



Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



#Hochzeit

AUF SCHLOSS

BURGBROHL



INHALT

3	Wir über uns
4	Eventplanung & Standesamt
5	SOMMERSAISON
6	Standesamtliche Trauung und freie Trauung im Trauzimmer
8	Freie Trauung im Schloss Park
9	Getting Ready – Hochzeitssuite
10	Hochzeitsempfang im Schloss Park
11	Hochzeitsempfang
15	Räumlichkeiten
19	Essen und Trinken zur Feier
22	Getränkepauschalen
26	Hochzeiten in der Sommersaison
27	Übernachtung – Hochzeitssuite und Gästezimmer
28	WINTERSAISON
29	Standesamtliche Trauung und freie Trauung im Trauzimmer
30	Heiraten im Rahmen unseres Weihnachtsmarktes
31	Winterempfang in der Villa
32	Räumlichkeiten
34	Essen und Trinken zur Feier
37	Hochzeiten in der Wintersaison
38	Empfehlung für Dienstleister
39	Modalitäten



WIR ÜBER UNS

Seit 1093 ist das elegante Schloss Burgbrohl ein wahrer Schatz der Region. Hier verschmelzen über 900 Jahre lebendige Geschichte mit zeitlos-modernem Flair. Die beeindruckende Architektur des Barockschlosses und das lichtdurchflutete Interieur schaffen eine harmonische Atmosphäre, die sowohl historische Eleganz als auch modernen Komfort verkörpert.

Inmitten dieser einzigartigen Kulisse verwöhnen wir unsere Gäste mit dem erstklassigen Service eines Vier-Sterne-Schlosshotels. So ist Schloss Burgbrohl zu einem der beliebtesten Orte in der Region geworden, um besondere Momente im stilvollen Ambiente zu erleben und zu feiern.

Als Hochzeitslocation möchten wir ein Teil Ihrer einzigartigen Lebensgeschichte werden. Denn hier, im Herzen dieses majestätischen Ortes, verwandeln sich atemberaubende Augenblicke in unvergessliche Glücksmomente. Der schönste Tag Ihres Lebens wird für immer in Ihrem Herzen weiterleben – und Sie werden sich immer gerne an Ihre ganz persönliche #SchlossZeit erinnern.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten, die wir Ihnen bieten.

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE BEI UNS WILLKOMMEN ZU HEISSEN!



EVENTPLANUNG & STANDESAMT

Ihre Traumhochzeit aus einer Hand! Unser erfahrenes Event-Team unterstützt Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres großen Tages – von der Trauung bis zur Feier.

Als Gastgeber aus Leidenschaft machen wir Ihren schönsten Tag im Leben zu unserer Herzensangelegenheit. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung als Hochzeitslocation und Vier-Sterne-Schlosshotel.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter 02636 800 140 oder events@schloss-burgbrohl.de.



Christiane Winsheimer und Team
Leitung Eventorganisation



Sabrina Ingendahl
Eventmanagerin
0160 4379873

SAGEN SIE „JA“ ZUM SCHLOSS BURGBROHL.

Als offiziell eingetragener Trauort des örtlichen Standesamtes bieten wir Ihnen die einzigartige Möglichkeit, gemeinsam in Ihren neuen Lebensabschnitt zu starten – in einem Ambiente, das romantischer kaum sein könnte. Natürlich sind auch Paare aus außerhalb der Verbandsgemeinde Brohltal herzlich willkommen, sich hier das Ja-Wort zu geben.

Erfahren Sie mehr über verfügbare Trautermine und kontaktieren Sie bei Fragen rund um Ihre Zeremonie Standesbeamtin Nadja Mauer. Sie erreichen sie unter der Telefonnummer 02636 97 40-109 oder per E-Mail an nadja.mauer@brohltal.de. Sie steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

DER ORT, AN DEM IHR „FÜR IMMER“ BEGINNT.



SOMMERSAISON VON APRIL BIS OKTOBER

Genießen Sie eine unvergessliche Sommerhochzeit auf Schloss Burgbrohl! Von April bis Oktober bieten wir Ihnen eine einzigartige Kulisse für den schönsten Tag Ihres Lebens. Feiern Sie in einem historischen Ambiente, umgeben von idyllischen Gärten und prachtvoller Architektur. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen und erleben Sie eine Traumhochzeit, die keine Wünsche offenlässt.

STANDESAMTLICHE TRAUUNG UND FREIE TRAUUNG IM TRAUZIMMER

Das stilvolle Trauzimmer von Schloss Burgbrohl bietet Platz für Ihre standesamtliche oder freie Trauung in einem historischen Ambiente. Die elegante Einrichtung und das romantische Flair machen Ihre Zeremonie unvergesslich.

Raummiete: 590 € (exklusive Trauzeremonie) | Kapazität: 80 Personen

KONTAKT STANDESAMT:

Erfahren Sie mehr über verfügbare Trautermine und kontaktieren Sie bei Fragen rund um Ihre Zeremonie Standesbeamtin Nadja Mauer. Sie erreichen sie unter der Telefonnummer 02636 97 40-109 oder per E-Mail an nadja.mauer@brohltal.de. Sie steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Standesamtliche Trauungen finden von Montag bis Freitag um 11.00 Uhr, 12.00 Uhr und 13.00 Uhr sowie an jedem 1. und 3. Samstag im Monat statt. Die Terminabstimmung erfolgt zunächst mit dem Standesamt und anschließend mit Schloss Burgbrohl.





FREIE TRAUUNG IM SCHLOSS PARK

Die romantische Kulisse des Schlossparks ist ideal für freie Trauungen unter freiem Himmel. Lassen Sie sich von der Natur und dem historischen Charme des Schlosses verzaubern.

*Hinweis: Miete Schlosspark: 790 € (Exklusivnutzung) | Miete Stühle: 110 € (inkl. Auf- und Abbau)
Miete Traubogen weiss: 50 € (inkl. Auf- und Abbau) | Kapazität: 100 Personen*



GETTING READY – HOCHZEITSSUITE

Starten Sie entspannt in Ihren großen Tag in unserer stilvollen Hochzeitssuite.

Genießen Sie die luxuriöse Ausstattung, eine Flasche Sekt und erfrischendes Wasser – perfekt, um sich auf Ihre Hochzeit einzustimmen.

Preis: 222 € | Inklusive: Flasche Sekt, Flasche Wasser



HOCHZEITSEMPFANG IM SCHLOSS PARK

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem stilvollen Empfang im malerischen Schloss Park nach Ihrer Trauung.
Hier können Sie in entspannter Atmosphäre anstoßen und den Nachmittag genießen.

Exklusivbuchung Schlosspark: bis 90 Minuten – 490 € | ab 90 Minuten – 590 € | Kapazität: 100 Personen*

**Im Rahmen einer gebuchten Empfangspauschale.*



CANDYBAR

Miete: 150 € (ohne Süßigkeiten)

Verschiedene Gläser in unterschiedlichen Größen (10 Stk.) | Zangen und Spitztüten

OUTDOORSPIELE

Vier-Gewinnt XXL – 35 € | Riesenjenga – 15 € | Leitergolf – 20 € | Corn Hole – 15 €

Riesen Bauklötze für Kinder – 65 € | Kickertisch – 95 € | Air Hockey – 135 €

*Privat organisierte Sektempfänge nach der Trauung sind im Schlosspark und auf dem gesamten Areal vom Schloss Burgbrohl nicht gestattet.
Es gelten die aufgeführten Konditionen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*



SCHLOSS-PAUSCHALEN

HOCHZEITSEMPFANG

HERZOGLICH „PRICKELND“

Freundliches Servicepersonal

Liebes-Aperitif:
Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut
mit Elixier d'Amour

Wasser, Orangensaft

37,90 € p.P. / 90 Minuten - 40,90 € p.P. / 3 Stunden

Buchen Sie Ihr Bier-Upgrade mit Kellerbier aus der Flasche zu 5,90 € p.P.

HERZOGLICH „SALZIG“

Freundliches Servicepersonal

Liebes-Aperitif:
Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut
mit Elixier d'Amour

Wasser, Orangensaft, Filterkaffee

Snacks:
Erdnüsse, Salzstangen, Salzbrezeln, Grissini

39,90 € p.P. / 90 Minuten - 42,90 € p.P. / 3 Stunden

Buchen Sie Ihr Bier-Upgrade mit Kellerbier aus der Flasche zu 5,90 € p.P.



Kinder bis 8 Jahre – frei / Kinder von 8 bis 15 Jahren – 12,90 € / Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis

SCHLOSS-PAUSCHALEN

HOCHZEITSEMPFANG

FÜRSTLICH

Freundliches Servicepersonal

Liebes-Aperitif:
Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut
mit Elixier d'Amour

Wasser, Orangensaft, Filterkaffee, Softgetränke und Kellerbier aus der Flasche
zur Selbstbedienung von der Getränketheke

Canapés (4 Stück p.P.)
beispielsweise
· Räucherlachs
· Roastbeef
· Bergkäsetatar
· Tomate mit Büffelmozzarella
· Räucherforelle
· Brie

49,90 € p.P. / 90 Minuten

54,90 € p.P. / 3 Stunden

56,90 € p.P. / 4 Stunden

57,90 € p.P. / 4,5 Stunden

Buchen Sie Ihr Longdrink-Upgrade mit 2 Longdrinks nach Wahl zu 8,90 € p.P.



Kinder bis 8 Jahre – frei / Kinder von 8 bis 15 Jahren – 14,90 € / Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis



SCHLOSS-PAUSCHALEN

HOCHZEITSEMPFANG

KÖNIGLICH

Freundliches Servicepersonal

Liebes-Aperitif:

Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut
mit Elixier d'Amour

Wasser, Orangensaft, Filterkaffee, Softgetränke und Kellerbier aus der Flasche
zur Selbstbedienung von der Getränketheke

Flying Fingerfood (4 Stück p.P.)

beispielsweise

- Spinatsalat mit Himbeer-Dressing und gebratenen Champignons
 - Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan
 - Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachsstreifen
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen
- Gebratene rote Garnele mit getrüffelten Rahmtagliolini
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Speck
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit buntem Kartoffelsalat
 - Entenkeule mit asiatischem Glasnudel-Gemüsesalat
 - Rindergulasch „Stroganoff“ mit Kartoffel-Sellerie-Püree
- Cheesecake
- Crème Brûlée
- Panna Cotta

64,90 € p.P. / 3 Std. - 67,90 € p.P. / 4 Std. - 69,90 € p.P. / 4,5 Std.

Buchen Sie Ihr Longdrink-Upgrade mit 2 Longdrinks nach Wahl zu 8,90 € p.P.



Kinder bis 8 Jahre – frei / Kinder von 8 bis 15 Jahren – 16,90 € / Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis



Räumlichkeiten

RÄUME FÜR DIE FEIER

Wählen Sie die passende Räumlichkeit für Ihre Feier aus. Von der Schloss Schenke bis zum eleganten Restaurant von Brule bietet Schloss Burgbrohl für jede Hochzeitsgröße das richtige Ambiente.

SCHLOSS RESTAURANT „VON BRULE“

Platz für 40 bis 52 Gäste.* - 650 € -



**Hinweis: In der Nebensaison (November – März) gelten reduzierte Raummieten.*

** Finale Auslastung je nach Stellform und Gästeplatzierung. Mit einer Kombination aus festen Sitz- und Stehplätzen sind höhere Gästezahlen möglich.*

SCHLOSS SCHENKE

Platz für 50 bis 64 Gäste.* - 750 € -



WINTERGARTEN SCHLOSS SCHENKE

Platz für 30 bis 42 Gäste.* - 550 € -



SCHLOSS SCHENKE + WINTERGARTEN

Platz für 80 bis 100 Gäste* - 950 € -

Hinweis: Die Räumlichkeiten sind getrennt voneinander und über einen Gang erreichbar.

**Hinweis: In der Nebensaison (November – März) gelten reduzierte Raummieten.*

** Finale Auslastung je nach Stellform und Gästeplatzierung. Mit einer Kombination aus festen Sitz- und Stehplätzen sind höhere Gästezahlen möglich.*

TERRASSE SÉPARÉE

Reguläre Tischreservierung für Mittag- oder Abendessen bis 22 Uhr Platz für 20 bis 30 Gäste* - 150 € -



WEINKELLER

Platz für bis zu 12 Gäste.* - 200 € -



**Hinweis: In der Nebensaison (November – März) gelten reduzierte Raummieten.*

** Finale Auslastung je nach Stellform und Gästeplatzierung. Mit einer Kombination aus festen Sitz- und Stehplätzen sind höhere Gästezahlen möglich.*



Liebe geht durch den Magen





ESSEN UND TRINKEN ZUR FEIER

Kulinarik, die begeistert: Unser Küchenteam bietet Ihnen vielfältige Optionen – vom Buffet über BBQ bis hin zum festlichen Menü.

BUFFET - SOMMER

VORSPEISE

Salat von Tomate und Büffelmozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
süßem Balsamico und gerösteten Pinienkernen
Mediterraner Gemüsesalat mit Feta
„Vitello Tonnato“ gesottenes Kalbsfleisch an Thunfisch-Sauce mit gebackenen Kapernbeeren
Roulade vom geräucherten Lachs mit Kräuterfrischkäse

HAUPTGERICHT

In Joghurt und Curry marinierte Streifen von der Hähnchenbrust auf Paprika-Zwiebel-Gemüse
Gebratene Medaillons vom Kalbsrücken an sautiertem Wirsing und Rosmarin-Sauce
Gebratenes Lachssteak an Orangen-Sauce und Fenchelgemüse
Tagliatelle mit gebratenem grünem Spargel,
geschmolzenen Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano
Basmatireis mit Kichererbsen
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Bunte sommerliche Gemüseauswahl

DESSERT

Crème von Joghurt-Honig mit Heidelbeeren
Obstplatte
Karamellisierter grüner Spargel auf Erdbeermousse mit weißer Schokolade

79,90 € p.P.

Kinder essen bis 8 Jahre kostenfrei. Kinder in einem Alter von 8-12 Jahre zahlen 50%.

**Die Buffet-, BBQ- und Menüauswahl variiert saisonal und basiert auf typischen Produkten der jeweiligen Jahreszeit (Frühling, Sommer, Herbst und Winter). Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement und der Küche abgestimmt werden.
Buffets werden ab einer Personenanzahl von 30 Personen angeboten.*



BBQ - SOMMER

VORSPEISE

Brotauswahl

Hausgemachtes Antipasti mit Basilikum-Pesto, süßem Balsamico,
Grana Padano und gerösteten Pinienkernen

Luftgetrockneter Eifeler-Bauernschinken mit fruchtiger Melone

Mediterrane Gemüsebowl mit Parmesanchips, Pinienkernen und Basilikum-Dressing

HAUPTGERICHT

Eifeler-Spareribs in BBQ-Marinade

Garnelen-Rosmarin-Spieße

Medaillons vom Eifel Rind

Schweinefilet im Speckmantel

Merguez Bratwurst

Grillkäse-Spieße mit Tomaten-Pfeffer-Marinade

Gebackene Grillkartoffeln

Grillgemüse mit Maiskolben und Grilltomaten

DESSERT

Smoothie von gegrillten Sommerfrüchten

Weißer Mousse au Chocolat mit frischem Obstsalat

Crème von Joghurt und Waldfrüchten

84,90 € p.P.

Kinder essen bis 8 Jahre kostenfrei. Kinder in einem Alter von 8-12 Jahre zahlen 50%.

**Die Buffet-, BBQ- und Menüauswahl variiert saisonal und basiert auf typischen Produkten der jeweiligen Jahreszeit (Frühling, Sommer, Herbst und Winter). Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement und der Küche abgestimmt werden.*

Buffets werden ab einer Personenanzahl von 30 Personen angeboten.



4-GANG-MENÜ - SOMMER

VORSPEISE

„Vitello Tonnato“ gesottenes Kalbsfleisch an Thunfisch-Sauce, mit gebackenen Kapernäpfeln

SUPPE

Zitronengras-Curry-Kokossuppe mit gebratener Riesengarnele

FLEISCH

Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit Minigemüse und Petersilienrisotto

oder FISCH

Gebratenes Filet vom Bachsaibling an Safranschaum, mit geschmolzenen Kirschtomaten und Graupen-Risotto

oder VEGETARISCH

Gefüllte Röllchen von Aubergine, Zucchini, Reis und Pinienkernen an mediterranem Tomaten-Coulis und Crème von Ziegenfrischkäse mit Thymian

DESSERT

Mousse von Joghurt und Apfel mit Erdbeerragout, Beeren vom Markt und Amarena-Eis

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN. OPTIONALES KÄSEFINALE:

Eifeler Käsebrett mit Landbrot und Butter für 4 Personen **18,90€**

3-GANG-MENÜ - SOMMER

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

ODER Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ FLEISCH/FISCH: 77,90€ p.P.

4-GANG MENÜ VEGETARISCH: 69,90€ p.P.

3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE ODER SUPPE/FLEISCH/FISCH: 64,90€ p.P.

3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE ODER SUPPE/VEGETARISCH: 57,90€ p.P.

Kinder essen bis 8 Jahre kostenfrei. Kinder in einem Alter von 8-12 Jahre zahlen 50%.

**Die Buffet-, BBQ- und Menüauswahl variiert saisonal und basiert auf typischen Produkten der jeweiligen Jahreszeit (Frühling, Sommer, Herbst und Winter). Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement und der Küche abgestimmt werden.*

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Genießen Sie unbegrenzt! Mit unserer Getränkepauschale haben Sie die Wahl zwischen erfrischenden Softdrinks, Longdrinks und erlesenem Wein. Perfekt für gesellige Runden und besondere Momente!

GETRÄNKE

– 6 Stunden –

HERZOGLICH

Mineralwasser

Softgetränke

Proviant BIO Saftschorlen

Krombacher Naturtrübes Kellerbier vom Fass

Starnberger Helles vom Fass

Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei

Alkoholfreies Pils

Kaffeespezialitäten
vom hauseigenen Schlosskaffee

Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut

2 Hausweine nach Wahl

62,90 € p.P.

Jede weitere Stunde 14,90 € p.P.



Kinder bis 8 Jahre – frei / Kinder von 8 bis 15 Jahren – 12,90 € / Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis

Hinweis: Ab 30 Personen ist eine Getränkepauschale zu wählen.

**Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement besprochen werden.*

GETRÄNKE

– 6 Stunden –

FÜRSTLICH

Mineralwasser

Softgetränke

Proviant BIO Saftschorlen

Krombacher Naturtrübes Kellerbier vom Fass

Starnberger Helles vom Fass

Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei

Alkoholfreies Pils

Kaffeespezialitäten
vom hauseigenen Schlosskaffee

Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut

2 Hausweine nach Wahl

2 Aperitifs nach Wahl

66,90 € p.P.

Jede weitere Stunde 16,90 € p.P.



Kinder bis 8 Jahre – frei / Kinder von 8 bis 15 Jahren – 12,90 € / Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis

Hinweis: Ab 30 Personen ist eine Getränkepauschale zu wählen.

**Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement besprochen werden.*

GETRÄNKE

– 6 Stunden –

KÖNIGLICH

Mineralwasser

Softgetränke

Proviant BIO Saftschorlen

Krombacher Naturtrübes Kellerbier vom Fass

Starnberger Helles vom Fass

Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei

Alkoholfreies Pils

Kaffeespezialitäten
vom hauseigenen Schlosskaffee

Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut

2 Hausweine nach Wahl

2 Longdrinks nach Wahl
(Gin Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre ...)

2 Aperitifs nach Wahl
(Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry)

69,90 € p.P.

Jede weitere Stunde 18,90 € p.P.



Kinder bis 8 Jahre – frei / Kinder von 8 bis 15 Jahren – 12,90 € / Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis

Hinweis: Ab 30 Personen ist eine Getränkepauschale zu wählen.

**Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement besprochen werden.*

WEINLISTE I GETRÄNKEPAUSCHALE

WEISSWEINE

Riesling trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss

Grauburgunder Referenz
Weingut Brogsitter

Weißburgunder feinherb
Winzergenossenschaft Mayschoss

ROTWEINE

Spätburgunder Nikolaus trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss

Domina halbtrocken
Winzergenossenschaft Mayschoss

Chianti Colli trocken
Strozzi

ROSÉWEINE

Spätburgunder Rosé trocken
Winzergenossenschaft Dagernova

Blauer Portugieser Rosé feinherb
Weingut Brogsitter

MITTERNACHTSSNACK

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Brot	7,90 € p.P.
Currywurst mit hausgemachter Sauce und mit frischem Brot	6,90 € p.P.
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	9,90 € p.P.
Lorraine Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Speckwürfeln	6,90 € p.P.
Chili con Carne und frischen Brot	7,90 € p.P.
Chili con Carne mit Feta und frischen Brot	10,90 € p.P.
BBQ Meatballs mit frischem Brot	5,90 € p.P.
Mini Pizza mit Schinken, Salami und Spinat	3,90 € p.P.



HOCHZEITEN IN DER SOMMERSAISON IN DER VILLA ODER IM SCHLOSSPARK

Für eine unvergessliche Sommerhochzeit bieten wir Ihnen einen festlich gestalteten Tag, der romantische Atmosphäre und ausgelassene Feierlaune perfekt miteinander vereint. Beginnen Sie mit einer traumhaften Trauung, die entweder in unserer charmanten Villa oder im idyllischen Schlosspark stattfindet. Im Anschluss erwartet Ihre Gäste ein Sektempfang mit Canapés, gefolgt von unterhaltsamen Outdoorspielen für Groß und Klein.

Der Höhepunkt des Nachmittags ist der Tortenanschnitt, der im Schlosspark zu einem besonderen Moment wird. Danach geht es weiter in einer unserer stilvollen Feierlocations, wo das Buffet oder Menü eröffnet wird und der Hochzeitstanz das Tanzvergnügen einläutet. Um neue Energie für die Nacht zu tanken, bildet der Mitternachtsschmaus den perfekten Abschluss und verwöhnt Ihre Gäste mit herzhaften Köstlichkeiten.

Genießen Sie mit Ihren Lieben einen Tag voller Emotionen, Spaß und Genuss!

VERANSTALTUNGSABLAUF

12.30 Uhr	Eintreffen der Gäste
13.00 Uhr	Wir sagen ja! Standesamtliche oder freie Trauung
13.45 Uhr	Prost auf die Liebe! Sektempfang und Fingerfood im Schlosspark
13.45 Uhr	Spaß für Groß und Klein! Outdoor-Spiele und verweilen im Schlosspark
15.45 Uhr	Anschneiden der Hochzeitstorte auf dem Steintisch
17.45 Uhr	Wechsel in die Feierlocation
18.15 Uhr	Das Brautpaar und die Gäste nehmen die Plätze an den Tischen ein
18.18 Uhr	Getränkerunde durch unseren Service
18.45 Uhr	Ansprache und Buffet-Eröffnung
21.30 Uhr	Eröffnungstanz
23.30 Uhr	Mitternachtsschmaus
03.00 Uhr	Liebe bleibt, die Bar schließt!

ÜBERNACHTUNG – HOCHZEITSSUITE UND GÄSTEZIMMER

HOCHZEITSSUITE

Verbringen Sie die Nacht nach Ihrer Traumhochzeit in unserer romantischen Hochzeitssuite

Preis: 249,80 €



ZIMMER FÜR GÄSTE

Für Ihre Gäste stehen Zimmer zu festen Konditionen zur Verfügung.

Ein Abrufkontingent ist für Ihre Hochzeit reservierbar.

Preis: Doppelzimmer Komfort - 139,80 € | Doppelzimmer Superior - 159,80 €

Einzelzimmer Superior - 100,90 € | Appartement - 199,80 €







WINTERSAISON VON NOVEMBER BIS MÄRZ

Erleben Sie eine zauberhafte Winterhochzeit auf Schloss Burgbrohl! In der festlichen Wintersaison von November bis März erwartet Sie eine romantische Atmosphäre mit winterlichem Charme. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Hochzeit zu einem besonders attraktiven Preis zu feiern – die Wintermonate bieten Ihnen reduzierte Preise für Ihre Feier im märchenhaften Ambiente des Schlosses.

STANDESAMTLICHE TRAUUNG UND FREIE TRAUUNG IM TRAUZIMMER

Das stilvolle Trauzimmer von Schloss Burgbrohl bietet Platz für Ihre standesamtliche oder freie Trauung in einem historischen Ambiente. Die elegante Einrichtung und das romantische Flair machen Ihre Zeremonie unvergesslich

Raummierte: 390 € (exklusive Trauzeremonie) | Kapazität: 80 Personen

KONTAKT STANDESAMT

Erfahren Sie mehr über verfügbare Trautermine und kontaktieren Sie bei Fragen rund um Ihre Zeremonie Standesbeamtin Nadja Mauer. Sie erreichen sie unter der Telefonnummer 02636 97 40-109 oder per E-Mail an nadja.mauer@brohltal.de. Sie steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Standesamtliche Trauungen finden von Montag bis Freitag um 11.00 Uhr, 12.00 Uhr und 13.00 Uhr sowie an jedem 1. und 3. Samstag im Monat statt. Die Terminabstimmung erfolgt zunächst mit dem Standesamt und anschließend mit Schloss Burgbrohl.



FREIE TRAUUNG IM SCHLOSSPARK

Die romantische Kulisse des Schlossparks ist ideal für freie Trauungen unter freiem Himmel. Lassen Sie sich von der Natur und dem historischen Charme des Schlosses verzaubern.

Hinweis: Miete Schlosspark: 490 € (Exklusivnutzung) | Miete Stühle: 80 € (inkl. Auf- und Abbau)

Miete Traubogen weiss: 30 € (inkl. Auf- und Abbau) | Kapazität: 100 Personen



HEIRATEN IM RAHMEN UNSERES WEIHNACHTSMARKTES

Die festliche Kulisse des Weihnachtsmarktes bietet den idealen Rahmen für eine standesamtliche oder freie Trauung und Feier im Schloss Burgbrohl. Die Gesellschaft kann entspannt über den Weihnachtsmarkt schlendern und ein wunderbares Bühnenprogramm genießen. Den Abend lassen Sie stilvoll im Restaurant von Brule oder im Weinkeller ausklingen.

Sowohl standesamtliche als auch freie Trauungen sind an den Weihnachtsmarkttagen des jeweiligen Jahres möglich.

* Bitte beachten Sie, dass im Rahmen des Weihnachtsmarktes maximal Gesellschaften bis 50 Personen möglich sind, da ausschließlich das Restaurant von Brule und der Weinkeller exklusiv buchbar sind. Die Schlosschenke und der Wintergarten stehen an den Weihnachtsmarkttagen nicht für Exklusivbuchungen zur Verfügung. Des Weiteren sind die reduzierten Preise für die Wintersaison an den Weihnachtsmarkttagen nicht gültig.



HOCHZEITSEMPFANG IN DER VILLA

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem stilvollen Empfang im malerischen Schlosspark oder in der gemütlichen Villa – beides auch in den Wintermonaten möglich. Stoßen Sie in entspannter Atmosphäre an und genießen Sie den besonderen Moment nach Ihrer Trauung.

Exklusivbuchung Schlosspark: bis 90 Minuten – 290 € | ab 90 Minuten – 390 € | Kapazität: 100 Personen*

**Im Rahmen einer gebuchten Empfangspauschale.*

RITTERLICHER WINTEREMPFANG

Freundliches Servicepersonal

Liebes Aperitif:

Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut mit Elixir d'Amour

Glühwein und Punsch, Wasser, Orangensaft und Filterkaffee zur Selbstbedienung von der Getränketheke

Canapés (4 Stück p. P.)

Beispielsweise

Räucherlachs

Roastbeef

Bergkäsetatar

Tomate mit Büffelmozzarella

Räucherforelle

Brie

47,90 € p. P. / 90 Minuten

51,90 € p. P. / 3 Stunden

53,90 € p. P. / 4 Stunden

54,90 € p. P. / 4,5 Stunden

Buchen Sie Ihr Hot Longdrink-Upgrade mit Hot Aperol und Glüh Gin zu 9,90 € p.P.

Kinder bis 8 Jahre – frei / Kinder von 8 bis 15 Jahren – 13,90 € / Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis

Hinweis: Weitere Empfangspauschalen siehe Sommersaison S. 11 - 13.



RÄUME FÜR DIE FEIER

Wählen Sie die passende Räumlichkeit für Ihre Feier aus. Von der Schloss Schenke bis zum eleganten Restaurant von Brule bietet Schloss Burgbrohl für jede Hochzeitsgröße das richtige Ambiente.

SCHLOSS RESTAURANT „VON BRULE“

Platz für 40 bis 52 Gäste.*

- 300 € -

SCHLOSS SCHENKE

Platz für 50 bis 64 Gäste.*

- 350 € -

WINTERGARTEN

SCHLOSS SCHENKE

Platz für 30 bis 42 Gäste.*

- 250 € -

SCHLOSS SCHENKE INKL.

WINTERGARTEN SCHLOSS SCHENKE

Platz für 80 bis 100 Gäste.

Hinweis: Die Räumlichkeiten sind getrennt voneinander und über einen Gang erreichbar.

- 450 € -

WEINKELLER

Platz für bis zu 12 Gäste.*

- 100 € -





ESSEN UND TRINKEN ZUR FEIER

Kulinarik, die begeistert: Unser Küchenteam bietet Ihnen vielfältige Optionen – vom Buffet über BBQ bis hin zum festlichen Menü.

BUFFET - WINTER

VORSPEISE

Carpaccio vom Eifeler-Rind mit Zitrone, Rucola, Olivenöl, Grana Padano und gerösteten Pinienkernen

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse an feinem Rucolasalat

Marinierter Hokkaidokürbis mit Ahornsirup und weißem Balsamico

Junger Spinatsalat an Balsamico-Dressing, Schafskäse, Schwarzwurzel und Kirschtomaten

HAUPTGERICHT

Geschmortes Gulasch vom Edelhirsch mit Preiselbeeren und Sahne

Gebratene Entenbrust an Orangen-Sauce und Vanille-Spitzkohl

Im Säckchen pochiertes Kabeljaufilet mit Kräutern und Basamtireis

Serviettenknödel

Spätzle

Pfannengemüse

Apfel-Rotkohl

DESSERT

Variation von weißer und heller Callebaut Schokolade

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Amarenakirschen

79,90 € p.P.

Kinder essen bis 8 Jahre kostenfrei. Kinder in einem Alter von 8-12 Jahre zahlen 50%.

**Die Buffet-, BBQ- und Menüauswahl variiert saisonal und basiert auf typischen Produkten der jeweiligen Jahreszeit (Frühling, Sommer, Herbst und Winter). Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement und der Küche abgestimmt werden.*

Buffets werden ab einer Personenanzahl von 30 Personen angeboten.



BBQ - WINTER

VORSPEISE

Brotauswahl

Suppe vom Butternut-Kürbis und Butter-Crôutons

Feldsalat an Kartoffel-Speck-Dressing mit geräucherter Entenbrust

Rote-Bete-Carpaccio mit Sesam-Ziegenfrischkäsecreme und Trüffel-Vinaigrette

Geräucherter Lachs an Limonen Crème Fraîche und rosa Beeren

Gebeizter Lachs an Honig-Senf-Dill-Sauce

HAUPTGERICHT

Im Gewürzbeutel pochierter Kabeljau

In Haselnuss marnierte Steaks vom Edelhirsch

Wildbratwurst

Garnelenspieße

Mit Limettenabrieb marinierte Maispouardenbrust

Kürbis-Feigen-Gemüse

Butterspätzle

Grillgemüse

Gebackene Kräuterkartoffeln

DESSERT

Crème Brûlée von Zimt, Sternanis und Kardamom

Schokobrownies auf Bratapfel-Marzipan-Mandel-Ragout

Karmellisierte Orangencrêpes

84,90 € p.P.

Kinder essen bis 8 Jahre kostenfrei. Kinder in einem Alter von 8-12 Jahre zahlen 50%.

**Die Buffet-, BBQ- und Menüauswahl variiert saisonal und basiert auf typischen Produkten der jeweiligen Jahreszeit (Frühling, Sommer, Herbst und Winter). Individuelle Wünsche können gerne mit dem Eventmanagement und der Küche abgestimmt werden. Buffets werden ab einer Personenanzahl von 30 Personen angeboten.*



4-GANG-MENÜ - WINTER

VORSPEISE

Gegrillte Cassis-Feigen mit Ziegenfrischkäse, Walnusskernen an feinem Salatbouquet

SUPPE

Cremesuppe von Topinambur und Wintertrüffel

FLEISCH

In Portwein geschmorte Rinderbäckchen an Rahmkohlrabi und Kartoffel-Sellerie-Püree

oder FISCH

Suprême vom St. Pierre an glasierten Trauben,
Champagnerlinsen und geschmolzenen Trüffelgrauen

oder VEGETARISCH

Tarte von der Kartoffel und Kürbis mit karamellisiertem Apfel
vom Kahlenberger Hof aus Burgbrohl

DESSERT

Hausgemachter Bratapfel mit Marzipan, Rumrosinen, Mandeln, Walnusseis und Zabaione

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN. OPTIONALES KÄSEFINALE:

Eifeler Käsebrett mit Landbrot und Butter für 4 Personen **18,90€**

3-GANG-MENÜ - WINTER

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

ODER Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ FLEISCH/FISCH: **70,90€ p.P.**

4-GANG MENÜ VEGETARISCH: **62,90€ p.P.**

3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE ODER SUPPE/FLEISCH/FISCH: **58,90€ p.P.**

3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE ODER SUPPE/VEGETARISCH: **53,90€ p.P.**

Kinder essen bis 8 Jahre kostenfrei. Kinder in einem Alter von 8-12 Jahre zahlen 50%.

HINWEIS

GETRÄNKEPAUSCHALEN siehe Sommersaison S. 22 bis 25

ÜBERNACHTUNG – HOCHZEITSSUITE UND GÄSTEZIMMER siehe Sommersaison S. 27



Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



Eure Traumhochzeit





SCHLOSS BURGBROHL EMPFEHLUNG FÜR DIENSTLEISTER

FILM- UND FOTOGRAFIE:

SLT Studios | 01631528353 | stefantheis@slt-studios.de

Cathy Kohlenberg | 015737233829 | hello@cathy-kohlenberg.de

TRAUREDNER/IN:

Die Traute | 01781899887 | nicole@dietraute.de

Martina Klaes | 015111645071 | martina-klaes@gmx.de

HOCHZEITSSÄNGER/IN:

Janine Mitrell | 0157 78944802 | info@janine-mitrell.de

David Hück | 0151 - 727 988 96 | info@david-hueck.de

FLORISTIK UND DEKORATION:

Gutjahr Dekodesign

Lana Schmidt 01776421134 | Tanja Weiss 015752109989 | info@helenegutjahr.de

KONDITOREI:

Rafaels Konditorei - Rafaela Weiczorek-Laux | 01715027078 | info@rafaelas-konditorei.de

DJ:

DJ Fosco | 026419148767 | info@dj-fosco.de

BRAUTMODE:

Brautmoden Sendler | 02632492614 | info@brautmoden-sendler.de

OLDTIMER VERMIETUNG:

Coblence Classic Cars - Rental by Andi Comes | 01788494387 | info@coblenceclassiccars.de

HAAR UND MAKEUP:

Anastasia Sabrowski | 015233702408 | info@anastasiasabrowski.de



MODALITÄTEN

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist untersagt; bei Zuwiderhandlung wird eine Vertragsstrafe erhoben.

Im Innenbereich der Villa ist das Werfen von beispielsweise Konfetti oder Blüten verboten. Im Außen- bzw. Parkbereich muss dieses biologisch abbaubar sein und selbständig entfernt werden. Wir behalten uns vor etwaige Reinigungskosten in Höhe von 250 € in Rechnung zu stellen.

Ab 0.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von 65,00 € je Mitarbeiter je angefangene Stunde. Das Hotel achtet auf einen optimalen Personaleinsatz.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Dekoration. Hierfür berechnen wir einen Aufwand von 95,00 € pro angefangene Stunde. Wenn Hochzeitstorten/-kuchen selbst mitgebracht oder bestellt werden, berechnen wir ein Gedeck von 3,00 € pro Person.

Es steht Ihnen eine Teufel-Musikbox zur Verfügung (für unsere Restaurationen oder unsere Villa), die gegen einen Aufpreis von 150,00 € pro Tag gemietet werden kann.

Die Feier wird automatisch um 03.00 Uhr von unseren Mitarbeitenden beendet.

Bei Nutzung der Feierlocation „Schloss Schenke“ ist die Buchung von sechs Hotelzimmern, die sich direkt über dieser befinden, obligatorisch. Diese können für die Unterbringung eigener Hochzeitsgäste genutzt werden.

Fotohinweise:

Titel: Anna Kuhn Fotografie

Restliche: SLT Studios, Studiölächeln Fotografie, Cathy Kohlenberg Fotografie,
Dos Santos Nunes Photography, Gülten Hamidanoglu Fotografie, Handmade Foto



Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



Schloss Burgbrohl GmbH

56659 Burgbrohl | Auf der Burg 1 | Tel.: 02636 800140
info@schloss-burgbrohl.de | schloss-burgbrohl.de