

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Feiern auf dem Margaretenhof 2023 / 2024

Umgeben von ländlicher Natur am Ortsrand von Schwabenheim an der Selz ist der Margaretenhof ein beliebter Ort zur Ausrichtung von Familienfeierlichkeiten, Hochzeiten, Business-events und Tagungen.

Auf den folgenden Seiten haben wir die wichtigsten Informationen für Sie zusammengefasst.

Gerne laden wir Sie in den Margaretenhof zur Besichtigung und zum ersten Kennenlernen ein. Bitte kontaktieren Sie uns für eine Terminvereinbarung.

Wir freuen uns auf Sie!

*Thorsten Pukys & das Margaretenhof-Team*

### **Ihr Ansprechpartner für die Veranstaltungsplanung:**

**Thorsten Pukys**

– Inhaber –

Telefon: 06130-2072797

E-Mail: [restaurant@margaretenhof.info](mailto:restaurant@margaretenhof.info)



# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Veranstaltungsraum „Vino“

- 155 m<sup>2</sup> Grundfläche
- Tafeln 25 – 120 Personen
- Runde Tische 25 – 120 Personen
- U-Form 25 – 50 Personen
  
- Festlich eingedeckt mit Tischwäsche, Servietten, Windlichter
- Tanzfläche und Bühne möglich
- Klimatisiert
- Tageslichthell, 70 % Fensterfläche, komplett abdunkelbar
- Beamer und 8 m<sup>2</sup> Leinwand
- Audioanlage mit CD- und DVD-Player
- 150 m<sup>2</sup> Außenanlage (Wiese) mit bis zu 40 Sitzplätzen nutzbar



---

Location „Vino“:	750,00 Euro pro Tag (April-September an Samstagen; sonst mietfrei)
Nachtpauschale ab 1 Uhr:	125,00 Euro pro begonnener Stunde
Freie Trauung:	150,00 Euro

## Veranstaltungsraum „Vino“ & Restaurant

- 280 m<sup>2</sup> Grundfläche
- Tafeln bis 160 Personen gesamt
- Runde Tische 70 – 120 Personen
  
- Festlich eingedeckt mit Tischwäsche, Servietten, Windlichter
- Tanzfläche und Bühne möglich
- Klimatisiert
- Tageslichthell, 70 % Fensterfläche, komplett abdunkelbar
- Beamer und 8 m<sup>2</sup> Leinwand
- Audioanlage mit CD- und DVD-Player
- 180 m<sup>2</sup> Außenanlage (Terrasse) mit bis zu 140 Sitzplätzen nutzbar



---

Gesamtlocation:	1.500,00 Euro pro Tag (April-September an Samstagen; 1.000,00 Euro an Freitagen, sonst mietfrei)
Nachtpauschale ab 1 Uhr:	125,00 Euro pro begonnener Stunde
Freie Trauung:	150,00 Euro

Alle Preise gelten inkl. Mehrwertsteuer.  
Margaretenhof Tagungs- und Eventlocation, Restaurant Wannys, Thorsten Pukys  
Telefon: 06130-2072797; Telefax: 06130-2072799  
Email: restaurant@margaretenhof.info

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Speisen- und Getränkeangebot

Anhängend überreichen wir Ihnen als kleine Anregung unsere Menü- und Buffetvorschläge sowie Empfehlungen zum Fingerfood und Mitternachtssnack.

Für Ihre Feier stellen wir gemeinsam Ihr individuelles Menü zusammen.  
Wir freuen uns auf Ihre Wünsche.

### Kuchen & Torten

Kuchen, Torten und Hochzeitstorten können Sie gerne mitbringen oder auch anliefern lassen. Kühlmöglichkeiten sind ausreichend vorhanden.

Als Gedeckgeld berechnen wir 2,00 Euro pro Person

### Speisen für Kinder

Für unsere kleinen Gäste können wir gerne individuelle Kindergerichte bereithalten. Statt einem mehrgängigen Buffet freuen sich die Kleinen vielleicht eher auf ein kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites oder Rostbratwürstchen.

Sollen die Kinder vom Buffet versorgt werden, berechnen wir einen vom Alter abhängigen Buffetpreis.

Servierte Gerichte für Kinder	Preis nach Absprache
Buffetpreis 0-4 Jahre	kostenfrei
Buffetpreis 5-12 Jahre	50% des Buffetpreises
Buffetpreis 13 Jahre und älter	100% des Buffetpreises

### Speisen für Allergiker

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie oder Ihre Gäste unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden. Gerne kennzeichnen wir die Speisen mit den relevanten Informationen oder beraten Sie bei der Auswahl von unbedenklichen Speisen.

### Getränkeangebot

Entnehmen Sie unser gesamtes Angebot und die jeweiligen Preise bitte unserer aktuellen Wein- und Getränkearte. Etwaige Preisänderungen sind vorbehalten. Eine individuelle Getränkeauswahl stellen wir gerne mit Ihnen bei der gemeinsamen Veranstaltungsabsprache vor Ort zusammen.  
Kommen Sie aber gerne mit Ihren gewünschten Getränken auf uns zu.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Vorbereitung der Räumlichkeiten

### Blumen & Dekoration

Gerne können Sie auf unsere Empfehlungen zurückgreifen oder eigene Dienstleister beauftragen.

Auch stellen wir Ihnen gerne weiße Stuhlhussen, inklusive Aufziehen, zu einem Preis von 2,80 Euro pro Stuhl zur Verfügung.

### Eindecken

Für Ihre Feier decken wir unsere Tische mit Tischdecke, Stoffservietten, Besteck, Weinglas, Wasserglas und Windlichtern ein. Für Tischwäsche und Stoffserviette berechnen wir 3,00 Euro/Person.

### Beamer, Leinwand, Musikanlage

Ein WLAN-Beamer Epson mit 9000 Ansi Lumen inklusive 8m<sup>2</sup> Leinwand ist fest installiert vorhanden. Die Nutzung dieser Technik ist für Sie kostenfrei.

Eine hauseigene Musikanlage (LD-Stinger) mit 3 bzw. 4 Ausgängen und transportablem Bass ist ebenfalls vorhanden und kann kostenfrei genutzt werden.

### Wickeltisch & Kinderstühle

Neben einem Wickeltisch halten wir auch 10 Kinderstühle bereit.

### Freie Trauung

Eine Freie Trauung ist sowohl auf unserer Restaurantterrasse als auch auf der angrenzenden Wiese unter einem Kirschbaum möglich.

Bei schlechten Wetterverhältnisse ist diese auch im Restaurantbereich durchführbar.

Die Kosten hierfür betragen 150,00 Euro.

### Einschränkung im Außenbereich

Wir bitten lautstarke Programmpunkte im Freien in den Nachtstunden zu unterlassen. Auch ein Feuerwerk ist auf unserem Hof leider nicht möglich.

Gegebenenfalls müssen wir diese Programmpunkte aus Rücksicht auf unsere Nachbarn untersagen.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Fingerfood zum Empfang

Grissinis, aus Blätterteig, ca. 10 Stück	€ 4,80 pro Glas
Käsestangen, ca. 10 Stück	€ 6,80 pro Glas
Tomatenbruschetta	€ 1,90 pro Stück
Bruschetta mit Oliventapenade	€ 2,10 pro Stück
Aromatisierte Fetawürfel	€ 6,20 pro Schale
Hackfleischbällchen	€ 1,60 pro Stück
Saté-Spieße mit gelbem Curry mariniert u. Sweet-Chili-Sauce	€ 1,60 pro Stück
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	€ 1,80 pro Stück
Canapées (verschieden belegt)	€ 2,00 pro Stück
Spundekäs' mit Brezelchen	€ 8,20 pro Schale

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig sind.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Familienfeiern / Firmenevents

(50-120 Portionen)

### Empfang

Kleines Fingerfoodbuffet mit hausgemachten Frühlingsrollen, Tomatenbruschetta, Käsestangen, Satéspieße mit Sweet-Chili-Sauce

€ 5,00 pro Person

### Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel  
Hausgebeizter Lachs mit 2 Dips  
Anti-Pasti-Gemüse  
Blattsalate mit Beilagen, Baguette und Butter

### Hauptgangbuffet

Marinierte argentinische Steakhüfte  
Marinierte Schweinesteaks, Bratwurst  
Würzige Hähnchenbrust  
Gratinierter Schafskäse mediterran  
Pastastation mit Tagliarini, Basilikumpesto, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Olivenöl, Kräutern, Parmesan, Tomaten- und Pilzrahmsauce

### Dazu reichen wir Ihnen

Kartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites  
Aioli, Barbecue- und Knoblauchsauce, Kräuterquark, Senf

### Dessertbuffet

Crème Brûlée  
Schokoladenmousse  
Obstsalat

€ 45,80 pro Person

### Kinderbelustigung

Hüpfburg, Indianerzelte, Maltische mit Zubehör  
€ 200,00 pauschal  
Betreuungsperson (auf Wunsch mit Kinderschminken)  
€ 15,00 pro Stunde

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Buffetvorschlag „Euro-Asiatisch“

(25-120 Portionen)

### Vorspeisenbuffet

Thailändischer Glasnudelsalat  
Dim Sum (hausgemachte, gedämpfte und gefüllte asiatische Teigtaschen)  
Hausgemachte Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Sweet-Chili-Sauce  
Mango-Fenchel-Salat mit Orangenvinaigrette und Garnelen  
Satéspieße mit Erdnusssauce  
Blattsalate mit Beilagen  
(Tomaten, Sprossen, Gurke, Paprika, Croutons, Radieschen etc. – nach Ihrer Wahl)  
mit Dreierlei Brotauswahl, Kräuterquark und Aiolo

### Hauptgangbuffet

Roastbeef im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert, mit Kalbsjus  
Mariniertes Doradenfilet „Asia-Style“ mit Terriakisauce  
Grünes Thai-Curry mit Hähnchen  
Gebratene Nudeln mit asiatischen Pilzen und Gemüsestreifen

### Dazu reichen wir Ihnen

Dreierlei Gemüse oder Wokgemüse zur Wahl, Basmatireis, Rosmarinkartoffeln

### Dessertbuffet

Mascarponecreme, Rote Grütze, Cookiecrumbles  
Exotische Obstauswahl – nach Ihrer Wahl  
Crème Brûlée

€ 51,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig  
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Vorschlag Grillbuffet

(50-120 Personen)

### Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel  
Hausgebeizter Lachs mit 2 Dips  
Anti-Pasti-Gemüse  
Blattsalate mit Beilagen  
Baguette und Butter

### Hauptgangbuffet

Marinierte argentinische Steakhüfte  
Lammhackspieße mit Minzjoghurt oder Marinierte Schweinesteaks oder Bratwurst zur Wahl  
Würzige Hähnchenbrust  
Gratinierter Schafskäse mediterran  
Pastastation mit Tagliarini, Basilikumpesto, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Olivenöl,  
Kräutern, Parmesan,  
Tomatensauce und Pilzrahmsauce

### Dazu reichen wir Ihnen

Kartoffelsalat  
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven, Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und Kräutern  
Rosmarinkartoffeln  
Aioli, Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Kräuterquark

### Dessertbuffet

Crème Brûlée  
Schokoladenmousse  
Obstsalat

€ 49,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig  
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.



# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Buffetvorschlag „Grauer Burgunder“

(25-120 Portionen)

### Servierte Suppe

Kresseschaumsuppe mit Riesling und Croutons

### Vorspeisenbuffet

Rindercarpaccio klassisch mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen  
Honigmelone mit Serrano Schinken  
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich  
Gemischter Salat der Saison mit Vinaigrette  
Baguette und Butter

### Hauptgangbuffet

Roastbeef, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert, mit Rotweinjus  
Doradenfilet mit Krustentierschaum  
Grünes Thai-Curry mit Hähnchenbrust

### Dazu reichen wir Ihnen

Dreierlei Gemüse oder Wokgemüse zur Wahl, Basmatireis, Tagliarini, Rosmarinkartoffeln

### Dessertbuffet

Panna Cotta  
Tiramisu  
Feiner exotischer Obstsalat

€ 49,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig  
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Buffetvorschlag "Chardonnay"

(25-120 Personen)

### Servierte Suppe

Orangen-Ingwer-Kokos-Suppe

### Vorspeisenbuffet

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Marinierte Auberginen & Zucchini mit Schafskäse

Melone mit Landschinken

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Baguette und Butter

### Hauptgangbuffet

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce

Doradenfilet mit Rieslingsauce

Hähnchenbrust mit milder roter Currysauce

### Dazu reichen wir Ihnen

Dreierlei Gemüse oder Wokgemüse zur Wahl, Basmatireis, Tagliarini, Rosmarinkartoffeln

### Dessertbuffet

Mousse von der Dunklen Schokolade

Mascarponecreme mit Himbeerspiegel

Obstsalat

€ 44,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig  
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Buffetvorschlag „Silvaner“

(25-120 Personen)

### Vorspeisenbuffet

Blattsalate mit Beilagen  
Anti-Pasti-Gemüse  
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto  
Baguette und Butter

### Hauptgangbuffet

Hähnchenbrustfilet mit Gemüsestreifen & Curryrahmsauce  
Schweinerücken vom Strohschwein, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert  
mit Portweinjus  
Gratinierter Fetakäse mit mediterranem Gemüse

### Dazu reichen wir Ihnen

Dreierlei Gemüse oder Wokgemüse zur Wahl, Rosmarikartoffeln, Basmatireis, feine Nudeln

### Dessertbuffet

Crème Brûlée  
Früchte der Saison

€ 39,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig  
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Flying Buffet Sommer

Vor- und Hauptspeise werden auf kleinen Tellern „zum Mitnehmen“ angerichtet !

### Vorspeisenbuffet

Geröstete Tomatenbruschetta  
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce  
Gebackener Schafskäse mediterran  
Sardinensalat  
Birnen-Ziegenfrischkäse-Salat  
Aioli und Oliven  
Baguette

### Hauptspeisenbuffet

Saltimbocca mit Kartoffelgratin, Gemüse und Jus  
Roastbeef, im Ganzen gegart, tranchiert, mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Jus  
Doradenfilet mit Gemüse und Basmatireis  
Rehbratwurst mit Kartoffelgratin, Gemüse und Jus  
Asiatische Bratnudeln à la Wanny (mit/ohne Garnelen)

### Dessertbuffet

Obstsalat  
Schokomousse  
Crème Brûlée

€ 45,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig  
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Buffetvorschlag „Cabernet“

(25-120 Personen)

### Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato  
Cantaloup-und Galiamelone mit Serrano-Schinken  
Honigtomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum  
Garnelensalat in Knoblauch-Olivenöl  
Anti-Pasti-Gemüse  
Baguette und Butter

### Hauptgangbuffet

Argentinisches Rinderfilet im Kräutermantel, am Buffet tranchiert, mit Portweinjus  
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Terriakisauce oder mit Krustentierschaum  
Schweinerücken vom Strohschwein, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert,  
mit Pilzrahmsauce

### Dazu reichen wir Ihnen

Dreierlei Gemüse oder Wokgemüse zur Wahl, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis, Kartoffelgratin

### Dessertbuffet

Crème Brûlée  
Schokoladenmousse  
Obstplatte mit exotischen Früchten

€ 55,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig  
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

**Gerne können Sie sich individuell Ihr Buffet zusammenstellen.  
Die Vorschläge können jederzeit ergänzt werden.**

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Buffetvorschlag „Vegetarisch/Vegan“

(50-120 Personen)

### Servierte Suppe

Orangen-Karotten-Kokossuppe mit Ingwerschaum (warm)  
mit geröstetem Baguette mit Knoblauch und Kräutern  
oder  
Gazpacho (kalt)

### Vorspeisenbuffet

Strauch- und Cherrytomaten mit frischem Basilikum, Büffelmozzarella, Olivenöl und Pesto  
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce  
Anti-Pasti-Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilze)  
Mango-Fenchelsalat mit Orangensauce, frittierten Kräutern und Cashewnüssen  
5erlei Gemüse im Backteig (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Bohnen)  
Blattsalate mit Beilagen  
Olivenöl, Baguette und Butter

### Hauptgangbuffet

Rotes Thai-Curry mit Gemüse  
Gratinierter Schafskäse mediterran  
Acquerello-Edelpilzrisotto mit frittierten Kräutern, Pesto-Verde und Gorgonzola a'part  
Pastastation mit Tagliarini, Basilikumpesto, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Olivenöl,  
Kräutern, Parmesan,

### Dazu reichen wir Ihnen

Wokgemüse, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis, Süßkartoffel-Pommes Frites mit  
Trüffelmayonnaise und Barbecuesauce

### Dessertbuffet

Panna Cotta mit Himbeerspiegel  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Apfelbeignets mit Vanillesauce, Zimt und Zucker  
Exotische Obstplatte

€ 43,80 pro Person

€ 40,80 pro Person ohne Suppe

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig sind.

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Mitternachtsimbiss

Käseplatte Variation von verschiedenen Käsesorten mit Früchten und Chutneys	€ 7,90 pro Portion
Currywurst Weiße Bratwurst mit hausgemachter Currysauce	€ 4,90 pro Portion
Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Sauce	€ 1,80 pro Stück

## Kontakt

Für Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### Ihr Ansprechpartner für die Veranstaltungsplanung:

#### **Thorsten Pukys**

– Inhaber –

Telefon: 06130-2072797

E-Mail: restaurant@margaretenhof.info

Gerne stehen wir Ihnen bei allen Fragen und Wünschen als Gesprächspartner bereit.

Wir freuen uns auf die Begleitung Ihrer Feierlichkeit!

*Thorsten Pukys & das Margaretenhof-Team*

# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Geschäftsbedingungen 2023 / 2024

### Sperrstunde

Auf dem Margaretenhof kann man gut, lange und ausgiebig feiern.

Vorausgesetzt die Lautstärkereger werden nicht übermäßig eingesetzt und alles bleibt friedlich bis in die Morgenstunden. Ab 4 Uhr gilt es für uns aufzuräumen und uns für den Folgetag zu rüsten. Bis dahin stehen wir mit großem Einsatz für Sie bereit.

Ab 01:00 Uhr berechnen wir für Nachtzuschläge Personal einen Betrag in Höhe von 125,00 Euro/Stunde.

### Anzahlung

Um Ihren gewünschten Veranstaltungstermin verbindlich zu reservieren, bitten wir um Überweisung einer Abschlagszahlung in untenstehender Höhe. Diese Anzahlung wird der abschließenden Rechnung abgezogen.

- Anzahlung Veranstaltungsraum Vino: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Anzahlung Restaurant: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Anzahlung exklusive Nutzung  
beider Räumlichkeiten: 1.500,00 Euro inkl. MwSt
- Anzahlung gastronom. Dienstleistung 750,00 Euro inkl. MwSt

### Stornierungsgebühren

Sollte es nach der verbindlichen Reservierungszusage zu einer Stornierung Ihrer Veranstaltung kommen, müssen wir den angezahlten Betrag aufgrund des Ausfalls als Stornierungsgebühr verbuchen.

- Stornierungsgebühr Veranstaltungsraum Vino: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Stornierungsgebühr Restaurant: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Stornierungsgebühr exklusive Nutzung  
beider Räumlichkeiten: 1.500,00 Euro inkl. MwSt



# MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

## Empfehlungen

### **Floristen**

Blumen Gehm  
Bahnhofstraße 22  
55218 Ingelheim  
Tel.: 06132-7145516

### **DJ-Service**

Gianni Di Carlo  
gianni.dicarlo@yahoo.de  
Tel.: 0176-70435316

### **Fotograf**

Brigitte Bauer  
Vagabond-Pictures  
canon@email.de

andreas@projektgestalter.de

### **Bands**

Flo&Chris  
www.floundchris.de  
chris@kleineband.de  
Tel. 0176-63189061

Mister Maglo  
www.mister-maglo.de  
ruben@mister-maglo.de  
Tel. 0171-4158762

### **Veranstaltungsservice**

MB Event-Service  
info@mb-ingelheim.de  
Tel. 0179-8898699

Carsten Eich  
info@cpe-events.de

### **Hotels**

Immerheiser – Hotel  
Im Alten Weinkeller  
Schulstraße 6-10  
55270 Schwabenheim  
Tel. 06130-941800

Hotel Pfaffenhofen  
Bubenheimer Straße 10  
55270 Schwabenheim  
Tel. 06130-227

Gasthaus „Zur Stadt  
Frankfurt“  
Marktplatz 7  
55270 Schwabenheim  
Tel. 06130-227

### **Filmproduktion**

Uli Baldering  
vagabond-film@email.de

### **Konditorei**

Purer Genuss  
Binger Straße 88  
55218 Ingelheim  
Tel. 06132-8989670

### **Planwagenfahrten**

Weingut Singer-Fischer  
Obentrautstraße 39  
55218 Groß-Winternheim  
Tel. 06130-94400

Amelies Tortendesign  
Rheinstraße 234  
55218 Ingelheim  
Tel. 0162-2174420  
www.ameliestortendesign.de  
info@ameliestortendesign.de

### **Freier Trauredner**

Boris Feldmann  
www.bofeldi.de  
borisfeldmann86@yahoo.de  
Tel. 0176/30461769