

Informationen und Preise

zu Ihrer Veranstaltung

in der



ORANGERIE AUKAMM

Sehr geehrte Gäste,

die Orangerie im Aukamm wurde kurz nach der Jahrhundertwende als neues Domizil für die städtische Kurhausgärtnerei Wiesbaden erbaut.

Neben den Gewächshäusern, dem Wohnhaus für den Stadtgärtner und verschiedenen kleinen Gebäuden, wie z.B. das Heizungshaus, ist das ehemalige Palmenhaus der optische Blickfang der Anlage.

Dieses wurde im als freistehender Backsteinbau mit Giebelsichtfachwerk im Stil der englischen Landhäuser entworfen. Die Fassade war größtenteils mit rotem Backstein und hellen Putzpartien verblendet, ein Krüppelwalm-dach mit fünf Zwerchgiebeln auf der repräsentativen Südseite hatte entscheidenden Anteil an dem malerischen Erscheinungsbild dieses bedeutendsten Baus der ehemaligen Gärtnerei.

Seit der aufwendigen Sanierung des Gebäudes werden die Räumlichkeiten heute als Café-Betrieb mit behinderten Menschen und als Veranstaltungslokation genutzt.

Die Räumlichkeiten im Palmenhaus

Je nach gewählter Bestuhlungsart finden im Bereich der Palmenhalle mit ca. 250m² bis zu 150 Personen bei Festlichkeiten Platz. Darüber hinaus steht Ihnen unser Nebenraum mit weiteren 80m² zur Verfügung. Dieser kann z.B. als Buffetraum, Dancefloor oder als Rückzugsbereich für Kinder genutzt werden.

Die Sonnenterrasse, mit Ihren ca. 40 Plätzen, und selbstverständlich auch die davorliegenden Rasenflächen können im Rahmen einer Veranstaltung gerne von Ihnen mit eingeplant werden.

Als Erweiterung der Kapazitäten bieten wir im Außenbereich ein Catering-Zelt an, dass entweder vom Caterer bei Menüs als Vorbereitungszelt und Ausgabe oder als Buffetbereich genutzt werden kann.

Gerne erstellen wir für Sie einen individuellen Bestuhlungsplan.

Regulär wird das Palmenhaus von Montag bis Freitag im Zeitraum von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr als Café, überwiegend von Menschen mit Behinderung betrieben. Man bietet ihnen hier die Möglichkeit zur beruflichen und persönlichen Weiterentwicklung mit dem Ziel, sich für den allgemeinen Arbeitsmarkt zu qualifizieren.



Wussten Sie schon...

Mit der Durchführung Ihrer Veranstaltung in der Orangerie Aukamm unterstützen Sie indirekt die Arbeit des Gemeinnützigen Vereins für Behindertenhilfe Wiesbaden-Rheingau-Taunus-Kreis e.V.

Raumkosten

Für die exklusive Buchung unserer Lokation erlauben wir uns folgende Preise zu berechnen. Diese verstehen sich für die Anmietung außerhalb der Öffnungszeiten unseres Café Betriebes und an Wochenenden. Ausschlaggebend ist die Zahl der bereitgestellten Plätze.

In unseren Raumkosten sind grundsätzlich folgende Leistungen inkludiert:

- Raummiete und Bereitstellung der Räumlichkeiten inkl. Energiekosten im üblichen Umfang
- Bereitstellung des in unserem Fundus vorhandenen Mobiliars (Tische und Stühle wie nachfolgend beschrieben) inkl. Auf- und der Abbau
- Endreinigung der Räumlichkeiten und Nebenräume im üblichen Umfang
Hierin nicht enthalten sind evtl. Sonderreinigungen (Stichwort „Konfetti“)

An Wochenenden (Freitag, Samstag, Sonntag sowie vor und an gesetzlichen Feiertagen)
Freitags und vor den Feiertagen ist eine Buchung erst ab 19:00 Uhr möglich

Raummiete Palmenhalle bis 65 Personen	€ 700,00
Raummiete Palmenhalle ab 65 Personen	€ 800,00
Raummiete Palmenhalle ab 80 Personen	€ 900,00
Raummiete Palmenhalle ab 100 Personen	€ 1000,00
Raummiete Palmenhalle ab 130 Personen	€ 1350,00

Während der Woche (Montag bis Donnerstag ab 19:00 Uhr)

Raummiete Palmenhalle bis 65 Personen	€ 450,00
Raummiete Palmenhalle ab 65 Personen	€ 650,00
Raummiete Palmenhalle ab 80 Personen	€ 750,00
Raummiete Palmenhalle ab 100 Personen	€ 850,00
Raummiete Palmenhalle ab 130 Personen	€ 1000,00

Zelt mit ca. 40m² für Caterer oder Buffet
inkl. Auf- und Abbau, Gewichte, Transport

auf Anfrage

Marktschirme (rot) 3 x 4 m

pro Stück € 35,00

Für Veranstaltungen außerhalb der Saison unseres Café-Betriebes (vom 1. November bis 31. März) erlauben wir uns einen Heizkostenaufschlag von € 400,00 zu erheben.

Wir stimmen mit Ihnen etwaige Zeitfenster für Ihre Veranstaltungsvorbereitung wie z.B. Dekoration des Raumes oder Aufbau von Technik ab. Bitte berücksichtigen Sie dabei, dass parallel hierzu der Café-Betrieb vom Montag bis Freitag, ggf. auch in leicht eingeschränkter Form, fortgesetzt wird.

Ausstattung

Jede Veranstaltung hat einen individuellen Charakter. Daher sind wir Ihnen gerne bei der Auswahl und Organisation von Sonderbestuhlung wie z.B. Lounge-Möbel, beleuchteten Stehtischen, Barhockern oder Brückentische behilflich.



Nachfolgend die Informationen zu den gängigen Bestuhlungen:

Stehtische (bis 6 Stück)	Kostenfrei
Stretchhuse (weiß)	€ 10,50
Strechhussen weitere Farben (auf Anfrage)	* € 16,00
Stehtisch	* € 10,00
Stehtisch 60 cm inkl. Stretchhuse (weiß)	* € 20,50
Veranstaltungsstuhl (bis 140 Stück)	Kostenfrei
Jeder weitere Stuhl	* € 6,00
Tisch 160 x 80 cm für 4-6 Personen (bis 24 Stück)	Kostenfrei
Jeder weitere Tisch 160 x 80 cm	* € 10,00
Tischdecke hierzu	* € 7,25
Tisch rund 150 cm (8 Personen)	* € 17,50
Tisch Polster und Tischdecke hierzu	* € 11,65
Tisch rund 180 cm (10 Personen)	* € 22,85
Tisch Polster und Tischdecke hierzu	* € 14,90
Stuhlhuse gerafft, weiß (inkl. Auf-/ Abziehen und Transport)	€ 4,50
Stuhlhussen gerafft, weiß ab 100 Stück (inkl. Auf-/ Abziehen und Transport)	€ 4,05
Stoffserviette (weiß) inkl. falten	* € 1,20
Hochwertige Zellstoffservietten	€ 0,45

* Bei diesen Positionen handelt es sich um Fremdleistungen. Bitte beachten Sie, dass die Preisangaben sich zzgl. einmaliger Transportkosten für An- und Ablieferung ca. € 92,00 verstehen.



Ausstattung

Bestuhlung für freie Trauung auf der Wiese im Außenbereich

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| • Garnitur Bänke (für 4 Personen) | *€ 3,00 Stück |
| • Weiße Hussen hierzu | *€ 8,30 Stück |



Übrigens Wenn Sie die freie Trauung im Außenbereich planen, denken Sie bitte daran, dass Sie eine Beschallungsanlage benötigen. Sofern Ihr DJ Sie in der Sache nicht unterstützen kann, sprechen Sie uns einfach an.

Sollte bei einer geplanten Zeremonie im Außenbereich das Wetter nicht so mitspielen wir Sie sich das wünschen, dann haben wir mit unserem Nebenraum einen Plan „B“ für Sie. Diesen können wir mit ca. 70 Plätzen für Sie bestuhlen.



Beschallungstechnik

Für die musikalische Beschallung bzw. für etwaige Ansprachen stellen wir Ihnen gerne das notwendige Equipment zur Verfügung. Hier können Sie mit Ihren persönlichen Geräten (Tablet, Laptop, oder Telefon) Ihre Musik abspielen.

- | | |
|---|-----------|
| • Anlage bestehend aus einem Mischpult mit 10 Kanälen, Boxen auf Stativ (Thomann PA 302A– PRO SPEAKER 300W + 100W) und der Bereitstellung von Steckern für „Lightning“ und 3,5mm Klinke zum Anschluss eines Gerätes | € 165,00 |
| • Handmikrofon, drahtlos (Sprache) | inklusive |
| • Headset, drahtlos (Sprache) | inklusive |

Die Preise verstehen sich für Miete, Aufbau, Einrichtung (Soundcheck) und einer Einweisung.

Eine permanente Betreuung im Verlauf der Veranstaltung ist nicht vorgesehen. Sollten Sie dies wünschen, stellen wir gerne einen Veranstaltungstechniker auf Stundenbasis zur Verfügung.

Ausstattung

Dekorationsbeleuchtung

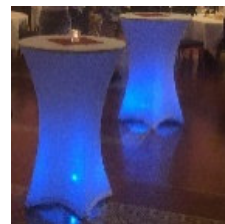
Lichtpaket I

- Wand Beleuchtung
LED Strahler Fluter mit Farbwechsel Fernbedienung 16 Farben und 4 Modi - 8 Stück € 80,00



Lichtpaket II

- Dancefloor Lights / Klang gesteuerter Farbwechsel
Stehtisch Beleuchtung
Ape Labs LightCan SE Akku Pack, 15 Watt RGBW LED Scheinwerfer - 4 Stück
LED PAR Stagelight
36 LED RGB PAR Light mit DMX Eingang – 4 Stück



€ 80,00

Lichtpaket III Bundle / Paket I und II wie oben beschrieben

€ 130,00

Outdoor Leuchten für die Außen-Fassade oder zur Illumination des Gewächshauses

- Boden LED Scheinwerfer 7 x 12 Watt (Prolights Lumipar 7) - pro Stück



€ 17,50

Präsentationstechnik

- Kasten-Leinwand, Format 190cm x 140cm € 15,00
- Video- / Datenbeamer * auf Anfrage
- Flipchart inklusive 1 Block Papier und Bordmarker € 15,00
- Präsentationswände (magnetisch) € 7,50

Diese Preiseangaben verstehen sich auf in unserem Fundus vorhandenes Equipment.

Für eine zusätzliche bzw. ergänzende Fremdanmietung holen wir gerne ein individuelles Angebot für Sie ein.

Personal

Gerne stellen wir im Rahmen Ihrer Veranstaltung eine Veranstaltungsleitung mit einem qualifizierten Service Team für Sie bereit.

Bei Events mit Essen veranschlagen wir 1 Mitarbeiter an der Theke sowie pro 20-30 Gäste einen Mitarbeiter im Service.

Zur Fertigstellung der Vorbereitungen beginnen die Mitarbeiter 60 Minuten vor dem offiziellen Beginn der Veranstaltung und beenden ihre Schichten ca. 60-90 Minuten nach dem „letzten Gast“ und mit Beendigung der Aufräumarbeiten.

Selbstverständlich passen wir den Personaleinsatz dem Serviceaufwand an und reduzieren ggf. die Mitarbeiterzahl im Verlaufe der Veranstaltung – üblicherweise im Anschluss an das Essen und dem Kaffeeservice.

In jedem Fall sind bei Veranstaltungen mind. 3 Mitarbeiter, davon ein Veranstaltungsleiter, bis zum Ende für Sie vor Ort.

Die Abrechnung erfolgt auf Stundenbasis zu folgenden Sätzen:

- | | |
|--|---------------------|
| • Mitarbeiter Service / Theke bis 01:00 Uhr | € 29,00 pro MA/Std. |
| • Mitarbeiter Service / Theke mit Nachtzuschlag ab 01:00 Uhr | € 32,00 pro MA/Std. |
| • Veranstaltungsleiter bis 01:00 Uhr | € 36,50 pro Std. |
| • Veranstaltungsleiter mit Nachtzuschlag ab 01:00 Uhr | € 39,50 pro Std. |

Bei Veranstaltungen mit Menüservice empfehlen wir, dass Sie zusammen mit Ihrem Caterer besprechen, ob dieser ein separates Serviceteam zur Durchführung mitbringt. Bitte bedenken Sie, dass Menüs in der Regel einen höheren Personaleinsatz erforderlich machen.

Personaldienstleistungen

- | | |
|--|------------------|
| • Dekorationsarbeiten, Hussen des Kunden aufziehen etc. | € 36,50 MA/Std. |
| • Für die Öffnung unserer Räumlichkeiten außerhalb des Café-Betriebes
(am Tag vor der Veranstaltung nach 18:00 Uhr bzw.
Am Veranstaltungstag früher als 60 Minuten von dem offiziellen Beginn) | € 36,50 pro Std. |



Getränke

Erfrischungsgetränke

Rhönsprudel Mineralwasser Classic, Medium oder Naturell	0,75l Flasche	€ 4,50
Limonaden Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Pfirsich-Eistee	1l Flasche	€ 7,50
Säfte und Nektare Orange, Schwarze Johannisbeer, Cranberry, Ananas, Maracuja, Grapefruit, Apfel	1l Flasche	€ 8,00
Schweppes Ginger Ale, Tonic Water, Russian Wild Berry, Ginger Beer oder Bitter Lemon	1l Flasche	€ 8,00
Bionade, Holunder, Kräuter oder Ingwer-Orange	0,33l Flasche	€ 2,50

Biere

Bitburger oder Bitburger alkoholfrei	0,33l Flasche	€ 2,50
Paulaner Hefe Weißbier oder Edinger alkoholfreies Weizen	0,5l Flasche	€ 3,30
Bier vom Fass (30l Fassabnahme)	Liter	€ 7,50
hierzu Schankanlage (einmalig)	Stück	€ 55,00

Sollten Sie abweichende Produkte bevorzugen, werden wir diese, bei entsprechender Verfügbarkeit bei unserem Zulieferer, gerne für Sie besorgen. Bitte berücksichtigen Sie dabei, dass in diesen Fällen die Abrechnung von vollständigen Gebinden (Kasten) erfolgen muss.

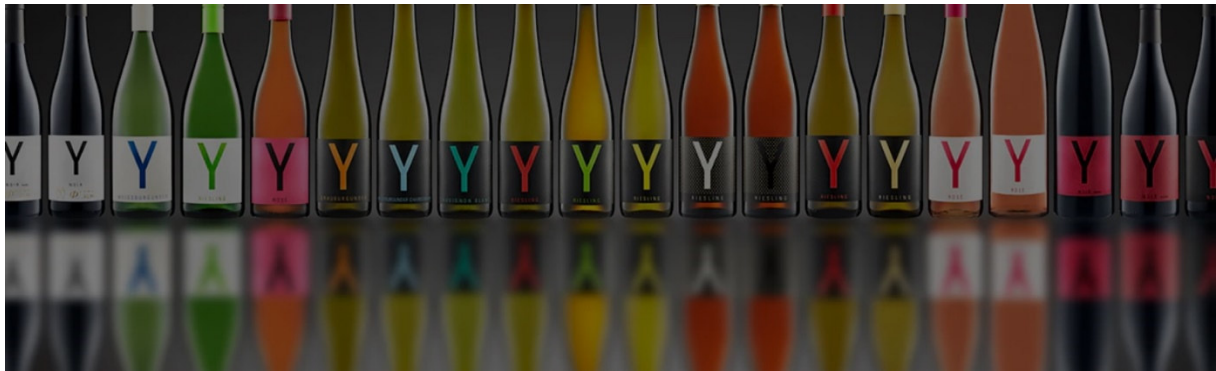
Alles für Digestif & Cocktails

Gin, Bombay Sapphire	4cl	€ 3,50
Whiskey, Jack Daniels	4 cl	€ 3,50
Rum, Havanna Club (weiß oder braun) / Cachaça Rum 51	4 cl	€ 3,50
Wodka, Absolut	4 cl	€ 3,00
Tequilla, Sauza (silber oder gold)	4 cl	€ 3,50
Ramazotti	4 cl	€ 3,00
Campari Bitter	4 cl	€ 3,50
Aperol Bitter	4 cl	€ 3,00
Monin Bitter Aperitif (alkoholfrei)	4 cl	€ 3,00
Lillet Blanc	4 cl	€ 3,00

Weitere Mixzutaten und Sirup

Früchte in Bio Qualität (Zitrone, Limette, Orange, Gurke)	Stück	€ 1,00
Monin Bar-Sirup (alkoholfrei)	1cl	€ 0,50
Holunder, Blue Curacao, Triple Sec, Lime Juice, Grenadine, Cocos, Zucker		

Weine & Sekt



Unsere Weinauswahl versteht sich vorbehaltlich der Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Veranstaltung. Jahrgänge der Produkte teilen wir Ihnen gerne im Vorfeld mit. Gerne können Sie die Weine auch bei uns verkosten.

Weißweine

Y – Riesling Gutswein, trocken

Qualitätswein, Abgefüllt durch Y The Flying Winemakers
RHEINGAU

1 Liter € 24,50

Y – Weißburgunder, trocken

Qualitätswein, Abgefüllt durch Y The Flying Winemakers
RHEINGAU

1 Liter € 27,50

Y – Riesling Gutswein, feinherb

Qualitätswein, Abgefüllt durch Y The Flying Winemakers
RHEINGAU

1 Liter € 24,50

Roséweine

Rosé von Pinot Noir, trocken

Abgefüllt durch Y The Flying Winemakers
RHEINGAU

0,75 Liter € 28,50

Rotwein

Y – Noir Réserve Cuvée, trocken

St. Laurent | Da Capo | Dornfelder | Acolon | Spätburgunder | Dunkelfelder
Abgefüllt durch Y The Flying Winemakers
PFALZ

0,75 Liter € 33,50

Sekt

Y Riesling Sekt, Brut Sekt b. A. RHEINGAU

0,75 Liter € 34,50

Riesling Sekt, trocken, Flaschengärung, Kellerei Rotkäppchen – Mumm

0,75 Liter € 26,50

Sekt für Mischgetränke

0,75 Liter € 19,50

Heißgetränke

Im Anschluss an das Essen und natürlich über die gesamte Veranstaltung auch an unserer Bar servieren wir

Café Crema	Tasse	€ 2,00
Espresso	Tasse	€ 1,90
Cappuccino	Tasse	€ 2,20
Latte Macchiato / Milchkaffee	gr. Glas / gr. Tasse	€ 2,50
Heiße Schokolade	gr. Tasse	€ 2,50
Tee	gr. Glas	€ 2,20
Kaffee, klassisch gebrüht ca. 7-8 Tassen zur Kaffeetafel	1l Kanne	€ 9,50

Getränke / Korkgeld

Möchten Sie im Rahmen Ihrer Feier auf Produkte Ihres Lieblings Winzer zurückgreifen - Gerne bieten wir Ihnen die Option, neben Weinen auch eigene Getränke aus dem nachfolgend definierten Getränkegruppen einzubringen.

Eingebrachte Getränke

Korkgeld Wein	pro 0,7/0,75l	€ 6,50
Korkgeld Sekt / alkoholfreier Sekt	pro 0,75l	€ 8,00
Korkgeld Spirituosen „Straight“	pro 0,7/0,75l	€ 24,00
Korkgeld Spirituosen zum Mixen oder für Longdrinks	pro 0,7/0,75l	€ 16,00

Bitte denken Sie daran, dass Sie bei Cocktails und Longdrinks auch weitere Ingredienzien wie Sirup, Früchte (Ananas, Gurke, Orangen, Zitronen, Limetten etc.) benötigen. Bitte beachten Sie das wir hier ausschließlich unbehandelte Bioware verwenden dürfen.

Das Einbringen weiterer Getränke ist nicht vorgesehen bzw. Bedarf in Ausnahmefällen einer entsprechenden Verabredung.

Die Abrechnung erfolgt pro geöffneter Flasche/Gebinde.

Bei Spirituosen erfolgt bei angebrochenen Flaschen die Abrechnung in 10 % Schritten.

Das Korkgeld versteht sich inklusive der Bereitstellung von Gläsern, soweit diese in unserem Fundus vorhanden sind, dem Einkühlen der Ware, soweit erforderlich, und der Entsorgung des Leerguts.

Bei größeren oder kleineren Gebinden erlauben wir uns den Preis proportional umzurechnen.

Cocktails & Longdrinks

Gerne mixen wir für Sie auch Cocktails im Rahmen Ihrer Feier. Auch hier haben Sie entsprechend Ihrer persönlichen Präferenzen die Möglichkeit ein individuelles Sortiment an Drinks auszuwählen. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Zur Begrüßung

Hugo

Wein, Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Minze

Aperol Spritz

Aperol Bitter, Sekt, Soda, Orange

Lillet Wild Berries

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berries
Frozen red Fruits oder Himbeer/Erdbeer)

Hugo alkoholfrei

Ginger Ale, Soda, Lime Juice, Holundersirup, Limette

Spritz alkoholfrei

Monin Bitter, Tonic Water, Orange

Sekt / Prosecco PLUS

Crème de Cassis oder Pfirsichlikör

Zur Party

Longdrinks

Gin Tonic

(Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic, Gurke)

Screwdriver

(Absolut Wodka, Orangensaft, Orange)

Moscow Mule

(Absolut Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke)

Wodka Lemon

(Absolut Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Limette)

Cuba Libre

(Havanna Rum, Cola, Limettensaft, Zitrone)

Jacky Cola

(Bourbon, Cola, Zitrone)

Cocktails

Mai Tai

(Brauner und weißer Rum, Cointreau, Lime Juice, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft)

Caipirinha

(Cachaça Rum, Rohrzucker, Limette)

Swimming Pool

(Brauner Rum, Wodka, Blue Curacao, Orangen-Ananassaft, Cocossirup, Sahne, Zitronensaft)

Mojito

(Weißer Rum, Rohrzucker, Limette, Minze Soda)

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada

(Cocos Sirup, Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft, Sahne)

Amazonas

(Ananassaft, Maracujanektar Orangensaft
Blue Curacao, Lime Juice)

Lemon Fresh

(Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Monin Bitter, Lime Juice)

Ipanema

(Limette, Rohrzucker, Ginger Ale)

Weitere Cocktails und Longdrinks auf Anfrage!

Speisen im Rahmen Ihres Events

Buffet oder Menü – Live Cooking oder Flying Buffet

Gerne unterstützen wir Sie, eine für Ihr Veranstaltungsprofil passende Speisenpräsentation zu finden und zusammen mit dem Caterer Ihres Vertrauens umzusetzen.

Bei der Auswahl Ihres Catering-Partners unterliegen Sie von unserer Seite keinen Einschränkungen.

Was Sie wissen und beachten sollten:

- Sollten Sie einen Caterer wählen, der noch nicht in unserem Hause tätig war, würden wir uns freuen ihn vor der Veranstaltung im Rahmen einer Ortsbesichtigung und/oder Ihrer Absprache kennenzulernen, sodass wir uns kurz über die Abläufe und örtliche Begebenheiten (z.B. Stromversorgung, Anlieferung, Parkmöglichkeiten etc.) abstimmen können.
- Wir beginnen mit der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung in der Regel 48 Stunden im Voraus. Daher bitten wir darum, dass eingebrachtes Equipment, im Besonderen einheitliche und zum direkten Eindecken polierte Besteck Ihres Caterers, zu diesem Zeitpunkt bereit steht.
- Bei Menüs decken wir die Besteckteile entsprechend der Speisenfolge ein. Ein etwaiges Nachdecken sollte in jedem Fall im Voraus abgestimmt werden.

Bei Buffets decken wir pro Gast 2 mal Messer und 2 mal Gabel ein. Das gilt aus optischen Gründen auch für Plätze, wo Kinder sitzen. Sollten Sie Reserveplätze planen, müssten Sie bitte Ihren Caterer informieren, damit die entsprechende Anzahl, zzgl. einer kleinen Reserve für die Bereitstellung am Buffet, gewährleistet ist.

- Reinigungsarbeiten für das von Ihrem Caterer angelieferten Material können wir nicht übernehmen.
- Auf Wunsch übernehmen wir die Anmietung und Abwicklung von Besteck und Tellern. Bitte sprechen Sie uns an. Gerne stellen wir Ihnen die verschiedenen Varianten vor und kümmern uns darüber hinaus um Alles. Die Anmietung von Buffetequipment, vom Vorleger bis zum Rechaud, sollte vorzugsweise über Ihren Caterer erfolgen.
- In „Notfällen“ übernehmen wir die Buffetbetreuung, wenn Ihr Caterer keine Mitarbeiter hierfür bereitstellen kann. Idealerweise wird aber das Buffet vom Catering-Team betreut, während wir uns um den Service an den Tischen und das Abservieren kümmern.



Unsere Eisbar zum Dessert

Schokolade 🍫 🍷 🍷

Caramel Toffee ✓ 🍷 🍷 🍷

Haselnuss Krokant 🍷 🍷 🍷 🍷

Mangosorbet ✓ 🍷

Vanilla mit Bourbon-Vanille 🍷 🍷 🍷

Zitronensorbet ✓



Ergänzend oder alternativ zum Dessertbuffet und/oder der Hochzeitstorte bieten wir die o.g. Sorten (vorbehaltenlich Verfügbarkeit) aus der Eistheke an. Auf Wunsch natürlich auch über die gesamte Veranstaltung! Hier erfolgt die Abrechnung nach tatsächlichem Verzehr und Sie müssen sich keine Gedanken machen, ob Sie zu viel oder zu wenig Nachspeisen geplant haben.

Unsere Eissorten

wahlweise mit Sahne und/oder einem Topping Ihrer Wahl
(Caramel, Erdbeer, Schokolade, Himbeer oder Vollmilchstreusel)

pro Kugel

€ 1,80

Hochzeitstorte & Kuchenbuffet

Die von Ihrer Patisserie bereitgestellte Hochzeitstorte präsentieren wir gerne entsprechend Ihres Zeitplanes als Roll-In Variante. Hierfür stellen wir einen fahrbaren mit Tischdecke und allen notwendigen Utensilien zum Anschneiden der Torte bereit.

Sollten Sie am Nachmittag ein ergänzendes Kuchenbuffet planen, so gibt es hierzu 2 Varianten. Entweder bringen Sie und/oder Ihre Gäste die Kuchen mit oder wir organisieren ein passendes Kuchenbuffet für Sie.

Sollten Sie die Organisation des Buffets übernehmen, unterstützen wir Sie gerne bei der Bereitstellung des notwendigen Equipments. Dabei stellen wir für Sie runde Tortenplatten, Messer, Tortenheber, Mittelteller, Kuchengabeln und kleinen Zellstoffservietten bereit und erlauben uns hierfür € 0,50 pro Person zu berechnen. Dies gilt auch für den Fall, dass von Seiten Ihres Caterers kein Equipment für die Hochzeitstorte bereitgestellt wird.

Sie möchten, dass wir das Kuchenbuffet für Sie organisieren? – Kein Problem!

Gerne bereiten wir das Buffet für Sie vor. Dabei werden die Kuchen und Creme-Schnitten in kleineren Portionen portioniert, dass Ihre Gäste, ganz nach Gusto, verschiedene Sorten genießen können. Die Auswahl besteht in der Regel aus Streuselkuchen mit Kirschen und Mohn, Käsekuchen mit Mandarinen, Donauwelle, Bienenstich und, als vegane Alternativen, Banane/Johannisbeeren- und einer Erdbeerschnitte. Die finale Zusammenstellung der Kuchenauswahl erfolgt durch uns, da für die Produkte Mindestbestellmengen bestehen.

Kuchenbuffet mit 2 halben Stücken pro Person € 3,50

Kuchenbuffet mit 3 halben Stücken pro Person € 5,00

Wichtig zu wissen

Parken für Ihre Gäste

In unmittelbarer Nähe der Orangerie steht nur eine geringe Anzahl von Parkplätzen zur Verfügung. Es wäre daher sehr gut, wenn Sie Ihren Gästen die Parkmöglichkeit in der Aukamm Allee empfehlen, wo am Wochenende und am Abend ausreichend Plätze verfügbar sind. Auf Wunsch übersenden wir Ihnen die Anfahrts-Skizze mit den eingezeichneten Park Möglichkeiten als PDF-Datei.



Dekorationen

Mit Ausnahme der bei Raumausstattung genannten Teelichter wird unsererseits keine Dekoration bereitgestellt. Die Tischdekoration wird von Ihnen eingebracht und von uns, entsprechend Ihrer Wünsche, auf den Tischen eingedeckt. Abgesehen von etwaigem Blumenschmuck bitten wir um Anlieferung 2 Tage im Voraus.

Für Ihre Dekorationsarbeiten steht Ihnen in der Regel am Vortag zur Veranstaltung die linke Hallenhälfte im Zeitfenster von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr zur Verfügung. Sollte dies wegen einer anderen Veranstaltung nicht möglich sein, würden wir Sie darüber in Kenntnis setzen und mit Ihnen eine Lösung für die Dekorationsarbeiten abstimmen.

Die Anlieferung des Blumenschmucks kann am Veranstaltungstag 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn erfolgen. Für Anlieferungen außerhalb dieses Zeitraumes bitten wir um Ihr Verständnis, das zusätzliche Personalkosten anfallen können.

Musik

Band oder DJ´s und ggf. die entsprechende Musikanlage wird bei Bedarf von Ihnen organisiert.

Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang, dass wir wegen der Nähe zu den Kliniken und der Wohnbebauung im nahen Umkreis ab 22:00 Uhr verstärkt darauf achten müssen, dass während laufender Musik Türen und Fenster geschlossen sind. Der Aufenthalt Ihrer Gäste im Außenbereich ist, unter Berücksichtigung des üblichen Lärmschutzes, auch nach 22:00 Uhr uneingeschränkt möglich.

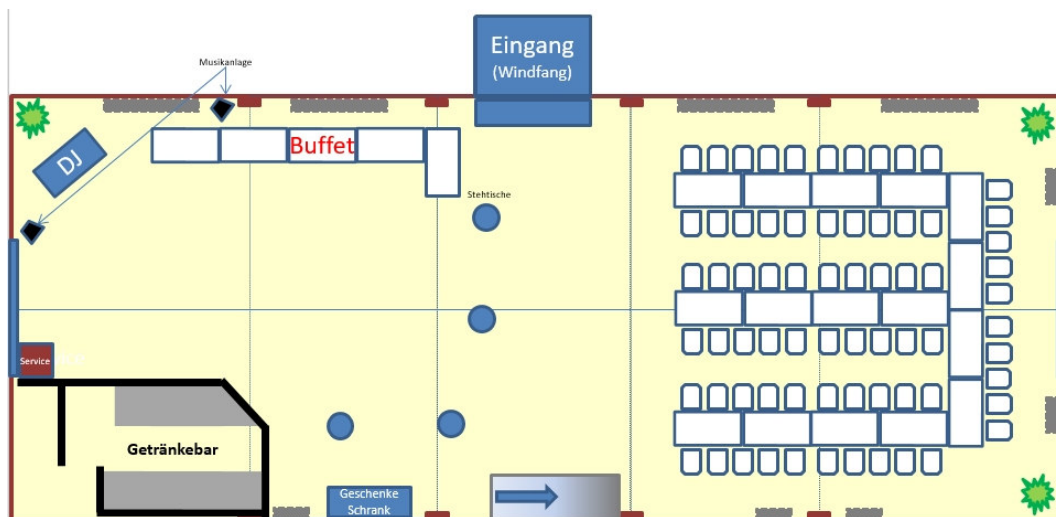
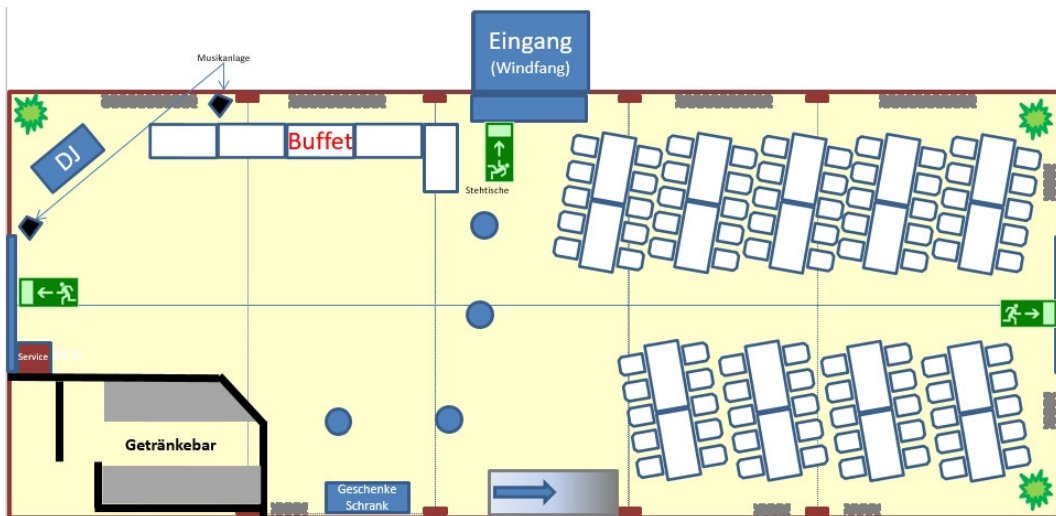
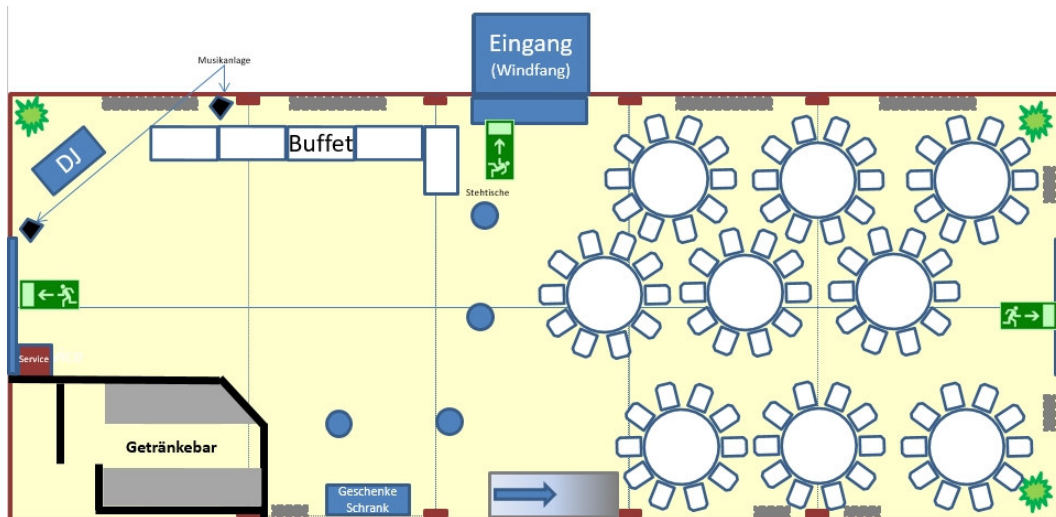
Gerne kann der Aufbau Ihrer Künstler 60 Minuten vor der Veranstaltung erfolgen bzw. am Vortag während unserer Öffnungszeiten.

Barrierefreie Toilettenanlage

Grundsätzlich ist diese verfügbar. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie freundlicherweise um einen Hinweis, wenn Sie Rollstuhlfahrer im Rahmen Ihrer Feier erwarten.

Beispiele für Bestuhlungsvarianten

Gerne erstellen wir für Sie einen individuellen Bestuhlungsplan für Veranstaltungen bis 150 Personen.



Bei den Beispielen handelt es sich um nicht maßstabsgerechte Skizzen!

[illegible]



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

**Hausanschrift:**

Orangerie Aukamm – DBS gGmbH
Weinreb 23, 65191 Wiesbaden

Kontakt:

Telefon: 0611 23874968
E-Mail: Gastronomie@Orangerie-Aukamm.de

Mit Erscheinen dieser Preisliste (Version 14/23,2) verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.
Preisanpassungen sind im Einzelfall vorbehalten, sofern diese sachlich begründet sind.
Alle Preisangaben verstehen sich exklusive Service und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

DBS gemeinnützige Schulungs-, Service-
und Dienstleistungsgesellschaft mbH

Sitz der Gesellschaft:
DBS gGmbH
Rheingaustraße 94, 65204 Wiesbaden
Geschäftsführer: Dr. Simeon Ries

Wiesbaden HR 13352
St.-Nr. : 04025057541
Ust-ID-Nr.: DE 232443472
IBAN: DE75 3702 0500 0005 0034 00

Ein Unternehmen des Gemeinnützigen Vereins für Behindertenhilfe Wiesbaden und Rheingau Taunus Kreis e.V.