohne Nachbarn wirklich zu stören. Es ist komplett aus Glas, aber das Dach ist mit einer UV-Folie versehen und somit ist man vor der Sonne geschützt. Im Aussenbereich lädt es sich zum verweilen ein, ein Brunnen und eine Feuerstelle schmücken das Bild. Ebenso hat man hier die Möglichkeit eine freie Trauung im Grünen abzuhalten. Das Glashaus bietet viele Möglichkeiten, um Ihren Tag individuell zu gestalten, ob ein klassisches Galadinner oder auch ein individuelles BBQ-Buffer ist alles möglich.

## GLASHAUS

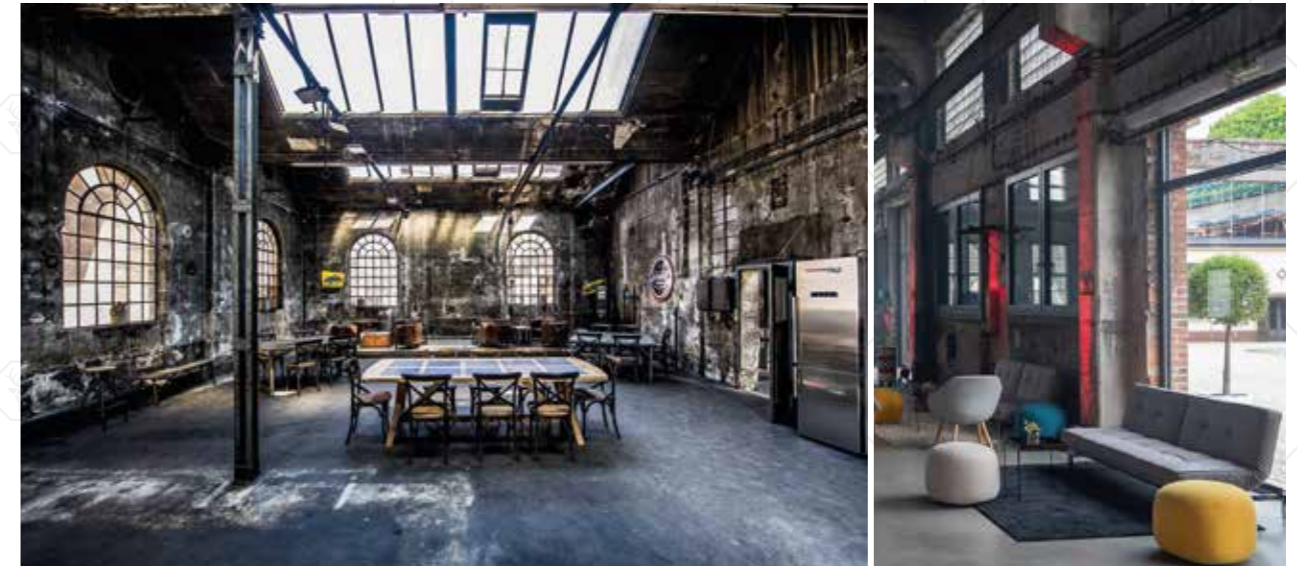
Ann-Cathrin Deyle  
Ferdinand-Lassalle-Straße 44  
72770 Reutlingen  
T 0173 156 50 65  
info@glashaus.events  
www.glashaus.events



## FAKTEN:

- bis zu 150 Gäste
- Freie Trauung
- großer Aussenbereich mit Brunnen & Feuerstelle
- außergewöhnlich

# MOTORWORLD



// Weitere Bilder Seite 20

Die Motorworld in Metzingen liegt etwas außerhalb der Stadt, bis zum Stadtkern sind es aber nur wenige Gehminuten und Hotels zur Übernachtung sind in unmittelbarer Nähe. Die Alte Schmiede wurde aufwendig restauriert und hat somit eine gute Symbiose zwischen Alt und Moderne geschaffen. Hier kann man je nach Raum seine Feier ganz individuell gestalten. Auch ein cooles BBQ-Buffer würde sich hier anbieten, um der lockeren Atmosphäre noch eine gewisse Würze zu verleihen. Aber auch ein tolles Menü oder Buffet lassen sich hier gut vereinbaren.

## MOTORWORLD MANUFAKTUR

Paul-Lechler-Straße 1-12  
72555 Metzingen  
+49 7123 9683918  
events-metzingen@motorworld.de  
www.motorworld.de



## FAKTEN:

- unbegrenzte Gästeanzahl
- individuelle Räume vom kleinen bis zum großen Fest
- Industrie trifft auf Moderne

Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus

# WALDGEFLÜSTER!

EVENTLOCATION



// Weitere Bilder Seite 16

Das Waldgeflüster in Hülben ist eine im Wald gelegene, umgebaute Minigolfanlage mit Flair und Charme. Es ist keine klassische Hochzeitslocation, viel mehr beschreibt sich die Location selber, als jung, modern, authentisch, naturbelassen, frech und alternativ. Doch auch hier steckt die Liebe im Detail, wo man seine Hochzeit ganz nach seinem beliebigen umsetzen kann. Ob ein klassisches Buffet oder ein lockerer Grillabend, das kann jeder selbst entscheiden und seinen Charme mit einfließen lassen.

## WALDGEFLÜSTER EVENTLOCATION

Felix Böse & David Hübner Gbr

Kaltentalstrasse 52

72584 Hülben

T 0170 808 34 54

info@waldgefluester-events.de

www.waldgefluester-events.de



### FAKTEN:

- bis zu 120 Gäste
- Freie Trauung umringt von Bäumen
- schöne Außenanlage mit Sitzmöglichkeiten & Außenbar
- Minigolfanlage

# Achalm Hof



Der Achalm Hof liegt zwischen Metzingen und Reutlingen und hat damit eine gute Anbindung, sowie ausreichend Hotels in der Nähe. Er zählt zu einer der außergewöhnlichsten Eventlocations im Gebiet Neckar-Alb. Mit seinen Festscheunen und dem naturbelassenem Außenbereich, bettet sich die Location nahezu in die Natur ein. Auch hier kann man vom servierten Menü bis zum individuellen Buffet alles umsetzen.

## ACHALM HOF Bäuerle & Hausch Gbr

Andreas Bäuerle

Stetttert 6

72766 Reutlingen

T. 07121 174 00

kontakt@achalmhof.de

www.achalmhof.de



### FAKTEN:

- Almhütte 60 - 120 Gäste
- Festscheune 100 - 200 Gäste
- Freie Trauung
- Kinderspielplatz
- Barrierefrei

Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus



// Weitere Bilder Seite 18

Räume mit Geschichte und Moderne. Das Schloss Zwiefaltendorf verfügt über unterschiedliche Säle und Räume für Ihre Veranstaltung. Auch der große Garten mit Burggraben lädt ein, für eine Freie Trauung oder Kaffee & Kuchen am Nachmittag. Hier können Sie definitiv Ihre eigene Note mit einfließen lassen und Ihr Wunschkonzept umsetzen. Ebenso beim Essen, können Sie sich voll und ganz entfalten.

#### SCHLOSS ZWIEFALTENDORF

Hr. Löffler  
Von-Speth-Straße 11  
88499 Riedlingen

[www.schlosszwiefaltendorf.de](http://www.schlosszwiefaltendorf.de)



#### FAKTEN:

- bis zu 120 Gäste
- Freie Trauung
- Veranstaltung im freien möglich



Mal eine außergewöhnliche Location mit Übernachtungsmöglichkeiten in einem Baumhaushotel im Jahrhundertwasser-Stil. Die Schönbuchhalle lässt Platz zum feiern und individuellen gestalten Ihrer Veranstaltung. Ob im unteren Foyer mit Bar ein Come togheter mit Sektempfang und Häppchen oder oben der große Saal zum feiern, wo auch ein Aufzug gegeben ist, hier wurde an alles gedacht. Durch die Küche im Erdgeschoss, kann man Menü's, so wie auch Buffet's vor Ort umsetzen.

#### OASE IM WEIL

Hr. Eisele  
Waldenbacher Straße 151  
71093 Weil im Schönbuch

07157 66985 0  
[karlheinz.eisele@oaseweil.de](mailto:karlheinz.eisele@oaseweil.de)  
[www.oaseweil.de](http://www.oaseweil.de)



#### FAKTEN:

- bis zu 130 Gäste
- Übernachtungsmöglichkeiten
- ausreichend Parkplatzmöglichkeiten

Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus



// Weitere Bilder Seite 14

Die Classic Car Lounge in Böblingen ist nicht nur eine außergewöhnliche Location mit viel Platz, sondern lässt auch Autoliebhaber auf seine Kosten kommen. Hier findet man Automobile Legenden aus unterschiedlichen Epochen, die man individuell dazu buchen kann, um einen tollen Rahmen und Atmosphäre zu schaffen. Hier auch das Motto, entweder locker mit einem Grill-BBQ oder einem individuellen ausgefallenen Buffet.

#### CLASSIC CAR LOUNGE

Klaus Hagenlocher  
Wolf-Hirth-Strasse 22  
71034 Böblingen

+49 7031 213690  
klaus.hagenlocher@hagenlocher.de  
[www.classiccarlounge.de](http://www.classiccarlounge.de)



#### FAKTEN:

- bis zu 200Gäste
- Alt trifft auf Moderne
- Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe



Der Hydepark ist eine familiengeführte Eventlocation, am Rande des Biosphärengebiets in Engstingen auf der schwäbischen Alb. Die großzügigen Fenster des Festsaals lassen das Tageslicht hereinströmen, umgeben von einem Garten mit Bäumen feiert man im Hydepark exklusiv und ungestört. Ob ein lockeres Grill-BBQ Buffet auf der Außenterrasse oder ein individuell gestaltetes Menü, bis hin zum Buffet, sind hier keine Grenzen gesetzt.

#### OASE IM WEIL

Eberhard-Finckh-Str. 13  
72829 Engstingen

+49 7129 930077  
info@hydepark-engstingen.de  
[www.hydepark-engstingen.de](http://www.hydepark-engstingen.de)



#### FAKTEN:

- 1.000qm im Innenraum
- Freie Trauung
- Spielzimmer für Kinder
- ausr. Parkplatzmöglichkeiten
- Hotel direkt gegenüber

Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus



# TRAU DICH!

Gerne geben wir euch ein paar Tipps mit auf den Weg, wie ihr entspannt und stressfrei durch eure Vorbereitungen kommt, in der wir euch natürlich auch sehr gerne unterstützen

## CHECKLISTE

- **1. Art der Trauung festlegen,**  
ob standesamtlich, kirchlich oder eine freie Trauung gewünscht ist.
- **2. Hochzeitstermin festlegen,**  
Termin am besten im allerngsten Kreis mit den wichtigsten Gästen abklären.
- **3. Allgemeinen Rahmen festlegen,**  
ob im großen oder kleinen Kreis, ob prunkvoll oder gediegen, ob romantisch oder modern, eher städtisch oder lieber auf dem Land.
- **4. Budget planen,**  
wie viel Geld habt ihr zur Verfügung? Den Focus dafür auf das wichtigste legen, wie Caterer und Location. Denn nur eine gute Party bleibt den Gästen lange in Erinnerung.
- **5. Grobe Gästeliste zusammenstellen,**  
hier zur Sicherheit 10% Reservekapazität hinzufügen. Ihr werdet sehen, dass es erst in den letzten 5-6 Wochen vor der Hochzeit zu einer endgültigen Zahl kommt. Obwohl ihr grob es schon 3 Monate vor der Hochzeit wissen solltet, um besser planen zu können.
- **6. Hochzeitslocation bzw. Caterer aussuchen,**  
wenn ihr die oberen Punkte bereits abgearbeitet habt, sucht euch eure Location und Caterer aus. Achtet dabei auch auf Übernachtungsmöglichkeiten für eure Gäste. Wenn ihr euch entschieden habt für eine Location und Caterer, könnt ihr mit dem nächsten Schritt weiter machen.
- **7. Rahmenprogramm planen,**  
für einen guten DJ, Photograph/Videograph oder eine gute Liveband sollte man sich nicht all zu viel Zeit lassen, um sie zu buchen. Da meist die beliebtesten Dienstleister davon schnell ausgebucht sind. Alle anderen Dienstleister die ihr noch benötigt, kommen später. Erinnerung kommt in eurer Checkliste.

- **8. Legt euch einen Hochzeitsordner an,**  
spätestens jetzt merkt ihr, dass sich schon eine ganze Menge an Informationsflut angesammelt hat. Legt euch einen Ordner an, am besten thematisch gegliedert, somit verliert ihr nicht die Übersicht und ihr könnt Punkte abhacken, somit wird der Kopf auch freier. In den Ordner gehört zum Beispiel:
  - Angebote der Dienstleister
  - Recherchen
  - Termine/Probetermine
  - Telefonnummern
  - Adressen
  - Ideen
  - Reden
  - Rechnungen
  - sonstige Dokumente der HochzeitsplanungKleiner Tipp, am besten 2 Ordner erstellen. Einmal analog in Papierform und einmal Digital, damit ihr die Online-Kommunikation nicht vergesst. Ohnehin solltet ihr mit jedem Dienstleister einen schriftlichen Vertrag aufsetzen, somit seid ihr immer auf der sicheren Seite.
- **9. Verschickt eure „Save the Date“ Karten,**  
somit können sich Familie und Freunde schon einmal euren großen Tag vormerken. Jetzt könnt ihr euch direkt damit eine Papeterie aussuchen, somit haben alle Karten, den gleichen Stil. Es ist immer gut einen „roten Faden“ zu haben.
- **10. Zimmerkontingente** für Übernachtungsgäste reservieren.
- **11. Trauzeugen und eventuell Brautjungfern festlegen,**  
die Trauzeugen gehören zu den wichtigsten und sollten euch bei eurer Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen. Es ist dabei vollkommen legitim auch Dinge abzugeben.
- **12. Brautkleid aussuchen,**  
oft muss noch Maß angelegt werden, also umso eher desto besser, nicht dass es zum unfreiwilligen Styling-Kompromiss kommt.
- **13. Hochzeitsanzug wählen,**  
hier gilt das gleiche, wie bei der Braut. Der Anzug, der nicht von der Stange kommt, macht einfach mehr „Herr“.

- **14. Offizielle Dokumente beantragen,**  
alle notwendigen Papiere fristgerecht beantragen, auch wichtig bei der kirchlichen Trauung. Manche Dokumente können nämlich etwas länger dauern.
- **15. Tanzen,**  
sucht nach einem Tanzkurs oder frischt zumindest eure Tanzschritte wieder auf. Damit es eine berauschende Party werden kann.
- **16. Sucht eure Trauringe aus,**  
da hier zum Teil es noch Maß angefertigt werden muss, solltet ihr nicht allzu lange damit warten.

### Noch 6 Monate bis zur Hochzeit

- **17. Trauung anmelden,**  
egal ob standesamtlich, kirchlich oder die freie Trauung. Jetzt solltet ihr eure Trauung planen. Geht auch mit einem Hochzeitsredner oder Theologen euer Traugespräch durch.
- **18. Welches Mobil für die Hochzeit,**  
vielleicht ein schickes Auto oder doch eine Hochzeitskutsche? Jetzt solltet ihr euch dafür Angebote einholen und buchen.
- **19. Bucht eure Hochzeitsreise,**  
dabei nicht vergessen, den Reisepass nach Gültigkeit zu kontrollieren.
- **20. Noch keine Papeterie für eure Einladungskarten,**  
dann wird es jetzt höchste Zeit. Die Einladungskarten sollten an eure liebsten mit allen Details von eurem großen Tag. Damit ihr auch so schnell wie möglich eine Rückmeldung habt für eure Gästeliste.
- **21. Dienstleister organisieren,**  
DJ und Photograph sollten schon fix gebucht sein. Fangt auch an, mit eurer Band/DJ eure Lieder abzustimmen. Was noch fehlen könnte, wären eure Blumen und Deko natürlich, Fotobox, Candybar und vergesst die Kleinen nicht. Falls noch was fehlen sollte oder ihr noch Tipps und Ideen braucht, spricht gerne eure Hochzeitsplanerin an.

### Noch 3 Monate bis zur Hochzeit

- **22. Grobe finale Gästeliste,**  
jetzt solltet ihr bereits bis zu 90% eure Rückmeldungen erhalten haben, damit ihr weiter planen könnt.
- **23. Hochzeitslocation und Caterer,**  
jetzt ist es Zeit um die genauen Details zu besprechen für euren großen Tag. Denkt an euer Probeessen beim Caterer, falls ihr es noch nicht hattet.
- **24. Verteilt eure Aufgaben,**  
bezieht eure Trauzeugen und Freunde mit ein, die euch bei den Vorbereitungen helfen können. Stellt To-Do Listen auf und lasst euch Sachen abnehmen.
- **25. Trauspruch und Eheversprechen,**  
langsam rückt die Zeit näher und ihr solltet euch Zeit nehmen sie zu formulieren.
- **26. Die Hochzeitstorte,**  
sie sollte auf gar keinen Fall fehlen. Sucht euch euren Konditor/Konditorin und stellt eure Torte zusammen. Vergesst dabei nicht die Anlieferung und Aufstellung zu besprechen.
- **27. Schönheitstermine für Sie und Ihn,**  
vereinbart rechtzeitig eure Termine beim Frisör, Barber oder bei der Kosmetik. Gerade bei der Frisur für die Frau, sollten keine bösen Überraschungen passieren, ein Probestecktermin wäre hier angebracht.
- **28. Hochzeitskleid und Anzug,**  
beides sollte schon ausgewählt und bestellt sein. Ein letztes mal sollte es anprobiert werden, um es gegeben falls noch anpassen zu lassen.
- **29. Gästeliste und Zimmerkontingent,**  
überprüft eure Gästeanzahl und Zimmerkontingente. Nicht dabei vergessen eventuell zu viel gebuchte Zimmer wieder frei zu geben oder zu stornieren.



■ **30. Junggesellen-/Junggesellinnenabschied,**  
gebt euren Trauzeugen ein paar Tipps, wie ihr euch diesen Tag vorstellt und lasst euch am Ende überraschen.

■ **31. Letzte Abstimmungen,**  
mit dem Standesamt/Trauredner-in oder dem Pfarrer noch einmal alles zusammen fassen und die letzten Absprachen für die Trauung treffen.

■ **32. Geschenke,**  
vergesst nicht kleine Geschenke für die Helfer und die Gäste zu organisieren.

#### **Noch 4 Wochen bis zur Hochzeit**

■ **33. Trauringe,**  
vergesst nicht eure Ringe abzuholen.

■ **34. Generalcheck,**  
geht noch einmal mit euren Helfern die To-Do Listen durch, die ihr vor einiger Zeit zusammen erstellt habt. Ebenso sollte man noch einmal einen letzten Check mit der Location und dem Caterer machen, damit nichts vergessen wird.

■ **35. Tischordnung,**  
erstellt euren Tischplan. Am besten schreibt ihr die Namen der Gäste auf kleine Zettel, somit könnt ihr sie beim planen besser noch hin und her verschieben. Selbst Änderungen noch kurz vorher sind nie ausgeschlossen. Erst wenn ihr alle da habt, wo sie sitzen sollen, macht euren Tischplan fertig.

■ **36. Zeit,**  
nehmt euch ein paar gemeinsame Stunden für euch. Das wird oft durch die ganzen Vorbereitungen vergessen und ist extrem wichtig, sich gemeinsame Zeit einzuräumen. Plant euch wirklich in euren Kalendern ein paar Ruhetage für euch und die Liebe ein.

#### **Noch 1 Woche bis zur Hochzeit**

■ **37. Logistik der Hochzeitsgeschenke,**  
am besten spannt jemand aus der Familie ein, der sich um den Abtransport kümmert. In der Regel, muss es so oder so noch am gleichen Abend gemacht werden oder sehr zeitig am Morgen. Somit müsst ihr euch darum nicht am Abend oder nach der Party drum kümmern.

■ **38. Gepäck,**  
vergesst zum einen nicht die Koffer für die Hochzeitsnacht, sowie für die Flitterwochen vorzubereiten. Stellt dabei auch ein kleines Notfallset für die Braut zusammen, wie Make-Up, Strumpfhose, Nähzeug etc.

■ **39. Ein letztes Mal schlafen,**  
am besten stellt euch jeder 2Wecker. Obwohl ihr die Nacht vermutlich eh nicht zur Ruhe kommt vor Aufregung. Versucht euch abzulenken in dem ihr noch einmal alles durch geht und übt noch einmal eure Ehegelöbnisse. Die letzte Nacht vor der Hochzeit ist es meistens nur ein Powernapp.

■ **40. Der große Tag,**  
genießt diesen einzigartigen Tag und macht ihn zu euren Tag.



**WIR SIND ÜBERZEUGT:  
GUTE GESCHICHTEN  
BEGINNEN IM HERZEN.  
HIER BEGINNT EURE  
GESCHICHTE.**



# ACHTENDER

