

FEIERN . TAGEN . ERLEBEN .

Veranstaltungen

IN DER ORANGERIE ANSBACH 2024



Herzlich willkommen in der markgräflichen Orangerie im Hofgarten Ansbach – Ihre Location für Feste, Feiern und unvergessliche Momente.

Das historische, denkmalgeschützte Gartenschloss wurde ab 1726 bis 1731 von Carl-Friedrich von Zocha und Leopold Retti erbaut und ist einer der wenigen historischen Veranstaltungsorte in Franken. Blauer Saal, Kuppelsaal und Grüner Saal stehen für Kulturveranstaltungen - wie der Internationalen Bachwoche - zur Verfügung, sowie für Tagungen, Feste, Feiern und Empfänge. Mit dem benachbarten modernen Hotel-Brauhaus DAS HÜRNER wird die Orangerie zu einem professionell geführten Komplettangebot für Veranstaltungen.

Das Restaurant verwöhnt seine Gäste tagsüber – gerne auch Gruppen – mit fränkischen Spezialitäten und internationaler Küche. Das Café im Hofgarten lädt nachmittags auch zu Eis, Kaffee und Kuchen ein.

Genießen Sie das einmalige Ambiente dieser wunderschönen Gartenanlage. Im Folgenden finden Sie Infos zu Ihrer geplanten Feier (Änderungen vorbehalten). Wir freuen uns sehr, Ihnen ein individuelles Angebot erstellen zu dürfen!

Im hinteren Teil dieser Mappe finden Sie unsere Dienstleister, welche wir Ihnen von Herzen weiterempfehlen können.



Restaurant

18,5 m x 6,8 m = 125,8 qm

Hochzeiten: 40 – 70 Plätze mit Tanzfläche und Buffet
Gruppen: 104 Sitzplätze an 13 Tischen mit je 8 Personen
Geeignet für: Familienfeste, Hochzeiten, freie Trauungen, Weihnachtsfeiern

Kachelzimmer

5,9 m x 4,7 m = 27,7 qm

Maximal 25 Sitzplätze für Feste im kleinen Kreis wie Taufen, Konfirmationen, Kommunionen und Geburtstage; bei Hochzeiten kann hier z. B. auch das Buffet, eine Fotobox oder ein Maltisch für die Kinder aufgebaut werden!



Lady-Craven-Zimmer

13 m x 5,9 m = 76,7 qm
1. Stock mit Treppen oder Aufzug

Für Familienfeiern: 20 bis 34 Personen an einer Mitteltafel
bis 60 Sitzplätze an 2 Längsreihen
bis 40 Person in U-Form bestuhlt

Das Lady-Craven-Zimmer eignet sich auch für eine freie Trauung!



Grüner Saal

18,8 m x 12,8 m = 240,6 qm

Feiern: Bis 120 Sitzplätze bei 10er Blöcken oder runden Tischen
(mit Tanzfläche maximal 100 Personen)

Gruppen: 200 Plätze an Längsreihen (Kongress-Bestuhlung)
Tagung: 144 Sitzplätze bei Parlamentarischer Bestuhlung
260 Sitzplätze bei Kinobestuhlung

Menü ist hier bis zu 120 Personen möglich.

Blauer Saal

12,5 m x 35 m = 437,5 qm

in Verbindung mit

Kuppelsaal

13 m x 13 m = 169 qm

Stehempfang: 1.088 Personen
Reihenbestuhlung: 798 Personen
Bankettbestuhlung: 474 Personen
bei Tanzveranstaltungen: 200 Personen

In diesen Sälen ist nur Buffet möglich.



Reservierungen | Anmietung

Raummieten (jeweils inkl. Reinigung)

Kachelzimmer	80,00€
Restaurant	450,00€ (bis 17:00 Uhr)
Restaurant	650,00€ (ganztägig)
Lady-Craven-Zimmer	150,00€ (bis 17:00 Uhr)
Lady-Craven-Zimmer	250,00€ (ganztägig)
Grüner Saal	1.450,00€ (ganztägig)
Grüner Saal	1.650,00€ (mit Dekorieren am Vortag zw. 13:00-17:00Uhr)

Dekorieren für Feiern in o.g. Räumen außerhalb unserer Öffnungszeiten: 100,- EUR / angefangener Stunde

Extra Anmietung der Terrasse - ca. 80 Sitzplätze: 1.250,- EUR.
Diese Anmietung kann **nicht** storniert werden, z.B. aufgrund schlechten Wetters.

Je nach Termin und nach individueller Absprache fällt für den Grünen Saal ein Mindestumsatz unabhängig von der vereinbarten Raummiete an.

In der Orangerie können aufgrund der Brandmeldeanlage keine Kerzen, Wunderkerzen, Nebelmaschinen, Pyrotechnik, etc. verwendet werden. Die Kosten für einen Feuerwehreinsatz, der wegen Nichtbeachtung ausgelöst wird, trägt der Veranstalter. Das Streuen von Konfetti, Blütenblättern etc. ist nicht gestattet.

Restaurant, Kachelzimmer, Lady-Craven-Zimmer und Grüner Saal

Reservieren Sie bitte bei:
Blank Hotel GmbH
Tel.: 0981 208622-907
E-Mail: events@orangerie-ansbach.de

Blauer Saal & Kuppelsaal

Anmietung und Bestuhlungsmöglichkeiten über Bayerische Schloss- und Gartenverwaltung:
Tel.: 0981 95 38 39-12 oder -14
E-Mail: Veranstaltungen.AN@bsv.bayern.de



Sonstige Informationen

- Tellergeld:** Für selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von 3,90 € pro Person.
- Servietten aus Dunilin:** 1,- € p.P. (Wunschfarbe). Eigene Servietten können fertig gefaltet ebenfalls mitgebracht werden.
- Kaffee und Kuchen:** Informationen zu unseren hausgemachten Kuchen & Torten finden Sie auf den nächsten Seiten.
- Korkgeld:** 20,- € pro Flasche Wein / 35,- € pro Flasche Schnaps (ausschließlich gültig nach Absprache).
- Beschallungsanlage:** 75,00 € (nach Absprache, siehe auch „Rockhouse“ im Dienstleisterverzeichnis).
- Beamer + Leinwand:** 75,00 € Leihgebühr.
- Bühne:** 125,- € Leihgebühr inkl. Auf- und Abbau (max. 6x3m).
- Hussen:** 9,50 € pro Husse inkl. Auf- & Abziehen sowie Reinigung. Sie können auch eigene Hussen mitbringen und diese auf- & abziehen.
- Silberne Platzteller:** 2,50 € pro Stück.
- Kerzenleuchter:** 5-armige Silberleuchter (62 cm hoch); 25,00 € Leihgebühr pro Stück inkl. LED-Stabkerzen.
- Kerzen:** Es sind lediglich LED-Kerzen/Lichterketten o.ä. gestattet aufgrund der Brandschutzverordnung. Keine echten Kerzen!
- Pavillons:** 2 weiße Pavillons für den Außenbereich verfügbar, je 50,00 € inkl. Auf- & Abbau. Keine Schirme verfügbar.
- Ausschankende:** 02:00 Uhr. Nachzuschlag von 150,- EUR / angefangener Stunde ab 00:00 Uhr.
- Trinkgeld:** Nur Barauszahlung an unsere Mitarbeiter möglich.
- Vorkasse:** Nach individueller Absprache.
- Getränkepauschale:** Eine Getränkepauschale ist nicht möglich. Die Getränke werden immer nach Verbrauch berechnet.
- Runde Tische:** Leihgebühr 25,00 € pro Tisch inkl. Tischdecke.
- Eckige Tische:** Keine Leihgebühr (ausgenommen Blauer Saal / Kuppelsaal).
- Parken:** Die Parkplätze vor der Orangerie können auf Anfrage angemietet werden. Ohne Anmietung ist das Parken dort nicht gestattet.
- Stehische:** 25,- € / Tisch inkl. weißer Husse.
- Stühle im Blauen Saal:** Stühle mit Armlehne durch die Bayerische Schlösserverwaltung. Stühle ohne Armlehne je 1,50 EUR durch die Gastronomie.

Feiern, übernachten und gemeinsam Frühstücken



Hotel DAS HÜRNER

350 m von der Orangerie entfernt erwarten Sie 97 moderne Zimmer für sich und Ihre Gäste. Die Zimmer verfügen alle über Klimaanlage, Schallschutzfenster, kostenfreies W-LAN, Safe, Mini-Kühlschrank, Tablet-PC, Sky-TV, Fön, u.v.m. Alle Zimmer sind Allergiker geeignet und Nichtraucherzimmer.

Einzelzimmer / kl. Doppelzimmer	53
Doppelzimmer	29 (1x davon rollstuhlgerecht)
Juniorsuite	5
Suite	4
Apartment inkl. Küche (2 Personen)	2
Apartment inkl. Küche (4 Personen)	4

Doppelzimmer: 139,- EUR / Nacht inkl. Frühstück

Einzelzimmer: 92,- EUR / Nacht inkl. Frühstück

Die Preise gelten je nach Saison / Verfügbarkeit

Die Hochzeitssuite ist bei Buchung eines Zimmerkontingents ab 10 Zimmern für das Brautpaar kostenfrei!

Bitte denken Sie daran, Ihr Hochzeitskontingent frühzeitig zu reservieren. Vielen Dank!



Kaffee und Kuchen



Eine kleine Auswahl:

Eine süße Versuchung...

Sie können bei uns hausgemachte Kuchen und Torten bestellen. Diese werden auf Wunsch frisch für Sie gebacken in den Größen **20 cm** Durchmesser oder **27 cm** Durchmesser. Gerne bauen wir diese dann als Kuchenbuffet zum gewünschten Zeitpunkt für Sie auf. **Ein Kuchen = Stückpreis * 12 Stücke.**

Hochzeitstorte 1-Stöckig / 2-Stöckig / 3-Stöckig – sprechen Sie uns gerne an!

„Flocke“ Orangen-Baiser-Torte 4,30 EUR / Stück

Käse-Sahne Torte 4,30 EUR / Stück

Mandarinen-Quark-Kuchen 3,80 EUR / Stück

Streusel-Kuchen oder Obstkuchen 3,80 EUR / Stück

Schwarzwälder-Kirsch-Torte 4,30 EUR / Stück

Nuss-Sahne-Torte 4,30 EUR / Stück

Himbeer-Joghurt-Torte 4,30 EUR / Stück

Eierlikör-Torte 4,30 EUR / Stück

Rum-Vanille-Torte 4,30 EUR / Stück

Rotweinkuchen 3,40 EUR / Stück

Marmorkuchen 3,40 EUR / Stück

...weitere gerne auf Anfrage!



Von Liebe allein wird auch keiner satt...

Sektempfang

Orangerie Haussekt, trocken 0,75l à 19,10 € - **Verrechnung nach Flaschen**

Apérol Spritz 0,2l à 6,50 €

Lillet Wild Berry 0,2l à 6,50 €

Lillet Wild Berry 0,2l à 6,50 € - **alkoholfrei**

Wild Berry, Soda, Frozen Berrys, Minze

„Goldengel Sprizz“ 0,2l à 6,50 €

Holunderblütenlikör, Wi'Secco, Soda, Eis, Minze

„Basilikum Sprizz“ 0,2l à 6,50 €

Basilikum-Zitronenlikör, Wi'Secco, Soda, Eis, Basilikum, Zitrone

„Franken Kir“ 0,1l à 4,80 €

Fränkischer Secco mit Johannisbeerlikör

„Lady Craven Cocktail“ 0,2l à 5,80 € - **alkoholfrei**

Holunderblütensirup, Gingerale, Eis, Limetten, Minze

„Sanbitter“ Soda oder Orange 0,2l à 4,80 € - **alkoholfrei**



Foto: Ansbach Inside / Zeynel Dönmez

Häppchen zum Sektempfang

Canapés belegt:

Graved Lachs / Zitrone

Geräuchertes Forellenfilet / Meerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef / Senfgurke

Schmalzmüller Weichkäse / Pesto

Gemüsetatar / Kresse

3,80 € pro Stück

Im Gläschen:

Kirschtomate / Mozzarella 3,80 €

Shrimpscocktail / Früchte 4,- €

Lachsrollchen / Meerrettich 4,- €

Bratwurstgehäck / Paprika 3,80 €

Riesengarnele / Barbecue 5,- €

Gurkenfrischkäsecreme / Kresse 3,80 €

Paprika gegrillt / Pinienkerne 3,80 €

Halbe belegte Brötchen / gemischt Wurst und Käse / garniert 3,20 €

Butterbreze 2,80 €



Unsere Menüvorschläge (bis 120 Personen)

Menü 1:

Grießnockerlsuppe / Petersilie

Zweierlei Braten vom Kalb & Schwein / Frankenrieslingrahmsauce /
Kartoffelknödel / Marktgemüse

Apfelmüchle / Zimt / Zucker / Vanilleeis

29,30 EUR

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe / Wurzelgemüse / Majoran

Knusprige Kalbshaxe / Hürner-Bier-Sauce / Brezenknödel / Krautsalat

Kaiserschmarrn / Rumrosinen / Apfelkompott

30,30 EUR

Menü 3:

Fränkische Festtagssuppe / Leber-Butter-Markklößchen /
Pfannkuchen-Streifen

Gekochtes Rindfleisch / Meerrettichsauce / Preiselbeeren /
Wurzelgemüse / Butterkartoffeln

Bayerisch Crème / beschwipste Kirschen

34,30 EUR

Menü 4:

Gebeizte Lachsforelle / Kartoffel-Meerrettich-Rösti / Senf-Dill-Sauce

Schweinefiletmedaillons / Kräuterkruste / Rahmsauce /
Marktgemüse / Herzoginkartoffeln

Topfenknödel / Vanillesauce

38,30 EUR

Menü 5:

Süßkartoffel-Limetten-Suppe / knusprige Kichererbsen /
Rote-Bete-Ingwer-Relish

Filet vom Kabeljau / getrüffeltes Wirsing / Schalotten-Portweinjus /
Kartoffelstampf

Apfel-Mandel-Tartelette / Sauerrahm-Espuma / Apfelsorbet

39,30 EUR

Menü 6:

Lachstatar/ Creme Fraiche/ Keta-Kaviar/ Algen

Geschmorter Rinderbraten/ Spätburgundersauce/ Brezenknödel/
glaciertes Gemüse

Dessertteller „Hürner & Orangerie“

39,30 EUR

Menü 7:

Luftiges Petersilienwurzelsüppchen / schwarzer Trüffel

Gekräutertes rosa Rinderfilet / Portweinjus / Steinpilze / Sellerie / Kartoffelgratin

Gefüllte Schokoladenblätter / Cappuccinomousse / Himbeeren

47,30 EUR

Menü 8:

Bachsäbbling / Selleriemousse / Apfelschaum / Liebstöckelcoulis

Enten-Consommé / Maronen / Blaukraut

Kalbstaftelspitz Sous-Vide / Petersiliencreme / karamellisiertes Wurzelgemüse /
Kartoffel-Trüffel-Baumkuchen

Nougatmousse / Orangen / Knusper

49,30 EUR



Menüs ab 20 Personen (entspricht Berechnungsgrundlage bei weniger Personen)
Buffets ab 30 Personen (entspricht Berechnungsgrundlage bei weniger Personen)

Gerne bieten wir auch innerhalb der Menüs & Buffets saisonale Produkte an:
Pfefferlinge / Steinpilze / Spargel / Wild / Gänse / Schiefertrüffel

Menü 9:

Lachsrücken „Smoked“/Trüffelspäne/ Petersilienwurzel-
Chips-Creme-Salat

Cappuccino von Steinpilzen

Riesengarnelen/ Mango/Zimt/ Vanille/ Kichererbsen

Erfrischendes von Kirsche und Champagner

Rosa gebratene Entenbrust/ Kürbis/ Lardo/ Orangen/
Taleggio-Kartoffeln

Birne Helene „mal anders“: Schokoladenkuchen/ Vanillemousse/
Birnensorbet/ Crumble

65,80 EUR



Oder stellen Sie sich Ihr eigenes Menü / Buffet zusammen:

Gezupfter Schmalzmüller Weichkäse / kaltgepresstes Rapsöl / eingemachte Tomaten / Kräutersalat / Brezencrouçons	12,80 €
Carpaccio vom Angus-Weiderind /fränkischer Hartkäse / Feldsalat / Basilikumöl	14,80 €
Hausgebeizter Lachs / Senf-Dill-Sauce / Kartoffel-Meerrettich-Rösti	14,80 €
Variation von fränkischen Tapas	14,80 €
Fränkische Festtagsuppe / Leber-Butter-Markklößchen / Pfannkuchen-Streifen	7,20 €
Petersilienwurzelsüppchen / fränkischer Schiefertrüffel (vegan)	9,80 €
Ofengemüse / Thymian / Zitrone / Bohnencreme (vegan)	12,80 €

Knackige Blattsalate / Tomaten / Gurken / Paprika / Karotte / Radieschen / Kartoffeldressing / Baguette	9,80 €
Dazu wählen Sie: Putenstreifen / Barbecue 650 € oder Rinderstreifen / Café de Paris 10,40 € oder Garnele / Kräuteröl 10,40 €	
Tagliatelle / Riesengarnelen / Gewürztomaten / Zuckerschoten / Zitronensauce	21,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten / Weißbierjus / gekochte Kartoffelknödel	14,80 €
Rindersauerbraten / Lebkuchensauce / gekochte Kartoffelklöße /Apfel-Rotkohl	16,80 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ / lauwarmer Kartoffelsalat	14,80 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken / Schinken-Käse-Kräuterfüllung / Bratkartoffeln	15,80 €
Medaillons vom Schweinefilet / Rahmchampignons / Speckstreifen / Röstzwiebeln / Eierknöpfe	18,80 €
Saftiges Backhendl - ausgelöste Hähnchenkeule / Kartoffelsalat / gebackene Petersilie	14,80 €
Original Wiener Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Preiselbeeren	21,80 €
Filet von der Lachsforelle / Meerrettichsauce / Gemüse / Dillkartoffeln	22,80 €
Saiblingsfilet / Silvanersauce / Kräuterseitlinge / Tomaten / Basilikum / Tagliatelle	22,80 €
Gulasch vom Räuchertofu / Paprika / Rote Zwiebeln / Duftreis (vegan)	15,80 €
Käsespätzle / Röstzwiebeln / Bergkäse / Kräuter	13,80 €
Gefüllte Kartoffelknödel / Zwiebel-Kräuter-Füllung / Waldpilzragout (vegan)	18,80 €
1 Paar Ansbacher Bratwürste / Sauerkraut und Braumeisterbrot oder Kartoffelsalat	10,80 €
Angemachter Camembert / Paprika / Zwiebeln / mariniert in Tucher Hefeweizen / Kümmel / Braumeisterbrot	10,80 €

Schokoladenmousse / Baumkuchen / Himbeeren	9,80 €
Crème brulée / Apfelragout / Sauerrahmeis	9,80 €

Unsere Buffetvorschläge

Fränkisches Buffet:

Variation von geräucherten & gebeizten Fischen / Sahnemeerrettich
Eingelegtes Gemüse
Gemüsetatar / Kerbel-Sauerrahm
Fränkisches Carpaccio (kalter Braten) / Meerrettich / Wurzelgemüse
Salatbuffet mit Rohkost / Blattsalate / Kartoffeldressing / Brot /
Baguette

Knuspriger Schweinekrustenbraten / Weißbierjus
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Grüner Pfeffer
Gebratenes Filet von der Lachsforelle / Zitrone
Waldpilzravioli / Kräuterrahm / Bergkäse

Kartoffelkloß / Kräuterris / Kartoffelgratin / Blaukraut /
Rahmkarotten / Mandelbrokkoli

Apfelstrudel / Vanillesauce
Schokoladenmousse im Glas
Quarkmousse / Früchte

56,30 EUR

Mediterranes Buffet:

Italienischer Landschinken / Melonensalat
Caprese-Salat im Glas
Rindercarpaccio / Rucola / Parmesan
Eingelegtes Gemüse / Mediterrane Wurst / Käsevariation
Salatbuffet mit Rohkost / Blattsalaten / Kartoffeldressing / Brot /
Baguette

Saltimbocca vom Kalb / Rohschinken / Salbei
Brasato di Manzano
Mit Rosmarin & Knoblauch gebratenes Doradenfilet
Gnocci / Tomaten-Auberginen-Sugo / Basilikum

Rosmarinkartoffeln / Fussili mit Kirschtomaten-Oliven-Ragout /
Bunte Bohnenpfanne / gebratenes mediterranes Gemüse

Panna Cotta / Aprikosen
Mascaronemousse / Zitrusfrüchte / Mandelkrokant
Tiramisu nach Art des Hauses

58,30 EUR

Brunchbuffet - ab 60 Personen

Vielfältige Brot- & Brötchenauswahl
Baguette & Croissant
Marmelade, Nutella, Honig
Frisches Obst
Birchermüsli

Salami, roher & gekochter Schinken
Geräucherte & gebeizte Fische mit Meerrettich
Krabbencocktail
Käseauswahl mit Schnittkäse & Weichkäse / Feigensenf
Carpaccio vom Rind / Rucola / Parmesan
Italienischer Landschinken / Melone
Tomaten / Büffelmozzarella

Rosa gebratenes Roastbeef / Rosmarinkartoffeln / mediterranes
Gemüse
Waldpilzravioli / Kräuterrahm

Panna Cotta im Gläschen / Aprikosen
Schokoladenmousse im Gläschen / Himbeeren

58,30 EUR

Zusätzlich zum Dessertbuffet

Waffeln zum selber backen / Saucen / Früchte 8,80 EUR
Schokobrunnen / Früchte 8,80 EUR
Eisbuffet / verschiedene Toppings 8,80 EUR

Mitternachtsimbiss

Fränkische Vesperplatte / Garniert / Schwarzbrot 12,80 EUR
Bratwurstgehäck / Obazder / Schwarzbrot 9,80 EUR
Käseauswahl / Feigensenf / Früchte 14,80 EUR
Chili Con Carne / Baguette 8,80 EUR
Currywurst / feurige Sauce / Baguette 8,80 EUR

*Wir möchten darauf hinweisen, dass alle Preise unter Vorbehalt gelten.
Bis 3 Monate vor der Veranstaltung können diese an die aktuelle Infla-
tionssituation angepasst werden.*

*Die Preise gelten jeweils pro Person.
Ein Tausch von Speisen innerhalb der Menüs & Buffets ist gegen
Aufpreis und nach Rücksprache möglich.*



Unsere regionalen Lieferanten

Geflügelhof Wellhöfer, Lehrberg (Eier)
Fischhof Hausmann (Fischspezialitäten)
Marga's Kren (Meerrettich)
Metzgerei Kotzurek (Fränkische Wurstspezialitäten)
Kretschmann Gemüsebau (Salate und Gemüse)
Angus Manufaktur Franken (Rindfleisch)
Schmalzmühler Käse (Käse)
Weingut Hans Wirsching, Iphofen (Weine)
Edelbrennerei Henninger, Flachslanden (Schnäpse)
Tucher Brauerei, Nürnberg (Biere, Getränke)



...und viele mehr!



Unsere Empfehlung: Fotografie

FOTOGRAFIE petra schaupner

Hochzeitsfotografie - natürlich, unaufdringlich, mitten im Geschehen - neue Blickwinkel, ungewöhnliche Perspektiven, Detailaufnahmen, Momente. Portraitaufnahmen und Reportage am Tag der Hochzeit oder danach. Lassen Sie sich an diesem besonderen Tag Ihres Lebens von mir begleiten!



Fotografie Petra Schaupner
Claffheim 39
91522 Ansbach
Tel. 0981-9331368
info@petraschaupner.de
www.petraschaupner.de



Natürliche und authentische Hochzeitsfotografie sowie individuelle Fotoshootings, wie Pärchenshootings oder Portraits. Bevorzugt im Freien an ausgewählten Locations.

eva heller design & photography
91522 Ansbach
eheller.dp@gmail.com
ehellerdp.blogspot.com

Unsere Empfehlung: Floristik



Ab dem ersten Moment der Beratung, bis zur endgültigen Auslieferung bzw. Abholung der Blumen: unsere Brautpaare sollen sich gut aufgehoben fühlen. Wir beraten jedes Brautpaar individuell nach deren Wünschen und Vorstellungen. Die Umsetzung der Hochzeitsfloristik bzw. der Hochzeitsblumen basiert auf klarer Strategie, Kreativität und jahrelanger Erfahrung.



Blumen Heller GbR
Residenzstr. 2-6
91522 Ansbach
Tel. 0981-3801
info@blumen-heller.com
www.blumen-heller.com

Unsere Empfehlung: Trauringe

GOLDSCHMIEDE GERTRUD NORYS

Individualität ist unsere Stärke. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir Ihre ganz persönlichen Trauringe und Ihren Brautschmuck. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin, wir freuen uns auf Sie!



Goldschmiede Norys
Großbreitenbronn 28
91732 Merkendorf
Tel: 09826-825
gertrud.norys@gmx.de
www.goldschmiede-norys.de

Unsere Empfehlung: DJ



...ist seit über 15 Jahren professioneller DJ für Veranstaltungen jeglicher Art. Seine musikalische Bandbreite erstreckt sich dabei über alle Genres der Musiklandschaft. Von Standard, Swing, Jazz, Lounge über Latin, Party, HipHop, Rock&Pop, 70er, 80er, 90er, Dance Classics und Charts bis hin zu elektronischer Musik.

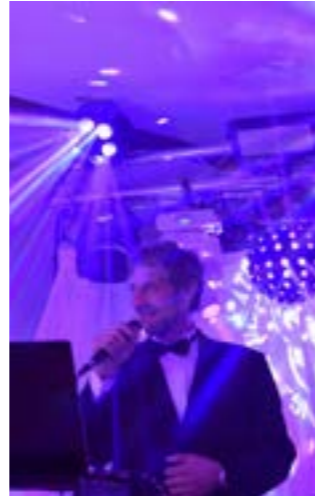


Christian Wagner | DJ & Eventmanagement
Mittelstr. 1
96052 Bamberg
Tel: +49 (0) 160 8427492
christian.wagner@gmx.com
www.chris-slim.de



Jede Art von Feierlichkeit - Musik für jeden Anlass!

Musikanlagen mit Licht von 10 - 600 Gästen sind vorhanden. Egal ob Gala, Events, Tanzabend, Hochzeit (u.a. auch Brautenführung mit 4-Mann Liveband) Party, Geburtstag, Firmenfeier, etc...
Zudem ist ein sehr großes Musikarchiv vorhanden.



DJ Beni
0171/4417833
www.dj-beni-eichstaett.de
insider@dj-beni-eichstaett.de

Unsere Empfehlung: Band



Tel: 01752266737
ac-kr@t-online.de
www.chamber-orchestra.com



www.dinner-for-3.de
info@dinner-for-3.de

Unsere Empfehlung: Haarstyling

sabrina **ilg** hair&lifestyle



Hochzeiten
Braut-Paket
Braut-Frisur
Make-up
Hochstecken

Unsere Empfehlung: Kosmetik



Hochzeits-MakeUp und Braut-Service - einzigartiges und typgerechtes Styling für Ihren schönsten Tag, ganz nach Ihren Vorstellungen. Wir stylen Sie typgerecht und authentisch - ganz nach Ihren Vorstellungen.



sabrina ilg - hair&lifestyle
Nürnberger Straße 33
91522 Ansbach
Tel. 0981 97776477
info@sabrina-ilg.de
www.sabrina-ilg.de

NUR 350M VON DER
ORANGERIE ENTFERNT!

diekunstmuehle. - Manufaktur für Schönheit und Wohlbefinden
Schlauersbach 1
91586 Lichtenau
Tel: 0163 7916381
johannavolz@yahoo.de
www.diekunstmuehle.de

Unsere Empfehlung: Festmode



Mode für den einen besonderen Tag im Leben! Mit unseren Marken & den passenden Accessoires statten wir Sie für Ihren schönsten Tag im Leben aus. Von der eleganten Schlosshochzeit bis hin zur angesagten Vintage Feier. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne. Brautkleidberatung nur mit Termin möglich!

TC BUCKENMAIER ANSBACH
Residenzstr. 2 - 6
91522 Ansbach
0981-48830-0
info@tc-buckenmaier.de
www.tc-buckenmaier.de

TC BUCKENMAIER FINDEN
SIE AUCH IN CRAILSHEIM!

Unsere Empfehlung: Schneiderei



Erste Spezial Änderungsschneiderei in Ansbach seit 1974
Hier wird Ihr Brautkleid oder Ihr Hochzeitsanzug individuell nach Ihren Wünschen angepasst. Gerne beraten wir Sie im Voraus, um Ihre Vorstellung bestmöglichst umzusetzen. Auch kurzfristige Änderungen sind nach Verfügbarkeit von uns durchführbar!



Erste Spezial Änderungsschneiderei in Ansbach seit 1974
Karlstr. 19
91522 Ansbach
Tel: 0981 3949

Unsere Empfehlung: Tanzkurse



Bei uns können Sie in einem Crashkurs den Brautwalzer oder auch einen anderen Hochzeitstanz lernen. Neben dem Langsamen und dem Wiener Walzer lernen Sie Discofox, Blues und Foxtrott. Ideal für Brautpaare, Brauteltern und natürlich die Hochzeitsgäste.

Tanzschule Meyerhöfer & Bernhard
Oberhäuserstraße 7
91522 Ansbach
Tel. 0981-61971
mail@tanzschule-mb.de
www.tanzschule-mb.de

DIE TANZSCHULE FINDEN SIE
AUCH IN GUNZENHAUSEN!

Unsere Empfehlung: Freie Trauung



Ich bin Franzi und freue mich darauf, zusammen mit euch eure freie Trauung zu planen. Eine Zeremonie, die genau so einmalig ist wie ihr! Lasst uns zusammen einen Moment erschaffen, der euch und eure Gäste mitnehmen wird auf eine Reise in eure Ver-



Franziska Bonheger
Hardtstraße 28
91522 Ansbach
Tel: 0176 31599254
info@franziska-bonheger.de
www.franziska-bonheger.de

FREIE TRAUUNGEN AUCH
IM HOFGARTEN MÖGLICH!

Unsere Empfehlung: Hochzeitsautos



„Zu einer Traumhochzeit gehört ein elegantes Hochzeitsauto einfach dazu. Autoverleih Muhr bietet als Ihre Autovermietung luxuriöse Limousinen, extravagante Fahrzeuge, wie beispielsweise einen Porsche aus unserer Flotte. Wir sorgen für die Mobilität an Ihrem perfekten Tag.“



Unser Oldtimer Verleih-Service

für Ihren schönsten Tag



Weitere Einblicke in unsere Fahrzeugsammlung finden Sie unter www.spedition-oppel.de/oldtimer

inklusive Chauffeur

Autoverleih Muhr
Rothenburger Straße 2
91522 Ansbach
Tel. 0981/48833-0
info@muhr-autoverleih.de
www.muhr-autoverleih.de

Oppel Holding GmbH & Co. KG
Liebigstraße 1
91522 Ansbach
Tel. 0981/46 51-117
oldtimerverleih@oppel-automobile.de
www.spedition-oppel.de/oldtimer

Unsere Empfehlung: Licht & Ton



Das ROCKHOUSE bietet Ihnen einen professionellen und umfangreichen Vermiet-service sowie Verkauf von Licht-, Ton-, Konferenz- und Eventtechnik jeglicher Art. Referenzen: VR Bank West-mittelfranken, Sparkasse Ansbach, Mondi Wellpappe Ansbach, Pro Aqua, Siemens, Joris Ide, Duropack, Radio 8, Tradebyte...

*ROCKHOUSE - Veranstaltungstechnik
Würzburger Landstraße. 16
91522 Ansbach
Tel. 0981 / 64650
rockhouse-ansbach@t-online.de
www.rockhouse-ansbach.jimdo.com*

Unsere Empfehlung: Lasershow



Erleben Sie auf Ihrer Hochzeit eine außergewöhnliche Lasershow. Es erwartet Sie eine unvergessliche Show, von der Ihre Gäste noch lange sprechen werden. Neben klassischen Hochzeitselementen, werden Ihre Namen, das Hochzeitsdatum und auch ein persönlicher Gruß-Text liebevoll in die Show eingearbeitet.



*beLaser GmbH
Ballstadt 9
91611 Lehrberg
Tel. 09820 91897-20
info@belaser-show.de
www.belaser-show.de*

Unsere Empfehlung: Hochzeitstorte

Zuckermeisterei



Ihre Zuckermeisterei für moderne Hochzeitstorten, Fingersweets, feine Patisserie und Wedding-cookies im Herzen von Heilsbronn.

Zuckermeisterei
Hauptstraße 22
91560 Heilsbronn
Tel. 09872 9528753
heilsbronn@zuckermeisterei.com
www.zuckermeisterei.com

Danys Cupcakery

CUPCAKES & CATERING



Liebe und Leidenschaft für hochwertige Produkte sowie Gestaltung und Umsetzung Ihrer Wünsche ist meine Motivation. Einzigartig im Ansbacher Raum ist mein kleines Cupcake Café, in dem Sie sich leckere Cupcakes, Cake Pops, Cookies, Macarons & feinste Barista Kaffeespezialitäten schmecken lassen könnt. Individuelle Hochzeitstorten sind in jeglicher Form möglich.

Danys Cupcakery
Kronenstraße 2a
91522 Ansbach
Tel. 0981 20 36 51 61
info@danys-cupcakery.de
www.danys-cupcakery.de





Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.
Ihre Familie Blank & Team



ORANGERIE

RESTAURANT · CAFÉ



Orangerie Ansbach
Promenade 33 . 91522 Ansbach
Tel. 09 81 2170 . www.orangerie-ansbach.de