

Feste feiern im Thurner Wirtshaus



Hochzeit

Liebes Brautpaar,

Wir, das Thurner Wirtshaus- und timeout-Team, freuen uns sehr, dass Sie Interesse haben, diesen besonderen Tag in unserem Haus zu feiern. Bei der Planung einer Hochzeit stehen Liebe, Romantik sowie eine ausgelassene und unvergessliche Feier mit den Liebsten an erster Stelle. Im Thurner Wirtshaus buchen Sie das Rundum-sorglos-Paket! Unser Wirtshaus-Team übernimmt die gesamte Organisation Ihres Festes vom Erstkontakt über die Planung bis hin zur Durchführung.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie einen Überblick unserer Angebote zusammengestellt.

Außerdem finden Sie auch einige nützliche Tipps, um Ihren Hochzeitstag gut zu planen.

Eine persönliche Beratung für jedes Hochzeitspaar und individuelle Gestaltung der Hochzeitsfeier sind uns sehr wichtig.

Gerne stehen wir Ihnen für ein beratendes Gespräch zur Verfügung.

Ihr Team vom Thurner Wirtshaus

Essen

Das Abendessen soll der Höhepunkt Ihres Festes werden – dafür bieten wir Ihnen die perfekte Räumlichkeit entweder unter freiem Himmel, im Festzelt oder in unseren Gasträumen an.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie gerne mit einem passenden Buffet oder einem entsprechenden Menu. Wir haben Ihnen im Anhang einige Menu Vorschläge zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie und erstellen so mit Ihnen zusammen Ihr Wunschmenu, welches auf Ihre Vorstellungen zugeschnitten ist.

Größenordnung

Wir organisieren Feiern von 10 bis 120 Personen in unseren Gasträumen sowie auf dem weitläufigen Grundstück um das Wirtshaus herum.

Um Ihrem Event das passende Ambiente zu bieten dekorieren wir gerne nach Ihren Wünschen für Sie themengerecht. Gerne dürfen Sie jedoch auch Ihre eigene Dekoration mitbringen und nach Ihren Vorstellungen von Freunden und Familie die Räumlichkeiten gestalten lassen.

Das Thurner Wirtshaus mit den beiden Terrassen liegt malerisch auf dem Thurner gelegen und bietet, bei schönem Wetter, eine spektakuläre Aussicht bis zu den Vogesen.

Kinder

Kinder können unsere Alpakas, Schafe und Ziegen streicheln, den großen Sandkasten nutzen, auf dem Grundstück Fußball spielen oder das Wäldchen zum Versteck-Spielen nutzen. Langeweile ist hier Fehlanzeige. Für die Betreuung der Kinder vermitteln wir Ihnen gerne eine pädagogische Fachkraft, welche sich um die eingeladenen Kinder kümmert und bestens betreut. Zudem haben wir extra einen Spielwagen in welchem sich die Kleinen austoben können. Im Gastraum bauen wir ebenfalls gerne eine Spielecke für die Kleinen auf.

Alpakawandern

Als besonderen Programmpunkt am Nachmittag bieten wir kleine geführte Alpakawanderung an, was für Groß und Klein ein unvergessliches Erlebnis ist.



Übernachtung

Sie und Ihre Gäste haben die Möglichkeit in unserem Hotel in einem unserer 17 Gästezimmer zu übernachten. Am nächsten Morgen können Sie das reichhaltige Frühstücksbuffet in unserem Restaurant genießen. Unsere Zimmer sind alle mit Bad, Dusche, /WC und Sat TV ausgestattet.

Dank unserer Alleinlage können Sie bis morgens ausgelassen feiern – vorausgesetzt natürlich Sie buchen alle 17 Zimmer bei uns.

Benötigen Sie mehr Übernachtungsmöglichkeiten, so können Ihre Gäste auch gerne im eigenen Camper direkt neben dem Haus übernachten.

Zimmerbeispiele



Gerne beraten wir Sie mit kreativen Ideen und laden Sie zu einem persönlichen Gespräch herzlich ein!

Unser Leistungspaket beinhaltet:

- ♥ den gebuchten Veranstaltungsraum, ohne zusätzliche Miete
- ♥ Aufbau und decken der Tafel (Servietten, Besteck, Gläser)
- ♥ Kühlschrank für die Torte schon einen Tag vor der Hochzeit
- ♥ Tisch für Geschenke und Torte
- ♥ technische Ausstattung (Beamer, Leinwand und Lautsprecher, usw.)

Hinweis:

- ♥ Es gelten die AGB des Thurner Wirtshauses
- ♥ Gültig ab 2021, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- ♥ Übernachtungsangebote für Trauungsgäste auf Anfrage
- ♥ Essen durch Absprache laut Buffet- oder Menüvorschläge
- ♥ Änderungen vorbehalten

Zur Unterstützung der Hochzeitsplanung .:

6 bis 12 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Termin festlegen (Kirche buchen)
- ♥ Ort und Rahmen für standesamtliche und/oder kirchliche Trauung festlegen
- ♥ Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- ♥ Restaurant/Hotel vorreservieren
- ♥ Groben Kostenplan aufstellen und Finanzierung regeln
- ♥ Tagesablauf für den Hochzeitstag grob festlegen

6-4 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Anmeldung im zuständigen Pfarramt
- ♥ Termin fixieren und Tagesablauf für den Hochzeitstag genau planen
- ♥ Torte beim Konditor auswählen
- ♥ Hochzeitskutsche oder Oldtimer reservieren
- ♥ Termin mit Fotografen/Video reservieren
- ♥ Band, DJ, Sänger und Musiker für Kirche und Feier buchen
- ♥ Einladung an Gäste verschicken
- ♥ Menü/Speisenfolge und Getränke mit Hotel/Restaurant absprechen

2 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Tischeinteilung, Sitzordnung und Tischschmuck festlegen
- ♥ Floristen auswählen und Blumenschmuck für die verschiedenen Orte und Fahrzeuge bzw. Brautstrauß aussuchen
- ♥ Mit dem Geistlichen den genauen Ablauf der Hochzeitsfeier festlegen und alle Beteiligten informieren
- ♥ Alle Reservierungen und Termine (Standesamt, Fahrzeuge, Hotelzimmer, Musiker, Friseur, Kosmetikerin etc.) nochmals überprüfen und bestätigen lassen

1 Woche vor der Hochzeit

- ♥ Gästeanzahl an Hotel/Restaurant bekanntgeben
- ♥ Besondere Speisewünsche (vegetarisch, vegan, Allergiker) nicht vergessen

1 Tag vor der Hochzeit

- ♥ Blumenschmuck in der Kirche vorbereiten

Hochzeitsmorgen

- ♥ Bräutigam holt Brautstrauß ab
- ♥ Termin von Friseur und Kosmetik im Hause der Braut
- ♥ Blumendekoration liefern lassen

Themenauswahl nach Wunsch....

Country Western Hochzeit

Sie lieben es rustikal – dann freuen wir uns sehr, für Sie hier in unserem Thurner Wirtshaus, inmitten des malerischen Hochschwarzwaldes, Ihre persönliche Traumhochzeit ausrichten zu dürfen.

Auf unserem weitläufigen Gelände gibt es ausreichend Platz, um verschiedenste Konzepte und Ideen umzusetzen. So können wir Ihnen z.B. eine Trauung unter freiem Himmel mit Strohballen und freiem Redner anbieten inklusive Sektempfang und Fingerfood.



Orientalische Hochzeit

Gerne organisieren wir für Sie ein orientalisch geschmücktes Festzelt, um Ihrer orientalischen Hochzeit den passenden Rahmen zu bieten. Zudem haben wir hervorragende Buffetvorschläge mit orientalischen Köstlichkeiten, welche wir gerne nach gemeinsamer definieren.



Absprache mit Ihnen

Naturhochzeit

Eine natürliche Hochzeit findet am besten im Freien statt. Für immer mehr Paare steht die Nachhaltigkeit an erster Stelle. Hier sind Sie bei uns an der besten Adresse, denn wir versuchen auch in unserem Tagesgeschäft stets nachhaltig zu arbeiten.

Anfangen von der Papeterie über die Auswahl der Speisen und Getränke, welche wir vorwiegend ohne lange Transportwege aus der Region beziehen, bis hin zur Dekoration mit saisonalen Blumen bieten wir Ihnen ein Komplettpaket an, welches die CO2 Belastung nicht noch unnötig steigert.



Biker Hochzeit

An der Panoramastraße mit Blick auf die Vogesen liegt unser Thurner Wirtshaus mit ausreichend Parkmöglichkeiten für die heißen Öfen. In der Biker-Kolonie können Sie zum Beispiel vom Thurner zu unserem Hofgut Rössle in Breitnau fahren, wo wir eine schöne Kapelle in atemberaubender Kulisse anbieten können, wo auch unkonventionelle Trauungen mit eigenem Trauredner/ in stattfinden können. Anschließend empfehlen wir einen Empfang zum gemeinsamen Anstoßen im Saal des Hofguts.



Unsere Kontakte, die wir Ihnen aus der Region empfehlen können:

Musik

DJ DadB – Hochzeits DJ Schwarzwald, Freiburg, Basel
Feldbergstraße 22a
79674 Todtnau 07671 – 999269



Partyband Doit!
Hauptstraße 106/1
77746 Schutterwald 07819 – 905536

Sabrina D'Andrea – Hochzeitssängerin & freie Traurednerin
Tannenstraße 4
76237 Pfinztal mail@sabrina-music.com

Bächle Event & Media - Ton- und Lichttechnik
Im Bildstöckle 15
79822 Titisee-Neustadt

Deko

Sonjas Ballon Art & Design – Ansprechpartner für verschiedenste themengerechte
Dekoration und Ausstattung
79822 Titisee-Neustadt 07651 – 2040801

Hochzeitsdekoration Freiburg, Mirosława Dudek
Zum Häfele 5
79362 Forchheim info@hochzeitsdekoration-freiburg.de 01631977316

Torte

Café Becker | Hochzeitstorten | Cake Pops | Candy Bar
Alte Post Str. 1
79822 Titisee 07651 – 88111

Café Bäckerei & Konditorei Unmüssig
Adlerweg 5
79856 Hinterzarten 07652 – 368
info@cafe-unmuessig.de



Fotos

Andreas Faller Film | Hochzeitsfilm
Mooshofweg 16
79856 Hinterzarten 07652 – 9199060 / 01726070022

Dominika Klos Photography | Fotografie | Hochzeitsreportage | After Wedding Shooting
dklosphotography@gmail.com 015229202315

Foto Leofa
Sebastian-Kneipp-Anlage 1
79822 Titisee-Neustadt 07651 – 1429

Fotobox mieten bei photobooth- 0800 4000990

Taxi

Taxi Stier
Bahnhofstr. 2
79822 Titisee-Neustadt

Die 2 Chaffeur&Taxi-Service Titisee
Neustädter Str. 89
79822 Titisee-Neustadt

Hochzeitsauto

Sternlimos – Hochzeitslimousine mieten
Waldstr. 12
79108 Freiburg
07665 – 9323606



Floristik

Blumenladen Hinterzarten
Freiburgerstr. 15
79856 Hinterzarten
07652 – 4449770

Waldvogel - Blumen
Freiburgerstr. 29
79853 Lenzkirch
07653 230



Unsere Räumlichkeiten

Das Thurner Wirtshaus verfügt über drei Gasträume, zwei Terrassen und ein großzügiges Gelände für ein oder mehrere Festzelte.

Gastraum 1

Unser liebevoll renoviertes Wirtshaus. Hier finden je nach Tischkombinationen bis zu 50 Personen Platz.



Café

Unser stilvoll eingerichtetes Café mit Kuchentheke und Platz für Buffets, Stehempfänge oder je nach Tischkombinationen Platz für bis zu 20 Personen.

Gastraum 3

Der lichtdurchflutete Festraum für die besondere Feier. Hier finden je nach Tischkombinationen bis zu 50 Personen Platz.

Terrasse & Gelände

Um das Thurner Wirtshaus herum bieten weitläufige Wiesen und Wälder sehr viel Platz und Raum, um Ihren Wünschen und Vorstellungen für Ihr persönliches Fest den größtmöglichen Rahmen und Gestaltungsfreiraum zu geben.

Fingerfood Vorschläge zum Aperitif

Gefüllte Blätterteigtaschen oder Flammkuchlein

Parmaschinken mit Melone oder Tomate Mozzarella am Spießchen

Canapés mit Frischkäse und Kräuter

Pro Person 3 Stück à 6,00 € p. P.

Vorschläge zur Menü Gestaltung

Klassisch:

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone oder Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Bunte Salatschüssel mit Rohkostsalaten und gerösteten Kernen

Karamellierter Ziegenkäse auf Blattsalaten

Feldsalat mit Speck, Kracherlen und Hausdressing

Suppen

Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse

Karotten-Ingwer-Suppe

Brokkoli Cremesuppe mit Mandelsplitter

Afrikanische Erdnusssuppe

Hauptgänge Fleisch

Gebratene Hähnchenschenkel auf Ofengemüse dazu Kartoffelstampf

Schweinelendchen in Pilzrahmsauce mit Butterspätzle

Kalbstafelspitz mit getrüffelem Kartoffelstampf und Gemüse der Saison

Hausgemachte Rindfleischküchle mit Kartoffelstampf und jungen Bohnen

Sanft geschorte Rinderroulade mit Salzkartoffeln und jungen Bohnen

Hirschragout mit Rahmwirsing und Preiselbeeren

Sanft geschmortes Lammragout mit lauwarmen Ofenkartoffeln und knusprigen Süßkartoffelpommes

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet im Buchenspan, dazu Reis und Gemüse der Saison

Gedämpftes Zanderfilet mit Gemüse der Saison und fruchtiger Kokoscurrysauce

Schwarzwälder Forellenfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

Hauptgänge vegetarisch

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis

Gefüllte Zucchini mit Feta gratiniert dazu Tomatensugo und Kartoffelspalten

Bergkäsespätzle mit Schmelzzwiebeln

Auberginenroulade mit Feta mit Tomatensauce auf Basmatireis

Kartoffelgratin mit Ziegenkäse und Ofengemüse

Sättigungs- und Gemüsebeilagen

Basmatireis, Butter-Spätzle, verschiedene Kartoffelspezialitäten (Brätele, Gratin, Stampf, Salzkartoffeln, Pommes, Wedges, Süßkartoffelpommes, Gemüse der Saison gebraten, gedämpft oder aus dem Ofen

Desserts

Eis mit heißen Himbeeren

Apfelstrudel mit Eis und Vanillesoße

Italienisches Tiramisù

Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

Crème brûlée mit Früchten der Saison

Schokoküchlein mit geschmolzenem Kern, dazu Sahne und Vanilleeis

Aperitif und begleitende Getränke

Gerne stellen wir Ihnen ein Pauschalangebot pro Person zusammen.

Kuchenauswahl

z.B. Käsekuchen, Apfelkuchen, Schwarzwälder Kirschtorte je nach Wunsch

Für mitgebrachte Kuchen und Torten erheben wir einen Aufpreis von 3,80 pro Gedeck.

Für die jüngsten Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes

Spätzle mit Soße

Oder das gewählte Hauptgericht als Kinderportion. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Mitternachtsimbiss

z.B. Gulaschsuppe mit Brot, Chili con oder sin carne, herzhafte Käseauswahl mit Trauben und Brot, Räucherfischplatte

Vorschläge zur Buffetgestaltung

Mediterranes Buffet

Antipasti Auswahl mit verschiedenen marinierten und gegrillten Gemüsen, getrockneten Tomaten, gefüllten Champignons, Oliven, Parmesankäse

Honigmelone mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella mit Basilikum,

Gefüllte Zucchini mit Ratatouillegemüse gratiniert,

"Vitello Tonnato" - Kalbfleisch mit Thunfischsauce,

Gegrillte Garnelen mit Tomatenvinaigrette

Brot und Butter

* * *

Hähnchenbrust "Italia" mit Frischkäse, Parmaschinken und Salbei gefüllt auf Kräutersauce

Gegrilltes Filet von der Forelle mit Kirschtomaten, Thymian und Knoblauch gebraten

Mediterraner Tafelspitz vom Rind mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und frischen Kräutern, mit Rotweinsauce

dazu mediterrane Gemüseauswahl,

Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln

* * *

Panna Cotta mit Karamellsauce und frischen Früchten

Erdbeer Tiramisu und gemischtes Eis

Klassisches Buffet

Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse

* * *

Räucherfischauswahl mit Lachs und Forelle,

Honigmelone mit Schinken,

Roastbeef mit Remouladensauce,

Bunte Salatauswahl, kleine Schnitzel, kleine Frikadellen

Brot und Butter

* * *

Zart geschmorte Rinderrouladen mit brauner Sauce

Hähnchenbrust mit Ratatouille Gemüse gratiniert,

Schweinemedallions mit Kräuterkruste und Sauce Hollandaise,

dazu bunte Gemüseauswahl, Rotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin

* * *

Gemischtes Eis und Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Brunch Buffet

Rührei, Bacon, Nürnberger Würstchen

verschiedene Brötchen und Brotsorten,

Süße und pikante Aufstriche

Aufschnitt- und Käseplatte

Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle

Tomate-Mozzarella,

Joghurt, Müsli,

Obstschale,

verschiedene Salate mit Dressings.

kleine Antipasti Auswahl

* * *

Tomatencremesuppe mit Basilikum am Buffet

* * *

Hähnchenbrust mit Ratatouille Gemüse gratiniert,

bunte Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Bandnudeln und Kartoffelgratin

* * *

Desserts nach Absprache

Wir freuen uns sehr, Sie bei der Auswahl der Speisenfolge und Zusammensetzung des Menus zu unterstützen.

Zwischen Orient und Okzident:

Beispiele zur Auswahl für ein Menu oder Buffet

Köstlichkeiten nach Rezepten aus den Küchen der Paläste des Sultans

Im Wirtshaus stehen auf den Tischen Körbe mit warmem Fladen-, und selbstgebackenem Brot, dazu Hummus und ein Mus von Auberginen

Vorspeisen / Salate

lauwarmer Salat von Wurzelgemüse mit frischer Minze

Couscous mit Feta, Cashewnüssen und Paprika

Zarte Möhren mit Honig-, Limonen- und Dattelvinaigrette

Gebratene Auberginen mit Couscous, Mandeln und Rosinen

Gelbe und grüne Zucchini mit getrockneten Tomaten und Schwarzen Oliven

Taboulé

FrISChe Blattsalate aus südlichen Gärten mit Süßkartoffelvinaigrette oder Minz-Joghurt

Kleine Fleischbällchen mit Gewürzen aus dem Orient

Hauptgerichte

Zarte Entenbrust mit Feigen,

Geröstete Kartoffeln mit Kumin und feiner Thunfischcreme

Gefüllte Gemüsezwiebeln

Eine Auswahl an Chutneys

Fleisch, Fisch und Gemüse aus dem Ofen

Zartes Kalbfleisch mit marinierten Backpflaumen

Lamm mariniert mit marokkanischen Gewürzen und buntem Gemüse

Orientalisches Fisch-Ragout mit süßen Tomaten und Paprika, außerdem

knusprige Süßkartoffeln, gefüllte Kartoffeln

Basmatireis mit Safran, Minze, Pistazien

Ofengemüse, Gemüseplätzchen

Gebackenes Gemüse im Kichererbsen Teig

Dessert

Cremiges Walnusseis, saftiger Orangenkuchen, eingelegte Feigen mit Joghurtcreme

Orientalischer Milchreis mit Pistazien und Rosinen

Auswahl von Käse mit pochierten Birnen und Kardamom

Kaffee

Frischer Minztee

Preise auf Anfrage

Getränke

Abrechnung nach Verbrauch –

Sie bestimmen welche Getränke es auf Ihrer Feier geben soll.

Wenn Sie wünschen machen wir gemeinsam eine Weinprobe und wählen den passenden Wein zu Ihrem Menü.

Auf Ihrer Rechnung finden Sie dann den tatsächlichen Verbrauch.

Selbstverständlich berechnen wir größere Mengen vergünstigt liter- bzw. flaschenweise

Oder unsere

Getränkepauschale I von 18:00 - 03:00 Uhr

Empfangsgetränke:

Prosecco und Orangensaft

Zum Essen:

Bis zu drei Tischweine zur Wahl, alkoholfreie Getränke und Pils vom Fass

Für die Party:

Wie Getränke zum Essen, 3 verschiedene Spirituosen inklusive Zubehör für Mix-Getränke auf der Selbstbedienungsbar