

Schloss Walbeck



2 Herzen
1 kg Treue, 30 g Humor
3 Tropfen Vertrauen
500 g Geborgenheit
1 Schuss Leidenschaft
jede Menge Gefühl
eine schöne Location
zum Heiraten

Heiraten auf dem Schloss 

HOCHZEIT – Ein ganz besonderer Moment in unserem Leben

Ja, ich will!

Liebes Brautpaar,

Ihr großer Tag steht bevor und Sie legen Wert auf ein einzigartiges Ambiente und eine gehobene Küche. Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns sehr, dass Sie sich unser Schloss als Location anschauen möchten.

Auf den nächsten Seiten stellen wir zunächst verschiedene Orte der Trauung vor. Gefolgt von unseren Räumlichkeiten, Essen und Getränke und eben all das was das Herz begehrt. Eine Mischung aus Rustikal und Naturbelassen lädt zum Wohlfühlen und Feiern ein. Ganz auf Ihre Bedürfnisse und Persönlichkeit abgestimmt, werden wir unsere Räumlichkeiten zu Ihrem Festsaal verwandeln.





Standesamtliche & Freie Trauung



Der Wunsch eines jeden Brautpaares ist eine ganz persönliche und individuelle Trauung voller Emotionen. Die Ansprache des Standesbeamten ist zwar standardisiert und muss regelmäßig auf rechtliche Aspekte einer Ehe eingehen, die Räumlichkeiten müssen aber diese Sachlichkeit nicht widerspiegeln.

Seit Herbst 2018 ist Schloss Walbeck offizieller Standort für standesamtlichen Trauungen, die dieser Sachlichkeit entfliehen wollen. Hier ist der feierliche und individualisierbare Rahmen für diesen besonderen Anlass gegeben.

Paaren, die aus unterschiedlichsten Gründen eine freie Trauung anstreben bietet das weitläufige Areal vielfältige Möglichkeiten, Ihren kreative Ideen freien Lauf zu lassen

TRAUUNG *im Wald*



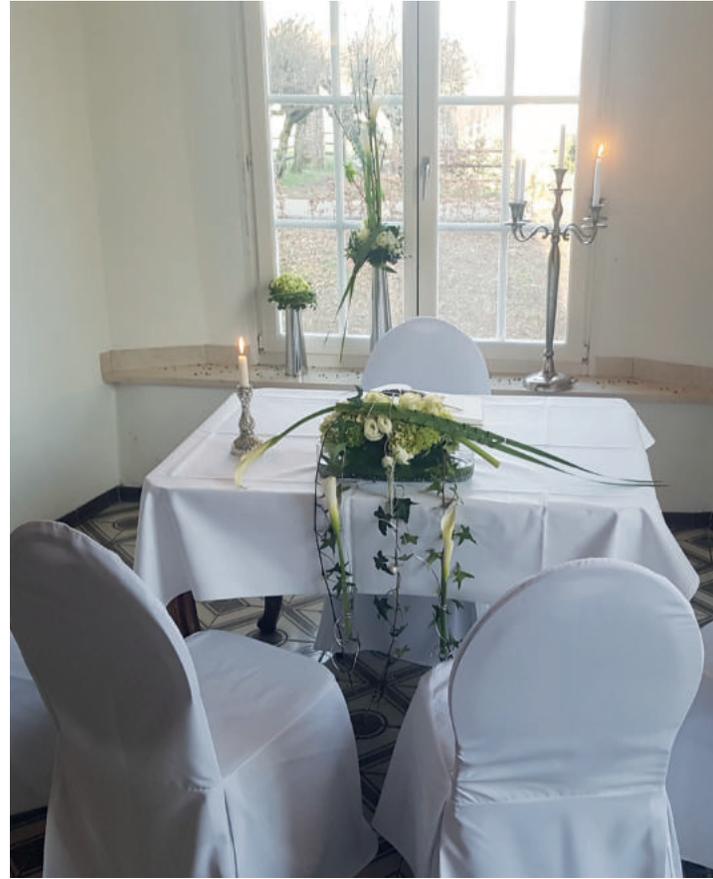
TRAUUNG im Innenhof



TRAUUNG *auf der Wiese*



TRAUUNG im Kaminzimmer / Rittersaal



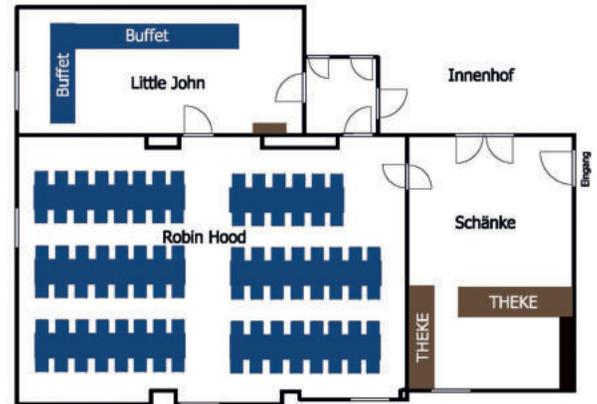


Unsere Räumlichkeiten: DIE VORBURG

Mit unseren Veranstaltungsräumen stehen Ihnen Räumlichkeiten für bis 110 Gäste zur Verfügung.

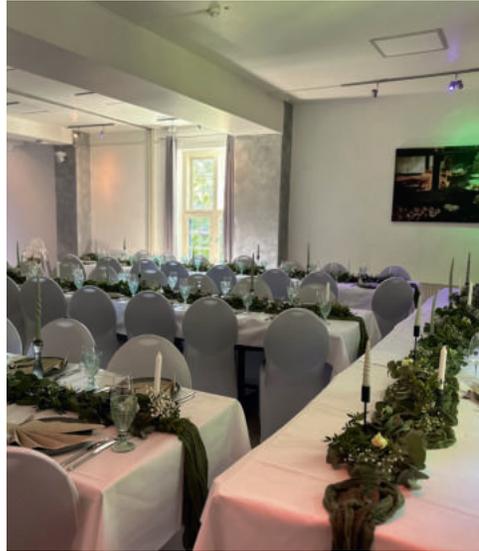
In der Schänke befindet sich die Theke, hier gibt es die Möglichkeit eine Proseccobar oder ähnliches aufzubauen für Ihre Feier. Durch die Schänke gelangen Sie in den Saal Robin Hood. Dem Herzstück der Vorburg.

Angrenzend an Robin Hood befindet sich der Raum Little John. Dort gibt es die Möglichkeit zum Beispiel ein Buffet oder unterschiedliche „Bars“ und eine tolle Foto-box aufzubauen.

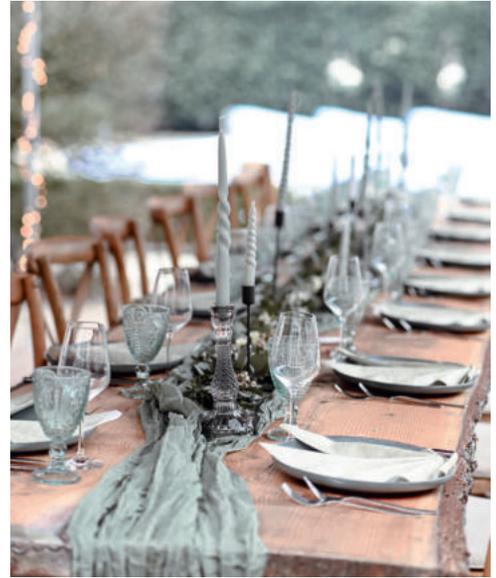


*DIE VORBURG IST, IHR GLAUBT ES KAUM,
MIT ABSTAND HIER DER GRÖSSTE RAUM.
DRUM FEIERT HIER NACH ALLEN ARTEN
UND GEHT HINAUS IN MEINEN GARTEN.*

Robin Hood



Innenhof





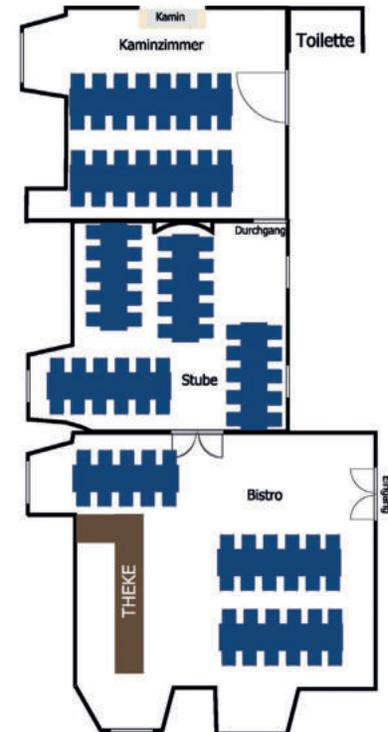
Unsere Räumlichkeiten: DIE HAUPTBURG

Mit unseren Veranstaltungsräumen stehen Ihnen Räumlichkeiten für bis 110 Gäste zur Verfügung.

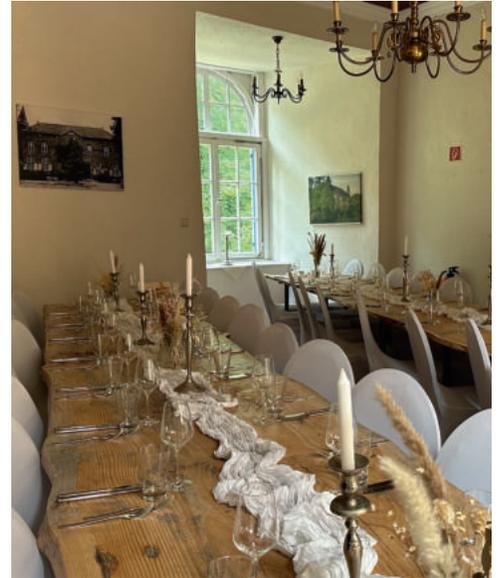
Ob im großen Raum Bistro, in unsere Stube mit Blick auf dem idyllischen Wassergraben. Neben der Stube befindet sich das schöne Kaminzimmer. Die Räume sind miteinander verbunden, können jedoch auch separat genutzt werden.

Hier stehen Ihnen das überdachte „Sonnentor“ und der Innenhof zu Verfügung.

*KOMMT INS SCHLOSS, IHR LIEBEN LEUT,
FEIERT WIE RITTER, FÜRST UND EDELLEUT!*



Bistro / Stube / Kaminzimmer





Empfangsvariationen

Für Sie haben wir verschiedene Empfangsvariationen im Angebot. Sollten Sie trotz unseres Angebotes nicht das richtige finden, erstellen wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot.

Wir empfangen Sie mit:

- Mobile Sektbar
- Canapés
- Häppchen Variation
- Brezelbar
- Snackbox ...



Pauschalangebote

	fürstlich	königlich	kaiserlich
Servietten	X	X	X
Begrüßungsgetränk	–	Sekt-/ Bierempfang	Sekt-/ Bierempfang
Fackelbeleuchtung	–	X	X
Biere	X	X	X
Weine vom Winzer	X	X	X
Spirituosen	–	3 nach Wahl	X
Mineralwasser, Softdrinks, Säfte	X	X	X
Heißgetränke	X	X	X
Preis pro Person	44,90 €	54,90 €	74,90 €

Die oben genannten Arrangements beziehen sich auf einen Zeitraum von 8 Stunden. Für jede daraufhin angebrochenen Stunde wird eine Pauschale in Höhe von 10% des gebuchten Arrangements auf die gesamte Personenzahl berechnet.

Live-Fire-Cooking „RUSTIKAL“ ab 10 Personen buchbar



Variation vom Fisch, Tomate-Mozzarella

Saftige Steaks vom Schweinenacken, Schweine-medallions im Speckmantel, Käsekrakauer, Lachsfilet

hausgemachte Salate: Kartoffelsalat, Krautsalat, bunter Blattsalat mit Wildkräutern, „Monis“ Schlosssalat, Bohnensalat



bunte Gemüsepfanne, „Schmörkes“

hausgemachte Baguettes aus dem Holzbackofen, hausgemachte Kräuterbutter, Schmalz
Grillsoßen nach eigener Kreation

39,90 €

pro Person

Live-Fire-Cooking „MEDITERRAN“ ab 10 Personen buchbar



Anti-Pasti-Platte, Tomaten-Mozarella

Saftige Steaks vom Schweinenacken, zarte Hähnchensteaks, Käsekrakauer, marinierte Garnelenspieße, Zander

hausgemachte Salate: mediterraner Gemüsesalat, Nudelsalat mediterran, Krautsalat, Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan, Couscoussalat, Möhrensalat, Rosmarinkartoffeln, mediterrane Gemüsepfanne



hausgemachte Baguettes aus dem Holzbackofen, hausgemachte Kräuter- & Blütenbutter, Grillsoßen nach eigener Kreation

ein Dessert nach Wahl

42,90 €
pro Person

Live-Fire-Cooking „DELUXE“ ab 10 Personen buchbar



Mini-Wraps, Schiffchen von der Melone & Schinken, Vitello Tonnato

zarte Hähnchensteaks, Rostbratwurst, rosa gebratene Rumpsteaks, Schweinemedallions im Speckmantel, marinierte Garnelenspieße, Lachs

hausgemachte Salate: Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat mediterran, Möhrensalat, gemischter Blattsalat mit Gurken und Paprika, Kichererbsen-Gurkensalat bunte Gemüsepfanne, „Schmörkes“

hausgemachte Baguettes aus dem Holzbackofen, hausgemachte Kräuter- & Blütenbutter, Grillsoßen nach eigener Kreation

zwei Desserts nach Wahl

59,90 €
pro Person

Live-Fire-Cooking „VEGETARISCH“ ab 10 Personen buchbar



Dreierlei an Bruschetta,
leicht gewürzte Maiskolben, marinierte Süßkartoffelspieße,
gefüllte Tomaten, Champignons, Auberginen-Pizzen,
Gemüseomelette

hausgemachte Salate: Kichererbsensalat, Möhrensalat,
Nudelsalat mediterran, Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan,
„Monis“ Schlosssalat, Krautsalat



bunte Gemüsepfanne, „Schmörkes“, hausgemachte
Baguettes aus dem Holzbackofen,
hausgemachte Kräuterbutter,
Grillsößen nach eigener Kreation

Pancakes mit Eis & heißen Kirschen

39,00 €
pro Person

Live-Fire-Cooking „MIXED“ ab 10 Personen buchbar



Dreierlei an Bruschetta, Tomate-Mozzarella

Grillkäse, gegrillter Maiskolben, frische Champignons, gegrillte Möhren, Auberginenpizzen, mediterrane Gemüsepfanne, Schmorke

gefüllte Hähnchebrust, Zander, Mettröllchen



Krautsalat, Blattsalat mit verschiedenen Dressings, frischer Bauernsalat

frisches Baguette mit Kräuter- & Tomatenbutter

Schokoküchlein mit Vanilleeis

49,00 €
pro Person

Dessertauswahl



- Herrencreme
- Mousse au Chocolat
- Spagetticreme
- Tiramisu
- Obstsalat mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Fruchtsoßen, Himbeere, Erdbeere, Waldbeere, Maracuja
- Pancakes mit Eis und heißen Kirschen
- Dreierlei von der Schokolade mit Beeren garniert
- Landeis-Variation aus regionaler Herstellung

„Königlicher Genuss“ ab 30 Personen buchbar



Vorspeisen Variation (wird am Tisch serviert)

- Kreation aus dem Meer
- Anti-Pasti-Variation mit Baguette und Butter

Hauptgang (als Buffet)

- Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
- Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan
- Roastbeef im Ganzen mit Kräuterkruste
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
- Bunter Gartensalat mit Wildkräutern



Dessert (am Tisch serviert)

- Dreierlei von der Schokolade mit Beeren garniert

64,90 €

pro Person

HOCHZEITS *Arrangement* „Königlicher Genuss“

Empfang

- David Spies Rieslingsekt
- David Spies Traubensecco
- Schlossbräu
- Canapés Deluxe

Getränke

- David Spies Weine (Weiß, Rot und Rosé)
- Cola, Cola Light, Cola Zero, Apfelsaft, Orangensaft
- Schlossbräu, Diebels Alt, Franziskaner Weizen, alkoholfreies Bier
- 3 Spirituosen nach Wahl
- Kaffeespezialitäten

Buffet

- „Königlicher Genuss“

Snacks

- Candybar
- Brezelbar

Mitternachtssnack

- Häppchen Variation

Dekoration

- Stuhlhussen
- Stehtischhussen

Dieses Angebote sind gültig ab 40 Personen, für einen Zeitraum von maximal 8 Stunden.

149,00 €
pro Person

HOCHZEITS *Arrangement* „Live-Fire-Cooking“

Empfang

- David Spies Rieslingsekt
- David Spies Traubensecco
- Schlossbräu
- Brezelbar

Getränke

- David Spies Weine (Weiß, Rot und Rosé)
- Cola, Cola Light, Cola Zero, Apfelsaft, Orangensaft
- Schlossbräu, Diebels Alt, Franziskaner Weizen, alkoholfreies Bier
- 3 Spirituosen nach Wahl
- Kaffeespezialitäten

Essen

- Live-Fire-Cooking „Deluxe“

Snacks

- Candybar

Mitternachtssnack

- Currywurst mit Baguette

Dekoration

- Stuhlhussen
- Stehtischhussen

Dieses Angebote sind gültig ab 40 Personen, für einen Zeitraum von maximal 8 Stunden.

139,00 €
pro Person

Wählbare *Zusätze*, die das Herz begehren...

Leckeres Fingerfood	Süße oder salzige Highlights	Getränkebars
Currywurst mit Baguette	Popcorn-Maschine	Pimp my Drink
Käseplatte	Cakepopbar	Proseccobar
Snackbox	Candybar	Ginbar
Suppe im Glas	Chipsbar	Cocktailbar
Garnelen auf Gurkenbett	Brezelbar	



Mitternachtssnacks

Preis pro Person



Currywurst mit Baguette (mit verschiedenen Schärfegraden)

7,00 €

Häppchen Variation

9,90 €

Mini-Frühlingsrollen, Mini-Frikadellen, gebackene Käsesticks, Käse-Trauben-Spieße, Baguette, Kräuter- & Blütenbutter

Käseplatte

9,00 €

Auswahl an internationalen Hartkäse, Rohmilchkäse, Frischkäse, Schnittkäse, Baguette

Frisches Mett mit Zwiebeln und Brot

6,50 €

Canapés 2 Stück mit Käse & Wurst

4,50 €

Canapés Deluxe 2 Stück mit Käse & Wurst & Lachs

6,50 €

Flammkuchen-Variation

6,50 €

Minifleischrollen mit Pommes, Mayo und Ketchup

7,50 €

Zusätzliche Angebote ...



- Stehtisch Hussen
- Stuhlhussen
- Bankhussen
- Fotobox
- verschiedene Geschirrvarianten
- unterschiedliche Dekokonzepete
- runde Tische
- Pavillions
- Pommewagen
- Love-Schild
- Kerzenständer uvm.

Dekokonzeppte



SALBEIGRÜN

Dieses elegante und gleichzeitig schlichte Dekorationskonzept erinnert mit seinen verschiedenen Grüntönen an einen traumhaften Waldspaziergang im Frühling.

Die Kombination aus schlichten und verspielten Kerzen und Kerzenhaltern ist perfekt für jeden, der es etwas schlichter mag.



TERRAKOTTA

Unser Dekorationskonzept Terrakotta versetzt Sie zurück in Ihren letzten Sommerurlaub im Süden. Die warmen Erdtöne und die farblich angepassten Blumengestecke laden zum Wohlfühlen ein.

BOHO

Das Konzept Boho besteht mit den verschiedensten Trockenblumen und Gräsern. Die unterschiedlichen Vasen und Kerzengläser verleihen Ihrer Hochzeit einen edlen Look. Das Ganze wird mit Echtholzscheiben und silbernen Kerzenständern abgerundet.





Zimmerkontingent



Reservieren Sie ein Zimmerkontingent für Ihre Gäste.

Dies sollte direkt bei der Buchung besprochen werden. Damit genügend Zimmer für Sie zur Verfügung stellen.

Einzelzimmer 69,00 €

Doppelzimmer 99,00 €

Familienzimmer 119,00 €

3 Personen

Familienzimmer 139,00 €

4 Personen

Preis pro Nacht



Kleingedrucktes

Kinder

Kinder von 0-4 Jahren essen und trinken bei uns kostenlos.

Kinder im Alter von 5-11 Jahren zahlen 50% des regulären Preises.

Kinder ab 12 Jahren sind Vollzahler.

Besonderheiten

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, glaubensbedingte oder anderweitigem Ernährungswunsch bitten wir frühzeitig um Mitteilung.

Anzahl der Personen

Die genaue Personenanzahl muss mindestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden.



Schloss Walbeck

Am Schloß Walbeck 31, 47608 Geldern

Telefon: 0 28 31 / 9 13 29 20, info@schloss-walbeck.de

www.schloss-walbeck.de

