



SCHLOSS BURGPREPPACH

EVENTLOCATION

HELLO MY DEAR

Willkommen im Schloss Burgpreppach – eure Traumhochzeit beginnt hier.

Eure Hochzeit soll ein unvergesslicher Tag werden voller Emotionen, einzigartiger Momente und einer Atmosphäre, die euch und eure Gäste verzaubert. Genau dafür ist unser Schloss gemacht.

Hier trifft geschichtsträchtige Eleganz auf moderne Designs.

Jeder Saal, jede Ecke erzählt Geschichten aus vergangenen Zeiten und bietet gleichzeitig den perfekten Rahmen für eure ganz persönliche Liebesgeschichte.

Ob eine romantische Zeremonie im Schlosspark oder in der Kapelle, ein stilvolles Dinner im historischen Festsaal oder eine rauschende Feier bis in die Nacht. Bei uns wird eure Vision Wirklichkeit.

In diesem Exposé findet ihr alles Details zur Location und den vielen Möglichkeiten, mit denen wir euren Tag noch besonderer machen können.

Von stilvoller Dekoration, individuellem Catering bis hin zu einzigartigen Highlights für euch und eure Gäste.

Lasst uns gemeinsam euren Tag gestalten! Wir freuen uns darauf, euch kennenzulernen.



Foto @JanaWiessmann.Photography



Foto @tanja.claudia



Foto @tanja.claudia

SCHLOSS 5500 €

Das Schloss steht euch exklusiv von Freitag bis Sonntag zum Aufbau & Abbau zur Verfügung und folgende Räume sind in der Nutzung für euch inklusive.

Innenhof
Vestibül & Treppenhaus
Festsaal inklusive Dinnertable & Bestuhlung
Blaues Zimmer
Großes Turmzimmer
6 Doppelbettzimmer (Freitag – Sonntag)

Unter anderem stellen wir Räumlichkeiten für den Caterer zur Verfügung

Inklusive der Endreinigung.

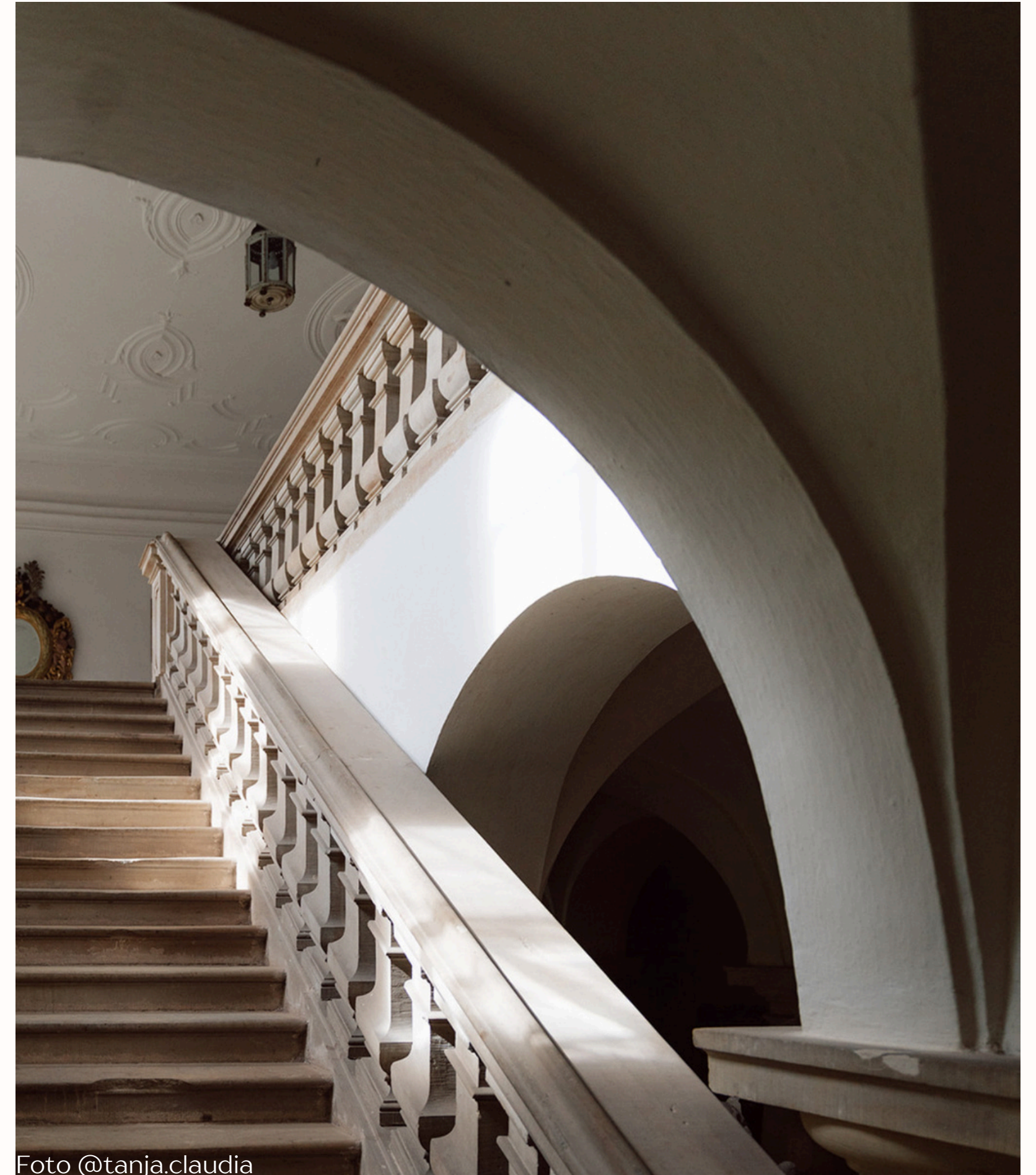


Foto @tanja.claudia



Foto @Lebensart.Fotografie



@Lebensart.Fotografie

ÜBERNACHTUNGEN

Das Schloss bieten mehrere Ferienzimmer.

Auf Wunsch könnt ihr bereits am Freitag entspannt einchecken und auch den Sonntag noch verweilen, um den Zauber des Festes mit euren Liebsten in vollen Zügen zu genießen.

6x Gästezimmer Doppelbett je 75 € die Nacht (2 Nächte sind im Mietpreis enthalten)

Hotels in der Nähe empfehlen wir euch gerne.



Foto @Tanja.Claudia



Foto @Lebensart.Fotografie

KAPELLE 450 €

Ein ganz besonderes Highlight bietet unsere Kapelle, die sich direkt auf dem Gelände befindet.

Diese ist NICHT Konfessionsgebunden und kann somit für alle Arten der Zeremonie genutzt werden, inklusive einer Freien Trauung.

Die kurzen Wege, sind natürlich auch eine Besonderheit, die euch und euren Gästen mehr Zeit zusammen schenkt.

AUF EINEN BLICK

- Exklusive Nutzung des Schlosses
- Dinner im historischen Festsaal
- Nicht Konfession gebundene Kapelle auf dem Hof
- Kirchliche Trauung direkt in der Hofkapelle
- Freie Trauung im Schloss, Schlosshof oder Kapelle
- Standesamtlich Trauung möglich
- bis zu 120 Gäste am Dinnertable
- Sperrstunde individuell festlegbar
- Parkmöglichkeiten vor Ort
- Schlafmöglichkeiten vor Ort
- Hochwertige Getränke
- Freie Wahl des Caterer
- Destination Vibes





Foto @JanaWiessmann.Photography



Foto @JanaWiessmann.P



Foto @JanaWiessmann.Photograph

TAGESKOORDINATION 850€

Alles steht und der Tag des Events kann kommen.
Aber wer kümmert sich nun um einen reibungslosen Ablauf?

Wir sind die fehlende Hand,
die starke Schulter, das offene Ohr.

Wir behalten den Zeitplan im Blick.
Schauen, dass alles stattfinden kann und dass die Dienstleister
gebrieft sind.

Wir sind die Ansprechpartner für dich, euren Gästen, den
Dienstleistenden, der Location und des Caterer vor Ort.

Probleme lösen wir mit einem Lächeln und Stress wirft uns nicht aus
der Bahn.

Das schönste daran, deine Liebsten dürfen sich voll und ganz auf euch
und eure Hochzeit konzentrieren und ihr seid Gast auf euren eigenen
Event.



Foto @Vanessa.olewicz



Foto @Vanessa.olewicz



Foto @Vanessa.olewicz



Foto @Vanessa.olewicz

FLORISTIK & DESIGN

Full Service Wedding Design
Für Paare, die es stilvoll & elegant mögen.

Lehnt euch zurück – und erlebt eure Hochzeit in ihrer schönsten Form.
Ihr genießt die volle Experience, wir kümmern uns um den Rest.
Komplettes Designkonzept, Deko- & Gestaltung, Auf- & Abbau sowie die visuelle Koordination.

Unsere Produkte sind unsere Werkzeuge.
Mit Handwerk, Expertise und Intuition erschaffen wir aus Deko & Floristik eure persönliche Hochzeit.

Als Storyteller & Regisseure eures Tages verbinden wir alle Programmpunkte zu einem harmonischen Gesamtbild.

Gemeinsam entwickeln wir euer individuelles Wedding Design:
Farben, Materialien und besondere Highlights, die euren Stil widerspiegeln.

Vom Welcome Drink über die Zeremonie – in der Kapelle, unter den Bäumen im Schlosshof oder bei der standesamtlichen Trauung im Turmzimmer, bis hin zu einem spektakulären Dinner Table, Apéro, Party und liebevollen Bride & Groom Settings wird eure Geschichte visuell erlebbar und der rote Faden für euch und eure Gäste spürbar.

Oder :

DO IT YOURSELF
Hole dir unseren Mietkatalog
Exklusive Mietkollektion – Stil bis ins kleinste Detail

Damit euer Hochzeitstag nicht nur geplant, sondern perfekt inszeniert ist, könnt ihr aus unserer kuratierten Mietkollektion wählen.
Handverlesen, hochwertig und harmonisch aufeinander abgestimmte Produkte warten auf euch

Unsere Kollektion umfasst unter anderem:

- Edle Vasen & Gefäße
- Klare Linien, feine Glasstrukturen, zeitlose Formen – perfekt für üppige Floristik oder minimalistische Arrangements.
- Kerzenständer & Windlichter
- Von modern bis klassisch, in verschiedenen Höhen & Materialien – für stimmungsvolles Licht vom Dinner bis zur Party.
- Tableware & Tablescaping
- Platzteller, Serviergeschirr, hochwertige Leinenservietten, feine Besteck- & Glaselemente – für ein Dinner Table Setting mit Magazin-Charakter.
- Deko-Elemente & Signature Pieces
- Nummernständer, Aufsteller, Willkommensschilder, besondere Designobjekte und kleine Highlights, die eure Hochzeit unverwechselbar machen.

So entsteht kein Sammelsurium von Produkten, sondern ein ästhetischer roter Faden, der sich vom ersten Willkommensdrink bis zum letzten Tanz durch euren Tag zieht. Buche unsere Produkte und drücke deinen persönlichen Stil aus.

Euer Vorteil:
Kein Stress, kein Stückwerk – sondern ein durchgängiges Hochzeitskonzept, das sich anfühlt wie aus einem Guss.

EXTRAS

KAPELLE 450 €

TAGESKOORDINATION 850 €

INDIVIDUELLES WOCHENENDE
VON FREITAG – SONNTAG PLANBAR

WEDDING DESIGN LITE ZUBUCHBAR
EXKLUSIVE FLORISTIK,
EXKLUSIVE AUF & ABBAU 2000€

WEDDING DESIGN INKLUSIVE FLORISTIK
ZUBUCHBAR 8500€

SOUND PACKET MOBIL 250€
(BOXEN | MIKRO | MISCHPULT)



SAY "HI"

✉ weddingandevents@schloss-burgpreppach.de

📷 [@schloss_burgpreppach](https://www.instagram.com/schloss_burgpreppach)

📞 Juli Sauer : 0157 727 44 824



Foto @JanaWiessmann.Photography

A P E R I T I F

& WELCOME DRINKS

LAVENDEL SPRITZ 5,50 €

APEROL SPRITZ 5,50 €

LIMONCELLO SPRITZ 6,50 €

LILLET WILD BERRY 6,50 €

SEKT 5,00 €

KIR ROYAL MIT SEKT 8,50 €

SECCO / ROSE / ALKOHOLFREI 4,50 €

SECCOSCHORLE AUF EIS 4,50 €

GIN TONIC 9,00 €

MOJITO 8,50 €

MOSCOW MULE 8,50 €



FOTO @KATHARINA.ULTSCH



FOTO @KATHARINA.ULTSCH

DRINKS

PAUSCHALEN NACH DEM APERITIF INKL. BARSERVICE / PRO PERSON

BASIC 39 €

Wasser spritzig / naturell

Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta / Spezi

Bio Apfelsaft / Bio Traubensaft

Hell / Pils / alkoholfrei Pils
Naturradler

Weingut Schenk :
Secco / Frizzante Zero
Von Alten Reben trocken
Rotling feinfruchtig
Silvaner trocken
Sauvignon Blanc trocken
Spätburgunder trocken

Filterkaffee vom Moccamaster
Bio Milch / Hafermilch & Rohrzucker

SPECIAL 59 €

Wasser spritzig / naturell

Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta / Spezi

Bio Apfelsaft / Bio Traubensaft

Hell / Pils / alkoholfrei Pils
Natur Radler

Weingut Schenk :
Secco / Frizzante Zero
Von Alten Reben trocken
Rotling feinfruchtig
Silvaner trocken
Sauvignon Blanc trocken
Spätburgunder trocken

Filterkaffee vom Moccamaster
Bio Milch / Hafermilch & Rohrzucker

+ Wähle deine 5 Drinks :

Lavendel Spritz
Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Lillet Wild Berry
Gin Tonic
Mojito
Moscow Mule

Alkoholfreie Möglichkeiten
:
Mojito
Wild Berry
Homemade Lemonade



Foto @OliviaLuz.Wedding

BOOKING YOUR DREAM CATERER

Um euch die Planung zu erleichtern, haben wir euch bereits mit dem Küchenduett, Moritz Schmitt & dem Winery Catering einen beispielhaften kulinarischen Tagesablauf vorbereitet.

Die Angebote gelten als Orientierung und können je nach Personenanzahl, Equipment & Service Anpassungen variieren, der angegebene Preis gilt als grober Richtwert.

Das Weiteren lassen sich die Angebote nach euren persönlichen Wünschen und Vorstellungen anpassen – damit euer Genusserlebnis perfekt wird.

Es obliegt jedem Couple selbst, einen Caterer frei zu wählen und die Vertragsabsprachen des Angebotes individuell mit dem Caterer zu vereinbaren.

Selbstverständlich seid ihr in eurer Entscheidung vollkommen frei und könnt den Caterer eurer Wahl unabhängig davon beauftragen.

Unsere Empfehlung ist provisionsfrei & steht in keinem Zusammenhang mit uns.

KÜCHENDUETT



KÜCHENDUETT

APÉRO, SNACKS & MITTERNACHT

FINGERFOOD

AB CA 18,20 € PRO PERSON

- Leicht geräucherte Entenbrust mit Basilikum-Tomaten-Honig und Wildkräutern
- Gerösteter Curry-Blumenkohl auf würziger Baba-Ganoush-Crème – vegan
- In Panko gebackene Pralinen vom Pulled-Pork mit Soja-Glace
- Thunfisch-Tataki mit Yuzu auf Edamame-Radieschen-Salat und Karamel-Ses

VORSPEISEN BUFFET

AB CA 16,40 € PRO PERSON

- Crostini vom fränkischem Steinofenbrot mit rosa gegrillter Rinderhüfte, würzigem Birnen-Chutney und Rucola
- Gegrillter Ceasar-Salad mit Parmesan-Croutons, Tahini-Dressing und geschmorten Vanille-Tomaten und Knoblauch-Garnelen
- Cremiger Büffelmozzarella mit gegrilltem Spargel, salzigem Granola und Feldsalat-Pesto

ZU SPÄTER STUND

AB CA 12,80 € PRO PERSON

- Auswahl an internationalen Käsespezialitäten mit Feigensenf & Oliven
- Auswahl an internationalen Räucherspezialitäten mit Guacamole & Bohnenmuß
Coppa · Serrano · Salami
- Mediterrane Falafel-Bites
Hummus · Zitronenjoghurt · Petersilie
- Hummus · Zitronenjoghurt · Petersilie

KÜCHENDUETT

PINSA SELECTION

AB CA 27,50 € PRO PERSON

- Verde Mediterraneo – Veggi

Büffelmozzarella · gegrillte Zucchini · grüne Olive · Basilikum ·
Zitroneöl

- Rosso d'Oro – Veggi

Tomatensugo · Burrata · Ofenpapa · Pinienkerne ·
Thymianhonig

- Macellaio – Fleisch

San Marzano Tomate · Fior di Latte · Finocchiona · rote Zwiebel
· Oregano

- Terra Pura – Vegan

Cashew Crème · marinierten Aubergine · Artischoke ·
getrocknete Tomate · Rucola

KÜCHENDUETT

MENÜ VORSCHAU

AB CA 100,50 € PRO PERSON

1. Gang

Gebranntes Parmesan-Mousse
klassischer Sugo · gegrilltes Marktgemüse · Parmesan-Chip

2. Gang

Angus Beef Tatar
hausgemachtes Senfeis · Sauerteig-Chip · Wachtelei

3. Gang

Marinierte Jakobsmuschel-Garnelen-Antipasti
Crostini · Fingerlimes · mediterrane Kräuter

4. Gang

Heimisches Rinderfilet
Kartoffel-Pecorino-Püree · gegrillter Bimi · Portweinjus
Gemüse-Confit · Pilzchip · Chimichurri

5. Gang

Cremiges Joghurt-Eis
Beeren-Granité · Basilikumöl · Mandel-Crunch

KÜCHENDUETT

LIVE COCKING BBQ

AB CA 84,50 € PRO PERSON

VITALBAR

- Verschiedene Blattsalat-Variationen & Rohkost
- Erlesene Qualitäts-Öle und Essige
- Hausgemachte Dressings
- Kerne, Nüsse, Crunch
- Kräuterbeet, Sprossen, Kressen
- Auswahl an selbstgebackenen sowie heimischen Brotspezialitäten, Foccacia
- Dattel-Curry-Creme
- Hausgemachte Hummus
- Asiatischer Gurkensalat mit Ingwer, Chili & Minze
- Salat von Fleischtomaten
- Wassermelone & mariniertem Feta

DESSERT

- Sommerliches Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
- Gesmokter Kaiserscharren mit Pinienkernen & Blaubeer-Chutney
- Blumentopf-Dessert mit Tonkabohne & Schoko-Erde

HAUPTGANG

- Bei Niedertemperatur gegartes Roastbeef aus dem Kirschrauch – frisch tranchiert
- Zarter Schweinebauch “Overnight” mit Salsa-Verde – 12 Std. gegart
- Gegrillte Perlhuhnbrust “Texas-Style”
- Isländischer Fjordlachs von der Zedernplanke mit Zitronengras & Kräutern
- Marinierte Ofen-Süßkartoffel-Kumpir mit Burrata, Spinat und Walnüssen
- Veganes Kichererbsen-Curry mit knusprigen Papadame und sautiertem Wokgemüse

BEILAGEN

- Geschwenkte Avocado-Kartoffel-Pfanne
- Gefüllte Champignons & Gefüllte Grilltomaten
- Gegrillte Mais-Lollys mit Frischkäse, Panko & Kräutern
- Grill-Pfirsich mit Rosmarin
- Buntes Grillgemüse der Saison

TOOPINGS & DIPS

- Feurige Chimichurri
- Zitronen-Miso-Mayo
- Hausgemachter Gurken-Paprika-Tzatziki
- Rauchige BBQ-Saucen
- Mango-Pfeffer-Chutney

SCHMITT'S PARTYSERVICE



SCHMITT'S PARTYSERVICE

APÉRO, SNACKS & MITTERNACHT

FINGERFOOD

JE STÜCK 2,00 €

- Canapés
verschieden belegt

MITTERNACHTSSNACK

PRO PERSON 10,00 €

- verschiedene Käsevarianten :
hausgemachter Gerupfte, Kochkäse,
feiner Käseaufschnitt
- Wurstspezialitäten :
Schinken, Salami, verschiedene
Wurstaufschnitte,
frischer Hackepeter

SCHMITT'S PARTYSERVICE

UNSERE SPEZIALITÄTEN

GRILLPLATTE

PRO PERSON 9,50€

Zusammen zu stellen aus folgenden

Optionen:

- Schnitzel
 - Cordon-Bleu
 - Schinkenröllchen
 - Hähnchenunterkeulen
 - marinierte Hähnchenspieße
 - Dattel-Bacon Spieße mit Feta
 - Spare Ribs
- uvm.

Beilagen auf Anfrage

•KROSS GEGRILLTES SPANFERKEL

AB 20 PERSONEN
PREIS PRO PERSON 11,00 €

•ROLLBRATEN

VIELFÄLTIG GEFÜLLT
PREIS PRO PERSON AB 5,00 €

•GEGRILLTE HAXEN

PREIS PRO PERSON 9,00 €

Beilagen auf Anfrage

SCHMITT'S PARTYSERVICE

UNSERE BUFFETS

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN

Vorspeise
fränkische Leberknödelsuppe

Zwischengang
Rindfleisch mit Meerrettich,
dazu Weißbrot & Preiselbeeren

Hauptgang
Sauerbraten mit Klößen & Blaukraut

Nachspeise
fränkischer Apfelschnee

42,50 € PRO PERSON

FRÄNKISCHES FESTESSEN

Vorspeise
fränkische Bruschetta
(Bauernbrot mit Tomaten, Speck & Zwiebel

Hauptgang
Schweineschäufelr mit Klößen & Wirsing

Nachspeise
Bieramisu

28,00 € PRO PERSON

LUST AUF MEER FISCH MENÜ

Vorspeisen Teller "Neptun"
(echter Räucherlachs, Forellenfilet,
Makrelenfilet)
mit Sahnemeerrettich & Baguette
oder Krabbencocktail mit Weißbrot

Hauptgang
gebratener Lachs in Sahnesoße mit
Bandnudeln und Butterbohnen

Nachspeise
Crème Brulée

42,50 € PRO PERSON

SCHMITT'S PARTYSERVICE

UNSERE BUFFETS

ENTE GUT, ALLES GUT

Vorspeise
Rote – Beete – Mozzarella Carpaccio

Hauptgang
Entenbrust mit Wirsing & Klößen

Nachspeise
gefüllte Orangen
oder Solerocreme

45,00 € PRO PERSON

UNWIEDERSTEHLICH WILD

Vorspeise
Waldpilzcremesuppe

Hauptgang
Rehbraten mit Laugensemmelknödel &
Blaukraut, dazu Preiselbeeren

Nachspeise
Quarkdessert “Die wilde Hilde”

45,00 € PRO PERSON

GEMÜSE TRIFFT GENUSS

Vorspeisen
Antipasti
oder Suppenvariationen

Hauptgang
Gemüse Lasagne mit Tofu
oder Gemüsetaler mit Kräuter Dip

Nachspeise
Schockomousse

auf Wunsch auch Vegan möglich!

37,50 € PRO PERSON

WINERY CATERING



WINERY CATERING

APÉRO, SNACKS & MITTERNACHT

APERITIF HÄPPCHEN

JE STÜCK 3,50 €

WIR EMPFEHLEN 3 STÜCK PRO PERSON

- Feta – kürbis–Minischaschlik
- Pfirsich – Saltimbocca mit Bufala
- Mini Gazpacho mit Selleriestängchen
 - Mini – Croque – Monsieur
- Serrano – Melone Saté mit feta

SHARINGPLATES

PRO PERSON 14,90 €

JE PLATTE FÜR CA. 4 PERSONEN

- Bufala mit Mango und Chili
Avocadocreme
- Parmaschinken mit gemischten Oliven
 - Tomatenfrischkäse
- Thunfischsalat mit Bohnen und Zwiebel
 - Antipasti
- Ciabatta und Pane Rustico

MITTERNACHTSSNACK

PRO PERSON 7,00 €

- Brotzeitbrett
- Chilli con carne
 - Chilli sin carne
- Pulled pork im glas mit Coleslaw & BBQ Sauce
 - Currywurst mit baguette
- Currywurst mit baguette (vegan)
 - Gulasch mit baguette
- Gulasch mit baguette (vegan)

WINERY CATERING

BUFFET

SALATE & VORSPEISSEN

Butterboard
mit Fränkischen Landbaquette und
Bauernkrustenbrot

Bunte Blattsalate mit
Honig Senf Dressing

Buchweizen-Kichererbsen-Praline
auf Maiscreme

Süsskartoffel-Erdnuss-Creme
mit Sojamaishähnchen

Cous Cous Salat
mit Berberitzen und Mandeln

Lachstatar auf Quinoa Bulgur Salat

Geräucherte Entenbrust
auf Schwarzwurzelpüree

SUPPE & HAUPTGANG

Parmesanschaumsüppchen mit Trüffel

Geschmorte Ochsenbacken vom Bayerischen
Weiderind an Kartoffelpüree

Kabeljaufilet an buntem Sommergemüse mit
Salzkartoffeln

Vegane Auberginencurry mit Tomaten und
Kichererbsen mit Vollkornreis

DESSERT

Joghurtschaum mit Erdbeerragout

Schokoladen-Ingwer Mousse

Birne Helene

79,00 € PRO PERSON

WINERY CATERING

BUFFET

SALATE & VORSPEISSEN

Mediterrane Salzbutter
mit Ciabatta und Foccacia

Vitello Tonato mit Tomaten-Relish

Tomatenkompott und Mozzarella mit
grünem Pesto und Pinienkernen

Steinpilz Pana Cotta
mit Aprikosenchutney

Lachsforelle
auf getrüffeltem Rahmspinat

Vegane Erbsencreme mit Kokosmilch

SUPPE & HAUPTGANG

Geklärte Tomatenconsommé

Roastbeef am Buffet tranchiert
mit Jus an Rosmarinkartoffeln mit
Bohnenbündchen im Speckmantel

Spaghetti Rosso aus dem Parmesanrad

Vegane Lasagne mit mediterranem Gemüse und
Spinat

DESSERT

Tiramisu

Stracciatella Creme
mit Erdbeere Rhabarber

Zabaionencreme
mit Orangen-Aprikosen Ragout

99,00 € PRO PERSON



Foto @OliviaLuz.Wedding

BOOKING YOUR DREAM CATERER

Hier sind noch weitere Caterer, die wir gerne empfehlen :

- Soulfood Kitchen
- Kings & Queens
- Hot Smoker



Foto @Lebensart.Fotografie

BOOKING

YOUR WEDDING WEEKEND

Entspannt heiraten wie im Urlaub.

Wie wäre es am Freitag Abend mit einem Come Together zu starten?
Die ersten Emotionen fließen zu lassen und Momente der Aufregung und Vorfreude zu teilen?

Mit einem tollen kulinarischen Auftakt kommt ihr und eure Gäste direkt in euren Wedding Weekend an.

Am Tag eurer Hochzeit kümmert sich euer Caterer um eure kulinarischen Wünsche.

Wie wäre es nach dem Ausschlafen am Morgen nach der Hochzeit, die ersten Geschichten des vergangenen Tages mit euren Liebsten zu teilen?
Bei einem After Wedding Brunch habt ihr die Möglichkeit, eure engsten Gäste zu einem entspannten Ausklang am Schloss Willkommen zu heißen.

Wir helfen euch gerne dabei, eure individuellen Wünsche umsetzen zu lassen.
Ob mediterrane Antipasti, Pinza oder fränkische Brotzeit mit Spezialitäten aus eigener Jagd.



SCHLOSS BURGPREPPACH

Hauptstraße 18 1/2
97496 Burgpreppach