

# 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](mailto:info@sdoerfle.de) / [www.sdoerfle.de](http://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 Dörfl 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 Standesbeamten kommen nicht ins Dörfl.

## *Die freie Trauung*

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

<https://www.trauchek.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:

### Serviceleistungen

Individuelle Betreuung vor und während Ihrer Hochzeit

### Raumausstattung

Rustikal eingedeckte Tische mit Stoffservietten und Kerzengläsern

### Blumendekoration

saisonal einfach nach Art des Hauses (1 kleine Vase pro gedecktem Tisch, keine Blumengestecke, keine Vorabauswahl möglich).

### Sektempfang

Wir servieren ca. 30 min lang unseren exklusiven Dörflie Chardonnay-Sekt, Sekt alkoholfrei, Orangensaft, Mineralwasser, Bergbrot und Frischkäseaufstrich.

### Getränkepauschale

Softdrinks, Säfte, Wasser, Dörflie-Bier, Andrea Berg Weine (0,75 l Flaschen, höchste Qualitätsstufe), Kaffee aus dem Vollautomaten, 1 Runde Hausschnaps. Alle anderen Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

### Hochzeitsessen

In unseren Räumlichkeiten werden Buffets nach Vorauswahl serviert. Gern erstellen wir ein individuelles Buffet aus zuvor wählbaren Komponenten.

### Mitternachtsimbiss

Rustikales Käsebrett mit Butter und Brot oder  
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 Guest 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-Buffet

## 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
- ♥ Schweinemedaillons 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-Buffet

## 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
- ♥ Schweinemedaillons 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-Thunfischrlöckchen 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
- ♥ Schweiinemedaillons mit Champignonrahmsauce
- ♥ Geschmälzte Käsespätzle

### Beilagen

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

### Desserts

- ♥ Apfelküchle mit Zimtzucker
- ♥ Rote Grütze mit Vanillerahm und Schlagsahne
- ♥ Vanilleeiscème

# Barbecue-Buffet

## Salate

- ♥ Eingelegtes 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.

## Dörflle -Terrasse



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

## Dörflle-Terrasse mit Zelt



Im gepflegten und hochwertigen Hochzeitszelt, das auf der Dörflle-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 Dörflie 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](http://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  
[hp@orangerie-fink.de](mailto:hp@orangerie-fink.de)  
[www.orangerie-fink.de/](http://www.orangerie-fink.de/)

### Flowers.Event & Wedding

N. & H. Gnocalves  
Mobil: 0171 1245204  
[info@flowers-event-wedding.de](mailto:info@flowers-event-wedding.de)  
[www.flowers-event-wedding.de](http://www.flowers-event-wedding.de)

### Blattwerk

Stephan Urban  
Telefon: 07191 3453566  
[floristikladen@arcor.de](mailto:floristikladen@arcor.de)  
[www.blatt-werk.de](http://www.blatt-werk.de)

## Musik

### DJ & Entertainer Thommy

Thomas Wenzler  
Mobil: 0160 97944712  
[kuenstlerbooking@sonnenhof-ferber.de](mailto:kuenstlerbooking@sonnenhof-ferber.de)  
[www.thommy-partydj.de](http://www.thommy-partydj.de)

### Pianist Marco

Marco Zavaglia  
Mobil: 0173 1645115  
[pianistmarco@gmail.com](mailto:pianistmarco@gmail.com)  
[www.pianist-marco.de](http://www.pianist-marco.de)

### Weilermer Wirtshausmusikanten

Thomas Winger  
Mobil: 0173 5703760  
[Thomaswinger@web.de](mailto:Thomaswinger@web.de)  
facebook/Weilermer.  
Wirtshausmusikanten

# Dienstleister rund um Ihre Hochzeit, die das Dörfle bereits lieben



## Traureden

### Stilvolle Rede

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

### Redekünstlerin

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