GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS

IHRE EVENTLOCATION
IM ERFURTER STEIGERWALD

Perfekt für Hochzeiten, Firmenfeiern, Feste, Tagungen, Meetings, Gala-Abende, entspannte Get-Together, Kulturevents, private Partys und andere Jubiläen.

Gasthof Schloss Hubertus • Arnstädter Chaussee 9 • 99096 Erfurt • www.gasthof-schloss-hubertus.de

Was dürfen Sie erwarten

Die Fischer Betriebs GmbH bietet Ihren Gästen ein facettenreiches Angebot im Bereich der Hotellerie und Gastronomie mit Sitz in der schönen Landeshauptstadt Erfurt.

Wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“ im stilvollen Ambiente unserer Häuser! Nennen Sie uns Ihre Wünsche, wir sorgen für die harmonische Umsetzung - professionell, kreativ und mit Liebe zum Detail.

Wir verwirklichen Ihre Vision von einer unvergesslichen Veranstaltung und erfüllen mit Vergnügen auch ausgefallene Ideen und Vorstellungen. Wenn Sie bei uns feiern, sollen Sie nichts anderes tun als genießen.

Unsere Häuser sind dafür der richtige Ort um mit Familie, Kollegen, Freunden und Bekannten von Nah und Fern ungezwungen zu feiern sowie gemütlich beisammen zu sein oder professionelle Business-Tagungen durchzuführen. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie Ihre persönliche Veranstaltung planen: ob bei kleineren oder großen Familienfesten wie Hochzeiten, Taufen, Jugendweihen, Konfirmationen, Geburtstagen sowie Jubiläen oder bei Firmenfeiern wie Businessevents und Präsentationen.

Sehr gern laden wir Sie ein, uns und unsere Häuser kennen zu lernen. In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gern und freuen uns auf Ihre Anfrage.

GASTHOF SCHLOSS HUBERTUS

- Gasthof Schloss Hubertus - Restaurant & Café
- Hotel***
- Biergarten
- Eventlocation

Caterlicious Catering & Event

- Catering für 2 - 1500 Personen
- Veranstaltungs- & Eventplanung

Café 44

- Café & Bistro
- hausgebackene Kuchen & Torten

KRESSEPARK

- Villa Haage
- Mandala Beachclub
- LOFT Club

VILLA Haage

MANDALA BEACHCLUB

LOFT CLUB

Kontaktdaten - Fischer Betriebs GmbH

Christian Fischer
Inhaber / Geschäftsführer
Veranstaltungsplanung & Verkauf
Tel.: 0361 789 44 13
Mail: c.fischer@fischergastrogmbh.de
Web: www.fischergastrogmbh.de

Buchhaltung, Rechnungslegung & Veranstaltungsfeedback

Tel.: 0361 744 384 64
Mail: buchhaltung@fischergastrogmbh.de

Caterlicious Catering & Event

Tel.: 0361 744 384 65
Mail: info@caterlicious.de
Web: www.caterlicious.de

Kressepark Erfurt

Villa Haage, Mandala Beachclub & LOFT Club
Motzstraße 8, 99094 Erfurt
Tel.: 0361 789 44 13
Mail: info@kressepark-erfurt.de
a.fischer@fischergastrogmbh.de
Web: www.kressepark-erfurt.de

Annyka Fischer
Veranstaltungen & Verkauf

Gasthof Schloss Hubertus

Arnstädter Chaussee 9, 99096 Erfurt
Tel. 0361 373 52 52
Mail: service@gasthof-schloss-hubertus.de
Web: www.gasthof-schloss-hubertus.de

Polina Osburg
Restaurantleitung sowie Veranstaltungen & Verkauf

Hotel Gasthof Schloss Hubertus

Arnstädter Chaussee 9, 99096 Erfurt
Tel. 0361 373 52 52
Mail: service@gasthof-schloss-hubertus.de
Web: www.gasthof-schloss-hubertus.de

Gasthof Schloss Hubertus

Veranstaltungsräume & -bereiche im Gasthof Schloss Hubertus

Im malerischen Steigerwald befindet sich unser Gasthof Schloss Hubertus. Hier können unsere Gäste inmitten der Natur traditionelle deutsche Küche und Wildgerichte sowie ein eigens für den Gasthof gebrautes Bier genießen. Der Hubertus ist ein ehemaliges Jagdschloss im Fachwerkhaus-Stil mit einer sehr guten Verkehrsanbindung.

Unser Gasthof verfügt neben dem Restaurant über zwei Säle, die für Veranstaltungen aller Art genutzt werden können. Das „Kaminzimmer" ist mit seinem festlichen Ambiente der kleinere Saal von beiden. Dieser ist für maximal 50 Personen ausgelegt. Der Saal „Steigerwald" dagegen ist mit ausreichend Platz für bis zu 250 Personen der größere Saal. Angrenzend an beide Säle befindet sich unsere großzügige Terrasse.

Ein besonderes Highlight bietet unser Biergarten. Lebendig, natürlich und erholsam, so präsentiert sich unser Biergarten in Erfurter Steigerwald. Nehmen Sie Platz auf knirschendem Kiesboden, im Schatten unserer Bäume und gönnen Sie sich mit Freunden, Bekannten oder der Familie ein paar schöne und unbeschwerte Stunden. Ob in Selbstbedienung oder direkt am Tisch serviert, nirgends schmeckt ein frisch gezapftes Bier so gut wie unter freiem Himmel. Das gleiche gilt natürlich auch für die traditionellen Biergarten- sowie Thüringer Spezialitäten. Auch für unsere jüngsten Einkehrer ist gesorgt. Durch den Ausbau des Spielplatzes besteht genug Gelegenheit zum Toben und Freundschaften schließen.

Mit ca. 700 Plätzen auf dem Biergartengelände haben Sie genügend Platz, um sich zusammen mit Freunden ein paar schöne Stunden zu genehmigen.

Weiterhin bietet unser 3-Sterne klassifizierter Gasthof insgesamt 16 Gästezimmer. Davon sind 6 Zimmer mit Einzelbetten, 10 Zimmer mit Doppelbetten ausgestattet.

Die Zimmer wurden im modernen Landhausstil renoviert, sodass Sie sich in einer gemütlichen und stilvollen Atmosphäre wohlfühlen können.

Gasthof Schloss Hubertus

Restaurant für bis zu 40 Personen oder 20 Personen an einer Tafel
Besonderheiten: rustikales Ambiente

Kaminzimmer für bis zu 50 Personen
Besonderheiten: Kamin

Saal „Steiger“ für bis zu 250 Personen an Tafeln oder 160 Personen an runden Banketttischen
Besonderheiten: Terrasse zum Steigerwald, separate Bar

Hotel*** im Gasthof Schloss Hubertus

Hotelzimmer

Der Gasthof Schloss Hubertus verfügt über insgesamt 16 Gästezimmer. Davon sind 6 Zimmer mit Einzelbetten, 10 Zimmer mit Doppelbetten ausgestattet.

Die im modernen Landhausstil renovierten Zimmer sind alle mit einem Bad mit Dusche ausgestattet. Die komfortablen Boxspringbetten und der schöne Blick auf den umliegenden Erfurter Steigerwald sorgen für eine tolle Atmosphäre. Ein Flachbildfernseher mit Kabelanschluss ist auf jedem Zimmer vorhanden. Den W-Lan Zugang finden Sie als QR-Code direkt auf dem Zimmer.

Der Preis für eine Übernachtung:

Einzelzimmer:	75,00 €
Doppelzimmer:	110,00 €
Aufbettung:	15,00 €

*zzgl. 5 % Kulturförderabgabe / Tag
*zzgl. 10 € Frühstück pro Person pro Nacht
(Reinigungspauschale Haustier 10,- € pro Nacht)

Ausstattung

Zum Buchungstool

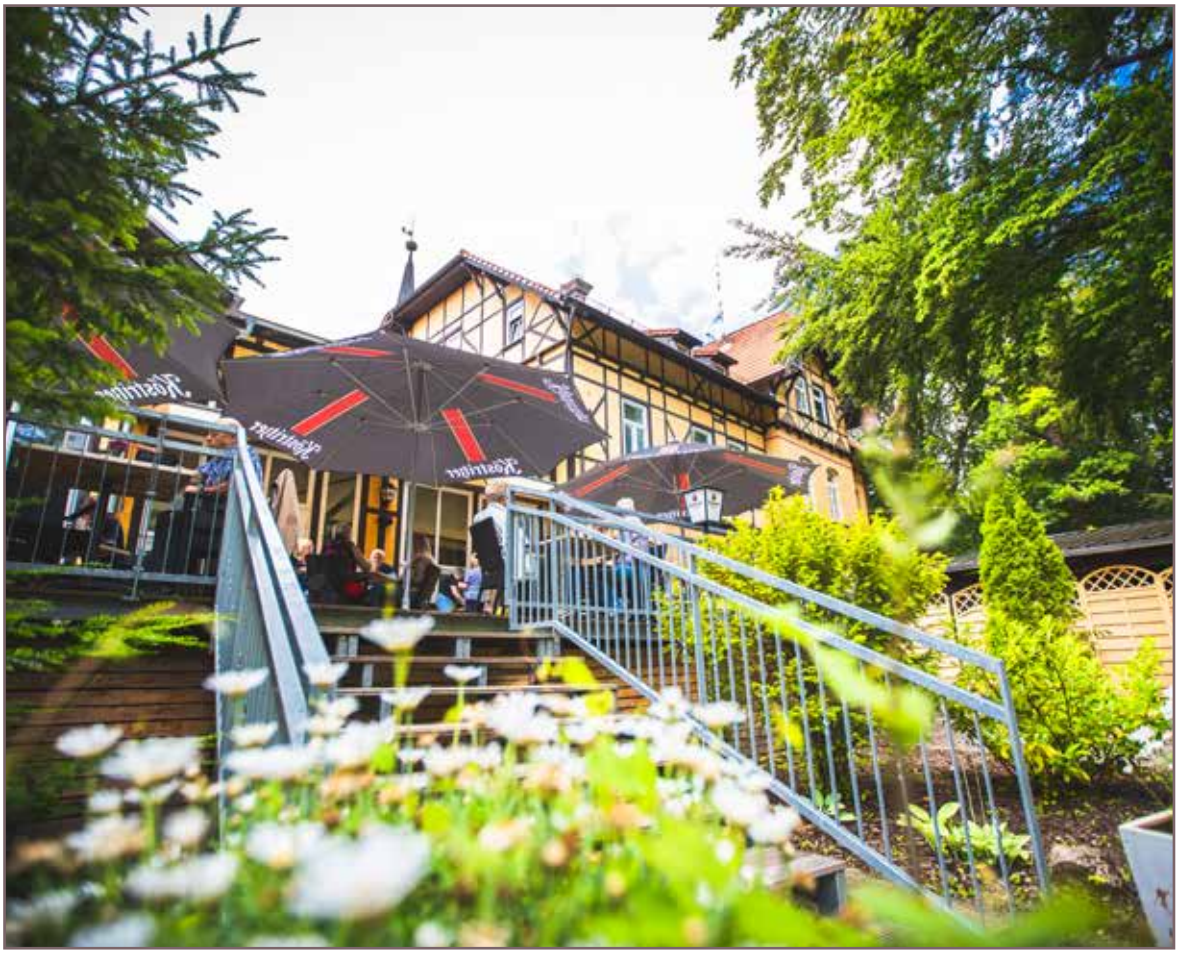
- Bad mit Dusche
- Komfortable Boxspringbetten
- Flachbildfernseher mit Kabelanschluss
- W-Lan im gesamten Haus via QR-Code
- 24 Std. Check-In| Check-out

Biergarten

Biergarten Erfurt

Outdoor / Summer Location für bis zu 750 Personen

Besonderheiten: großer Outdoor - Spielplatz, Waldbar, BBQ Grill, überdachte Bühne 6x6m, Leinwand 3x2m, Soundsystem



BUFFETVARIATIONEN

Empfang Ihrer Gäste – Aperitif & Begrüßung

Prosecco Cá Matteo Glera, trocken, Italien, Mareno di Piave, Vinicola Cide	0,1 l
Hugo Prosecco Holunderblütensirup, Minze & Soda	0,2 l
Lillet Wildberry Lillet, Schweppes Wildberry & Beeren	0,2 l
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda & Orange	0,2 l
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei	0,1 l
Orangensaft Fahner Frucht	0,1 l
Apfelsaft Fahner Frucht	0,1 l

Finger Food - Herzhaftes & Süßes (3 Teile pro Person)

- Mozzarella-Tomatenspieße mit Olivenöl & Balsamico
- Pflaumen und Datteln in Baconmantel
- Feurige Fleischbällchen mit Salsa Dip
- Hähnchenspieße mit Yakitori Marinade
- Curry Couscous im Glas
- Bruschetta Variation
- Torpedo-Shrimps mit Sweat-Chili

- Bunte Auswahl von Thüringer Blechkuchen
- Dunkles Mousse au Chocolat im Glas
- Panna Cotta mit Mangopüree & Minze im Glas
- Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade & Himbeerbrand im Glas
- Variation von süßen Blätterteigteilchen

Bitte treffen Sie Ihre Auswahl aus	4 Komponenten
	6 Komponenten
	8 Komponenten

Mit unseren Pauschalen behalten Sie jederzeit den finanziellen Überblick und genießen Ihr Fest von Anfang an.

BUFFETVARIATIONEN

Getränkeangebot
Kleine Getränkepauschale

Alkoholfreie Getränke:
Fahner Säfte, Limonaden, Mineralwasser

Verlängerungsstunde pro Person

Heißgetränke:
Kaffee, Tee & Kaffeespezialitäten

Wein & Prosecco:
Prosecco
Ebbes Rotwein - Merlot Blumige Frische mit Aromen von roten Beeren und Kirschen
Ebbes Weißwein - Weißburgunder Herrlich frisch, fruchtig und saftig, leichtes Muskataroma
Ebbes Rosé - Rotling Cuvée Frisch, fruchtig, saftig mit Aromen von roten Johannisbeeren und Himbeeren
fruchtig-spritzige Sommerbowle

Bier:
Köstritzer Pils & Kellerbier sowie Benediktiner Hefeweizen vom Fass
Bitburger Pils alkoholfrei
Köstritzer Schwarzbier
Benediktiner Hefe alkoholfrei
Benediktiner hell

Kindergetränkepauschale 0-5 Jahre
Kindergetränkepauschale 50 % 6-12 Jahre

Cocktail- & Longdrinkpauschale

Cuba Libre, Caipirinha, Mojito, Vodka Orange / Cola / Lemon, Jameson Cola,
Tanqueray Gin Tonic, Malibu - Maracuja, Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry

Verlängerungsstunde pro Person

Dieses Angebot ist gültig für eine Dauer von 5 Stunden.

Unabhängig der Startzeit, liegt das maximale Ende jeder Pauschale bei 24.00 Uhr. Selbstverständlich können Sie auch danach weiterfeiern. Auf Wunsch bieten wir Ihnen in diesem Fall für jede angebrochene Folgestunde, eine weitere Getränkepauschale pro anwesender Person an. Wir weisen darauf hin, dass pro Person zur selben Zeit immer nur ein alkoholisches Getränk serviert wird und vor Ende der Ablaufzeit einer Pauschale keine Sammelbestellungen entgegengenommen werden!

Special nach dem Essen:

Schnapskorb mit verschiedenen 2cl Fläschchen zum verteilen pro Gast (über 18 Jahre) 1 Flasche.

BUFFETVARIATIONEN

Kaffee- & Kuchenpauschale

Innerhalb einer Stunde servieren wir Ihnen **Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, heiße Schokolade und Beuteltee.** Weiterhin arrangieren wir für Sie eine bunte Auswahl geviertelter Stücke von Thüringer Blechkuchen, dekorativ platziert auf einem ansprechenden Kuchenbuffet.

Kaffee & Tee

Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, heiße Schokolade und Beuteltee

Krümelpauschale

In Thüringen ist es in vielen Familien Tradition, dass die Eltern und Großeltern noch selbst Hand anlegen und den Kuchen selber backen. Gern geben wir Ihnen die Möglichkeit diesen mitzubringen. Die Krümelpauschale wird altersunabhängig pro teilnehmender Person einer Veranstaltung berechnet. Diese Pauschale beinhaltet die Annahme, Zwischenlagerung, Präsentation, den Serviceaufwand, die Reinigung des hausinternen verwendeten Equipments, sowie die lagergerechte Rückgabe der angelieferten Ware.

Hochzeitstorte

Die Bestellung von Hochzeitstorten erfolgt nicht über uns. Gerne möchten wir Sie an Konditoren verweisen, mit denen wir gute Erfahrungen gemacht haben. Für das Aufbewahren, Schneiden, Servieren und wieder Verpacken berechnen wir Ihnen.

BUFFETVARIATIONEN

Buffet & Menüempfehlungen

Für Ihre Veranstaltung möchten wir Ihnen die Gelegenheit geben, zwischen einem für Sie zusammengestellten Buffet oder Menü, abgestimmt auf Ihre Personenzahl, zu wählen (ab 30 zahlenden Gästen).
Dafür haben wir Ihnen bereits einige Vorschläge zusammengestellt.
Gern gehen wir auf Ihre Änderungswünsche ein und kombinieren die Buffet- oder Menükomponenten.

Hochzeitsbuffet

Vorspeise:

- Rustikales Steinofenbaguette
- Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und Thüringer Landbutter
- Hochzeitssuppe "Royal"
- Marinierter Wildkräutersalat mit geröstetem Speck an zweierlei Dressing
- Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan an Rucola
- Antipasti Variation - gegrillte Zucchini, Aubergine, Champignon Paprika, getrocknete Tomaten & Peperoni
- Erlesenes Schinkensortiment an Honigmelonenspalten mit Serrano-, Schwarzwälder-, Lachs- & gekochtem Hinterschinken

Hauptspeisen: Frisch vom BBQ Grill

- Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef
- Gegrillte Hähnchenbrustfilets in BBQ Marinade
- Fetakäse mit Honig-Thymian-Marinade in der Folie
- gebackener Lachs in Senfmarinade
- Gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine & Maiskolben)
- Grillkartoffeln
- verschiedenen Dips (Kräuterquark, BBQ, Salsa, Süße Chili, Senf & Ketchup)

Dessert:

- Panna Cotta mit Mangopüree & Minze im Glas
- Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade & Himbeerbrand im Glas
- Schokolierte Obstvariation

BUFFETVARIATIONEN

Regionales Buffet

Vorspeisen:

- Rustikales Steinofenbaguette und Brotsortiment
- Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und Thüringer Landbutter
- Wildrahmsüppchen "Hubertus" mit Waldpilzen
- Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand
- Weißkrautsalat mit Paprika
- Rustikales Käsebrett mit Weintrauben
- Gemischte Bratenplatte mit kleinen Frikadellen und Meerrettichdip
- Thüringer Schlachteplatte mit Blut-, Leber- & Knackwurst sowie Thüringer Schüsselsülze und hausgemachter Remoulade

Hauptspeisen:

- Kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
- Schweinekrustenbraten mit Bayrischkraut und Petersilienkartoffeln
- Gebratener Zander mit Wirsing und gebutterten Schupfnudeln
- Gratinierte Nudel-Pilzpfanne

Dessert:

- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße im Glas
- Schokolierte Obstvariation

Festtagsbuffet

Vorspeisen:

- Rustikales Steinofenbaguette
- Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und Thüringer Landbutter
- Rinderkraftbrühe Royal
- Gurkensalat mit Dillvinaigrette
- Variationen von Cocktailtomaten und Mozzarella am Spieß mit Basilikumpesto
- Rinderfiletcarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola
- Internationale Käsevariation mit Weintrauben und Feigensenf

Hauptspeisen:

- Geschmortes Schweinefilet mit Wiesenchampignons in Rahm & Kartoffelgratin
- Gebeizter Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen
- Gegrilltes Lachsfilet mit Tagliatelle und Blattspinatrahm

Dessert:

- Panna Cotta mit Himbeermark im Glas
- Schokoladen-Mousse im Glas

BUFFETVARIATIONEN

Sommerbuffet

Vorspeisen:

- Rustikales Baguette
- Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und Thüringer Landbutter
- Kresserahmsuppe mit gegrilltem Landschinken
- Bruschetta
- Tomate-Mozzarella-Salat
- Honigmelonenspalten mit Serranoschinken
- Rustikales Käsebrett mit Weintrauben und Salzgebäck
- frischer Salat mit Tomate, Paprika & Gurke
- Wildkräutersalat mit zweierlei Dressing

Hauptspeisen:

- Schweinefilet im Baconmantel mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Gegrillte Hähnchenbrust auf Mango-Tomaten Chutney
- Lachs mit Kräuterfrischkäsekruste
- Schupfnudel - Waldpilzpfanne

Dessert:

- Panna-Cotta mit Himbeermark im Glas
- Brombeertiramisu im Glas
- Obstvariation

Mediterranes Schlemmerbuffet

Vorspeisen:

- Rustikales Steinofenbaguette
- Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und Thüringer Landbutter
- Antipasti Variation – gegrillte Zucchini, Aubergine, Champignon Paprika, getrocknete Tomaten & Peperoni
- Tomatensalat mit Pesto
- Marinierter Wildkräutersalat mit geröstetem Speck an zweierlei Dressing
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Soße
- Honigmelonenspalten mit Serranoschinken

Hauptspeisen:

- Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem Champignon
- Roastbeef mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine & Maiskolben)
- Gebratenes Zanderfilet mit Gemüselasagne
- Gemüselasagne mit Tomaten & Parmesan
- Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Panna Cotta mit Himbeermark im Glas
- Tiramisu mit Amaretto im Glas

BUFFETVARIATIONEN

BBQ Buffet I

Vorspeisen:

- Rustikales Steinofenbaguette und Brötchensortiment
- Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und Thüringer Landbutter
- Gurkensalat mit Sauerrahm & Dill
- Weißkrautsalat mit Paprika
- Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse
- Kartoffelsalat mit Speck & Frühlingslauch
- Internationale Käsevariation mit Weintrauben und Feigensenf

Hauptgerichte vom BBQ Grill:

- Verschieden marinierte Steaks vom Schwein und Hähnchen
- Mediterrane Hackbällchen
- Original Thüringer Bratwürste
- Garnelenspieße mit Mango-Chili-Marinade
- Mediterranes Grillgemüse
- Grillkartoffeln
- Dip´s: Kräuterquark, BBQ, Salsa, Mango-Chili, Ketchup & Born Senf

Dessert:

- Schokolierte Obstvariation

BUFFETVARIATIONEN

Rustikales BBQ Grill Buffet I

Vorspeisen:

- Rustikales Steinofenbaguette und Brötchensortiment
- Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und Thüringer Landbutter
- Gurkensalat mit einer Dill-Vinaigrette
- Nudelsalat mit Balsamico und Honig
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Speck Lauchzwiebeln
- gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika & Schafskäse

Hauptgerichte vom BBQ Grill:

- Gegrillte Schaschlikspieße
- Thüringer Rostbrätel in einer Knoblauch-Pfeffermarinade
- Gegrilltes Roastbeef
- Der "Klassiker" - die Thüringer Rostbratwurst
- Pulled Pork
- Gegrilltes Lachsfilet in Senfkruste
- Geschwenkte Rosmarinkartoffeln in eigener Schale
- Mariniertes Grillgemüse (Paprika, Aubergine Zucchini & Maiskolben)
- Dips: Kräuterquark, BBQ, Salsa, Ketchup & Born Senf

Dessert:

- Waldbeerfruchtgrütze mit Vanillesoße im Glas
- Obstvariation

Kinderbuffetpauschale

Kinder von 0-5 Jahren sind kostenfrei
von 6-12 Jahren berechnen wir 50% des Buffetpreises

BUFFETVARIATIONEN

Mitternachtssnack 22:30 - 00:30 Uhr

eine Auswahl von nationalen & Internationalen Käsesorten
mit Trauben & Feigensenf sowie Steinofenbaguette & Landbutter

herzhafte Gulaschsuppe - mit Steinofenbaguette

Zusätzliche Kosten

Kinder / Jugendliche

Kinder von 0 - 5 Jahren ohne Berechnung
6 – 12 Jahren berechnen wir mit 50 %

Speisenpauschale Dienstleister Musiker / Fotografen / Künstler

Für Ihre Dienstleister, welche während der Veranstaltung vor Ort sind, berechnen wir eine Speisenpauschale.
Die Getränke werden separat nach Verbrauch abgerechnet.

BUFFETVARIATIONEN

Dekoration - Gastpauschale & Service

Dekoration

weiße Tischdecken & weiße Stoffservietten zum Buffet

weiße Papierservietten zum Kaffee & Kuchen am Nachmittag

Kerzenleuchter & saisonale Schnittblumen

Getränkekarten & Buffetbeschilderung/Menükarten

Gastpauschale

Steiger-Saal	ab 50 Personen
Außenbereich	
Kaminzimmer	ab 50 Personen

Servicepersonal

Bei Veranstaltungen, die über 24:00 Uhr hinausgehen, wird pro angefangene Stunde ein (Nacht-)Zuschlag berechnet. Die endgültige Entscheidung, wie oft diese erweiterbare Stundenregelung erneuert wird, obliegt allein dem Restaurant. Veranstaltungen enden 02:00 Uhr des Folgetages, ab 01:30 Uhr werden keine Getränke mehr ausgeschenkt.

Alle angegebenen Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Personenzahl, die Sie uns bis **5 Werktage** vor Ihrer Veranstaltung benennen, ist Grundlage für unsere Rechnungslegung.

Für weitere Informationen, Fragen und Wünsche steht Ihnen gerne unser Veranstaltungsteam unter der Telefonnummer: 0361 3735252 zur Verfügung. Weitere Veranstaltungsdetails finden Sie in unseren Veranstaltungsvereinbarungen und unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Ihre Fotobox ganz einfach bei uns mieten!

Der Knaller auf jeder Party

Unsere mobile Fotobox schenkt Deinen Gästen wertvolle Erinnerungen für die Ewigkeit. Während Du die Tanzfläche stürmst, können sich Deine Freunde an der Fotobox kreativ ausleben. Unsere Fotobox ist mit einer professionellen 20 Megapixel Canon Spiegelreflexkamera und einem Studioblitz ausgestattet. Somit sind umwerfende Fotos von Dir und deinen Gästen garantiert.

Ganz entspannt abdrücken: Start-Button drücken und los geht's: Während deine Gäste sich im Bildschirm sehen, läuft der Countdown zum ersten Foto... uuuund BLITZ!

Bildergalerie online archiviert: Nach der Veranstaltung bekommst Du von uns Zugangsdaten für Deine Online - Galerie auf unserer Website. Alle Bilder können von dort einfach und schnell bei Dir gespeichert werden.

www.trusted-dj.com/fotos/
(Link für die Online-Bildergalerie)

Fotobox Starter	Fotobox Profi	Fotobox Vip
• Lieferung und Abholung zum Wunschtermin • Auf- und Abbau der Fotobox • Einweisung in die Bedienung • professionelles Bilder-Layout passend zum Event • Fotoflat-Rate - fotografieren soviel ihr wollt • Live-View • ca. 30 lustige Requisiten • Studioblitz optimale Ausleuchtung • Bilderupload auf passwortgeschützte Online-Galerie • Anfahrt bis 15 km inklusive • Mietdauer zur Veranstaltung: max 1 Tag (ohne Personal) • optional: alle Bilder auf USB Stick (+ 10,00 €) • optional: Stoff-Hintergrund passend zum Event (+ 25,00 €)	• Lieferung und Abholung zum Wunschtermin • Auf- und Abbau der Fotobox • Einweisung in die Bedienung • professionelles Bilder-Layout passend zum Event • Fotoflat-Rate - fotografieren soviel ihr wollt • Ausdruck von bis zu 400 Bildern • Live-View • ca. 30 lustige Requisiten • Studioblitz optimale Ausleuchtung • Bilderupload auf passwortgeschützte Online-Galerie • Anfahrt bis 25 km inklusive • Mietdauer zur Veranstaltung: max 1 Tag (ohne Personal) • optional: alle Bilder auf USB Stick (+ 10,00 €) • optional: Stoff-Hintergrund passend zum Event (+ 25,00 €)	• Lieferung und Abholung zum Wunschtermin • Auf- und Abbau der Fotobox • Einweisung in die Bedienung • professionelles Bilder-Layout passend zum Event oder • individuelles Drucklayout für Ihre Bilder inkl. Firmenlogo (bei Bedarf) • wählbares Stoffhintergrund-Design / Greenscreen • Fotoflat-Rate - fotografieren soviel ihr wollt • Ausdruck von bis zu 800 Bildern • Live-View • ca. 30 lustige Requisiten • Studioblitz optimale Ausleuchtung • Bilderupload auf passwortgeschützte Online-Galerie • alle Bilder zusätzlich auf USB Stick • Stehtisch mit Husse • Anfahrt bis 35 km inklusive • Fotobox mit Betreuung durch geschultes Personal für 5 Stunden
Gesamtpreis: **249,00 €**	Gesamtpreis: **369,00 €**	Gesamtpreis: **599,00 €**

Gasthof Schloss Hubertus • Arnstädter Chaussee 9 • 99096 Erfurt • www.gasthof-schloss-hubertus.de

Unsere Empfehlungen

Dekoration / Blumen		
Anja Schmalen	www.hochzeitsplanung-moments-erfurt.de	Tel.: 0162 26 86192
Floriness	www.floriness.de	Tel.: 036202 81028
Blumenfachgeschäft - Das Einzelstück - Mandy Voigt	www.blumen-einzelstueck.de	Tel.: 03683 606560
FINK Floraldesign	www.finkfloraldesign-erfurt.de	Tel.: 01525 4127537
Brautmode		
Lieben.Tanzen.Lachen	www.lieben-tanzen-lachen.com	Tel.: 0151 40514166
Hochzeitsrednerin / Freie Trauung		
Susan Schwedler	www.freie-trauung-thueringen.de	Tel.: 0177 7053447
Anna Steinhardt	www.anna-steinhardt.de	
Fotografie und Fotobox		
Anja & Christoph Fotografie	www.bewahrediezeit.de	Tel.: 0163 1601545
Kathrin Streuber - Hochzeitsfotografin	www.kathrinstreuber.de	Tel.: 0172 9559319
Christopher Schmid	www.neopixx.com	Tel.: 0172 370 8811
Patrice Schienemann	www.trusted-dj.com/wordpress/fotobox/	Tel.: 0177 5904795
Juwelier - Schmuck		
Kiefer Schmuck Design	www.kieferschmuck.de	Tel.: 0361 643 14 23
Haare / Make up		
Robert Zimmermann	www.misterrobert.de	Tel.: 0361 64458757
Make up by Laura	www.makeupbylaura.de	Tel.: 0151 58824726
Hochzeitstauben		
Lars Görmar	www.event-tauben.de	Tel.: 0162 2756919
DJs		
DJ Patrice Schienemann	www.trusted-dj.com	Tel.: 0177 5904795
DJ Dorfdisse 95	www.dorfdisse-95.de	Tel.: 0174 3100808
DJ Alex	www.hier-kommt-dj-alex.de	Tel.: 0157 34322111
DJukebox (Christian Schütte)	schuette77@gmail.com	Tel.: 01737995289
Licht & Ambientebeleuchtung		
Marini Event Team	www.marini-event-team.de	Tel.: 0172 3635304

Unsere Empfehlungen

Bands / Gesang / Tanz / Show		
ANNRED	www.annred.de	Tel.: 0151 15615144
Franziska Rauscher		Tel.: 0152 094 922 30
Hochzeits- Eistorten		
Zucker & Zimt	www.zucker-zimt-erfurt.de	Tel.: 0361 60275736
Landbäckerei Thieme	www.baeckerei-thieme.de	
Shuttleservice, Oldtimervermietung & Kutschfahrten		
City Taxi Erfurt	www.dascitiytaxi.de	Tel.: 0361 555530
Ringo Liebau	www.kutschfahrten-fahnerhoehen.de	Tel.: 0172 3614042
David Lindner	www.taxi-lindner.de	Tel.: 036201 578285
Übernachtungen		
Gasthof Schloss Hubertus	www.gasthof-schloss-hubertus.de	Tel.: 0361 3735252

GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS

Ihr Event im Gasthof Schloss Hubertus

Gasthof Schloss Hubertus
Arnstädter Chaussee 9
99096 Erfurt

Tel. 0361 373 52 52
service@gasthof-schloss-hubertus.de
www.gasthof-schloss-hubertus.de