

Ja

ist nur ein winziges Wort,
aber es ist die schönste Brücke
zwischen zwei Herzen.



Gern begleiten wir Sie
an Ihrem besonderen Tag!



Sie heiraten nicht **irgendwen**,
also heiraten Sie auch nicht **irgendwo**!

Heiraten Sie im



Restaurant BEATUS im Hotel Am Kurhaus



Unser Haus trägt mit seiner **besonderen Atmosphäre** und der **exzellenten Küche** unseres Restaurants BEATUS zum besten Gelingen Ihrer Hochzeitsfeier bei.

Zusätzlich bieten wir Ihnen kleine Höhepunkte für Ihre Feier an:

Holzsägen

Den traditionellen Brauch stellen wir Ihnen für 30,00 Euro zur Verfügung.

Eisbuffet am Musikbrunnen

Etwas Außergewöhnliches für Ihren gelungen Festtag bieten wir Ihnen um 21.30 Uhr am Musikbrunnen. Genießen Sie unser Eisbuffet zu den Klängen schöner Melodien.

Hochzeitstauben

Lassen Sie die Hochzeitstauben als Symbol für Frieden, Hoffnung und Ihrer Liebe in Ihren 7. Himmel aufsteigen.

Ringwechsel unter dem Segel im Kurpark

Den Bund fürs Leben (Trauansprache und Ringtausch / freie Trauung) können Sie als besonderen Höhepunkt direkt unter dem Segel im Kurpark schließen.

Bei Ihrer individuell gestalteten Hochzeitsfeier sind Sie in unseren Räumlichkeiten bestens aufgehoben.



Unser Hochzeitspaket

für Sie

(buchbar ab 40 bis 80 Personen)
ab 129,00 € pro Person

Sektempfang auf der Terrasse

Cava, Secco Rouge, Orangensaft

Kaffeetrinken

KUCHEN: Die Menge passen wir entsprechen Ihrer Personenzahl an. (Hochzeitstorte - Gestaltung und Organisation ist nicht im Paket enthalten.)

KAFFEE: Den Kaffee schenken wir in Thermoskannen aus.

Blumenarrangement

Die Tischdekoration gestalten wir gern nach Ihren Wünschen in Zusammenarbeit mit unserer Hausfloristin. (Sie erhalten einen Gutschein im Wert von 150,00 €)

Abendessen

als MENÜ oder BUFFET.

Nehmen Sie bitte unsere Buffetvorschläge als Anregung.

Getränkepauschale für 6 Stunden

(z.B. von 18.00 Uhr bis 00.00 Uhr)

BIER: Wernesgrüner, Freiburger Kellerbier, Paulaner Hefe hell, Fiedler Schwarzbier - vom Fass, Freiburger und Paulaner alkoholfrei, Paulaner dunkel - aus der Flasche

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE: Lichtenauer Mineralwasser medium, still,

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, 2 weitere Säfte aus dem Hotelsortiment, Premix Limonaden: Cola, Orange, Zitrone, Himbeer

WEINE: Hauswein weiß / Hauswein rot / Hauswein rosé

Zusatzleistungen:

Canapées / Finger Food

können wir individuell für Sie fertigen.

Die Abrechnung erfolgt nach Menge und Aufwand.

Stuhlhussen

mit Schleife, 4,50 € pro Stück

Gastgeschenke

organisieren wir gern individuell nach Ihren Wünschen.

Die Abrechnung erfolgt nach Aufwand.

Tisch- und Buffetkarten

können wir individuell nach Ihren Wünschen gestalten.

Die Abrechnung erfolgt nach Aufwand.

Zimmer

können Sie und Ihre Gäste ab 76,00 € pro Person und Nacht im Doppelzimmer und ab 96,00 € pro Person und Nacht im Einzelzimmer buchen. (zzgl. Kurtaxe)

Hochzeitsuite

Für Sie als Brautpaar stellen wir die Hochzeitssuite zum Doppelzimmerpreis zur Verfügung.

Mitternachtsimbiss

Gern bereiten wir Ihnen zu später Stunde noch einen herzhaften Snack mit z.B. Käse, Hackepeter, frisch aufgeschnittenem Serrano-Schinken und Oliven.

zusätzliche Getränke

- Erweiterung der Getränkepauschale ab 10,50 € p.P. und Stunde.
- Wahlspirituose aus dem Hause Lautergold, serviert vom Digestifwagen (Kräuterliköre, Obstbrände, Liköre je nach Sortiment) pro Gast 2 cl für 2,50 € pro Glas.
- Longdrinks mit jeweils 4 cl Spirituose mit Bitterlimonaden von Lichtenauer und Cocktails für 7,50 € pro Getränk.
- hochwertige Spirituosen vom Digestifwagen für den aktuellen Kartenpreis minus 10%.

Nachtzuschlag

Ab 0:00 Uhr erlauben wir uns einen Service-Nachtzuschlag in Höhe von 90,00 € je angefangene Stunde zu berechnen.



Ihr Team vom
Restaurant BEATUS
im Hotel Am Kurhaus
Aue-Bad Schlema

www.am-kurhaus.com

Ausgabe 2022/1

Vorherige Angebote verlieren ihre Gültigkeit.



Hotel Am Kurhaus

Richard-Friedrich-Boulevard 16
08301 Aue-Bad Schlema

Telefon: 0 37 72 / 37 17 - 0
Telefax: 0 37 72 / 37 17 - 170

info@am-kurhaus.com

Fotonachweis: Außenseite: v.l.n.r. agung-pandit-wiguna, pexels.com; Gregor Lorenz; tom-the-photographe, unsplash.com; dominika-roseclay, pexels.com
Innenseite: v.l.n.r. elkimmelito, pixabay.com; Gregor Lorenz; natasha-fernandez, pexels.com; Gregor Lorenz