

STENG

LANDGUT AM ROTENBERG





**ENTDECKT
DEN ZAUBER
UNSERES
LANDGUTS.**



Willkommen auf STENGs Landgut am Rotenberg,

eine einzigartige Eventlocation mit besonderem Flair und ein idyllischer Ort mit unzähligen Möglichkeiten.

Zwischen Streuobstwiesen, Kräutergärten und Weinreben erwartet euch der landwirtschaftliche Hof der Familie Steng mit seinem natürlichen und zugleich modernen Charme.

Unsere exklusive Eventhalle bietet mit Galabestuhlung Platz für bis zu 144 Personen in angenehmer Wohlfühlumgebung, sowie allem was euren besonderen Tag großartig werden lässt.

Gemeinsam lassen wir eure Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis für euch und eure Gäste werden und stehen euch für Fragen und Anregungen gerne persönlich zur Verfügung.

Lasst uns zusammen feiern!

INHALTSVERZEICHNIS.

DAS SIND WIR	5
DIE EVENTHALLE	6
Grundriss	7
Ausstattung	8
Mietpreise	9
FREIE TRAUUNG	11
CATERING	13
Getränke & Speisen	14
UNSERE HIGHLIGHTS	22
WEITERE INFORMATIONEN	25
DIENSTLEISTER	27
EUER WEG ZU UNS	31
Buchung	31
Anfahrt	32

DAS SIND WIR.



GEBHARD STENG, BETRIEBSLEITUNG

Meine Motivation ist es, mit meiner dynamischen offenen Art landwirtschaftliche Tradition neu nach außen zu tragen. Die Herstellung erstklassiger Produkte ist mein Spezialgebiet. Lasst auch euch von der Vielfalt unserer Manufakturen begeistern. Mein Team und ich freuen uns, euch bei uns Daheim begrüßen zu dürfen.



BÄRBEL KRAFT, ORGA & EVENTS

Vielfältige Tätigkeiten stehen für mich an der Tagesordnung. Genau das ist das Reizvolle für mich auf dem Hof. Mit viel Liebe zum Detail gestalte ich eure Erlebnisse und lasse das Landgut in ganz besonderem Ambiente erstrahlen.



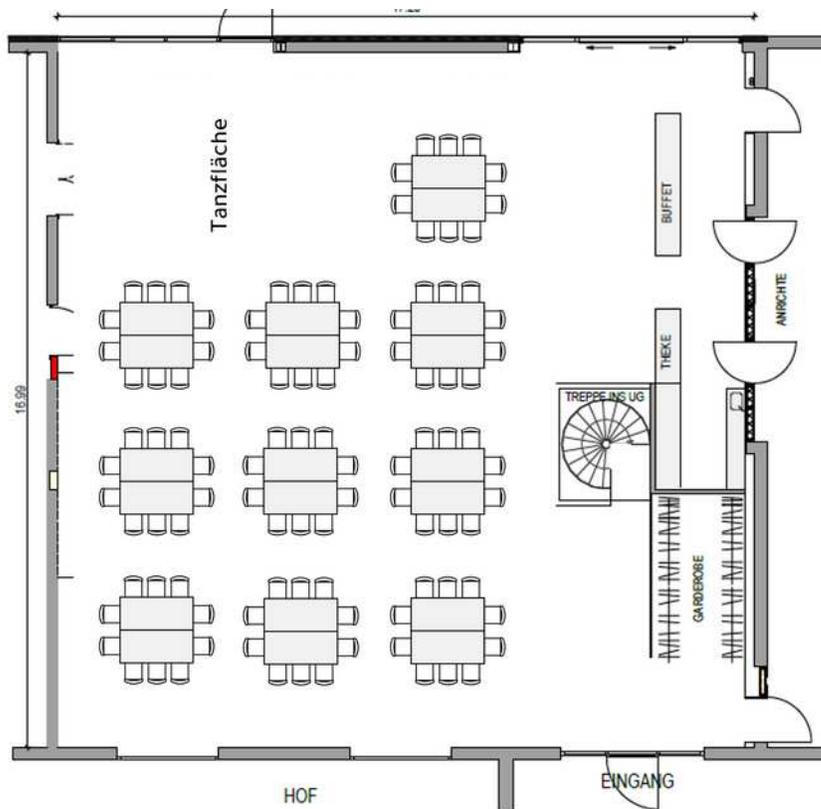
DENNIS HOFMANN, EVENTS

Was mich antreibt? „Traditionelle Landwirtschaft modern interpretiert und das auf qualitativ hochwertigem Niveau.“ Spürt das Gleiche wie ich, egal ob jung oder alt, als Familie oder Gruppe. Das Landgut ist der perfekte Mix und das mit Wow-Effekt.

DIE EVENTHALLE



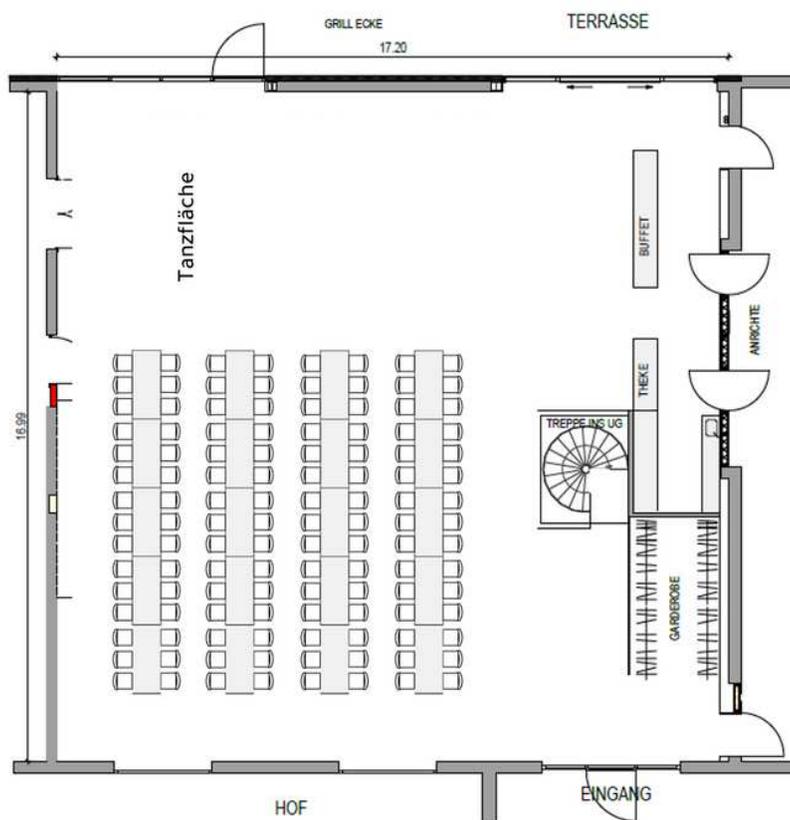
GRUNDRISS.



Die gesamte Eventhalle ist barrierefrei zugänglich.

Info! Runde Tische sind über externe Dienstleister buchbar.

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten:



[Hier klicken](#)

AUSSTATTUNG.

✓	hochwertiger Eichenboden	
✓	Fußbodenheizung	
✓	Lüftungs- und Klimaanlage (nachhaltig aus eigenem Solarstrom)	
✓	Grundsoundausstattung (für Ansprachen und Präsentationen)	
✓	Bühnenelement (3 x 5m - wird bei Bedarf aus der Wand gefahren)	
✓	stilvolle Lichtelemente (dimmbar)	
✓	Installation zur Abdunkelung des Saals	
✓	Netzwerkanschlüsse, WLAN	
✓	integrierte Bar	
✓	mobile Buffetfläche	
✓	Catering-Vorbereitungsraum	
✓	WC-Anlagen (Rollstuhlgerecht, Wickeltisch)	
✓	Foyer mit Garderobe	
✓	Grill Ecke	
✓	exklusiver Außenbereich	
✓	Bankettische eckig (180 x 80cm) inkl. Auf- und Abbau	inklusive
✓	Stühle (Hussen geeignet) inkl. Auf- und Abbau	inklusive
✓	Leinwand (4 x 3m)	inklusive
✓	Beamer	65,00 EUR
✓	Geschenketisch	kostenfrei
✓	4 Kinderstühle	kostenfrei
✓	6 Weinfässer als Stehtische	kostenfrei
✓	4 Stehtische	kostenfrei
✓	Stehtischhussen (grau, weiß, taupe)	5,00 EUR je Husse
✓	6 Sunchairs inkl. Weinkisten als Tischchen	kostenfrei
✓	4 weiße Sonnenschirme	kostenfrei
✓	5 Gartentische, 24 Gartenstühle	kostenfrei
✓	weiße Biertischgarnituren (1 Tisch / 2 Bänke)	15,00 EUR

MIETPREISE.

	NOVEMBER - APRIL	MAI - OKTOBER
DIENSTAG, MITTWOCH, DONNERSTAG	1.900,00 EUR	2.200,00 EUR
FREITAG	2.200,00 EUR	2.450,00 EUR
SAMSTAG	2.550,00 EUR	2.750,00 EUR

Die Eventlocation ist ab 70 erwachsenen Personen buchbar.

- x An Feier- und Brückentagen gelten die Konditionen wie an Samstagen.
- x Montags und Sonntags ist die Halle nicht buchbar.
- x Die persönlichen Gegenstände sind im Laufe des Folgetages abzuholen.
- x Bei Buchung der Halle an einem Samstag ist die Abholung montags möglich.
- x Zusätzliche Pauschalkosten **Reinigung: 240,00 EUR**

ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE.

Wir bieten eine kleine Auswahl an Leihzubehör rund um euren besonderen Tag. Die Abstimmung hierzu erfolgt bei einem persönlichen Gespräch rechtzeitig vor eurer Hochzeitsfeier.

RAUMDEKO

Staffelei	15,00 EUR / Stück
Kabeltrommel	30,00 EUR
Zinkwanne inkl. Eiswürfel	30,00 EUR

VERANSTALTUNGSTECHNIK

Akku-Musikbox (JBL Eon One Compact)	40,00 EUR
inkl. Boxenständer	
+ Mikrofon	10,00 EUR

SPIEL UND SPASS

Outdoor-Spielebox	80,00 EUR
Stengs Beerpong	40,00 EUR
Tischkicker	45,00 EUR
Tischtennisplatte	45,00 EUR



FREIE TRAUUNG



UNSER TRAU-PAKET.

Ihr möchtet euch im Rahmen einer Freien Trauung das Ja-Wort geben? Gerne bieten wir euch auch hierfür den passenden Ort an.

Unsere Sonnenterrasse mit angrenzender Streuobstwiese befindet sich hinter der Eventhalle - ein natürlicher Ort mit Blick auf Weinberge und Felder. Nur für euch und eure Gäste, bietet sie eine wunderbare Atmosphäre mit bis zu 130 Sitzplätzen für euren besonderen Tag.

Leistungsumfang

- x 50 weiße Klappstühle je nach Bedarf
- x 20 weiße Bänke je nach Bedarf
- x 2 weiße traditionelle Traustühle (Chiavarina) inkl. Sitzkissen
- x halbrunde Holzbank
- x Vintagetisch oder Weinfass als Altar
- x Vintage Notenständer
- x Stromanschluss auf der Wiese
- x inkl. Auf- und Abbau

pauschal 690,00 EUR

Regenalternative

Das Wetter spielt nicht mit? Unser Strohstall bietet für eure Gäste bis zu 100 Sitzplätze.

Wir stimmen zwei Tage vorher bis 18:00 Uhr mit euch ab, ob die Freie Trauung im Freien oder im Strohstall stattfindet!

Im Anschluss daran wird die Trauung wie besprochen von uns aufgebaut. Eine Änderung ist dann aus betrieblichen Gründen leider nicht möglich.

Mitgebrachte Dekoration muss bis zum Folgetag 9 Uhr abgebaut werden. Die auf den Impressionen abgebildeten Sonnensegel werden nach Ermessen der Locationbetreiber angebracht.

CATERING

UNSERE CATERER SIND MIT FOLGENDEN LEISTUNGEN FÜR EUCH DA

- x erfahrenes Servicepersonal
- x Geschirr & Gläser
- x Eindecken der Tische
- x Tischwäsche

Weitere Informationen zu unseren Catering-Partnern und den Kontakt eures Ansprechpartners erhaltet ihr im Folgenden. Das Servicepersonal des Caterers ist während der gesamten Dauer der Hochzeitsfeier vor Ort und verantwortet neben der Speisenbewirtung den Ausschank der Getränke. Ein Catering-Betrieb außerhalb unseres Portfolios ist nicht gestattet.

An dieser Stelle möchten wir gerne darauf hinweisen, dass außerhalb des vom Caterer zur Verfügung gestellten Servicepersonals keine Servicemitarbeitenden gestattet sind.



GETRÄNKE & SPEISEN.

Die Getränke für eure Feier werden von uns bereitgestellt. Unser Sortiment umfasst hauseigene Produkte aus unserem Weingut und unserer Destillerie und wird mit weiteren regionalen Produkten ergänzt.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch. Unser Getränkeangebot könnt ihr auf Anfrage unserer gesonderten Getränkekarte entnehmen.

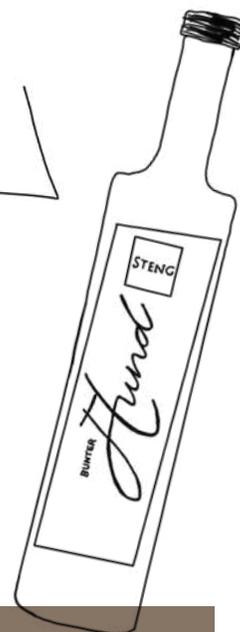
GIN - & COCKTAILBAR



UNSER KLASSIKER!

STENG's BUNTER HUND.
Gibt es selbstverständlich
für euer Event!

Unsere Bar ist der absolute Hingucker und Gästemagnet. Unsere Destillate in allen Variationen und Farben, während nebenan auf der Tanzfläche gefeiert wird.



WEITERE INFORMATIONEN

Solltet ihr Weine oder Spirituosen mitbringen, berechnen wir folgendes Korkgeld je ausgeschenkter Flasche:

Wein: **18,00 EUR**

Spirituosen: **25,00 EUR**

1

gourmet c o m p a g n i e

Kochen ist unsere Leidenschaft, Gastfreundschaft ist unsere Mission!

Kochen ist unsere Leidenschaft, Gastfreundschaft ist unsere Mission!
Handwerkliches Know-how verbunden mit langjähriger Erfahrung ist unser Werkzeug - zuverlässig und kompetent begleitet die Gourmet Compagnie und ihr eingespieltes, freundliches Team Ihre Veranstaltung von der Planung über die Organisation bis hin zur Durchführung.

Denn die glücklich strahlenden Augen unserer Auftraggeber sind unser Ziel.

Kontakt

Jana Melzer: jana.melzer@gourmet-compagnie.de

Yvonne Hannappel: yvonne.hannappel@gourmet-compagnie.de

DE-73760 Ostfildern-Kemnat | Hagäckerstraße 24-26

Telefon: 0711 248397-35

www.gourmet-compagnie.de

Mehr erfahren



Für jede Gelegenheit das passende Food-Konzept.
Revolutionär. Innovativ. Individuell.

Der Name "Rote Brigade Catering" steht für Genuss auf höchstem Niveau, für Perfektion und Leidenschaft.

Für absolute Qualität und Frische, Vielfalt und verführerische Optik.
Und was für Sie extrem wichtig ist: Zuverlässigkeit.

Wer allerdings einen Partyservice sucht, wird ihn bei uns nicht finden.

Kontakt

info@rote-brigade.de
DE-74072 Heilbronn | Berliner Platz 1
Telefon: 0170 6668170
www.rote-brigade.de

Mehr erfahren



3



Langjährige Tradition und ein Team, das sein Handwerk versteht.

Wir sind ein handwerkliches Unternehmen mit Tradition. Schon seit mehr als 60 Jahren begeistern wir unsere Kunden mit geschmackvollem Essen und einem Team, welches sich zur Aufgabe gemacht hat, Ihnen jeden Wunsch zu erfüllen. Ohne viel Vorbereitung mal was richtig Gutes - für uns kein Problem, sondern Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir besorgen, kochen und planen für Sie. Wir kümmern uns um Ihre Festlichkeit.

Bei Wahl der Metzgerei Kopf wird eine Küchenpauschale von 300 EUR berechnet.

Kontakt

Sabine und Annette Kopf: info@metzgerei-kopf.de
DE-74348 Lauffen am Neckar | Bahnhofstraße 18
Telefon: 07133 7966
www.metzgerei-kopf.de

Mehr erfahren





Freetime
Events

4

Catering aus Leidenschaft.
Wir machen Events. Unvergesslich.

Unsere Mission ist es, jedes Event durch einzigartiges Catering unvergesslich zu machen. Von kunstvoll arrangierten Buffets bis hin zu charakterstarken BBQ-Angeboten bieten wir eine Vielfalt an Spezialitäten, inklusive vegetarischer und veganer Optionen.

Jedes Catering wird individuell und mit größter Sorgfalt auf Ihren Anlass abgestimmt. Unser Ziel ist es, sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung genauso einzigartig und unvergesslich wird, wie Sie es sich vorstellen.

Mit Professionalität, Liebe zum Detail und einem unermüdlichen Streben nach Perfektion schaffen wir Momente, die sowohl den Gaumen als auch die Seele berühren.

Kontakt

Patrick Niessner: info@freetime-events.de
DE-71726 Benningen | Schickhardt-Ring 36
Telefon: 07144 8899-100
www.freetime-events.de

Mehr erfahren



5

**better
taste** /
Catering
Experts

KEINE HOCHZEITEN ZWISCHEN APRIL-OKTOBER

Über 20 Jahre Catering Expertise.
Veranstaltungen abseits aller Standards sind unsere Stärke.

National und international vertrauen renommierte Unternehmen verschiedenster Branchen & Privatpersonen auf unsere Catering Expertise und unser Händchen für persönliche Beratung, professionelle Betreuung und perfekte Organisation. Unser Catering passt auf den Punkt.

Durch unseren hauseigenen Equipment Verleih bieten wir Ihnen einen Full Service. Egal, wo Ihre Veranstaltung stattfinden soll, wir erschaffen dort eine Wohlfühlatmosphäre mit allem was zugehört.
www.tellertaxi.de

Kontakt

Nadine Sieber: n.sieber@better-taste.de
Sophie-Charlotte Hörhold: s.hoerhold@bettertaste.de
DE-71636 Ludwigsburg | Osterholzallee 76/1
Telefon: 07143 9690860
www.better-taste.de

Mehr erfahren





“

**EURE HOCHZEIT MITTEN IN
DER NATUR**

GASTGESCHENKE.

WÄHLT DAS BESONDERE FÜR EUER EVENT.

Gerne zeigen wir euch auf Anfrage verschiedene Varianten, um euer persönliches Gastgeschenk zu gestalten:

- 1 STENGs JustGin 50ml-Flasche (**5,50 EUR** je Flasche)
- 2 STENGs JustGin 50ml-Flasche mit individuellem Eindruck auf dem Frontetikett* (**6,50 EUR** je Flasche)
- 3 STENGs JustGin, JustBrandy oder JustWodka in einer 100ml Flasche mit STENG-Etikett (**7,50 EUR** je Flasche)

Lasst euch von uns ein personalisiertes Etikett entwerfen oder seid selbst kreativ. Pro Veranstaltung/Bestellung der Probiererle kann ein individueller Eindruck gewählt werden.



Tipp: Brennt euren eigenen Gin in unserer Brennwerkstatt. Als Hochzeitspaar bekommt ihr von uns 20% Nachlass beim Kauf eines Tickets.



UNSERE HIGHLIGHTS.



BRENNKUNST LIVE ERLEBEN AUF DER GROSSEN BRENNANLAGE.

Unser kupfernes Brenngerät verzaubert nicht nur unsere Eventhalle sondern auch eure Gäste. Erlebt live mit allen Sinnen wie **euer** Gin oder Geist von unserem Brennmeister gebrannt wird. Ein gemeinsames und äußerst interessantes Spektakel - zeitgleich zu eurer Hochzeit.

Euch erwartet:

- x 2 bis 3-stündige Show-Destillation von Gin, Früchte-, Kräuter- oder Nuss-Geist auf der großen Brennanlage parallel zu eurer Veranstaltung
- x Interessante Gespräche an der Brennanlage mit unserem Experten
- x Eine hochprozentige Erinnerung für eure Gäste.
- x Rahmenprogramm nach Abprache

- x **Mindestabnahme:** 120 Flaschen abgefüllt in 500ml (eure Sonderedition)
- x Preis pro Flasche **24 EUR** ggf. zzgl. Versand
- x Ready to take 14 Tage nach eurer Hochzeit
- x Etikettgestaltung nach Absprache

NATUR-ERLEBNISWEG

Um noch etwas mehr Natur zu genießen, haben die Gäste die Möglichkeit auf eigene Faust unseren interaktiven Natur-Erlebnisweg durch Streuobstbäume und mit Lehrreichem über Obst-, Wein- und Kartoffelanbau zu erkunden.

PRIVATSHOPPING

Eure Gäste schlendern durch unseren Laden und werden exklusiv beraten.





WEITERE INFORMATIONEN.

1 AUF- UND ABBAU

Die Eventlocation steht euch ab 9 Uhr am Veranstaltungstag zur Verfügung. Insofern am Vortag keine Veranstaltung stattfindet, ist eine frühere Nutzung möglich. Die Abstimmung hierzu erfolgt rechtzeitig. Die Tischdekoration wird vom Caterer abgebaut. Alles weitere, wie z.B. Fotobox und Candybar muss am Ende der Feier abgebaut werden und kann an einem dafür vorgesehenen Ort deponiert und am Folgetag abgeholt werden.

2 SPERRSTUNDE

Die Nutzung der Eventlocation ist bis 3 Uhr möglich. Der Getränkeauschank findet bis maximal 3 Uhr statt. Ab 3 Uhr ist die Musik abzustellen.

3 MUSIK

Den Empfang im Freien dürft ihr gerne mit Hintergrundmusik untermalen. Insbesondere ist die Abstimmung bei Besonderheiten / besonderen Auftritten (bspw. Blaskapellen) notwendig.

Ab 23 Uhr ist darauf zu achten, dass die Außentüren geschlossen gehalten werden. Die Schallpegelgrenze in der Eventhalle liegt bei 85 db. Ein derartiges Messgerät zur Kontrolle ist in der Eventhalle vorhanden. GEMA ist von dem DJ / der Band anzumelden.

4 OFFENES FEUER

Eine Feuerstelle ist nicht vorhanden. Schwedenfeuer o.ä. sind mit der Eventlocation abzustimmen. Eine Outdoor-Grill-Ecke für den „kulinarischen Hingucker“ ist eingerichtet. Bitte beachtet außerdem, dass offenes Feuer im Strohstall strikt untersagt ist.

5 FEUERWERK, WUNDERKERZEN, KONFETTI

Wir bitten euch um Verständnis, dass ein Feuerwerk nicht gestattet ist. Dies gilt ebenfalls für ein Tortenfeuerwerk und Wunderkerzen, im Außen- und Innenbereich. Eine Feuershow ist leider nicht möglich. Seifenblasen dürfen gerne im Außenbereich genutzt werden. Das Streuen von Konfetti ist auf dem gesamten Gelände der Natur zuliebe untersagt. Bitte gebt diese Informationen an eure Gäste weiter. Eventuelle Reinigungskosten werden weiterberechnet. Das Rauchen in Innenräumen ist nicht erlaubt.

HUNDE

Bitte informieren Sie uns, sollten Hunde mit auf der Gästeliste stehen.

NEBELMASCHINE

Der Einsatz von Nebelmaschinen ist leider nicht möglich.

KINDERBETREUUNG

Ein separater Kinderraum ist nicht vorhanden. Hiermit weisen wir auch auf unser an die Location angrenzendes Beregnungsbecken hin. Die Location übernimmt keine Haftung in dem Fall Kinder über den Zaun klettern. Dasselbe gilt für den gesamten landwirtschaftlichen Bereich rund um das Gelände. Dieser Bereich ist kein Spielplatz.

PARKPLÄTZE

Parkplätze sind außreichend verfügbar. Busparkplätze sind ebenfalls vorhanden.

BESTUHLUNG

Tische und Stühle aus der Eventhalle dürfen nicht im Außenbereich verwendet werden.



JETZT BUCHEN

DIENSTLEISTER.

UNSERE EMPFEHLUNGEN VON HERZEN

Außer dem Catering sind alle weiteren Dienstleistungen frei wählbar.
Nachfolgend ein Auszug aus unseren **Empfehlungen** für euch:

PLANUNG

ÉVOÉ WEDDINGS - Yana Marina Joos
mail@evoe-weddings.de
www.evoe-weddings.de

TRAUUNG

vertraut - Anna Unger
post@vertraut.de
www.vertraut.de

Traubar - Sabine John-Tancredi
info@traubar.de
www.traubar.de

Amelie Stich
freierednerin@ameliestich.de
www.ameliestich.de

Yasemin Brukhardt
Instagram: letstalkaboutliebebaby

Wortmomente - Katrin Bayer
katrin@wortmomente.de
www.wortmomente.de

Nektarios Vlachopoulos
Instagram: nektarios.v
www.nektarios-vlachopoulos.de

BRAUTKLEID

Second Story
secondstory@web.de
www.secondstroy-brautmode.de

kleidhochzwei
info@kleidhochzwei.de
www.kleidhochzwei.de

MAKE - UP

Patricia Kranich
patricia.kranich@web.de
www.patriciakranich.de

Nermina Muratovic
Instagram: nmface.art

KONDI TOREI

Café KuchenGlück
info@kuchenglueck.cafe
www.kuchenglueck-loechgau.de

Die Süße Fee
elkegottstein@gmx.de
www.die-suesse-fee.de

FLORIST / DEKORATEUR

Deko & Design
info@dekoanddesign.de
www.dekoanddesign.de

Seidel Floristik
seidelfloristic@web.de
www.seidel-floristik.de

Lisbeth - Florale Werkstatt
hallo@lis-beth.de
www.content.lis-beth.de

Hochzeits-Verleih Monika Zimmermann
info@hochzeits-verleih.com
www.hochzeits-verleih.com

Dein Empfang
info@deinempfang.de
www.deinempfang.de

Deko Passion
info@deko-passion.de
www.deko-passion.de

FOTOGRAFIE/ VIDEOGRAFIE

Nicole Groß
info@grossnichtklein.com
Instagram: nicolegrossweddings
www.grossnichtklein.com

Jana Reichert
info@janareichertphotography.de
www.janareichertphotography.de

Jana Wilder
janawilder.fotografie@gmail.com
Instagram: janawilder.fotografie
www.janawilder-fotografie.com

Feinheit
heidt.julia@outlook.com
Instagram: feinheidt/ feinheidt.video

SabietNico - Hermomente Fotografie
info@sabietnico.de
Instagram: sabietnico.fotografie
www.sabietnico.de

Claudia Panny Fotografie
claudiapanny@web.de
Instagram: claudiapannyfotografie
www.claudiapannyfotografie.com

Alena & Felix
Instagram: alena.felix.fotografie
www.alenafelixfotografie.de

Nicole Hafner
info@nicolehafner.de
www.nicolehafner.de

MUSIK

Saxokeys - Band
contact@saxokeys.de
www.saxokeys.de

mr. mac`s party team - DJ
info@mrmac.de
www.mrmac.de

Joe Vasco
contact@joevasco.com
Instagram: joevascomusic
www.joevasco.com

Sandro P.
Instagram: dj_sandro_p
www.dj-sandro-p.de

Patrick Blessing
patrickblessing1992@gmail.com
Instagram: patrickimoblessing
www.dj-sandro-p.de

FOTOBOX

Photoloco
kontakt@photoloco.de
www.photoloco.de

VERANSTALTUNGSTECHNIK

DS Veranstaltungstechnik GmbH
info@ds-veranstaltung.de
www.ds-veranstaltungstechnik.de

TWINSISTERS GmbH
info@twinsisters.de
www.twinsisters.de

SHUTTLE-SERVICE

Leintal Taxi & Transport
info@leintal-taxi-transport.de
www.leintal-taxi-transport.de

Taxi Lauffen
Martin Carrara
Telefon: 0175 2226061

ÜBERNACHTUNG

Gästehaus Kraft
Nordheimer Straße 50
74348 Lauffen a.N.
www.gaestehaus-kraft.de

Gästehaus Schenk
Rathausstraße 3
74348 Lauffen a.N.
www.gaestehaus-schenk.de

Neckarbett
Olgastraße 18
74348 Lauffen a.N.
www.neckarbett.de

Parkhotel Heilbronn
Gartenstraße 1
74072 Heilbronn
www.parkhotel-heilbronn.de

Sprecht uns für weitere Empfehlungen gerne einfach an.

EIS MACHT GLÜCKLICH

NOSA Eismanufaktur

info@nosa-eismanufaktur.de

www.nosa-eismanufaktur.de

 nosa_eismanufaktur

BUCHEN SIE UNS FÜR IHRE FESTLICHKEIT

Wir versüßen Ihr Event mit unserer leckeren handgemachten Eiscreme.

Unser Ansatz ist regional, mobil, hochwertig und modern.

Unsere Piaggio APE als Eyecatcher auf Ihrem Event mit verschiedensten Eissorten sowie Variationen als kulinarisches Highlight.

Ob als Aperitif, süßer Snack oder Dessert- ein Eis geht immer.

WARUM UNSERE EISCREME SOO LECKER IST

- x Traditionelle Herstellung in der Eismanufaktur.
- x Auf künstliche Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe und Aromen wird verzichtet.
- x Ausschließlich natürliche Zutaten
- x Frische Früchte überwiegend aus der Region sowie Bio-Pistazien aus Sizilien, Bio-Haselnüsse aus dem Piemont und Vanille aus Madagaskar.



E U E R W E G Z U U N S BUCHUNG.

Haben wir Euch schon überzeugt?
Dann macht euch doch am Besten euren eigenen "ersten"
Eindruck von unserem Landgut und kommt vorbei.
Wir freuen uns auf euch!



01

Besichtigungstermin vereinbaren - lernt das Landgut und uns persönlich kennen.

02

Wir reservieren euren Wunschtermin für zwei Wochen.

03

Alles passt? Dann folgt die Buchung und die Anzahlung über 50% des Mietpreises. Die Restzahlung erfolgt mit der Endabrechnung.

04

Wir treffen uns zeitnah vor eurer Feier zu einer finalen und detaillierten Abstimmung vor Ort.

05

Genießt euren Tag!

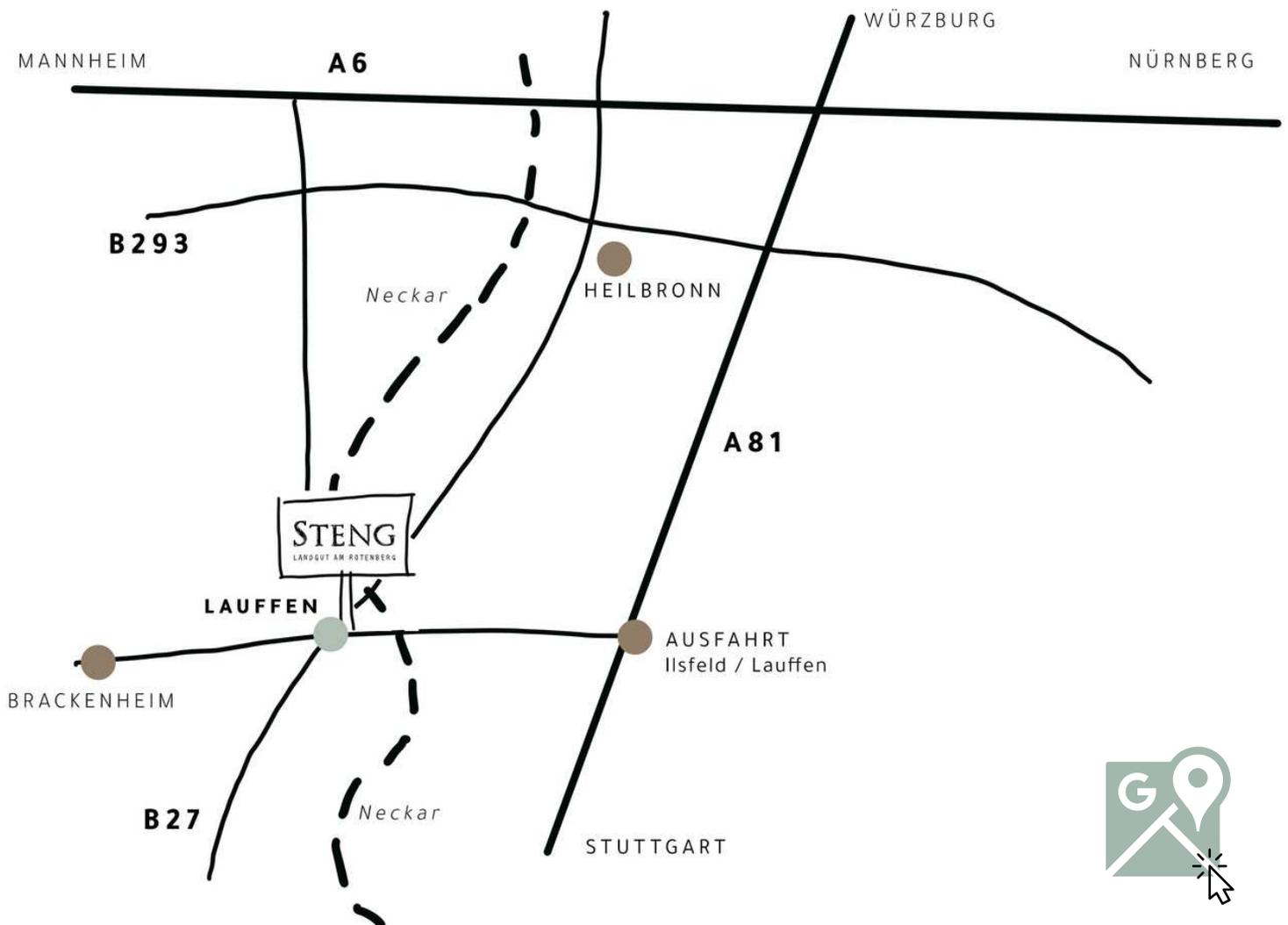
Selbstverständlich stehen wir euch während der Planung bei Fragen und Wünschen jederzeit zur Verfügung.

Telefon: 07133 14206

E-Mail: info@steng-lauffen.de



EUER WEG ZU UNS
ANFAHRT.





“
**UND WANN DÜRFEN WIR EURE
HOCHZEIT BEI UNS EINPLANEN?
WIR FREUEN UNS AUF EURE
ANFRAGE!**

GEBHARD STENG, BÄRBEL KRAFT UND TEAM

JETZT ANFRAGEN

STENG LANDGUT AM ROTENBERG
IM ROTENBERG 1 / 74348 LAUFFEN AM NECKAR
TELEFON: 07133 14206
E-MAIL: INFO@STENG-LAUFFEN.DE
WEBSITE: WWW.STENG-LAUFFEN.DE