



*Individueller Luxus
für den schönsten Tag in Ihrem Leben*



*Sagen Sie „Ja“
in romantischer Schlossatmosphäre*

Romantik und Exklusivität erwarten Sie im Schloss Rattey. Die klassische Eleganz und der liebevolle Service garantieren Ihnen eine Traumphochzeit voller Romantik. Der Schlosspark mit seinen Weingärten bildet eine malerische Kulisse nicht nur für Ihre Hochzeitsfotos.

Für Hochzeitsfeste bietet das elegant und mit zahlreichen Kunstgegenständen eingerichtete Schloss Rattey mit hauseigenem Standesamt den stilvollen Rahmen. Unser Küchenchef zaubert fantasievoll zubereitete Speisen auf die Teller. Lassen Sie sich bei der Wahl des richtigen Menüs von unseren Profis beraten!

Verbringen Sie die Hochzeitsnacht in einer Suite und genießen Sie gemeinsam mit Ihrem Partner den Flair der historischen Mauern gepaart mit modernem Komfort!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste



Das Jawort

Paare, die sich trauen, finden bei uns das stilvolle Ambiente



Trauung im hauseigenen Standesamt

Der Standesbeamte zelebriert die Trauung im eigens dafür hergerichteten Trauzimmer.

Kapazität:
max. 24 Personen



Kirchliche Trauungen

Kirchliche Trauungen evangelischer sowie katholischer Konfession können in der unmittelbar benachbarten romanischen Dorfkirche vollzogen werden.

Kapazität:
max. 50 Personen



Trauungen im Freien

Bei schönem Wetter kann die Trauung unter freiem Himmel, in einer grünen Oase zwischen Weingärten und Baumkronen stattfinden.

Kapazität:
max. 150 Personen



Unsere Veranstaltungsräume

... bilden den idealen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier



Stilvoll im Kaminsaal

Der Kaminsaal bietet Platz für bis zu 50 Personen und ist somit ideal für Hochzeiten im kleinen, aber dennoch feinen Rahmen!

Kapazität:
max. 50 Personen



Rustikal im Alten Reitstall

Feiern Sie ländlich rustikal im Alten Reitstall, der sich vor allem für größere Hochzeiten eignet.

Kapazität:
max. 150 Personen



Im Freien im Schlosspark

Die Terrassen und der gepflegte Park laden bei Sonnenschein zu Empfängen und Feiern im Grünen ein.

Kapazität:
Obere Terrasse max. 24 Personen
Untere Terrasse max. 50 Personen



Unsere Hochzeitspauschalen

Finden Sie das passende Angebot für Ihre Hochzeit

	Gutsherrlich	Fürstlich	Königlich
Empfang	Sektempfang	Sektempfang	Champagnerempfang
Abendessen	Buffet oder 3-Gänge Menü	Buffet oder 4-Gänge Menü	Buffet oder 5-Gänge Menü
Getränkepauschale	8 Stunden ohne Spirituosen	8 Stunden inkl. Spirituosenauswahl	8 Stunden inkl. Spirituosenauswahl
Blumenschmuck	inklusive	inklusive	inklusive
Tischdeko inkl. Menükarten	inklusive	inklusive	inklusive
Tischplan	inklusive	inklusive	inklusive
Tischkarten	---	---	inklusive
Stuhlhussen	---	---	inklusive
Exklusiver Imbiss	---	inklusive	inklusive
Hochzeitstorte	Standard	Premium	Luxus
Kaffee-/Kuchenbuffet inkl. alkoholfreie Getränke	inklusive	inklusive	inklusive
Roter Teppich	inklusive	inklusive	inklusive
Polterecke	---	inklusive	inklusive
Stein auf „Rosa Wolke“	inklusive	inklusive	inklusive
Preis pro Person	ab 85,00 €	ab 99,00 €	ab 129,00 €



Kulinarische Genüsse

Buffets und Menüs ganz nach Ihren Wünschen

Unser Küchenchef legt höchsten Wert auf absolute Frische und Qualität. Für Ihren Festtag gehen wir gern auf Ihren und den Geschmack Ihrer Gäste ein.

Ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen stellen unsere kreativen Köpfe aus der Küche mit Ihnen zusammen Ihr ganz individuelles Hochzeitsmahl zusammen. Gerne können Sie auf Wunsch zwischen den einzelnen Menüs (bis 30 Personen) und Buffets nach Ihren Vorstellungen kombinieren. Haben Sie keine Scheu, Ihre eigenen Ideen mit einzubringen. Wir freuen uns darüber!



Menüvorschläge

3-Gang-Menü

Rinderkraftbrühe „Celestine“

Medaillons vom Schweinefilet in Dill-Paprika-Schmand
mit Romanesco-Röschen und Herzoginkartoffeln

Schokoladentimbale mit heißen Kirschen und Sahnetupfer

4-Gang-Menü

Mozzarella im Rauchlachsschinkenhemd an Blattsalat

Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen und Hasenknöpfe

Zarter Braten vom Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse, dazu Broccoli,
Metaxasauce und Gemüsereis

Schokotropfen im Vanillemeer - Mousse au chocolate auf einem Vanillesaucenspiegel

5-Gang-Menü

Ochsenschwanzsuppe mit warmer Chesterstange

Großgarnelen in Zitronenmelisse-Butter geschwenkt, dazu Baguette

Feiner Rehbraten an Rotweibirne
mit Sahnemeerrettich, Rosenkohl und Spätzle

Geeister Obstsalat mit fruchtigem Pfirsicheis an Mandelzabaione

Espresso und Patisserie-Konfekt



Buffetvorschlag „Hochzeitsparty“

Kategorie Gutsherrlich

Salate

Kohlrabisalat mit feinem Senfdressing

Frische Salate der Saison

Pikanter Champignonsalat

Vorspeisen

Scampi in Sherryrahm

Rosetten vom Räucherlachs

Geflügelcocktail

Brot und Weißgebäck

Suppe

Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit Einlage)

Warme Speisen

Zarter Wildschweinbraten

Apfelrotkraut und Saisongemüse,

Brotklöße und Kroketten

Kleine goldbraune Schnitzel

Gebackener Ziegenkäse auf Ratatouillegemüse

Dessert

Buttermilchkaltschale mit Erdbeeren

Mousse Vanille mit Zartbitter-Dip

Arrangement frischer Ananas & Trauben



Buffetvorschlag „Glanzlichter“

Kategorie Fürstlich

Salate

Champignonsalat mit Petersiliensauce
Feine Blattsalate mit zweierlei Dressing
Fenchel und Broccoli mit Sc.Vinaigrette

Suppe

Kräuterschaumsuppe mit Mandelsplittern

Kalte Speisen

Rosetten vom Roastbeef
Schinkenröllchen mit Meerrettich
Arrangement feiner Käsesorten
Räucherfischarrangement
Feine Auswahl Partybrot
Butterrosen

Warme Speisen

Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl, Klöße und Herzoginkartoffeln
Zanderfilet in Dillsauce und Salzkartoffeln
Tranchen vom Schweinefilet in Calvadosrahm

Dessert

Capuccinopudding auf Pfirsichpüree
Große Platte mit Früchten der Saison
Miniwindbeutel mit Eisfüllung



Buffetvorschlag „Sommernacht“

Kategorie Fürstlich

Salate

Grüner Spargel mit Nuss-Vinaigrette
Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Antipastiauswahl und garnierte Eier
Tomaten-Gurkensalat mit Hirtenkäse

Suppe

Spargelcremesuppe

Kalte Speisen

Arrangement verschiedener Sorten Schinken
Medaillons von der Pute mit Pfirsichfächer
Große Auswahl an Partybrot und Brötchen, Butterplatte

Warme Speisen

Zarte Hähnchenbrust mit exotischen Früchten
Züricher Geschnetzeltes mit Reis
Wildbraten mit Klößen und Rotkohl
gebutterte Bandnudeln mit Tomatensauce

Fischspezialitäten

Gefüllter Partylachs
Scampi in Sherryrahm & Geräuchertes Forellenfilet

Käsedelikatessen

Eingelegter Schafskäse & bunte Käsespezialitäten auf Hozbrett

Dessert

Mousse au chocolat
Buttermilchkaltschale mit Erdbeeren & frische Früchte dekorativ arrangiert



Buffetvorschlag „Sommernacht“

Kategorie Königlich

Schaustück

Filet „Wellington“ (Rinderfilet in Blätterteigpastete)

Salate

Grüner Spargel mit Nuss-Vinaigrette & Waldorffsalat
Feldsalatkronen mit Grapefruit und gerösteten Sonnenblumenkernen

Suppe

Klare tomatierte Kartoffelsuppe

Kalte Speisen

Großes Arrangement verschiedener Sorten Schinken
Medaillons von der Pute mit Pfirsichfächer
Parmaschinken auf Honigmelone & Partybrötchen, diverse Sorten Brot & Butterplatte

Warme Speisen

Zarte Poulardenbrust mit exotischen Früchten und verschiedenen Senfsorten
Feiner Rehbraten mit Klößen nach Thüringer Art und Apfelrotkohl
Fein gebutterte Bandnudeln mit Lachswürfeln und einem Duett von Pesto

Fischspezialitäten

Gefüllter Partylachs, Aal in Aspik & aus dem Rauch
Königsgarnelen in Sherryrahm & Heilbuttfilet auf Limettenpapier

Käsedelikatessen

Mediterran mariniertes Schafskäse & Karussell von französischem Käse

Dessert

Mousse au chocolat mit weißer Praline & Weinkaltschale von Waldbeeren
Früchte im Körbchen & Schokoladen-Brunnen



Festliche Kaffeetafel

... bei der im Mittelpunkt Ihre Hochzeitstorte steht

Im Mittelpunkt der festlich geschmückten Kaffeetafel, die auf Wunsch im Sommer auf der Südterrasse eingedeckt werden kann, steht Ihre Hochzeitstorte. Wir gestalten diese mehrstöckig, viereckig oder in Herzform in der Geschmacksrichtung Ihrer Wahl. Die Hochzeitstorte wird je nach Personenzahl ergänzt um weitere Torten und Blechkuchen.

Eine kleine Auswahl unser Torten und Kuchen: Kirschtorte Rattey, Schwarzwälder-Kirschtorte, Buttercremetorte, Frankfurter Kranz, Marzipantorte, Raffaello-Torte, Mandarinen-Sahnetorte, Quarksahnetorte, Schokoladen-Sahnetorte, Butterstreuselkuchen, Mohnkuchen, Eclair oder Windbeutel, Blätterteigtaschen, Quarktaschen.

Die Kaffee- und Kuchenpauschale beinhaltet:

- festlich gedeckte Kaffeetafel
- hausgemachte Torten und Kuchen
- Getränke für 2 Stunden (Kaffee/Tee)

15,00 EUR pro Person (bei Buchung einer Hochzeitspauschale inklusive)



Informationen

Von A bis Z...

B - Blumen

Ob rote Rosen oder romantische Orchideen - Blumen begleiten Sie den ganzen Hochzeitstag. Wir empfehlen Ihnen gern einen geeigneten Floristen oder arrangieren für Sie alles nach Ihren Wünschen. Gern gestatten wir die Arbeit eines Floristen Ihrer Wahl.

E - Event Entertainment

Ob Feuershow, Themenempfänge, Pianisten, Moderatoren oder ganztägiges Hochzeitsprogramm - gemeinsam mit unseren Partnern sorgen wir dafür, dass Ihre Hochzeit ein unvergessliches Erlebnis wird.

E - Exklusivbuchung des gesamten Schlosses

Machen Sie sich zu Ihrer Hochzeit selber ein Geschenk und beschenken Sie sich mit einem Schloss!

F - Feuerwerk

Ein Feuerwerk ist auf Anfrage möglich.

F - Friseur

Für eine perfekte Hochzeitsfrisur sorgt das Team vom Clip Haarstudio.

F - Fotograf

Für eine Erinnerung an Ihre Hochzeit erwartet Sie im Schloss Ihr ganz persönlicher Fotograf. Nutzen Sie die traumhafte Kulisse und halten Sie jeden Moment für Ihr Hochzeitsalbum fest. Gern geben wir Empfehlungen für Fotografen.

H - Hochzeitsauto

Ob Oldtimer, Limousine, Sportwagen, Hochzeitsbus oder Kutsche, wir vermitteln Ihnen gern den entsprechenden Service.



K - Kosmetik

Für die perfekte Braut hat unsere Kosmetikerin ein eigenes Package kreiert. Gern kommt unsere Kosmetikerin auch in Ihre Hochzeitssuite.

M - Musik

Das Herz jeder Veranstaltung ist die Musik. Teilen Sie uns Ihre Vorlieben mit und wir begeben uns auf die Suche nach der perfekten musikalischen Begleitung für Ihre Hochzeit.

S - Servicepauschale

Ab 2:00 Uhr berechnen wir Ihnen pro Servicekraft 20,00 EUR pro Stunde.

T - Tauben

Gern lassen wir am Ort Ihrer Trauung schneeweiße Hochzeitstauben aufsteigen und schenken Ihnen damit zu Ihrer Hochzeit unvergesslich schöne Augenblicke.

P - Pavillion

Für einen Aufpreis von 250,00 EUR ist von April bis September eine Trauung im Pavillon möglich.

Ü - Übernachtung

Übernachten im Schloss Rattey: Individuell und mit Liebe zum Detail eingerichtete Zimmer im Schloss und in den benachbarten Ferienhäusern bieten Platz für bis zu 54 Personen.



Feiern im Schloss Rattey

Schloss Rattey bietet den idealen Rahmen für Festlichkeiten aller Art.

Gerne organisieren wir:

Empfänge
Taufen
Firmenfeiern
Geburtstage
Jubiläen
Hochzeiten
und andere Feste

ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

Park Hotel Schloß Rattey

Rattey 21
17349 Schönbeck

Telefon: 03968/2550-10   Telefax: 03968/2550-50

www.schlossrattey.de
Mail: info@schlossrattey.de



www.greenline-hotels.de