

SCHLOSS ERBACH

EVENTLOCATION

ERBACH AN DER DONAU

HOCHZEITEN 27 / 28

Ein Schloss.
Euer großer Tag.

PERSÖNLICH GEPLANT · GEMEINSAM GEFEIERT

Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

JB GASTRO GROUP



EINBLICKE INS SCHLOSS

Schlossgewölbe.
Platz für Euer Fest.

So sieht es aus, wenn die Tafeln gedeckt sind und Eure Gäste ankommen.

bis 350	4 Räume	1 Ort
Gäste bestuhlt im Haus	Festsaal, Nebenraum, Schlosshof und Obstwiese	Trauung, Empfang, Essen und Party

WILLKOMMEN AUF SCHLOSS ERBACH

Kommt rein.
Schaut Euch um.

Im Schloss wird gegessen, gelacht und bis spät in die Nacht gefeiert. Wir zeigen Euch die Räume, kochen für Eure Gäste und kümmern uns darum, dass der Ablauf passt.



I.

Ja sagen

Freie Trauung im Schloss oder im Freien – so, wie es zu Euch passt.

MEHR AB SEITE 04

II.

Genießen

Vier Buffets zur Wahl – der kulinarische Empfang ist immer dabei.

MEHR AB SEITE 09

III.

Feiern

Vom ersten Glas bis zum letzten Tanz bleibt Ihr mit Euren Gästen an einem Ort.

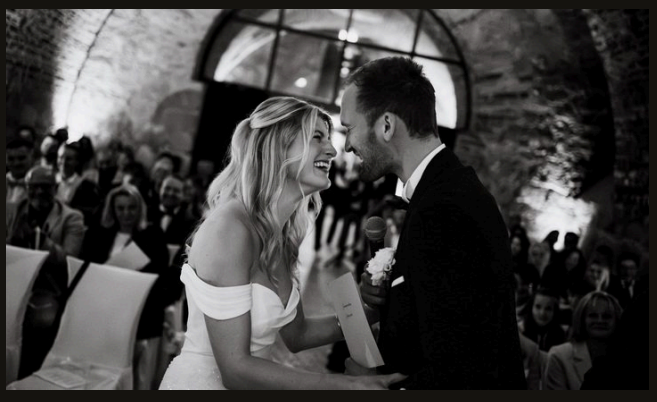
MEHR AB SEITE 22

EUER TAG AN EINEM ORT

Vom Ja-Wort *bis zum letzten Tanz.*







Raum für Eure Wünsche

Trauung, Empfang und Feier greifen ineinander. Den Ablauf und eine passende Schlechtwetteralternative stimmen wir persönlich mit Euch ab.

Erinnerungen mit Charakter

Schlosskulisse und Innenhof bieten besondere Fotomotive. Am **Damwildgatter** lassen sich die Tiere mit etwas Glück in Ruhe beobachten.

DAS MACHT UNS AUS

Wir sind *für Euch da.*



LARA & JONAS BAUMGÄRTNER

Eure Gastgeber

KÜCHE MIT HANDSCHRIFT

Jonas steht seit 21 Jahren am Herd. Wir kochen, was wir selbst am liebsten auf dem Tisch haben: **gute Vorspeisen, saftiges Fleisch, Fisch und Gemüse**. Vieles bereiten wir am offenen Feuer zu. Unsere Buffets verbinden vertraute Gerichte mit neuen Ideen – damit jeder am Tisch etwas findet, auf das er sich freut.

PERSÖNLICH BEGLEITET

Lara zeigt Euch das Schloss und bespricht mit Euch, wie Ihr feiern möchtet. Jonas kümmert sich mit dem Team um Küche und Ablauf. Vor dem Fest gehen wir alle Einzelheiten gemeinsam durch.

Persönliche Eventplanung

Beratung, Ablaufplanung, Abstimmung von Essen und Getränken und die letzte Detailbesprechung – **alles in der Schloss-Event-Pauschale von 3.333 € enthalten.**

INKLUSIVE

DER RAHMEN FÜR EUER FEST

Das Schloss für Euer Fest. *Die Planung ist dabei.*

SCHLOSS-EVENT-PAUSCHALE

3.333 €

PRO VERANSTALTUNG

inklusive persönlicher Eventplanung

01 Location & Mobiliar

Veranstaltungsräume im Schloss, Mobiliar und Parkplätze.

02 Eure freie Trauung

Traubogen und Traubestuhlung in der vereinbarten Anordnung.

03 Festlich gedeckt

Geschirr, Gläser, Besteck, Tischwäsche und Stoffservietten.

04 Atmosphäre & Details

Kerzenständer, vorhandene Tischdeko und LOVE-Buchstaben aus Holz.

05 Gemeinsame Momente

Fotobox, acht Stehtische, zwei Feuerschalen inklusive Holz.

06 Service & Abschluss

Servicepersonal für die vereinbarte Dauer und Endreinigung.

Persönliche Eventplanung ist enthalten. Dazu kommen Euer gewähltes Buffet und die verbindliche Getränkepauschale.



EIN FEST MIT PERSÖNLICHKEIT

Euer Stil.
Unser Schloss.

Ob lange Tafel oder einzelne Tische – gemeinsam planen wir, wie Euer Fest im Schloss aussehen soll.

VOM EMPFANG BIS ZUR PARTY

Ein guter Grund *zum Anstoßen.*

6,90 €

PRO GAST UND STUNDE
für die vereinbarte Veranstaltungsdauer

Erfrischend	Wasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
Aperitif & Spritz	Aperol Spritz, Sarti Spritz, Lillet Wild Berry und Limoncello Spritz
Zum Festessen	Unsere Hausweine in Weiß, Rot und Rosé
Bier	Ausgewählte Bierspezialitäten
Kaffee & Tee	Kaffeespezialitäten und Tee
Ab 22 Uhr	Zusätzlich zwei ausgewählte Longdrinks an der Bar



17 Uhr bis 2 Uhr: 9 Stunden × 6,90 € = 62,10 € je Gast

Fester Bestandteil jeder Buchung. Berechnet wird die vereinbarte Dauer bis spätestens 3 Uhr; Zeiten und Gesamtpreis stehen vorab im individuellen Angebot.

VIER ARRANGEMENTS FÜR EUER FEST

Welcher Genuss *passt zu Euch?*



ARRANGEMENT 01

Die Festtafel

Festliche Lieblingsgerichte und hausgemachte Wild-Maultaschen.

69 €
PRO PERSON



ARRANGEMENT 02

La Dolce Vita

Mediterrane Leichtigkeit und Pasta aus dem Parmesanlaib.

79 €
PRO PERSON



ARRANGEMENT 03

Glut und Garten

Live-Grill mit Rind, Hirsch, Lachs und Gemüse aus der Glut.

89 €
PRO PERSON



ARRANGEMENT 04

Das Schlossdinner

Dry-aged-Rinderfilet, Hirschrücken, Zander und Mini-Burger zur späten Stunde.

99 €
PRO PERSON

In jedem Buffet enthalten: Empfang, sieben Vorspeisen, fünf Hauptgerichte, fünf Beilagen und vier Desserts. Beim Schlossdinner ist der beschriebene Mitternachtssnack inklusive.

ARRANGEMENT 01 · EMPFANG UND VORSPEISEN

Die Festtafel

69 € PRO PERSON

Ein Buffet für alle, die gerne gemeinsam gut essen.

Burrata und Räucherforelle zum Einstieg, danach langsam geschmortes Rind und unsere hausgemachten Wild-Maultaschen: Die Festtafel ist ein Buffet mit Gerichten, die viele mögen. Dazu kommen frische Gemüsegerichte und vier Desserts zum Durchprobieren.

Zum Empfang

Parmesan-Sablé mit aufgeschlagener Tomatencreme und Basilikum

Kleines Kartoffelrösti mit Apfel-Schalotten-Chutney und Schnittlauch

Ofenwarme Rosmarin-Focaccia mit geschlagenem Frischkäse

Dazu eine Auswahl an Bauernbrot und Baguette mit aufgeschlagener Salzbutter.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Sieben Vorspeisen

Burrata-Crème mit bunten Tomaten, Basilikumöl und knusprigen Brotchips

Geröstete Honigkarotten mit Zitronenjoghurt und Sesam

Kleiner Caesar von Romanasalat mit Parmesan und Croûtons

Alblinsen mit knackigem Apfel, Gartenkräutern und Senfvinaigrette

Geräucherte Forelle mit Gurke, Meerrettichcreme und Dill

Gegrillte Zucchini mit geröstetem Knoblauch und Petersilie

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ARRANGEMENT 01 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Die Festtafel

69 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Über Nacht geschmortes Rind mit kräftiger Schalottenjus

Zitronen-Pollo-Fino mit goldbrauner Haut und Thymian

Zarter Schweinebraten mit Kräuterkruste und Dunkelbiersauce

Hausgemachte Wild-Maultaschen mit brauner Butter und Zwiebelschmelze

Gebratene Kartoffelgnocchi mit Kräuterseitlingen, Blattspinat und Salbeirahm



Originalaufnahme aus unserer Küche

Fünf Beilagen

Kartoffelgratin mit Bergkäse und Muskat

In Butter geschwenkte Spätzle

Rosmarinkarotten aus dem Ofen

Geschmorter Spitzkohl mit Schnittlauch

Grüne Bohnen mit gerösteten Schalotten

Vier Desserts

Cheesecake-Crème mit Beerenragout und Butterstreuseln

Dunkle Schokoladenmousse mit Salzkaramell

Warmer Apfelcrumble mit Vanillesauce

Buttermilchcreme mit Holunderblüte und Erdbeeren

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ARRANGEMENT 02 · EMPFANG UND VORSPEISEN

La Dolce Vita

79 € PRO PERSON

Pinsa, Antipasti und Pasta – ein Abend wie im Süden.

Zum Empfang gibt es Pinsa, später Antipasti und Pasta, die wir vor Euren Gästen im Parmesanlaib vollenden. Rosa gebratenes Rind, Saibling und Gemüse ergänzen das Buffet. Wer mediterran essen und sich nicht auf ein einziges Gericht festlegen möchte, ist hier richtig.

Zum Empfang

Kleine Pinsa mit geschmolzenen Kirschtomaten und Basilikum

Crostini mit Wildschweinschinken, Aprikose und Thymian

Knuspriger Risottoball mit Mozzarellakern und Paprikacreme

Dazu Ciabatta, Oliventapenade und aufgeschlagene Tomatenbutter.



Originalaufnahme aus unserem Schloss

Sieben Vorspeisen

Büffelmozzarella mit gegrilltem Pfirsich und Basilikumpesto

Feines Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesancreme und knusprigen Kapern

Fenchel-Orangen-Salat mit schwarzen Oliven und Petersilie

Weiße Bohnencreme mit confierten Tomaten und Rosmarinöl

Gegrillte Auberginenröllchen mit Ricotta und frischen Kräutern

Kleine Orzo-Pasta mit gerösteter Paprika, Gurke und Zitronenvinaigrette

Marinierte Champignons mit Balsamico und Frühlingszwiebeln

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ARRANGEMENT 02 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

La Dolce Vita

79 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib, vor Euren Gästen mit Zitronenbutter vollendet; dazu Basilikumpesto

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom Rind mit Rosmarinjus

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Kapern-Butter

Salbei-Hähnchen mit geschmorten Tomaten und geröstetem Knoblauch

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Conchiglioni, auf fruchtigem Tomatensugo überbacken



Originalaufnahme aus unserer Küche

Fünf Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln mit Oregano und Meersalz

Cremige Parmesanpolenta

Mediterranes Gemüse mit Thymian

Gebratener Brokkoli mit Chili und Zitrone

Geschmorte Gemüsezwiebeln mit mildem Balsamico

Vier Desserts

Klassisches Tiramisu mit Espresso und dunklem Kakao

Vanille-Panna-cotta mit Himbeerspiegel

Kleine Zitronentarte mit geflämmter Baiserhaube

Aprikosenkompott mit Amarettini und Mascarponecreme

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ARRANGEMENT 03 · EMPFANG UND VORSPEISEN

Glut und Garten

89 € PRO PERSON

Vom Grill direkt auf den Teller.

Hier bereiten wir Rind, Hirsch, Lachs und Hähnchen am Grill und auf der Feuerplatte zu. Auch der Spitzkohl kommt aus der Glut. Eure Gäste wählen dazu aus Vorspeisen, Beilagen und hausgemachten Saucen. Zum Schluss warten vier Desserts.

Zum Empfang

Mini-Brioche mit gezupftem BBQ-Hähnchen und knackigem Apfelkraut

Gegrillte Wassermelone mit Feta, Limette und Minze

Tomaten-Gazpacho mit Gurke und Kräuteröl

Dazu warmes Fladenbrot und Rauchpaprikabutter.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Sieben Vorspeisen

Panzanella mit bunten Tomaten, geröstetem Sauerteigbrot und Basilikum

Gerösteter Blumenkohl mit Tahinicreme, Granatapfel und Petersilie

Babyspinat mit Erdbeeren, Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

Knackiger Gurkensalat mit Limette, Sesam und frischen Kräutern

Belugalinsen mit gegrillter Paprika und Rauchpaprika-Vinaigrette

Fein gehobelter Rotkohl mit Apfel, Preiselbeeren und mildem Senfdressing

Gegrillte Zucchinibänder mit Zitronenfrischkäse und Minze

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ARRANGEMENT 03 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Glut und Garten

89 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Rosa gegrilltes Flanksteak vom Rind, frisch aufgeschnitten, mit Chimichurri

Hirsch aus der Keule mit Wacholder-Kräuter-Marinade und Preiselbeer-Schalotten-Chutney

Lachs von der Feuerplatte mit Miso-Honig-Glasur und geröstetem Sesam

Entbeinte Hähnchenkeule mit rauchiger Paprikamarinade und gerösteter Knoblauchcreme

Spitzkohl aus der Glut auf weißen Bohnen mit Kräutersalsa und knusprigen Zwiebeln

Dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Chimichurri und Kräuterschmand.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Fünf Beilagen

Knusprige Quetschkartoffeln mit Rosmarinsalz

Gegrillter Mais mit Limettenbutter

Süßkartoffelspalten mit Rauchpaprika

Zitronen-Couscous mit Gartenkräutern

Buntes Grillgemüse mit Thymianöl

Vier Desserts

Warmer Schokoladenbrownie mit Kirschragout

Kokoscreme mit Passionsfrucht und Limette

Gegrillte Ananas mit braunem Zucker und Vanillecreme

Joghurtmousse mit Johannisbeeren und Haferknusper

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ARRANGEMENT 04 · EMPFANG UND VORSPEISEN

Das Schlossdinner

99 € PRO PERSON

Filet, Fisch und hausgemachte Pasta für Eure Festtafel.

Nach dem Empfang stehen sieben Vorspeisen bereit. Für die Hauptgerichte bereiten wir unter anderem Dry-aged-Rinderfilet und Hirschrücken am Feuer zu; dazu gibt es Zander und hausgemachte Ravioli. Die Mini-Cheeseburger für die späte Stunde sind bei diesem Buffet schon dabei.

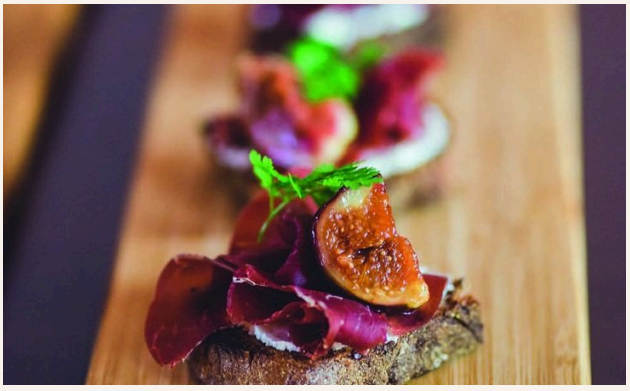
Zum Empfang

Rindertatar auf Roggenchip mit Senfcreme und eingelegter Schalotte

Pilz-Arancino mit Parmesan und Trüffelmayonnaise

Kleine Kartoffelpraline mit Bergkäsekern und Schnittlauchschmand

Dazu Sauerteigbaguette, Walnussbrot und kleine Dinkelbrötchen mit aufgeschlagener Butter.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Sieben Vorspeisen

Rosa Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce und Zitronenabrieb

Lauwarmer Ziegenkäse auf marinierten Pflaumen mit Walnussknusper

Geräucherte Entenbrust mit Sauerkirsche und jungem Blattsalat

Gebratene Kräuterseitlinge mit Eigelbcreme und geröstetem Buchweizen

Erbsenmousse mit Buttermilch, Radieschen und Gartenkresse

Geschmorte Lauchherzen mit Haselnussvinaigrette

Kohlrabi-Apfel-Carpaccio mit Dillöl und rosa Pfeffer

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ARRANGEMENT 04 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Das Schlossdinner

99 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Dry-aged-Rinderfilet vom offenen Feuer, rosa tranchiert, mit Pfefferjus und hausgemachter Sauce béarnaise

Hirschrücken über der Glut gebraten mit Wacholderbutter und Portweinschalotten

Zanderfilet mit knuspriger Haut und feiner Rieslingsauce

Schweinefilet im Kräuter-Senf-Mantel mit Calvadosrahm

Hausgemachte Ravioli mit geschmorter Karotte und Ricotta, dazu Salbeibutter und geröstete Haselnüsse

ZUR SPÄTEN STUNDE INKLUSIVE

Warme Mini-Cheeseburger mit Rindfleisch, Käse, Gewürzgurke und unserer Burgersauce.



Fünf Beilagen

Fondantkartoffeln, in Butter und Brühe goldbraun geschmort

Gebratene Brezen-Serviettenknödel

Samtiges Kartoffel-Sellerie-Püree

Junge Möhren mit Kerbel und brauner Butter

Gebratene grüne Bohnen mit Mandelblättchen

Vier Desserts

Pistazien-Cheesecake mit knusprigem Keksboden

Gebrannte Vanillecreme mit feiner Karamellkruste

Weiße Schokoladenmousse mit schwarzer Johannisbeere

Kleine Haselnusstarte mit Sauerkirschen

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Empfang im Speisenpreis enthalten. Schloss-Event-Pauschale inklusive persönlicher Eventplanung sowie verbindliche Getränkepauschale zusätzlich. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTERNACHTSSNACKS ZUM DAZUBUCHEN

Noch eine *Runde Genuss.*

Wenn die Tanzfläche voll ist, darf etwas Herzhaftes nicht fehlen. Wählt Euren Lieblingssnack für die späte Stunde.

01 — **7,90 €** / Person

Schweizer Wurstsalat

Mit Käse, roten Zwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot.

02 — **8,90 €** / Person

Gebratene Maultaschen

Mit Zwiebelschmelze, Schnittlauch und Kräuterschmand.

03 — **7,90 €** / Person

Currywurst

Mit hausgemachter, fruchtig-würziger Currysauce und Baguette.

04 — **7,90 €** / Person

Käsespätzle aus der Pfanne

Mit Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln.

05 — **7,90 €** / Person

Chili sin Carne · *vegan*

Mit Linsen, Bohnen, Tortillachips und pflanzlichem Limetten-Kräuter-Dip.

06 — **9,90 €** / Person

Zwei Mini-Cheeseburger

Mit Rindfleisch, Käse, Gewürzgurke und unserer Burgersauce.

Zusätzlich zum Arrangement. Personenzahl und Ausgabezeit werden vorab vereinbart. Beim Schlossdinner sind die beschriebenen Mini-Cheeseburger bereits inklusive; weitere Snacks sind zusätzlich buchbar. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ZEIT ZUM GENIESSEN

Am Tisch *bleibt man gerne sitzen.*

Nach dem Essen noch zusammensitzen, erzählen und später gemeinsam weiterfeiern.



LEISTUNGEN TRANSPARENT GEMACHT

Eine Pauschale.
Viele enthaltene Leistungen.

Beispielhafte Rechenansätze für 80 Gäste und vier Servicekräfte. So lässt sich der Umfang Eurer Schloss-Event-Pauschale nachvollziehen.

AUSSTATTUNG UND SERVICE IM ÜBERBLICK	EINZELWERT
Stühle und Mobiliar	**2.000 €**
Vier Servicekräfte · je 9 Stunden à 39 €	**1.404 €**
Geschirr, Gläser und Besteck · 80 Gäste	**1.200 €**
Tischwäsche und Stoffservietten	**400 €**
Kerzenständer und Tischdekoration	**150 €**
Fotobox	**299 €**
LOVE-Buchstaben aus Holz	**300 €**
Traubogen aus Holz	**150 €**
Acht Stehtische · je 15 €	**120 €**
Zwei Feuerschalen inklusive Holz	**250 €**
Endreinigung	**250 €**

EURE SCHLOSS-EVENT-PAUSCHALE
3.333 €

SUMME DER EINZELWERTE
6.523 €

Location, Parkplätze und persönliche Eventplanung sind ebenfalls enthalten und hier ohne Einzelwert aufgeführt. Die Zahlen sind eigene Rechenansätze zur Veranschaulichung, kein erhobener Marktpreisvergleich und keine separat buchbare Preisliste.

EUER BUDGET AUF EINEN BLICK

Was kostet *Euer Fest?*

Hier seht Ihr ein Beispiel für 80 Erwachsene. Wählt eines der vier Buffets – jede Variante unten zeigt bereits den Gesamtpreis für Eure Feier.

BEISPIELRECHNUNG	80 ERWACHSENE · 17 BIS 2 UHR
Schloss-Event-Pauschale Location, Ausstattung, Service und persönliche Eventplanung	3.333 €
Getränkepauschale 80 Gäste × 9 Stunden × 6,90 €	4.968 €
Grundbetrag mit Getränken. Dazu wählt Ihr ein Buffet:	8.301 €

WAHLWEISE EIN BUFFET	JE GAST	GESAMTPREIS
Die Festtafel · *69 €*	172,76 €	13.821 €
La Dolce Vita · *79 €*	182,76 €	14.621 €
Glut und Garten · *89 €*	192,76 €	15.421 €
Das Schlossdinner · *99 €*	202,76 €	16.221 €

Die vier Varianten sind Alternativen – pro Feier gilt eine Zeile. Alle Gesamtpreise enthalten das jeweilige Buffet, die Schloss-Event-Pauschale inklusive Planung und die Getränke für 9 Stunden. Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, ohne weitere Extras. Kinder und Dienstleister stimmen wir gesondert ab.

LERNT EUREN FESTORT KENNEN

Schaut Euch *das Schloss an.*



01

Besichtigen

Lara zeigt Euch die Räume und bespricht die Möglichkeiten für Eure Trauung und Feier.

02

Gemeinsam auswählen

Wir stimmen Arrangement, Gästezahl und Ablauf auf Eure Wünsche ab.

03

Persönlich planen

Ihr erhaltet ein klares Angebot. Vor dem Fest besprechen wir gemeinsam die letzten Details.

BESICHTIGUNGSTERMIN

Lara freut sich auf Euren Anruf.

+49 176 49497370
lara@jb-gastro.com



EUER TAG. EURE ERINNERUNGEN.

Wir freuen uns *auf Euer Ja.*

Kommt vorbei, lernt uns kennen und schaut Euch das Schloss in Ruhe an.



WIR FREUEN UNS AUF EUCH

Kommt vorbei.
Lernt uns kennen.

Eine Mappe kann viel zeigen. Am besten merkt Ihr vor Ort, ob das Schloss zu Euch passt. Wir nehmen uns Zeit für Eure Fragen und besprechen mit Euch, wie Ihr Euch den Tag vorstellt.

Jonas & Lara Baumgärtner

JONAS
Küche und Veranstaltungsplanung
jb@jb-gastro.de

LARA
Besichtigungen
lara@jb-gastro.com

EURE KONTAKTAUFNAHME
Schlossberg 1 · 89155 Erbach an der Donau · jb-gastro.com

+49 176 49497370
jb@jb-gastro.de

SCHLOSS ERBACH
EVENTLOCATION

Jonas Baumgärtner
EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

JB GASTRO GROUP