

Hochzeit ohne Feier ...

... ist wie Hochzeit ohne Blumen



SORAT[®]
INSEL-HOTEL REGENSBURG

Und wie weit sind Sie mit Ihrem Hochzeitsplan?

Feiern Sie im SORAT Insel-Hotel Regensburg. Wir sorgen dafür, dass alles stimmt. Wir bieten das passende Ambiente und organisieren Ihr Hochzeitsfest individuell und natürlich so, dass Sie es wirklich in vollen Zügen genießen können!



Romantisch oder modern ...

In der freundlichen Atmosphäre unseres Restaurant Brandner oder unserer separaten Veranstaltungsräume Donaufersalon mit 101 qm und Altstadtalon mit 131 qm lässt es sich wunderbar mit Ihren 10 oder auch 90 Hochzeitsgästen feiern. Bei schönem Wetter lädt unsere romantische Terrasse direkt am Donauufer zum Kaffeetrinken ein. Dabei genießen Sie einen phantastischen Postkartenblick auf den Dom St. Peter und die Steinernen Brücke. Und unsere Cocktailbar Danubes mit großem Panoramafenster, kleiner Barterrasse und Flügel ist der ideale Ort für Ihren Sektempfang.

Von A bis Z:

Angefangen bei der Auswahl des Menüs oder Buffets, der passenden Tischdekoration: Wir halten Ihnen den Kopf frei! Band und Fotograf, Florist und Friseur, Konditorei und Limousinenservice ... wir knüpfen für Sie die Kontakte.

Sagen Sie: Ja!

Starten Sie mit uns Ihre individuelle Hochzeitsplanung! Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich von unseren Möglichkeiten im:

- Restaurant Brandner mit Donauterrasse
- Donaufersalon mit Blick zur Steinernen Brücke und Dom St. Peter
- Altstadtalon mit Blick zur Steinernen Brücke und Dom St. Peter

Ideen und Anregungen für Ihre Hochzeitsfeier gibt es für Sie auf den nächsten Seiten...

Der Hochzeitsempfang

Der Brautstrauß ist geworfen. Sie und Ihre Gäste treffen sich nach der Trauung zum Empfang bei uns. Bei schönem Wetter auf unserer Donauterrasse mit Blick auf das Weltkulturerbe Regensburg. Oder in der großzügigen Hotellobby rund um den Flügel an Stehtischen.



Der Hochzeitsempfang: Inklusivleistungen

- Prosecco zur Begrüßung abgerundet mit Aperol
- Orangensaft
- Wasser in Karaffen
- Bischofshof Bruckmandl

Preis pro Person 13,00 Euro

Zusätzlich buchbar:

Canapées variantenreich belegt und garniert, 2 Stück pro Person
Aufpreis pro Person 7,00 Euro

Weißwürste serviert in der Löwenkopfterrine mit süßem Senf und Brezen
Aufpreis pro Person 7,50 Euro

Verschiedenes Fingerfood: Gebratene Garnele auf mediterranem Gemüse Couscous Salat und getrockneten Tomaten, Tomate Mozzarella Spieß mit hausgemachtem Basilikumpesto, rosa gegarter Rinderrücken auf Crostini mit Preiselbeeren
Aufpreis pro Person 11,50 Euro

Kaffee und Kuchen

Beginnen Sie Ihre Hochzeitsfeier mit Kaffee und Kuchen oder setzen Sie diese damit fort. Genießen Sie mit Ihren Gästen bei uns die Kaffee- und Kuchenzeit im Restaurant Brandner oder in einem Veranstaltungsraum. Bei schönem Wetter auch auf der Donauterrasse.



Kaffee und Kuchen: Inklusivleistungen

- Auswahl am Kuchenbuffet und Schlagsahne
- Kaffee, Tee, Kakao unbegrenzt
- Kaffeespezialitäten
- Wasser in Karaffen

Preis pro Person 13,00 Euro

Kuchenbeispiele

Gemischte Obsttorte, Donauwelle, Mandarinen Schmand Kuchen, Käsekuchen, Erdbeerkuchen oder Rhabarberkuchen nach Saison, gedeckter Apfelkuchen, Mohnkuchen, Schwarzwälder Kirschtorte, Apfelstrudel, Schokoladentorte, Spanische Mandeltorte, Frankfurter Kranz und vieles mehr

Das Hochzeitsessen und Räumlichkeiten

Das Hochzeitsessen ist das Highlight einer Hochzeit. Wir servieren es im:

- Raum Altstadt 131 qm bis 80 Personen, mit Tanzfläche
- Raum Donauufer 101 qm bis 40 Personen, mit Tanzfläche
- Restaurant Brandner bis 60 Personen, mit Tanzfläche
- Raummiete 750,00 Euro (wird nur im Restaurant berechnet)



Das Hochzeitsessen: Inklusivleistungen

- 4 Gang Menü oder Buffet (laut unseren Vorschlägen in dieser Mappe)
- Festliche Tischdekoration mit Blumen, Kerzen, Stoffservietten
- Individuell gestaltete Menükarten oder Menülaternen
- Auf Wunsch Tanzfläche (4 m x 4 m)

Preise pro Person 89,50 Euro

Zusätzlich buchbar Mitternachtsimbiss:

Currywurst mit ofenfrischem Baguette und zweierlei Currysorten

Aufpreis pro Person 7,50 Euro

Suppe der Saison

Aufpreis pro Person 6,50 Euro

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Brot und Butter

Aufpreis pro Person 9,00 Euro

Die Hochzeitsgetränke

Die Hochzeit soll der schönste Tag in Ihrem Leben als Brautpaar werden. Da müssen natürlich auch die Getränke stimmen. Damit Sie Ihre Kosten immer im Blick haben und Ihr Budget, bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale unlimited bei uns an.



Die Getränkepauschale: Inklusivleistungen

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

- Alkoholfreie Getränke
- Prosecco
- Roter Hauswein
- Rosé Hauswein
- Weißer Hauswein
- Bier vom Fass
- Flaschenbiere aller Art
- Aperol Spritz
- Lime Cordial Soda *alkoholfrei*

Preise pro Person und pro Stunde 7,00 Euro

Die kleinen Hochzeitsgäste

Auf fast jeder Hochzeit sind auch Kinder unter den Gästen. Daher haben wir spezielle Kinderpreise und einen Tipp für die Gestaltung Ihrer Feier. Bitte beachten Sie, dass kein Ausschank alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren erfolgt.



Kinderpreise

- Kinder von 0 - 5 Jahren kostenfrei
- Kinder von 6 - 11 Jahren zahlen 50% der gebuchten Pauschalen

Die Kinder können am Menü teilnehmen oder eines der folgenden Kindergerichte serviert bekommen.

Kindergerichte

- Kinderschnitzel mit Pommes
- Nudeln mit Tomatensauce

Tipp

Nach dem Hochzeitsessen empfehlen wir Ihnen mit Ihren großen und kleinen Gästen eine passende Stadtführung mit der Stadtmaus durch Regensburg. Informationen gibt es auf www.stadtmaus.de.

STADTMAUS
REGENSBURG ERLEBEN

Bei einer STADTMAUS - Führung entdecken Sie die romantischsten Winkel Regensburgs!
Wir beraten Sie gerne persönlich.

STADTMAUS Thundorferstraße 1 Fon 0941 - 230 360 - 0 www.stadtmaus.de

Dolce vita auf dem Teller

Perfektion ist unser Anspruch! Daher sind alle unsere Buffets und Menüs ausschließlich aus frischen und hochwertigen Zutaten gekocht und stets saisonal ausgerichtet. Sie sind klassisch schlicht, originell modern oder exklusiv angerichtet. Nennen Sie uns Ihre Wünsche, wir beraten Sie.



Buffetvorschlag Mediterran

ab 25 Personen

Vorspeisen

- Sommerliche Salatauswahl mit Kräuterdressing und verschiedenen Essigsorten
- Antipasti Misti mit Meeresfrüchten und gegrilltem Gemüse
- Tacchino Tonnato
- Frittata con Zucchini
- Luftgetrockneter Schinken auf Melonenschiffchen und Feigen
- Scampi mit getrockneten Tomaten in Oliven Chili Öl
- In Kräuteröl marinierter Feta mit Rucola
- Gefülltes Focaccia
- Mediterraner Brotkorb mit Butter

Suppe

- Minestrone alla Genovese mit Knoblauch Crostini

Hauptgänge und Beilagen

- Vom Koch tranchiertes Niedertemperatur gegartes Roastbeef mit Portweinrahmsauce, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Am Buffet frisch zubereitete hausgemachte Nudeln mit Tomaten Basilikum Sugo und Garnelen Zucchini Pfanne, Käselaiab und Trüffelöl

Desserts

- Panna Cotta mit Balsamicobereen
- Schokobrunnen mit Früchten
- Schwarze und weiße Profiteroles
- Tiramisu

Fürstlich Speisen

Die perfekte Kombination aus erstklassiger Qualität, hervorragendem Service und überzeugendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Hochwertig, anspruchsvoll, experimentierfreudig und zeitgemäß. Mit unseren Buffets und Menüs möchten wir Sie begeistern und kulinarisch verwöhnen.



Buffetvorschlag Festlich

ab 25 Personen

Vorspeisen

- Salatbuffet der Saison mit gebratenem Speck, Croûtons und zweierlei Dressing
- Frischkäsepralinen im Sesammantel
- Garnelen auf geschwungenem Gurkensalat mit Chili Crème Fraîche
- Beete Carpaccio an Zitronen Oliven Öl mit Mini Mozzarella im Kerndlmantel
- Geflügelsalat mit grünem Spargel
- Dreierlei vom Lachs auf Bratkartoffelsalat
- Gemischter Brotkorb mit Butter

Suppe

- Kartoffel Champagner Cremesuppe mit Trüffelcroûtons

Hauptgänge und Beilagen

- Vom Koch tranchierter Kalbsrücken, in Kräutern gegart, mit Steinpilzrahm,
- dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
- Gebratener Zander auf Weißweinsauce, dazu Vichykarotten und Schwenkkartoffeln
- Hausgemachte Pasta aus dem Käselaiab mit Trüffelöl

Desserts

- Rendezvous von Crème Brûlée und frischen Beeren
- Schokoladenbrunnen mit Früchten
- Mousse von dreierlei Nougat
- Käse Brett mit Feigensenf

Kulinarische Beziehungskiste

Sie treffen die Wahl! Ob Sie unsere Vorspeisenklassiker oder eine unserer drei Vorspeisenvariationen genießen möchten. Anschließend die Festtagssuppe, gefolgt vom Niedertemperatur gegartem Roastbeef oder auf der Haut gebratenen Zander bis hin zum süßem Abschluss



Menübausteine

ab 10 Personen

Vorspeisen

- Garnelen in Kräuter Knoblauch Öl, Blattsalat in fruchtiger Balsamicovinaigrette
- Schinken Rucola Involtini mit Duett von Mozzarella und Wassermelone
- Dreierlei vom Lachs mit Röstitalern und Blattsalaten

Mediterrane Vorspeisenvariation

Melone mit Schinken, Meeresfrüchtesalat, Gemüse, Parmesan Carpaccio, Tacchino Tonnato, marinierte Garnelen, gefüllte Focaccia, Käsedipp

Bayerische Vorspeisenvariation

Streifen vom Backhändl auf buntem Salat mit Kräuterdressing, Salat von krossen Knödelscheiben und bayerischem Landschinken, gebratene Weißwurstradel mit süßem Senf Dressing, Obatzter und Laugengebäck, Winzerer Radispiralen

Brandner Vorspeisenvariation

Marinierte Garnelen auf Birnen Meerrettich Chutney, Räucherlachsroulade mit Rucola und Frischkäse, Roastbeef im Heu gegart mit leichter Kräuterremoulade, Schafskäsepraline auf Blattsalat mit Kürbiskernen und Kürbiskern dressing

Suppen

- Festtagssuppe Brandner
- *Duett von der Paprika mit frittiertem Rucola*
- *Kartoffel Champagner Cremesuppe mit getrüffelten Croutons*
- *Minestrone alla Genovese mit Knoblauch Crostini*

Auch vegan möglich

Kulinarische Kombination

... stellen Sie Ihr 4-Gang-Hochzeitsmenü selber zusammen. Die Vorspeisenvariation servieren wir Ihnen in verschiedenen Gefäßen an den Tisch. Beim Dessert entscheiden Sie, ob Sie klassische auf dem Teller haben möchten, oder flexibel vom Buffet. Sie entscheiden.



Menübausteine

ab 10 Personen

Hauptgänge und Beilagen

- Roastbeef mit Trüffelrahmsauce, saisonalem Gemüse und Kartoffelplätzchen
- Schweinefilet im Kräutermantel mit Steinpilzrahm, Gemüse, Herzoginkartoffeln
- Perlhuhnbrust mit Peperonata auf glasiertem Babyspinat und Polenta
- Gebratener Zander mit Tomaten Oliven Vinaigrette, Lauch und Rosmarinkartoffeln
- Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinrisotto und grünem Spargel
- *Geschmorte Gemüse Couscous Zucchini, Büffelmozzarella, Joghurt Minz Sauce*
- *Hausgemachte Pasta, Pecorino, geschmorte Kirschtomaten, Gemüse der Saison*
- Gebackener Schafskäse auf Tomaten Oliven Sugo und Kräutergnocchi
- *Rhabarber Granatapfelrisotto mit gegrillten Kräuterseitlingen, grünem Spargel, Sauce*

Dessert

- Brandner Mousse Dessertvariation, Eis und Früchte der Saison
- Trilogie von der Schokolade
- *Cassis Sorbet auf Mango Ingwer Ragout und Minzgremolata*

Dessertbuffet mit drei der folgenden Vorschläge

- Crème Brûlée
- *Geeiste Beeren mit Joghurt und Baiser*
- Schokoladenlasagne mit Erdbeer Basilikum Salat
- *Hausgemachter Schokoladenkuchen mit karamellisierten Salzmandeln*
- *Schokobrunnen mit Früchten*

Auch vegan möglich

Trauung direkt an der Donau

Sie möchten spektakulär heiraten? Das Ja im Standesamt allein ist Ihnen zu wenig? Für Sie haben wir Alternativen! Die freie Trauung am Beschlächt direkt am Donauufer mit Trauredner. Lassen Sie Ihre Träume wahr werden.



Freie Hochzeit am Beschlächt

Pauschalangebot 750,00 Euro

Ideal für Individualisten, die ihre Hochzeit feierlich, aber anders gestalten möchten.

- Freie Hochzeit am Beschlächt
- Festlich und klassisch in weiß
- Im Kreis Ihrer Familie, mit Ihren Freunden, mit Musik und Texten Ihrer Wahl
- Hochzeitpagode
- Technik und Beschallungsanlage

Übernachtungsspezial

bei Ihrer Hochzeitsfeier im SORAT Insel-Hotel Regensburg

- Kostenfreie Übernachtung des Brautpaares im Hochzeitszimmer
- Abruflkontingent für Hochzeitsgäste auf Anfrage
- Übernachtungspreise für Kinder auf Anfrage

Verkuppelt

Wir sind für Sie da, wenn Sie eine witzige Dekorationsidee suchen, einen guten Fotografen brauchen, sich für eine Hochzeitstorte entscheiden müssen, eine Hochzeitslimousine buchen wollen oder den passenden Brautstrauss zum Hochzeitskleid auswählen möchten ...

Perfekte Verbindungen

Gern stellen wir für Sie Kontakte her für die Organisation von:

Hochzeitstorte

- Die Zuckerbäckerin, Kontakt Christine Bergmayer
- Telefon 0941 - 20 90 97 72
- info@diezuckerbaeckerin.de
- Internet: www.diezuckerbaeckerin.de

- Conditorei Pernsteiner, Kontakt Johannes Pernsteiner
- Telefon 0941 - 79 54 89
- johannes@pernsteiner.net
- Internet: www.pernsteiner.net

Blumen und Dekoration

- Blumen Pavillon, Kontakt Cornelia Mezl-Herlinger
- Telefon 09 41 - 622 66
- blumenpavillon-regensburg@gmx.de
- Internet: blumenpavillon-regensburg.de

Und noch mehr perfekte Verbindungen

Wenn Sie auf der Suche nach den schönsten Eheringen sind, auch da können wir Ihnen weiterhelfen. Und wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Musikrichtung Ihr Hochzeitsmenü begleiten soll, auch das ist kein Problem. Wir und alle unsere Partner sind für Sie da.

Musik

- Clavier & Musik, Kontakt Matthias Leitner
- Telefon 01 73 - 368 58 03, Internet: www.matthiasleitner.de

- Doo-Events (DJ-Netzwerk), Kontakt Thomas Ostfalk
- Telefon 01 60 - 94 44 41 00, Internet: www.doo-events.de

Trauredner

- Anton Aschenbrenner, Solla 7, 94065 Waldkirchen
- Telefon 0 85 81 - 98 84 43, Internet: www.antonaschenbrenner.de

- Ingrid Seher, Zum Leuchtenberg 11, 93170 Bernhardswald
- Telefon 0 94 07 - 32 23, Internet: www.lebens-rituale.de

- Harald Schäfer
- Telefon 01 71 - 937 97 30, Mail: info@daslebenlieben.de

Lisa und Bernhard Gottschalk

Hochzeit im SORAT Insel-Hotel Regensburg



Perfekte Kombination ...

Liebes SORAT Insel-Hotel Team,

unsere Hochzeitsfeier in Ihrem Haus war schlichtweg perfekt! Bereits die kompetente Beratung und Organisation im Vorfeld unseres großen Tages überzeugten uns, mit dem SORAT Insel-Hotel zu 100% die richtige Wahl getroffen zu haben.

Wir wurden vom Sektempfang bis zum Abschluss unseres Festes sehr professionell und trotzdem persönlich umsorgt. Der ausgezeichnete Service hat unseren Gästen und uns förmlich „jeden Wunsch von den Augen abgelesen“. Das rundum gelungene Menü und die liebevolle Saaldekoration taten ein Weiteres, um unser Hochzeitsfest unvergesslich zu machen!

Abgerundet wurde dies durch die traumhafte Kulisse der Regensburger Altstadt, die den perfekten Hintergrund für unsere Feier bot.

Wir möchten uns von Herzen beim gesamten SORAT Team für seinen Einsatz bedanken – für unsere Gäste und uns war es ein wunderschönes Fest, das uns immer in Erinnerung bleiben wird!

Viele Grüße,
Lisa und Bernhard Gottschalk

Spielregeln

Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bis spätestens 9 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestpersonenzahl für die das Hotel die Vorbereitungen trifft. Sollte uns keine Zahl innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, berechnen wir die Zahl, die wir zuletzt laut Auftrag festgehalten haben.

Anzahlung und Rechnung

Um Ihnen Ihre Räume zu garantieren, bitten wir Sie bei fest gebuchten Feiern um eine Anzahlung von in der Regel 1.500,00 Euro. Diese richtet sich nach der Gesamtsumme Ihrer Veranstaltung und wird bei Endrechnung berücksichtigt.

Dekoration

Unsere Hochzeitspauschale enthält eine Tischdekoration, diese wird von unseren Partnerfloristen nach Ihren Vorstellungen gestaltet. Sie können Ihre Dekoration auch selbst organisieren. Bitte vermitteln Sie uns dann rechtzeitig Ihren Ansprechpartner, damit wir Details wie Anlieferung und Aufbauzeiten absprechen können.

Haftung

Der Veranstalter verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste oder deren Beauftragte entstandenen Schäden jeglicher Art, sofort kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie mobile Devices oder Laptops, wird vom Hotel keine Haftung übernommen. Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten.

Lautstärke

Einige unserer Hotelzimmer befinden sich direkt über den Veranstaltungsräumen. Deshalb ist ab 23:00 Uhr die Lautstärke der Musik zu reduzieren und eventuell der Bass zu verringern sowie Türen und Fenster geschlossen zu halten. Wir möchten nicht, dass andere Hotelgäste in ihrer Nachtruhe gestört werden. Wir als Hotel tragen auch Verantwortung gegenüber unseren Hotelgästen. Andererseits möchten wir Ihnen auch eine schöne Feier garantieren. Deshalb bitten wir um Verständnis, Rücksichtnahme und einer beiderseits zufriedenstellenden Lösung, im Falle einer Beschwerde von anderen Hotelgästen.

Partyartikel

Partyartikel wie Tischfeuerwerk, Wunderkerzen, Konfetti, Fontänen, Knallerbse sowie sonstige Knallkörper sind nicht gestattet.

Preise

Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns jedoch vor, bei Bestellungen die länger als 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, die Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

Restaurant

Aus logistischen Gründen ist es unbedingt erforderlich, dass bis spätestens 02:00 Uhr alle Gäste das Restaurant verlassen müssen. Im Restaurant wird danach für unsere Hotelgäste das Frühstück hergerichtet.

Schlechtes Wetter

Sollten Sie eine freie Trauung am Beschlächt oder Kaffee trinken auf der Terrasse geplant haben, hält das Hotel eine Schlechtwettervariante bereit. Eine Absprache dazu halten Sie bitte mit dem Hotel am Vortag. Sollte diese Absprache nicht erfolgen, obliegt es dem Hotel, den Veranstaltungsort zu bestimmen.

Technik

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über benötigte Stromanschlüsse, zum Beispiel für Musiker, Mikrofonanlage, Videobeamer, Leinwand oder eine Anlage für die Wiedergabe von Musikdateien. In einigen Fällen können hierfür zusätzliche Kosten für Sie entstehen.

Trauzeugen

Bitte leiten Sie unsere Kontaktdaten an Ihre Trauzeugen weiter, um eventuelle Überraschungen, Spiele, oder ähnliches in den Ablauf in Ihre Feier bei uns einplanen zu können.

Zeiten

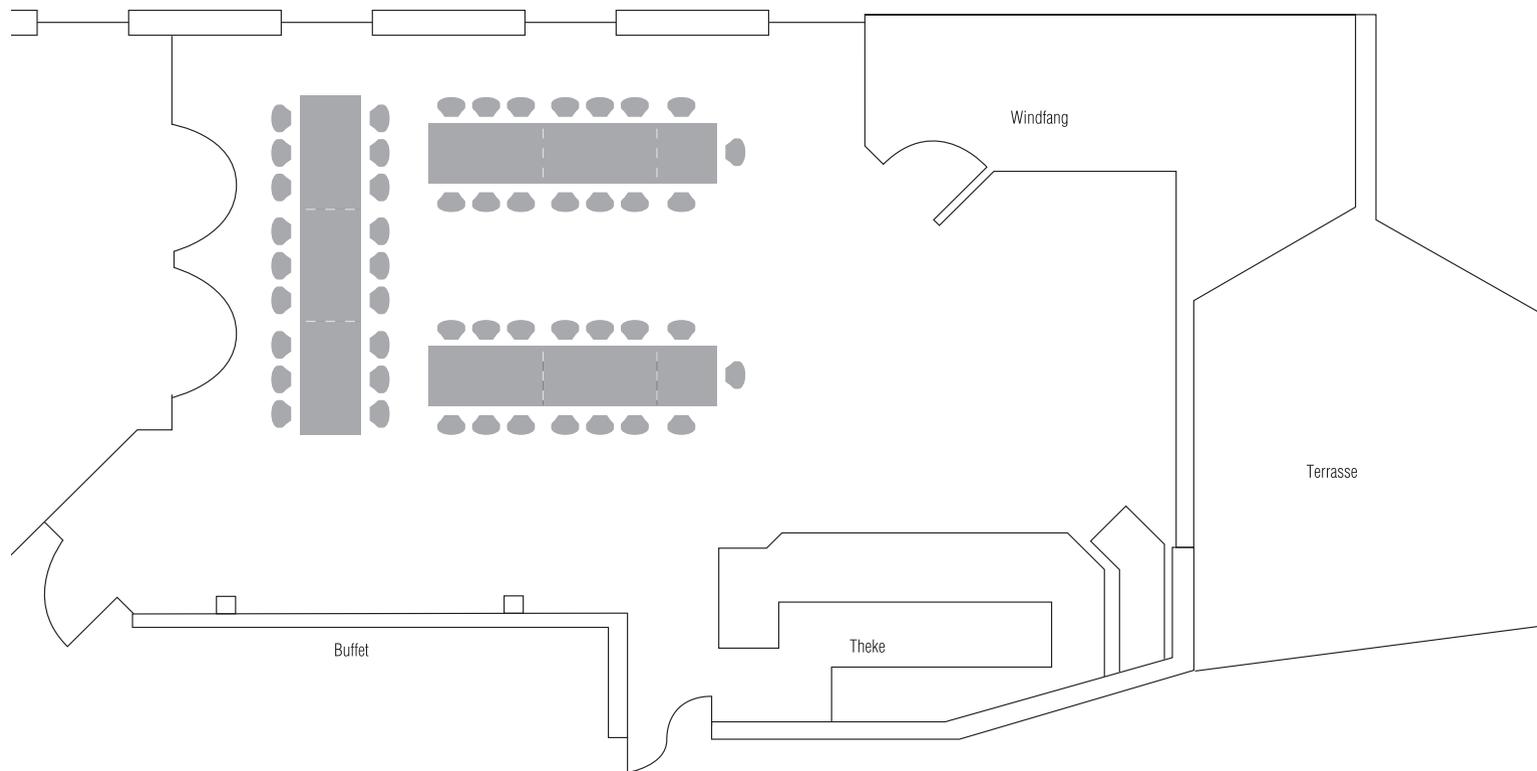
Feiern sind bis maximal 02:00 Uhr erlaubt. Wir bitten um Verständnis.

Restaurant Brandner Tafelbestuhlung

Kapazität

Mit Tanzfläche 60 Personen

Vergleich Altstadtalon mit Tanzfläche 84 Personen

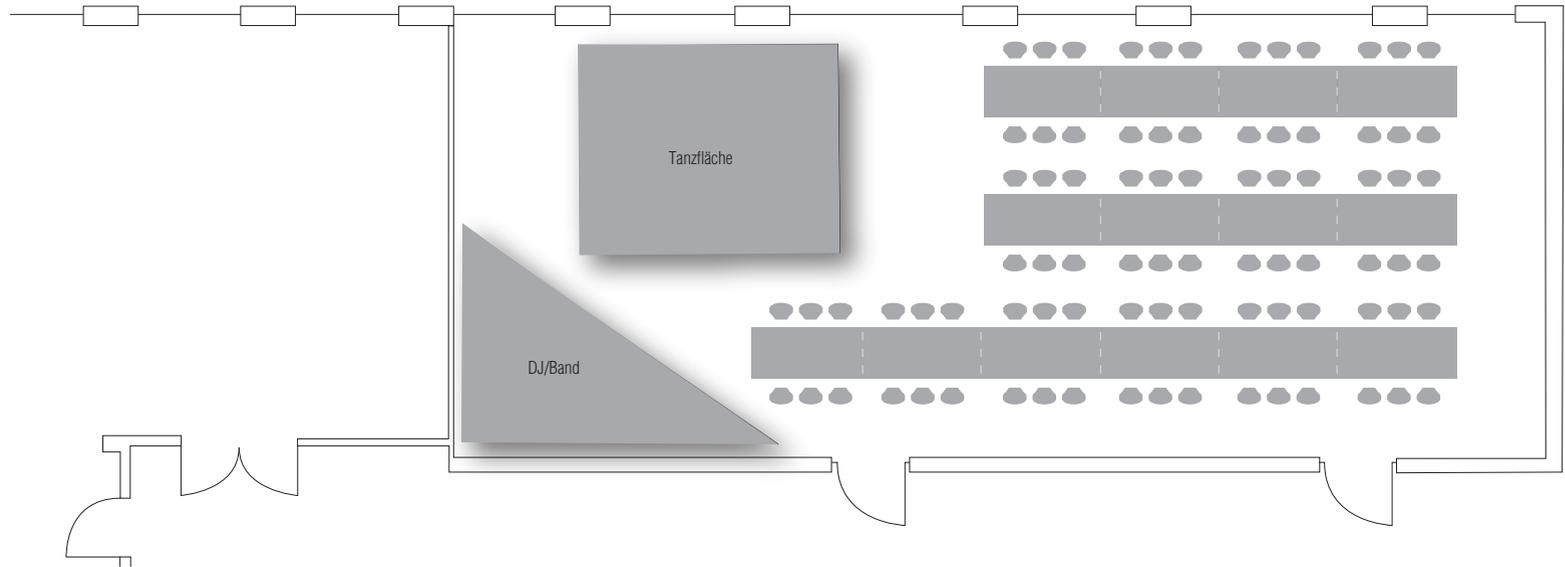


Altstadtsalon Tafelbestuhlung

Kapazität

Ohne Tanzfläche 96 Personen

Mit Tanzfläche 84 Personen

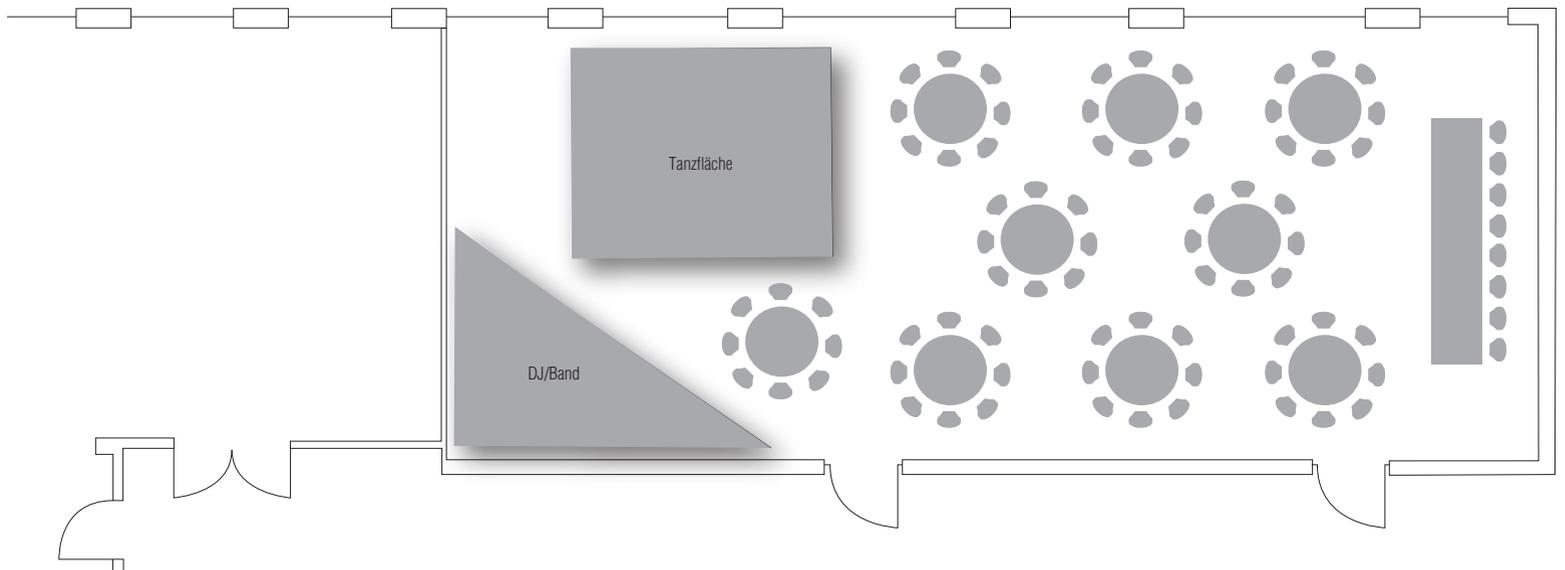


Altstadtsalon Runde Tische

Kapazität

Ohne Tanzfläche 92 Personen

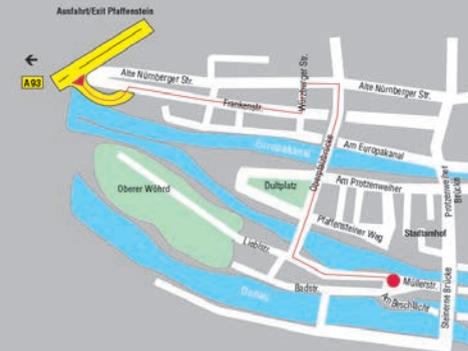
Mit Tanzfläche 84 Personen



Kontakt

Anschrift und Ansprechpartner

- SORAT Insel-Hotel Regensburg, Kontakt: Bettina Wabnig
- Müllerstraße 7 · DE 93059 Regensburg · Telefon (09 41) 810 44 54
- E-Mail: event-regensburg@sorat-hotels.com
- Webseite: www.sorat-hotels.com



SORAT[®]
INSEL-HOTEL REGENSBURG