



Hochzeit im

FESTSPIELHAUS
NEUSCHWANSTEIN



Inhalt

So könnte Ihr perfekter Tag ablaufen	5
Ihr persönliches Festtags-Menü	6
Getränkeauswahl	8
Aperitif	10
Menüs	12
Extras und Optionen	16
Räume im Festspielhaus	18
Ansprechpartner	22





So könnte Ihr perfekter Tag ablaufen

Ab 10:30 Uhr Anlieferung und Aufbau

Um 14:30 Uhr Küche und Service in Stand-by

Um 15:00 Uhr Ihre Gäste treffen in der exklusiv für Sie reservierten Empfangs-Location ein
Kulinarische Grüße aus der Küche und Aperitif werden gereicht

Um 16:00 Uhr Kaffee und Kuchen

Bis 18:00 Uhr Sie lassen den Empfang entspannt ausklingen

Um 18:45 Uhr Der Hochzeitssaal wird geöffnet
Ihre Gäste nehmen Platz

19:00 Uhr Das Vier-Gänge-Menü wird serviert

21:00 Uhr Kaffeeservice und flying Petit Fours

21:30 Uhr Der DJ übernimmt
Die Cocktailbar wird eröffnet

Um Mitternacht . . . Snacks werden gereicht

Gegen 2:00 Uhr . . . Das Fest klingt aus

Um 4:00 Uhr Unser Team schließt die Aufräumarbeiten ab



Natürlich dient dieser Zeitplan nur als Anregung. Gerne passen wir ihn nach Ihren Vorstellungen an.

Ihr persönliches Festtags-Dinner

präsentiert von Küchenchef Maximilian Häntsch

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten eine eigene Menüfolge zusammen.

Die kulinarische Gestaltung Ihres Events ist ganz Ihnen überlassen. Sie können sich zwischen kreativen Speisen und internationalem Flair, regionalem Bezug oder auch thematischen Präsentationen entscheiden.

Bei Bedarf geht unser Küchenchef auch gerne auf individuelle Wünsche sowie gesundheitlich Essgewohnheiten ein.





Getränkeauswahl

Sektempfang

Genießen Sie zusammen mit Ihren Gästen und einem spritzigem Glas Geldermann Brut oder Rosé unsere einmalige Aussicht. Berechnung erfolgt nach Verbrauch mit Mindestumsatz je angefangene Stunde (abhängig von der Gästeanzahl).

nach Verbrauch

Zum Menü

Unsere Getränkeauswahl stammt überwiegend aus der Region. Die Weinkarte hingegen ist international aufgestellt und bietet für jeden Gusto einen passenden Tropfen. Sollte Ihr bevorzugtes Getränk nicht enthalten sein, lassen Sie es uns einfach wissen.

Getränkepauschale ab Saalöffnung bis 24 Uhr 49,90 €
Anschließend nach Verbrauch



Sektempfang

Geldermann
Carte Blanche

0,7 l | 82,00 €

Geldermann
Brut

0,7 l | 32,00 €

Geldermann
Rosé

0,7 l | 35,00 €

Geldermann
Spritz | Hugo

0,2 l | 7,50 €

Orangensaft

0,2 l | 3,00 €

Adelholzener
Mineralwasser

0,2 l | 2,50 €

Adelholzener
Fruchtschorle

0,2 l | 3,00 €

Aperitif

Um den Appetit anzuregen und die Zeit bis zu Ihrem ausgewählten festlichen Menü zu überbrücken, bieten wir im Zusammenhang mit unseren Getränke Aperitifs eine Auswahl an Häppchen und Amuse-Bouche an.

Diese kleinen aber feinen Gaumenfreuden, zusammen mit einem erfrischenden Glas Geldermann Brut, sind der perfekte Auftakt zu einem unvergesslichen Festessen.



Appetizer

Pinsa

Allgäuer Bauchspeck
Zwiebel | Schnittlauch

pro Person 9,50 €

Pinsa

Premium Räucherlachs
Babyspinat | Nordic Flair

pro Person 9,50 €

Pinsa

Gegrillte Zucchini | Aubergine
Paprika | Parmesan | Pesto

pro Person 9,50 €

Bayerische Tramezini

pro Person 14,50 €

Canapés im Glas

pro Person 19,50 €

Menü 1

Gedeck	Französische Salzbutteri griechisches Olivenöli Wurzelbaguette
Maispoularden Consommé	Maispoularden-Ravioli Gemüseperlen Trüffeleierstich
oder	
Vegetarisch: Tomaten Consommé	Kräuter Grießnockerl Gemüseperlen Trüffeleierstich
Allgäuer Bergkäsepraline	Honig-Birnenschaum Rosmarin-Chip Apfel-Cranberry Chutney
Zanderfilet	Kartoffel-Nussbutter-Stampf Mini-Gemüse Champagner-Kresse Schaum
oder	
Vegetarisch: Kartoffel-Nussbutterstrudel	Minigemüse Champagner-Kresse Schaum
Bienenstich "Kini Style"	Biskuit Vanille-Rahm Eis Vanille-Zitronen Creme gebrannte Mandel Heidelbeere

Menü Fleisch pro Person 65,00 €
Menü Vegetarisch pro Person 50,00 €

Menü 2

Gedeck	Französische Salzbutteri griechisches Olivenöli Wurzelbaguette
Zweierlei vom Rind	Carpaccio Tatar Tomaten-Crostini Zitrusvinaigrette Gartenkräuter gehobelter Trüffel Parmesan Ciprianimayo
oder	
Vegetarisch: Gemüse Carpaccio	Gegrillte Zucchini Tomate Zitrusvinaigrette Gar- tenkräuter gehobelter Trüffel Ciprianimayo
Cremige Brunnenkresse Suppe	Jakobsmuschel Chili-Popcorn
oder	
Vegetarisch: Cremige Brunnenkresse Suppe	Ohne Jakobsmuschel
Lammrücken rosa gebraten	Zwiebeljus Gremolata Safran-Polenta gegrillter grüner Spargel
oder	
Vegetarisch: Gebratene Safranpolenta	Vanille Peperonata gegrillter grüner Spargel
Das beste von Schokolade	Schoko Tarte cremiges Mousse Beeren Espuma Vanille Crumble

Menü Fleisch pro Person 75,00 €
Menü Vegetarisch pro Person 60,00 €

Menü 3

Gedeck	Französische Salzbutteri griechisches Olivenöli Wurzelbaguette
Caprese 2.0	Marinierte Gartentomaten Mini-Burrata Burrata Espuma Pesto frittierter Rucola
Schwarzes Knoblauch Risotto	Gegrillte Riesengarnelen Safran-Limetten Schaum eingelegte Gin Gurke
oder	
Vegetarisch: Schwarzes Knoblauch Risotto	Safran-Limetten Schaum eingelegte Gin Gurke Chili Popcorn
Rinderfilet am Stück gebraten	Honig-Pfeffer Jus Kartoffel Mousseline Ofengemüse
oder	
Vegetarisch: Ofengemüse	Geflämmter Fetakäse Pesto marinierte Wildkräuter
Mango-Passionsfrucht-Cake	Schokolade Espuma Safran-Bananeneis

Menü Fleisch pro Person 85,00 €
Menü Vegetarisch pro Person 60,00 €

Dessert Buffet

Creme Brûlée von der Tonkabohne

Verschiedene Macarons

Tiramisu im Glas

Mini Brownies

Mini-Donut Wall

Passionsfrucht Creme im Glas mit Baiser

pro Person 18,50 €

Kaffee & Kuchen Locket

Während das Brautpaar sich vor unserer magischen Kulisse fotografieren lässt, genießen Ihre Gäste bei einem traumhaften Ausblick einen aromatischen Kaffee und ein vom Küchenchef ausgewähltes Törtchen.

pro Person 15,50 €

Mitternachts-Snack

Käseauswahl vom Affineur

mit hausgebackenem Brot

nach Verbrauch

Candy Bar

14,50 €

Salty Bar

18,50 €



Optional

Konditorei
Blumendekoration,
Fotograf,
Bühnentechnik,
Zelte,
Tagungstechnik,
DJ | Band,
Künstlertreffen,
Fotobox,
Brautentführung,
Kutschfahrt
usw.

Kooperationsmappe
auf Anfrage



Bühne

Deutschlands größte Drehbühne mit versenkbarem Wasserbecken.

1.355 Sitzplätze · bis zu 330 Sitzplätze auf der Theaterbühne

Raummiete: auf Anfrage



Foyer

Empfangs-, Tagungs- oder Präsentationsraum, Aftershow-Tanzfläche oder Catwalk-Bühne.

350 m² · bis zu 240 Personen

Raummiete: auf Anfrage





Königsloge

Privat und ungestört die Vorstellung genießen und feiern.

60 m² · bis zu 55 Personen

Raummiete: auf Anfrage



Geldermann Lounge

Galerie oberhalb des Foyers mit Zugang zur Dachterrasse.

256 m² · bis zu 120 Personen

Raummiete: auf Anfrage

Lanoramasaal

Der perfekte Raum mit bestem Panorama und Dachterrasse im ersten Obergeschoss.

250 m² · bis zu 120 Personen

Tagespauschale: 50 € pro Person
(ab 100 Personen)

9 – 2 Uhr des Folgetags



Theaterbar

Der Treffpunkt vor, während und nach Veranstaltungen – unsere Bar mit See-Terrasse.

191 m² · bis zu 110 Personen

Raummiete: auf Anfrage





Romantiksaal

Romantischer Spiegelsaal mit See-Terrasse im Erdgeschoss.

191 m² · bis zu 60 Personen

Tagespauschale: 3.000,00 €

9 – 2 Uhr des Folgetags



Königliches Wirtshaus

Tradition trifft Moderne! Klassiker neu aufgelegt – im Wirtshaus mit Biergarten direkt am See.

**353 m² · bis zu 200 Personen innen,
bis zu 250 Sitzplätze im
Biergarten**

Raummiete: auf Anfrage





Ihr Kontakt

Clio Rauch | Eventmanagerin

08362 5077-332
event@das-festspielhaus.de

Festspielhaus Neuschwanstein
Im See 1, 87629 Füssen

www.das-festspielhaus.de



Festspielhaus Neuschwanstein · Im See 1 · 87629 Füssen
event@das-festspielhaus.de · 08362 5077-332 · www.das-festspielhaus.de