

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Bankett & Hochzeiten



**Man muss die Feste feiern wie sie fallen**



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant  
Inhaber: Andreas Högg  
Karlstr. 2-4  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Sehr geehrte Gäste,

---

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und den Angeboten für Veranstaltungen bis 100 Personen in unseren Räumlichkeiten.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zu holen, und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus zu besuchen, damit Sie uns vor Ort einen Eindruck über die Räumlichkeiten und Möglichkeiten bilden können.

Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche kennen zu lernen und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Wir sind mit Herzblut dabei, Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Ereignis zu machen.

Ob festlich, elegant oder heiter –  
wir gestalten Ihre Festlichkeit ganz individuell nach Ihren Wünschen.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und hohe Servicekompetenz mit Leidenschaft und Ehrgeiz in der Küche, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

Ihr Wilder Mann - Team

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Ihr Hochzeitsauto



Erinnern Sie sich an diese Zeit, in der sich jeder nach diesen blubbernden, amerikanischen Traumwagen umdrehte? Unserer Meinung nach hat sich daran bis heute nichts geändert. Bei uns haben Sie die Möglichkeit einen Ford Mustang Oldtimer mit seinem wohlklingenden V8 Motor zu mieten.

Stilvoll Ihren Traumtag genießen und unvergessliche Bilder. Fahren Sie einen besonderen Oldtimer, der Ihre Hochzeit in einem besonderen Licht erstrahlen lässt.



Ford Mustang Cabrio  
BJ 1969  
V8 4,8l 220PS

### Mietpreise:

#### Special Schloss Fachsenfeld

Am Tag der Hochzeit für 3 Stunden auf Schloss Fachsenfeld inklusive 40 Miles (65km)

200€

#### Hochzeitsspecial

Am Tag der Hochzeit ab 09.00 Uhr bis um 21.00 Uhr inklusive 65 Miles (104km)  
Chauffeur auf Anfrage 65€/Stunde zuzüglich Mietpreis des Fahrzeugs

330€



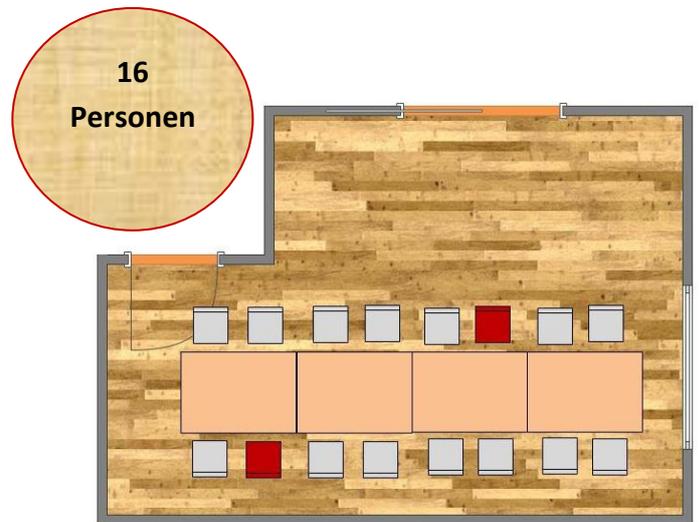
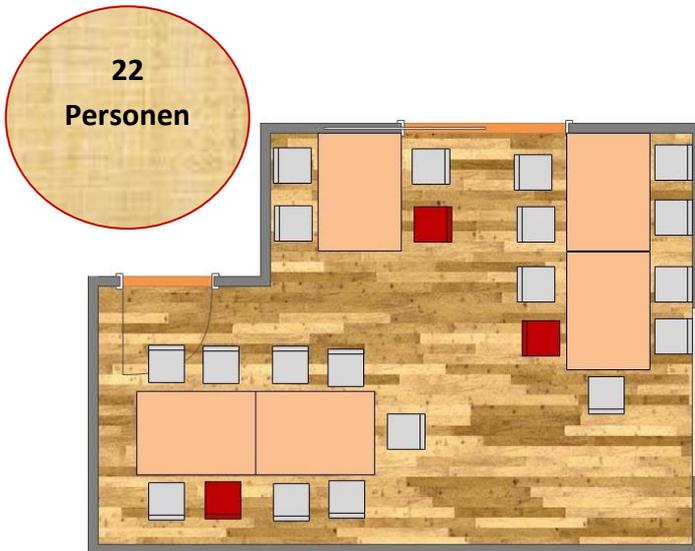
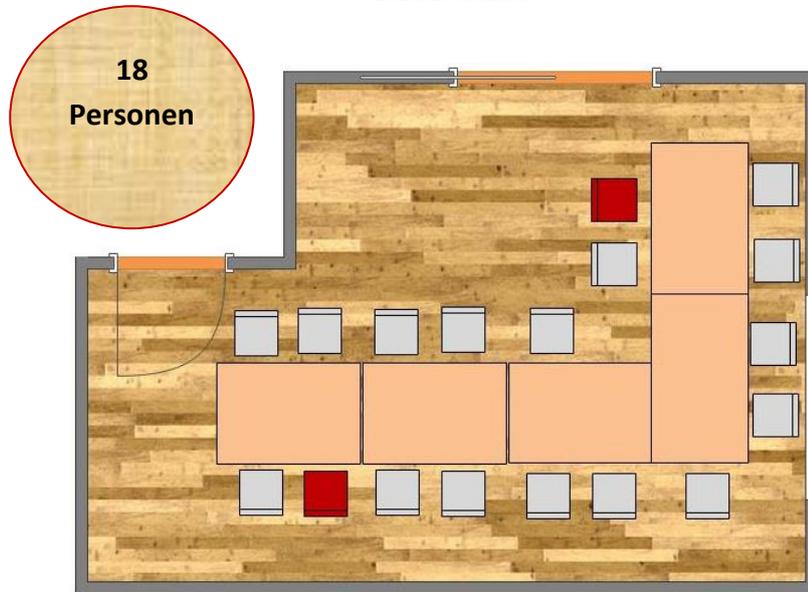
Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant  
Inhaber: Andreas Högg  
Karlstr. 2-4  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

## Tischordnung - Stellmöglichkeiten

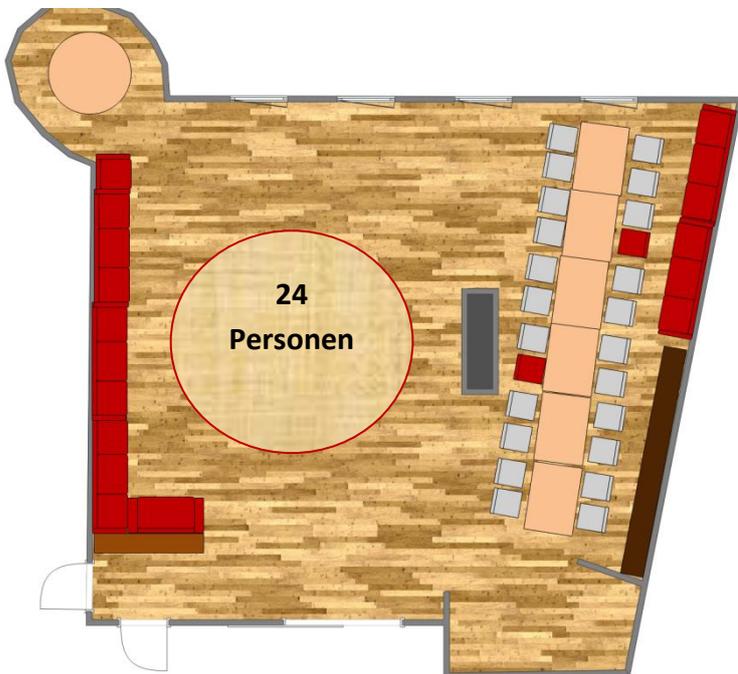
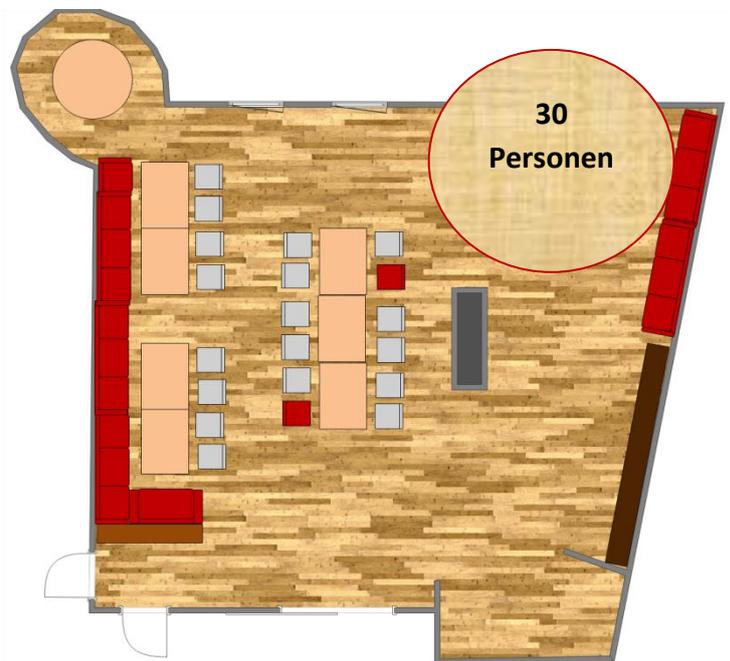
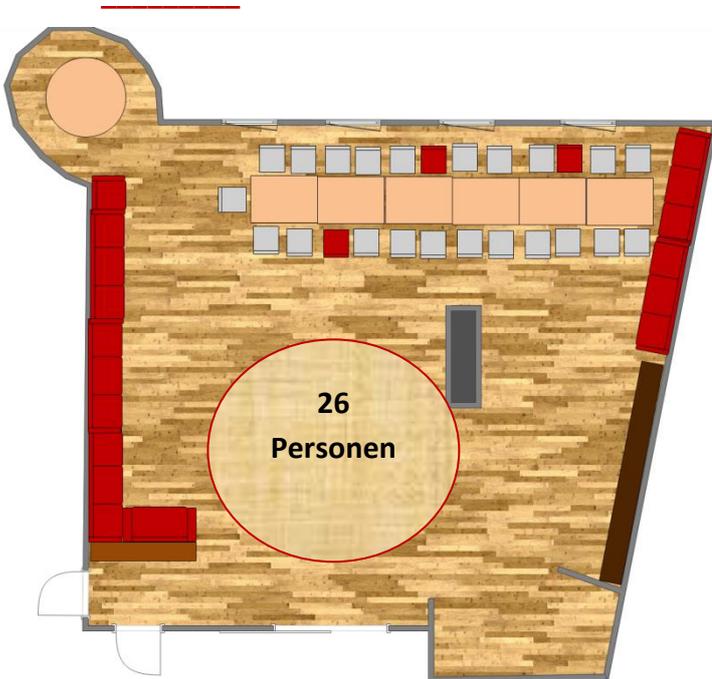
### Gießerstube



# Wilder Mann

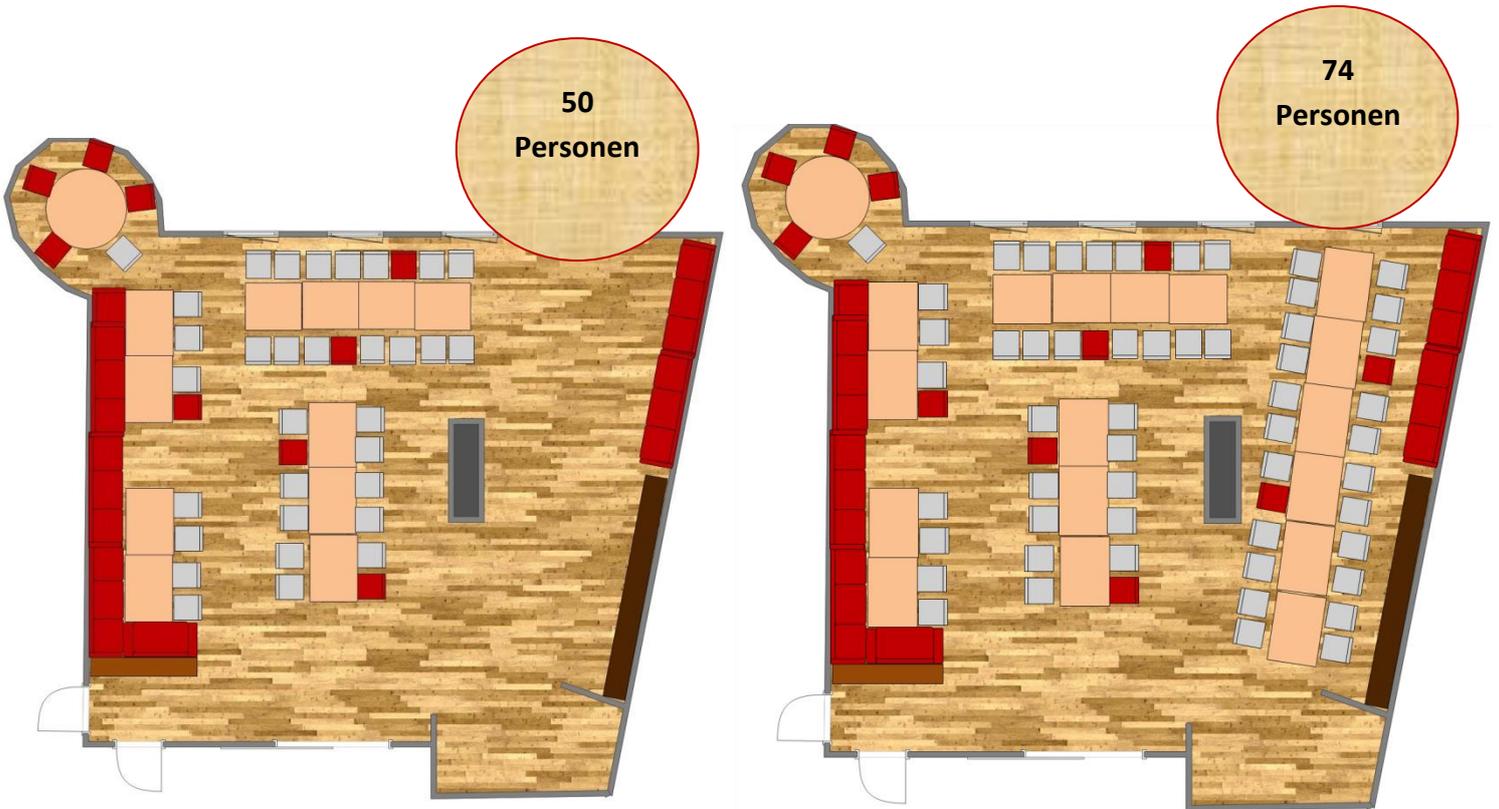
RESTAURANT & HOTEL

## Stollenstube



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant  
Inhaber: Andreas Högg  
Karlstr. 2-4  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

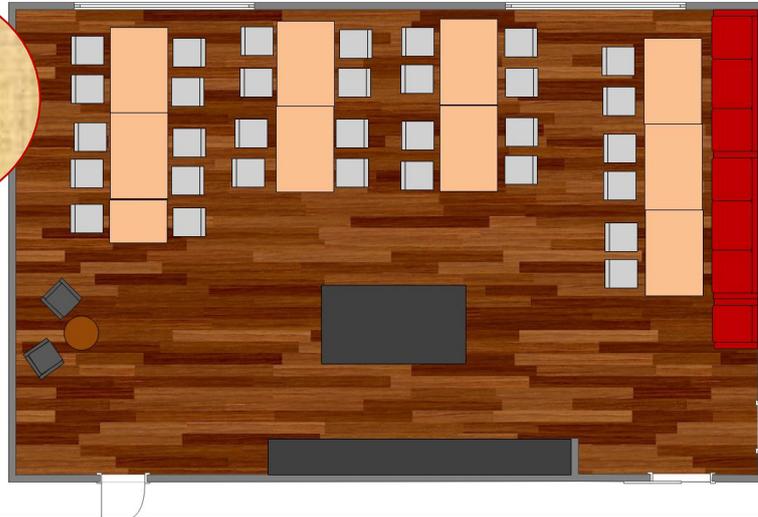
Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

# Wilder Mann

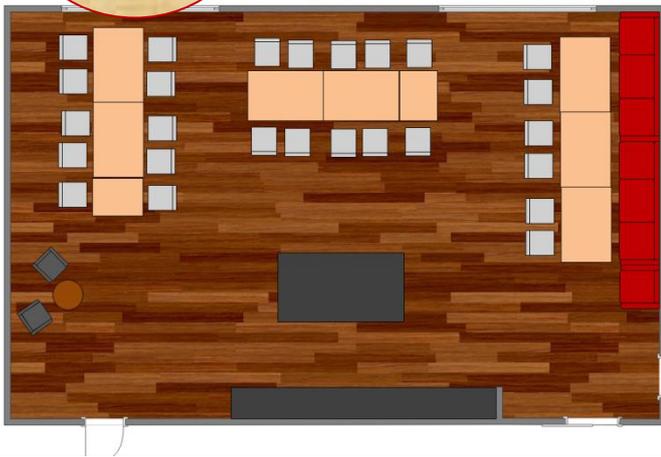
RESTAURANT & HOTEL

## Erzstube (Hotel)

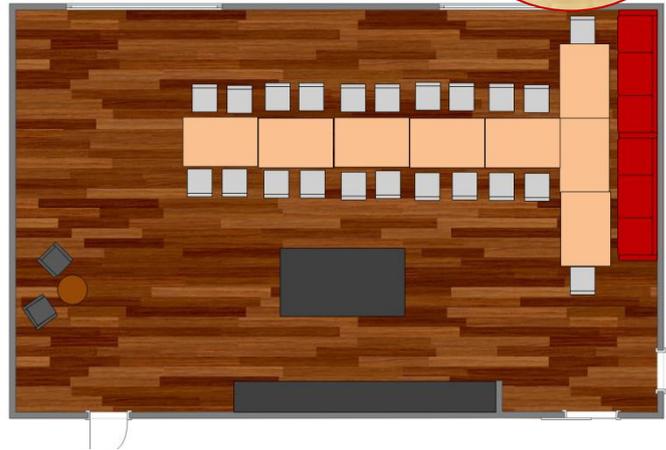
38  
Personen



32  
Personen



28  
Personen



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant  
Inhaber: Andreas Högg  
Karlstr. 2-4  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wildermann-aalen.de

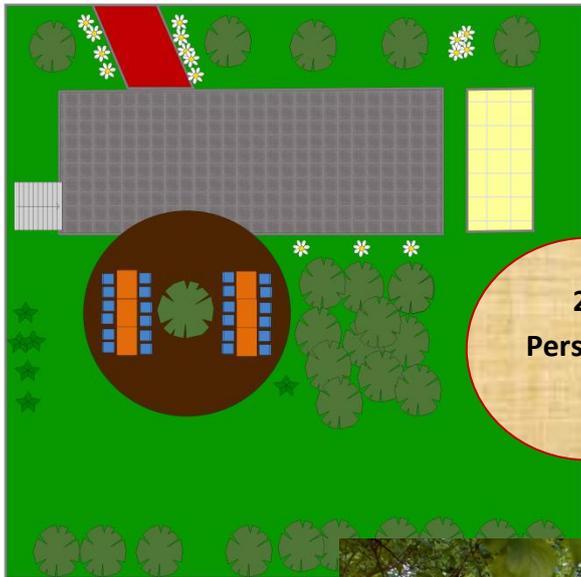
Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Sommergarten



## Fingerfood für Ihren Empfang

### Canapés:

Weichkäse mit Feigensenf, Traube auf hausgemachtem Knäckebröt  
Bergkäse mit Aprikosensenf und Walnuss  
Ziegenfrischkäse mit Feige auf Baguette  
Obazter mit Radieserl auf Laugenbrot  
körniger Frischkäse mit Gurke und Walnuss  
Landrohschinken mit Cornichon auf Pumpernickel  
Landrohschinken mit Birne auf Pumpernickel  
Serranoschinken mit Quittensenf und Silberzwiebel  
Chorizo mit Tomatenchutney  
gekochter Schinken mit Frischkäse und Minimais  
rosa Roastbeef mit Miso-Mayonnaise  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

**3 Teile  
pro Person**

**9.00 € pro  
Person**

### In der Miniwaffel (Corneto):

Lachstatar mit Kaviar  
Frischkäsecreme mit Räucherlachs  
Räucherforellencreme  
Mango- Chiliragout mit Garnele  
Beefstatar mit Meerrettichschmand  
Leberwurst mit Sauerkraut  
Avocadocreme mit Tomate  
Kräuterquark mit Radieschen und Gartenkresse  
Ziegenfrischkäsecreme mit Walnuss  
Gorgonzolacreme mit Birne

**3 verschiedene Teile  
bis 30 Personen  
4 verschiedene Teile  
ab 30 Personen  
5 verschiedene Teile  
ab 50 Personen**

### Blätterteighörnchen:

Bergkäse - gekochter Schinken  
Bergkäse - Lauch  
Lachs  
Geflügel "Asia"

**Mindestbestellmenge pro Teil 15 Stück**

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Unsere Aperitifempfehlung

### Wilder Mann Sekt

Nur aus ausgesuchten Trauben der Rebsorten: Trebbiano, Chardonnay, Riesling

Flasche(0,75l) 30,00€

### Prosecco Villa Sandi DOC Frizzante

Flasche(0,75l) 30,00€



### Sekt mit Heidelbeerlikör

Paradies Heidelbeerlikör aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,80€

### Kir

Cassislikör aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,80€

### Pêcher Mignon

Likör von weißem Pfirsich aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,80€

### Sekt mit Holunderblüte

Holunderblütensirup aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,80€

### Sekt mit Holunderbeere

Holunderbeerensirup aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,80€

„Hugo“ mit frischer Minze

Glas 0,1l / 0,25l 5,80€/8,00€

„Aperol spritz“

Glas 0,1l / 0,25l 5,80€/8,00€

Lillet Wild Berry

Glas 0,1l / 0,25l 5,80€/8,00€

### Alkoholfreier Cocktail

Glas 0,1l 4,60€

**Alkoholfreier Trauben-Secco** von der Weinmanufaktur Untertürkheim

Flasche(0,75l) 30,00€

**Alkoholfreier Secco** von der Manufaktur Jörg Geiger

Flasche(0,75l) 30,00€

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menüvorschläge

### Menü 1 (Tradition)

#### schwäbische Festtagssuppe

Kraftbrühe mit Klößchen  
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle

\*\*\*\*\*

#### gemischter Salatteller

\*\*\*\*\*

**geschmorter Kalbstafelspitz**  
an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse  
und Spätzle

\*\*\*\*\*

*" von allem ebbes "*  
- unsere Dessert Triologie-

50 €

### Menü 2

**Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten**  
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

\*\*\*\*\*

**Duett vom Weideochsen**  
-rosa gebratenes Filet & geschmorte Backe-  
auf Süßkartoffelcreme mit Marktgemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

**Waldhonigparfait**  
mit eingelegten Pflaumen, Dulce di leche  
und Buchweizencrumble

56,50 €



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 3

**Spargelcremesuppe**  
mit Spargelstückchen und Sahnehaube

\*\*\*\*\*



**rosa gebratenes Rinderfilet**  
mit gebratenem Spargel im Kräuterflädle  
an Sc. béarnaise und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

**Valrhonaschokoladenschnitte**  
mit Mangofächer und gesalzenem Karamelleis

53 €

## Menü 4

**Variation vom Ostalbschwein**  
geschmortes Bäckle auf Linsensalat  
krosser Schweinebauch auf roter Bete  
Blutwurstravioli auf Walddorfsalat

\*\*\*\*\*

**Schaumsuppe von der Erbse**  
mit gebeizter Fjordforelle

\*\*\*\*\*

**rosa gebratenes Rinderfilet**  
unter der Knusperhaube  
an Selleriepüree mit wildem Brokkoli  
und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée von der Tonkabohne**  
mit Passionsfruchtsorbet

69 €



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 5 (Frühling)

**Rüschen von der gebeizten Fjordforelle**  
an Spargelspitzen mit Couscous  
und Zupfsalat

\*\*\*\*\*

**Bärlauchschaumsüppchen**  
mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*\*\*

**Kalbsrückensteak**  
mit Schrobenshausener Stangenspargel  
S.c. béarnaise, Flädle, Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Variation vom roten Rhabarber

**68 €**

## Menü 6 (Sommer)

**Allerlei vom Ziegenfrischkäse**  
-Praline, gebacken, im Ciabattamantel-  
mit Feigensenf, Tomatenchutney, Pesto  
auf Zupfsalat

\*\*\*\*\*

**Selle de lapin**  
« der Duft von Korsika »  
Kaninchenrückenfilets  
mit Kräutern gebraten  
mediterranes Gemüse  
Kartoffel-Zucchini gratin

\*\*\*\*\*

**Feines vom der Remstaler Erdbeere**  
mit Mascarpone, Kerbel und Hafer

**57 €**



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 7 (Herbst)

### Antipastivariation

Vitello tonnato, italienischer Landrohschinken mit Cantaloupe Melone,  
Spieß von Tomate & Mozzarella, gegrilltes Gemüse mit Parmesanspänen  
hausgemachtes Focaccia und Salatbouquet

\*\*\*\*\*



**rosa gebratene Barbarie Entenbrust**  
auf Zuckerschoten-Orangen-Tomatenragout  
mit Dauphine

\*\*\*\*\*

**Birnen-Ricottatörtchen**  
mit Vanillebirnen  
und Birnen-Thymiansorbet

58 €

## Menü 8 (Winter)

### Kürbisschaumsüppchen

mit Bündnerfleisch und süß saurem Chutney

\*\*\*\*\*

**rosa gebratener Rehrücken aus der Ostalbjagd**  
auf Selleriecreme mit Kräuterseitlingen  
Rosenkohl und Maronen  
Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

**Bananen-Sauerrahmtörtchen**  
mit Passionsfrucht, griechischem Joghurt  
und gesalzenem Karamelleis

54,50 €

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 9

### gemischter Salatteller

\*\*\*\*\*

**Medaillons vom Schwein**  
in Champignonrahmsauce  
mit frischem Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*\*\*

**schwäbische Apfelküchle**  
mit Vanillesauce und Nußeis

39,50 €

## Menü 10

**knackiger Feldsalat vom Gärtner Holz**  
an Kürbisdressing und Speckcroûtons

\*\*\*\*\*

**krosse Bauernente**  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

\*\*\*\*\*

**warmer Gewürz-Schokoladenkuchen**  
mit Mandelsabayon und Sauerkirsch-Rahmeis

54 €

## Menü 11

**Karotten-Ingwersuppe**  
mit Tempuragarnele

\*\*\*\*\*

**rosa gebratener Lammrücken unter der Bärlauchkruste**  
an Maiscreme mit Blattspinat, Frühlingslauch  
und Maiskrusteln

\*\*\*\*\*

**Sorbet-Trilogie**  
Birne, Passionsfrucht, Cassis  
an marinierten Früchten

**56 €**



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## BBQ im Sommergarten

- Ab 30 Personen

### Vorspeisen

griechischer Bauernsalat  
mediterraner Focacciabrotsalat  
Coleslawsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat  
Blattsalat mit Hausdressing  
Brotkorb

### Soßen & Dips

leichter Kräuterquark  
Mango-Currysauce  
BBQ Sauce  
Salsa



### vom Grill

am Stück gegrilltes Roastbeef  
Lammkeule aus dem Buchenrauch  
- wird von einem Koch am Büffet tranchiert -  
grobe Rostbratwürstle  
Garnelen-Melonenspieß  
Lachsfilet in Honig-Senfmarinade auf der Zedernholzplanke  
gegrillte Wraps  
(Schafskäse, Oliven, Paprika, Ruccola)

### warme Beilagen

Mediterranes Ofengemüse  
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

### Nachtisch

" von allem ebbes "

- Dessert Triologie -

### Preis pro Person

62,00 €

ab 50 Personen 60,00€

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Getränke für Ihre Feier

### Wein

#### Weißwein

##### **Riesling**

Junge Reben - trocken  
Weingut Escher, Schwaikheim (Württemberg)  
28,00€

##### **Adonis**

Cuvée aus Weißburgunder & Sauvignon blanc  
Weingut Clemens Ladenburger, Wallhausen (Nahe)  
35,00€

#### Roséwein

##### **Cinsault rosé**

"Terres de feu"  
Pays d'oc, Südfrankreich  
28,00€

#### Rotwein

##### **Lemberger**

Gutswein trocken  
Weingut Sonnenhof, Vaihingen (Enz) (Württemberg)  
28,00€

##### **Primitivo**

„Foresta Ombrosa“  
Organic (BIO)  
Botter Casa Vinicola, Apulien  
35,00€

##### **Grauburgunder (1,0l)**

QbA trocken  
Weingut Diehl, Edesheim (Pfalz)  
35,00€

##### **Chardonnay**

Gutswein trocken  
Weingut Kopp, Sinzheim  
36,00€

##### **Dada No.1**

Malbec- Bonarda  
Finca Las Moras, Medoza  
28,00€

*„Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy -  
und der Wein ist auch gesund.“*



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Schnäpse / Bitterliköre

### Unterthurner Privatdestillathek in Marling, Südtirol

#### (Bankettpreise)

Waldhimbeere	2cl	5,00€	Waldhimbeere im Barrique	2cl	5,50€
Williams	2cl	5,00€	Zwetschge im Barrique	2cl	5,50€
Marille	2cl	5,00€	Walnuss- Haselnuss	2cl	5,00€

### Brennerei Weis, Elztal

Himbeere	2cl	3,30€
Williams	2cl	3,30€
Zwetschge	2cl	3,30€

### Bitterliköre

Ramazotti	2cl	3,00€
Jägermeister	2cl	3,00€
Fernet Branca	2cl	3,00€

## Cocktails

Cuba libre	8,50€
Gin tonic	8,50€
Mojito	8,50€
Lillet Wild Berry	8,00€
Limoncello Spritz	8,00€

### alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito	7,50€
Ipanema	7,50€

## Pimp our Sekt Bar

Holunderblütensirup  
Holunderbeerensirup  
Pfirsichlikör  
Heidelbeerlikör  
Aperol, Campari  
verschiedene Beeren, Limette, Orange, Minze  
Eiswürfel, Trinkhalme

### Wilder Mann Sekt

38,00€

Die Abrechnung erfolgt pro Sektflasche.



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Mitternachtsimbiss

### Der Klassiker

verschiedene Wurst & Käsespezialitäten  
mit Bauernbrot  
-als Büffet angerichtet zum einfachen Naschen zwischendurch-  
6,80€

### Gulaschsuppe

zum selbst bedienen am Büffet  
mit verschiedenem Brot  
6,20€

### Currywurst

mit Weißbrot  
in kleinen Schälchen immer frisch zubereitet  
zum Abholen am Büffet  
6,20€

### Mini Pulled Pork Burger

frisch zubereitet auf kleinen Tellerchen  
zum Abholen am Büffet  
6,00€

Wir empfehlen für  
ca. 65 % der Gäste  
den  
Mitternachtssnack  
zu bestellen



## Hochzeit „all inclusive“

- **Ab 50 Personen**

### **Zum Empfang** Sekt/Orange

**Kuchentafel am Nachmittag**  
Kaffee, Tee, Kakao für die kleinen Gäste  
-Kuchen wird von Ihnen gebracht-

**Getränke**  
Mineralwasser, Softgetränke, Bier  
Weißwein, Rotwein

### **Festliches 3-Gang Menü**

**Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten**  
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

**Tranchen vom am Stück gebratenem Roastbeef**  
an Balsamicosauce mit Marktgemüse  
und Kartoffelgratin

Spätzle & Sauce auf den Tischen eingesetzt

**Waldhonigparfait**  
mit eingelegten Pflaumen, Dulce di leche  
und Buchweizencrumble

- Alle Leistungen bis 00.00 Uhr
- ab 00.00 Uhr werden Servicemitarbeiter mit 55€/Stunde berechnet
- inklusive Menükarten – 2 pro Tafel-
- Dekoration/ Blumendeko wird nach Aufwand berechnet

### **All inclusive Preis pro Person**

110,00 €

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## schwäbische Hochzeit „all inclusive“

- **Ab 50 Personen**

### **Zum Empfang**

Sekt mit Holunderblütensirup  
Saftcocktail -alkoholfrei-

### **Kuchentafel am Nachmittag**

Kaffee, Tee, Kakao für die kleinen Gäste  
-Kuchen wird von Ihnen gebracht-

### **Getränke**

Mineralwasser, Softgetränke, Bier  
Riesling, Lemberger

### **Festliches 4-Gang Menü**

#### **schwäbische Festtagssuppe**

Kraftbrühe mit Klößchen  
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle

#### **gemischter Salatteller**

#### **Filet Duett**

- rosa gebratenes Rinderfilet & Medaillon vom Landschwein-  
an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse  
und Schupfnudeln

Spätze & Sauce auf den Tischen eingesetzt

*" von allem ebbes "*

- Dessert Triologie-

- Alle Leistungen bis 00.00 Uhr
- ab 00.00 Uhr werden Servicemitarbeiter mit 55€/Stunde berechnet
- inklusive Menükarten – 2 pro Tafel-
- Dekoration/ Blumendeko wird nach Aufwand berechnet

### **All inclusive Preis pro Person**

116,00 €

## Unsere Zimmer

### „SCHLAFEN“ im Wohlfühlhotel

Übernachtungspreise inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet,  
kostenfreies W-LAN, Parkplatz

### Preise pro Nacht

#### Kategorie Wohlfühlzimmer

behaglich - moderne Atmosphäre

Ausgestattet mit einem luxuriösen Boxspringbett, Designer-Bad, Kosmetikspiegel,  
kleinem Balkon (teilweise) und Schreibtisch, Schallschutzfenster

Einzelzimmer	ab 95,00 € (Freitag-Montag)	ab 108,00€ (Montag-Donnerstag)
Doppelzimmer	ab 120,00 € (Freitag-Montag)	ab 133,00€ (Montag-Donnerstag)

#### Kategorie Wohlfühl-Apartment:

komfortables Wohlfühlambiente

Ausgestattet mit luxuriösem Boxspringbett, Kitchenette, Terrasse  
Sofa (Schlafsofa für 2 Kinder), Designer-Bad (Rollstuhlgerecht), Kosmetikspiegel,  
Schreibtisch und Schallschutzfenster

Belegung 2 Personen	ab 140,00 € (Freitag-Montag)	ab 158,00€ (Montag-Donnerstag)
---------------------	------------------------------	--------------------------------

als Familienzimmer

(2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 147,50 € (Freitag-Montag)	ab 147,50€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 2 Kinder)	ab 160,00 € (Freitag-Montag)	ab 160,00€ (Montag-Donnerstag)



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Kaffee und Kuchen

Ihre Lieblingskuchen dürfen Sie auch gerne selbst mitbringen oder anliefern lassen.  
Wir berechnen für das Gedeck, die Kaffeetafel, Reinigung und die Servicemitarbeiter

5,00€ pro Person (Kuchengedeck)

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Die Temperatur der angelieferten Kuchen & Torten darf 6°C nicht überschreiten. Wir bitten um Kennzeichnung mit Name & Adresse aller angelieferten Kuchen- und Tortenverpackungen. Anzahl und Art bitte vor der Veranstaltung schriftlich angeben und diese möglichst am selben Abend wieder mitnehmen.

Sie sind für Rückstellproben jedes Kuchens verantwortlich.

Wir machen Sie darüber hinaus aufmerksam, dass wir bei eventuellem Schaden den ein Gast durch Ihren mitgebrachten Kuchen erleidet keine Haftung übernehmen.

Wir können darüber hinaus für selbst mitgebrachtes Geschirr keine Haftung übernehmen.

## Tischdecken

Wenn Sie Tischdecken für Ihre Feier haben möchten ist das für uns gar kein Problem.  
Gerne stellen wir Ihnen Tischdecken zur Verfügung und decken diese ein.

7,80€ Stück/Tisch

## Tischdekoration

Bei uns dürfen Sie gerne Ihre eigene Tischdekoration mitbringen.  
Wir kümmern uns aber auch gerne darum und arbeiten mit mehreren kreativen Floristen zusammen.

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische und des Festraumes empfehlen wir unseren Floristen Wolter, der sich mit den Gegebenheiten unseres Hauses sehr gut auskennt. Hierbei richten sich die Preise jeweils nach Art und Umfang des Blumenschmuckes.

Sonstige Informationen und Abrechnung erfolgt über:

### Blumen Wolter

Karlstplatz 13  
73433 Aalen- Wasseralfingen  
www.wolter-gaertnerei.de  
07361-555382



## Musik

Die maximale Musiklautstärke ist auf 80 Dezibel (5 Meter von den Lautsprechern entfernt) begrenzt.  
Die Restaurantleitung ist ermächtigt die Lautstärke zu messen und ggf. die Reduzierung einzufordern.  
Das Musik Equipment muss am Folgetag bis um 9.30 Uhr abgebaut sein.

Gerne können Sie Ihre eigene Band oder auch DJ mitbringen.

[www.hochzeit-party-dj-aalen.de](http://www.hochzeit-party-dj-aalen.de)  
07361-970389

**DJ** Bernd  
Schaible

## Fotograf

Wunderschöne Fotos in einer traumhaften Kulisse  
sind aufgrund unserer guten Lage und einzigartigen Location garantiert.  
Hier empfehlen wir Ihnen:

**First Floor Studios**  
Spitalstr. 10  
73430 Aalen  
[www.firstfloorstudios.de](http://www.firstfloorstudios.de)  
07361-500776

**First Floor**  
studios

## Ihre Feier (nach Mitternacht)

Für Ihre Feier bis in die Nacht hinein gelten folgende Bedingungen:  
Musik Ende ist spätestens 1.30 Uhr  
Veranstaltungsende ist spätestens 2.00 Uhr

Für jede Servicekraft die nach 00.00 Uhr für Sie tätig ist beträgt der Stundensatz 55,00€ (bis Dienstschluss)

Der Veranstaltungsraum muss bis spätestens 9.30 Uhr am Tag nach der Veranstaltung  
von allen Dekoartikeln und sonstigem befreit sein.  
Wir behalten uns vor für übermäßig starke Verschmutzung ein Reinigungsentgelt zu berechnen.