KARLSTAL

ALTE REITHALLE

HOCHZEITSMAPPE

Alles im Überblick

Service und Kulinarik ..... S. 3

Personenanzahl/Hotels/Freie Trauungen ..... S. 5

Preisübersicht ..... S. 7

Menüvorschläge ..... ab S. 10

Informationen von A-Z ..... S. 16

Bestuhlung ..... ab S. 18

Dienstleister ..... S. 20

Anfahrt ..... S. 24

Liebes Brautpaar,

taucht ein in die magische Atmosphäre der Alten Reithalle – einem Ort voller Geschichte und Charme – der eure Hochzeit zu einem unvergesslichen Ereignis für euch, eure Familie und eure Freunde macht! Von der atemberaubenden Location über die professionelle Eventorganisation bis hin zum exquisiten Catering – hier findet ihr alles unter einem Dach. In Zusammenarbeit mit ahornEvents bieten wir euch einen perfekten Rundum-Service, der keine Wünsche offen lässt. Von der Planung bis zur Umsetzung stehen wir euch mit unserer Expertise zur Seite und sorgen dafür, dass euer Tag einfach nur perfekt wird. Feiert euren besonderen Tag in einer Location, die Geschichten erzählt und Erinnerungen schafft!

Service und Kulinarik in Perfektion

ZWEI STARKE PARTNER FÜR EUREN GROSSEN TAG

LOCATION

KARLSTAL ALTE REITHALLE

Die Alte Reithalle kombiniert rustikalen Charme mit zeitloser Eleganz und bietet euch eine einzigartige Kulisse für eure Traumhochzeit.

Von den imposanten Holzbalken bis zu den weitläufigen Sonnenterrassen, umgeben von der natürlichen Schönheit von Wiesen, Wäldern und der Eyach, verspricht unsere Location eine bezaubernde Umgebung für euren großen Tag.

FULL SERVICE

ahornEvents

Für die kulinarische Begleitung und den Service bei all unseren Veranstaltungen ist ahornEvents unser fester Partner. Als Full-Service-Caterer übernimmt das Team neben Speisen und Getränken auch den kompletten Service sowie die Organisation rund um eure Feier. Gemeinsam mit euch wird das passende Konzept für euren Tag abgestimmt – vom Empfang über Menü oder Buffet bis hin zur Getränkeauswahl. So greifen alle Bereiche perfekt ineinander und ihr habt für eure Feier einen zentralen Ansprechpartner.

KARLSTAL
ALTE REITHALLE

&

ahorn Events

nicol.welte@karlstal.de
www.karlstal.de

karlstal@ahornevents.de
www.ahornevents.de

Eure Vorteile im Blick

Aufbau und Dekoration des Saales
bereits am Vortag möglich

Abbau/ Abholung eurer Dekoartikel
in aller Ruhe am Sonntag

Volle Flexibilität und Kostenkontrolle
dank unserer attraktiven Getränkepauschalen

Traumhafte Sonnenterrasse & großer Außenbereich

Feiern bis 04:00 Uhr

Freie Trauungen
auf der Terrasse oder im Innenhof unter der alten Linde









Personenanzahl

Die Alte Reithalle im Karlstal bietet Platz für bis zu 82 Gäste an unseren stilvollen runden Tischen im Saal.

Bis zu 96 Personen können wir bei einer Tafel Bestuhlung platzieren. Diese Bestuhlungsvariante ist jedoch nicht in der Raummiete inkludiert und es fallen Zusatzkosten für den Verleih sowie den Auf- und Abbau an. Gerne erstellen wir euch ein Angebot. Bitte zögert nicht, uns für weitere Details und Möglichkeiten zu kontaktieren.





Freie Trauungen

Ihr träumt von einer freien Trauung unter freiem Himmel? Unsere malerische Sonnenterrasse oder der zauberhafte Innenhof, überschattet von einer 200 Jahre alten Linde, bieten den perfekten Rahmen für euer Ja-Wort.

Egal ob weiße Klappstühle, Bierbänke mit Hussen oder einem Traubogen, wir haben eine Vielzahl an Ausstattungsmöglichkeiten im Portfolio.

Sollte das Wetter nicht mitspielen, verlegen wir die Zeremonie in den stimmungsvollen Saal oder unterstützen euch bei der Organisation eines eleganten Zeltes. Lasst uns gemeinsam alle Möglichkeiten für euren großen Tag durchsprechen.

Hotels

In der Nähe zur Alten Reithalle haben wir für euch und eure Gäste eine Auswahl an komfortablen Hotels im Radius von wenigen Kilometern zusammengestellt:

Hotel Krone - Haigerloch (1,3 km)
Hotel Eyachperle - Bad Imnau (3,5 km)
Empfinger Hof - Empfingen (6 km)
BPS Apartments - Horb/Mühringen (7 km)

Für eine bequeme An- und Abreise sorgt das lokale Taxiunternehmen Taxi Demiray in Haigerloch, welches euch gerne zur Seite steht.
Tel.: 0172 719 79 55 / 07474 916361



Unsere Preise

TRANSPARENT UND PLANBAR FÜR EUREN GROSSEN TAG

Damit ihr eure Hochzeit entspannt planen könnt, findet ihr hier eine Übersicht der wichtigsten Leistungen und Preise. Bei Fragen beraten wir euch gerne persönlich.

LOCATION

Raummiete ..... 1850,00 €

In diesem Preis inkludiert sind unsere Stühle, runde Tische, Stehtische, 4 Sonnenschirme, Gartentische, Geschirr, Besteck, Gläser sowie die Endreinigung.

CATERING

Menü oder Buffet ..... ab 64,00 € p.P.

Gerne erstellen wir euch ein individuelles Angebot, abgestimmt auf eure Wünsche.

GETRÄNKE

Getränkepauschale Classic ..... 39,90 € p.P.
(alkoholfreie Getränke, Wasser, Bier, Wein, Kaffee, Tee)

Sektempfang Classic ..... 6,90 € p.P.
(Sekt, Sekt-O, O-Saft, Wasser)

Sektempfang Modern ..... 9,90 € p.P.
(Aperol Spritz, Holunder Spritz (alkoholfrei), Wasser)

Cocktail Classic ..... 12,90 € p.P.
(Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Holunder Spritz (alkoholfrei))

Alle weiteren Getränke, Cocktails und Schnäpse werden nach Verbrauch berechnet. Die Getränkepauschalen (außer Sektempfang) sind gültig für die ganze Veranstaltung (17.00 - 04.00 Uhr). Falls eure Feier früher startet, passen wir die Pauschale geringfügig an. Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei. Für Kinder von 7-11 Jahren berechnen wir 16,90 €.

SERVICE & PERSONAL

Veranstaltungsleiter ..... 55,00 € / Std.

Servicekraft / Thekenkraft ..... 35,00 € / Std.

Koch ..... 55,00 € / Std.

Küchenhilfe / Spüler ..... 35,00 € / Std.

Der Personalbedarf richtet sich nach Gästezahl und Ablauf eurer Feier und wird individuell kalkuliert. Berechnet wird die tatsächliche Arbeitszeit - ab Aufbau und bis Ende Abbau/Umbau. Service-/Nachtpauschale: 150,00 € pro angefangene Stunde ab 24 Uhr.

Gut zu wissen:

Für das Catering, die Getränke, den Service und die Organisation arbeiten wir exklusiv mit unserem erfahrenen Partner ahornEvents zusammen. So ist sichergestellt, dass alle Bereiche perfekt aufeinander abgestimmt sind und ihr euren Tag rundum genießen könnt

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Rund um eure Feier

ALLES FÜR DIE BESONDEREN MOMENTE

Mit liebevollen Details wird eure Hochzeit noch persönlicher. Hier findet ihr weitere Leistungen und Preise für Ausstattung, Kulinarik und besondere Highlights.

KUCHEN & TORTEN

Gerne bieten wir euch hausgemachte Kuchen und Torten an, ebenso eure individuelle Hochzeitstorte.

Gedeckpreis bei mitgebrachtem Kuchen	2,60 € p.P.
Bei eigener Hochzeitstorte und keinem weiteren Kuchen	1,80 € p.P.

KAFFEE

Filterkaffee und Tee ist in der Getränkepauschale enthalten. Ihr möchtet einen Vollautomaten mit großer Kaffeeauswahl? Gerne machen wir euch hierzu ein individuelles Angebot.

TEXTILIEN & TISCHWÄSCHE

Tischdecken (inkl. Reinigung)	14,50 € pro Stück
Duni Servietten (grau oder weiß)	gratis
Stoffservietten (inkl. Reinigung)	3,50 € pro Stück
Stuhlhusse weiß (inkl. Reinigung, Auf- und Abziehen)	4,50 € pro Stück
Stehtischhussen (inkl. Reinigung)	9,80 € pro Stück

FREIE TRAUUNG

Vorbereitung, Auf- und Abbau	400,00 €
Bestuhlung – Bierbänke (4–5 Personen)	12,50 € pro Bank
Bierbankhusse (inkl. Reinigung)	9,50 € pro Stück

Stühle, Dekoration und weiteres auf Anfrage möglich.

Die Liebe steckt im Detail.



Technik & Extras

OPTIONAL FÜR EURE FEIER

Mit der passenden Technik und stimmungsvollen Extras wird eure Feier noch unvergesslicher. Hier findet ihr unsere Technikpakete und weitere Leistungen, die ihr optional dazubuchen könnt.

TECHNIKPAKETE

Paket 1 – Ansprache / Empfang ..... 85,00 €
1 x Akku Lautsprecher mit 1 x Funkmikrofon / Bluetooth

Paket 2 – Ansprache / Empfang / Live-Musik ..... 190,00 €
1 x Akku Säulensystem für drinnen o. draußen mit 1 x Funkmikrofon / Bluetooth

Paket 3 – Party ..... 350,00 €
2 x Subwoofer, 2 x Topteil, Zuspielcase mit Mischpult und 2 x Funkmikrofon / Bluetooth

BELEUCHTUNG

Paket Beleuchtung Party ..... 150,00 €
2 x LED 4er Bar mit Stativ und Fußcontroller

Paket Beleuchtung Ambiente ..... 230,00 €
6er Case Akku LED Scheinwerfer (schwarz oder weiß)

DJ

Paket DJ bis 01.00 Uhr ..... 650,00 €
nur in Kombi mit Paket 3 möglich

Jede weitere angefangene Stunde ..... 60,00 €

AUF- UND ABBAU & TRANSPORT

Auf- / Abbau pauschal ..... 150,00 €
(egal ob ein oder mehrere Pakete)

Transport ..... 80,00 €
(egal ob ein oder mehrere Pakete)

Ob stimmungsvolle Beleuchtung, professionelle Ton- und DJ-Technik oder weitere Extras – wir schaffen die passende Atmosphäre für eure Feier.

Gerne beraten wir euch persönlich und stellen ein individuelles Paket nach euren Wünschen zusammen.

Lasst uns gemeinsam unvergessliche Momente schaffen.

Menüvorschlag 1

Klassisches Menü / Buffet:

VORSPEISEN:

- Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate
- Hausdressing
- Marinierte Melone mit Schwarzwälder Schinken und Minze
- Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Aceto, Basilikum
- Sauerteigbrot mit Röstzwiebelbutter
- Suppe der Saison aus dem Suppenfass

HAUPTGÄNGE:

- Rinderbraten in Rotweinjus, Champignons, Schnittlauch, Croutons
- Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce
- Linsen-Dal, Kichererbsen, Tomaten, Spinat, Koriander, Tofu
- Kartoffel-Gnocchi, Kirschtomaten, Parmesan, Rucola
- Lachstranche auf Rahmspinat und Zitrone

BEILAGEN:

- Spätzle, Kartoffelgratin, Marktgemüse, Butter-Reis

DESSERT:

- Schokoladen-Mousse, Mango, Limette, Schokoladen-Segel
- Eis aus der Truhe, 3 Sorten nach Wahl mit Becher, Waffeln und verschiedenen Toppings



Pro Person berechnen wir 64,00 €. Kinder bis 6 Jahre sind kostenlos.
Für Kinder von 7-11 Jahren berechnen wir 25,00 €.

Menüvorschlag 2

Mediterranes Menü / Buffet:

VORSPEISEN: (wird auf großen ovalen Platten eingesetzt)

- Antipasti *(eingelegte Zucchini, Aubergine, Paprika, Oliven etc.)*
- Crema di Ceci *(Kichererbsen)*, Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin
- Pollo Tonnato mit Kapern und Salz-Zitronen
- Frutti di Mare, Knoblauch, Orange, Thymian
- Arancini *(frittierte Risotto-Bällchen)* mit Pesto Genovese
- Focaccia, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

HAUPTGÄNGE:

- Sous Vide gegartes Roastbeef *(wird am Buffet aufgeschnitten)*
- Maispoularde mariniert mit Zitrone, Knoblauch und Basilikum
- Sous Vide gegarter Schweinebauch *(kross und lecker)*
- Tranchen vom Zanderfilet mit Zitronenbutter und Thymian

BEILAGEN:

- Kartoffelgratin
- lauwarmer Tomatenbrotsalat
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

SAUCEN:

- Portwein-Jus
- Chimichurri
- Beurre Blanc

DESSERT:

- Panna Cotta parfümiert mit Zitronengras, Zweierlei Ananas

Liebe geht durch den Magen.

Pro Person berechnen wir 69,00 €. Kinder bis 6 Jahre sind kostenlos.
Für Kinder von 7-11 Jahren berechnen wir 25,00 €.

Menüvorschlag 3

Grillbuffet:

VORSPEISEN:

- Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
- Zweierlei Dressings
- Bulgursalat mit Tomaten, Petersilie, Rosinen
- Wassermelonensalat mit Fetakäse, Pinienkerne, Minze
- Panzanella
- Tomate-Mozzarella mit Pesto Genovese
- Cerealien *(Nussmischung, Croutons, Zwiebelwürfel etc.)*
- Brotkorb mit Röstzwiebelbutter

HAUPTGÄNGE VOM GRILL:

- Pollo Fino mariniert mit Kokos und Limette
- Lachstranche mit Zitrone und Thymian
- Kalbstafelspitz am Stück gebraten (Asia-Style)
- Diverse Würste vom Grill *(Bratwurst, Rote mit Käse, Nürnberger)*
- Marinierte Rinderhüftsteaks
- Fetakäse mit Tomaten-Zwiebel-Sugo

BEILAGEN:

- Kartoffelgratin, Butter-Maiskolben, gegrilltes Gemüse, Kartoffelsalat, gegrillter Lauch

DIPS:

- BBQ-Sauce, Chimichurri, Senf, Ketchup, Kräuterbutter

DESSERT:

- Panna Cotta im Weckglas mit Himbeer-Espuma und Minze
- Joghurt-Terrine mit Beerenragout
- Eis aus der Truhe, 3 Sorten nach Wahl mit Becher, Waffeln und verschiedenen Toppings

Pro Person berechnen wir 69,00 €. Kinder bis 6 Jahre sind kostenlos.
Für Kinder von 7-11 Jahren berechnen wir 25,00 €.

Menüvorschlag 4

Serviertes Menü:

VORSPEISE:

- Pollo Tonnato
- Rucola, Parmesan, Aceto, Pinienkerne, getrocknete Tomaten
- Zwischengang
- Suppe der Saison

HAUPTGANG:

- Sous Vide gegartes Roastbeef
- Portweinjus, Ofengemüse, Kartoffelgratin, Basilikumöl

DESSERT:

- Joghurt Crème Brûlée, Beerenragout, Mango-Sorbet, Schokoerde



Pro Person berechnen wir 79,00 €. Kinder bis 6 Jahre sind kostenlos.
Für Kinder von 7-11 Jahren berechnen wir 25,00 €.

Fingerfood Buffet für Sektempfang

PREISE PRO PERSON

- Baguette-Scheibe / Brie / Feigensenf / Kresse ..... 3,80 €
- Baguette-Scheibe / Räucherlachs / Meerrettich/ Dill ..... 4,40 €
- Baguette-Scheibe / Schwarzwälder-Sch. / Kräuter-Butter / Essiggurke ..... 4,70 €
- Verschieden gefüllte Blätterteigtaschen *(Fisch / Vegetarisch / Fleisch)* ..... 2,60 €
- Couscous-Salat *(Tomate / Petersilie / Zitrone)* ..... 3,50 €
- Mini-Burger *(Pulled-Chicken / Käse / BBQ-Sauce)* ..... 4,20 €
- 1/2 Wrap Frischkäse / Bergkäse / Rucola / Cranberry ..... 3,10 €
- Kartoffelsalat mit Fleischküchle *(Schnittlauch)* im Weckglas ..... 5,90 €
- Gazpacho *(Gurke / Paprika / Tomate / Olivenöl)* ..... 3,70 €

Wir empfehlen 3-5 Stück pro Person für einen Sektempfang.



Mitternachtssnack:

PREISE PRO PERSON

- Currywurst *(fruchtige Sauce / Brot)* ..... 7,80 €
- Vegane Currywurst *(fruchtige Sauce / Brot)* ..... 7,20 €
- Currywurst *(Rind, fruchtige Sauce / Brot)* ..... 8,20 €
- Vesperbrett *(Frischwurst / gerauchte Leckereien / Senf / Butter / Brot)* ..... 10,90 €
- Käsebrett *(versch. Weich- und Hartkäse / Butter / gepickeltes Gemüse / Brot)* ..... 12,50 €
- Schinkenplatte mit verschiedenen Sorten *(Brot / Butter / Essig-Gemüse)* ..... 10,90 €
- Chili con Carne / Brot ..... 6,90 €
- Chili sin Carne / Brot ..... 5,90 €
- Gulaschsuppe aus dem Suppenfass / Brot ..... 7,90 €
- Pinsa *(Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl)* ..... 8,90 €
  Wir rechnen pro Person eine halbe Pinsa.
- LKW *(Leberkäse / Essiggurken / Zwiebeln / Senf / Ketchup / Bauernbrötchen)* ..... 4,60 €
  zum selbst Belegen

Konditionen

In den Buffet-/Menüpreisen sind alle Leistungen im Bereich der Speisenzubereitung vor Ort sowie die An- und Ablieferung der Speisen und der Buffetbehälter inklusive Vorlegebesteck enthalten. Ebenfalls enthalten ist eine Technikpauschale für die Bereitstellung der technischen Geräte am Veranstaltungsort. Wir betreuen euch bei eurem Event mit unseren Köchen, damit ihr frische Speisen erhaltet und stets einen Ansprechpartner habt.

Sofern ihr Änderungswünsche habt oder ein Buffet bzw. Menü nach persönlichen Vorstellungen möchtet, gebt uns bitte Bescheid. Wir erstellen gerne ein individuelles Angebot.

Bitte beachtet, dass die Preise lediglich zur Orientierung dienen und keine verbindlichen Festpreise sind.

Insbesondere sind Preisänderungen durch veränderte Einkaufspreise möglich.

Wir freuen uns, wenn wir eure Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis machen dürfen!

Informationen von A-Z

Auf- und Abbau

Ihr könnt am Tag vor eurer Hochzeit für den Aufbau der Dekoration in den Raum. Für den Abbau bitten wir euch am Folgetag bis spätestens 14:00 Uhr die Dekorationsartikel etc. wieder abzuholen.

Beginn und Ende eurer Feier

Der Sektempfang bei schönem Wetter ist selbstverständlich auf unserer traumhaften Terrasse ab 14:00 Uhr möglich. Zusammen mit euren Gästen könnt ihr bei uns bis 4:00 Uhr in der Früh feiern. Ab 23:00 Uhr bitten wir euch, die Türen und Fenster geschlossen zu halten.

Cocktails / Longdrinks / Spirituosen

Sämtliche Spirituosen werden von uns gestellt. Gerne bereitet ein Service-Mitarbeiter eine Auswahl an Cocktails für euch und eure Gäste zu. Über unsere Getränkepauschalen-Bausteine könnt ihr euch eure Bargetränke entsprechend zusammenstellen.

Dienstleister

Das Catering erfolgt ausschließlich mit ahornEvents. Die Wahl eines anderen Caterers und Service-Personals ist nicht möglich.

Bei allen anderen Dienstleistern habt ihr die freie Wahl. Um euch die Entscheidung zu erleichtern, findet ihr im Anhang eine Auswahl von Anbietern, mit denen wir bereits erfolgreich zusammengearbeitet haben. Diese Auswahl hat sich durch Qualität und Zuverlässigkeit bewährt, bietet jedoch nur einen Ausgangspunkt für eure eigenen Überlegungen.

Auf Wunsch unterstützen wir euch auch gerne bei der Organisation von Band, DJ, Trauredner, Floristen und Co. oder nehmen euch die Planung komplett ab. Sprecht uns an.

Eigene Speisen und Getränke

Eigene Speisen und Getränke dürfen grundsätzlich nicht mitgebracht werden. Ausgenommen hiervon ist die Hochzeitstorte. Sonstige Ausnahmen bedürfen prinzipiell der Zustimmung von uns. In diesen Fällen wird euch ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Kork- & Tellergeld) berechnet werden.

Feuerwerk

Aus brandschutztechnischen Gründen und zum Schutz unserer Tiere ist ein Feuerwerk leider nicht möglich (Denkmalschutz).

Konfetti, Wunderkerzen und Co.

Wunderkerzen sind nicht gestattet. Konfetti & Reis werfen ist sowohl im Innen- als auch im Außenbereich nicht gestattet. Ein entsprechender Reinigungsmehraufwand wird sonst in Rechnung gestellt.



Luftballons

Gerne dürft ihr Luftballons von der Terrasse aus steigen lassen. An den Luftballons dürfen jedoch keine Leuchtmittel, Metall oder Holzstücke befestigt werden, lediglich Karten aus Papier sind erlaubt. (Vorgabe deutsche Flugsicherung)

Nebel- und Raucheffekte

Sind generell erlaubt, aber bitte sprecht dies vorab mit uns ab.

Personal & Service

Der Service wird prinzipiell von uns bzw. ahorn-Events gestellt. Es werden von Beginn bis Ende eurer Feierlichkeit eine bzw. mehrere Servicekräfte eure Veranstaltung betreuen. Die Kosten für den Service sind nicht in der Raummiete, dem Menü -/ Buffetpreis oder der Getränkepauschale inkludiert und fallen separat an. Wie viele Servicekräfte benötigt werden, variiert je nach Ablauf der Veranstaltung.

Rauchen

Das Rauchen in den Innenräumen ist nicht gestattet. Gerne kann auf unserer schönen Sonnenterrasse geraucht werden.

Fluchtwege

Die Fluchtwege, Notausgänge, Feuerlöscher und Feuermelder müssen zu jeder Zeit freigehalten werden.

GEMA

Die ordnungsgemäße Vergütung der GEMA obliegt eurer Verantwortung. Die von euch gebuchten DJs oder Bands kümmern sich oft um die entsprechenden notwendigen Formalitäten. Sprecht dies mit eurem Dienstleister ab.

Reinigung

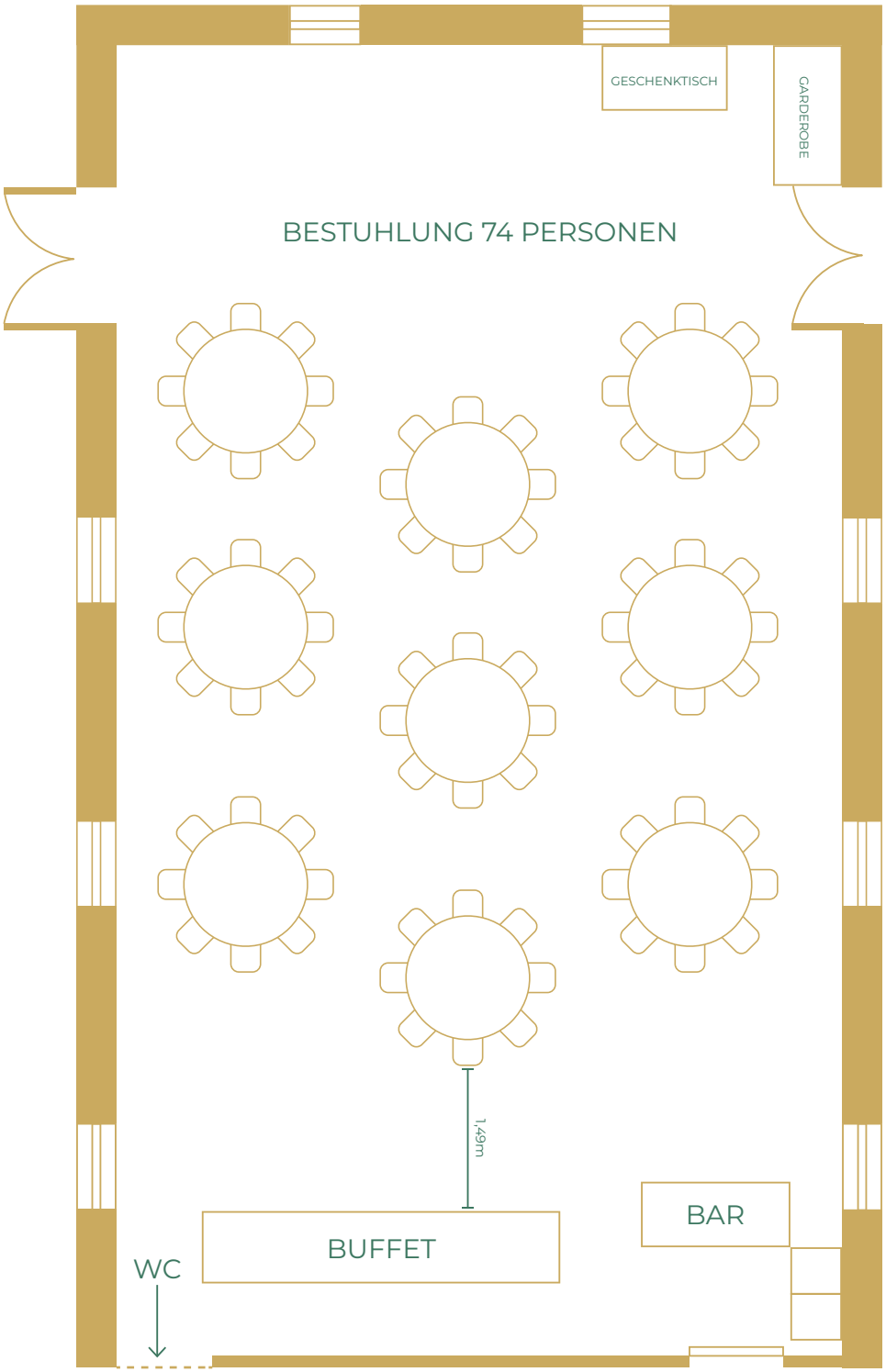
Die Endreinigung des Saales ist mit der Raummiete abgegolten. Wir bitten euch jedoch, eure Dekorationsgegenstände, Verpackungsmaterialien von Geschenken, übrig gebliebene Gastgeschenke etc. wieder vollständig mit nach Hause zu nehmen. Andernfalls oder bei gröberen und unverhältnismäßigen Verschmutzungen behalten wir uns die Berechnung einer entsprechenden Aufwandsentschädigung für Reinigung und/oder Müllentsorgung vor.

Wohnwagen

Ihr oder eure Gäste möchten mit dem Wohnwagen kommen?
Auf dem großen Parkplatz können bis zu 5 Wohnwagen für eine Nacht abgestellt werden. Bitte informiert uns vorab. Bitte beachtet, dass es keinen Strom- und Wasseranschluss gibt.

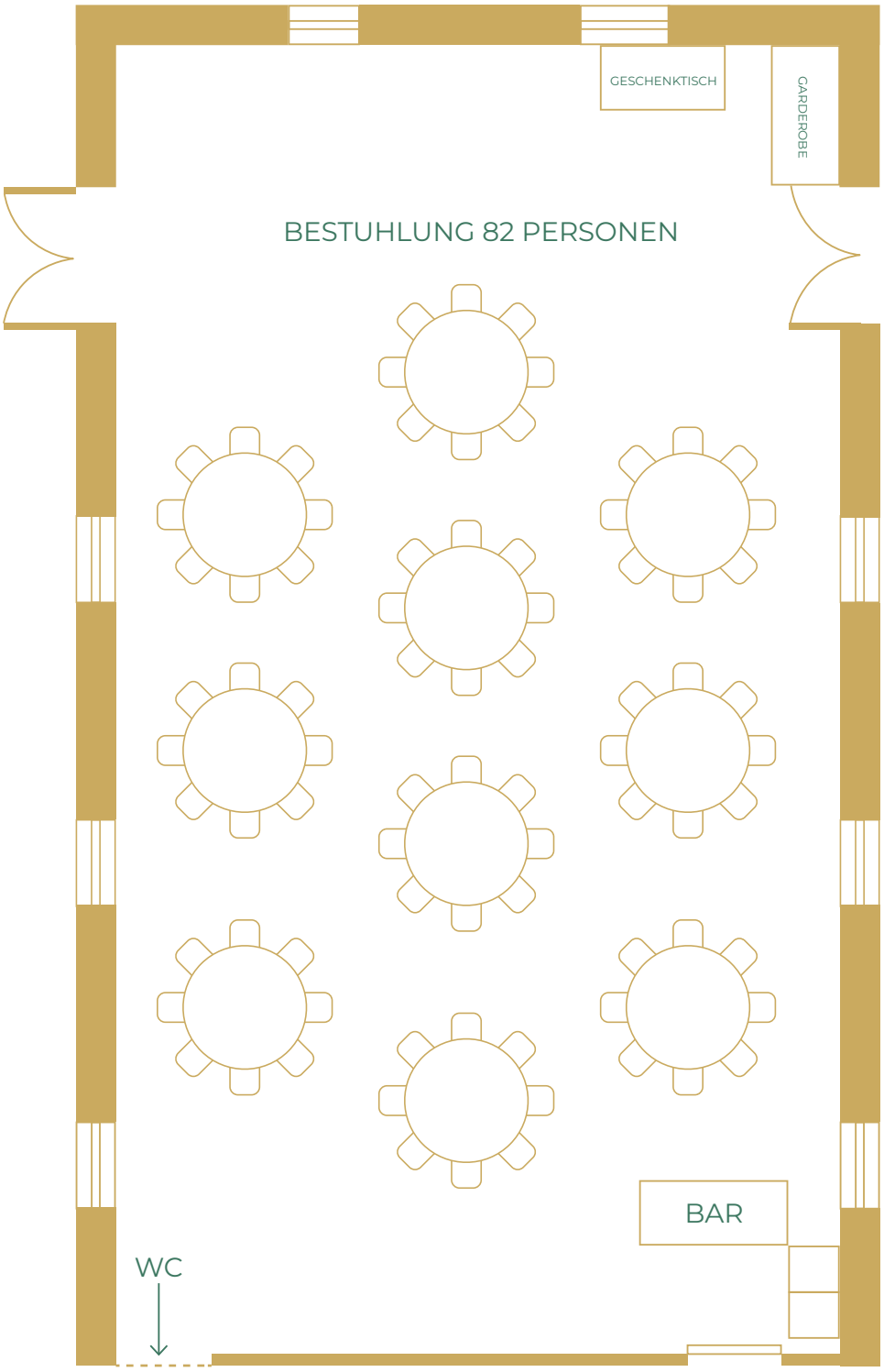


Bestuhlung für 74 Personen*



* Bestuhlung mit runden Tischen in der Raummiete inklusive

Bestuhlung für 82 Personen*



* Bestuhlung mit runden Tischen in der Raummiete inklusive

Dienstleister, die euch interessieren könnten



Floristik & Deko

Blumenwerk Owingen
www.blumenwerk-owingen.de
Tel.: 07474 4039986

Gärtnerei Fechter
Friedhofweg 23, 72401 Haigerloch
Tel.: 07474 8729

Trau Deko
Elena Ruff
TrauDeko



Trauredner

Sandy Liebehenschel
www.sprecherin-moderatorin-rednerin.de
Tel.: 0171 7133385

Jutta Mesch
www.feinklangrede.de
info@juttamesch.de

Sigrun Engelhard
kontakt@sigrun-freierednerin.de
www.sigrun-freierednerin.de



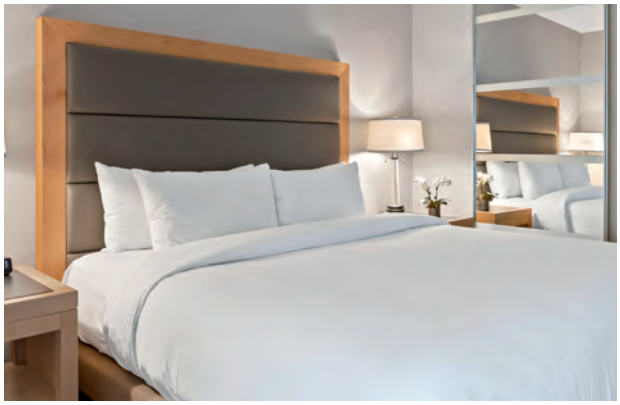
Hair & Make Up

Green Glow
www.greenglowstore.de
Tel.: 07433 9119799



Hochzeitstorte & Co.

The Cake Mössingen
The Cake
Tel.: 0170 2219458





Hotels in der Umgebung

Hotel Cafe Leda Haigerloch
Tel.: 07474 9518190

Hotel Restaurant Krone
www.krone-haigerloch.de
Tel.: 07474 95440

Eyachperle Bad Imnau
www.eyachperle.de
Tel.: 07474 95350

Ferienwohnung Karlstal
fewo@karlstal.eu
Tel.: 0174 1763362

BPS Apartments Horb/Mühringen
info@bps-wohnprojekt.de
Tel.: 0160 92645535

Taxi

Taxi Demiray
Pfluggasse 6, 72401 Haigerloch
Tel.: 0172 7197955

Fotografie

Foto Kreidel
www.foto-kreidel.de

Pinar Saatci
www.pinarsaatci.de

Jonas Haid
www.fotodesign-haid.de

Friedemann Ohnmacht
www.frohfotografie.de

Musik & Technik

Get live Entertainment
Diverse Bands und Sänger
www.get-live.de
Tel.: 0711 236 56 06

Carla Frick – Sängerin
www.carla-frick.com
info@carla-frick.com

Wolfgang Fischer – Pianist
www.wolfgangfischermusic.de
Tel.: 0176 21530212

Foto Box
www.selfie-box-wohnwagen.de
Tel.: 07474 6248

Impressionen

Echte Momente. Echte Emotionen.

Lasst euch von unserer Location und den besonderen Details inspirieren. Die Alte Reithalle beitet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente – drinnen und draußen.



Ein Ort ♡ für eure Geschichten.

NATÜRLICH. STILVOLL. UNVERGESSLICH.

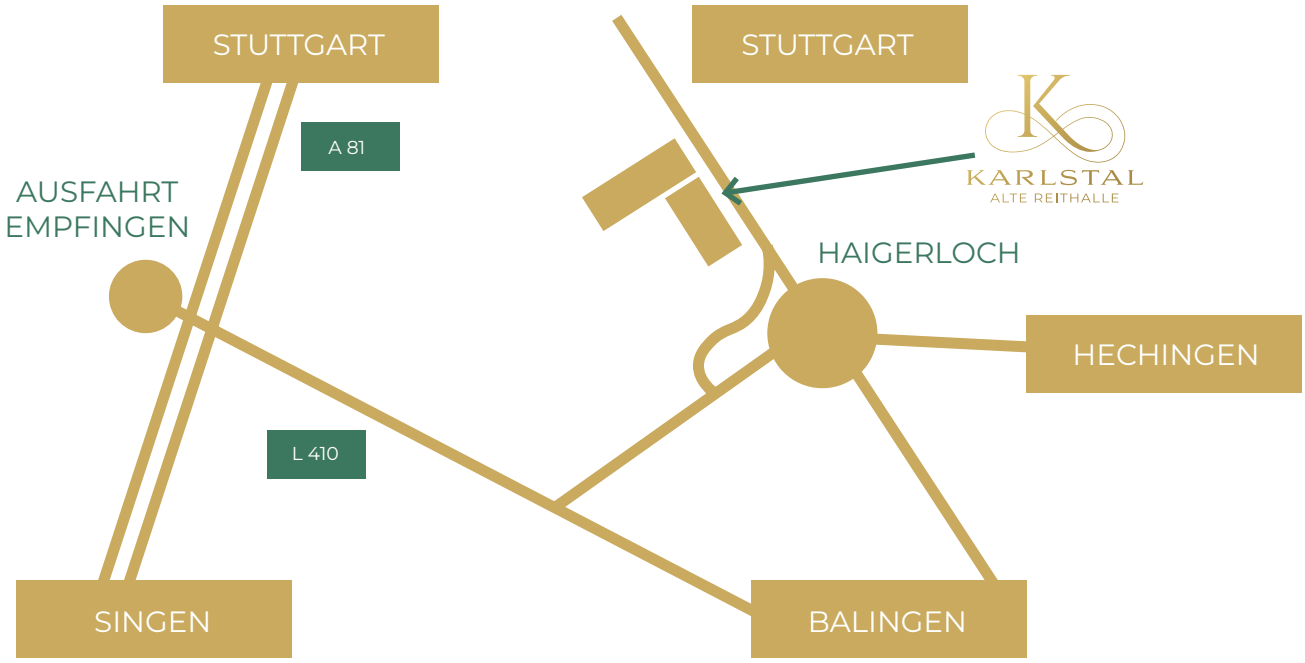






Hier wird gefeiert, gelacht und das Leben genossen.

Anfahrt



In der idyllischen Landschaft zwischen dem Schwarzwald und der Schwäbischen Alb liegt Haigerloch, nur 70 Kilometer südlich von Stuttgart entfernt. Dank der optimalen Anbindung über die A81 oder B27 ist unsere Location leicht zu erreichen. Hier genießt ihr die Ruhe und Abgeschiedenheit ohne direkte Nachbarn und profitiert dennoch von einer ausgezeichneten Verkehrsanbindung. Parkmöglichkeiten stehen direkt vor Ort zur Verfügung.



Adresse

Karlstal Alte Reithalle
Karlstal 7
72401 Haigerloch
www.karlstal.de
nicol.welte@karlstal.de

KARLSTAL
ALTE REITHALLE