

WEDDING BOOK

by Kitchen & Soul



taste it. feel it. love it.

Einleitung

Liebes Brautpaar,

eure Hochzeit sollte zu einem ganz besonderen Tag werden, der euch für ewig in Erinnerung bleibt. Unser ehemaliges Weingut Eckberg ist dafür der perfekte Ort. Mitten im Schwarzwald gelegen und dennoch nur ein paar Minuten von Baden-Baden entfernt.

Unsere Location wurde von uns mit sehr viel Liebe zum Detail gestaltet und bietet euch einige Highlights. Angefangen von unserer kleinen Kapelle auf der Obstwiese, gefolgt von unserem Oldtimer-Truck für euren Sektempfang, sowie unsere Flower-Wall im Eingangsbereich. Die Location ist komplett klimatisiert, damit auch in den heißen Monaten, entspannt gefeiert werden kann.

Unser junges Team kreiert für euch einzigartige Food Konzepte, mit ausschließlich den besten Zutaten der Region. Nach einem stilvollen Menü oder einem coolen BBQ auf unserer Terrasse, könnt Ihr bis in die frühen Morgenstunden die Tanzfläche rocken.

Wenn Ihr mehr über uns erfahren möchtet, schaut gerne auf unserem Instagram-Profil „KitchenandSoul“ vorbei oder besucht uns zu einem persönlichen Besichtigungstermin.

Wir, von Kitchen & Soul, freuen uns schon sehr darauf euch persönlich kennen zu lernen.

Gemeinsam werden wir eure Hochzeit zum schönsten Tag eures Lebens werden lassen.



taste it. feel it. love it.



Wedding
AWARD
Germany

WINNER
2021

Location

Mitten im Grünen -ruhig gelegen, umgeben von Wald, Wiesen und einem idyllischen Wildgehege liegt das ehemalige Weingut Eckberg.

Die wunderschöne und exklusive Eventlocation von Kitchen & Soul bietet einen traumhaften Rahmen für eure Hochzeit. Das Weingut wurde von uns im Jahre 2016 komplett saniert und zur Eventlocation umgebaut.

Somit erlebt Ihr eine tolle Verbindung zwischen rustikalem Scham und Moderne. Der 200qm große Innenraum bietet euch verschiedenste Möglichkeiten der Raumgestaltung. Bei unseren runden Tischen habt Ihr Platz für rund 100 Gäste. Bei unseren eckigen Tafeln sogar für bis zu 150 Gästen. Incl. Tanzfläche. Auf unserer großen Terrasse könnt Ihr die Abendsonne beobachten und die Idylle des Schwarzwaldes genießen. Wir haben über 30 Parkplätze, sowie einen Parkeinweiser der euch und euren Gästen den richtigen Platz zuweist oder auch gerne das Einparken für

euch übernimmt. In unserem großzügigen Garten mit kleiner Hochzeitskapelle habt Ihr die perfekte Umgebung für eure freie Trauung. Mit Blick auf den Schwarzwald und auf unseren liebevoll angelegten Wildkräutergarten, habt Ihr die perfekte Fotokulisse. Dafür erhielten wir auch den Wedding Award Germany 2021, für schönste Location für freie Trauungen in Deutschland.

In unserer komplett klimatisierten Location dürft Ihr außerdem bis 5 Uhr morgens feiern und könnt somit eure Hochzeit bis in die frühen Morgenstunden genießen. Das Lichtdesign auf der Terrasse, zusammen mit unseren Lichterketten lässt auch bei Nacht die eindrucksvolle Umgebung erstrahlen.

Auch für eine Winterhochzeit bieten wir euch ein individuelles Konzept. Ab Ende November bauen wir auf unserer Terrasse kleine Weihnachtsmarkt-Hüttchen auf und Ihr könnt euch damit euren eigenen kleinen Weihnachtsmarkt bei uns zusammenstellen.

30
PARKPLÄTZE

200 QM
INNENRAUM

PLATZ FÜR
150 GÄSTE



Küchenphilosophie

Seit dem Jahr 2013 kreieren wir einzigartige Food Konzepte, stets nach dem Motto: „jung/kreativ/exclusive“.

Mit besten Produkten aus unserer wundervollen Region und einer großen Portion Leidenschaft, schaffen wir besondere Kreationen, welche euch und eure Gäste zum staunen bringen werden.

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und beziehen daher unsere regionalen Produkte in höchster Qualität. Egal ob mehr-gängiges Menü oder cooles BBQ auf unserer Terrasse, alles wird mit viel Leidenschaft und großer Liebe zum Detail zubereitet und präsentiert. Unsere eigene „Kitchen & Soul Wein Edition“ vom Schloss Neuweier begleitet das köstliche Dinner. Gerne vereinbaren wir einen individuellen Termin für ein exklusives Probeessen mit euch, bei dem Ihr mehr über unsere Menüs sowie unsere Küchenphilosophie erfahren und natürlich auch probieren könnt.

taste it.

feel it.

love it.



Preise & Leistungen

UNSER ANGEBOT

In unserer Location bekommt Ihr alles aus einer Hand, dies erleichtert euch die Planung ungemein. Im Folgenden eine Preisübersicht für 80 Personen.

Hauptsaison von Mai bis September / Nebensaison von Oktober bis März

Anmietung der Location

Hauptsaison 2.999 € netto / Nebensaison 1.999 € netto

Inklusive der Klimaanlage, alle Möbel im Innen sowie im Außenbereich, dazu Stehtische mit Hussen und Lounge Möbel. Tische und Stühle bauen wir nach euren Wünschen auf und diese werden inklusive Tischdecken, Geschirr und Besteck für euch eingedeckt.

Endreinigung

250 € netto

Bei uns müsst Ihr nichts aufräumen oder putzen, alles wird von uns erledigt. Während eurer Feier ist unser Hausmeister immer vor Ort und bringt, wenn es sein muss, alles in Ordnung.

Speisen für 80 Personen mit 37,50 € netto

3.000 € netto

Hier habt Ihr alle Möglichkeiten, egal ob lässiges BBQ oder ein edles Menü. Wir stellen gerne das passende für euch, ganz individuell zusammen. In unserem Beispiel beläuft sich dieser Preis auf unser Sommer Menü. Vor jeder Veranstaltung vereinbaren wir ein persönliches Probeessen mit euch, um unsere Gerichte sowie Weine zu kosten.

Getränkepauschale für 80 Personen mit 39,90 € netto

3.192 € netto

Die Getränkepauschale bietet euch alles was Ihr an eurem großen Tag braucht. In unserem Beispiel ist die Standard Pauschale enthalten. Weitere Pauschalen findet Ihr in der Übersicht der Getränke.

Sektempfang für 80 Personen mit 5,90 € netto

472 € netto

Ein stylischer Sektempfang auf unserer Terrasse, mitten im Grünen, darf auf keinen Fall fehlen! Im Beispiel ist unsere Standard Variante enthalten. Weitere Ideen für den Sektempfang findet Ihr in der Übersicht der Getränke.

Freie Trauung auf unserer Obstwiese mit

Holzschirmen

549 € netto

Ihr wollt auf eine freie Trauung mitten im Schwarzwald nicht verzichten? Wir bauen vor unserer kleinen Kapelle, Bänke mit weißen Hussen oder unsere Vintage Stühle auf, ganz nach eurem Wunsch. Für weitere Infos spricht uns gerne an!



Preise & Leistungen

FOTOECKE INCL. FOTOSPIEGEL (OPTIONAL) 490 € NETTO

Ein Fotospiegel darf auf keiner Hochzeit fehlen! Macht tolle Erinnerungsfotos mit euren Gästen direkt zum Mitnehmen. Unsere Fotobox beinhaltet 400 Bilder sowie viele lustige Accessoires. Um den Auf- sowie Abbau kümmern wir uns für

LICHTPAKET FÜR UNSERE TERRASSE (OPTIONAL) 190 € NETTO

Lässt unsere Location auch bei Nacht erstrahlen! Unser Lichtpaket umfasst eine Fülle von Strahlern, großen und kleinen Lichtspots und vielen Lichterketten, welche unsere Bäume, Hecken und Büsche rund um unsere Location stimmungsvoll in

STOFFSERVIETTEN GEBÜGELT 1,90 € NETTO PRO STÜCK (OPTIONAL) 152 € NETTO

Gerne stellen wir euch unsere Stoffservietten zur Verfügung! Wir decken diese komplett für euch und eure Gäste mit ein.

PERSONALKOSTEN / 35 € NETTO/ STUNDE 2100 € NETTO

Unsere Personalkosten berechnen sich je Stunde. Im Angebot gehen wir von einem Höchstwert aus. Bei einer Gästeanzahl von ca. 80 Personen werden fünf Servicekräfte benötigt. Das Personal errechnet sich nach tatsächlich erbrachter Zeit, zzgl. Vor- und Nachbereitungszeit (Das Personal ist eine Stunde vor Ankunft der Gäste vor Ort und geht zirka eine Stunde nach den Gästen). Gerne besprechen wir dies individuell für eure Veranstaltung.

Gesamtsumme brutto

Hauptsaison
15.938,86 €

Preis pro Person zirka 199 €

Gesamtsumme netto

13.394,00 €

Mehrwertsteuer

2.544,86 €

Gesamtsumme brutto

Nebensaison
14.748,86 €

Preis pro Person zirka 180 €

- Mindestumsatz (Gesamtpreis)
- 7.500 Euro netto.
- Mindestumsatz (Gesamtpreis)
- 11.000 Euro netto für Samstage von Mai bis Oktober



Menüs nach Jahreszeiten

Sich für ein passendes Menu oder Büffet zu entscheiden ist nicht immer einfach, wir helfen euch gerne weiter, das passende für euch zu finden.

Hier findet Ihr eine kleine Auswahl unserer Menüs, Grillbüffets und Snacks



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Frühlingsmenü

Vorspeise

„Schwarzwälder Vitello Tonnato“
vom heimischen Kalb und der Schwarzwälder Forelle mit frischen Wildkräutern aus unserem Garten und frittierten Kapern

Zwischengang

Spargelcremesuppe „Soul Style“
aus erntefrischem, heimischem Spargel vom Huber Hof in Iffezheim mit Kerbel-Öl und Kräuter-CROUTONS

Hauptgang

„Soul Roastbeef“
vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart im Kräutermantel mit Kalbsjus, buntem Frühlingsgemüse, Kartoffelcreme und Pastinaken-Chips

Dessert

„Rhabarber & Sabayon“
frisches Rhabarber Kompott mit gratinierter Riesling Sabayon, Haselnuss-Eis und Krokant

42,50 Euro netto



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Sommermenü

Vorspeise

Selbst gebeizter Lachs „Schwarzwald Style“
in Monkey Gin 47 eingelegt mit Himbeer-Gelee und Wildkräutercreme mit kleinem Salat und Kartoffelstrudel

Zwischengang

„Soul Summer Consome“
Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum, confierten Kirschtomaten und Kräuter-Crostini

Hauptgang

„Kitchen & Soul Classic“
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sommergemüse, Kalbslack, Kartoffel-Erbsen-Püree und Holunder-Gelee

Dessert

„Soul Cake“
Dunkler Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerensalat, Holunder Baiser und Vanille Eis

37,50 Euro netto

Menüs nach Jahreszeiten



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Herbstmenü

Vorspeise

„Kürbis in Texturen“
Variation vom Hokkaido Kürbis mit cremigen Ziegenkäse, Apfel und frischen Kräutern

Zwischengang

„Maronen Cappuccino“
cremige Kastaniensuppe aus eigener Ernte mit Milchschaum und Petersilien Croutons

Hauptgang

„Soul Bäckchen“
Geschmorte Rinderbäckchen aus dem Schwarzwald in Wachholderjus mit Quitten-Chutney und cremigem Selleriepüree

Dessert

„Schokolade & Schwarze Johannisbeere“
Mousse von dunkler Valrhona Schokolade mit Cassis Kern, Pistazien-Sponge und Cassis Sorbet

39,90 Euro netto



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Wintermenü

Vorspeise

„Kitchen and Soul Feldsalat“
erntefrisch aus der Region mit Kartoffeldressing, Speckchips, Kracherle und Walnüssen

Zwischengang

„Soul Tatar“
Von Hand geschnittenes Tatar vom Albtäler Weiderind mit selbst gebackenem Pflaumen-Brioche, Senfcreme und Wildkräutern

Hauptgang

„Soul Gans“
Freiland Gans aus dem Ofen, karamellisierte Maronen, Rotkraut, Kartoffelknödel, Apfel und Gänsejus, natürlich alles selbstgemacht

Dessert

„Schneekugel“
Schneekugel gefüllt mit eingelegter Quitte, Karamelle-Eis und selbst gebackenem Spekulatius Crumble

43,90 Euro netto

BBQ & Buffet



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Vorspeisen

„Kitchen & Soul Sommer Salat“
mit Sonnenblumenkernen, frischen Beeren der Saison und fruchtigem Himbeerdressing

„Kartoffelsalat 2.0“
Salat von kleinen gegrillten Kartoffeln mit selbstgemachtem Pesto, Rucola und Feta Käse

„Tomate & Mozzarella“
fruchtige Tomaten mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Balsamico-Dressing

„Bio Couscous- Salat“
luftiger Couscous mit Safran, gegrillter Zucchini, Datteln, Minze und Joghurt

Vom Grill

Maispoularde „Soul Style“
Keule von der französischen Maispoularde in ‚Soul‘- Marinade mit würziger Hoisin-Soße und frischen Kräutern

„Gegrillter Pfirsich“
frischer Pfirsich mit würzigem Ziegenkäse und Radicchio

Vom Big Green Egg

„Bürgermeisterstück vom Rimmelsbacher Hof“
im Ganzen gegrillt und mit Rauchsalz-Butter und frischem Thymian glasiert

Aus dem Smoker

„Soul Lachs“
Ganze Seite vom Norwegischen Lachs in Teriyakisoße, Limette und Koriander mariniert und im Smoker geräuchert

„Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein“
18 Stunden im Smoker gegart und mit Whiskey und Apfel gespritzt, dazu selbst gekochte Gewürz-Barbecue-Soße

Beilagen

„Bio Brote“
Wir beziehen unser Brot von der Moulin Kircher welche seit 1760 nach alter Handwerkskunst bäckt (Sauerteigbrot/Steinofenbrot/Baguette)

„Soul Gemüse“
Gegrillte Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln und kleine Kartoffeln mit frischem Rosmarin und „Maldon Sea Salt“

Dessert

„Kitchen & Soul Classic“
Vanille Crème Brûlée von Bio Eiern mit Blaubeeren

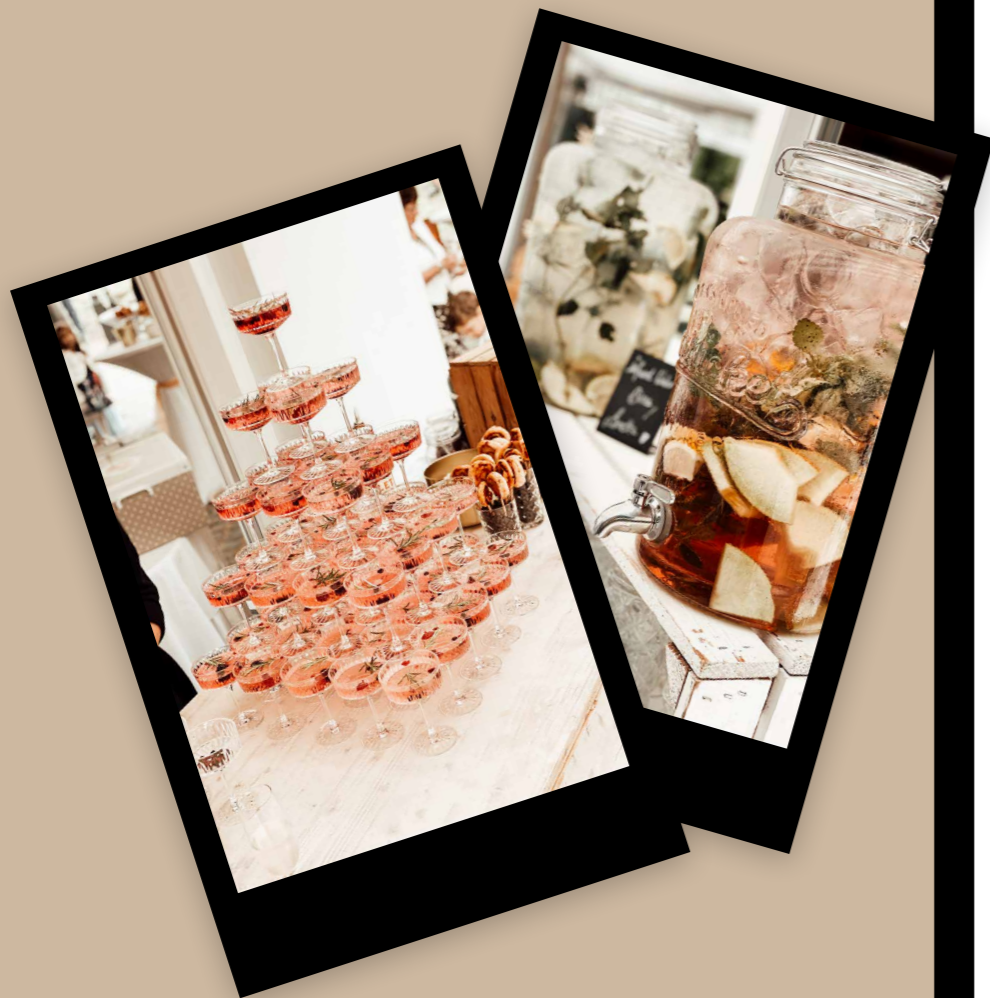
„Soul Schokokuchen“
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas

„Kitchen & Soul Cornflakes Panna Cotta“
mit frischen Erdbeeren und knusprigen Flakes

36,90 Euro netto pro Person



Sektempfang & Fingerfood



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Sektempfang

Standard Variante

Sekt (Secco Schloss Neuweier)
Sommerschorle (Rose/Tonic/Minze)
Sekt Orange
Orangensaft

5,90 Euro netto pro Person

Premium Variante

Lillet Wild Berry
Sekt (Secco Schloss Neuweier)
Sekt Orange
Alkoholfreier Berry
Wasserbar mit Obst, frischen Kräutern und Ingwer

7,90 Euro netto pro Person

Deluxe Variante

Champagner (Jean Milan)
Champagner (Jean Milan) mit Himbeeren und frischer Minze
Alkoholfreie Erdbeerbowle

15,90 Euro netto pro Person



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Fingerfood zum Empfang

Sepia Cupcakes mit selbst gebeiztem Lachs/
Kräuter Cupcakes mit Schmand Creme und Rauchfleisch/
Tomaten-Oliven Cupcakes mit Kräuterfrischkäse

3,00 Euro netto pro Stück

Salzig Mini Waffeln am Stiel mit frischen Kräutern und Feta Käse
Salzige Mini Waffel am Stiel mit Schinken und Käse
Süße Mini Waffel am Stiel mit Puderzucker

2,90 Euro netto pro Stück

Flammkuchen auf dem Holzbrett mit Rahm, Speck und Zwiebeln/
Flammkuchen auf dem Holzbrett mit Rahm, Zwiebel, Tomate und Rucola/
Flammkuchen auf dem Holzbrett mit Rahm, Feta und Frühlingslauch

4,90 Euro netto pro Person

Mini Waffelhörnchen gefüllt mit Kerbelcreme und eingelegtem YUZU Spargel
Mini Waffelhörnchen gefüllt mit Rindertatar und Rote Beete & Senfcreme
Mini Waffelhörnchen gefüllt mit Kräuter-Schmand und selbst gebeiztem Lachs

3,50 Euro netto pro Stück

Getränkepauschale

Wir bieten auch eine Auswahl von verschiedenen Getränkepauschalen an. Auch eine Einzelabrechnung ist auf Wunsch möglich.



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Getränkepauschale 39,90 Euro (netto)
Inklusive:
Von 17 Uhr bis 3 Uhr

Weine „kitchen and soul edition“ - Schloss Neudorf

Riesling

Weißburgunder

Rose

Spätburgunder

Bier

Alpirsbacher Pils gezapft

Alpirsbacher Hefe Weizen

Alpirsbacher alkoholfrei

Softdrinks

Wasser classic

Wasser still

Apfelsaft

Orangensaft

Cola

Cola light

Fanta

Süßer Sprudel

An der Bar ab 22 Uhr

Erdbeerbowle mit frischer Minze

Gin Tonic

Havana Cola

(Änderungen der Weine, Longdrinks oder Cocktails gegen kleinen Aufpreis möglich)

Getränkepauschale Deluxe

Getränkepauschale „Deluxe“ 65 Euro (netto)

Inklusive:

Die Deluxe Getränkepauschale beginnt mit Ankunft an unserer Location und geht bis zum Ende eurer Feier

Sektempfang

Sekt

(Secco Schloss Neuweier Kitchen & Soul Edition)

Sommerschorle (Rose/Tonic/Minze)

Pimm's No. 1 Cup

Wasserbar mit frischen Kräutern und Früchten

Weine Kitchen and Soul Edition von Schloss Neuweier"

Riesling

Weißburgunder

Blanc de Noir

Rose

Spätburgunder

Bier

Alpirsbacher Pils gezapft

Alpirsbacher Hefe Weizen

Alpirsbacher Alkohlfrei

Alpirsbacher Hefe Weizen Alkohlfrei

Softdrinks

Wasser classic/still

Apfelsaft

Orangensaft

Johanisbeersaft

Cola

Cola light

Fanta

Süßer Sprudel

An der Bar ab 22 Uhr

5 Cocktails & Longdrinks eurer Wahl

Gin Tonic

Moscow Mule

Caipirinha

Aperol Spritz

Cuba Libre

Kaffee

Milchkaffee

Cappuccino

Espresso

verschiedene Tees



Angebote rund um eure Hochzeit

FREIE TRAUUNGEN AN UNSERER KAPELLE

Wir bauen vor unserer Kapelle Bänke mit weißen Hussen oder Stühle auf, ganz nach eurem Wunsch. Dazu bekommt ihr eine weiße Holzbank für eure Trauung. Licht und Stromanschluss ist ebenfalls vorhanden.

Kosten mit weißen Hussen 549,00 EUR
Kosten mit Vintage Stühlen 749,00 EUR

FOTOECKE MIT FOTOSPIEGEL

Unsere Fotobox inklusive 400 Bildern, vielen lustigen Accessoires, sowie Auf- und Abbau kostet 490,00 EUR. Weitere 400 Bilder sind gegen einen Aufpreis von 120 EUR erhältlich.

HOCHZEITSTORTE

Wir zaubern einzigartige Naked Cakes, bei denen ihr die Größe und Creme-Füllungen wählen könnt.
3-stöckiger Naked Cake 390,00 EUR
4-stöckiger Naked Cake 490,00 EUR

LICHTPAKET

Es umfasst eine Fülle von Strahlern, großen und kleinen Lichtspots und vielen Lichterketten, welche die Bäume, Hecken, und Büsche rund um das Gelände von Kitchen & Soul stimmungsvoll beleuchten. Die zusätzlichen Kosten betragen 190,00 EUR.





Angebote rund um eure Hochzeit

SWEET TABLE

Unser Sweet Table ist eine bunte Mischung an verschiedenen kleinen Desserts und Süßigkeiten, als Highlight wird in der Mitte des Sweet Table eine zweistöckige Hochzeitstorte platziert. (Kleine Hochzeitstorte/Mini Muffins/Mini Cornets/Tartelettes/Macarons/Mini Donuts/Cake Pops/Zuckerwatte/Pralinen). Hierfür berechnen wir 12 Euro pro Person.

POPCORNWAGEN

Frisches Popcorn direkt aus der Maschine. Hierfür berechnen wir 150 Euro.

EISWAGEN

Unser kleiner Eiswagen enthält drei verschiedene Sorten Eis eurer Wahl. Zusätzlich bekommt Ihr eine große Auswahl verschiedener süßer Toppings und Soßen (Smarties, Cookies, Krokant, Beerenragout, Schokosoße, ...)

Hierfür berechnen wir 4,90 EUR pro Person.

CANDY- ODER SALTY-WAGEN

Unser Candy-Wagen beinhaltet verschiedene Süßigkeiten und Kekse sowie eine kleine Blumen-Deko. Auf unserem Salty-Wagen bekommt ihr verschieden Kleinigkeiten wie Chips, Nüsse, Blätterteig-Gebäck, und vieles mehr. Der Preis liegt bei je 250 EUR.

DONUT- WALL

Unsere wunderschöne Donut- Wall mit goldenem Rahmen umfasst 45 verschiedene Donuts. Hierfür berechnen wir 230,00 EUR.

SHUTTLE SERVICE

Gerne stellen wir euch ein Großraum-Shuttle oder eine Limousine zur Verfügung, welches euch und eure Gäste bequem nach Hause bringen. Kosten hierfür sind jeweils 450 Euro (inklusive Fahrer, Auto, Benzin und Kilometer)

KINDER- ODER AUFENTHALTSRAUM

Wir bieten euch die Möglichkeit einen separaten Raum bei uns zu mieten. Diesen können wir flexibel nach euren Wünschen gestalten. Entweder als Kinderraum mit kleinem Kino oder einfach für euch als Rückzugsort für euch. Der Raum ist 80 qm groß und verfügt über eigene Toiletten und Fußbodenheizung.

Hierfür berechnen 250,00 EUR.

SONNTAGSBRUNCH FÜR DEN TAG NACH EURER HOCHZEIT

Um den Tag nach eurer großen Feier mit Freunden und Familie ausklingen zu lassen, bieten wir euch für den Sonntag, die Möglichkeit auf unserer Terrasse einen Brunch oder ein verspätetes Frühstück zu genießen. Im exklusiven Rahmen nur für Euch und eure Gäste.

Miete für den Sonntag beträgt 500,00 EUR.

Mindestanzahl der Gäste liegt bei 20 Personen.



Winter Wedding

Heiraten im Winter!

Eine Hochzeit im Winter hat seinen ganz eigenen Charme und ist definitiv etwas Besonderes und Außergewöhnliches.

Sobald die Winterzeit beginnt, verwandeln wir unsere Location in ein wahres Winter Wonderland. Tannenbäume, Lichterketten, Holzhüttchen, Kerzen, Felle und Kuschedecken bringen Wärme & Gemütlichkeit. Dies sorgt für eine atemberaubende Atmosphäre und Romantik, die euch und eure Gäste zum staunen bringen werden.

Mitten im Schwarzwald könnt Ihr auch euren eigenen kleinen Weihnachtsmarkt zusammenstellen, zum Beispiel mit Waffel, Glühwein, Zuckerhütte oder Brotzungen. Denn besonders im Winter geht Liebe auch durch den Magen.

Nach dem Empfang auf eurem eigenen Weihnachtsmarkt könnt Ihr unser Wintermenü genießen. In der Location sorgt unser großer Kachelofen für eine gemütliche und warme Atmosphäre. Auch den Innenraum haben wir mit Weihnachtsbäumen und Lichterketten dekoriert, welche eine wundervolle Stimmung kreieren.

Für mehr Infos über Winter Hochzeit schreibt uns gerne an.

#winterwonderland



taste it.
feel it.
love it.

Wir dürfen machen was wir lieben!

Im Eventbereich begleiten wir täglich Menschen zu den
besondersten Anlässen in Ihrem Leben.

Damit diese Erlebnisse für immer in schöner Erinnerung bleiben,
planen, organisieren und betreuen wir eure Hochzeit als wäre
es unsere eigene.

Weil wir unsere Passion zu unserem Beruf gemacht haben!

