



Angebot für Eure Veranstaltung

Alpine Gastfreundschaft erleben





Einzigartige Location für Eure Hochzeit auf 1.000 Metern



Wir freuen uns eure Veranstaltung ausrichten zu dürfen.

Im Folgenden findet Ihr einige Ideen, Anregungen und Fotos, sowie Informationen und Preise für eure Feier auf der Alpe.





Wir bieten euch den Passenden Rahmen für unvergessliche Feierlichkeiten.



Alpgarten

Dieser wundervolle Platz bietet Euch den idealen Rahmen für Empfänge von 20 bis 100 Personen.

Bei guter Witterung genießt ihr die Terrasse für Eure Veranstaltung ab 20 bis 30 Personen exklusiv!

Kaminzimmer

Das behagliche Stübchen eignet sich bestens für kleine private Feierlichkeiten.
Geeignet für 12 bis 16 Personen.

Neuer Wintergarten

Unser Lichtdurchfluteter Wintergarten bietet Platz ab 23 bis maximal 32 Personen.

Altes Stübchen

In gemütlichem Ambiente finden hier zwischen 25 bis 34 Personen Platz.

Alter Wintergarten

Unser alter Wintergarten bietet an langen Tafeln 40 bis 50 Personen Platz



Hauptsache Draußen

In den Sommermonaten habt ihr natürlich auch die Möglichkeit, Eure Feierlichkeit auf einer unserer a la carte Terrassen durchzuführen. Über entsprechende Optionen beraten wir euch gerne.

Cross Over

Im großen Stil feiern?

Kein Problem, je nach Personenzahl könnt Ihr unsere Räumlichkeiten auch miteinander kombinieren.

So zum Beispiel, Neuer Wintergarten mit Kaminzimmer für 45 Personen.

Ab 150 Personen, bucht Ihr die Stuben und Wintergärten der Alpe exklusiv.

Beachtet jedoch, dass verfügbare Terrassenplätze auch weiterhin unserer Laufkundschaft zur Verfügung gestellt werden.

Eine exklusive Buchung der gesamten Alpe, ist durch die hohe Auslastung aufgrund der Anbindung zur Breitachklamm leider nicht möglich!





Ganz dem Anlass entsprechend verwöhnen wir euch mit einem Konzept aus engagierter Regional und ambitionierter Gourmetküche.



Dabei könnt ihr, aus Folgenden Bausteinen wählen:

Finger Food / Canapés

Ideal für ein zwangloses „get together“, zum Auftakt Eurer Veranstaltung oder aber lockeres miteinander für beispielsweise Hochzeiten und Betriebsausflüge.

Eure Gäste haben bei dieser Art des Empfangs die Möglichkeit ungezwungen miteinander zu kommunizieren und sich kennen zu lernen, ohne gleich an eine starre Sitzordnung gebunden zu sein. Gerade in den Sommermonaten können Empfänge so unproblematisch auf bis zu 3 Stunden gestreckt werden. In entspannt, lässigem Rahmen gewinnt ihr dadurch reichlich Zeit, welche für eigene Programme, Vorstellungsrunden und Reden sowie Fotos oder sonstige Incentives genutzt werden kann. Vorschläge dazu, fügen wir dem Anhang bei.

Klassisches Menü

Verwöhnt eure Gäste mit unserer ideenreichen frischen Küche, egal ob deftiges 2-Gang oder stilvolles 6-Gang Menü.

Kombiniert Stilelemente wie z.B. Finger Food, Hauptgang und Dessertbuffet.

Oder aber, entscheidet euch für ein Auswahl Menü und eure Gäste erhalten so die Gelegenheit am Abend des Events, ihren favorisierten Hauptgang zu wählen.

Diese Möglichkeit wählt ihr am besten aus unserer regulären Speisekarte, da unsere Allgäuer Menüvorschläge extra für eure Veranstaltung zubereitet werden.

Gern beraten wir euch persönlich über weitere Optionen, um so individuell wie möglich auf eure Wünsche eingehen zu können.





á la carte

Gerne könnt ihr auch ganz individuell aus unserem umfangreichen a la carte Angebot wählen.

Bitte habt jedoch Verständnis, dass dieser Service nur bis maximal 70 Personen möglich ist. Alternativ bieten wir euch ab 70 bis maximal 140 Personen eine kleine Karte, mit einer vorab festgelegten Auswahl an.



Grillbuffet

Eine tolle Möglichkeit Eure Gäste kulinarisch zu überraschen, erhaltet ihr in den Sommermonaten mit unserem Grillbuffet.

„Klassisch“ mit feinen Schmankerln wie Hähnchen und unserem Alpburger

„Deluxe“ mit mariniertem Schweinefilet & Alpschweinerips

Selbstverständlich reichen wir zu beiden Grillvarianten frisch gebackenes Brot und Dips, knackige Salate und feines Grillgemüse.

Eine detaillierte Übersicht beider Buffetvarianten und deren Preise fügen wir dem Anhang bei.

Die Buffetvarianten sind jeweils ab 25 Erwachsenen Personen möglich.

Für das Vorbereiten der Grillstation und die Bereitstellung des Kochs berechnen wir pauschal 150 €

Brunch

Ab 15 bis maximal 50 Erwachsenen Personen habt Ihr die Möglichkeit auf der Alpe entspannt in den Tag zu Feiern.

Ihr startet ab 8.00 Uhr bis 10.30 Uhr an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Ganz nach dem Motto Schlemmen und relaxen, servieren wir euch anschließend feine regionale Schmankerl, teils als Buffet oder aber direkt auf euren Tisch. Kleine Naschereien aus unserer Patisserie runden das Genuss Erlebnis ab.

Kaffee & Kuchen



Lasst euch, aus unserem tagesaktuellen Kuchensortiment verwöhnen.

Unsere Patisserie kreiert für euch feinen Kuchen, Torten und Gebäck.

Gern könnt ihr aber auch euren Lieblingsskuchen oder Hochzeitstorte von eurem **Konditor** des Vertrauens einfach mitbringen. Die Anzahl von mitgebrachten Kuchen ist jedoch aufgrund eingeschränkter Kühlmöglichkeiten, auf maximal zwei begrenzt

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir ein Teller- & Servicegeld von
Kanne Filterkaffee aus dem Hause Burkhoff 1,5l

3.00 pro Person
16,-

Bitte beachtet, dass wir aufgrund der EU- Hygieneverordnung nur Torten und Kuchen aus Konditoreien zulassen können.
(Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln)

FEINE KUCHENAUSWAHL AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

KUCHEN Ø 28cm	12 Stück	47.-	Quark Soufleékuchen mit Birne Sauerkirsche-Haselnuss-Schokolade Käse-Mandarine Mohn-Schmand Rüblkuchen Eierlikörkuchen Waldbeerenkuchen
------------------	----------	------	---

TORTE Ø 28cm	14 Stück	63.-	Himbeer-Joghurt-Sahne Käse-Sahne Schwarzwälder-Kirsch Tiramisu Sachertorte Mandelcremetorte
-----------------	----------	------	--



BLECHKUCHEN	15 Stück	59.-	Apfel mit Butterstreusel Kirsche mit Butterstreusel Zwetschge mit Butterstreusel
-------------	----------	------	--



VEGANE KUCHEN / TORTEN

Kuchen Ø 28cm	12 Stück	59.-	Erdbeerkuchen
Torte Ø 28cm	14 Stücke	80.-	Schokoladen- Himbeer- Torte Orangen Vanille Buttercreme Torte Sachertorte Oreo Torte (No Bake) Mango Cheesecake (No Bake)
Torte Ø 28cm	14 Stück	95.-	Champagner Erdbeer- Buttercreme



Mitternachtssnack

Für alle Nachtschwärmer und Partylöwen! Denn wenn sich zur späten Stunde nochmal der kleine Hunger regt, dann bieten wir euch deftige und feine Snacks zum Durchhalten und weiterfeiern.
Besonders beliebt: feine Allgäuer Käse Auswahl!



Allergiker, Vegetarier, Veganer

Wir gehen immer davon aus, dass ein Teil der Gäste Allergien haben könnten oder aber Vegetarier sind. Um jedoch gezielter auf die jeweiligen Wünsche eingehen zu können bitten wir euch, uns im Vorfeld über die Anzahl dieser Gäste zu informieren.

Künstlerversorgung

Bitte berücksichtigt, dass falls Künstler gebucht sind, diese auch versorgt werden müssen. Gerne können wir im Vorfeld gemeinsam festlegen was serviert werden darf.

Kinder

Kinder bis einschließlich 11 Jahren dürfen vor Ort aus unserer Kinderspeisekarte wählen oder wir servieren ein vorab besprochenes Kindermenü.

Bei Büffet/ Brunch zahlen Kinder zwischen 6 und 11 Jahren den halben Preis. Damit die Kleinen nicht zu lange warten, werden Kindergerichte grundsätzlich mit der Vorspeise der Erwachsenen serviert. Bitte teilt uns rechtzeitig mit ob und wieviel Kinderstühle benötigt werden.



Wer Liebe mag und Einigkeit, der trinkt auch mal ´ne Kleinigkeit

Der Empfang

Ankommen, kennenlernen, wiedersehen, bei einem prickelnden Aperitif und feinen Häppchen stimmen wir euch und eure Gäste, auf einen unvergesslichen Tag ein. Im Winter bereiten wir euch einen herzlich „warmen“ Empfang mit heißem Punsch oder Glühwein am Feuer auf unserer Terrasse.

Mit Alkohol		ohne Alkohol	
Glas Riesling Sekt	5,50 €	Cuvée 8	5.90€
Glas Rosé Sekt, Leitzgen	7,80€	Stachelbeere/ Apfel & Douglasie	
Pfirsich Spritz (Pfirsich Mark, Weißwein, Tonic)	8,60€	Alphugo (Holunderblüte, Limettensaft, Ginger Ale)	8,60€
V.D.N KRACHERL V. D. N. vom Grünem Veltliner Dömling Wachau Thomas Henry Tonic Orange Minze	8,60€	Gin Wild Berry Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei, Limette, Thomas Henry Wild Berry	9,80€
Glühwein/ Punsch	4,60 €	Punsch alkoholfrei	4,60€

Weitere Cocktails, bewährte Klassiker und Champagner haben wir natürlich auch im Sortiment und können so ganz individuell auf eure Wünsche eingehen. Bei Empfängen in unserem Alpgarten haben wir zu dem kleine Getränkestationen mit Erlesenen Bieren und Soft´s für euch vorbereitet. Abgerechnet wird hier nach tatsächlichem Verbrauch, der Auf- und Abbau dieser Stationen ist inklusive.





Weine

Passend zu den Speisen, haben wir eine kleine Auswahl feiner Weine in bestem Preis/Genussverhältnis gewählt. Mit dem Augenmerk darauf, dass die Weine auch nach dem Essen wunderbar weiter zu trinken sind.

Unsere unverbindliche Empfehlung:

Weingut Salzl, Burgenland 29,00 €
2021 Grüner Veltliner

Weingut Aufricht, Bodensee 34,00 €
2022 Cuvée „Turteltaube“, Weißburgunder & Grauburgunder

Weinut Salzl, Burgenland 31,00 €
2020 Zweigelt

Guigal, Cotes du Rhone 32,00 €
2019 Syrah

Gerne beraten wir euch persönlich, auch zu weiteren Positionen aus unserer Weinkarte.

Ihr habt außerdem auch die Möglichkeit, euren Lieblingswein einfach mitzubringen und diesen an eurer Veranstaltung servieren zu lassen.

Für den Service und das Bereitstellen der Gläser, berechnen wir 19 € Korkgeld pro angefangene 0,75l Flasche.

Ab einer Personenzahl von 30 empfehlen wir dringend, sich vorab für einen Tischwein zu entscheiden.

So können wir sicherstellen, dass Weine auch in ausreichender Menge und entsprechend temperiert verfügbar sind.

Allgäuer Alpenwasser stellen wir euch während der Zeit der Veranstaltung auf die Tische ein.

Selbstverständlich stehen euch alle weiteren Getränke, wie Bier und Softdrinks aus unserem umfangreichen Getränkesortiment zur Verfügung.

Nach dem Essen servieren wir euch feine Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Burkhoff

Digestif

Aus Budgetgründen empfehlen wir euch vorab festzulegen was serviert werden darf.

Beliebt und originell sind Beispielsweise unser:

„Roter Willi“ Rote Williamsbirne 4,90 €

Prinz Alte Marille 4,90 €

Allgäuer Heuschnaps – Allgäu Brennerei 3,90 €





Zusätzliche Leistungen

Für die Nutzung unseres Restaurants während des Verzehrs, berechnen wir keine separate Raummiete. Bei Bedarf könnt ihr euch zusätzliche Kapazitäten, für Spiele, Tanzfläche oder ähnliches hinzubuchen. Gern beraten wir euch über passende Möglichkeiten, zusätzlich zu dem im folgenden gelisteten Angebot. Die Bestuhlung, Kerzen, Tischwäsche, Servietten sowie unsere saisonale Dekoration, Gläser, Besteck und Endreinigung, sind für eure Veranstaltung inklusive.

Freie Trauung:

Unser Schwimmteich bietet euch, eine im Allgäu sicher einzigartige Gelegenheit „JA“ zu sagen.

Mitten in der Natur umgeben vom einzigartigen Panorama der Oberstdorfer Alpen, erlebt ihr eine unvergessliche Trauung voller intensiver Glücksmomente. „Traut euch“ in dieser einzigartigen Location und schafft Erinnerungen die für die Ewigkeit gemacht sind.

Buchbar ausschließlich vormittags von 10.00 bis 12.00 Uhr.

Bei schlechter Witterung haltet ihr eure Zeremonie unter den Wetterfesten Schirmen der oberen Terrasse ab.

Für den Auf und Abbau der Bänke und des Rednertischs, berechnen wir 250 €.

Dekoration und Traubogen sind im Preis nicht inkludiert.



Feuerschale:

Für einen wärmenden Empfang in den Wintermonaten, zu eurem Aperitif auf unserer Terrasse.

Bucht euch ein Stück Behaglichkeit für eure Veranstaltung.

Alternativ bieten wir auch Punsch im Fackelschein.

Für den Aufbau und das Holz
Pro Fackel

50€ (nur im Winter!)
5€

In den Wintermonaten, bieten wir euch zudem auch Fackeln, für eure Wanderung zurück zum Parkplatz der Breitachklamm.



Tanzfläche:

Leider ergeben sich aus der Anordnung der Räumlichkeiten und dem laufenden Hotelbetrieb nicht viele Möglichkeiten für Tanzveranstaltungen.

Jedoch habt ihr die Möglichkeit ggfs. Teile hinzu zubuchen, für den Umsatz Ausgleich sowie den Umbau der Räumlichkeiten berechnen wir für:

Kamin	500 €
Altes Stübchen	1800 €
Neues Stübchen	1000 €

Zudem habt ihr auch die Möglichkeit, nach eurem Dinner einfach 2-3 Tische entfernen zu lassen und so Platz für eine kleine Tanzfläche zu schaffen. Pro zu entfernenden Einzeltisch berechnen wir 80€

Tischordnung:

Eure Tischordnung als Plan, sowie Tischkärtchen (Tischweise sortiert), dürft ihr gerne am Vortag eurer Veranstaltung vorbeibringen. Wir platzieren diese dann in eurem Sinne. Bitte beachtet, dass für die Tischkärtchen für eure Gäste auch zusätzliche eine Tischeinteilung erfolgen sollte. So können sich eure Gäste vorab informieren, an welchem Tisch sie ihr Namenskärtchen finden und Wartezeiten werden durch langes Suchen vermieden. Falls gewünscht und abhängig von der Tischordnung, stellen wir euch einen separaten Tisch für Geschenke zur Verfügung. Aus Gründen der Haftung bitten wir euch jedoch, Geschenke noch am Abend der Veranstaltung mitzunehmen.

Menükarten:

Auf Wunsch drucken wir euch eure Menükarten im klassischen Alpe Dornach Design. Ihr könnt dabei zwischen einer Faltkarte im DIN A5 Format mit persönlichem Text auf dem Deckblatt oder einem Einleger mit Menüaufdruck für unser Holzbrett wählen.

pro Karte: 1,50€

Blumen & Deko:

Die saisonale Dekoration der Alpe stellen wir euch gerne kostenfrei zur Verfügung. Für frische Blumen oder individuelle Gestecke empfehlen wir euch die „Grüne Kunst“ in Oberstdorf, welche euren Blumenschmuck auch direkt zu uns liefert. Tel.: 08322 988511 Tisch- und Blumenschmuck sowie die gesamte Dekoration, dürft ihr einen Tag vor Veranstaltung bei uns vorbeibringen. Wir kümmern uns gerne um den Aufbau nach euren Vorgaben, wobei die erste halbe Stunde für Dekorationsarbeiten kostenfrei ist. Jede weitere halbe Stunde, die für Dekorationsarbeiten benötigt wird, berechnen wir zu je 30€. Beachtet zudem, dass alles was über das übliche Maß an Tischdekoration hinaus geht, (Fotobox, Candybar, Girlanden etc.) von euch organisiert werden muss. Bitte vermeidet bei eurer Dekoration kleines Streugut wie z.B. Konfetti, wegen des besonderen Reinigungsaufwandes.

Bus:	Die Zufahrt zur Alpe ist mit Bussen bis maximal 30 Sitzplätzen, also Kleinbussen möglich. Bitte meldet die Ankunft mit einem Bus vorher bei uns an. Größere Busse können nur ab Parkplatz der Breitachklamm parken und eure Gäste können den Fußweg zur Alpe begehen (ca. 30 bis 40 min.)
Parkplätze:	Parkplätze direkt am Haus stehen euch kostenfrei zur Verfügung und können nicht reserviert werden. Das Abstellen von Wohnmobilen ist nicht gestattet.
Marktbahnle:	Alle an Board, mit dem Marktbahnle Oberstdorf bringt ihr bis zu 45 Personen ganz gemütlich auf einmal zur Alpe. Individuelle Buchungsanfragen über Peter Vogler: Tel.: 08322-98551 0171-5855363 info@marktbahnle.de Bei Anreise mit dem Bahnle, müssen wir eine Wendefläche für den „Zug“ schaffen und bitten euch daher um kurze Info ob ihr diesen Transfer nutzen wollt.
Shuttle Service:	oftmals sind gerade an den Wochenenden die Taxifahrer der Region gut gebucht. Deshalb empfehlen wir euch vorab mit den Taxibetrieben in Verbindung zu setzen. Um sicherzustellen das ab einer bestimmten Uhrzeit ein Taxi fix zu eurer Verfügung steht, welches eure Gäste sicher nach Hause bringt. Taxi Oberstdorf 08322-98210 (Allradfahrzeuge) Taxi Gajewski 08326 36130 (Großraumtaxi)
Trinkgeld:	Trinkgeld ist Ausdruck eurer Zufriedenheit für unser Service- und Küchenteam und in den angegebenen Preisen nicht berücksichtigt

Wissenswertes und Allgemeine Geschäftsbedingungen



Alle hier aufgeführten Preise verstehen sich in Euro und inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Da auch unsere Einkaufspreise saisonalen Schwankungen sowie der aktuellen Inflation unterliegen, behalten wir uns Preisanpassungen vor.

Bitte beachtet bei eurer Buchung, dass wir auch ein Hotelbetrieb sind. Aus diesem Grund ist laute Musik nur bis 23.00 Uhr gestattet.

Band's und laute Musik im Außenbereich sind aus Rücksicht zu unseren Nachbarn nur bis 20.00 Uhr möglich.
DJ's sind aufgrund der zu erwartenden Lautstärke nicht so gern gesehen und werden nur in Ausnahmefällen und nach Absprache des Betreibers erlaubt.

Bezüglich der Raumplanung bitten wir euch uns rechtzeitig zu informieren wieviel Musiker/ Künstler geplant sind und wieviel Platz voraussichtlich benötigt wird.

Wir behalten uns ein verantwortliches Eingreifen bei der Lautstärke vor.

Die Alpe befindet sich auf tausend Metern über dem Meer nahe einem Naturschutzgebiet, aus diesem Grund sind Feuerwerk, Kracher oder auch Himmelslaternen verboten.
Das zuständige Landratsamt erteilt hier keine Ausnahmegenehmigung.

Alle Räumlichkeiten der Alpe Dornach sind mit Rauchmeldern ausgestattet, deshalb sind Tischfeuerwerke, Nebelmaschinen und natürlich rauchen nicht gestattet.

Sollte Feuersalarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten.

Da unser regulärer Tagesbetrieb um 23.00 Uhr endet, berechnen wir für jede weitere angefangene Stunde eurer Veranstaltung einen Nachtzuschlag von 100 €.
Aus Rücksicht auf Hotelgäste und Mitarbeiter bitten wir euch jedoch gegen 1.00 Uhr zum Ende der Veranstaltung zu finden.

Die Gästeanzahl kann bis 2 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei reduziert werden.
Diese ist dann bindend und Rechnungsgrundlage. Sollte die Tatsächliche Personenzahl die angegebene Personenzahl übersteigen, wird diese entsprechend nachkalkuliert.

Wir behalten uns vor, dass bei nicht Erreichen der gebuchten Personenzahl, auf vorab vereinbarte Kapazitäten kein Anspruch besteht.

Die Rechnungsstellung erfolgt auf Basis des Vertrages, anfallende Änderungen bitten wir euch daher schriftlich mitzuteilen.

Mit Unterschrift des Veranstaltungsvertrages gilt der vereinbarte Termin für beide Seiten als verbindlich.



Stornobedingungen:

Bis 4 Wochen vor Veranstaltungstermin storniert ihr kostenfrei.

Ab 30 Tage vor Veranstaltungstermin werden 50% auf vereinbarte Leistungen berechnet.

14 Tage vor Veranstaltung 80%

Bei kurzfristigen Stornierungen, 4-0 Tage vor Termin werden 100% auf vereinbarte Leistungen fällig.

Zahlungsmodi:

Bitte bezahlt eure Veranstaltung direkt nach Durchführung Bar, per EC- oder Firmenkreditkarte. Falls ihr die Bezahlung per Rechnung wünscht, bitten wir euch um eine Anzahlung in Höhe des Menü- / Buffetpreises.

Die Anzahlung sollte bis 2 Wochen vor Veranstaltung bei uns eingegangen sein.

Alpe Dornach

Sparkasse Allgäu IBAN: D E84 7335 0000 0610 0586 38

BIC: BYLADEM1ALG

ZUSATZANGEBOTE, UNABHÄNGIG VON DER ALPE DORNACH

KÜNSTLER & MUSIKER

Bitte bucht die Musiker direkt, damit Gage, Spieldauer & Auswahl der Lieder direkt abgestimmt werden können- das vereinfacht den Ablauf.

Für unsere Planung, benötigen wir von euch vorab die Information wie viele Musiker an eurem Event gebucht sind.

Idealerweise setzt sich die Band zur Feinabstimmung (Platz/ Technik etc.) direkt mit uns in Verbindung.

Musik BerktoId	Trio mit Gitarre, Bariton & Akkordeon	08324-2106 info@musik-berktold.de
Hofelar Trio Wertach	Trio mit Gitarre, Bariton & Akkordeon	08365-1530 info@hofelar-trio.de
Mitanond	Trio mit verschiedenen Instrumenten & Gesang	08321-4843 (Manfred Maier) Manfred.manuela.maier@t-online.de
ScheinEilig	Kleinstes Volksmusik- Salonorchester	0151 61440511 Kontakt@scheineilig.com
Alpenfeger	Duo mit Gitarre & Akkordeon	015112736670 Norbert Ehrle
Immenstädter Alphornbläser	Alphornspieler	0170 8346743 (Georg Riesenegger) gegaries@web.de
Die Drahtzieher	Gipsy Jazz	0160 2224678 (David Klüttig) info@die-drahtzieher.com
Dieter & Waltraud Kölbl	Duo mit Akkordeon & Gesang	08373 1597 koelblmusik@yahoo.de
Alfons Kennerknecht	Alleinunterhalter, auch im Duo oder Trio buchbar	08304 973847 musik@alfons.me
Anne Caroline Kräft	Sängerin	01520 9373217 carokraeft@gmail.com
DeNada	Mediterranean Gypsy Jazz	0162 7751315 denada.band@web.de
Lehla	Sängerin für Hochzeiten/ Trauung etc. auch als Duo mit Gitarre, Klavier/Keyboard	0162 4085500 musik@lehla.eu
Duo La Familia	Rock, Pop, Soul, Funk	0173 4070677 Th.wolfahrt@t-online.de
DJ & Lights Tom Nawa	Profi für Live-DJing mit modernster Veranstaltungstechnik	0170 3469877 'djtomnawa@gmx.de' www.tomnawa.de

KONDITOREIEN FÜR EURE EXCLUSIVE TORTE

Konditorei Gerlach, Oberstdorf
Metzgerstr. 13

08322 4354

Konditorei HerzWerk, Altstätten
Am Anger 1/ 87527 Sonthofen
www.herzwerk-patisserie.de

08321 7878836

SONSTIGE DIENSTLEISTER

TRAUREDNER:

<https://www.stephanie-meissner.de/>
<https://www.rednerinbeck.de/>

HOCHZEITSPLANER

www.hochzeitsplanerei-allgaeu.de
www.felicia-hochzeiten.de

FOTOGRAFEN

www.florianrieder.de
www.aileen-melucci.de
www.peggyundchris.de

MIETOLDTIMER

(z.T. zum Selberfahren)
Heinz.groetzner@t-online.de
Tel.: 0171 3781709