

SILBERHORN CLASSICS IN FISCHBACH



IHRE TRAUMHOCHZEIT

WILLKOMMEN

RÄUMLICHKEITEN & BESTÜHLUNG

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!

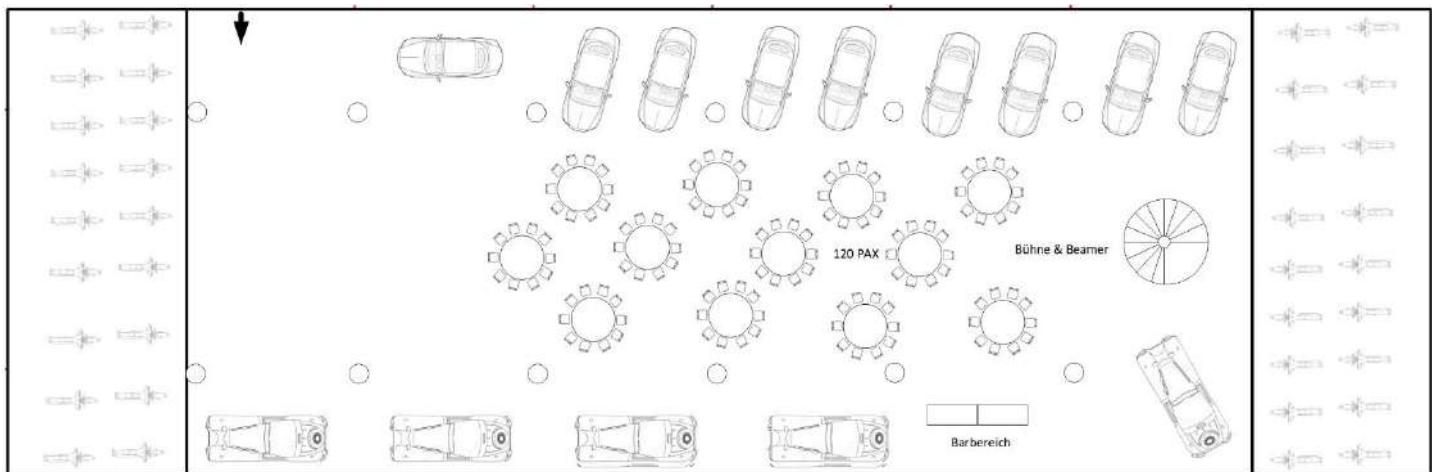




RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

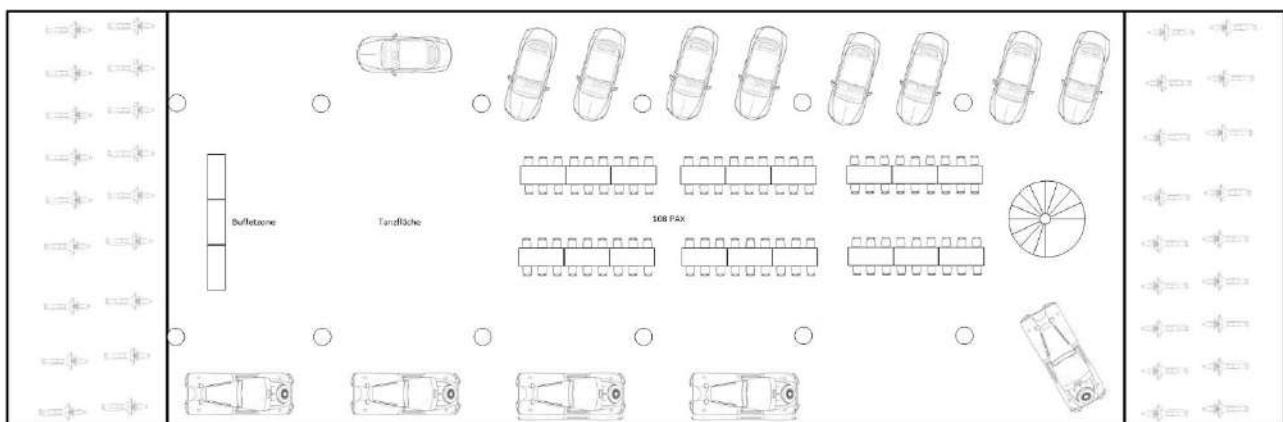
Die Räumlichkeiten des Silberhorn Classics lassen sich individuell auf Ihre Hochzeitsfeier anpassen. Gerne erstellen wir Euch ein passendes Konzept für Eure Hochzeit.

GALABESTUHLUNG FÜR 120 PERSONEN



RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

TAFELBESTÜHLUNG 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 verbindlicher 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 á 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 Spritz

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, Holunderblüten sirup, 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

Weißen

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

Rotwein

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

Heißgetränke (Bio- und Fairtrade Qualität)

Filterkaffee

Espresso

Teeauswahl

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, Holunderblüten sirup, Weintrauben	Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine
---	--	--

Espresso Martini Vodka, Kaffee likör, 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

Brot sortiment

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 Posticceria

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

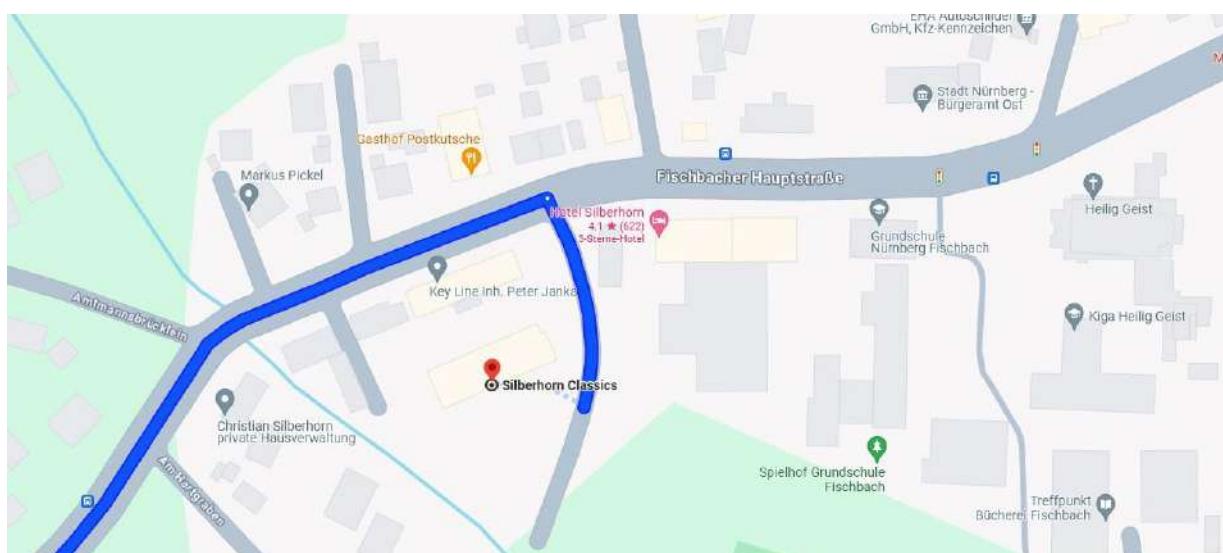
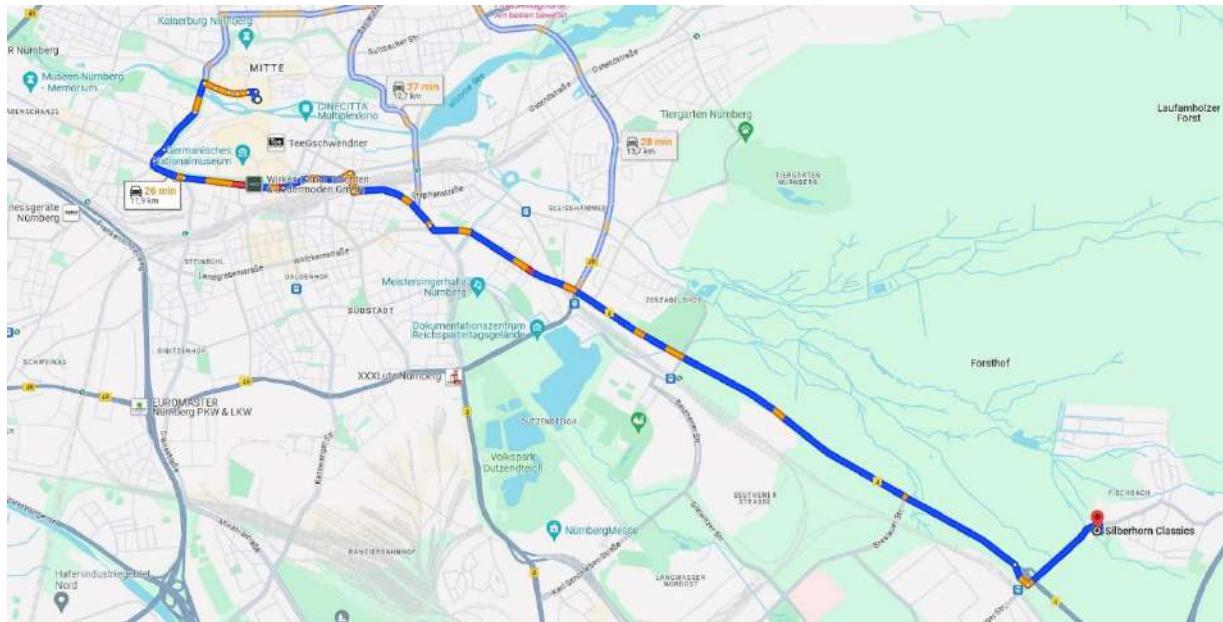
* Weitere Vorschläge erhalten Sie gerne auf Anfrage, kommen Sie einfach auf uns zu.

** 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.

