

BANKETT MAPPE

ABOUT US

Wir von Green Events glauben fest daran, dass jede Hochzeit eine einzigartige Geschichte erzählen sollte.

Gemäß unserem Leitspruch

“Mache das Unmögliche möglich, das Mögliche einfach und das Einfache elegant.”.

setzt sich unser kreatives und engagiertes Team leidenschaftlich dafür ein, eure Visionen Wirklichkeit werden zu lassen.

Unser Ansatz umfasst nicht nur Hochzeiten, sondern fokussiert auf persönliche Beziehungen und maßgeschneiderte Betreuung für euer Traumevent. Wir bieten alles von der Top-Location bis zum kulinarischen Hochgenuss und sorgen mit unserem ganzheitlichen Service dafür, dass ihr eure Feier genießen könnt, während wir jedes Detail planen und umsetzen.

Unser oberstes Ziel ist es stets, eure Traumhochzeit zu verwirklichen und euch einen unvergesslichen Start in euer gemeinsames Leben zu ermöglichen.

P. HABIBI

Poujan Habibi

M. AL SAMMAN

Michael Al Samman

FEIERN IN DER HESSISCHEN TOSKANA

- WIR MACHEN FÜR EUCH DAS UNMÖGLICHE MÖGLICH,
DAS MÖGLICHE EINFACH & DAS EINFACHE ELEGANT.



Green Events

DINNER INSPIRATION

Das Hochzeitsdinner ist ein Höhepunkt eurer Feier. Das Menü selbst kann von eurer Persönlichkeit und dem Stil eurer Hochzeit geprägt sein. Von klassischen Gerichten bis hin zu innovativen kulinarischen Kreationen, ob ein Buffet, ein gesetztes Dinner oder eine Kombination aus beidem – wir stimmen alles perfekt auf euch und eure Gäste ab. Lasst euch nachfolgend gerne inspirieren.



SOMMERNACHT

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings
Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Honigmelone mit Parmaschinken
Mediterranes Grillgemüse
Getrocknete Tomatencreme Dip
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Hummersauce mit Wok-Gemüse oder
Lachsfilet in Rieslingrahmsauce
Argentinisches Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln und
hausgemachte Kräuterbutter
Tagliatelle mit Pesto Rosso

DESSERT IM GLAS

Creme Chocolate mit Saisonfrüchten

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.
82,70 €	79,50 €	76,40 €	73,50 €	71,30 €	69,10 €



FAVOLOSO

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Honigmelone mit Parmaschinken
Frischer Frutti di Mare Salat
Vitello Tonato
Mediterranes Grillgemüse
Getrocknete Tomaten Creme
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Kalb mit Kräuterpolenta Ecken
Toskana Hähnchenauflauf mit Basmati Reis
Frische Tortelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta gefüllt an
Salbei-Butter

DESSERT

Erdbeertiramisu

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
88,50 €	85,10 €	81,90 €	78,80 €	77,50 €	75,20 €	73,90 €

MITTELMEER

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings
Gefüllte Champignons und Peperoni
Honigmelone mit Parmaschinken
Mediterranes Grillgemüse
Schafskäse-Hackfleischbällchen
Aubergine Creme
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Dillrahmsauce
Hähnchenfilet in Safran-Limetten Marinade mit Basmati Reis
Schweinemedallions in Champignonrahmsauce und Spätzle
Tagliatelle al Tartufo

DESSERT

Creme Brûlée
Früchte der Saison mit einer Haube Mascarpone und
Himbeersoße

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
92,10 €	89,30 €	86,70 €	83,90 €	81,40 €	80,20 €	78,60 €



AKADEMIE

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Rohkost und Haus-Dressings
Roastbeef-Röllchen mit knackigem Rucola
Gefüllte Crepe Röllchen mit Lachs und Frischkäse
Gegrillte Garnelenspieße mit Ananas
Mediterranes Grillgemüse
Frischer Mango Dip
Cremiger Avocado Dip
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen und
Rosmarinkartoffeln
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Hummersoße und
hausgemachten Röstitaler
Tagliatelle mit Lachs an Rieslinrahmsoße
Persische Aubergine mit Basmati Reis und Safranhaube

DESSERT

Creme di Fragola
Tiramisu

VEGAN DELIKAT

VORSPEISEN

Blattsalat Mix mit Gurken bunten Paprika und Tomaten
Mediterranes Grillgemüse
Rote-Bete-Salat mit Walnüssen
Ciq Köfte
Couscous-Salat mit Kichererbsen und Granatapfelkerne
Auberginen-Mousse

HAUPTSPEISEN

Persische Aubergine gegrillt mit Tomaten Ragout
Basmati-Reis mit Safran Haube
Frühlingsgemüse mit Curry-Kokos-Soße
Spaghetti mit Cashew-Basilikum-Pesto
Rosmarin-Kartoffeln
Wok-Gemüse

DESSERT

Mousse au Chocolate
Obst-Salat in Gläschen

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
100,10 €	97,20 €	94,30 €	91,90 €	89,20 €	87,50 €	85,90 €

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
84,90 €	81,20 €	78,10 €	75,90 €	73,70 €	71,90 €	70,50 €



ITALIAN CLASSIC

ANTIPASTO

Prosciutto Melone, Tomate & Büffelmozzarella, Gegrilltes Gemüse, Insalata di Mare, Grüne Oliven, Artischocke, Foccacia

Vegan

Samosa, Hummus, Gefüllte Tomate, Gegrilltes Gemüse, Grüne Oliven, Artischocke, Foccacia

PRIMO PIATTO

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Butter Salbei Soße

Vegan

Salbei Gnocchi

ZWISCHENGANG

Zitronensorbet

SECONDO PIATTO (Auswahl)

Fisch

Zanderfilet gegrillt mit Weißweinsauce

2 gratinierte Riesengarnelen
Rosmarinkartoffeln

Fleisch

2 kleine Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
Röstitaler und Prinzessbohnen

Vegan

Panierter Gemüse Bratlinge auf Pfifferlingsauce mit Rotebeete- Kartoffelpüree

DESSERT

Tartufo

Auf allen Tischen ausreichend Brot/Baguette und Grissini
Gänzlich serviertes Menü

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
126,60 €	123,90 €	120,40 €	116,90 €	114,80 €	112,60 €	110,40 €

MIDNIGHT SNACK

Französische Käse & Wurst Variationen mit Baguette

Curry Wurst mit Jack Daniels Sauce

Mini Burger

Gulasch mit frischem Bauernbrot

Spanische Tapas Platte

Paella



ÜBERSICHT PREISE

DINNER

Gericht Personen	Sommernacht	Favoloso	Mittelmeer	Akademie	Vegan Delikat	Italian Classic
Unter 70 P.	82,70 €	88,50 €	92,10 €	100,10 €	84,90 €	126,60 €
70-79 P.	79,50 €	85,10 €	89,30 €	97,20 €	81,20 €	123,90 €
80-89 P.	76,40 €	81,90 €	86,70 €	94,30 €	78,10 €	120,40 €
90-99 P.	73,50 €	78,80 €	83,90 €	91,90 €	75,90 €	116,90 €
100-119 P.	71,30 €	77,50 €	81,40 €	89,20 €	73,70 €	114,80 €
120-139 P.	69,10 €	75,20 €	80,20 €	87,50 €	71,90 €	112,60 €
ab 140 P.	67,50 €	73,90 €	78,60 €	85,90 €	70,50 €	110,40 €

MIDNIGHT SNACK

Gericht Portionen	Französische Käse- & Wurstvariationen	Curry Wurst mit Jack Daniels Sauce	Mini-Burger	Gulasch mit frischem Bauernbrot	Spanische Tapas Platte	Paella
30	285,00 €	285,00 €	370,00 €	290,00 €	405,00 €	420,00 €
60	510,00 €	510,00 €	590,00 €	520,00 €	750,00 €	630,00 €
90	630,00 €	630,00 €	750,00 €	650,00 €	1.035,00 €	810,00 €
120	780,00 €	780,00 €	900,00 €	800,00 €	1.260,00 €	1.020,00 €
150	900,00 €	900,00 €	1.050,00 €	950,00 €	1.500,00 €	1.200,00 €
180	1.100,00 €	1.100,00 €	1.350,00 €	1.150,00 €	1.710,00 €	1.440,00 €





DRINKS & SERVICES

Wir bieten euch eine Auswahl an exquisiten Getränkepauschalen,* die speziell darauf abgestimmt sind, euren großen Tag unvergesslich zu machen. Unsere Pakete "Eagle", "Albatros" und "Supreme" wurden mit größter Sorgfalt zusammengestellt, um eine breite Palette an Geschmäckern zu bedienen und eure Gäste von Beginn bis Ende zu begeistern.



EAGLE

NON ALCOHOLIC

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Orangesaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

ALCOHOLIC

Pils vom Fass, Hefeweizen

Prosecco

Aperol Spritz

Lillet Wildberry, Hugo

Weißweine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien

Verdejo Ermita – Spanien Rueda

Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien

Juan Agil – Spanien Jumilaa

Rose

AIX – Frankreich Provence

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 51,00 € / Kinder 3 – 15 Jahre 25,00 €
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 6,90 € / Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

*Es ist nur möglich, eine Pauschale von Anfang bis Ende der Veranstaltung für die gesamte Personenzahl zu buchen. Getränkepauschale muss für mindestens 6 Stunden gebucht werden.



ALBATROS

NON ALCOHOLIC

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

ALCOHOLIC

Pils vom Fass, Hefeweizen

Prosecco

Aperol Spritz

Lillet Wildberry, Hugo

Weißweine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien

Verdejo Ermita – Spanien Rueda

Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien

Juan Agil – Spanien Jumilaa

Rose

AIX – Frankreich Provence

Longdrinks

Unique Gin Tonic

Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja, Moscow Mule

Havanna Cola

SUPREME

NON ALCOHOLIC

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

ALCOHOLIC

Pils vom Fass, Hefeweizen

Prosecco

Aperol Spritz

Lillet Wildberry, Hugo

Weißweine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien

Verdejo Ermita – Spanien Rueda

Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien

Juan Agil – Spanien Jumilaa

Rose

AIX – Frankreich Provence

Longdrinks

Unique Gin Tonic

Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja, Moscow Mule

Havanna Cola

Cocktails

Mojito, Cuba Libre, Caipirinha, Malibu Sunrise

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 82,50 € / Kinder 3 - 15 Jahre 25,00 €
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 9,90 € / Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 119,90 € / Kinder 3 - 15 Jahre 25,00 €
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 14,90 € / Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

Pos	Bezeichnung	Umfang	Einzelpreis	Gesamtpreis
1	Miete Location inkl. Hochzeitssuite	1	3.950,00 €	3.950,00 €
2	Aufbau & Abbau inkl. Eindecken inkl. Vor- und Endreinigung	100	8,90 €	890,00 €
3	Hochzeitsmenü	80 (Kinder)	73,50 € 25,90€	5.880,00 € 518,00 €
4	Flammkuchenvariationen zum Sektempfang	100	7,20 €	720,00 €
5	Mitternachtssnack Mini-Burger – 60 Portionen	1	590,00 €	590,00 €
6	Drinks & Services 6 h Getränkepauschale Albatros inkl. Sektempfang inkl. Service Personalkosten	80 20	82,50 € pro Person 25,00 € pro Kind	6.600,00 € 600,00 €
7	Drinks & Services für weitere 4 Stunden	80 20	9,90 € pro Person / pro Stunde 3,50 € pro Kind / pro Stunde	3.168,00 € 280,00 €
8	Nachtzuschlag zusätzliche Personalkosten 00:00 – 02:00	3	35,90 € pro Kellner / Std.	215,40 €
9	Golfkart	1	54,50 €	kostenfrei
10	Technikpauschale Lichtspiel Innenhof und Saal (Spots, Flammentöpfe) Mikros (Headset + Funkmikro)	1	369,00 €	369,00 €
11	Teilplanung durch Wedding Planerin Dienstleister Vermittlung, Ablaufplan Erstellung, Tischplan Grafik Erstellung	1	3.049,00 €	kostenfrei
	Netto-Betrag			19.983,53 €
	19% MwSt.			3.796,87 €
	Gesamtbetrag			23.780,40 €

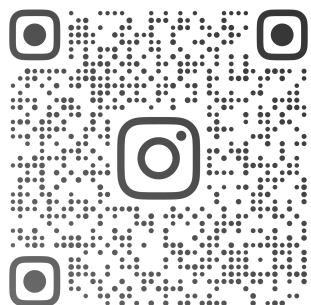
BEISPIELRECHNUNG

- Hochzeit an einem Freitag
oder Samstag
- 100 Personen (80
Erwachsene, 20 Kinder)
- 16:00 - 02:00 Uhr



VOLARE E CANTARE!

WIR MACHEN EURE FEIER UNVERGESSLICH.



GREENEVENTS.WEDDING



info@greenevents.de



Green Events

Informationen zum Ablauf und zum Aufbau & Abbau ihrer Veranstaltung

- Die Dekoration ist über Green Events zu buchen, entweder aus den hauseigenen Dekomaterialien oder wenn dies nicht ausreicht, bindet Green Events GmbH exklusive Dekorateur/Innen ein. Ausnahmen sind nur mit Absprache und Zustimmung der Green Events GmbH möglich.
- Für Dienstleister (wie Fotografen, DJ, etc.) wird eine Verpflegungspauschale in Höhe von 60,- € pro Person berechnet.
- Die Dekoration (Blumen etc.) und weiteres Equipment (Hochzeitstorten Ständer etc.) müssen am Tag nach der Hochzeit bis 12:30 Uhr abgeholt werden.
- Bitte sehen Sie davon ab Konfetti Kanonen o.ä. Streumaterial zu benutzen, diese sind auf dem gesamten Grundstück verboten. Bei Zuwiderhandlung werden Ihnen die aufwendigen Reinigungskosten ab 350€ (je nach Ausmaß) in Rechnung gestellt.
- Hundeverbot im Innenhof: Schäden am Rasen werden in Rechnung gestellt.
- Die Feierlichkeit kann bis 3.00 Uhr stattfinden. Alle weiteren Absprachen müssen vereinbart werden. Ab 22:00 ist im Innenhof der Aufenthalt ohne Musik und Lärm gestattet. Die Türen zum Innenhof werden ab 22:00 Uhr geschlossen. Eine Verlagerung auf die vordere Außenterrasse muss ab 22 Uhr geschehen. Die Türen zur vorderen Außenterrasse dürfen auch nach 22 Uhr geöffnet bleiben.

Wichtige Informationen für den Veranstalter

- Die hier niedergelegten Preise gelten vier Monate nach Abschluss des Vertrags. Nach diesen Vier Monaten ist die Firma Green Events GmbH berechtigt, mögliche Preiserhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Im Gegenzug kann der Auftraggeber vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis 10% über das ursprüngliche, vereinbarte Angebot liegt.
- Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's), insbesondere die Zahlungsbedingungen und Stornierungsfristen. Sie finden unsere AGB's auf unserer Homepage. Diese können wir Ihnen gerne auch in Papierform überreichen.
- Änderungen der Lieferanschrift, Ablauf und der Personenanzahl können bis maximal 20 Kalendertage vor Veranstaltung angenommen und berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie hierbei, falls sich die Anzahl der Personen um mehr als 15 % ändert, so ist die Firma Green Events GmbH berechtigt, die Preise ggf. anzupassen.
- Bei Auftragserteilung wird eine Anzahlung in Höhe von 30 % der Rechnung innerhalb von 14 Tagen bis 8 Wochen nach Vertragsabschluss fällig. Die weiteren Zahlungsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Wir würden uns freuen, wenn Sie unser Angebot annehmen würden. In dem Fall würden wir Sie bitten, den Vertrag innerhalb der nächsten 7 Tage zu unterschreiben. Wenn zwischenzeitlich eine verbindliche Zusage, in Form eines unterschriebenen Vertrags, von einem anderen Interessenten eintrifft, wird das vorliegende Angebot somit ungültig.