



Wedding

BRECHTRESTAURANT



— Restaurant Brecht



**FESTE &
FEIERN**

Odenwaldblick 15 | 74847 Obrigheim

WWW.RESTAURANT-BRECHT.DE

BRECHTRESTAURANT



Mr. & Mrs.

*Feiern Sie Ihre Traumhochzeit
im Restaurant Brecht in Obrigheim.*

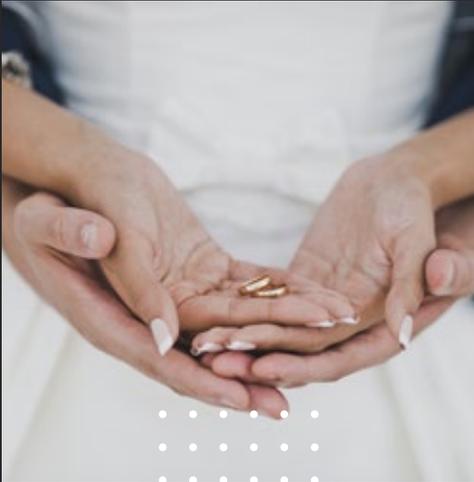
Ihr Hochzeitstag ist ein unvergesslicher Moment, und wir im Restaurant Brecht möchten dazu beitragen, dass er für Sie und Ihre Gäste perfekt wird. Unser charmantes Restaurant im Herzen von Obrigheim bietet den idealen Rahmen für Ihre Feier – sei es eine kleine, intime Zusammenkunft oder ein großes Fest.

Mit einer exquisiten Küche, die Tradition und Moderne vereint, schaffen wir kulinarische Erlebnisse, die Ihre Gäste begeistern werden. Unser engagiertes Team steht Ihnen mit Herz und Leidenschaft zur Seite, um Ihre Wünsche und Vorstellungen in die Tat umzusetzen.

Im stilvollen Ambiente unseres Hauses, umgeben von der Schönheit der Natur, wird Ihre Hochzeit zu einem Ereignis, an das Sie und Ihre Gäste sich ein Leben lang erinnern werden. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie einen unvergesslichen Tag in einer einzigartigen Atmosphäre.

Herzlich willkommen im Restaurant Brecht – der perfekte Ort für den Beginn Ihres gemeinsamen Lebenswegs.

Hochzeitsarrangements



Wedding PAKET 1

**ALLEINIGE NUTZUNG DES
EVENTBEREICHS + TERRASSE**

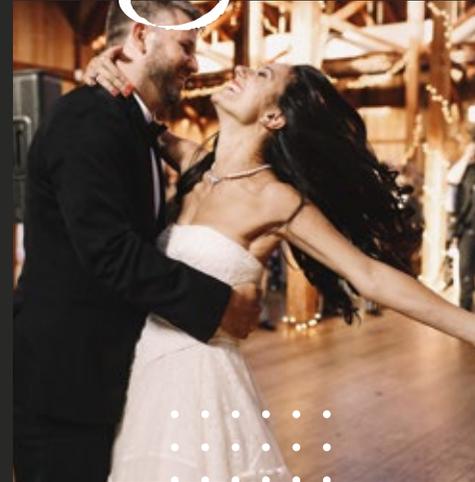
bis max. 50 Personen
Mindestumsatz: 4000€



Wedding PAKET 2

**ALLEINIGE NUTZUNG
ERDGESCHOSS + ZWISCHEN-
EBENE + BIERGARTEN**

bis max. 100 Personen
Mindestumsatz: 8000€



Wedding PAKET 3

**ALLEINIGE NUTZUNG DES
KOMPLETTEN RESTAURANTS
(geschlossene Gesellschaft)**

bis max. 100 Personen
Mindestumsatz: 10.000€



Wedding PAKET 4

**ALLEINIGE NUTZUNG DES
KOMPLETTEN RESTAURANTS
(geschlossene Gesellschaft)**

OHNE TANZFLÄCHE
bis max. 120 Personen
Mindestumsatz: 13.000€



Freie Trauung

auf unserer Wiese, mit Bänken, Hussen
und Hochzeitsbogen (ohne Deko) // **500€**



AUFPREIS FÜR FEIERN NACH 01:00 UHR

Pro angefangene Stunde // **80€**
(plus Getränke nach Ablauf der Getränkepauschale)

Location



Wedding



Party



Memories

Platz für besondere Momente

Tauche ein in die gemütliche und stilvolle Atmosphäre unseres Restaurants. Im Video erhältst Du Einblick in unsere vielfältigen Räumlichkeiten. Ob für private Feiern, Geschäftsessen oder ein entspanntes Dinner – Wir sind der Ort dafür.

1960

seit Familiengeführt

500

Quadratmeter

180

Sitzplätze



Hochzeitsmenüs VOM BUFFET

MENÜPREIS JE NACH WAHL VON 48€ BIS 70€ PRO PERSON

- Vorspeise
- Suppe
- 3 verschiedene Hauptgerichte + 1 Vegetarisches oder Veganes Hauptgericht
- 3 verschiedene Beilagen + Gemüse
- Dessert

Unsere Hochzeitsbuffets bieten eine exquisite Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts, die jedem Geschmack gerecht werden. Gestalten Sie Ihr individuelles Menü aus einer Vielzahl an Optionen und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis. **Beispielhafte Menü-Vorschläge zur Inspiration finden Sie auf der nächsten Seite.**

Highlights

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren zusätzlichen **kulinarischen Highlights**: Wählen Sie aus unseren verlockenden Angeboten wie einer Candy- oder Saltybar, köstlichen Häppchen zum Sektempfang oder einem herzhaften Mitternachtssnack, um Ihre Feier perfekt abzurunden.



Candy- oder Saltybar

// 6€ pro Person

.....



Häppchen

nach Wahl zum Sektempfang

// 8€ pro Person

.....



Mitternachtssnack

// von 8 € bis 12€ pro Person

z.B. Chili con carne, Currywurst mit Pommes frites, Gulaschsuppe, Wurst & Käseplatten

Hochzeitsmenü Vorschläge

MENÜ 1

VORSPEISE

Lachstatar mit Frischkäse
auf Apfel & Gurke im Glas
dazu Baguette

SUPPE

Festtagssuppe

SALATAUSWAHL

bunte Roh- & Feinkostsalate
vom Buffet

HAUPTGERICHT

Medallions aus der Scheinelende mit frischen
Champignons in Rahmsoße mit Butterspätzle

Schnitzel Wiener Art aus dem Schweinerücken
mit buntem Marktgemüse

knusprig gebratene Chicken Drumstick
(Hähnchenschlegel) dazu Pommes frites

DESSERT

Orangen Parfait mit Grand Marnier
im Glas

MENÜ 2

VORSPEISE

Burrata auf Tomaten-Carpaccio
dazu knuspriges Weißbrot
auf Tellern serviert

SUPPE

Kürbiscremesuppe

SALATAUSWAHL

bunte Roh- & Feinkostsalate
vom Buffet

HAUPTGERICHT

Filetspitzen vom Schwein & Rind
in Rahmsoße mit Rosmarinkartoffeln &
Rosenkohl mit Speck

Gratinierter Lachs in Sahnesoße
mit Bandnudeln

Hähnchen Cordon bleu gefüllt
mit Schinken & Käse dazu Pommes frites

DESSERT

Tiramisu im Glas

MENÜ 3

VORSPEISE

Rote-Bete-Carpaccio
mit Rucola, Hirtenkäse & Walnüssen
auf Tellern serviert

SUPPE

Markklößchen in Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen

SALATAUSWAHL

bunte Roh- & Feinkostsalate
vom Buffet

HAUPTGERICHT

Rindersteak v. Entrecote mit Kräuterbutter
an Sauce Bernaise mit zartem Buttergemüse
und Herzoginkartoffeln

Schweinemedallions in feinem
Champignonrahmsöble mit Spätzle

Hähnchenbrust Piccata dazu Pommes frites

DESSERT

Schwarzwaldbecher
mit Mascarpone & Kirschen im Glas

MENÜPREIS p P. **36,00€ ohne Vorspeise**

MENÜPREIS p P. **49,90€ mit Vorspeise**

MENÜPREIS p P. **42,00€ ohne Vorspeise**

MENÜPREIS p P. **54,90€ mit Vorspeise**

MENÜPREIS p P. **45,00€ ohne Vorspeise**

MENÜPREIS p P. **55,90€ mit Vorspeise**

Hochzeitsmenü Vorschläge

MENÜ 4

VORSPEISE

Warmer Ziegenfrischkäsetaler auf Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing & Granatapfelkerne dazu Baguette auf Tellern serviert



SUPPE

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleischbällchen

SALATAUSWAHL

bunte Roh- & Feinkostsalate vom Buffet

HAUPTGERICHT

geschmorter Hirschkalbsbraten in Wachholderrahmsoße mit Brezelknödel

Schweinefilet im ganzen gebraten an Pfefferrahmsoße mit Butterspätzle

Hähnchenbrustfilet paniert dazu Pommes frites

DESSERT

Schneegestöber Sahne-Quark-Dessert mit Himbeeren, Baiser & Sahne im Glas

MENÜPREIS p P. **42,00€ ohne Vorspeise**
MENÜPREIS p P. **54,90€ mit Vorspeise**

MENÜ 5

VORSPEISE

Wildkräuter-Salat an Himbeer-Balsamico-Dressing mit rosa gebratenem Roastbeef oder mariniertes Entenbrust dazu verschiedene Baguette auf Tellern serviert



SUPPE

Möhren-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch

SALATAUSWAHL

bunte Roh- & Feinkostsalate vom Buffet

HAUPTGERICHT

Medallions vom irischen Rinderfilet Sauce Provencale, Kartoffelgratin & Bohnengemüse mit Speck

Gegrilltes Lachsfilet an Honig-Senf-Soße dazu Rosmarinkartoffeln

Gebratene Maishähnchenbrust „Supreme“ dazu Gemüsereis

Vegetarische Gemüselasagne

DESSERT

Geeister Kaiserschmarren mit Früchten garniert auf Tellern serviert

MENÜPREIS p P. **59,00€ ohne Vorspeise**
MENÜPREIS p P. **77,00€ mit Vorspeise**



Getränkepauschale

49,00€ FÜR 8 STUNDEN PRO PERSON

bis 3 Jahre
kostenfrei



4-9 Jahre
halber Preis



ab 10 Jahre
voller Preis

WEIN & SEKT: Alle offenen Weine aus unserer Getränkekarte + Sekt

APERITIF: Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Limoncello Spritz

BIER: Brecht Bier, Pils & Hefeweizen (Fass o. Flasche) + alkoholfr. Bier

SOFTGETRÄNKE: Mineralwasser, Cola, Cola Zero, Fanta, Zitronenlimonade, Bitter-Lemon, Ginger Ale

SÄFTE & SAFTSCHORLEN: Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft, Maracujanektar

KAFFEE & TEE: Espresso, Tasse Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, verschiedene Teesorten

Gerne berechnen wir Ihre Getränke nach Verbrauch oder mit einer Getränkepauschale Ihrer Wahl.

Zubuchbar



Longdrinkpauschale

drei zur Auswahl

// 15€ für 6 Stunden pro Person

Longdrinks: Jack Daniels, Havana Club, Wodka, Gin, Asbach, Bacardi



Schnapspauschale

drei zur Auswahl

// 15€ für 6 Stunden pro Person

Schnäpse: Birne, Himbeer, Obstler, Mirabelle, Haselnuss, Melone, Jägermeister, Malteser, Ramazzotti, Baileys, Ouzo



Cocktailpauschale

drei zur Auswahl

// 20€ für 6 Stunden pro Person

Cocktails: Caipirinha, Mojito, Pina Colada, Sex on the Beach, Mai Tai, Swimming-Pool + Alkoholfreie Cocktails

Nach Ablauf der Pauschale, wird nach Verzehr abgerechnet.

Sie können selbst entscheiden ab welchem Zeitpunkt die Pauschale beginnt. Bis max. 1:00 Uhr.



Bezahlung

Um Ihre Hochzeitsfeier im Restaurant Brecht bestmöglich planen und umsetzen zu können, bitten wir um eine gestaffelte Bezahlung. Diese erleichtert die Organisation und gibt Ihnen die Sicherheit, dass alles nach Ihren Wünschen vorbereitet wird. Unsere Zahlungsbedingungen sind transparent und einfach gestaltet:

Am Tag des Vertragsschlusses: 30% Anzahlung

30 Tage vor der Feier: nochmals 30% Anzahlung

Am Tag der Feier: Restbetrag bar, per EC- oder Kreditkarte, sofern keine andere Vereinbarung getroffen wurde

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen oder individuellen Absprachen zur Verfügung.

☎ 06262-1287

✉ info@restaurant-brecht.de

📘 Brecht Restaurant

📷 brechtrestaurant

WWW.RESTAURANT-BRECHT.DE