

EVENTMAPPE 2023

WEINSTUBE SCHLOSS STAUFENBERG



HERZLICH WILLKOMMEN

EIN HOCH AUF SIE

Wenn es aus der Küche nach gebratenem Roastbeef und frischem Rosmarin duftet und im ganzen Schloss ein Knistern freudiger Anspannung spürbar ist, gibt es etwas zu feiern: Ihr Fest auf Schloss Staufenberg.

Gerne begleiten wir Sie dabei, Sie und Ihre Gäste an diesem geschichtsträchtigen Ort zu verwöhnen. Mit Neugierde und Erfahrung, mit Herz und Verstand.

Unsere Eventmappe dient Ihnen als Leitfaden und vermittelt ein erstes Gefühl,

welche Möglichkeiten Ihnen Schloss Staufenberg als Veranstaltungsort bietet.

Verstehen Sie die Eventmappe jedoch nicht als starr vorgegebene Schablone.

Wir sind keine Veranstaltungsfabrik, sondern leidenschaftliche Gastgeber. Und Gastgeber sind glücklich, wenn Ihre Gäste um zwei Uhr nachts auf der Terrasse sitzen, Tiramisu löffeln und mit einem satten Lächeln im Gesicht Ihr Fest auf Schloss Staufenberg feiern und in bester Erinnerung halten.



WIR FREUEN UNS AUF SIE UND IHRE GÄSTE



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

SAISONKALENDER & GRUNDPREISE

SAISON	MONAT	WOCHENTAG	PAUSCHALE*
HAUPTSAISON	Mai bis September	Samstage	1.900 €
		sonstige Tage	1.600 €
NEBENSAISON	April & Oktober	Samstage	1.600 €
		sonstige Tage	1.400 €
WINTERSAISON	November bis März		1.200 €

* Die **Grundpauschale** umfasst Raummiete, Tischwäsche, Reinigung sowie Personalkosten bis Mitternacht.

Unabhängig von der Saison darf auf Schloss Staufenberg bis **03:00 Uhr** nachts gefeiert werden.



WEITERE PAUSCHALEN

EMPFANG

Für Ihren Empfang stellen wir nach Möglichkeit unsere Melusine, ein als Verkaufsstand ausgebauter Citroën HY, oder unsere Bar zur Verfügung und verwöhnen Ihre Gäste mit bestem Service.

[Servicepauschale | keine Getränkepauschale]

220 €

LOUNGEMÖBEL

210 €

KAFFEE & KUCHEN

Sie bringen Ihre Kuchen und Torten mit. Wir decken ein paar Tische, stellen Kaffee zur Verfügung und servieren auf Wunsch weitere Getränke.
[keine Kaffeepauschale]

170 €

zzgl. **GEDECKGELD** bei selbst mitgebrachtem Kuchen

3.50 € p.P.

PERSONAL AB MITTERNACHT

120 € je angefangene Stunde

MENUE-KARTEN

PREIS AUF ANFRAGE

KERZENSTÄNDER

[5-armig inkl. Kerzen]

15 € je Stück

BEAMER UND LEINWÄNDE

[HDMI-Anschluss]

KOSTENFREIE NUTZUNG
NACH ABSPRACHE



FREIE TRAUUNG

170 €

STROM IM ROSENGARTEN

80 €

Liebe Brautpaare,

freie Trauungen finden ab diesem Jahr in privater Atmosphäre in unserem Rosengarten statt.

Zelt- und Sitzmöbel können Sie gerne bei einem externen Anbieter buchen. Unsere Empfehlungen hierzu finden Sie am Ende der Eventmappe.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG



OFT GEFRAGT ...

Veranstaltungen von A bis Z, erläutert in unseren „Dos and Don'ts“, schicken wir Ihnen gerne zu.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

MENÜ

WENN ALLES ZUM NIEDERKNIE SCHMECKT

Ein gemeinsames Essen in guter Gesellschaft ist ein großes Stück Lebensfreude und bringt rückblickend oft die schönsten Erinnerungen hervor. Doch hinter einem perfekten Menü stehen sorgfältige Vorbereitungen und Know-how ...

Wie viele Gäste kommen und wer möchte was essen? Welche Stückzahlen sind sinnvoll? Ist ein Menü oder ein Buffet die richtige Wahl? Welche Produkte haben Saison? Was ist den Tag über geplant und wie soll er ausklingen? Wie funktioniert die Logistik und wie greifen die Abläufe hinter den Kulissen ineinander? Wenn alles sauber durchdacht ist, versprechen wir Ihnen: Ihr Menü wird zum Niederknien schmecken.

Auf den folgenden Seiten haben wir für kulinarische Komponenten zusammengestellt, mit denen Sie Ihr Menü frei gestalten können.

Was es zu den Bausteinen noch zu sagen gibt: Unsere Küche setzt auf regionale und frische Zutaten. Insbesondere bei Obst und Gemüse richten wir uns nach Jahreszeit und Verfügbarkeit der Produkte. Daher bitten wir Sie um Verständnis, dass nicht alle Speisen zu jeder Jahreszeit realisierbar sind.

Bei der Auswahl und Abfolge des Menüs stehen wir Ihnen gerne mit unserem Know-how zur Seite. Nutzen Sie unsere Expertise und lassen Sie sich bei Ihrem Probeessen ausführlich beraten.

WIR FREUEN UNS, IHR ANSPRECHPARTNER ZU SEIN



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

ZUM EMPFANG

KLEINES FINGERFOOD

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto	1.90 €
Falafeln mit Minzjoghurt	2.70 €
Schälchen grünen und schwarzen Oliven mit getrockneten Tomaten	5.50 €

HERZHAFTES GEBÄCK

Gefülltes Blätterteiggebäck	2.70 €
Mini-Quiche, versch. Sorten	2.70 €

FLYING FLAMMKUCHEN auf dem Holzbrett serviert

Flammkuchen klassisch und vegetarisch	14.00 €
---------------------------------------	---------

TISCHGEFLÜSTER Ihre Gäste werden am Tisch begrüßt mit

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto oder Balsamicoglace	6.90 € P.P.
Schwarze und grüne Oliven im Glas	
Focaccia mit Tomaten-Pesto	



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

ZUM EMPFANG

VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT mit Balsamico-Dressing, gebackenen Falafeln und Minz-Joghurt	9.50 €
GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Sauce Cumberland und Wildkräutersalat	11.50 €
SAISONALER BLATTSALAT kombiniert mit gebratenen Kräuter-Champignons und Balsamico-Dressing	8.10 €
gratiniertem Ziegenkäse und Feigen	9.50 €
gebratener Maultasche	9.80 €
geräuchertem Lachs und Senf-Dill-Sauce	12.50 €



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

VORSPEISEN

SUPPEN

SAISONALE SUPPEN

SPARGELCREMESÜPPCHEN

KRÄUTERCREMESÜPPCHEN

TOMATENSUPPE mit Croûtons

KÜRBISCREMESUPPE mit Kürbiskernen und Kernöl

GETRÜFFELTES KARTOFFELSÜPPCHEN

mit geräuchertem Lachs

SAISONALER PREIS

7.70 €

6.90 €

8.10 €

8.40 €

12.20 €

DER KLASSIKER

BADISCHE HOCHZEITSSUPPE mit Kräuterflädle, Markklößchen und Eierstich 8.10 €

Unser Tipp

Variation von zwei Suppen - serviert
in kleinen Weckgläsern



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

NEUDES

HAUPTGÄNGE

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET AUF BUCHWEIZENRISOTTO

Riesling-Schaum | Ruccola

SAISONALER PREIS

FLEISCH

SUPREME VON DER MAISPOULARDE

Balsamico-Jus | Mediterranes Gemüse | Kartoffel-Sellerie-Püree

21.90 €

BADISCHES SCHÄUFELE

Spätburgunder-Jus | Honigkraut | Nussbutter-Kartoffelpüree

24.90 €

GESCHMORTES RINDERBÄCKLE

Spätburgunder-Jus | Saison-Gemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

25.90 €

KALBSHÜFTE, AM STÜCK ROSA GEBRATEN

Schalotten-Balsamico-Jus | Saison-Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln

27.90 €

ROASTBEEF, ROSA GEBRATEN

Spätburgunder-Jus | Saison-Gemüse | Pommes Dauphine

29.90 €

RINDERFILET IM GANZEN

Balsamico-Jus | Glacierte Vanille-Karotten | Nussbutter-Kartoffelpüree

33.90 €



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

HAUPTGÄNGE

EINZELKOMPONENTEN

FLEISCH

Supreme von der Maispoularde
Geschmorte Rinderbäckle in Spätburgunder-Jus
Kalbshüfte am Stück
Roastbeef rosa gebraten
Rinderfilet am Stück

SOSSEN

Pilzrahmsoße
Thymian-Jus
Balsamico-Jus
Spätburgunder-Jus

BEILAGEN

Rosmarin-Kartoffel
Nussbutter-Kartoffelpüree
Butter-Spätzle
Pommes-Dauphine
Kartoffel-Sellerie-Püree

GEMÜSE

GANZJÄHRIG

Saisonales Marktgemüse
Honigkraut

FRÜHLING

Gebratener grüner Spargel
Glacierte-Vanille-Karotten

SOMMER

Kohlrabi à la crème
Mediterranes Schmorgemüse

HERBST

Kürbis-Balsamico-Gemüse
Speck-Bohnen

WINTER

Rosenkohl mit roten Linsen
Schwarzwurzel à la crème



VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGÄNGE

FRISCH, SAISONAL UND UNVERFÄLSCHT

Bei vegetarischen und veganen Gerichten ist Gemüse der Star. Hierbei setzen wir auf saisonale Produkte, wo immer es geht aus dem direkten Umland. Gerne stellen wir Ihnen ein veganes oder vegetarisches Menü zusammen. Sie wünschen sowohl ein veganes als auch ein vegetarisches Menü? Unser Vorschlag: Wir servieren den Veganern und den Vegetariern ein gemeinsames veganes Menü, denn so können wir lange Wartezeiten umgehen. Freuen Sie sich auf cremiges Risotto, deftige Knödel, würziges Linsencurry und vieles mehr ...

EINE KLEINE AUSWAHL

SPINATKNÖDEL AUF PILZEN À LA CRÈME

Rauke | Parmesan

14.50 €

POLPETTE VOM SELLERIE

tomatisierte Tagliatelle

17.30 €

CREMIGES RISOTTO

Saisonale Varianten mit: Pfifferlingen | Kürbis | Rote Beete | Kräutern

18.50 €

DESSERT

SERVIERT

DURBACHER APFEL MIT VANILLE-EIS

Biskuit | Apfel | Mandel | Crumble

7.90 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS

Biskuit | Kirschen | Sahne | Kirschwasser

7.90 €

CHEESECAKE IM GLAS

Cheesecake-Crème | Butterkeks | Salz-Karamell-Nüsse | Brombeere

8.90 €

BUFFET

SÜSSE MINIS - DREI SÜSSE VERSUCHUNGEN FÜR

10.30 € P.P.

Panna Cotta

Cremige Mousse au Chocolat

Topfenschaum mit Waldbeerfruchtmark

Schokoladen-Brownie

Mini-Schwarzwälder Kirsch

verschiedene Sorbets

Crème Brûlée

UNSER TIPP FÜR HOCHZEITEN

Ihre **HOCHZEITSTORTE** lässt sich perfekt in das Buffet mit den süßen Minis integrieren. Schöner Nebeneffekt: Das Gedeckgeld in Höhe von **3.50 € P.P.** entfällt.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

DESSERT

MITTERNACHTSSACK

BADISCHE KARTOFFELSUPPE MIT KRACHERLE	7.50 € P.P.
SOJANKA MIT BAUERNBROT	7.50 € P.P.
CURRYWURST MIT BAUERNBROT	8.50 € P.P.
GULASCHSUPPE MIT BAUERNBROT	8.90 € P.P.
GEMISCHTE PLATTE VON BADISCHEN BAUERNWÜRSTEN & SCHWARZWÄLDER SCHINKEN Senf Gewürzgurke Bauernbrot	8.50 € P.P.
VARIATION VON KÄSE Feigensenf Trauben Bauernbrot	8.90 € P.P.

CANDYBAR

KLEINE VERSUCHUNGEN - ALL NIGHT LONG

Während Gummibärchen, Lakritzschnecken und Marshmallows bei Ihren Gästen Kindheitserinnerungen wecken, sorgt zuckriges Popcorn für Jahrmarkt-Flair.

Für **120 €** bieten wir Ihnen den ganzen Abend süße und natürlich auch salzige Versuchungen aus unserer Candybar an.



KINDERMENÜ

Für die kleinen Gourmets kochen wir liebend gerne ein Kinder-Menü. Denn Ihren kleinen Gästen soll das Essen Spaß machen und vor allem schmecken! Wichtig sind für uns Anzahl und Alter der Kinder und Ihre Vorlieben.

BEISPIEL-MENÜ KINDER

15 €

Tomatensuppe

Rahmschnitzel mit Marktgemüse und Pommes
oder

Rahmschnitzel mit Marktgemüse, Spätzle und Sößle

Wahl aus der Eis-Truhe



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

BUFFET

Gerne bieten wir Ihnen eine Kombination aus Menü und Buffet an. Ein Buffet eignet sich sowohl für Ihren Hauptgang als auch für Ihr Dessert. Die Vorspeise sollte serviert werden. Vorschläge und Preise senden wir Ihnen gerne zu.

Ein kleiner Hinweis an dieser Stelle:

Wird der Hauptgang serviert wählen Sie zwei Gerichte aus, zum Beispiel ein vegetarisches und ein Fleisch-Gericht oder ein vegetarisches und ein Fisch-Gericht. Zusätzlich gehen wir natürlich gerne auf Allergikerwünsche ein.

Sollten Sie darüber hinaus mehrere Hauptgang-Variationen anbieten wollen, ist ein Buffet die richtige Wahl.

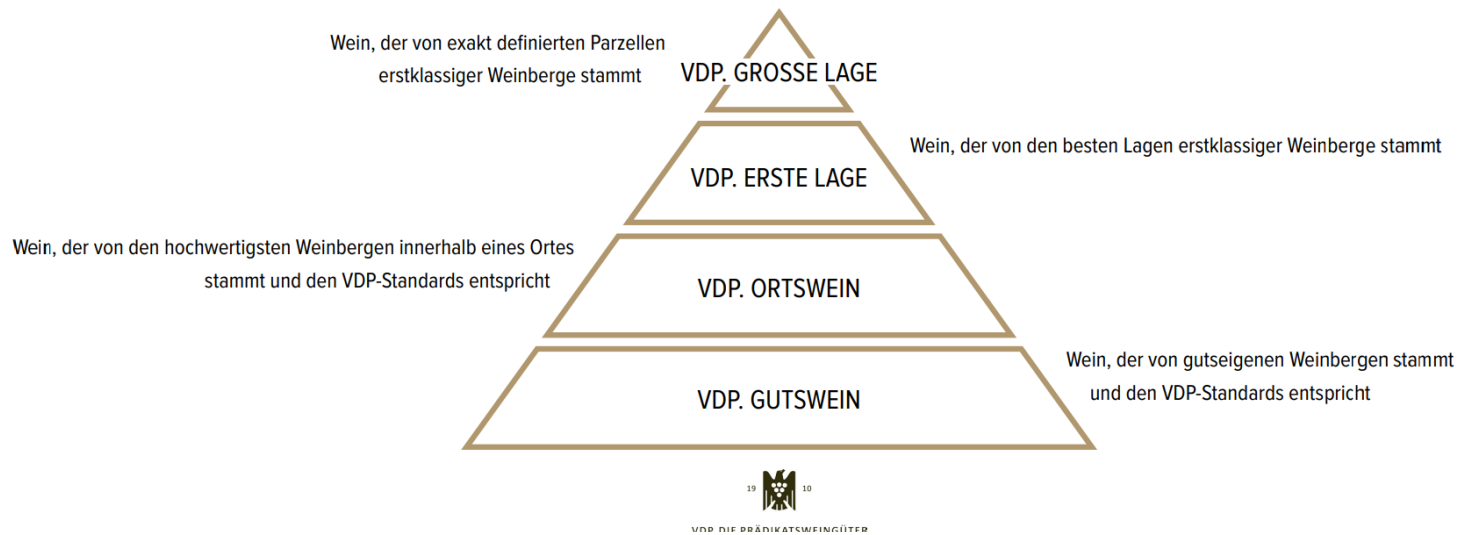
UNVERTRÄGLICHKEITEN & ALLERGIEN

Um auf Unverträglichkeiten und Allergien reagieren zu können, müssen wir diese spätestens zehn Tage vor Ihrem Fest kennen.

Was leider nicht funktioniert: Wünsche, die wir kurz vor Ihrem Menü erhalten, auf die Schnelle umsetzen. Denn in der Regel sind die Vorbereitungen für Ihr Menü zu diesem Zeitpunkt bereits abgeschlossen.

Gerne senden wir Ihnen unsere Allergenkarte zu. Sprechen Sie uns an.

WEINE VOM WEINGUT MARKGRAF VON BADEN



Das Weingut Markgraf von Baden ist ein traditionsreicher Weinbaubetrieb. Seine Geschichte reicht bis ins 12. Jahrhundert. Die Markgrafen betreiben Ihr Weingut an zwei Standorten in Baden: Schloss Staufenberg in Durbach und Schloss Salem am Bodensee.

In unserer Eventmappe finden Sie eine erlebte Auswahl der hiesigen Weine. Nicht der richtige Wein dabei? Gerne werfen wir einen Blick auf die Weine vom Bodensee.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich Weine aus dem Portfolio des Weingut Markgraf von Baden ausschenken. Dieses unterteilt sich in die traditionsreiche VDP. Linie und die junge, moderne Weinhaus Linie.

Weine von anderen Erzeugern sind zum Ausschank nicht gestattet. Leider sind hier keine Ausnahmen möglich – auch nicht durch ein entsprechendes Korkgeld.



WEINE

WEINHAUS KOLLEKTION

Riesling, feinherb	25.90 €
Spätburgunder Rosé, feinherb	25.90 €
Spätburgunder, feinherb	25.90 €
Scheurebe, feinherb	29.90 €

ALLE GUTEN DINGE
SIND DREI ...

Wählen Sie für Ihre
Veranstaltung maxi-
mal drei Weine aus.
Sie wissen nicht, wel-
che Weine sie wählen
sollen? Wir beraten
Sie gerne!

VDP.GUTSWEIN

Klingelberger Riesling, trocken	25.90 €
Spätburgunder Rosé, trocken	25.90 €

VDP.ORTSWEIN

Durbacher Weißburgunder, trocken	29.90 €
Durbacher Grauburgunder, trocken	29.90 €
Durbacher Chardonnay, trocken	29.90 €
Durbacher Spätburgunder, trocken	29.90 €



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

WEIN

WEINE

VDP.ERSTE LAGE

Durbacher Schlossberg Klingelberger Riesling, trocken	32.90 €
Durbacher Schlossberg Grauburgunder, trocken	32.90 €
Durbacher Schlossberg Chardonnay, trocken	32.90 €
Durbacher Schlossberg Sauvignon Blanc, trocken	32.90 €
Durbacher Schlossberg Spätburgunder, trocken	32.90 €

VDP.GROSSE LAGE

Durbacher Schlossberg Klingelberger (Riesling) „M“, trocken	44.90 €
Durbacher Schlossberg Spätburgunder Sophienberg, trocken	49.90 €

ALKOHOLFREIER WEIN

Alkoholfreier „Weißwein“ vom Bodensee, trocken	25.90 €
--	---------

So ist an die Bedürfnisse aller Gäste
gedacht und alle können mitfeiern!



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

WEIN

SCHAUMWEINE UND APERITIF

SCHAUMWEINE VOM WEINGUT MARKGRAF VON BADEN

EINFACH UND GUT Bodensee Secco weiß rosé rot	0,7l	24.50 €
DER KLASSIKER Riesling Sekt b.A. brüt	0,7l	29.50 €
DIE MARKGRÄFLICHE ANTWORT AUF CHAMPAGNER Sekt Cuvée Stephanie Napoleon Extra Brut	0,7l	39.50 €
FRISCH UND FREI Alkoholfreier Bodensee Secco weiß	0,7l	21.50 €

APERITIF | ZUM SEKTEMPFANG

HAUSGEMACHTE WALDBEERBOWLE	0,25l	7.00 €
APEROL SPRIZZ Aperol Sekt Mineralwasser Orange	0,25l	7.50 €
HUGO Sekt Holunderblütensirup Mineralwasser Minze	0,25l	7.50 €
ALKOHOLFREIER HUGO Ginger Ale Holunderblütensirup Minze	0,25l	7.50 €
ALKOHOLFREIER APFELSEKT	0,75l	21.50 €

ALKOHOLFREI

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektar	0,2l	3.00 €
Coca Cola Coca Cola zero Mezzo Mix	0,33l	3.00 €
Jung Bio-Schorle, verschiedene Sorten	0,33l	3.50 €
Schwarzwald Limonade, verschieden Sorten	0,25l	3.00 €
Schwarzwald-Sprudel Mineralwasser classic, medium oder still	0,5l	3.50 €
Schwarzwald-Sprudel Mineralwasser classic oder still	0,75l	5.50 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	3.50 €
Cappuccino	4.00 €
Espresso	3.00 €
Tee verschiedene Sorten	3.50 €

Dies ist ein Auszug aus unserer Weinstubenkarte. Das Angebot kann aufgrund von möglichen Anpassungen leicht variieren.

ALKOHOLFREI

BRÄNDE

BRÄNDE

Schwarzwälder Kirsch	2cl	3.50 €
Williams Christ	2cl	4.00 €
Haselnuss	2cl	3.50 €
Zibärtele	2cl	4.00 €

GETRÄNKE ZUR SPÄTEREN STUNDE

GIN TONIC

Gordons London Dry Gin | Bombay Sapphire Gin 0,2l 7.50 € | 8.50 €

CUBA LIBRE

Havana Club Añejo 3 Años | Bacardí Carta Blanca White Rum 0,2l 7.50 €

WHISKY COLA

Jack Daniels Tennessee Whiskey 0,2l 7.50 €

WODKA LEMON

Wodka Gorbatschow 0,2l 7.50 €

FISINI ORANGE

Fies Schwarzwald Fisini | Schweppes Ginger Ale | Orange 0,2l 7.50 €

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Beeren 0,2l 7.50 €

BRÄNDE

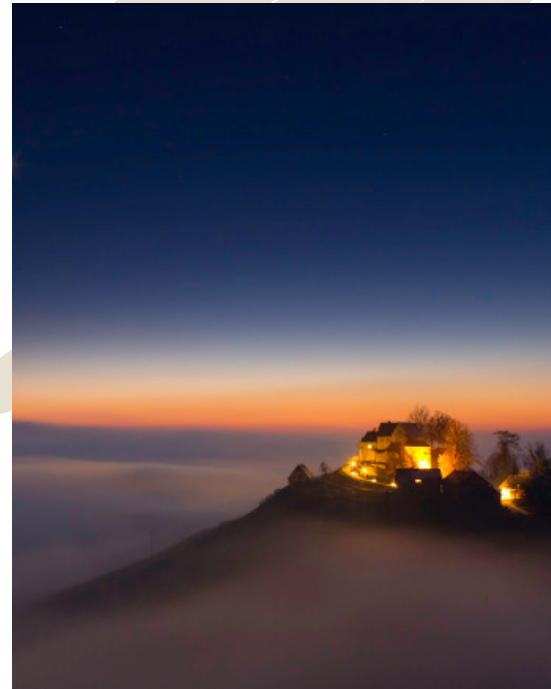
BIER

Bier auf Schloss Staufenberg? Leider erst zu später Stunde und nur für geschlossene Gesellschaften. Auch bei Radler, Weizen oder Kölsch machen wir hier keine Ausnahme. Im persönlichen Gespräch informieren wir Sie gerne über alle Details.

Wenn die Stunde geschlagen hat, schenken wir Ihnen gerne Flaschenbiere aus.

Immer da: Ketterer Pils in der Bügel-Flasche.

KETTERER PILS 0,33l 3.50 €



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

VERANSTALTUNGSRÄUMLICHKEITEN

GASTRONOMISCHER BEREICH

Im Inneren Bereich gibt es die Weinstube mit rustikalem Charakter und den Festsaal mit offenem Gebälk.

WEINSTUBE

Holzvertäfelt, rustikal, gemütlich. Passend für Feierlichkeiten bis zu 60 Personen.

SAAL

Historisches Ambiente mit Seltenheitswert. Ideal für Feierlichkeiten bis zu 120 Personen.

Auf Wunsch können wir Ihnen auch Feierlichkeiten mit höheren Gästezahlen anbieten und die beiden Räumlichkeiten kombinieren. Bitte stellen Sie uns hierfür eine detaillierte Anfrage.



VERANSTALTUNGSRÄUMLICHKEITEN

UNSER AUSSENBEREICH MIT ZWEI TERRASSEN:
DIE SONNENTERRASSE UND DIE LINDENTERRASSE

SONNENTERRASSE

Über die Sonnenterrasse gelangen die Tagesgäste zum Selbstbedienungsbereich.



LINDENTERRASSE

Unsere Lindenterrasse hat einen separaten Eingang zum Festsaal. In Sommer und Herbst steht dort unser Oldtimer **MELUSINE**.



Unsere wunderschöne Lindenterrasse und unsere Melusine stehen Ihnen für Ihre Empfänge und Feierlichkeiten zur Verfügung. Der Hofspitz bleibt für Tagesgästen weiterhin zugänglich. Die Sonnenterrasse können wir für geschlossene Gesellschaften leider nicht anbieten.

ÜBERNACHTEN IM HOTEL RITTER DURBACH

FÜR HOCHZEITSPAARE UND IHRE GÄSTE

Sie sind noch auf der Suche nach einer tollen und nahegelegenen Übernachtungsmöglichkeit für sich und Ihre Gäste?

Gerne sind unsere Kollegen im Hotel Ritter Durbach für Ihre Anfragen da:

T: +49 781 93 23 0

reservierung@ritter-durbach.de



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

HOCHZEITSAUTOS

Unser Haupthaus, das Hotel Ritter Durbach, verfügt über eine kleine Flotte an Oldtimern, die Sie buchen können. Unserer Kollegen aus der Reservierung sind für Ihre Fragen da:

T: +49 781 93 23 0

reservierung@ritter-durbach.de



COMING SOON...
VW KÄFER CABRIOLET

WILLI

Nostalgischer Bus mit Komfortausstattung.
Der Mercedes Benz Oldtimerbus O 319 von 1963 verfügt über 8 (+1 Chauffeursitz) originale und sehr komfortable, drehbare Sitze und auch einen Tisch, der bei Bedarf eingesetzt werden kann. Bus „Willi“ wird nur mit Fahrer vermietet.

LUIGI

„Luigi“ ist ein Alfa Romeo Spider 2.0 Baujahr 1983 mit 127 PS.
Dolce Vita mit einem rassigen Italiener genießen gelingt mit unserem Luigi.

DEAN

„Dean“ ist ein Porsche 356 Speedster Replica Baujahr 1966
(Nachbau Baujahr 1956) 84 PS.

COMING SOON...

VW KÄFER CABRIOLET

BLUMEN & DEKORATION

Naturgeprägt – Angela Schäck
Friedensruh 10
77767 Appenweiler
07805 49 78 528
www.naturgepraegt.de

Blumenhaus Busam
Kirchplatz 9a
77704 Oberkirch
07802 43 43
www.blumenhaus-busam.de

Blatt & Blüte
Hauptstraße 28
77652 Offenburg
0781 12 81 511
www.blatt-blue24.de

ZELTBAU

Sonnensegelei – Martin Bomba
0176 61 70 66 21
post@sonnensegelei.de
sonnensegelei.de

Black-Forest-Events – Klaus Vögtle
Im Mittelgrün 1
77790 Steinach
07832 97 41 51 | 0157 73 73 69 31
klaus.voegtle@freenet.de



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

EMPFENLUNGEN

HOCHZEITSTORTEN

Café Müller
Im Tal 31
77770 Durbach
0781 42 708
www.suessevielfalt.de

Confiserie Kaffeehaus Gmeiner
Hauptstraße 38
77704 Oberkirch
07802 2629
www.chocolatier.de

Steffens Feines
Hauptstraße 55
77704 Oberkirch
07802 705 70 05
www.steffens-feines.de

Anjas Schokostübchen
Oberacherer Straße 98
77855 Achern
07841 6 73 02 46
www.anjas-schokostuebchen.de

FOTOGRAFIE

Kim Fotografie
Dr. Aloys-Henhöfer-Straße 16
76316 Malsch
kim-fotografie@web.de
www.kim-fotografie.de

Zurlinden Fotografie & Promotion
Klosterstraße 15
77652 Offenburg
0781 474 394 25
www.zurlinden-fotografie.de

Fotostube Sarah
Hauptstraße 14
77736 Zell am Harmersbach
07835 63 44 388
www.fotostube-sarah.de

Tobias Schnurr Fotografie
Am Klinikum 3
77855 Achern
0176 21 19 65 38
www.tobiasschnurrfotografie.de

Kirill Wagner Photography
Bertha-von-Suttner-Straße 40
77933 Lahr
0176 219 901 34
www.kirillwagner.de

KaiVoto - Kai Vogelsaenger
Fotograf und Fotobox
An der Rench 21 | 77855 Achern - Wagshurst
info@kaivoto.de
www.kaivoto.de

STANDESÄMTER

Durbach
Tal 5
77770 Durbach
0781 4830

Offenburg
Am Fischmarkt 2
77652 Offenburg
0781 82 2340

Oberkirch
Eisenbahnstraße 1
77704 Oberkirch
07802 82 151

Appenweier
Ortenauer Straße 13
77767 Appenweier
07805 95 94 31

FREIE REDNERINNEN

Trautöne
Melanie Schäfer
0151 23 52 32 00
www.trautoene.de

Dr. phil. Anke Heese
Gewannstraße 1
79872 Bernau im Schwarzwald
01525 20 30 663
www.frau-heese-macht-hochzeit.de



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

EMPFENGEN

KIRCHEN

St. Heinrich, Durbach (katholisch)
Pfarramt
Kirchplatz 7
77770 Durbach
0781 41 366

Katholische Heilige Dreifaltigkeitskirche
Friedrichstraße 23a
77652 Offenburg
0781 3 78 18

St. Wendelin, Bottenau (katholisch)
Pfarrbüro in Oberkirch-Nußbach
Renchtalstraße 16
77704 Oberkirch-Nußbach
Telefon: 07805 / 3654

Evangelische Stadtkirche
Poststraße 16
77652 Offenburg
0781 96 74 498

Evangelische Kirchengemeinde
Oberkirch
Kapuzinergasse 2
77704 Oberkirch
07802 22 91

Sankt Martin Kirche
Kapellengasse 1
77767 Appenweier-Urloffen
07805 910 570

WEISSE TAUBEN

Mathias Junker
0781 22 776
0170 71 06 524
mjunker@kabelbw.de



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

EMPFENGEN

LIVEMUSIK

piano.vocal
Ralf Brandstetter | Hannes Schmidt
Lindengasse 1
Oberkirch
07802 703 223
www.piano-vocal.de

Joshua Trefzer
Strohbach 3
77723 Gengenbach
0176 815 763 42
www.facebook.com/joshuatrefzer/

Annette Kaufmann
Schwarzwaldblick 8
77656 Offenburg
0781 68 983
www.annettekaufmann.de

Unikat
Gaby und Armin Heuberger
Posner Weg 11
77656 Offenburg
0781 66 857
www.unikat-heuberger.de

Me and the Heat | Wilfried Bürgel
Wiesenstraße 15
69190 Walldorf / Baden
0172 29 50 665
www.meandtheheat.eu

Isabell Kautz
Isabell.kautz@googlemail.com
www.isabell-kautz.de

DJS

DJ D-One
David Gött
Pirminstraße 2
77948 Friesenheim
0170 333 00 45
info@events-offenburg.de
www.events-offenburg.de

F. Light Florian Frenk
DJs und Veranstaltungstechnik
016096712948
info@f-light.org
www.f-light.org



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

EMPFENLUNGEN

KONTAKT

Margarita Himmelreich
Gastgeberin & Veranstaltungs-Assistentin
T: +49 (0)781 92 46 58 38
veranstaltung@schloss-staufenberg.de

Weinstube Schloss Staufenberg
77770 Durbach
Deutschland
www.schloss-staufenberg.de



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

