



Ihre Hochzeit

im Chateau d'Isenbourg

Damit Ihr Märchen wahr wird...

Kontakt:

Yann CHASSERAY : +33 (0)3 89 78 58 92
assistant.isenbourg@grandesetapes.fr - www.isenbourg.com

Übersicht



Das auf Weinkellern aus dem 12. Jahrhundert errichtete Schloss im Herzen der Weinberge bietet einen authentischen und gemütlichen Rahmen.

Ein blühender Park mit einem zentralen Brunnen, ein ehemaliger Gewölbekeller...: Ein einzigartiger Ort für den schönsten Tag Ihres Lebens!

Das Château d'Isenbourg bietet Ihnen einen Service voller Raffinesse in einem authentischen und gemütlichen Rahmen. Stehempfang, Festessen, Mittag- oder Abendessen, Unterhaltung, ein Saal mit unverwechselbarem Charakter, die Unterbringung Ihrer Gäste... und warum nicht Ihre Hochzeitsnacht?

Das Château d'Isenbourg verfügt über umfassende Erfahrung und die notwendige Infrastruktur für eine Traumhochzeit nach Maß.



41 Zimmer

voller Charme mit: WLAN, Mini-bar, Flachbild-TV, Klimaanlage und Zugang zum Wellness-Bereich. Ruhig & geräumig.



Unsere Küche

Unser Chefkoch bietet Ihnen eine große Auswahl an Canapés für Ihren Stehempfang sowie eine große Bandbreite an köstlichen Speisen für Ihr Menü an.



Salle des princes Evêques

Unser schöner Gewölbekeller aus dem 12. Jahrhundert für bis zu 180 Personen bietet Ihnen einen einzigartigen Ort zum Speisen... und Tanzen.





Unsere Räumlichkeiten

Das Château d'Isenbourg bietet Ihnen sein herrliches Außengelände und einen außergewöhnlichen Saal an - damit Ihr Traum Wirklichkeit wird.

Unser blühender Park für Ihren Stehempfang



Während der schönen Jahreszeit haben Sie die Möglichkeit, am Brunnen in unserem blühenden Park mit herrlichen Bäumen Ihren Stehempfang zu organisieren. Dieser paradiesische und idyllische Ort hoch über der Stadt Rouffach ist der perfekte Rahmen für Ihre Hochzeit. Bei schlechter oder unsicherer Witterung servieren wir den Stehempfang in einem unserer Salons oder im überdachten Bereich.

IHRE FEIER

Profitieren Sie von diesem idyllischen Umfeld inmitten herrlicher Natur für eine Hochzeitsfeier nach Maß, an die sich Ihre Gäste gerne erinnern werden.

Verfügbare Räumlichkeiten und Einrichtung : ab 500€

Deko-Ideen

Miete von weißen
Stuhl-Hussen

6 € / Stuhl

inkl. Überziehen und Reinigung

Salle des Princes Evêques

Dinner für 70 bis 180 Gäste

Die Miete dieses Saals umfasst eine Pauschale von 1000€ einschließlich der oberhalb liegenden Zimmer, die für Ihre Gäste reserviert sind (Geräuschbelästigung).



Schöner prestigereicher Saal mit Charakter: Der wunderschöne Gewölbekeller aus dem 12. Jahrhundert öffnet Ihnen seine Pforten für einen traumhaften Abend.

Seine 240m² sind exklusiv für Sie und Ihr Dinner sowie Ihren Tanzabend reserviert.

Dieser außergewöhnliche Saal wird Ihre Gäste überraschen.

Seine schlichte Ausstattung ermöglicht es Ihnen, ihn für Ihre Hochzeit ganz nach Ihrem Geschmack zu gestalten.



Kontaktieren Sie uns

... um uns exklusiv zu reservieren



Bei weniger als 70 Gästen beträgt die Saalmiete 3000 €.

Ihr Hochzeitsempfang

in unserem Park.

Stellen Sie Ihren Empfang aus unseren köstlichen Angeboten zusammen:

Angebote Stehempfang Aperitif

- **unbegrenzte Menge an Getränken (2 Std.):**
Mineralwasser, Fruchtsäfte, Crémant, Muscat
- **12 deftige Canapés (kalt und warm) nach Wahl**

37 € pro Person

- **unbegrenzte Menge an Getränken (2 Std.):**
Mineralwasser, Fruchtsäfte, Crémant, Muscat
- **16 deftige Canapés (kalt und warm) nach Wahl**

42 € pro Person

Aufpreis für Bier (6 l-Fass): 12 € / L

Aufpreis für Champagner: 10 € / Pers.

KALTE CANAPÉS

gemischt belegte Laugenstangen

Opéra mit Foie Gras

Mini-Club Sandwich

Wraps mit Flusskrebse

Lachs mariniert in Sojasauce

Praline mit Ricotta und Forellenrogen

Garnierte Minibagels

Polarbrot mit Lachs

Marinierte Riesengarnelen

WARME CANAPÉS

Mini-Croque Monsieur

Geflügelspieß Yakitori

Käse-Windbeutel

Miniflammkuchen

Blätterteiggebäck mit Weinbergschnecken

Focaccia mit Anchoiade

DESSERTS

Schokoladentörtchen

Gemischte Auswahl an Macarons

Obsttörtchen

Windbeutel Schokolade/Café

Zitronentörtchen

Opéra au chocolat

Financier (kleines Mandelgebäck) Pistazie - Schokolade

Früchtespieß

verschiedene Verrine-Gläschen

Die perfekte Beilage für Ihren Empfang

Elsässisches Büffet (ab 50 Personen)	5 € / Pers
<i>salziger Gugelhupf, Knackwürste, Bretzel...</i>	
Salziger Gugelhupf (20 Teile)	26 €
Süßer Gugelhupf (20 Teile)	26 €
Überraschungsbrot (40 Teile)	35 €
Gebratene Foie Gras (ab 50 Personen)	6 € / Pers

Ihr Hochzeitsdinner

ALL INCLUSIVE-PAKET

Unsere Angebote schließen neben dem Menü eine Vielzahl unabdingbarer Leistungen mit ein.

- Persönlicher Ansprechpartner während der gesamten Vorbereitung Ihrer Feierlichkeiten sowie am Tag X selbst
- Testessen für das zukünftige Brautpaar
- Herrichten des Festsaals und Tischdecken
- Blumendekoration auf den Tischen, Druck der Menükarten und passende Tischdekoration (Tischdecken, Gläser, Gedecke,...)
- Servicepersonal, das Ihren Gästen jeden Wunsch von den Augen abliest

IHR MENÜ

Wir laden Sie ein, sich Ihr Menü selbst auszusuchen und aus den nachfolgenden Speisevorschlägen zusammenzustellen.

Magische Momente

- Teilchen in Form von
Windbeuteln oder Macarons
7 € pro Person
- Wedding cake
7 € pro Person
- Dessertbuffet
(anstelle des Desserts)
5 € pro Person
- Pralinen-Buffet 160 €
- 1 Glas Champagner
zum Dessert
(anstelle eines Glases Crémant)
5 € pro Person

Menü Tradition

86 €

Vorspeise
Fischgang
oder
Fleischgang
Käseauswahl
Dessert

Sorbet mit Schuss

Menü Prestige

96 €

Vorspeise
Fischgang
Fleischgang
Käseauswahl
Dessert

5 € / Person

GETRÄNKE FÜR DAS DINNER

Für Ihr Menü bieten wir Ihnen verschiedene

Getränkepauschalen an:

FORFAIT SÉLECTION

1/2 Flasche Wein
Mineralwasser,
Kaffee, Tee,
Kräutertee nach Belieben
30 € pro Person

FORFAIT PRESTIGE

1/2 Flasche Wein
1 Glas Crémant zum Dessert
Mineralwasser,
Kaffee, Tee,
Kräutertee nach Belieben
35 € pro Person

Zusätzliche Weinflasche

Von 35 €

Je nach ausgewählter Getränkepauschale stimmt unser Sommelier die Weine auf Ihre Gerichte ab.

Ihr Hochzeitsdinner



Einheitsmenü für alle Gäste

VORSPEISEN

In Salz gekochte Entenleberpastete, Früchtechutney und lauwarme Brioche

Riesengarnelen-Spieß, Zucchini mit Pinienkernen und nativem Olivenöl
Bei 64°C gekochtes Ei, Sellerie mit Morchelsplittern

Zarte Stückchen vom Krabbenfleisch mit Gurken-Curry-Gaspacho

FISCH

Gegrilltes Lachssteak, Graupen mit Herbsttrompeten und Kressesauce

Jakobsmuscheln mit in der Pfanne gebratenen Pilzen, Emulsion mit einem Hauch Trüffel

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Tian mit Mozzarella und Fenchelpüree

Pollacksteak, Kartoffeln Haddock, Limetten-Emulsion

FLEISCH

Eingelegte Pluma (Iberische Lendenspitze) mit Tandori, Piperade und Polentafritten

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Lamm mit Tomaten-Basilikum-Risotto

Gebratenes Kalbsfleisch mit Chinakohl und butterweichen Kartoffeln

Rinderfilet mit Karottencreme und Gemüsetagliatelle

KÄSE

Gemischte Käseplatte mit Köstlichkeiten aus dem Elsass
und von anderswo

Kindermenü *

Melonen-Blume &
Schwarzwälder Schinken

Geflügelbrust,
Nudeln, Pommes frites oder Reis

Obstschälchen der Saison,
Vanilleeis

* Beispiel

DESSERTS

Honigparfait, knackige Meringue und Coulis vom Weinbergpfirsich
Tiramisu mit Schattenmorellen, Schoko-Noisette-Crumbles und Straciatellaeis

Macarons von roten Früchten und Sorbet

Dessert „La passion est dans les coeurs“ (Milkschokolade, Coeur coulant und Madeleine-Biskuit)

VEGETARISCHE GERICHTE

Sämige Suppe (Velouté) oder Gaspacho der Saison

Bei 64°C gekochtes Ei, Zucchini Salat mit Pinienkernen

Gemüseteller der Saison

Pilz-Risotto

KINDERMENÜ (2 bis 12 Jahre)

3-Gänge - 1 Getränk 26 € / Kind

2-Gänge - 1 Getränk 20 € / Kind

MENÜ FÜR DIENSTLEISTER (Musiker, Babysitter, Photograph...)

3-Gänge + 1 Getränk 38 € / Person





SERVICE-NACHTZUSCHLAG

Ab 2 Uhr morgens:
200 € pro Stunde

Wir schenken
Ihnen Ihre
Hochzeitsnacht

Hochzeitssuite und Frühstück

Brunch ab 25 Personen



Ihre Soirée

NACH DEM ESSEN

Nach dem Hochzeitsmenü schlagen wir Ihnen verschiedene Pauschalangebote vor, damit Sie Ihre Hochzeit bis in die tiefe Nacht hinein ausgiebig feiern können.

Open Bar

Open Bar Softdrinks (2 Stunden) 10 € / Person
Open Bar alkoholische Getränke (2 Stunden) von 20 € / Person
Crémant - Rum - Gin - Vodka - Digestif

Rechnungsstellung je nach reellem Konsum

Crémant 30 € / Flasche
Champagner des Hauses 70 € / Flasche
Champagner Deutz 80 € / Flasche
Whisky, Vodka, Gin von 80 € / Flasche
Fruchtsäfte 10 € / Liter
Mineralwasser 7 € / Liter

UNTERBRINGUNG IHRER GÄSTE

Zimmer Classique 140€ anstatt 155€
Zimmer Tradition 200€ anstatt 270€
ohne Frühstück - 15 Zimmer Max
Frühstücksbuffet 25 €

Ihr Brunch

Genießen Sie und Ihre Gäste den Morgen nach Ihrer Hochzeit mit einem gemeinsamen Brunch im privaten Frühstückssaal.

Von 10 bis 14 Uhr

Amerikanisches Frühstücksbuffet

Feingebäck, Brot, Frühstücksflocken,
Obstsalat, Fruchtkompott, Quark und Joghurt,
Käseplatte, Wurstwaren, kalte Fleischplatte,
Räucherlachs, Rührei, Obstkuchen, frischer Obstkorb

+
Getränke

Kaffee, Tee, Kräutertee nach Belieben, Kakao, Fruchtsaft
Ein Glas Wein pro Person, von unserem Sommelier ausgewählt
(Rot- und Weißwein)

40 €
pro Erwachsener

20 €
pro Kind

Heiße Speisen

6€ / Pers

Ihr Event nach Maß

Die Planung des schönsten Tags Ihres Lebens bereitet Ihnen Kopfzerbrechen? Die Suche nach einem romantischen Ort für den Aperitif, einem schönen Saal für das Hochzeitsmenü, einem leckeren Catering, einem Floristen,... Soviel Energie, die es aufzubringen, so viele Herausforderungen, die es bis zum Tag X zu meistern gilt!

Vertrauen Sie sich dem Know-how und der Erfahrung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Château d'Isenbourg an. Weil wir wissen, dass Ihnen Ihre Hochzeitsvorbereitungen am Herzen liegen, wird Yann Chasseray Ihr einziger Ansprechpartner sein, der sich vor und am Tag X vollständig um Sie kümmert. Vertrauen Sie ihm Ihre Wünsche an - im einzigartigen Ambiente des Château d'Isenbourg werden Sie Wirklichkeit!

Das Datum Ihrer Hochzeit steht fest. Sie haben sich für die Feier dieses so besonderen Tages für das Château d'Isenbourg entschieden.

○ Mehr als ein Jahr vorher...

- Schätzung der voraussichtlichen Gästeanzahl.
- Menüauswahl und Auswahl der Getränkepauschale.
- Reservierung einiger Zimmer für Ihre Gäste.

Für die definitive Reservierungsbestätigung erbitten wir eine Anzahlung von 2000€.

Wir erstellen Ihnen ebenfalls einen Zeitplan für die Anzahlungen.

○ 6 Monate vorher

- Endgültige Gästeliste.
- Testessen mit den passenden Weinen.
- Auswahl Ihres Unterhaltungsprogramms, des Photographen, des Hochzeitsautos...

In dieser Broschüre finden Sie eine Auswahlliste.

Das Château kontaktiert Sie für eine zweite Anzahlung.

○ 2 bis 3 Monate vorher

- Termin mit Yann für die allgemeine Organisation
- Besuchen Sie Ihren Floristen für die Auswahl der Blumendekoration

Das Château kontaktiert Sie für eine dritte Anzahlung.

○ 3 Wochen vorher

- Erstellung der Tischordnung - Sitzordnung und Anzahl der Gäste pro Tisch

Sie können jedem Tisch – je nach ausgewähltem Motto für Ihre Hochzeit - einen Namen geben.

○ 14 Tage vorher

- *Letztes Treffen mit Yann für letzte Besprechungen.*
- *Aushändigung der detaillierten Tischordnung*
- *Abstimmung des Zeitplans der einzelnen Programmpunkte (Dekoration, Photograph, Reden,...)*

○ 3 Tage vorher

- Endgültige Bestätigung der Anzahl der Gäste, die als Grundlage für die finale Rechnungsstellung dient.

○ Am Tag X...

Denken Sie nur an sich, das Château d'Isenbourg kümmert sich um alles andere.





Richten Sie aus, dass Sie von uns kommen...

Wir geben Ihnen eine Liste mit Dienstleistern (ohne Anspruch auf Vollständigkeit), mit denen unser Haus bereits erfolgreich zusammenarbeitet.

Für jede Anfrage bitten wir Sie, mit den betreffenden Unternehmen direkt Kontakt aufzunehmen.

Unterhaltung

AB Animations

DJ, animateur, spectacle,
événementiel
03 88 26 10 07 - 06 37 15 15 22
contact@abanimations.com
www.ABanimations.com

Easy DJ - Yves Luthin

Votre soirée musicale sur mesure
06 07 89 32 49
yves.luthin@aliadsl.fr

Jazz Band

06 68 11 94 14
www.jazzband.com
contact@jazzband.com

Eric Borner

Magicien
06 89 67 67 58
www.eric-borner.com

Alain Eberwein

DJ
06 73 59 65 72
www.alaineberwein.fr

Animation Cocktail

Claire Iselin - harpiste
06 65 53 86 54
www.claireiselin.com

EXPRESSION

03 89 43 23 51 - 06 19 27 83 04
www.netexpression.net
laurent@agence-expression.fr

Kinder

Boutdechou conseils

Organisation d'activités
pour les enfants
03 89 30 17 26
contact@boutdechouconseil
alsace.fr

Photographie

Clément photographie

03 67 10 34 25
clement@renaut.fr

Etienne Straub

19 rue des bains
68000 COLMAR
03 89 29 09 15
www.galeriephotographe.com

Christophe Mortier

06 16 04 55 94
www.mortierphotographie.com

Rock The Film SAS

Film
14 Rue Saint Exupéry
68170 RIXHEIM
06 18 43 83 92
www.rockthefilm.com

Décoration

L'Atelier Vert

Fleuriste
3 Rue du Maréchal Joffre
68250 ROUFFACH
03 89 78 52 82

ORIANNE Décoratrice

Créatrice de décors
38 Grand Rue
67430 DIEMERINGEN
06 83 65 97 18
orianne.decoratrice@gmail.com

R2FETE Evènement

Nicolas Faivre
09 50 00 74 56
infos@f2fete.fr

Und mehr...

Voitures & prestige location

06 11 76 30 44 - 06 88 88 19 83

Attelage de prestige

Location de calèches
42 Rue Poincaré
68700 Cernay
06 88 23 88 88
www.mariage-caleche.com





10 min südlich von Colmar
Hotel ★★★★★ Restaurant & Spa
5 Seminarsäle - Privatparkplatz

Château d'Isenbourg : Rue de Pfaffenheim - 68250 ROUFFACH
Tél. 33 (0)3 89 78 58 50 - Fax. 33 (0)3 89 78 53 70
assistant.isenbourg@grandesetapes.fr - www.isenbourg.com