



STENG
LANDGUT AM ROTENBERG

STENG

LANDGUT AM ROTENBERG



PRIVATE EVENTS.

„Wunderbare Feste feiern und Natur genießen.“

IM ROTENBERG 1 | 74348 LAUFFEN AM NECKAR



“

**ENTDECKEN SIE
DEN ZAUBER
UNSERES
LANDGUTS.**



**Seien Sie Gastgeber -
und erleben Sie ein berauschendes Fest**

Willkommen auf STENGs Landgut am Rotenberg,

eine einzigartige Eventlocation mit besonders speziellem Flair, sowie ein idyllischer Ort mit unzähligen Möglichkeiten.

Zwischen Streuobstwiesen, Kräutergärten und Weinreben erwartet Sie der landwirtschaftliche Hof der Familie Steng mit seinem natürlichen und doch modernen Charme.

Sie planen Ihren Geburtstag oder Sie haben einen anderen Anlass eine Feier in exklusivem Ambiente zu veranstalten? Dann freuen wir uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Unsere exklusive Eventhalle bietet mit Galabestuhlung Platz für bis zu 144 Gäste in angenehmer Wohlfühl-Atmosphäre, sowie allem was Ihr Event großartig werden lässt.

Im Innenhof erwarten Sie Ihre Gäste zu einem Aperitif, um sie später mit einem BBQ im Außenbereich hinter der Halle weiter zu verwöhnen. Ihnen stehen viele Möglichkeiten offen - egal zu welcher Jahreszeit. Eine Bühne, die Ihren DJ, Ihre Band oder den Überraschungs-Showact in Szene setzt, wird bei Bedarf aus der Wand gefahren.

Das Fest kann kommen!

INHALTSVERZEICHNIS.

DAS SIND WIR	6
DIE EVENTHALLE	7
Grundriss	8
Ausstattung	9
Mietpreise	10
CATERING	13
Getränke & Speisen	14
UNSERE HIGHLIGHTS	20
IMPRESSIONEN	24
WEITERE INFORMATIONEN	25
DIENSTLEISTER	27
IHR WEG ZU UNS	30
Buchung	30
Anfahrt	31

Alle Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt.

DAS UNSER TEAM. SIND WIR.



GEBHARD STENG, BETRIEBSLEITUNG

Meine Motivation ist es, mit meiner dynamischen offenen Art landwirtschaftliche Tradition neu nach außen zu tragen. Die Herstellung erstklassiger Produkte ist mein Spezialgebiet. Lasst auch euch von der Vielfalt unserer Manufakturen begeistern. Mein Team und ich freuen uns, euch bei uns Daheim begrüßen zu dürfen.



BÄRBEL KRAFT, ORGA & EVENTS

Vielfältige Tätigkeiten stehen für mich an der Tagesordnung. Genau das ist das Reizvolle für mich auf dem Hof. Mit viel Liebe zum Detail gestalte ich eure Erlebnisse und lasse das Landgut in ganz besonderem Ambiente erstrahlen.



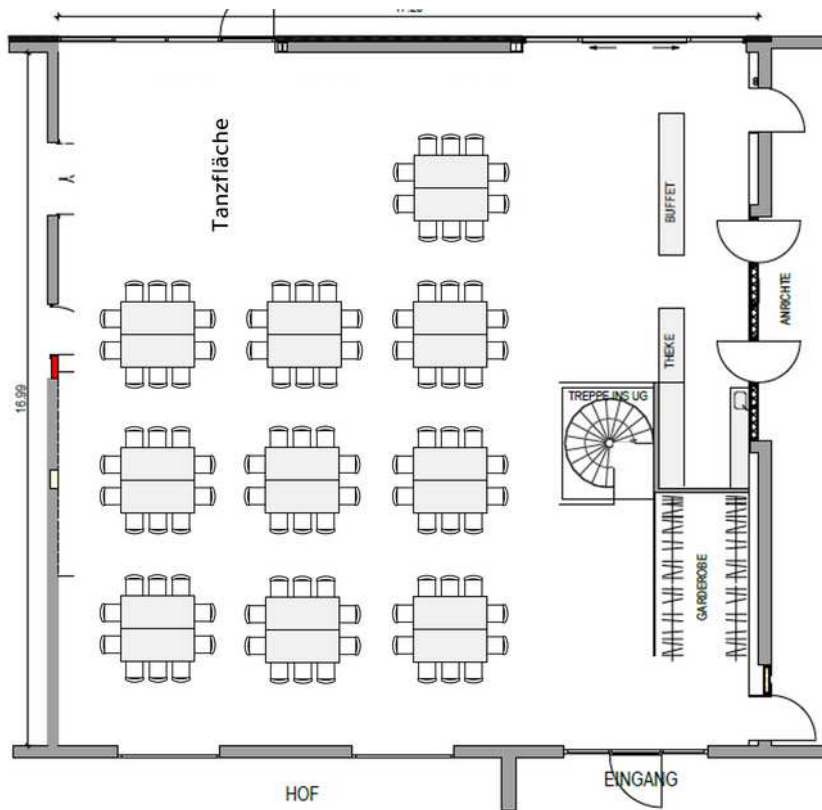
DENNIS HOFMANN, EVENTS

Was mich antreibt? „Traditionelle Landwirtschaft modern interpretiert und das auf qualitativ hochwertigem Niveau.“ Spürt das Gleiche wie ich, egal ob jung oder alt, als Familie oder Gruppe. Das Landgut ist der perfekte Mix und das mit Wow-Effekt.

DIE EVENTHALLE.



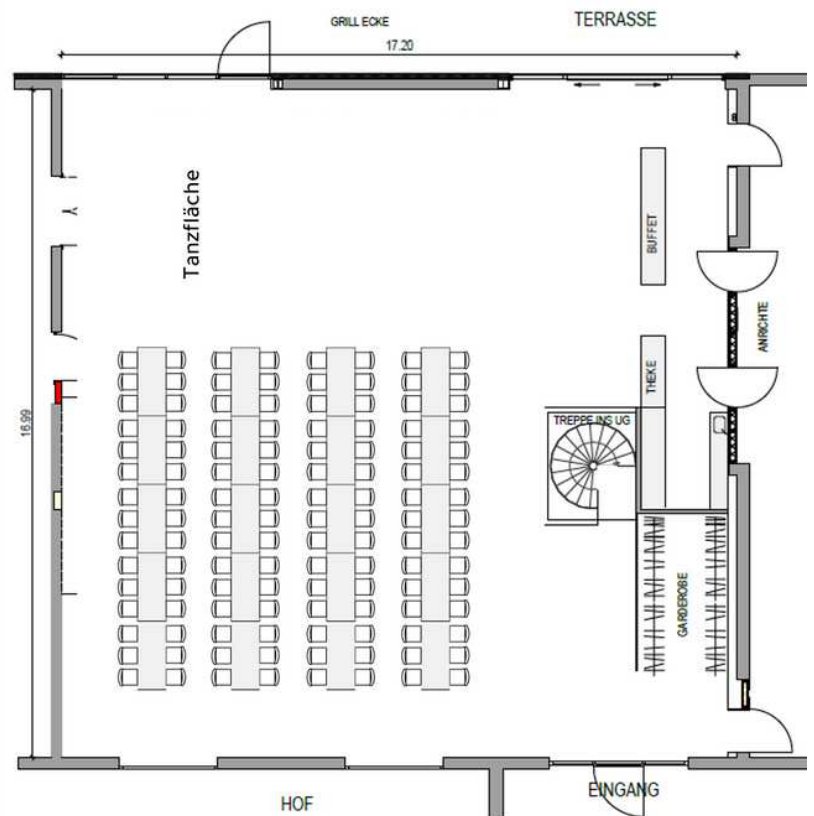
GRUNDRISS.



Die gesamte Eventhalle ist barrierefrei zugänglich.

Info! Runde Tische sind über externe Dienstleister buchbar.

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten:



[Hier klicken](#)

AUSSTATTUNG.

- ✓ hochwertiger Eichenboden
- ✓ Fußbodenheizung
- ✓ Lüftungs- und Klimaanlage (nachhaltig aus eigenem Solarstrom)
- ✓ Grundsoundausstattung
- ✓ Bühnenelement (3 x 5m - wird bei Bedarf aus der Wand gefahren)
- ✓ stilvolle Lichtelemente (dimmbar)
- ✓ Installation zur Abdunkelung des Saals
- ✓ Netzwerkanschlüsse, WLAN
- ✓ integrierte Bar
- ✓ mobile Buffetfläche
- ✓ Catering-Vorbereitungsraum
- ✓ WC-Anlagen (Rollstuhlgerecht, Wickeltisch)
- ✓ befahrbar, zur PKW-Präsentation
- ✓ Foyer mit Garderobe
- ✓ Grill Ecke
- ✓ exklusiver Außenbereich
- ✓ Bankettische eckig (180 x 80cm) inkl. Auf- und Abbau **inklusive**
- ✓ Stühle (Hussen geeignet) inkl. Auf- und Abbau **inklusive**
- ✓ Leinwand (4 x 3m) **inklusive**
- ✓ Beamer **65,00 EUR**
- ✓ 6 Weinfässer als Stehtisch **kostenfrei**
- ✓ 4 Stehtische **kostenfrei**
- ✓ Stehtischhussen (grau, weiß, taupe) **15,00 EUR je Husse**
- ✓ 6 graue Sunchairs inkl. Weinkisten als Tischchen **kostenfrei**
- ✓ 4 weiße Sonnenschirme **kostenfrei**
- ✓ 5 Gartentische, 24 Gartenstühle **kostenfrei**
- ✓ Flipchart (à 20 Blatt) **10,00 EUR**
- ✓ Pinnwand **18,00 EUR**
- ✓ Moderationskoffer **25,00 EUR**
- ✓ weiße Biertischgarnituren (1 Tisch / 2 Bänke) **15,00 EUR**

MIETPREISE.

	NOVEMBER - APRIL	MAI - OKTOBER
DIENSTAG, MITTWOCH, DONNERSTAG	1.500,00 EUR	1.700,00 EUR
FREITAG	1.600,00 EUR*	1.850,00 EUR*
SAMSTAG	1.950,00 EUR*	2.100,00 EUR*

*buchbar ab 70 erwachsenen Personen

x An Feier- und Brückentagen gelten die Konditionen wie an Samstagen.

x Montags und Sonntags ist die Halle nicht buchbar.

x Die persönlichen Gegenstände sind im Laufe des Folgetages abzuholen. Bei Buchung der Halle an einem Samstag ist die Abholung montags möglich.

x Zusätzliche Pauschalkosten **Reinigung: 240,00 EUR**

ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE.

Wir bieten eine kleine Auswahl an Leihzubehör rund um Ihre Veranstaltung.
Die Abstimmung hierzu erfolgt bei einem persönlichen Gespräch rechtzeitig vor der Veranstaltung.

Raumdeko

Staffelei	15,00 EUR / Stück
Outdoor Zinkwanne inkl. Eiswürfel	30,00 EUR
Zusätzliches Sofa	40,00 EUR

Veranstaltungstechnik

Akku-Musikbox (JBL Eon One Compact) inkl. Boxenständer + Mikrofon	40,00 EUR
	10,00 EUR

Spiel und Spaß

Outdoor-Spielebox	80,00 EUR
Stengs Beerpong	40,00 EUR
Tischkicker	45,00 EUR
Tischtennisplatte	45,00 EUR





“
**IHRE
FEIER MIT
BRENNEREI
FLAIR.**
”

CATERING

UNSERE CATERER SIND MIT FOLGENDEN LEISTUNGEN FÜR EUCH DA

- x erfahrenes Servicepersonal
- x Geschirr & Gläser
- x Eindecken der Tische
- x Tischwäsche

Weitere Informationen zu unseren Catering-Partnern und den Kontakt eures Ansprechpartners erhaltet ihr im Folgenden. Das Servicepersonal des Caterers ist während der gesamten Dauer der Hochzeitsfeier vor Ort und verantwortet neben der Speisenbewirtung den Ausschank der Getränke.

Ein Catering-Betrieb außerhalb unseres Portfolios ist nicht gestattet.

An dieser Stelle möchten wir gerne darauf hinweisen, dass außerhalb des vom Caterer zur Verfügung gestellten Servicepersonals keine Servicemitarbeitenden gestattet sind.



GETRÄNKE & SPEISEN.

Die Getränke für Ihre Feier werden von uns bereitgestellt. Unser Sortiment umfasst hauseigene Produkte aus unserem Weingut und unserer Destillerie und wird mit weiteren regionalen Produkten ergänzt.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Die genaue Auswahl an alkoholischen Getränken, Softgetränken und Heißgetränken können Sie unserer gesonderten Getränkekarte entnehmen.

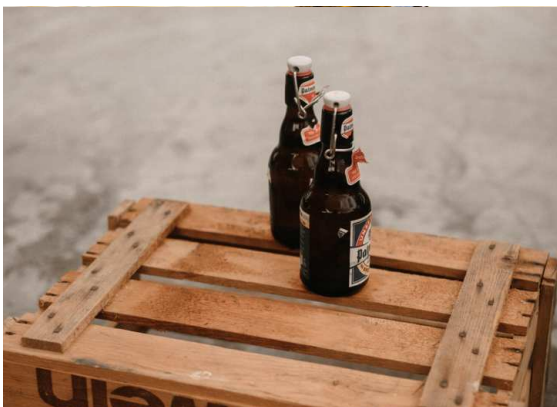
GIN - & COCKTAILBAR



UNSER KLASSIKER!

STENG's BUNTER HUND.
Gibt es selbstverständlich
für Ihr Event!

Unsere Bar ist der absolute Hingucker und Gästemagnet. Unsere Destillate in allen Variationen und Farben, während nebenan auf der Tanzfläche gefeiert wird.



WEITERE INFORMATIONEN

Sollten Sie Weine oder Spirituosen mitbringen, berechnen wir folgendes Korkgeld je ausgeschenkter Flasche:

Wein: **18,00 EUR**

Spirituosen: **25,00 EUR**

1

gourmet c o m p a g n i e

Kochen ist unsere Leidenschaft, Gastfreundschaft ist unsere Mission!

Kochen ist unsere Leidenschaft, Gastfreundschaft ist unsere Mission!
Handwerkliches Know-how verbunden mit langjähriger Erfahrung ist unser Werkzeug - zuverlässig und kompetent begleitet die Gourmet Compagnie und ihr eingespieltes, freundliches Team Ihre Feier/Veranstaltung von der Planung über die Organisation bis hin zur Durchführung.
Denn die glücklich strahlenden Augen unserer Auftraggeber sind unser Ziel.

Kontakt

Jana Melzer: jana.melzer@gourmet-compagnie.de

Yvonne Hannappel: yvonne.hannappel@gourmet-compagnie.de

DE-73760 Ostfildern-Kemnat | Hagäckerstraße 24-26

Telefon: 0711 248397-35

www.gourmet-compagnie.de

Mehr erfahren



Für jede Gelegenheit das passende Food-Konzept.
Revolutionär. Innovativ. Individuell.

Der Name "Rote Brigade Catering" steht für Genuss auf höchstem Niveau, für Perfektion und Leidenschaft.

Für absolute Qualität und Frische, Vielfalt und verführerische Optik.

Und was für Sie extrem wichtig ist:

Zuverlässigkeit.

Wer allerdings einen Partyservice sucht, wird ihn bei uns nicht finden.

Kontakt

info@rote-brigade.de

DE-74072 Heilbronn | Berliner Platz 1

Telefon: 0170 6668170

www.rote-brigade.de

Mehr erfahren



3



Langjährige Tradition und ein Team, das sein Handwerk versteht.

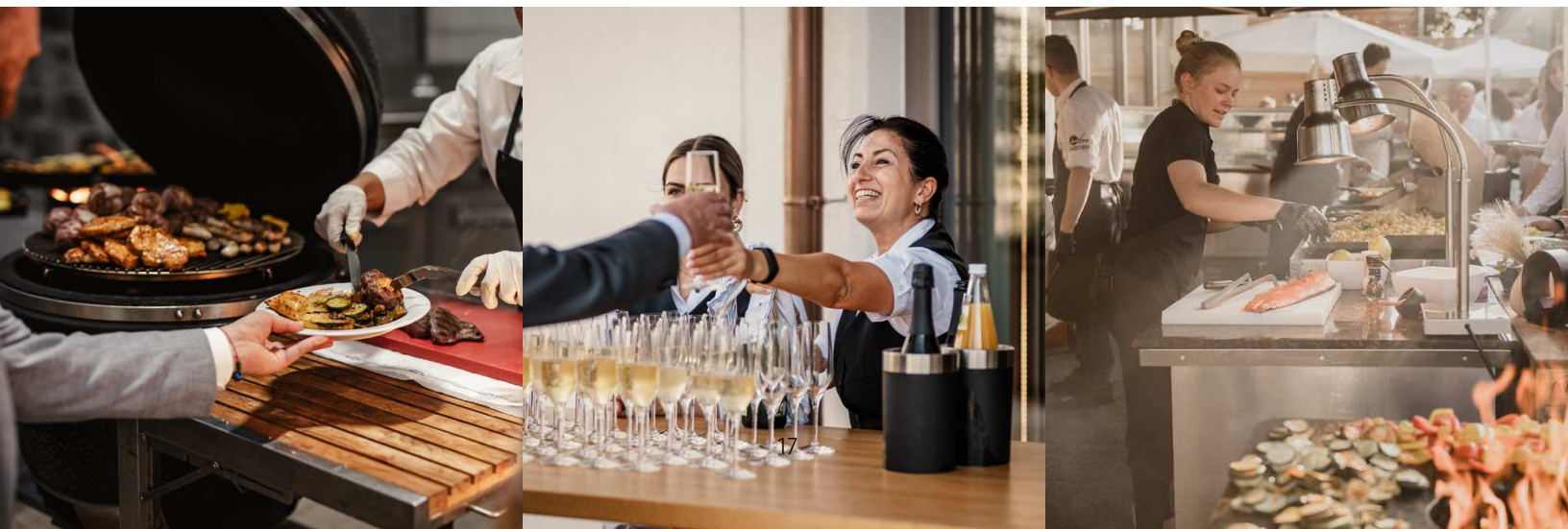
Wir sind ein handwerkliches Unternehmen mit Tradition. Schon seit mehr als 60 Jahren begeistern wir unsere Kunden mit geschmackvollem Essen und einem Team, welches sich zur Aufgabe gemacht hat, Ihnen jeden Wunsch zu erfüllen. Ohne viel Vorbereitung mal was richtig Gutes - für uns kein Problem, sondern Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir besorgen, kochen und planen für Sie. Wir kümmern uns um Ihre Festlichkeit.

Bei der Wahl der Metzgerei Kopf wird eine Küchenpauschale von 300€ berechnet.

Kontakt

Sabine und Annette Kopf: info@metzgerei-kopf.de
DE-74348 Lauffen am Neckar | Bahnhofstraße 18
Telefon: 07133 7966
www.metzgerei-kopf.de

Mehr erfahren





Freetime
Events

4

Catering aus Leidenschaft.
Wir machen Events. Unvergesslich.

Unsere Mission ist es, jedes Event durch einzigartiges Catering unvergesslich zu machen. Von kunstvoll arrangierten Buffets bis hin zu charakterstarken BBQ-Angeboten bieten wir eine Vielfalt an Spezialitäten, inklusive vegetarischer und veganer Optionen.

Jedes Catering wird individuell und mit größter Sorgfalt auf Ihren Anlass abgestimmt. Unser Ziel ist es, sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung genauso einzigartig und unvergesslich wird, wie Sie es sich vorstellen.

Mit Professionalität, Liebe zum Detail und einem unermüdlichen Streben nach Perfektion schaffen wir Momente, die sowohl den Gaumen als auch die Seele berühren.

Kontakt

Patrick Niessner: info@freetime-events.de
DE-71726 Benningen | Schickhardt-Ring 36
Telefon: 07144 8899-100
www.freetime-events.de

Mehr erfahren



5

**better
taste** /
Catering
Experts

KEINE PRIVATFEIERN ZWISCHEN APRIL-OKTOBER

Über 20 Jahre Catering Expertise.
Veranstaltungen abseits aller Standards sind unsere Stärke.

National und international vertrauen renommierte Unternehmen verschiedenster Branchen & Privatpersonen auf unsere Catering Expertise und unser Händchen für persönliche Beratung, professionelle Betreuung und perfekte Organisation. Unser Catering passt auf den Punkt.

Durch unseren hauseigenen Equipment Verleih bieten wir Ihnen einen Full Service. Egal, wo Ihre Veranstaltung stattfinden soll, wir erschaffen dort eine Wohlfühlatmosphäre mit allem was zugehört.
www.tellertaxi.de

Kontakt

Nadine Sieber: n.sieber@better-taste.de
Sophie-Charlotte Hörhold: s.hoerhold@bettertaste.de
DE-71636 Ludwigsburg | Osterholzallee 76/1
Telefon: 07143 9690860
www.better-taste.de

Mehr erfahren



UNSERE HIGHLIGHTS.



WÄHLEN SIE DAS BESONDERE FÜR IHR EVENT.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Varianten, um Ihr persönliches Gastgeschenk zu gestalten:

- 1 STENGs JustGin 50ml-Flasche (5,50 EUR je Flasche)
- 2 STENGs JustGin 50ml-Flasche mit individuellem Eindruck auf dem Frontetikett* (6,50 EUR je Flasche)
- 3 STENGs JustGin, JustBrandy oder JustWodka in einer 100ml Flasche mit STENG-Etikett (7,50 EUR je Flasche)

Tip: Melden Sie sich zu einem Workshop in der Brennwerkstatt an und kreieren Sie Ihren ganz individuellen Gin für Ihre Gastgeschenke (Mindestabnahme 10 Liter - 200 x 50ml Flaschen oder 20 x 500ml Flaschen). Für den Workshop erhalten Sie einen 20% Gutschein von uns. 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung stimmen wir die finale Abnahmemenge Ihnen ab.



EXKLUSIV NUR BEI STENGS.



BRENNKUNST LIVE ERLEBEN AUF DER GROSSEN BRENNANLAGE.

Unser kupfernes Brenngerät verzaubert nicht nur unsere Eventhalle sondern auch Ihre Gäste. Erleben Sie live mit allen Sinnen wie Ihr Gin oder Geist von unserem Brennmeister gebrannt wird. Ein gemeinsames und äußerst interessantes Spektakel, zeitgleich zu Ihrer Veranstaltung.

Sie erwartet:

- x** kurze Einführung in die Welt des Brennens
- x** Show-Destillation von Gin, Früchte-, Kräuter- oder Nuss-Geist auf der großen Brennanlage parallel zu Ihrer Veranstaltung
- x** Interessante Gespräche an der Brennanlage mit unserem Experten
- x Mindestabnahme:** 120 Flaschen abgefüllt in 500ml (Sonderedition)
- x** Ready to take 1 Woche nach Ihrer Veranstaltung
- x** Preis pro Flasche 24 EUR ggf. zzgl. Versand
- x** Etikett nach Absprache

NATUR-ERLEBNISWEG

Um noch etwas mehr Natur zu genießen haben die Gäste die Möglichkeit auf eigene Faust unseren interaktiven Natur-Erlebnisweg, durch Streuobstbäume und mit Lehrreichem über Obst-, Wein- und Kartoffelanbau, zu erkunden.

PRIVATSHOPPING

Eure Gäste schlendern durch unseren Laden und werden exklusiv beraten.



GIN WORKSHOP CRASHKURS

Brennen Sie Ihr eigenes Destillat auf kleinen Brenngeräten in unserer Brennwerkstatt - die eigene Herstellung von Gin, Früchte-, Kräuter- oder Nuss-Geist - ein außergewöhnliches Highlight als Teil Ihres Events!

Das erwartet Sie:

- x Empfang mit hauseigenen Aperitifs und Natursäften in der Ginbar
- x Einführung in die Welt der Wacholderspirituose
- x Auswahl frischer Kräuter im Kräutergarten
- x Destillation des eigenen Gins

Inklusivleistungen:

- x 1 Aperitif, 1 Gin Tonic, Wasser
- x 1 Flasche der Eigenkreation mit Etikett zum sofort mitnehmen

Dauer circa 1,5 Stunden

15 bis 40 Personen (20 Brenngeräte)

65 EUR pro Person bei Einzelnutzung eines Brenngeräts (1 x 0,7l-Flasche)

50 EUR pro Person bei Nutzung eines Brenngeräts zu zweit (2 x 0,35l-Flaschen)

ENTDECKERTOUR AUF DEM LANDGUT

(Individuell oder im Rahmen einer Veranstaltung buchbar.)

Schlendern Sie mit uns über das Landgut und erleben Sie es in all seinen Facetten. Eine naturnahe Landwirtschaft mit Streuobstwiesen, Kräutergarten, Kartoffelfelder und Weinreben - ein absolutes Sinnesspiel.

Treffpunkt: Steng - Landgut am Rotenberg, GinBar

Dauer: ca. 2 Stunden

Preis pro Person: 32,00 €

Buchbar: April - Ende Oktober

Gruppengröße: 30 - 150 Personen

Leistungen:

- x Empfang mit einem Glas "Bunter Hund Sprizz"
- x Geführter Rundgang auf dem Hofgelände des Landgutes
- x 2er Weinprobe, 1 Destillat, 1 Gin Tonic, Mineralwasser
- x Saisonaler Kartoffelsnack
- x 2kg STENGs Speisekartoffeln für Zuhause

x 10% Nachlass auf Ihren Einkauf in unserem Shop am Tag der Führung

x Denken Sie an wetterfeste Kleidung!

x Alkoholfreie Alternativen auf Anfrage möglich



IMPRESSIONEN.



WEITERE INFORMATIONEN.

1 AUF- UND ABBAU

Die Eventlocation steht Ihnen ab dem Morgen des Veranstaltungstags zur Verfügung. Insofern am Vortag keine Veranstaltung stattfindet, ist eine frühere Nutzung möglich. Die Abstimmung hierzu erfolgt rechtzeitig. Die Abholung der Dekoration oder sonstigen Dingen ist am Folgetag möglich (bzw. montags, wenn am Samstag gefeiert wurde).

2 SPERRSTUNDE

Die Nutzung der Eventlocation ist bis 4 Uhr möglich. Der Getränkeauschank findet bis maximal 3:30 Uhr statt. Ab 3:30 Uhr ist die Musik abzustellen.

3 MUSIK

Den Empfang im Freien dürfen Sie gerne mit Hintergrundmusik untermalen. Wir bitten hierbei nur um kurze Information an uns. Insbesondere ist die Abstimmung bei Besonderheiten / besonderen Auftritten (bspw. Blaskapellen) notwendig. Ab 22 Uhr ist darauf zu achten, dass die Außentüren geschlossen gehalten werden. Die Schallpegelgrenze in der Eventhalle liegt bei 90 db. Ein derartiges Messgerät zur Kontrolle ist an der Bar, gegenüber der üblichen Tanzfläche und nicht beim DJ Pult vorhanden. GEMA ist von dem DJ / der Band anzumelden.

4 OFFENES FEUER

Eine Feuerstelle ist nicht vorhanden. Schwedenfeuer o.ä. sind mit der Eventlocation abzustimmen. Eine Outdoor-Grill-Ecke für den „kulinarischen Hingucker“ ist eingerichtet. Bitte beachten Sie außerdem, dass offenes Feuer im Strohstall strikt untersagt ist.

5 FEUERWERK, WUNDERKERZEN, KONFETTI

Wir bitten Sie um Verständnis, dass ein Feuerwerk nicht gestattet ist. Dies gilt ebenfalls für ein Tortenfeuerwerk und Wunderkerzen, im Außen- und Innenbereich. Eine Feuershow ist leider nicht möglich. Seifenblasen dürfen gerne im Außenbereich genutzt werden. Das Streuen von Konfetti ist auf dem gesamten Gelände der Natur zuliebe untersagt. Bitte geben Sie diese Informationen an Ihre Gäste weiter. Eventuelle Reinigungskosten werden weiterberechnet. Das Rauchen in Innenräumen ist nicht erlaubt.

HUNDE

Bitte informieren Sie uns, sollten Hunde mit auf der Gästeliste stehen.

NEBELMASCHINE

Der Einsatz von Nebelmaschinen ist leider nicht möglich.

KINDERBETREUUNG

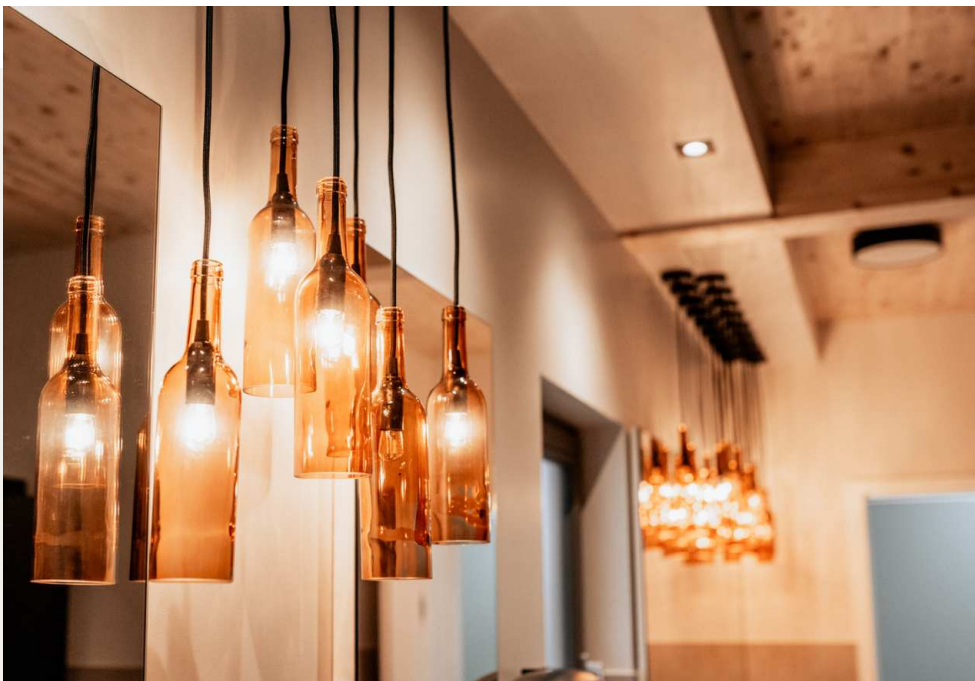
Ein separater Kinderraum ist nicht vorhanden. Sprechen Sie uns jedoch für Möglichkeiten hierzu gerne an. Hiermit weisen wir auch auf unser an die Location angrenzendes Beregnungsbecken hin. Die Location übernimmt keine Haftung in dem Fall Kinder über den Zaun klettern. Dasselbe gilt für den gesamten landwirtschaftlichen Bereich rund um das Gelände. Dieser Bereich ist kein Spielplatz.

PARKPLÄTZE

Parkplätze sind außreichend verfügbar. Busparkplätze sind ebenfalls vorhanden.

BESTUHLUNG

Tische und Stühle aus der Eventhalle dürfen nicht im Außenbereich verwendet werden.



JETZT BUCHEN

DIENSTLEISTER.

UNSERE EMPFEHLUNGEN VON HERZEN

Außer dem Catering sind alle weiteren Dienstleistung frei wählbar.
Nachfolgend ein Auszug aus unseren **Empfehlungen** für Sie:



VERANSTALTUNGSTECHNIK

DS Veranstaltungstechnik GmbH
info@ds-veranstaltung.de
www.ds-veranstaltungstechnik.de

TWINSISTERS GmbH
info@twinsisters.de
www.twinsisters.de

MUSIK

Saxokeys - Band
contact@saxokeys.de
www.saxokeys.de

mr. mac's party team - DJ
info@mrmac.de
www.mrmac.de



FLORIST / DEKORATEUR

Lisbeth - Florale Werkstatt
hallo@lis-beth.de
www.content.lis-beth.de

Seidel Floristik
seidelfloristic@web.de
www.seidel-floristik.de

Deko & Design
info@dekoanddesign.de
www.dekoanddesign.de

Fotobox Photoloco
kontakt@photoloco.de
www.photoloco.de

SHUTTLE-SERVICE

Leintal Taxi & Transport
info@leintal-taxi-transport.de
www.leintal-taxi-transport.de

Taxi Lauffen
Martin Carrara
Telefon: 0175 2226061

ÜBERNACHTUNG

Gästehaus Kraft
Nordheimer Straße 50
74348 Lauffen a.N.
www.gaestehaus-kraft.de

Gästehaus Schenk
Rathausstraße 3
74348 Lauffen a.N.
www.gaestehaus-schenk.de

Neckarbett
Olgastraße 18
74348 Lauffen a.N.
www.neckarbett.de

Parkhotel Heilbronn
Gartenstraße 1
74072 Heilbronn
www.parkhotel-heilbronn.de

EIS MACHT GLÜCKLICH

NOSA Eismanufaktur

info@nosa-eismanufaktur.de

www.nosa-eismanufaktur.de

 nosa_eismanufaktur

BUCHEN SIE UNS FÜR IHRE FESTLICHKEIT

Wir versüßen Ihr Event mit unserer leckeren handgemachten Eiscreme.

Unser Ansatz ist regional, mobil, hochwertig und modern.

Unsere Piaggio APE als Eyecatcher auf Ihrem Event mit verschiedensten Eissorten sowie Variationen als kulinarisches Highlight.

Ob als Aperitif, süßer Snack oder Dessert- ein Eis geht immer.

WARUM UNSERE EISCREME SOO LECKER IST

- x Traditionelle Herstellung in der Eismanufaktur.
- x Auf künstliche Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe und Aromen wird verzichtet.
- x Ausschließlich natürliche Zutaten
- x Frische Früchte überwiegend aus der Region sowie Bio-Pistazien aus Sizilien, Bio-Haselnüsse aus dem Piemont und Vanille aus Madagaskar.



BUCHUNG.

IHR WEG ZU UNS.

Haben wir Sie schon überzeugt?
Dann machen Sie sich doch am Besten ihren eigenen "ersten"
Eindruck von unserem Landgut und kommen Sie vorbei.
Wir freuen uns auf Sie!



01

Besichtigungstermin vereinbaren - lernen Sie das Landgut und uns persönlich kennen.

02

Wir erstellen ein individuelles Angebot und reservieren Ihren Wunschtermin für zwei Wochen.

03

Alles passt? Dann folgt die Buchung und die Anzahlung über 50% des Mietpreises. Die Restzahlung erfolgt mit der Endabrechnung.

04

Wir treffen uns zeitnah vor Ihrer Feier zu einer finalen und detaillierten Abstimmung vor Ort.

05

Genießen Sie Ihren Tag!

Selbstverständlich stehen wir Ihnen während der Planung bei Fragen und Wünschen jederzeit zur Verfügung.

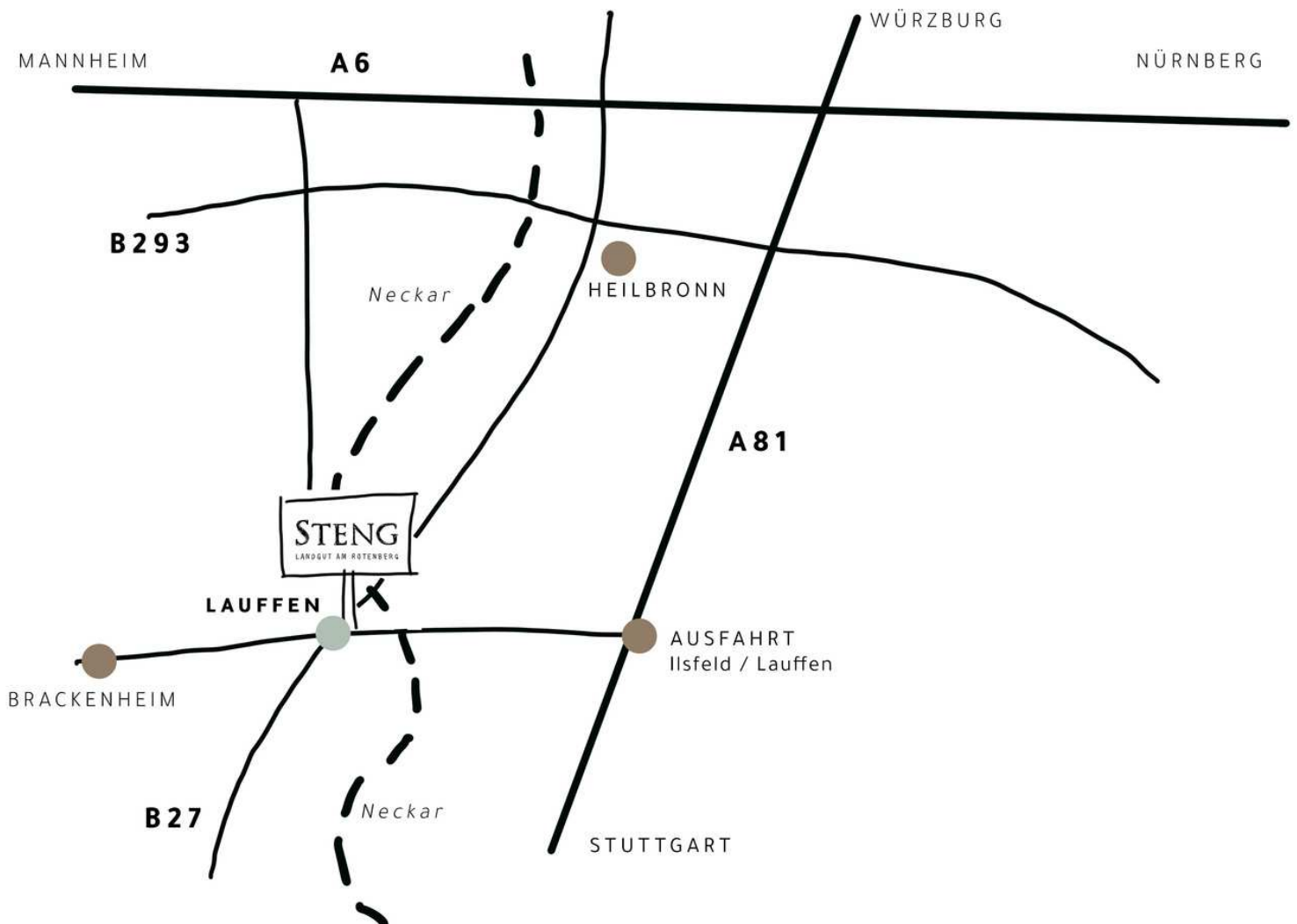
Telefon: 07133 14206

E-Mail: info@steng-lauffen.de



ANFAHRT.

IHR WEG ZU UNS.





„
**UND WELCHES EVENT
WOLLEN SIE BEI UNS FEIERN?
WIR FREUEN UNS AUF
IHRE ANFRAGE!**

GEBHARD STENG, BÄRBEL KRAFT UND TEAM

JETZT ANFRAGEN

STENG LANDGUT AM ROTENBERG
IM ROTENBERG 1 / 74348 LAUFFEN AM
NECKAR TELEFON: 07133 14206
E-MAIL: INFO@STENG-LAUFFEN.DE
WEBSITE: WWW.STENG-LAUFFEN.DE