



GROSSE HOCHZEITEN

Von 51 bis 220 Personen

WO PROFESSIONALITÄT UND KOMFORT AUF EINANDERTREFFEN

Wenn ihr uns eure Hochzeit anvertraut, könnt ihr euch darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit ihr und eure Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns erlebt.

Das liegt uns am Herzen, wir können gar nicht anders. Seit Jahren handeln wir nach diesem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung.

Sowohl unsere Räumlichkeiten als auch unser erfahrener Service sorgen dafür, dass eure Trauung reibungslos und stilvoll verläuft.

3D-RUNDGANG

Ihr möchtet unsere Location im 3D-Rundgang erkunden?

Hier entlang...



UNSER GENUSSHOTEL IM ÜBERBLICK

Das Genusshotel Wenisch hat sich ganz der Philosophie „Tradition & Moderne in perfekter Harmonie“ verschrieben. Es ist ein Haus mit Tradition, Charakter und gelebter Gastfreundschaft – aber eben auch ein Haus, das im Hier & Jetzt Freude, Frische und eine einnehmende Wohlfühlatmosphäre ausstrahlt.

IN ALLER KÜRZE

- seit 1961 familiengeführt
- großer Eventsaal mit Platz für bis zu 250 Personen im gemütlichen Alpin Look
- 2025 wurde das gesamte Restaurant mit viel Liebe komplett modernisiert
- 4 unterschiedliche Räume je nach Größe der Gesellschaft
- 4-Sterne Hotel mit 57 Zimmern, davon sind alle klimatisiert
- Gästehaus Wenisch mit 10 Zimmern, davon 4 Apartments
- Gasthaus TONI's mit dem Fokus auf regionale und nachhaltige Lebensmittel
- einzigartiges Ambiente im Alpin Chic-Stil
- eingewachsener Biergarten und moderne Terrasse als Teil einer Parkanlage am Bach gelegen
- hauseigene Tiefgarage und Parkplätze in unmittelbarer Nähe

EURE ANSPRECHPARTNER

Damit eure Hochzeit problemlos verläuft, stehen euch Julia und Lisa mit Rat und Tat zur Seite.

Sie stehen für alle Fragen zur Organisation der Hochzeit zur Verfügung.

Mit einem großen Organisationstalent sorgen sie gemeinsam mit euch für eine einmalige und romantische Hochzeitsfeier.



INKLUSIVLEISTUNGEN FÜR DAS BRAUTPAAR

(gültig für alle Feiern im TONI's Exklusiv „Variante L“)

GETTING READY – DER PERFEKTE START IN EUREN GROSSEN TAG

- auf Wunsch Übernachtung in der Vornacht in **zwei getrennten Zimmern** – inklusive Frühstück am Morgen
- im **Brautzimmer** wartet eine Flasche **Prosecco** auf euch, im **Männerzimmer** ein **Sixpack TONI's Bier**
- Entspannung pur im **Genuss Spa** – für einen stressfreien Start in euer Hochzeitswochenende

DER HOCHZEITSTAG

- **Gemeinsame Übernachtung im Brautzimmer** inklusive einer Flasche **Champagner** für eure Hochzeitsnacht sowie Frühstück am nächsten Morgen
- gegen Aufpreis möglich: **Genussbrunch** (sonn- und feiertags, nach Verfügbarkeit)
- Das **Brautauto** kann gerne in unserer **Tiefgarage** geparkt werden – auf Wunsch zu Beginn direkt vor der Tür

DEKORATION & GESTALTUNG

- Wir decken eure Tische mit **weißen Tischdecken und Servietten, Teelichtern oder Kronleuchtern** (inkl. LED-Echtwachskerzen) sowie **Menükarten**
- **Blumendekoration und individuelle Gestaltungselemente** sind nicht im Preis enthalten. Diese können selbst organisiert werden – wir übernehmen gerne den Aufbau eurer mitgebrachten Dekoration
- **liebevolle Betreuung** von der ersten Besichtigung bis zu eurem großen Tag ist selbstverständlich

ALLES FÜR
EUREN
PERFECTEN TAG

VORTEILE FÜR EURE GÄSTE

ANKOMMEN & WOHLFÜHLEN

- Gerne könnt ihr am Vortag ein **Get-together** für Gäste aus Nah und Fern in unserem Restaurant organisieren
- **Übernachtung zum Vorzugspreis** (inkl. Frühstück) für alle Gäste – so lange sie möchten
- gegen Aufpreis möglich: Teilnahme am **Genussbrunch** (sonn- und feiertags, nach Verfügbarkeit)

PARKMÖGLICHKEITEN

- **kostenfreie Parkplätze** im Außenbereich und gegenüber auf dem Parkplatz der Genusszentrale
- **Tiefgaragenplätze** gegen Aufpreis verfügbar
- weitere **öffentliche Stellplätze** in der Umgebung

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- **Kindermenü** mit Karte zum Ausmalen
- Möglichkeit für einen eigenen **Kinderbereich** oder eine **Spielecke** (Equipment ist selbst zu organisieren)

BESONDERE WÜNSCHE

- Ein Bereich für **Fotoecke** oder **Candybar** steht zur Verfügung (Equipment ist selbst zu organisieren)
- **vegane, vegetarische oder allergikerfreundliche Menüs** stimmen wir individuell mit unserem Küchenchef ab – viele Gerichte sind bereits entsprechend angepasst



HIGHLIGHT

Neu und
exklusiv!



FREIE TRAUUNG IN TONI'S TRAUHOF

UNSERE LEISTUNGEN

- Tisch für Trauredner und Brautpaar
- Traubogen aus Altholz inklusive
- Aufbau für 20 Personen im Sitzen möglich links und rechts bündig auf der hinteren Terrasse
- restliche Gäste stehen im Hintergrund
- bei schlechtem Wetter auf der Tanzfläche

FREIE TRAUUNG IN TONI'S TRAUGARTEN

UNSERE LEISTUNGEN

- Übernachtung in der Vornacht inklusive
- Getting Ready in 2 Hotelzimmern stehen Ihnen kostenfrei zur Verfügung
- TOP Ambiente im Alpine Chic Style
- witterungsunabhängig durch Lamellendach und Windrollos
- beheizbar
- Traubogen aus Altholz inklusive
- Mikrofon & Tontechnik inklusive
- Tisch für Trauredner und Brautpaar
- Sitzplätze für max. 125 Personen

Paket nur bei der Buchung des TONI's Exklusiv „Variante L“ erhältlich!

SCHON EINE IDEE?

Wie weit seid ihr schon mit der Planung?
Wir zeigen euch, wie der Start in den schönsten Tag eures Lebens ablaufen könnte.

FÜR DEN EMPFANG

KLASSISCHER PROSECCOEMPFANG 7.5 €
inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen

TONI'S GEMISCHTE BEGRÜSSUNG 10.9 €
Kreativ & Spritzig: Aperol Spritz | Sarti Spritz | Lillet Wildberry | Pink Drivers Spritz (alkoholfrei)
Bierauswahl: Mini-Weißbier | Augustiner Hell | Augustiner alkoholfrei
Alkoholfrei & hausgemacht: Heidelbeer-Limette-Limonade mit frischer Minze
Kleine Knabbereien: Salzstangen & Grissini | Wasser in Karaffen

MOËT ICE CHAMPAGNER EMPFANG PREIS AUF ANFRAGE
inkl. unserem Signature Drink N°3 Straubing Royal, dazu servieren wir frische Beeren, Minze und Wasser in Karaffen

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR ZUM EMPFANG:

TONI'S CANAPÉS 9.4 €
kreativ belegt und garniert (3 Stück pro Person) | auch vegetarische & vegane Alternativen!

WARMES & KALTES FINGERFOOD 15.7 €
Beef Tatar mit Röstbrot | Pulled OX Burger „Mini“ | Chicken Wrap mit Romanasalat und Cherrytomaten
vegetarisch: Lauch Quiche | BIO Bergkäse-Trauben Spieße | getrüffelte Selleriesuppe im Shooter
vegan: Rote Beete Tatar mit Gemüsewürfel | Asia Garnele mit Avocado und Mango



BAYERISCHES SPEZIALITÄTENBUFFET INKL. EIGENER KUCHEN 20.5 €
gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. zweierlei Dressings.
Unsere Genussbreze inklusive!

EIGENER KUCHEN 7.7 €
Gerne könnt ihr euren eigenen Kuchen mitbringen

KUCHEN- UND TORTENBUFFET 15.9 €
mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei Krönnner

KAFFEE, KUCHEN UND BROTTZEIT 23.5 €
Kuchenbuffet mit vielseitiger Auswahl (Torten, Kuchen & Co.) von der Konditorei Krönnner aus Straubing. Dazu gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. zweierlei Dressings.
Unsere Genussbreze inklusive!

Bitte beachtet:
Aus Erfahrung ist es die beste Lösung, wenn ihr euch um die Gestaltung, sowie die Bestellung der Hochzeitstorte selbst kümmert! Gerne können wir die Hochzeitstorte am Hochzeitstag für euch einkühlen, sowie anschneiden!

ALLE VORSCHLÄGE ENTHALTEN:

- Kaffee in Kannen serviert „unlimited“, Tee und Kakao so viel ihr möchtet
- Zucker und Milch am Tisch. Servicepauschale für das Einkühlen und Schneiden der Kuchenstücke
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

VORSPEISE

Vorspeisen sind ein kleines Küchen-Wunderwerk:
Sie befriedigen und wecken gleichzeitig erst richtig die Lust. Ein absolutes Muss.

TONI'S DREIERLEI 9.9 €

- 3 hausgemachte Aufstriche nach Saisonangebot (**zwei davon vegetarisch und einer vegan**)
- inkl. TONI's Brot Mix

am Tisch für alle gemeinsam eingestellt

5 TONI'S TAPAS ALS VORSPEISEN-ETAGERE 13.5 €

- handgerollter HOLY BEEF Wrap mit gezupftem Ochs und Karamellzwiebeln
- TONI's Zwiebel-Lauch Kuchen mit Räucherlachs und Zitronenschmand
- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapernäpfel
- **vegetarisch:** hausgemachter Aufstrich nach Saisonangebot
- **vegan:** Auberginentatar mit eingelegten Kirschtomaten, Avocado und Röstbrotchips
- inkl. TONI's Brot Mix

am Tisch für alle gemeinsam eingestellt

7 TONI'S TAPAS ALS VORSPEISEN-ETAGERE 16.5 €

- 2 hausgemachte Aufstriche nach Saisonangebot (**einer davon vegetarisch und einer vegan**)
- handgerollter HOLY BEEF Wrap mit gezupftem Ochs und Karamellzwiebeln
- TONI's Zwiebel-Lauch Kuchen mit Räucherlachs und Zitronenschmand
- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapernäpfel
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Basilikumpesto
- **vegan:** Auberginentatar mit eingelegten Kirschtomaten, Avocado und Röstbrotchips
- inkl. TONI's Brot Mix

am Tisch für alle gemeinsam eingestellt



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Jeder eurer Hochzeitsgäste erhält die gleiche, schöne und abwechslungsreiche Auswahl
- wunderschöner erster Eindruck zum Start eures Menüs
- Es kombiniert die Auswahl eines Buffets mit der Bequemlichkeit eines servierten Ganges
- Es entsteht eine rege Kommunikation am Tisch, weil eure Gäste gemeinsam schwärmen werden

BEST OF TONI'S VORSPEISENBUFFET 15.5 €

- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapern
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobelem Parmesan und Basilikumpesto
- luftgetrockneter Landschinken mit Cantaloupe-Melone, Feigen und Shiso-Kresse
- marinierte Lachsforelle mit Orangen-Fenchelsalat und Tomatenvinaigrette
- große Salatauswahl mit zweierlei Dressings
- **vegetarisch:** mediterraner Nudelsalat mit Tomaten und Oliven
- **vegan:** exotischer Couscous Salat mit Granatapfelkernen und Korinthen
- **vegan:** gegrilltes Antipastigemüse mit gelber und roter Paprika, Zucchini und Champignons
- vielfältige Brotauswahl mit Paprikafrischkäse und Hummus

BAYERISCHES VORSPEISENBUFFET 16.5 €

- Original Wenisch Bauerngeselchtes mit steirischem Kren
- feine Käsespezialitäten mit gerösteten Walnusskernen und zweierlei Trauben
- rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade und marinierten Perlzwiebeln
- marinierter Kalbstafelspitz mit Kichererbsen und Kürbiskernöl
- Variation von geräucherten Fischfilets mit marinierten Dillgurken
- reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- **vegetarisch:** Carpaccio vom Brezenknödel mit marinierten Champignons und Kirschtomaten
- **vegan:** Käferbohnnensalat mit steirischem Kernöl und Sonnenblumenkerne
- vielfältige Brotauswahl mit Griebenschmalz und Obazda



HAUPTGANG

Unsere „BBQ & Grill“ Buffets
aus unserer Showküche

BAVERISCHES SHOWBUFFET 23.9 €

- gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut, Speck-Krautsalat und Reiberknödel
- gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaumsoße, glasiertes Wurzelgemüse und Lauchkartoffeln
- **vegetarisch:** Käsespätzle mit Röstzwiebeln

GRILL MEDITERRAN 28.9 €

Steaks & Cuts: Saltimbocca vom Schweinefilet und Flank Steak

Fisch: Dorade Royal

Gemüse: handgemachtes Ratatouille und Maiskolben

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

vegan: mediterrane Ofenkartoffeln mit Spinat-Pinienkernfüllung

Soßen: Barolojus und Limettensoße

WENISCH-STEAKS VOM GRILL 33.5 €

Steaks & Cuts: Dry Aged: Ochsenkotelett und Prime Rib | Wet Aged: TRI TIP Steak (Bürgermeisterstück)

Geschmort: BBQ Brisket

Fisch: Lachs

Gemüse: Grillgemüse und Speckbohnen

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kartoffelwedges und Paprikareis

vegan: exotischer Couscous mit Granatapfelkernen

Dips: BBQ Dip und Sauerrahmdip

Soßen: Rotweinjus und Rieslingsoße



BBQ DAHOAM 36.5 €

Unser Genussversprechen – das Beste aus unserer Region.

From Farm to Fork – das ist HOLY BEEF by Stefan Wenisch

• **Steaks & Cuts:** Dry Aged: HOLY BEEF Tomahawk | Wet Aged: HOLY BEEF Roastbeef

Artgerecht & hochwertig

aus dem Lavanttal (AT) von WECH Bauerngeflügel

• **Gebraten:** Maishendlbrust

• **Geschmort:** Pulled Chicken mit Curry-Ananas-Marinade

Aus dem bayerischen Wald

und von Hand gefischt

• **Fisch:** Lachsforelle vom Simandl in Furth im Wald

Unser Beiwerk

„kreativ & handgemacht“

• **Gemüse:** Vichy Karotten und Grillgemüse

• **Beilagen:** Kartoffel-Trüffel Gratin und Kräuter-Polenta

• **vegan:** gefüllte rote Paprika mit Quinoa und Kichererbsen

• **Soßen:** Portweinjus und Rieslingsoße

• **Dips:** Kirschtomatensalsa, BBQ Dip und Guacamole

• **Unser Highlight-Topping:** Jordans Olivenöl und Fleur de sel

TONI'S GRÜNES UPGRADE VEGAN 4.9 €

Gerne können wir ein reichhaltiges Salat Buffet aufbauen

• Grüner Zupfsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat und Karottensalat

• Balsamico-Dressing und Limette-Kurkuma-Marinade

• Kürbiskerne und Chiasamen

KINDER-PAKETE:

• Von **0-3 Jahren** ist das Essen & Trinken **kostenfrei**

• Von **4-12 Jahren** gilt Folgendes:

MENÜ BESTEHEND AUS: RÄUBERTELLER, KINDERKARTE UND EIS 16.9 €

GETRÄNKE, KAFFEE UND KUCHEN **VOLLER PREIS**

EMPFANG, BRAUTSTEHLEN **50%**



DESSERT

Unsere Nachspeisen setzen unserer Wirtshaus-Szenerie das Krönchen aufs feine Haupt **und machen einfach nur glücklich.**

UNSER KLASSIKER DESSERTBUFFET 12.5 €

- lauwarmer Marillenstrudel mit hausgemachter Vanillesoße
- TONI's Tiramisu mit frischer Minze
- Nougatmousse mit Gewürzzwetschgen
- **vegan:** Mandel-Milchreis mit Mango Ragout
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren aus unserer Live-Kochstation

FEINSCHMECKER DESSERTBUFFET 13.5 €

- weißes Kaffeemousse mit Himbeercoulis und Schokoladencrumble
- Tonkabohnen Crème Brûlée
- BIO Heumlich Panna Cotta mit marinierten Kirschen
- **vegan:** Chia Pudding mit frischen Beeren und Kokos Crunch
- lauwarmer Schokoladenkuchen mit Birnen sorbet aus unserer Live-Kochstation

WENISCHS DESSERTVARIATION 12.5 €

- lauwarmer Schokoladenkuchen
- hausgemachtes Sauerrahmeis und Himbeersorbet
- Zitrus Crème Brûlée und New York Cheesecake
- Mangoragout und Himbeercoulis

Die Wenisch Dessertvariation wird pro Person am Teller serviert.

SERVIERT
AM TISCH

DESSERTS ZU
100% HAUS-
GEMACHT



MITTERNACHTSSNACKS

„LATE NIGHT“ BURGER-SNACK 12.5 €

Homemade Mini Burger mit Kartoffelwedges, BBQ-Dip und einer veganen Alternative

- HOLY BEEF Classic Cheeseburger
- Pastrami Burger
- Aus unserer Gemüsemetzgerei: Unser **veganer Burger** des Tages

WEITERE ALTERNATIVEN:

GULASCHSUPPE INKL. GEMISCHTEM BAGUETTE 8.5 €

WURST- UND KÄSEPLATTEN INKL. BROTAUSWAHL 11.5 €



MENÜ - SERVIERT

VOR- UND HAUPTSPEISEN

Bei Bedarf bieten wir euch gerne individuell Vorspeisen und Hauptspeisen an. Wir achten besonders auf Regionalität. Bitte einigt euch auf eine gemeinsame Vorspeise sowie ein Hauptgericht. Ihr könnt gerne für einen Aufpreis von € 2,00 pro Person ein zweites Hauptgericht wählen. (Bitte die Anzahl der Hauptspeisen ca. 4 Wochen vor Veranstaltungstermin bekannt geben)

SUPPEN

KLASSISCHE HOCHZEITSSUPPE 7.9 €

mit 5 verschiedenen Einlagen, Gemüsewürfel und Schnittlauch

TONI's SUPPE DER SAISON 7.9 €

mit Sahnehaube und Croûtons (bitte lasst euch von unseren Mitarbeitern saisonal beraten!)

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Leidenschaft für Getränke ist vielleicht ein bisschen größer als gewöhnlich. Wir haben einfach eine Mordsfreude daran, Ausgefallenes aufzutreiben, Neues zu probieren, Ungewöhnliches zu kreieren. **Also Getränkekarte durchblättern und durchprobieren.**

- zahlreiche alkoholfreie Getränke
- große Bierauswahl von der Karte und Flaschenbiere aller Art, sowie TONI's Bier
- hausgemachte Limonaden
- Hochzeitswein rot/weiß und Prosecco
- Säfte und Saftschorlen
- BIO Kristall Wasser laut und leise

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

EINE RUNDE SCHNAPS NACH DEM HAUPTGANG 4.1 €

Liebl Haselnusslikör | Haselnussbrand | Marille | Williams Birne | Jägermeister

KAFFEESPEZIALITÄTEN 3.9 €

Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato

klassisch oder mit Mandelmilch serviert

SPRITZ 5.2 €

Aperol Spritz | Sarti Spritz | Lillet Wildberry | Pink Drivers Spritz (alkoholfrei)

Um den Tag perfekt zu machen, müssen natürlich auch die Getränke stimmen. Damit ihr eure Kosten immer im Blick habt, bieten wir euch eine Getränkepauschale „unlimited“ bei uns im TONI's an. Diese gilt ab dem Empfang bis maximal 0.30 Uhr

GETRÄNKEPAUSCHALE 1 28.9 €

bis 8 Stunden

GETRÄNKEPAUSCHALE 2 31.9 €

von 8 bis 10 Stunden

À LA CARTE

Bitte sprecht uns darauf an, wenn ihr Getränke nach Verbrauch aus der Karte wählen möchtet!

COCKTAILS UND LONGDRINKS

TONI'S BARPAUSCHALE:

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola | Rüscherl | Cuba Libre | Gin & Tonic | Moscow Mule

SPRITZ

Aperol Spritz | Sarti Spritz | Lillet Wildberry | Pink Drivers Spritz (alkoholfrei)

ALKOHOLFREI

Himbeer Mojito | Heidelbeer Mojito | Gin & Tonic „0,0%“

BARFOOD

Grissini | Salzstangerl | Erdnüsse

BARPAUSCHALE 1 14.5 €

bis 2 Stunden

BARPAUSCHALE 2 20.9 €

von 2 bis 4 Stunden

(wenn die Ganztagespauschale „Spritz“ bereits gewählt wurde, verringert sich die Barpauschale um € 2,00)

À LA CARTE

Gerne können wir den Verbrauch an der Bar auch à la carte abrechnen



Gerne können wir für euch eine individuelle Barkarte zusammenstellen! Bitte sprecht uns darauf an!

BRAUTENFÜHRUNG IM TONI'S MIT ITALIENISCHEM FLAIR

BRAUTSTEHLER „TONI'S STYLE“ 17.9 €

Im vorderen Bereich des TONI's schaffen wir für euch eine wunderschöne Kulisse für die bekannte Hochzeits-tradition in Form eines Weinfestes auf italienische Art. Für eure Gäste stehen schön gedeckte Stehtische bereit. Es werden Roséwein, Weißwein und Wasser in Flaschen (Still & Spritzig) am Weinstand ausgegeben. Ebenso sind Chips bzw. Salzstangen inklusive!



RÄUMLICHKEITEN

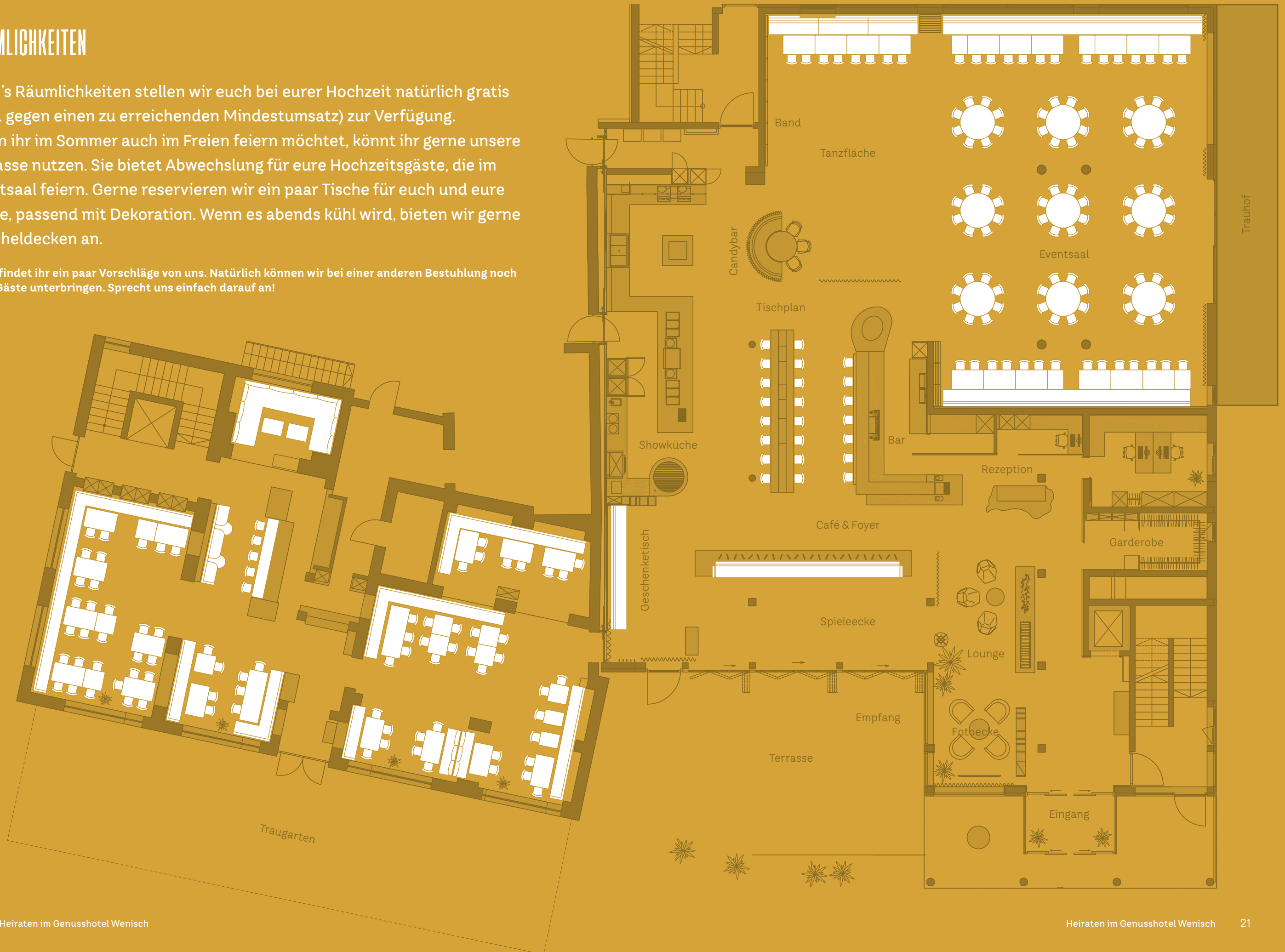
	TONI'S EXKLUSIV „VARIANTE S“	TONI'S EXKLUSIV „VARIANTE M“	TONI'S EXKLUSIV „VARIANTE L“
Personenanzahl max.	80	125	200
AUSSENBEREICH GANZTAGS			
Saalterrasse inkl.	X	X	X
TONI's Terrasse			X
INNENBEREICH GANZTAGS			
inkl. Tanzfläche	X	X	X
Raum Xaver inkl.	X	X	X
Raum Xaver erweitert inkl.		X	X
Großer Tisch & Barbereich inkl.			X
Foyer & Lobby inkl.			X
EMPFANG	Saalterrasse hinten	Saalterrasse hinten	TONI's Terrasse vorne
MINDEST- UMSATZ*	6.950,—	9.200,—	12.000,—

* in Euro

RÄUMLICHKEITEN

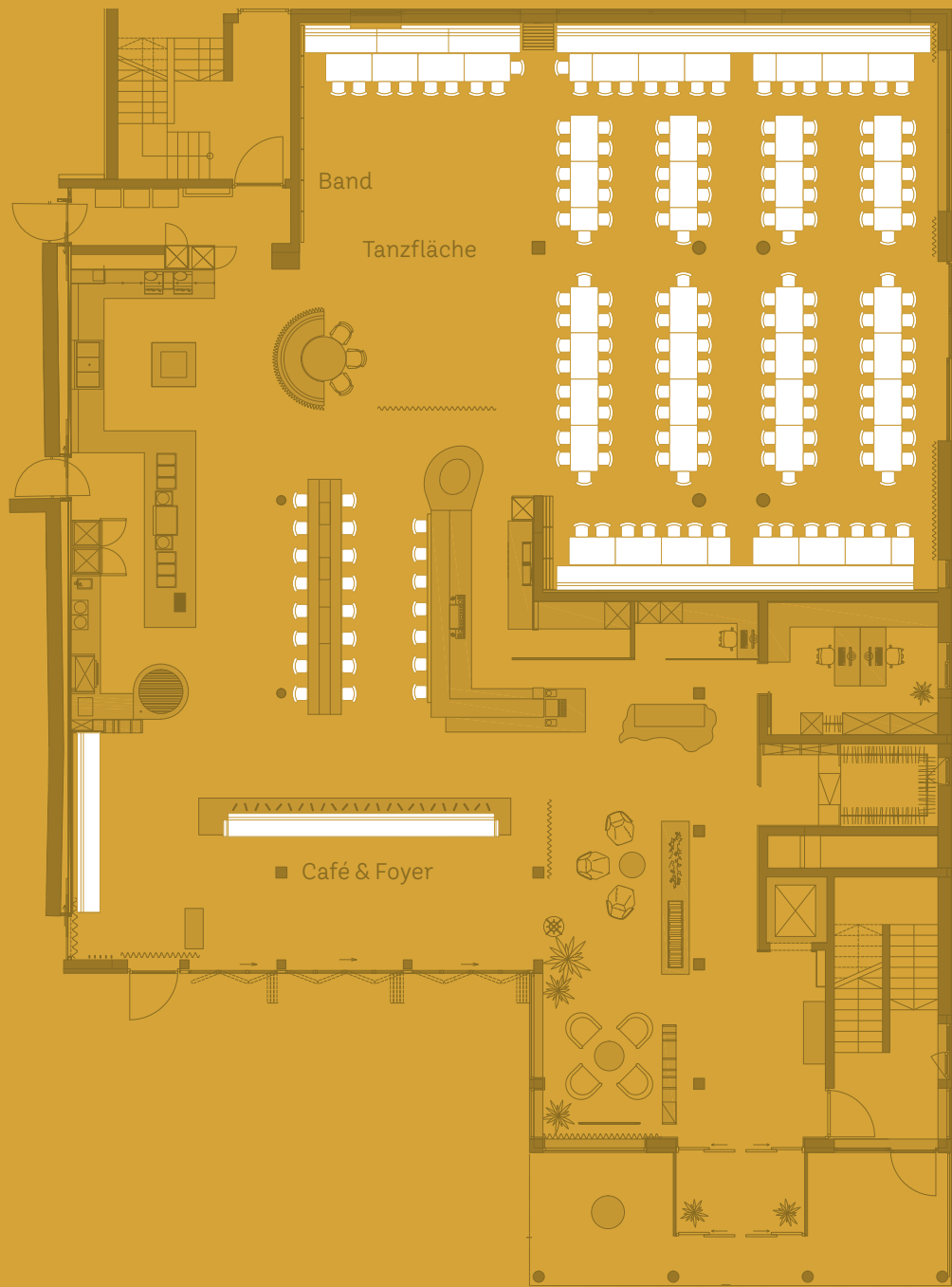
TONI's Räumlichkeiten stellen wir euch bei eurer Hochzeit natürlich gratis (bzw. gegen einen zu erreichenden Mindestumsatz) zur Verfügung. Wenn ihr im Sommer auch im Freien feiern möchtet, könnt ihr gerne unsere Terrasse nutzen. Sie bietet Abwechslung für eure Hochzeitsgäste, die im Eventsaal feiern. Gerne reservieren wir ein paar Tische für euch und eure Gäste, passend mit Dekoration. Wenn es abends kühl wird, bieten wir gerne Kuscheldecken an.

Anbei findet ihr ein paar Vorschläge von uns. Natürlich können wir bei einer anderen Bestuhlung noch mehr Gäste unterbringen. Sprecht uns einfach darauf an!



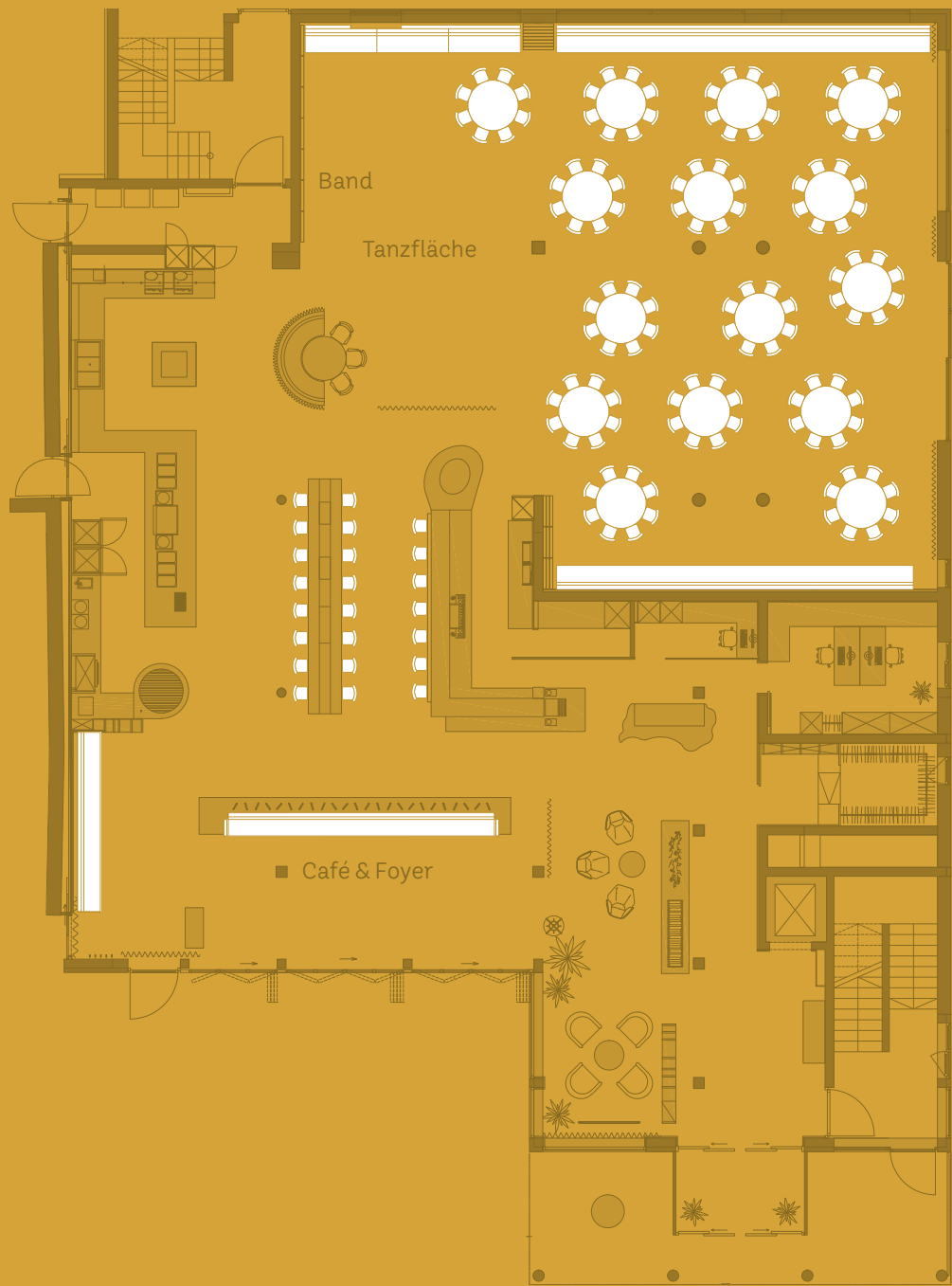
AUFSTELLUNG TAFEL

- Eventsaal: 190 Personen
- Foyer/Café: Leer
- Barbereich: 27 Personen



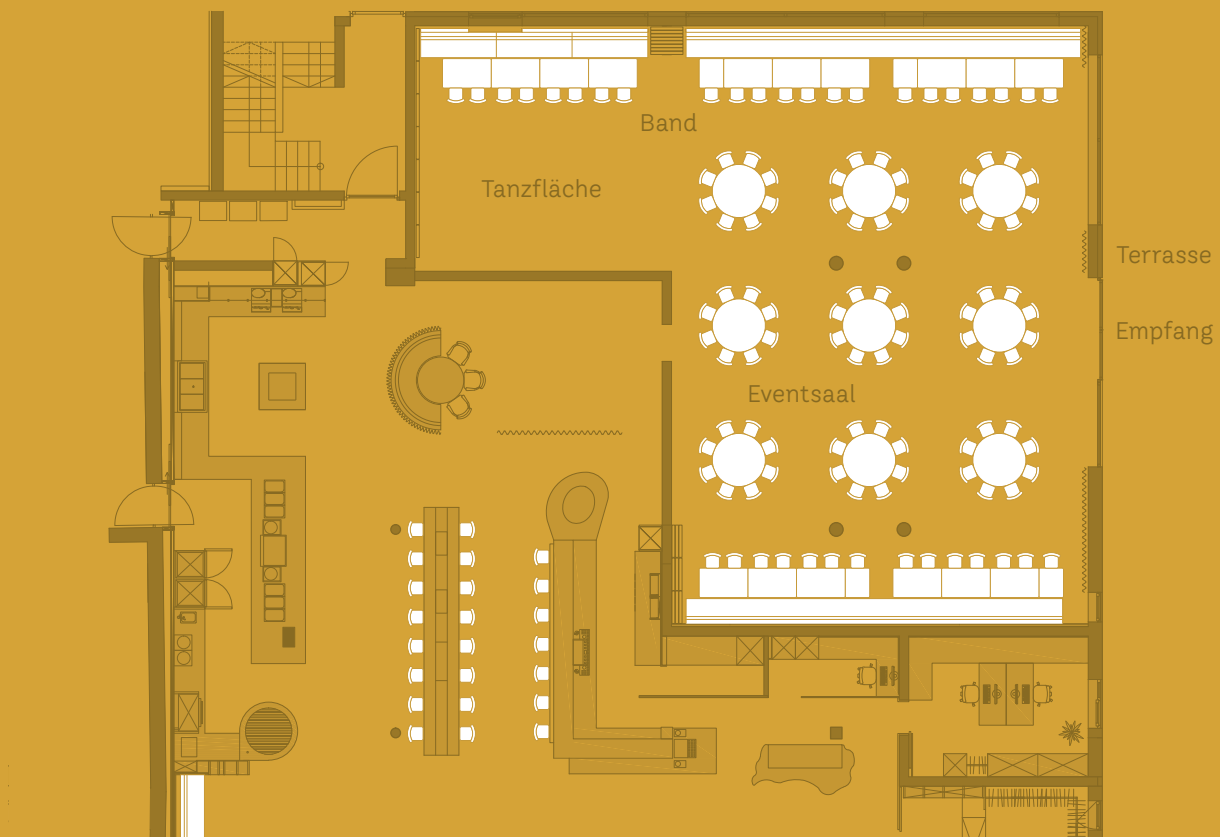
AUFSTELLUNG RUND

- Eventsaal: 120 Personen
- Foyer/Café: Leer
- Barbereich: 27 Personen

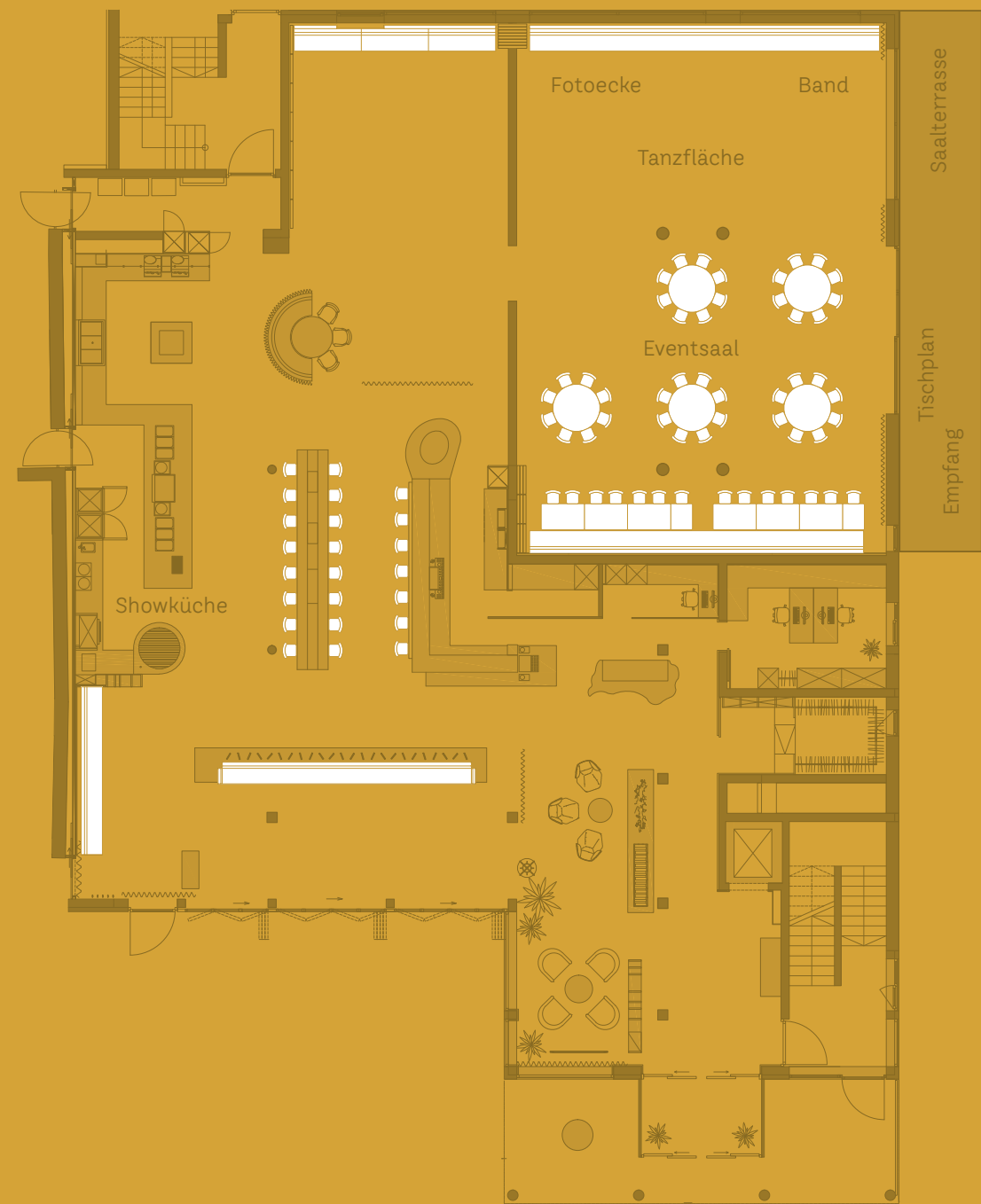


AUFSTELLUNG RAUM „XAVER“

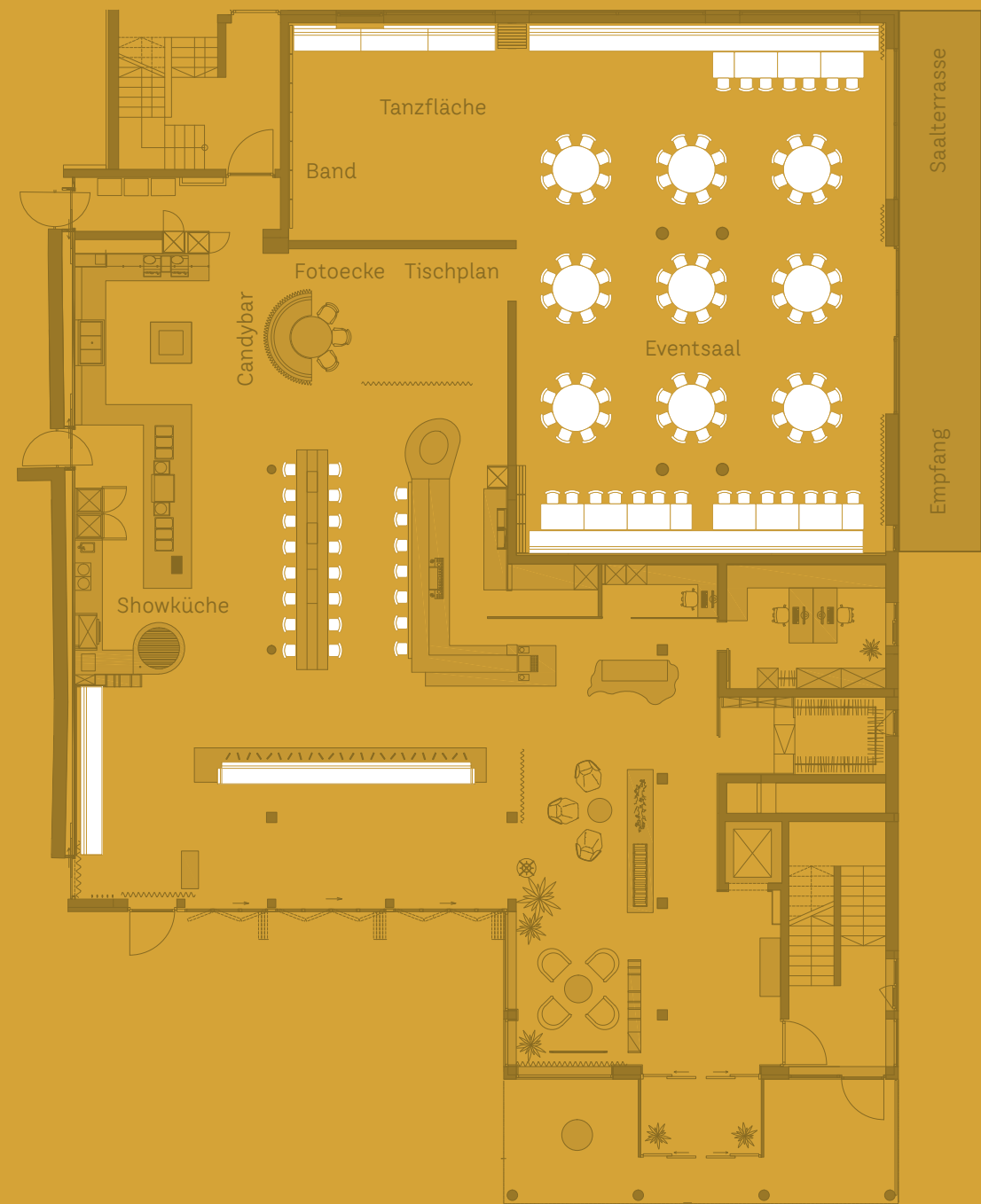
- Eventsaal: Wir empfehlen euch, unter 100 Personen den Saal abzutrennen



AUFSTELLUNG EXKLUSIV S



AUFSTELLUNG EXKLUSIV M



ÜBERNACHTEN

Bleibt mit euren Gästen ganz einfach in unseren herrlichen Hotelzimmern. Alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von € 141,00* im DZ und € 96,90* im EZ übernachten. Insgesamt stehen euch 67 Zimmer im Genusshotel Wenisch zur Verfügung.

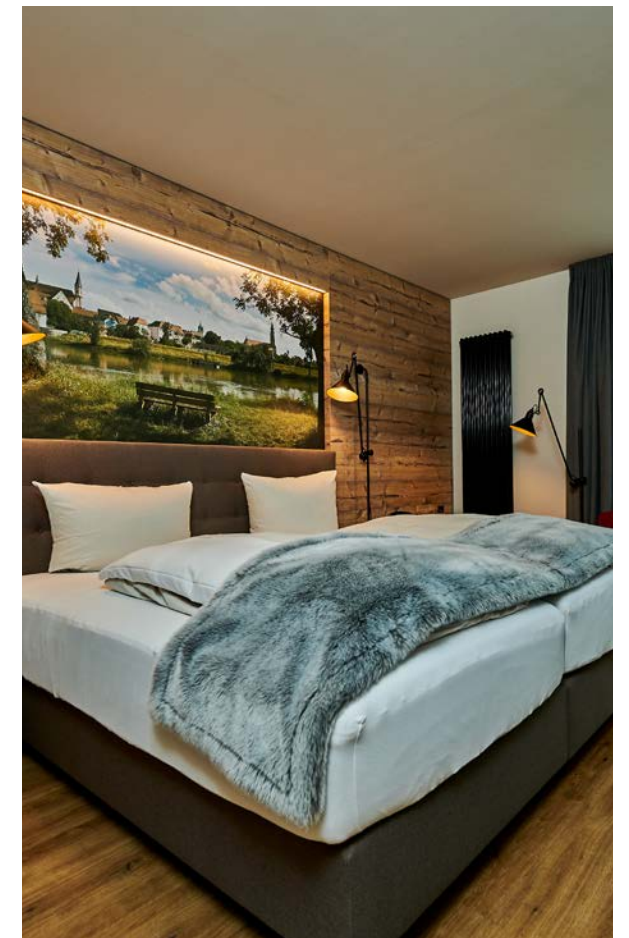
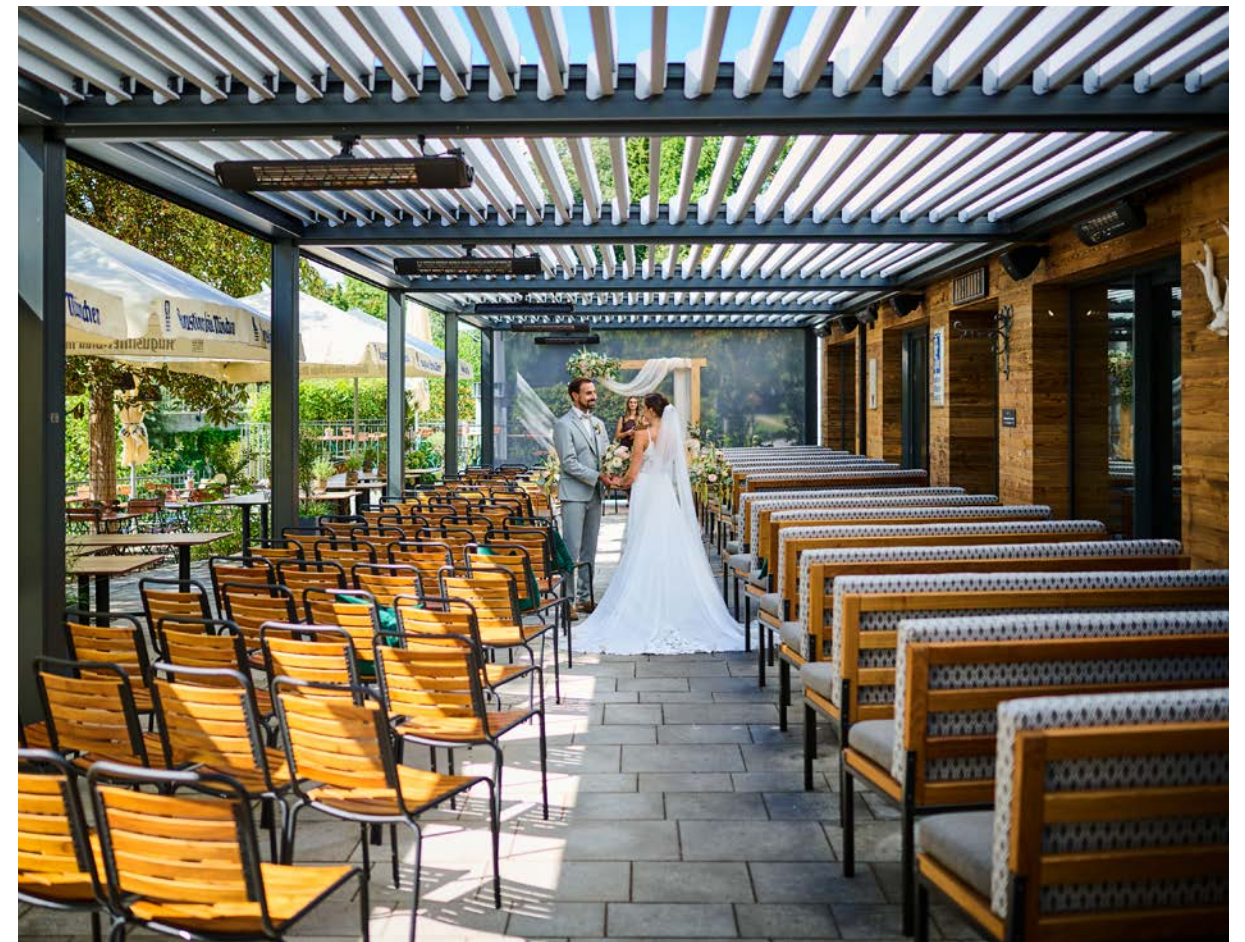
Das besondere Ambiente und unsere bayerische Gastfreundschaft machen einen Besuch bei uns zu einem ganz besonderen Erlebnis!

* Zimmerpreise gelten für 2027 p. Person & inkl. kostenloser Nutzung unseres SPA-Bereiches.

Zusätzlich buchbar: Genussfrühstück für nur € 18,90

WELLNESSBEREICH

Entspannung bietet unser neuer Wellnessbereich, der sich auf ca. 100 m² erstreckt. Ausgestattet mit Finnischer Sauna, Infrarot-Sauna, Dusche mit Schwallbrause und beheiztem Ruheraum.



www.genusshotel-wenisch.de

Folge uns auch auf  und 

Gültig für das Jahr 2027.
Saisonelle Änderungen vorbehalten. Preise sind
brutto und enthalten die aktuelle MwSt.