

Ihre Traumhochzeit



„Die schönsten Erinnerungen
sammelt man immer zu zweit“

~ Luise Rinser ~



sDörfle. Kleine Wunder. Überall



Herzlich willkommen im Chaletdorf sDörfle!

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Was gibt es Schöneres, als verliebte Menschen an ihrem schönsten Tag im Leben zu begleiten? Nichts! Das Dörfle ist Ihr idealer Ort, um vom Alltag losgelöst und umgeben von *Familie* und *Freunden* Ihr ganz individuelles *Fest* zu feiern. Gut erreichbar zwischen Stuttgart und Ludwigsburg gelegen, sind wir inmitten von Weinbergen nicht nur ein idyllischer Ort: Wir bieten viel Platz und sind geübt darin, allen Gästen mit guter Organisation und persönlichem Service den professionellen Rahmen für Ihre Feier zu bereiten. Einzigartig sorgt unser rustikal geprägtes *Ambiente* für außergewöhnliche Erlebnisse.

„Die Hochzeit ist der schönste Tag im Leben“ sagt man. Damit viele kleine und große *glückliche Momente* in Erinnerung bleiben, braucht es Menschen, die wissen, worauf es ankommt: Uns Dörflern ist es eine Herzensangelegenheit, *Hochzeitsfeiern* fachkundig und persönlich auf das *Brautpaar* zugeschnitten auszurichten.

sDörfle Kleine Wunder GmbH - Am Dörfle 1, 71546 Aspach - Tel: 07148 -37 900

Mail: info@sdoerfle.de / www.sdoerfle.de

Freie Trauung & Hochzeitszeremonie



Jedes Paar hat eigene Vorstellungen, wie der Bund fürs Leben getraut werden soll:

Die kirchliche Trauung in der St. Urban Kapelle (konfessionsgebunden)

Im Jahr 2015 wurde die kleine romantische Kapelle zusammen mit dem Dörfle erbaut. In der Kapelle stehen Ihnen 60 Bankplätze und weitere 20 Stehplätze zur Verfügung. Ein Pfarrer kann von Ihnen frei gewählt werden. Freie Trauungen sind nur im Außenbereich zugelassen. Für die Ausschmückung der Kapelle ist die Orangerie Fink in Großbottwar alleiniger Ansprechpartner.



O € 500,- Mietpreis St. Urban Kapelle

Uhrzeit _____

Die standesamtliche Trauung

In der Gemeinde Aspach, Ortsteil Großaspach, befindet sich das zuständige Standesamt. Trauungen können dort angemeldet und abgehalten werden. Die StandesbeamtInnen kommen nicht ins Dörfle.

Die freie Trauung

Bei uns gibt es im *Bauerngarten*, am *Dörfleteich* und vor dem *Bergchalet* Bereiche zur freien Trauung. Unsere Braupaare haben freie Hand bei der Auswahl der TraurednerInnen. Folgende links bieten eine unverbindliche Hilfestellung bei der Suche (ohne Gewähr):

<https://www.traucheck.de/vergleich/trauredner-stuttgart>

<https://www.freieredner.com/trauredner-stuttgart/>

<https://www.hochzeitsportal-stuttgart.de/freie-trauung-hochzeitsredner>

Hochzeitspauschalen



Um Ihnen eine Planungssicherheit zu geben, haben wir zwei Hochzeitspauschalen für Sie kreiert:

♥ Kleine Wunder - Pauschale: 175,- € pro Person

♥ Traumhochzeit - Pauschale: 185,- € pro Person

Beide Hochzeitspauschalen gelten bei einer Mindestanzahl von 30 Gästen. Bei einer geringeren Gästezahl behalten wir uns vor, den Pauschalpreis um 9 € pro Gast zu erhöhen.

Für beide Hochzeitspauschalen gilt folgende Kinderpreisregelung:

♥ Kinder bis einschließlich 6 Jahren, die am Buffet teilnehmen, werden nicht berechnet

♥ Kinder bis einschließlich 11 Jahren, die am Buffet teilnehmen, bekommen 50% Rabatt

Hochzeitspauschale



Inklusivleistungen:

<u><i>Serviceleistungen</i></u>	Individuelle Betreuung vor und während Ihrer Hochzeit
<u><i>Raumausstattung</i></u>	Rustikal eingedeckte Tische mit Stoffservietten und Kerzengläsern
<u><i>Blumendekoration</i></u>	saisonal einfach nach Art des Hauses (1 kleine Vase pro gedecktem Tisch, keine Blumengestecke, keine Vorabauswahl möglich).
<u><i>Sektempfang</i></u>	Wir servieren ca. 30 min lang unseren exklusiven Dörfle Chardonnay-Sekt, Sekt alkoholfrei, Orangensaft, Mineralwasser, Bergbrot und Frischkäseaufstrich.
<u><i>Getränkepauschale</i></u>	Softdrinks, Säfte, Wasser, Dörfle-Bier, Andrea Berg Weine (0,75 l Flaschen, höchste Qualitätsstufe), Kaffee aus dem Vollautomaten, 1 Runde Hausschnaps. Alle anderen Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
<u><i>Hochzeitsessen</i></u>	In unseren Räumlichkeiten werden Buffets nach Vorauswahl serviert. Gern erstellen wir ein individuelles Buffett aus zuvor wählbaren Komponenten.
<u><i>Mitternachtsimbiss</i></u>	Rustikales Käsebrett mit Butter und Brot <u>oder</u> Kartoffelsuppe mit Saitenwürstchen und Brot

Was noch wichtig ist

- ♥ Unsere Pauschalpreise gelten ausschließlich für Buffets. Pro servierter Speise berechnen wir einen Aufpreis von 5,- € pro Person. Für Gruppen, die im Gasthaus feiern, kann ein serviertes Menü bzw. Plattenservice (Zusatz-Aufpreis für Service erforderlich) vereinbart werden.
- ♥ Die Hochzeitspauschale gilt exklusive Servicepersonal. Diese kommen mit 45,- €/ h pro Person hinzu. Eine detaillierte Aufstellung erfolgt zur Angebotserstellung.
- ♥ Die Pauschale gilt für eine geschätzte *Dauer von 9 Stunden*. Falls die Feier länger dauert, behalten wir uns vor, eine gesonderte Getränkepauschale pro Gast zu berechnen.

Hochzeitsbuffets zur Wahl

Wir bieten fünf Buffets zur Auswahl an. Bei Bedarf sind die Buffets untereinander kombinierbar.



Für Rückfragen und zur Beratung, zum Beispiel bei der Speisenauswahl bei Allergien und Unverträglichkeiten, stehen wir gern und unverbindlich (ausdrücklich ohne Gewähr!) zur Verfügung. Auf Nachfrage händigen wir Ihnen die Allergien- und Zusatzstoffkarte unserer Speisen aus.

Haus-Buffer

Vorspeisen und Salate

- ♥♥ Lachsvariation mit Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
- ♥ Coppa und Lachsschinken vom Schwäbisch Hallischen Schwein mit Melonenspalten
- ♥♥ Mariniertes Grillgemüse mit Petersilien-Walnussöl-Vinaigrette
- ♥♥ Kartoffelsalat-Variation
- ♥♥ Gurkensalat
- ♥♥ Tomatensalat
- ♥♥ Lauchsalat mit Schinkenstreifen und Sauerrahm
- ♥♥ Blattsalate mit diversen Dressings
- ♥ Geröstete Körner, Parmesan, Kracherle, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ♥ Verschiedene Baguette, Brote, Partybrötchen und Aufstriche

Hauptgerichte

- ♥♥ Ofenfrischer Braten vom Schwäbischen Landschwein
- ♥♥ Schweinemedallions auf Mischpilzragout
- ♥♥ Rostbraten mit Trollinger-Zwiebelsauce
- ♥♥ Cordon bleu vom Hähnchenbrustfilet
- ♥ Gegrilltes Lachsfilet mit Limonen, Tomaten und Kräuterbutter auf Blattspinat

Beilagen

- ♥♥ Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln
- ♥♥ Kartoffelkroketten
- ♥♥ Hausgemachte Spätzle
- ♥♥ Petersilienkartoffeln
- ♥♥ Gemüsevariation der Saison

Desserts

- ♥ Zweierlei Schokoladenmousse mit parfümierten Sauerkirschen
- ♥ Karamellisiertes Käseküchlein mit Vanilletopping
- ♥ Hausgemachte Eissorte mit frischen Früchten garniert

Landhaus-Buffer

Vorspeisen und Salate

- ♥♥ Carpaccio vom gebeizten Rinderfilet mit Walnussöl
- ♥♥ Kalbfleischröllchen mit Avocadofüllung und Tomatenvinaigrette
- ♥♥ Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- ♥ Variation aus luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken und Melonenspalten
- ♥♥ Kirschtomatensalat mit Mango und Mozzarella
- ♥♥ Grillgemüsesalat mit Olivenöl und frischen Kräutern
- ♥♥ Gurkensalat mit Sauerrahm-Dill-Dressing
- ♥♥ Paprika-Bohnen-Salat
- ♥♥ Kartoffelsalat
- ♥ Geröstete Körner, Parmesan, Kracherle, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ♥♥ Verschiedene Baguette, Brote, Partybrötchen und Aufstriche

Hauptgerichte

- ♥♥ Ofenfrischer Braten vom Hohenloher Kalb mit Weinbrand-Kräutersauce
- ♥♥ Rostbratenröllchen mit Schalotten-Gemüse-Füllung und Trollingersauce
- ♥♥ Schweinemedallions im Röstimantel mit sautierten Pilzen der Saison
- ♥♥ Kartoffel-Gratin
- ♥♥ Kartoffelkroketten
- ♥♥ Grießschnitte
- ♥♥ Hausgemachte Spätzle

Beilagen

- ♥♥ Kartoffel-Gemüse-Strudel mit Kräuterschmand
- ♥♥ Gemüsevariation der Saison
- ♥♥ Kartoffel-Gratin
- ♥♥ Kartoffelkroketten
- ♥♥ Grießschnitte
- ♥♥ Hausgemachte Spätzle

Desserts

- ♥♥ Crème brûlée
- ♥ Charlotte mit weißer Schokolade, Joghurt und Kirschen
- ♥♥ Passionsfrucht-Himbeer-Törtchen
- ♥♥ Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten

Mediterranes Buffet

Vorspeisen und Salate

- ♥ Antipasti – gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, gefüllte Champignons und Peperoni
 - ♥ Luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten
- ♥ Marinierte Fischfilets, Garnelen und Meeresfrüchte mit Limonen-Vinaigrette
 - ♥ Kalbfleisch-Thunfischröllchen mit Tomaten-Kräutervinaigrette
 - ♥ Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
 - ♥ Bauernsalat mit Schafskäse
- ♥ Kartoffelsalat mit Avocado und getrockneten Tomaten
- ♥ Tomatensalat mit Maracujaessig und Olivenöl
- ♥ Blattsalate und Rucola mit diversen Dressings
- ♥ Geröstete Körner, Parmesan, Croûtons, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ♥ Verschiedene Baguette, Brot, Partybrötchen, Grissinis sowie Aufstriche

Hauptgerichte

- ♥ Rindersteak vom Grill auf Blattspinat mit Trüffelbutter
- ♥ Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Weißweinsauce
- ♥ Limonen-Maishähnchenbrust mit Rosmarinöl
- ♥ Gegrilltes Doradenfilet mit Kräuterpesto

Beilagen

- ♥ Gemüselasagne
- ♥ Mediterrane Gemüsevariation
- ♥ Rosmarinkartoffeln
- ♥ Gefüllte Gnocchi
- ♥ Gratinierte Ratatouille-Polentatörtchen

Desserts

- ♥ Tiramisu
- ♥ Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Basilikum-Grütze
- ♥ Mango-Mousse mit Himbeeren
- ♥ Eiscrème mit verschiedenen Saucen
- ♥ Obstplatte mit frischen Früchten

Ländliches Buffet

Salate

- ♥♥ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ♥♥ Wurstsalat mit Käsestreifen
- ♥♥ Gurkensalat mit Dill-Sauerrahm-Dressing
- ♥♥ Krautsalat mit Speck und Kümmel
- ♥♥ Tomatensalat
- ♥♥ Blattsalate mit diversen Dressings
- ♥♥ Vielseitige Brotauswahl

Hauptgerichte

- ♥♥ Ofenfrischer Schweinebraten
- ♥♥ Paniertes Putenschnitzel
- ♥♥ Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce
- ♥♥ Geschmälzte Käsespätzle

Beilagen

- ♥♥ Gemüsevariation der Saison
- ♥♥ Serviettenknödel
- ♥♥ Kartoffelkroketten
- ♥♥ Hausgemachte Spätzle

Desserts

- ♥♥ Apfelkühle mit Zimtucker
- ♥♥ Rote Grütze mit Vanillerahm und Schlagsahne
- ♥♥ Vanilleeiscème

Barbecue-Buffer

Salate

- ♥♥ Eingelegetes Grillgemüse mit Kräutern und Olivenöl
- ♥♥ Tomatensalat mit weißem Balsamico und Olivenöl
- ♥♥ Griechischer Bauernsalat mit Kräutervinaigrette
- ♥♥ Mozzarella-Melonen-Salat mit Passionsfruchtessig und Basilikum
- ♥♥ Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
- ♥♥ Kartoffelsalat
- ♥♥ Brotsalat mit Avocado, Tomaten, Paprika, Rucola, Parmesan und Chorizo
- ♥♥ Verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings
- ♥♥ Geröstete Körner, Parmesan, Kracherle, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ♥♥ Vielseitige Brotauswahl

Vom Grill

- ♥♥ Rindersteak mit Pfeffer-Kräuter-Marinade
- ♥♥ Putensteak mit Tandoori-Marinade
- ♥♥ Schweinenackensteak mit Dunkelbier-Marinade
- ♥♥ Verschiedene Würstle

in der Folie gegart

- ♥♥ Doradenfilet mit Meersalz und Rosmarin
- ♥♥ Ziegenkäse mit Feigen, Waldhonig und Pinienkernen
- ♥♥ Tofu mit Auberginen, Tomaten, Thymian und Olivenöl
- ♥♥ Kartoffeln mit Meersalz und frischen Kräutern

Beilagen

- ♥♥ Grillgemüse
- ♥♥ Grilltomaten
- ♥♥ Maiskolben
- ♥♥ Bohnenbündchen mit Speckmantel
- ♥♥ Würzige Westernkartoffeln
- ♥♥ Kräuter-, Knoblauch- u. Chilibaguette

Dip, Saucen und Butter

- ♥♥ Tzatziki
- ♥♥ Kräuterquark
- ♥♥ Barbecue
- ♥♥ Chili-Senf, Senf und Ketchup
- ♥♥ Kräuterbutter
- ♥♥ Aioli
- ♥♥ Paprika-Auberginen-Dip

Desserts

- ♥♥ Grill-Ananas mit Pfeffer-Karamell-Sauce
- ♥♥ Gegrillter Pfirsich mit Honig und Rosmarin
- ♥♥ Panna Cotta mit Himbeeren
- ♥♥ Eisauswahl

Dörfle-Orte für wundervolle Empfänge und Trauungen



Der urige Weinkeller



Der urgemütliche Weinkeller ist ein exklusiver Ort für bis zu 14 Gäste: Festlich oder rustikal eingedeckt bietet er ein außergewöhnliches Ambiente.

Das Backhäusle



Das Backhäusle ist ein Ort kulinarischer Höhepunkte: Original Bergbrot, Flammkuchen, Schweinebraten, Steaks... Individuell zubereitet, zaubern wir hier Ihr Traumessen.

Dörfle-Teich



Der Dörfle-Teich lädt zur freien Trauung, zum Empfang, zum Feuerschalen-Glühwein, oder zum geselligen Beisammensein ein.

Dörfle-Bauerngarten



Unser Bauerngarten ist ein lauschiges Plätzchen für Ihren Empfang, Ihre Trauungszeremonie oder kleine Feier: mit traumhafter Aussicht und viel Romantik.

Die Nutzung dieser Orte kann mit Miet-, bzw. Auf- und Abbaukosten verbunden sein.

Romantische Räumlichkeiten für Ihre Hochzeitsfeier und Trauung



Alte Scheune



Die gemütlich, hochwertig und rustikal eingerichtete Alte Scheune mit eigenen WCs bietet Platz für bis zu 50 Personen. Beamer, Leinwand, TV und Lautsprecher sind vorhanden.

Dörfle-Terrasse



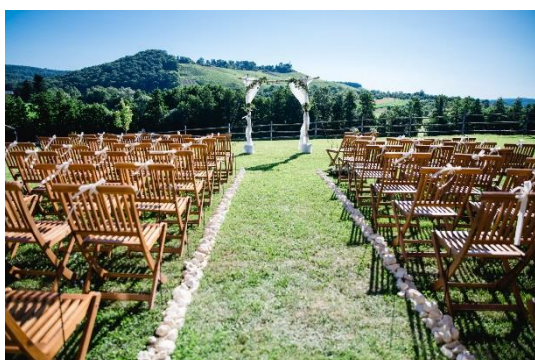
Unsere Dörfle-Terrasse kann mit individueller Möblierung und Schirmen an kleinere und größere Gesellschaften angepasst werden. Hier können Sie mit ca. 50 Gästen Ihre Hochzeit feiern.

Dörfle-Terrasse mit Zelt



Im gepflegten und hochwertigen Hochzeitszelt, das auf der Dörfle-Terrasse aufgebaut wird, finden bis zu 60 Gäste Platz und Schutz vor Sonne und Regen.

Die Bergchalet-Wiese



Genießen Sie bei Ihrer freien Trauung den herrlichen und unvergleichlichen Ausblick auf unsere eigenen Weinberge. (Miete Bergchalet erforderlich).

Die Nutzung dieser Orte kann mit Miet-, bzw. Auf- und Abbaukosten verbunden sein.

Dienstleister rund um Ihre Hochzeit, die das Dörfle bereits lieben



Fotografie

Kleine Bildkunst

Denise Claus
Mobil: 0157 70639550
info@kleinebildkunst.de
<https://kleinebildkunst.de>

ANDRÈ Photography

Andrè Angelos
Telefon: 07161 5048111
info@andre-fashion.de
www.andreangelos.com

G.Geier Fotostudio

Gabi Geier
Telefon: 07191 3666969
info@fotodesign-geier.de
<https://fotodesign-geier.de>

Floristik

Orangerie Fink

Hans-Peter und Claudia Fink
Telefon: 07148 5231
hpf@orangerie-fink.de
www.orangerie-fink.de/

Flowers.Event & Wedding

N. & H. Gnocalves
Mobil: 0171 1245204
info@flowers-event-wedding.de
www.flowers-event-wedding.de

Blattwerk

Stephan Urban
Telefon: 07191 3453566
floristikladen@arcor.de
www.blatt-werk.de

Musik

DJ & Entertainer Thommy

Thomas Wenzler
Mobil: 0160 97944712
kuenstlerbooking@sonnenhof-ferber.de
www.thommy-partydj.de

Pianist Marco

Marco Zavaglia
Mobil: 0173 1645115
pianistmarco@gmail.com
www.pianist-marco.de

Weilerner Wirtshausmusikanten

Thomas Winger
Mobil: 0173 5703760
Thomaswinger@web.de
facebook/Weilerner.
Wirtshausmusikanten

Dienstleister rund um Ihre Hochzeit, die das Dörfle bereits lieben



Traureden

Stilvolle Rede

Tina Anschütz
Telefon: 07143 9656270
info@stilvolle-rede.de
www.stilvolle-rede.de

Redekünstlerin

Sabine Wanek
Telefon: 0176 99999813
sabine@redekuestlerin.de
www.redekuestlerin.de

Frei Redner

Dr. Jan Hoffmann
Mobil: 015755324675
post@hoffmannjan.de
www.freieredner.com

Dekoration

Eldeco

Heidi Krauß
Telefon: 07031 7852269
info@eldeco-gmbh.de
www.eldeco-gmbh.de

Watschönet

Emmely Luedecke
Telefon: 0171 6981068
emmy@watschoenet.de
www.watschoenet.de

Dekoteria by Lina

Angelina Rauleder
Mobil: 0172 7294130
rauleder@dekoteria-lina.de
www.dekoteria-lina.de/

Hochzeitsplanung

Agentur Traumhochzeit

Saskia Heindl
Mobil. 01735908303
s.heindel@agentur-traumhochzeit.de
www.agentur-traumhochzeit.de

Konditorei

Café Weller

Schillerstraße 19, 71522
Backnang
Telefon: 07191 320 67 08
cafe-weller@t-online.de
www.cafe-weller.de

Video

Hebewerk Video

Tim König
Mobil: 0176 10357123
hallo@hebewerk.video
www.hebewerk.video