

## SILBERHORN CLASSICS IN FISCHBACH



### IHRE TRAUMHOCHZEIT

WILLKOMMEN

RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

HOCHZEITSPAKET

GETRÄNKE & SPEISEN

ANFAHRT & ANREISE

PARKMÖGLICHKEITEN & ÜBERNACHTUNGEN

## WILLKOMMEN

Auf über 3.000 qm beherbergt das Silberhorn Classics eine der größten privaten BMW-Sammlungen der Welt. Die ausgestellten Modelle bieten Ihnen einen faszinierenden Einblick in die einzigartige Geschichte der Nürnberger Motorradindustrie und schaffen eine besondere Kulisse für Ihren großen Tag.

Mit einem großzügigen Außenbereich, einem beeindruckenden Festsaal von 750 qm und einem einladenden Café- und Loungebereich bietet das Silberhorn Classics Platz für 65 bis 250 Gäste, um Ihre Hochzeit in vielfältigen Varianten zu feiern.

Dieses einzigartige Ambiente, geprägt von Liebe zum Detail, macht es zum idealen Ort für Ihre Traumhochzeit. Ob Sie eine romantische Zeremonie oder eine Feier in lockerer Atmosphäre planen – hier wird Ihr großer Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis. Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in einem außergewöhnlichen Rahmen, der Ihre Liebe auf wunderbare Weise in Szene setzt!



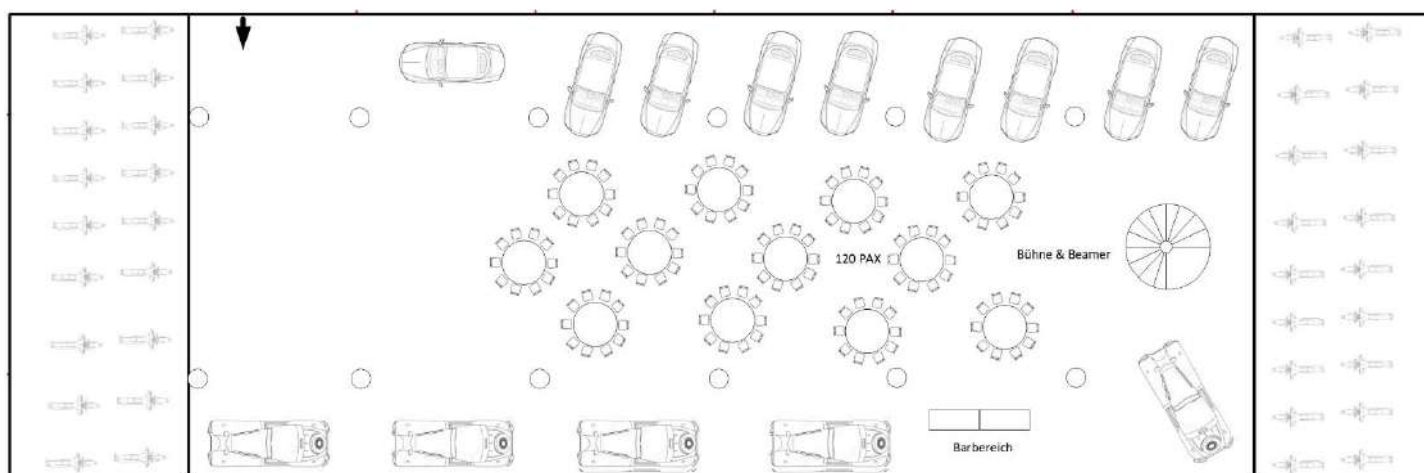




## RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

Die Räumlichkeiten des Silberhorn Classics lassen sich individuell auf Ihre Hochzeitsfeier anpassen. Gerne erstellen wir Euch ein passendes Konzept für Eure Hochzeit.

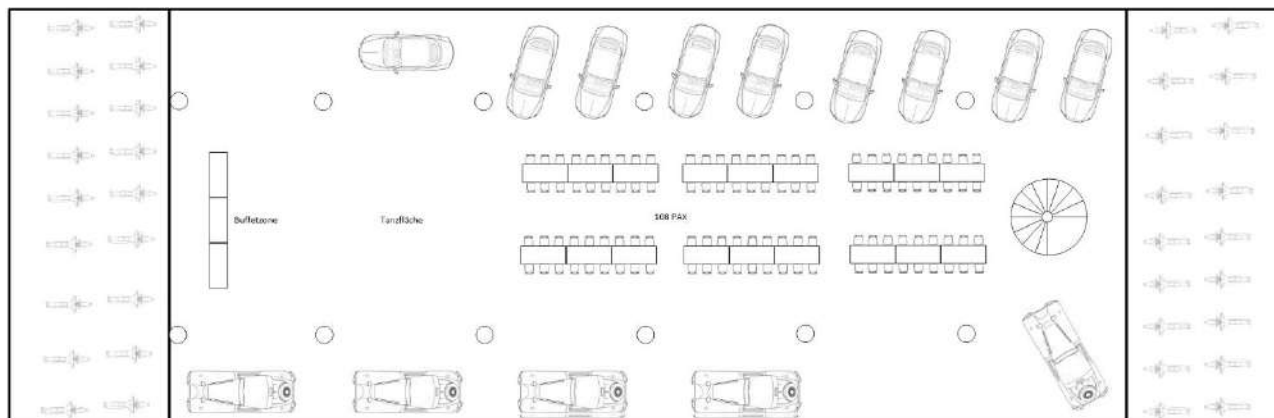
### GALABESTUHLUNG FÜR 120 PERSONEN



## RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG



## TAFELBESTUHLUNG FÜR 108 PERSONEN



## HOCHZEITSPAKET

175,00€\* (netto) pro Person

In Ihrem Hochzeitspaket sind nachfolgende Leistungen bereits inkludiert:

### Miete & Ausstattung

- Miete und Nebenkosten für 9 Stunden Veranstaltungsdauer\*\*
- Ausstattung der Räumlichkeiten und mise en place der Tische
- Ausstattung für den Stehempfang
- Auf- und Abbau sowie Vorbereitung und Planung

### Getränkepaket für 9 Stunden\*\* (ohne Mengenbeschränkung)

- Ein Aperitif sowie Prosecco und Prosecco-Orange zum Empfang
- Softgetränke (siehe Getränkeauswahl)
- Säfte (siehe Getränkeauswahl)
- Regionales BIO-Bier (3 verschiedene inkludiert\*)
- Hausweine (2 Weinsorten inkludiert)
- Heißgetränke in Bio-Qualität (siehe Getränkeauswahl)

\* bei Wahl von Lammsbräu Sortiment

### Speisenauswahl

- Inklusive Buffet Empfehlung des Jahres (40,50€ netto)
- Individuelle Speisenauswahl ist mit einem Aufpreis verbunden

\* Bei einer Personenzahl von 80 Personen

Ein verbindlicherer Angebotspreis mitsamt einer Detailaufstellung ergibt sich nach Kenntnis Ihrer Anforderungen und Wünsche. Ihre Vorstellungen zur Ausstattung und Gestaltung haben dabei ebenso Einfluss wie Ihre Bewirtungswünsche, die Gästezahl und die Dauer der Feierlichkeiten.

\*\* Veranstaltungsverlängerung (pro angebrochene Stunde) inkl. Mietverlängerung, Verlängerung der Getränkepauschale und zusätzliche Personalstunden à 450€, netto  
(spontane Verlängerungen am Veranstaltungstag maximal für 2 Stunden möglich)







## GETRÄNKEAUSWAHL

**Aperitif** (einer zur Wahl) zzgl. Prosecco & Prosecco Orange

### Mai bis September

Noble Welcome  
Gin, Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Limette,  
Minze, Eis

Aperol Spritz  
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Eis

Mango Maracuja Spritz  
Lillet blanc, Prosecco, Maracujasirup, Minze,  
Mango, Eis

Lillet Wild Berry  
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren,  
Eis

Shiny Welcome  
Gin, Blutorangensaft, Minze, Eis

Veilchen Spritze  
Weißwein, Veilchensirup, Zitrone, Wasser, Eis

Sarti Spritz  
Sarti Rosa, Prosecco, Limette, Eis

Driving Aperol (alkoholfrei)  
Orange Spritz Sirup, Alkoholfreier Sekt,  
Orange, Eis

### Oktober bis April

Glühgin  
Gin, Apfelsaft, Orangensaft, Zimt, Nelke,  
Sternanis

Winter Spritz  
Ramazotti Rosato, Prosecco, Orange,  
Zimtstange, Eis

Heißer Hugo  
Weißwein, Holunderblütensirup, Minze,  
Limette

Noble Welcome  
Gin, Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Limette,  
Minze, Eis

Nürnberger Glühwein  
Zweierlei Glühwein rot und weiß

Hot Aperol  
Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Orange

Shiny Welcome  
Gin, Blutorangensaft, Minze, Eis

Aufpreis für Aperitif ganztägig 3,00€ (netto) pro Person

Je weiterer Aperitif zum Empfang 1,50€ (netto) Aufpreis pro Person



## Erfrischungsgetränke

Bio Kristall Medium

Orangensaft || Apfelsaft ||

Johannisbeersaft || Maracujasaft

Bio Kristall Still

Coca Cola || Coca Cola Zero ||

Fanta || Sprite

## Bierauswahl

Neumarkter Lammsbräu EdelHell 0,33l

Neumarkter Lammsbräu EdelPils 0,33l

Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei 0,33l

## Weinauswahl

### Weißwein

Brönnert & Heilmann,  
Chardonnay, Deutschland (Franken)  
12,0% trocken

### Rotwein

Brönnert & Heilmann,  
Spätburgunder, Deutschland (Franken),  
13,0% trocken

## Heißgetränke (Bio- und Fairtrade Qualität)

Filterkaffee

Teeauswahl

Espresso

Cappuccino



## Schnapspauschale – OPTIONAL BUCHBAR

Die optionale Schnapspauschale von 252€ (netto) umfasst bis zu 3 Schnäpse aus u.g. Auswahl für eine Dauer von bis zu fünf Stunden:

Obstler	Himbeergeist
Williams Birne	Grappa
Ramazotti	Ouzo

Eigene Schnäpse können gegen ein Korkgeld in Höhe von 20€ je Flasche (bis zu einem Liter) selbst gestellt werden, die ersten 3 Flaschen (je bis zu einem Liter) sind kostenfrei.

## Cocktailpauschale – OPTIONAL BUCHBAR

Die optionale Cocktailpauschale von 9,50€ (netto) pro Bewirtungsgast umfasst bis zu 2 Cocktails und 3 Longdrinks aus u.g. Auswahl für eine Dauer von fünf Stunden:

### Cocktails (bis zwei zur Wahl)

Raspberry Thyme Smash Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeeren, Thymian	Twisted Dragon Gin, Limettensaft, Holunderblütensirup, Weintrauben	Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine
Espresso Martini Vodka, Kaffeeликör, Zuckersirup, Espresso	Whiskey Sour (vegan) Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Fee Foam, Zitrone	Gin Basil Smash Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum
Aperol Sour Orangensaft, Aperol, Zuckersirup, Zitronensaft	Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Zucker	Ipanema (alkoholfrei) Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

### Longdrinks (bis drei zur Wahl)

Cuba Libre Heller Rum, Limette, Cola	Gin Tonic Gin, Tonic Water, Zitrone	Vodka Lemon Vodka, Bitter Lemon, Zitrone
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Eis	Vodka Soda Vodka, Wasser, Limette
Shirley Temple (alkoholfrei) Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale, Minze	Whiskey Cola Whiskey, Cola, Zitrone	Munich Mule Gin, Limettensaft, Ginger Beer





## MENÜVORSCHLÄGE –

### SAISONALER BUFFETVORSCHLAG\*

**40,50 €** pro Person

bereits im Hochzeitspaket enthalten  
zzgl. gesetzl. MwSt.

#### Vorspeisen am Buffet

Antipasti geschmort mit nativem Olivenöl mit Borneopfeffer und Thymianzweigen

Farfalle mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola

Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Croutons und Feta Würfel dazu Honig-Senf-Dressing

Brotsortiment

#### Hauptspeisen am Buffet

Saftiges Rindergulasch dazu Spätzle

Gegrillte Dorade mit Ratatouille Gemüse dazu Reis

Risotto mit frischen Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen

#### Dessert am Buffet

Crunchy-Schokoladenmousse mit Physalis-Granatapfel-Confit

Bayerische-Creme mit Mandeln

\* Weitere Vorschläge erhalten Sie gerne auf Anfrage, kommen Sie einfach auf uns zu.

## SAISONALE MENÜ-BUFFET-KOMBINATION\*

45,50 € pro Person\*\*  
zzgl. gesetzl. MwSt.

### servierte Vorspeise

Rote Beete Carpaccio || Ziegenkäse || Rucola || gerösteter Pinienkerne

### servierte Suppe

Tomatenessenz || Pecorino Klößchen

### Hauptspeisen am Buffet

Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten || Zitronen-Pfeffer-Kruste ||  
Süßkartoffelgratin mit Cheddarkäse || Thymian || gebratene Okraschoten

Gegrillte Rotbarbe || Hummer-Safran-Butter ||  
blanchierter Meeresspargel || Sepiatagliatelle

Weißwein Risotto || Grüner Spargel || Kirschtomaten || Bärlauchöl

### Dessert am Buffet

Warmer Birnen Crumble || Schokosauce

Zitronen-Baiser-Törtchen aus unserer Pasticceria

Macaron-Pyramide

\* Weitere Vorschläge erhalten Sie gerne auf Anfrage, kommen Sie einfach auf uns zu.

\*\*Bei der Wahl eines servierten Hauptgangs oder ab dem 3. servierten Gang wird ein Personalmehraufwand (zusätzliches Service- und Kochpersonal) von 7,50€ (netto) pro Person berechnet

## SAISONALES MENÜ\*

51,50 € pro Person\*\*  
zzgl. gesetzl. MwSt.

### Amuse-Gueule

Kleine Tramezzini mit Bresaola II Schafskäsecreme

### Servierte Vorspeise

Geräucherte Lachspraline II Holunderblüten und grüner Thai-Pfeffer  
II frittierte Wildkräuter II Knoblauch-Crostini

### Servierte Suppe

Italienische Minestrone

### Servierter Hauptgang

"Surf`n`Turf"

Argentinisches Rinderfilet mit gebratener Knoblauch-Garnele  
(vegetarische Alternative: Gelbe Zucchini-Timbale gefüllt mit  
feinwürzigem Couscous und Mozzarella) Süßkartoffel-Creme II geschmorte Mini-Paprika

### Servierter Dessertteller

Hausgemachtes Limetten-Minze-Sorbet II Tarte au chocolate II  
Confit von Erdbeere, Rhabarber und Vanille

\* Weitere Vorschläge erhalten Sie gerne auf Anfrage, kommen Sie einfach auf uns zu.

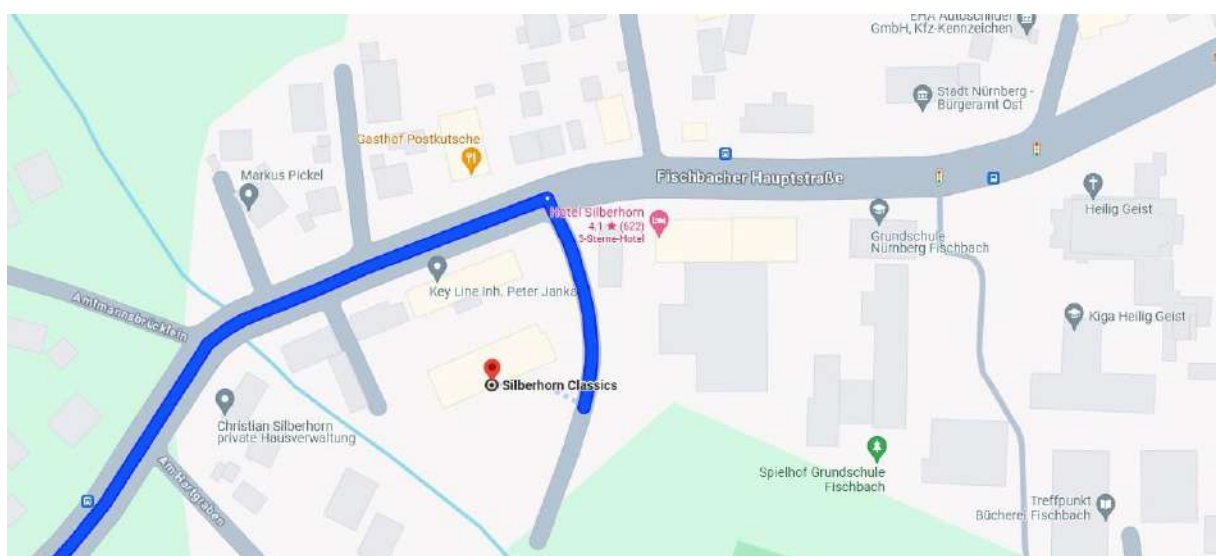
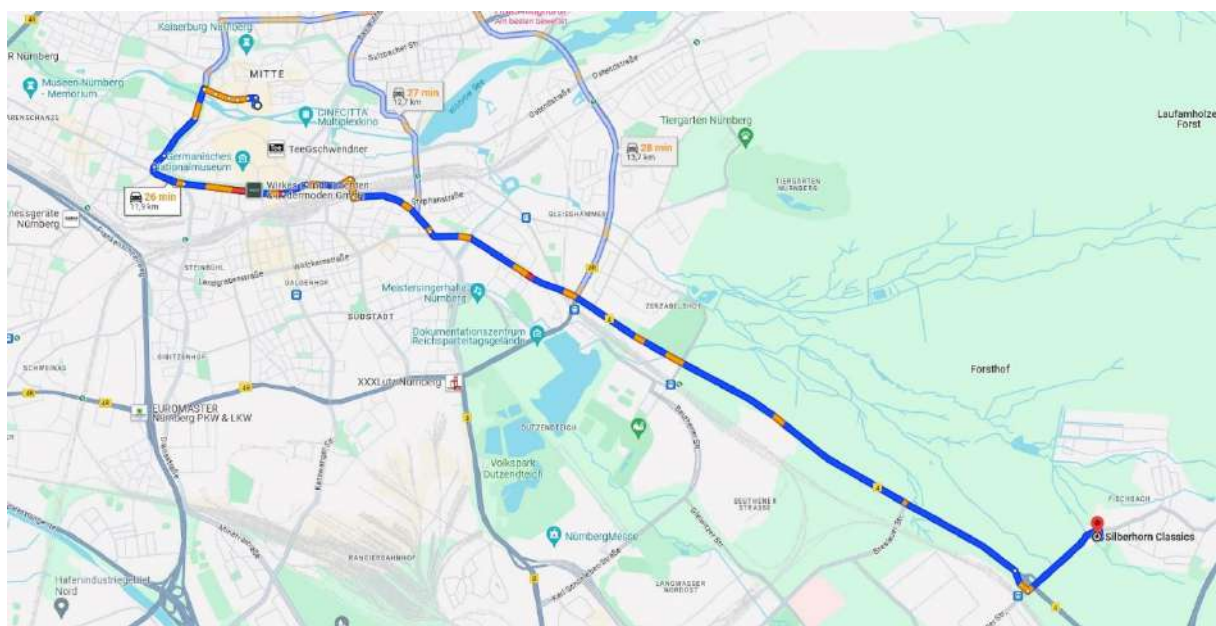
\*\* Bei der Wahl eines servierten Hauptgangs oder ab dem 3. servierten Gang wird ein  
Personalmehraufwand (zusätzliches Service- und Kochpersonal) von 7,50€ (netto) pro Person berechnet



## ANFAHRT & ANREISE

Das Silberhorn Classics liegt ca. 12km entfernt vom Nürnberger Zentrum gut erreichbar in Nürnberg-Fischbach

Parkplätze finden sich – nach Absprache – auch in größerer Zahl direkt vor Ort. Die Autobahnauffahrt A9 ist nur 3km entfernt.



## ANFAHRT & ANREISE

### ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

#### S – Bahn von Hauptbahnhof Nürnberg aus

- Linie S3 Richtung Altdorf bis Nürnberg Fischbach
- Entlang der Fischbacher Hauptstraße Richtung Osten bis auf Höhe der Georg-Silberhorn-Straße
- Das Gebäude befindet sich auf der rechten Seite

### ANREISE MIT DEM AUTO

#### Von der A9 kommend

- Ausfahrt Regensburger Str. /B4
- Ausfahrt B4 nehmen
- Links abbiegen auf Fischbacher Hauptstraße
- Rechts abbiegen auf Georg Silberhorn Straße
- Das Gebäude befindet sich auf der rechten Seite

## PARKMÖGLICHKEITEN

Rund um das Gelände stehen öffentliche Parkplätze bereit. Gegen Gebühr können weiterhin Parkplätze des gegenüber liegenden Hotel Silberhorns genutzt werden. Parkplätze für Dienstleister/Anlieferung befinden sich auf dem Gelände.

## ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

In direkter Nähe befindet sich das Hotel Silberhorn, welches mit bis zu 65 Zimmern ausreichend Platz für bis zu 110 Gäste bietet.

- **Hotel Silberhorn**  
<https://www.hotel-silberhorn.de/>  
Fischbacher Hauptstr. 108-112, 90475 Nürnberg  
Tel.: 0911/ 9 83 50

Gerne erfragen wir Zimmerkontingente oder suchen weitere Übernachtungen für Sie.



## UNSERE VERANTWORTUNG

Als regionales Unternehmen legen wir als Schuler Gruppe großen Wert auf unsere regionalen Wurzeln, so dass wir überwiegend regionale Produkte verwenden und unser Speisenangebot saisonal abstimmen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne Ihr komplettes Bio-Menü zusammen, bieten Ihren Gästen vegetarische oder rein vegane Gerichte an und haben für fast jede Nahrungsmittelunverträglichkeit eine attraktive Alternative parat.

Neben der hohen Qualität unserer Produkte und der frischen Zubereitung durch eigene Köche bedeuten uns Nachhaltigkeit, Abfallvermeidung und Ressourcenschonung wirklich viel.

Daher beziehen wir beispielsweise regionales Bio-Kristall Mineralwasser und Fairtrade Baumwolle für unsere Servicebekleidung sowie einen Großteil unseres Strombedarfs über eigene Solaranlagen.

Zu guter Letzt bemühen wir uns durch professionelle Planung die Mengenpuffer bei Speisenbewirtungen auf ein Minimum zu reduzieren.

