SCHLOSSGASTRONOMIE
SCHWETZINGEN
Theodors
RESTAURANT · CAFÉ · LOUNGE

Ihre Hochzeit im Schloss Schwetzingen 2024/25

Schloss Schwetzingen

Herzlich Willkommen

Verbringen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens an einem
der schönsten Orte Deutschlands – dem Schloss Schwetzingen!

An einem Ort, an dem kurfürstliche Bauten und goldverzierte Säle einen magischen Zauber
versprühen und zum Träumen einladen.

Hier werden Sie nicht nur durch den historischen Schlossgarten verzaubert, sondern auch kulinarisch verwöhnt.

Als Gastgeber steht die Schlossgastronomie Schwetzingen mit Leidenschaft, Kompetenz und
jahrelanger Erfahrung stets an Ihrer Seite.

Das Team des Schlossrestaurants Schwetzingen freut sich darauf,
Ihren ganz besonderen Tag unvergesslich zu machen.

Wir können es kaum erwarten, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen!

Trauungen

Die Schlosskapelle im zarten Pastellgrün, der von Kronleuchtern erstrahlte Ausstellungssaal oder der verzaubernde Seepferdchengarten erfüllen Ihnen jeden Wunsch für den perfekten Ort Ihres JA-Wortes.

Seepferdchengarten

Personenanzahl*:	180	
Mietpreis:	470,00 Euro	
Bestuhlungskosten und Veranstaltungsbetreuer:	745,00 Euro	Nur in Kombination mit Jagdsaal

Langer Saal

Personenanzahl*:	130
Mietpreis:	Im Rahmen der Feier im Jagdsaal inbegriffen
Bestuhlungskosten und Veranstaltungsbetreuer:	745,00 Euro

* maximale Gästeanzahl

Trauungen

Die Schlosskapelle im zarten Pastellgrün, der von Kronleuchtern erstrahlte Ausstellungssaal oder der verzaubernde Seepferdchengarten erfüllen Ihnen jeden Wunsch für den perfekten Ort Ihres JA-Wortes.

Schlosskapelle

Personenanzahl*:	80
Mietpreis:	470,00 Euro

Kombinierbar mit allen Sälen, kirchliche, standesamtliche und freie Trauungen möglich

Ausstellungssaal

Personenanzahl*:	120
Mietpreis:	670,00 Euro
Bestuhlungskosten und Veranstaltungsbetreuer:	745,00 Euro

Nur in Kombination mit Kammermusiksaal

* maximale Gästeanzahl

Saalkombination

Im Schloss Schwetzingen stehen drei prachtvolle Säle zur Auswahl. Ein jeder mit seinem ganz eigenen Charme und individuellem Design.

Schlossrestaurant

Personenanzahl[1]:	80 (Freitags nach Absprache)
Mietpreis:	899,00 Euro (Mo.-Fr. 599,00 Euro)[3]
Bestuhlungskosten und Veranstaltungsbetreuer[2]:	Keine
Besonderheit:	Große elegante Bar, schöne Terrasse
Servicepauschale:	nach Absprache

Kammermusiksaal & Jagungssaal

Personenanzahl[1]:	ab 70 - 120
Mietpreis:	1.570,00 Euro[3]
Bestuhlungskosten und Veranstaltungsbetreuer[2]:	1.735,00 Euro
Catering-Pauschale p.P.:	10,00 Euro
Besonderheit:	Klassisch, elegant mit Parkettboden
Servicepauschale:	1.785,00 Euro

Jagdsaal & Langer Saal

Personenanzahl[1]:	ab 90 - 200
Mietpreis:	2.470,00 Euro[3]
Bestuhlungskosten und Veranstaltungsbetreuer[2]:	2.510,00 Euro
Catering-Pauschale p.P.:	15,00 Euro
Besonderheit:	Prunkvoller Stuck, Kamine
Servicepauschale:	1.985,00 Euro

1 – maximale Gästeanzahl 2 – Preis gilt für 10 Stunden 3 – Schlossgarteneintritt p.P.: 4,00 Euro

Schlossverwaltung Schwetzingen

Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg
Katja Nowotny
Schloss Mittelbau · 68723 Schwetzingen
Telefon 0 62 02 / 81-472 · info@schloss-schwetzingen.de

Das Schwetzinger Schloss ist Ihre Traumlocation zum Heiraten. Bei Interesse, die Feier im Kammermusiksaal & Tagungssaal oder dem Jagdsaal & Langer Saal zu feiern, ist die Schlossverwaltung Ihr Ansprechpartner.
Die Verträge zur Anmietung und die Abrechung des Schlossgarteneintrittes erfolgt direkt über Frau Nowotny.

Baden-Württemberg

STAATLICHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN

Schloss Schwetzingen

Schloss_Schwetzingen

MENÜ 1

Vorspeise

Bunte Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten
und gebratenen Spargelspitzen (April-Juni)
oder
Bunter Blattsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und gebratenen Pilzen [V]
oder
Bunte Blattsalate mit Hausdressing,
mediterranem Gemüse und Sesamkrüstchen [V]
oder
Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing, Pinienkernen und Parmesan
oder
Aufgeschlagene Bärlauchscremesuppe mit Croûtons (März-Mai)
oder
Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit
steirischem Kürbiskern-Öl (Oktober bis März)

Hauptgang

Gebratene Maispoulardenbrust mit Ofengemüse und Kartoffel-Kräutertaler
oder
gebratenes Lachssteak auf Caponata-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Heidelbeerragout und Schoko-Hippe
oder
Buttermilchmousse mit marinierten Beeren und Orangen-Mandel-Hippe
oder
Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet und Minze

3-Gang Menü p.P. 59,00 Euro

Hier sehen Sie Beispielmenüs. Die genaue Auswahl wird bei der Menübesprechung festgelegt. Essen und Getränke für Kinder von 0-6 Jahre: Kostenlos; 7-9 Jahre: 25,00 Euro; 10-14 Jahre: 35,00 Euro | Allergene: **A**=Alkohol, **V** =Vegan, **G**=Gelatine

MENÜ 2

Vorspeise/Fisch

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing an gebratenem
Zander und mariniertem Linsengemüse
oder
Bunter Blattsalat mit Parmaschinken-Melonenschiffchen,
Olive, mediterranem Gemüse und Tomaten Mozzarella Spieß

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Grünkern, Markklößchen und Wurzelgemüse
oder
Spargelcremesuppe mit feinen Spargelstückchen (April-Juni)
oder
Rote Linsensuppe mit Sultaninen [V]

Hauptgang

Tranchen vom Roastbeef mit Kräutern gebraten
Sauce Gourmet, Schnippelbohnen und Kartoffelgratin
oder
Schweinefilet im Gemüsemantel, Pilzrahmsoße,
Vanille-Karotten und hausgemachte Spätzle
oder
Zander auf Blattspinat, Kräuterkartoffeln und Fischsoße

Dessert

Mousse au chocolate von der hellen und dunklen Kuvertüre mit Waldbeeren
oder
Crème Brûlée mit hausgemachtem Tonkabohnen-Eis

4-Gang Menü p.P. 74,00 Euro

Hier sehen Sie Beispielmenüs. Die genaue Auswahl wird bei der Menübesprechung festgelegt. Essen und Getränke für Kinder von 0-6 Jahre: Kostenlos; 7-9 Jahre: 25,00 Euro; 10-14 Jahre: 35,00 Euro | Allergene: **A**=Alkohol, **V** =Vegan, **G**=Gelatine

MENÜ 3

Vorspeise/Fisch

Bunte Blattsalate mit Thunfisch-Sashimi im
Sesammantel und Limettencreme

oder

Bunte Blattsalate mit Ziegenkäsepralinen im
Pumpernickel-Mantel an marinierten Aprikosen

Suppe

Weiße Tomatensuppe mit Basilikumstreifen

oder

Zitronengrascurry-Suppe mit gebratenen Garnelen

Hauptgang

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Kräutern
auf Sauce-Gourmet, Tagliatelle und Vanille-Karotten

oder

Rinderfilet am Stück gebraten, mit Schalotten-Thymianjus,
Bohnen im Speckmantel und Kartoffel Gratin

oder

Seeteufel mit Ratatouille Gemüse, Parmesan-Polenta und Fischschaum

Dessert

Gratiniertes Limonen-Parfait mit Nougatbeigné
und eingelegten Orangenfilets

4-Gang Menü p.P. 94,00 Euro

Hier sehen Sie Beispielmenüs. Die genaue Auswahl wird bei der Menübesprechung festgelegt. Essen und Getränke für Kinder von 0-6 Jahre: Kostenlos; 7-9 Jahre: 25,00 Euro; 10-14 Jahre: 35,00 Euro | Allergene: **A**=Alkohol, **V** =Vegan, **G**=Gelatine

Büfett 1

Vorspeisen

Mediterrane gegrillte Gemüse [V]
Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing [V, A]
Gurkensalat, Karottensalat [V]
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Schinken mit Melone, Schweinefiletmedaillons garniert

oder

Schweinemedaillons
Gebeizter Lachs mit Dill-Honig-Senf-Sauce [G]
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Brot und Butter

Hauptgerichte

Geschnetzeltes von der Pute „ Züricher Art“
Spätzle, Gebratener Lachs auf Blattspinat
Rosmarinkartoffel, Mischgemüse

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce [V]
Crème Caramel
Obstsalat [V]
Zweierlei Mousse au Chocolat [G, A]
Kaiserschmarrn

Büfett p.P. 55,00 Euro

Hier sehen Sie Beispiele. Die genaue Auswahl wird bei der Menübesprechung festgelegt. Essen und Getränke für Kinder von 0-6 Jahre: Kostenlos; 7-9 Jahre: 25,00 Euro; 10-14 Jahre: 35,00 Euro | Allergene: **A**=Alkohol, **V** =Vegan, **G**=Gelatine

Büfett 2

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Vinaigrette
und gehobelten Parmesan
Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella und Basilikum
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Pinienkernen
Avocado-Shrimps-Salat
Vitello Tonnato
Gebeizter Wildlachs mit Dill-Honig-Senfsauce
Räucherfische mit Sahnemeerrettich
Blattsalate mit Balsamico-Dressing, Knoblauchbrot

Hauptgerichte

Piccata Milanese vom Truthahn mit Tomatensauce
Osso Bucco (geschmorte Kalbshaxenscheiben)
Tomatenrisotto mit Shrimpsspießen
Knoblauch-Basilikum-Spaghetti

Dessert

Tiramisu
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
Zweierlei Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Fruchtmark

Büfett p.P. 69,00 Euro

Das Fingerfood zum Sektempfang und den Mitternachtssnack besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen!

Hier sehen Sie Beispiele. Die genaue Auswahl wird bei der Menübesprechung festgelegt. Essen und Getränke für Kinder von 0-6 Jahre: Kostenlos; 7-9 Jahre: 25,00 Euro; 10-14 Jahre: 35,00 Euro | Allergene: **A**=Alkohol, **V** =Vegan, **G**=Gelatine

Büfett 3

Vorspeisen

Räucherfischplatte und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Ganzer pochierter Lachs mit Dill-Honig-Senfsauce
Schweinefiletmedaillons garniert
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Vinaigrette
Sülze vom Tafelspitz mit Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette
Melone mit Schinken
verschiedene Blattsalate und Salate nach Wahl
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultasche

Hauptgerichte

Lachs im Blätterteig mit grüner Sauce
Kichererbsencurry mit buntem Gemüse
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Gourmet
Geschnetzeltes von der Pute „Züricher Art“
Basmati Reis, Kartoffelgratin, Blattspinat, Vichy-Karotten

Dessert

Dessertbüffet „Schloss Schwetzingen“ bestehend aus:

Zweierlei Mousse au Chocolat, Tiramisu, Crème Brûlée,
Salat von frischen Früchten, Crème Caramel,
Gefüllte Brandteigschwäne, Panna Cotta ...
und vieles mehr pro Person

Büfett p.P. 89,00 Euro

Hier sehen Sie Beispiele. Die genaue Auswahl wird bei der Menübesprechung festgelegt. Essen und Getränke für Kinder von 0-6 Jahre: Kostenlos; 7-9 Jahre: 25,00 Euro; 10-14 Jahre: 35,00 Euro | Allergene: **A**=Alkohol, **V** =Vegan, **G**=Gelatine

Getränkepauschale

Sektempfang inkludiert
Chardonnay Sekt, brut „Theodors“
Teinacher Gourmet Mineralwasser – Medium oder Naturell

Weinauswahl/Beispiel:

Sauvignon Blanc Edition Futterer,
Rosé trocken, Weingut Klumpp, Kraichgau Bodegas del Medievo,
Crianzza, Rioja, trocken

Kaffee

von Chicco d‘Oro

Bier

von Welde, Krombacher oder Eichbaum – auch alkoholfrei

Softdrinks

Cola, Fanta, etc.
Säfte von Vaihinger-Orange, Apfel, Johannisbeere

1 Runde Digestif nach dem Essen:

Ramazzotti, Grappa Cellini, Obstbrände von Futterer

p.P. 45,00 Euro

Exklusivpaket zum Aufpreis von:

	p.P.		p.P
Winzersekt von Buhl	6,00 Euro	Wein VDP Paket ab	9,00 Euro
Champagner Roederer ab	15,00 Euro	Cocktail-Pauschale auf Anfrage*	

Essen und Getränke für Kinder von 0-6 Jahre: Kostenlos; 7-9 Jahre: 25,00 Euro; 10-14 Jahre: 35,00 Euro
* Aperitifs, Cocktails und Longdrinks werden nach Verbrauch abgerechnet.

Dekoration und Blumen

Gerne schnüren wir Ihnen ein persönliches Dekorations- und Blumenpaket.

Wir beraten Sie gerne.

Sie haben eigene Ideen – kein Problem.
Gerne können Sie Ihren eigenen Tischschmuck mitbringen.

(Bei Aufbau am Vortag fallen Mehrkosten an).

Foto: Claus Geiss

Teamgeist und purer Genuss – ein Ort zum Genießen

Das Team des Schwetzinger Schlossrestaurant Theodors, ist mit einer Erfahrung von mehr als 20 Jahren mit enormem Engagement, Leidenschaft und der Liebe für Genuss, Freude am Leben und Teamgeist mit Herzblut für seine Hochzeitspaare da.
Die Feiern in unserem Hause sollen nicht nur begeistern, sondern auf ewig in Erinnerung bleiben.
Die Menüs sind von unserem Chefkoch für Sie zusammengestellt und erfreuen jeden Gaumen.
Für Erfrischungen ist stets gesorgt. Denn das Wohlbefinden unserer Gäste ist unsere größte Belohnung.

Wir freuen uns auf Sie und brennen darauf Ihre Persönlichkeit in unseren Arragements wiederzuspiegeln
und Sie von unserem Service zu begeistern.
Ihr Theodors-Team!

Schlossgastronomie

SCHLOSSGASTRONOMIE
SCHWETZINGEN
Theodors
RESTAURANT · CAFÉ · LOUNGE

Schlossgastronomie Schwetzingen GmbH
Restaurant Theodors
Im Schlossgarten 2 · 68723 Schwetzingen
Telefon 06202 / 9 33 00
info@schlossrestaurant-schwetzingen.de
www.schlossrestaurant-schwetzingen.de

Schlossgastronomie Schwetzingen

theodors_schloss_schwetzingen