Wild & Wein

Entspannt Feiern im Grünen

HEIRATEN IM WILD&WEIN

Das Wild&Wein auf einen Blick:

Erfahrene Gastgeber
Seit über 20 Jahren sorgen wir im Wild & Wein für den angemessenen Rahmen des schönsten Tages

Kapazität unserer Hochzeitslocation:
von 50 bis 120 Personen

Feiern Sie mit Ihren Gästen
bis in den frühen Morgen

Möglichkeit einer freien Trauung
auf unserer überdachten Außenterrassen
oder im Wilden Garten

Kulinarische Leckerbissen vom
offenen Grill, Buffet, Mitternachtssnack &
Cocktailbar

Kosten- und Planungssicherheit mit
unseren Hochzeitspauschalen

Professionelle Betreuung und
Beratung durch unser Team.
Flexible Gestaltung nach Ihren Vorstellungen

HOCHZEITS-ARRANGEMENT

Die Servicepauschale
beträgt €20 pro Person
und enthält:

Miete der Location
Sie mieten das Wild&Wein
exklusiv bis in die Morgenstunden

Aufbau, Reinigung, Nebenkosten
Reinigung der Location, die Nebenkosten
für Strom, Gas, Wasser sowie der Aufbau
und Abbau für die Hochzeitsfeier.

Personal
Wir bedienen Sie bis in den frühen Morgen

Deko & Mobiliar
Sie mieten das Wild&Wein mit
Mobiliar inklusive Tischdecken, Tischschmuck und
Stuhlussen sowie Stehtische,
Außenbestuhlung & Gartenmöbeln

Professionelle Betreuung
Wir betreuen Sie während der
gesamten Planungsphase und am
Hochzeitstag.

Menükarten
Wir gestalten und drucken für Sie die
Menükarten und verteilen diese auf den
Tischen sowie sorgen für eine festliche
Beschriftung des Buffets.

GETRÄNKE

Unsere Getränkepauschale in Höhe von €50 pro Person
beinhaltet den Verzehr folgender Getränke
(Für Kinder bis 15 Jahre bieten wir eine Pauschale von €25 an)

Softdrinks & Mineralwasser
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi, Bionade
Säfte: Apfelsaft, Orange, Johannisbeere
Saftschorle

Heißgetränke: Kaffeespezialitäten, Kakao, Tee

Biere: Pils, Hefe & Helles vom Fass
alle Flaschenbiere der Wild&Wein-Karte

Weine: alle Weine der Wild&Wein Weinkarte bis €7/0,21

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle
Weinauswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Riesling Sekt, Wachenheim Kabinett trocken

Gerne erweitern wir Ihre Getränkepauschale um
Aperitifs (+€10 / €60 pro Person)
sowie Cocktails & Longdrinks (+€15/€65 pro Person)

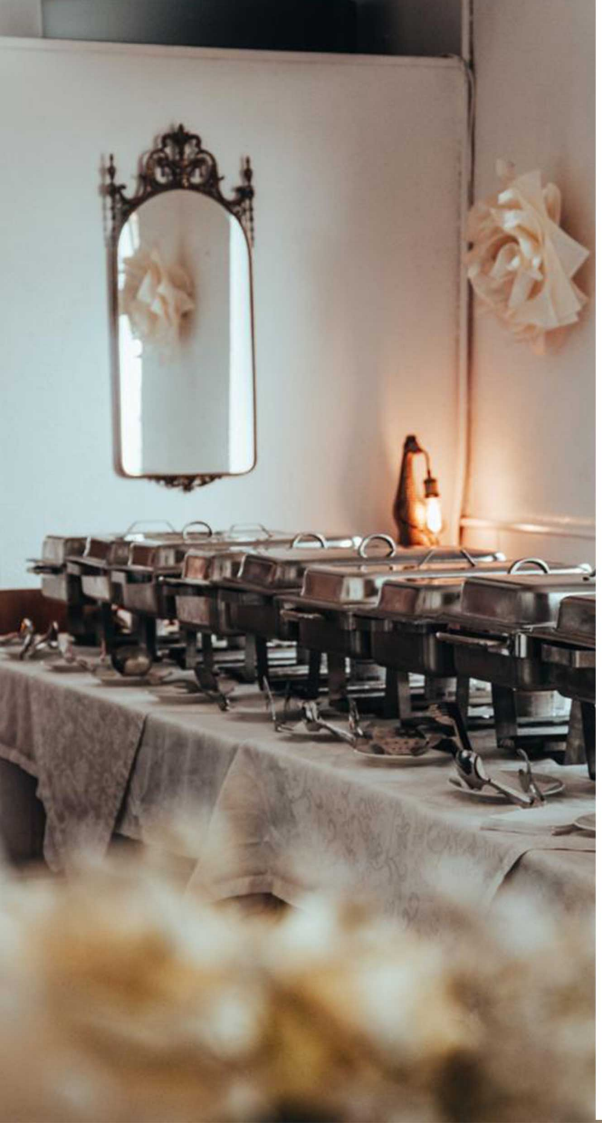
.

Apertif: Aperol und Limoncello Spritz, Lillet Wild Berry,
Hugo, Bitterino, Campari-O, etc

Longdrinks: Gin Tonic, Vodka Lemon, Jacky Cola,
Cuba Libre etc.

Cocktails: Whiskey Sour, Aperol Sour, Moscow Mule, Mojito,
Capiroska, Swimming Pool etc.

Open Bar bis zum Ende der Feier



ESSEN

Beispiel für ein Hochzeitsbuffet / € 69 pro Person

Fingerfood zum Sektempfang

Pflaumen im Speckmantel,
Samosa (vegetarische Curry-Teigtaschen),
Mozarella-Sticks mit verschiedenen Dips
Weissbrot mit Basilikum-Feta überbacken

grosszügiges Vorspeisenbuffet

Blattsalate vom Handschuhsheimer Feld
verschiedene Dressings
Rohkostsalate: Sellerie, Karotten & Weisskohl
Oliven, Peperoni, Knobibrot & Tsatsiki
Kalte Rote Beete Suppe
Kalte Mango Suppe
Belugalinsen
Polnischer Hochzeitssalat: Wurzelgemüse
Gegrillte Aubergine & Zucchini
Räucherlachs mit Meerrettich-Dip
Carprese: Tomaten, Mozarella & Pesto

Hauptspeisenbuffet vegan/vegetarisch/Wild/Fisch Beilagen nach Wunsch

Pierogi
hausgemachte Teigtaschen
mit dreierlei vegetarischen Füllungen:
Sauerkraut & Waldpilze (vegan)
Kartoffeln & polnischer Schichtkäse
Spinat & Feta

Saftiges Gulasch
vom Heidelberger Wildschwein

Saiblingsfilet aus dem Odenwald
in Rieslingsoße mit Berberitze

Dessert zur Hochzeitstorte

Apfelcrumble
Tiramisu
Eispezialitäten: Affogato & Zitronensorbet

Mitternachtssnack vegan/vegetarisch/Fleisch

Glutenfreie Räuber-Reibekuchen
mit Apfelmus, Spinat/Feta & Paprikagulasch

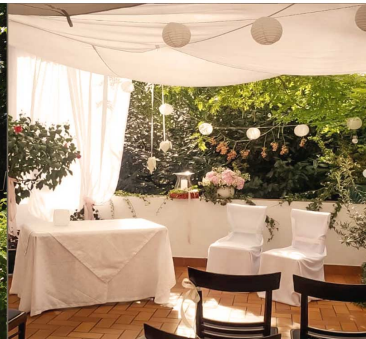
DER HOF
& DER WILDE GARTEN

Für freie Trauungen sowie einen Empfang im Freien stehen unser Garten sowie unser Hof zur Verfügung.

Paketpreis Freie Trauung:

Für eine freie Trauung im Garten berechnen wir €600
Enthalten sind:
Bestuhlung
Trautisch mit Stühlen
Auf- und Abbau
Getränke für die Gäste
und eine kleine Tonanlage mit Mikrofon

Bei Regenwetter richten wir die Freie Trauung auf der überdachten Terrasse aus



Wir freuen uns auf Ihren
Anruf und stehen Ihnen von Anfang an
zur Seite.

Marek Wojtczak

Wild&Wein Heidelberg
Dezember 2023

*"Das Wild & Wein umarmt ohne zu drücken,
es verführt ohne zu täuschen"*
Sean Martin, Löffelmeter

12/15 *Espressolöffel*
Die 100 besten Gastronomiebetriebe im
Rhein Neckar-Kreis. Espresso 2023

Slow Food Restaurant-Empfehlung

Slurpy Gastroguide
Gewinner Heidelberg 2021
Finalist 2022, 2023