HOCHZEITEN · FINE DINING

Eure Traumhochzeit im Forsthaus

Feiern im Johann’s Restaurant auf Schloss Atzelsberg: Sandstein, Holz und Fine Dining, mit großer Terrasse und Blick aufs Schloss.

www.johanns-restaurant.de



WILLKOMMEN

Schön, dass ihr an uns denkt, liebes Brautpaar

Das Forsthaus auf Schloss Atzelsberg ist der perfekte Ort für Hochzeiten im kleinen, exklusiven Kreis. Hier stehen eure Liebe und eure gemeinsame Geschichte im Mittelpunkt, begleitet von außergewöhnlicher Kulinarik, stilvollem Ambiente und einer Atmosphäre, die eure Feier unvergesslich macht. Im Fine-Dining-Restaurant Johann's verbinden wir anspruchsvollen Genuss mit herzlicher Gastfreundschaft und einer persönlichen Begleitung, die eure Wünsche in den Mittelpunkt stellt.
Den Zauber des Ortes erlebt ihr am besten persönlich: Wir freuen uns auf euren Besuch.



bis 55
Gäste beim Dinner

25+
Jahre Erfahrung

5+
Jahre Fine-Dining-Restaurant

Andreas Kunst und das Team von kunst events

WARUM DAS FORSTHAUS

Was eure Feier hier besonders macht

★

Küche auf höchstem Niveau

Chefkoch Dieter Schiffer erhielt bereits mit 24 Jahren seinen ersten Michelin-Stern.

⌂

Sandstein und Holz

Natursandstein, massive Holzbalken und Schieferboden: warm, edel und angenehm intim.

◎

Terrasse mit Schlossblick

Die große Außenterrasse öffnet eure Feier nach draußen, mit Blick auf das Schloss.

✓

Trauung, wo ihr wollt

Freie Trauungen sind überall auf dem Schlossgelände möglich.



DAS FORSTHAUS

Sandstein, Holz und Kerzenlicht

Das ehemalige Forsthaus wurde 2011 grundlegend saniert. Dunkler Schieferboden, massive Holzbalken und der gläserne Eingang verbinden sich mit dem ursprünglichen Natursandstein.

---

bis 55 Gäste an Tafeln oder Einzeltischen

950 € Raummiete inklusive Bestuhlung

DIE TERRASSE

Feiern unter freiem Himmel

Die große Außenterrasse erweitert das Forsthaus nach draußen. Hier genießt ihr den Blick auf das Schloss und die Fränkische Schweiz: beim Sektempfang am Nachmittag, beim Dinner an Sommerabenden und unter altem Baumbestand bis spät in die Nacht.







DIE KÜCHE DES JOHANN'S

Fine Dining von Dieter Schiffer

Nach Stationen in den ehemals berühmten Schweizer Stuben in Wertheim, bei Gourmetköchen in Florenz und London erkochte sich Dieter Schiffer bereits im Alter von 24 Jahren seinen ersten Michelin-Stern.

JOHANN'S RESTAURANT, BEKANNT AUS DEM TV

Gewinner bei „Mein Lokal, Dein Lokal“

„Hochzeit auf den ersten Blick“ (SAT.1)



GALERIE

Aus der Küche des Johann’s















Eindrücke aus Küche und Restaurant

EUER HOCHZEITSMENÜ

Drei Wege zu eurem Festessen







Johann’s Fine-Dining-Menü

Unser monatlich wechselndes Fine-Dining-Menü, übernommen für eure Hochzeit.

Exklusives Hochzeitsmenü

Mehrere Gänge, gemeinsam mit unserem Küchenchef nach euren Wünschen komponiert.

Hochzeitspauschale

Buffet oder Menü mit drei bis fünf Gängen, inklusive Getränken, Service und Weddingplanner.

Exklusive Menüs und Fine-Dining-Menü auf Anfrage · Menüvorschläge im Anhang





DIE TRAUUNG

Ja sagen auf dem ganzen Schlossgelände

Freie Trauungen sind überall auf dem Schlossgelände möglich. Danach sind es nur wenige Schritte zum Sektempfang auf der Terrasse des Forsthauses.

Barockgarten · romantisch und klassisch

Schlossplatz · mit dem Schloss als Kulisse

Schlossgraben · intim und besonders

Ausstattung für die Trauung gern auf Anfrage

GALERIE

Momente auf Schloss Atzelsberg













Trauung im Schloss, im Barockgarten oder im Schlossgraben

EUER TAG BEI UNS

So kann euer Hochzeitstag aussehen



14:30

Freie Trauung

im Barockgarten, vor dem Schloss oder im Schlossgraben



15:00

Sektempfang

auf der Terrasse oder im Schlossgarten



15:30

Kaffee & Kuchen

gemütlich auf der Terrasse oder im Barockgarten



18:00

Abendessen

als gesetztes Menü oder Buffet



21:00

Party

im Barraum mit Cocktails

Beispielablauf · wir planen euren Tag ganz nach euren Wünschen

HOCHZEITSPAUSCHALEN

Ein Preis pro Gast, alles inklusive

Classic

179 € pro Gast

Softgetränke, Wein und Bier

Premium

Empfehlung

189 € pro Gast

wie Classic, zusätzlich Sekt und Kaffee

Premium Plus

219 € pro Gast

wie Premium, zusätzlich Cocktails und Longdrinks

IN JEDER PAUSCHALE ENTHALTEN

- Hochzeitsbuffet oder Menü mit 3 Gängen
- Mobiliar, Tischwäsche, Geschirr
- Service von 15 bis 2 Uhr
- Auf-, Abbau und Eindecken
- Persönlicher Weddingplanner
- Gefaltete Stoffservietten

Preise inkl. MwSt., ab 35 Erwachsenen · zuzüglich Raummiete 950 €

BEISPIELRECHNUNG

Eure Hochzeit mit 40 Gästen

8.310 €

Das sind rund **208 € pro Gast** für Location, Essen, Getränke, Service und Weddingplanner.

Leistung	Betrag
Raummiete Forsthaus inklusive Bestuhlung	950 €
Hochzeitspauschale Classic, 40 × 179 €	7.160 €
Häppchen zum Empfang, 40 × 5 €	200 €
Gesamt inkl. MwSt.	**8.310 €**

Mit Premium statt Classic, also inklusive Sekt und Kaffee: 8.710 €. Euer persönliches Angebot stellen wir nach Gästezahl und Wünschen zusammen.

EXTRAS

Kleine Extras mit großer Wirkung

Empfang & Genuss

Aperitif, z. B. Hugo	8,90 €
Empfangshäppchen	ab 5 € p. P.
Exklusives Fingerfood	ab 12 € p. P.
Kaffee & Kuchen	4 € p. P.
Mitternachtssnack	ab 12 € p. P.

Ambiente & Spaß

Fotobox mit Druck	450 €
Fotobox ohne Druck	250 €
LOVE-Leuchtbuchstaben	200 €
Candy-Wagen	250 €
Feuerschale	69 € / Stück
Shuttlebus, 3 Std.	290 €

Für Kinder

Kinderbetreuung	39 € / Std.
Hüpfburg	450 €
Ponyreiten, 2 Std.	650 €
E-Auto-Parcours	650 €

Alle Preise inkl. MwSt. · Candy-Wagen zzgl. Süßigkeiten · Kinderbetreuung mind. 4 Std. · Shuttle jede weitere Std. 80 €

GUT ZU WISSEN

Für Familien, kleinere Feiern und Nachteulen

Kinder feiern mit

Alter	ohne Getränke	mit Getränken
bis 1 Jahr	kostenfrei	kostenfrei
unter 5 Jahren	69 €	89 €
5 bis 10 Jahre	79 €	99 €

Kindermenü, Gedeck und Service inklusive, pro Kind

Feiern im kleinen Kreis

Pauschalen ab **35 Erwachsenen**

Mindestumsatz gesamt **7.000 €**

Länger feiern

Service und Getränke ab 2 Uhr **350 € / Std.**

Alle Preise inkl. MwSt.

ANHANG

Menüvorschläge aus unserer Küche

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet mit Pfeffer-Schmand

Steinpilz-Tiramisu und Chutney

Gegrillte Scampi mit Oliven-Limetten

Zucchini-Röllchen mit Ricotta und Parmesan

Grüner Spargel mit gebeiztem Kräuterlachs

Vitello tonnato vom Kalb

Hauptgänge

Argentinisches Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Sauce béarnaise

Lachs- oder Doradenfilet mit Marktgemüse und Limettenrisotto

Heilbutt mit Linsen-Risotto und Hummer-Bisque

Gratinierter Lammrücken mit Kohlrabi und Kartoffel-Polenta-Strudel

Gefüllte Agnolotti mit Peperonata und Salsa verde

Desserts

Amaretti-Creme mit Pistazieneis

Apfelstrudel-Ravioli mit Zabaione

Rohmilchkäse mit Feigensenf, Oliven und Chutney

Tonkabohnen-Mousse mit Erdbeersorbet

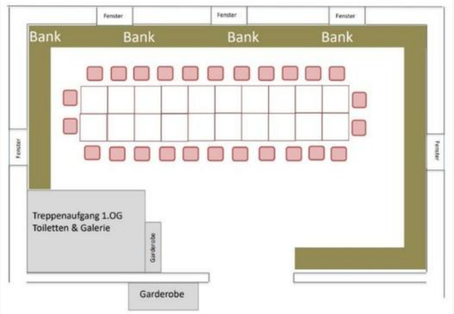
Flieder-Crème-brûlée mit Kokoseis, Aprikose und Johannisbeere

Kayambe-Mousse mit Amaretto-Kirscheis und Pistazie

Eine Auswahl · euer Menü stellen wir gemeinsam mit euch zusammen

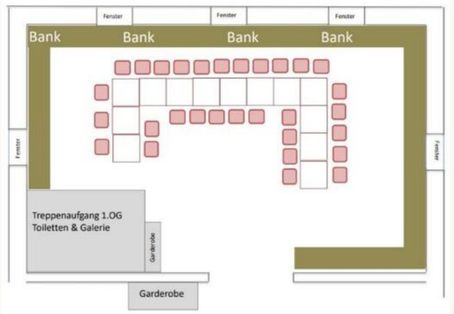
ANHANG

Bestuhlung im Forsthaus



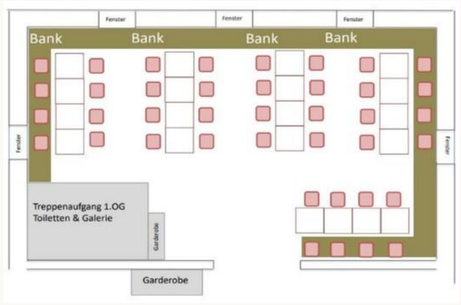
26

Gäste an einer langen Tafel



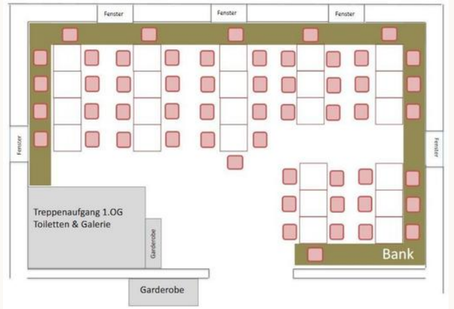
30

Gäste an einer U-Tafel



40

Gäste an mehreren Tafeln



55

Gäste bei voller Belegung

Hauptraum ca. 9,90 × 5,67 m · Tische 80 × 80 cm · Stühle 44 × 39 cm Sitzfläche

EUER NÄCHSTER SCHRITT

In drei Schritten zu eurem Hochzeitstermin

1

Besichtigung

Wir zeigen euch Forsthaus, Terrasse und Schlossgelände persönlich und unverbindlich.

2

Euer Angebot

Wir stellen euer Menü und Angebot nach Gästezahl, Ablauf und Wünschen zusammen.

3

Termin sichern

Mit eurer Zusage reservieren wir euren Wunschtermin exklusiv für euch.

Jetzt Besichtigungstermin vereinbaren

09191 97 68 60 0

info@schloss-atzelsberg.de



WIR FREUEN UNS AUF EUCH

Lernt uns persönlich kennen



Andreas Kunst



Julia Mai

kunst events

Telefon 09191 97 68 60 0

Mobil 0171 19 39 306

info@schloss-atzelsberg.de

www.johanns-restaurant.de

Scannen & schreiben