

# Ihre Traumhochzeit



# Liebes Brautpaar,

Ihr großer Tag verdient eine besondere Kulisse! Die Wahl der richtigen Location ist der erste Schritt zu einer unvergesslichen Hochzeit – und im FÄHRHAUS Koblenz wird Ihr Traum wahr. Mit der einzigartigen Lage direkt an der romantischen Mosel, dem modernen Design und unserer Liebe zum Detail bietet unser Haus alles, was Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem macht.

Ob Sie von einer eleganten, romantischen oder ausgelassenen Feier in stilvollen Räumlichkeiten träumen, sich eine freie Trauung unter freiem Himmel mit Blick auf die Mosel wünschen oder einen festlichen Empfang auf unserer wunderschönen und großzügigen Terrasse planen – bei uns wird Ihre Vision Wirklichkeit.

Unser erfahrenes Team kümmert sich mit Liebe zum Detail um alles, was Ihren Tag unvergesslich macht. Darüber hinaus bieten wir exklusive Übernachtungsmöglichkeiten für Sie und Ihre Gäste, damit Ihre Hochzeit in einem entspannten Rahmen ausklingen kann. Starten Sie den Tag nach Ihrer Feier mit einem reichhaltigen Frühstück, gerne auch auf unserer wunderschönen Terrasse.

Im FÄHRHAUS Koblenz steht Ihr Glück im Mittelpunkt. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Hochzeit unvergesslich machen – an einem Ort, der so besonders ist wie Ihre Liebe zueinander.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und Ihre Wünsche umsetzen zu dürfen.

HERZLICHE GRÜSSE  
**IHR FÄHRHAUS-TEAM**

## Inhaltsübersicht

1. Ihre Hochzeitslocation
2. Kulinarik & Menüs
3. Dekoration & Ambiente
4. Partner & Empfehlungen
5. Preise
6. Kontakt & Besichtigung
7. Checkliste



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.





# 1. Ihre Hochzeitslocation

EIN ORT VOLLER MÖGLICHKEITEN!

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in einer Location, die alles verbindet: das FÄHRHAUS Koblenz. Direkt am Ufer der Mosel gelegen, vereint unser Haus modernes Design, stilvolle Eleganz und eine unvergessliche Atmosphäre.

## RÄUMLICHKEITEN

Ob eine Feier im kleinen Kreis oder ein großes Fest mit bis zu 100 Gästen – unser Restaurant LANDGANG passt sich Ihren Bedürfnissen an. Große Fensterfronten sorgen für viel Tageslicht und geben den Blick auf die Mosel frei.

## TERRASSE MIT MOSELBLICK

Genießen Sie einen Sektempfang oder eine freie Trauung auf der schönsten Terrasse in Koblenz, mit einer traumhaften Kulisse, die Ihre Gäste begeistern wird.

## EXKLUSIVE ATMOSPHÄRE

Das moderne, stilvolle Design unseres Hauses schafft einen perfekten Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier.

## RUNDUM-SERVICE

Unser Team begleitet Sie von der Planung bis zum letzten Tanz, damit Sie Ihren besonderen Tag entspannt genießen können.

## ÜBERNACHTUNG & KOMFORT

Nach Ihrer Feier können Sie und Ihre Gäste in unseren 37 stilvollen Zimmern und 10 Suiten übernachten. Der Blick auf die Mosel und unser reichhaltiges Frühstücksbuffet am Morgen runden Ihre Feier perfekt ab.

## PARKEN

Für Sie und Ihre Gäste stehen am FÄHRHAUS 62 Parkplätze direkt vor Ort zur Verfügung, darunter auch vier Ladestationen für Elektrofahrzeuge. Zusätzlich befindet sich nur 250 Meter entfernt ein großer, kostenfreier Parkplatz, der weitere Parkmöglichkeiten bietet. So beginnt Ihr großer Tag für alle ganz entspannt mit ausreichend Platz und bester Erreichbarkeit.

# 2. Kulinarik & Menüs

Kulinarische Highlights im Restaurant LANDGANG – unser Küchenteam zaubert unvergessliche Menüs, die Sie und Ihre Gäste verwöhnen werden.

DAS RESTAURANT LANDGANG BIETET IHNEN UND IHREN GÄSTEN EINE RAUMFLÄCHE VON CA. 262 m<sup>2</sup>.

## PERSONEN SITZMÖGLICHKEIT

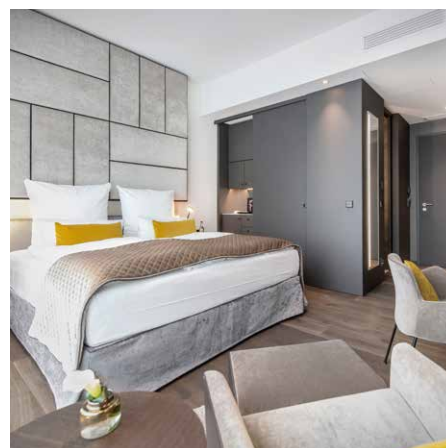
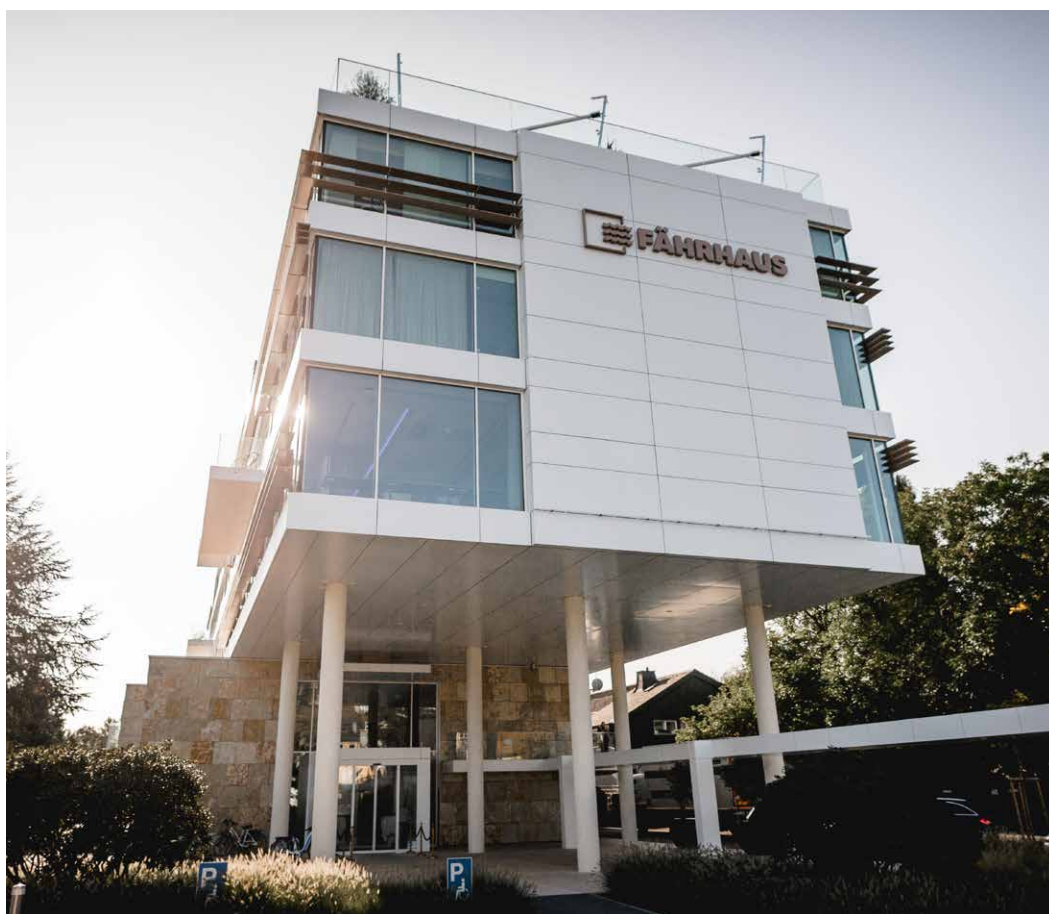
- » Eine Lange Tafel: max. 14 Personen
- » Mehrere einzelne Tafeln: ca. 12 – 14 Personen
- » Tischgruppen:  
4er, 6er, 8er, 10er, 12er und 14er Tische
- » Maximale Auslastung Restaurant LANDGANG:  
100 Personen
- » Maximale Auslastung Terrasse LANDGANG:  
100 Personen

Der schönste Tag Ihres Lebens sollte etwas ganz Besonderes sein. Wir kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihre Hochzeit, damit dieser Tag für Sie und Ihre Gäste eine bleibende Erinnerung wird.

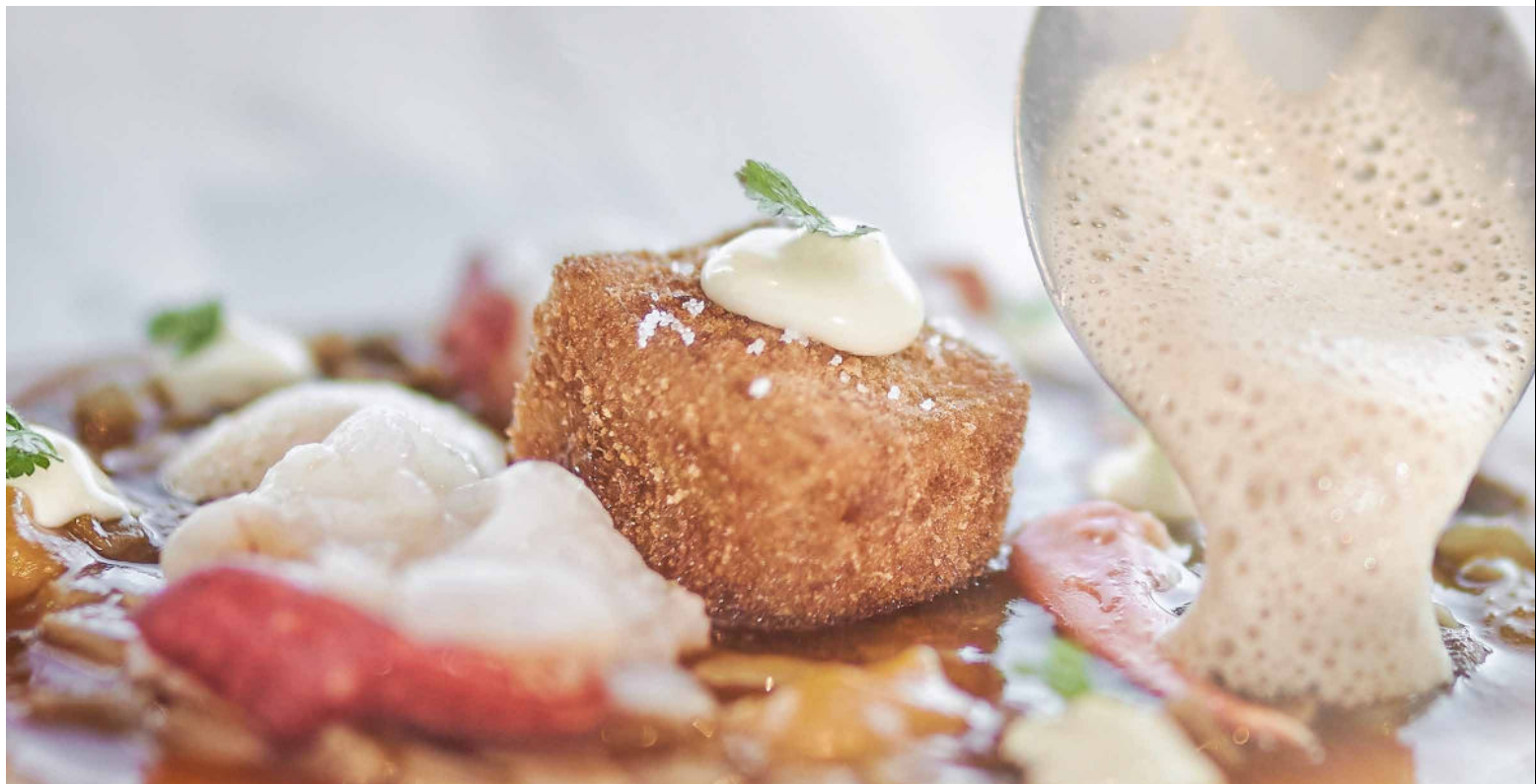
## UNSERE SAISONALEN HOCHZEITSMENÜS – GENUSS ZU JEDER JAHRESZEIT

Im FÄHRHAUS Koblenz genießen Sie und Ihre Gäste kulinarische Highlights, die perfekt zur jeweiligen Jahreszeit passen. Von frischen, leichten Menüs im Frühling und Sommer bis hin zu herzhaften und festlichen Kreationen im Herbst und Winter – unsere saisonalen Hochzeitsmenüs begleiten Ihren besonderen Tag. Wählen Sie dabei ganz nach Ihren Wünschen zwischen einem 3-, 4- oder 5-Gang-Menü.

- » 5-Gang-Menü: 95,- pro Person
- » 4-Gang-Menü: 85,- pro Person
- » 3-Gang-Menü: 75,- pro Person  
(ohne Zwischengang)







# Menüauswahl

## Frühling

MÄRZ BIS MAI 2025

### VEGETARISCH

VORSPEISE

#### SCHMORGURKE

Griechischer Joghurt  
Dill | Senfsaat

ZWISCHENGANG

#### SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH

Crème fraîche | Croutons

HAUPTGANG

#### RAGOUT VON DER ARTISCHOCKE UND ERBSE

Picandou | Pinienkern  
Basilikum

DESSERT

#### RHABARBER

Vanille | Butterkeks  
Sauerampfer

### FLEISCH

VORSPEISE

#### BRESAOLA

Rucola | Pimento  
Pinienkern

ZWISCHENGANG

#### REHFILET

Sellerie | Braune Butter  
Haselnuss

HAUPTGANG

#### MAISPOULARDE

Geschmorte Paprika  
Himbeere | Polenta

DESSERT

#### MANDARINE

Vanille | Karotte  
Frischkäse

### FISCH

VORSPEISE

#### THUNFISCH TATAR

Pimento | Gurke  
Koriander

ZWISCHENGANG

#### SAIBLING

Erbse | Riesling  
Kartoffel

HAUPTGANG

#### ZANDER

Grüner Spargel | Braune Butter  
gedörnte Tomate

DESSERT

#### RHABARBER

Vanille | Butterkeks  
Sauerampfer

### VEGETARISCH

VORSPEISE

#### BURRATA

Bunte Tomaten | Minze  
Focaccia

ZWISCHENGANG

#### GURKENKALTSCHALE

Sauerrahm | grüne Peperoni  
Pumpernickel

HAUPTGANG

#### TAGLIARINI

Pfifferlinge | Rahm | Walnuss

DESSERT

#### ERDBEERE

Minze | Topfen  
Paillette Feuilletine

### FLEISCH

VORSPEISE

#### RINDERTATAR

Sauerteig | Schnittlauch  
Crème fraîche

ZWISCHENGANG

#### IBERICO PRESA

Steinchampignon  
Chimichurri | Gnocchi

HAUPTGANG

#### ZWEIERLEI VOM RIND

Sellerie | BBQ  
gebackene Kartoffel

DESSERT

#### PFIRSICH

Thymian | Macadamia  
griechischer Joghurt

### FISCH

VORSPEISE

#### CEVICHE VOM WOLFSBARSCH

Koriander | Romana Salat  
Buttermilch

ZWISCHENGANG

#### CONFIERTE GARNELE

Chorizo | Ratatouille  
Basilikum

HAUPTGANG

#### DORADE

Bohnencassoulet  
Gnocchi | Fromage Blanc

DESSERT

#### ERDBEERE

Minze | Topfen  
Paillette Feuilletine

# Herbst

SEPTEMBER BIS NOVEMBER 2025

## VEGETARISCH

VORSPEISE

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Feige | Endivie  
Rauchmandel

### ZWISCHENGANG KÜRBISCREMESUPPE

Steirisches Öl  
Kerne | Croutons

### HAUPTGANG CANNELLONI

Kräuterseitlinge | Spinat  
Ricotta

### DESSERT TARTE TATIN

Vanille | Karamell  
Fleur de Sel

## FLEISCH

VORSPEISE

### CARPACCIO

Feige | Feldsalat | Pecannuss

### ZWISCHENGANG RAGOUT VON DER GESCHMORTEN LAMMKEULE

Thymian | Kartoffelschaum  
Wirsing

### HAUPTGANG SAUTIERTE

**FILET SPITZEN VOM KALB**  
Gebrannter Spitzkohl | Sherry  
Risolee Kartoffel

### DESSERT ZWETSCHGE

Mohn | Biskuit | Schokolade

## FISCH

VORSPEISE

### TATAKI VOM LACHS

Blumenkohl | Mandel  
Buttermilch

### ZWISCHENGANG JAKOBSMUSCHEL

Pastinake | Risoni  
Pilz Beurre Blanc

### HAUPTGANG SEETEUFEL

Wilder Brokkoli | Senf  
Risotto

### DESSERT TARTE TATIN

Vanille | Karamell  
Fleur de Sel

# Winter

DEZEMBER BIS FEBRUAR 2025/26

## VEGETARISCH

VORSPEISE

### FELDSALAT

Süß-saurer Kürbis  
geräucherte Crème fraîche  
Kürbiskern

### ZWISCHENGANG MARONENSCHAUMSUPPE

Kerbel | Akazienhonig  
Quitte

### HAUPTGANG TRÜFFEL

Risotto | Spinat | Eigelb

### DESSERT DUNKLE SCHOKOLADE

Whisky | Zitrusfrucht  
Ginger Ale

## FLEISCH

VORSPEISE

### FELDSALAT

Kartoffel | Speck | Croutons

### ZWISCHENGANG WILD-CONSOMMÉ

Rautengemüse | Grießnockerl  
Piment

### HAUPTGANG ZWEIERLEI VON DER ENTE

Rotkohl | Kartoffel Kloß  
Butter-Schmelze

### DESSERT ZIMTSTERN

Walnuss | Marzipan  
Rum Rosinen

## FISCH

VORSPEISE

### GEBEIZTE LACHSFORELLE

Süß-saurer Kürbis  
Körniger Frischkäse  
Kürbiskern

### ZWISCHENGANG ROTBARBE

Karotte | Vanille | Liebstöckel

### HAUPTGANG SKREI

Meerrettich | Weißkraut  
Crème fraîche

### DESSERT DUNKLE SCHOKOLADE

Whisky | Zitrusfrucht  
Ginger Al



# Menüauswahl





# Aperitif Häppchen

## CANAPÉS

3,50 pro Stück

### CANAPÉ

Brie de Meaux  
Traube | Nuss

### CANAPÉ

Schinken | Melone

### FALAFEL ✓

Mango Curry Chutney

### GEBACKENER COUSCOUS ✓

Geschmorter Paprika

## CROSTINI

4,- pro Stück

### CROSTINI

Lachstatar  
Zitronen-Crème fraîche

### CROSTINI

Rinder Tatar | Kräutern

### CROSTINI

„VITELLO TONNATO“  
Kalb | Thunfisch  
Risolee Kartoffel

## KLEINE SUPPE

3,80 pro Stück

### KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE ✓

### MARONENSUPPE ✓

Schwarze Trüffel  
(Oktober bis März)

### KARTOFFELSUPPE

Kartoffel-Speck-Croutons

### GURKENKALTSCHALE ✓

Griechischer Joghurt  
Dill | Pimento (kalt)

# Kuchen & Torten

AUS UNSERER  
HAUSEIGENEN PATISSERIE

Für den süßen Höhepunkt Ihrer Hochzeit zaubert unsere hauseigene Patisserie unvergessliche süße Highlights. Von individuell gestalteten Hochzeitstorten bis hin zu feinen Kuchen und Desserts – jedes Stück wird mit viel Liebe und höchster Handwerkskunst kreiert.

Lassen Sie sich von unseren Konditoren inspirieren und genießen Sie einzigartige Süßspeisen, die perfekt zu Ihrem besonderen Tag passen.

WÄHLEN SIE AUS  
FOLGENDEN TORTEN

### KÄSESAHNE

Lemoncurd | heller Biskuit

### SCHOKOMOUSSE

Himbeerfruchteinlage | Schokobiskuit

### ROSENMOUSSE

Himbeerfruchteinlage | heller Biskuit

### MANGOMOUSSE

Passionsfruchteinlage | dunkler Biskuit

### LAVENDEL-MASCARPONE-MOUSSE

Heidelbeereinlage | Zitronenmadeleineböden

### WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Kokosdaquoiseböden | Passionsfruchteinlage  
(glutenfrei)

EXTRA

### SCHOKOLADENSCHILD MIT BESCHRIFTUNG

SOLLTEN SIE EINE SPEZIELLE  
GESCHMACKSRICHTUNG WÜNSCHEN,  
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

# Mitternachtsimbiss

Um 00:00 Uhr stehen Ihnen folgende Gerichte zur Auswahl, bitte suchen Sie sich ein Gericht aus:

### CURRY-WURST MIT BROT

12,- pro Person

### MAULTASCHEN

12,- pro Person  
(auch als vegetarisches Gericht möglich)

### VESPERPLATTE MIT KÄSE

20,- pro Person

### GRAUPENEINTOPF ✓

10,- pro Person







## 3. Dekoration & Ambiente



### IHRE HOCHZEIT – PERFEKT ABGESTIMMT

Individuelle Gestaltung:  
Ob romantisch-verspielt, elegant  
oder minimalistisch – wir passen  
die Dekoration und das Ambiente  
Ihren Wünschen an.



## 4. Partner & Empfehlungen

**BLUMEN POLCHER**  
FLORISTIK

**TREIS BY ANNI**  
**FLORAL DESIGN**  
BLUMENHAUS

**RIES & RELING**  
EXKLUSIVE BOOTSTOUREN  
AUF DER MOSEL

**PICTURE COLADA**  
HOCHZEITSFOTOGRAFIE

**CAFÉ BAUMANN**  
CAFÉ | KONDI TOREI

**MICHAEL JÄCK**  
SAXOPHONIST

**THILO WILLACH**  
SAXOPHONIST

**MOVEBAND**  
BAND

**STEFFI GÖDDERTZ**  
SÄNGERIN

**NICO KÖNIG**  
SÄNGER

**TOM DE FUNK**  
DJ

**DJ MARV**  
DJ-DIENSTLEISTUNG |  
VERANSTALTUNGSTECHNIK

**CONCEPT EVENT**  
CHRIS KUB | EVENTTECHNIK

**BOBBY BOBBSN**  
TRAUREDNER | SÄNGER | DJ

**DIE TRAUTE**  
FREIE TRAUREDNER/-IN  
NICOLE & DETLEF

**MIET'SE HAT'SE**  
DEKORATION

**SUSIS DEKO &  
BALLONSERVICE**  
DEKORATION

**MIXDEINEVENT**  
DEKORATION |  
TISCHDEKORATION

**TINA WEIS**  
MOBILE HAUT |  
MAKE-UP STYLISTIN

**HAARMANUFAKTUR  
KOBLENZ**  
BRAUTSTYLING | KOSMETIK

**JANNIK GÖRTZ**  
ZAUBERER | MENTALIST

**FLOFLOS ILLUSTRATIONEN**  
LIVE-ILLUSTRATORIN

**PRINT PRODUCTION**  
DRUCKEREI



# 5. Preisgestaltung

## MINDESTUMSÄTZE FÜR EXKLUSIVE BUCHUNGEN

### EXKLUSIVE NUTZUNG DES RESTAURANTS LANDGANG MIT LANDGANG KÜCHE

Genießen Sie die Exklusivität des Restaurants LANDGANG in Kombination mit der exquisiten Küche des Restaurants LANDGANG für Ihre besondere Veranstaltung. Für die exklusive Nutzung ab **60 Personen** gelten folgende Mindestumsätze:

- » **Lunch:** 8.500,-  
12:00 – max. 16:30 Uhr (montags bis sonntags)
- » **Dinner:** 25.000,-  
18:00 – max. 24:00 Uhr (montags bis sonntags)

Der Mindestumsatz umfasst sowohl Speisen als auch Getränke und unterliegt keiner Limitierungen.

Sie haben die volle Flexibilität, die Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten und Getränken ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen zu gestalten. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet.

### ZUSATZ FÜR ALLE DREI BUCHUNGSOPTIONEN

- » **Zusatzgebühr:** Ab 00:00 Uhr wird pro Mitarbeiter und pro Stunde eine Gebühr von 150,- berechnet.
- » **Dinner:** Beim Abendprogramm müssen mindestens 20 Hotelzimmer mitgebucht werden.

WIR FREUEN UNS DARAUF, IHREN BESONDEREN TAG IN DIESER EXKLUSIVEN ATMOSPHÄRE ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS ZU MACHEN!

### EXKLUSIVE NUTZUNG DES KAMINZIMMERS MIT LANDGANG KÜCHE

Genießen Sie die private Atmosphäre unseres stilvollen Kaminzimmers in Kombination mit der exquisiten Küche des Restaurants LANDGANG. Für Ihre exklusive Veranstaltung für maximal **20 Personen** gelten folgende Mindestumsätze:

- » **Lunch:** 4.399,-  
12:00 – max. 16:30 Uhr
- » **Dinner:** 4.399,-  
18:00 – max. 24:00 Uhr

### VERFÜGBARKEIT:

Bitte beachten Sie, dass diese beiden Optionen ausschließlich an Sonntagen, Montagen und Dienstagen verfügbar sind. Der Mindestumsatz umfasst sämtliche Speisen und Getränke, die während Ihrer Veranstaltung konsumiert werden. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet.

### EXKLUSIVE NUTZUNG DES KAMINZIMMERS & RESTAURANTS LANDGANG MIT LANDGANG KÜCHE

Genießen Sie die Exklusivität des Restaurants LANDGANG in Kombination mit unserem stilvollen Kaminzimmer für Ihre besondere Veranstaltung. Für die exklusive Nutzung für maximal **80 Personen** gelten folgende Mindestumsätze:

- » **Lunch:** 17.500,-  
12:00 – max. 16:30 Uhr
- » **Dinner:** 27.500,-  
18:00 – max. 24:00 Uhr



# 6. Kontakt & Besichtigung

Lernen Sie das FÄHRHAUS Koblenz persönlich kennen und entdecken Sie die Möglichkeiten für Ihre Traumhochzeit direkt an der Mosel. Gerne laden wir Sie zu einer individuellen Besichtigung ein, bei der wir Ihnen unsere stilvollen Räumlichkeiten zeigen und gemeinsam Ihre Wünsche besprechen.

**VEREINBAREN SIE IHREN TERMIN –  
WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE KENNENZULERNEN  
UND IHREN GROSSEN BESONDEREN TAG MIT  
IHNEN ZU PLANEN.**

## ADRESSE

### FÄHRHAUS

An der Fähre 3 | 56072 Koblenz  
Tel. +49 261 20171-0  
E-Mail: [hotel@faehr.haus](mailto:hotel@faehr.haus)  
[www.faehr.haus](http://www.faehr.haus)

## KONTAKT

### LARISSA NEUMANN

Eventleitung | Eventmanagerin  
Tel. +49 261 20171-917  
E-Mail: [larissa.neumann@faehr.haus](mailto:larissa.neumann@faehr.haus)

### JULIA CAROLIN SCHÄFER

Sales Managerin  
Tel. +49 261 20171-905  
E-Mail: [julia.schaefer@faehr.haus](mailto:julia.schaefer@faehr.haus)



# 7. Checkliste

## EMPFANG

Um wieviel Uhr? \_\_\_\_\_

Welche Getränke:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Fingerfood
- Canapés
- Kuchen

## ESSEN

Um wieviel Uhr? \_\_\_\_\_

- Menü oder  Büffet

Welche Getränke:

- Weine
- Digestif
- Kaffee
- Drinks / Cocktails:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Diabetiker | Anzahl: \_\_\_\_\_
- Vegetarier | Anzahl: \_\_\_\_\_
- Es werden Reden während des Essens gehalten.
- Mikrofon

Ansprechpartner zum Programm:

\_\_\_\_\_

## MITTERNACHTSSNACK

Um wieviel Uhr? \_\_\_\_\_

Was gibt es:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Bis wieviel Uhr? \_\_\_\_\_

## TISCHORDNUNG

Anzahl der Gäste: \_\_\_\_\_

- Tischordnung
- Platzkarten
- freie Platzwahl

Besonderheiten:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Bis wieviel Uhr? \_\_\_\_\_

## ÜBERNACHTUNG

- Es werden Zimmer benötigt

Anzahl der Gäste: \_\_\_\_\_

- Hochzeitssuite  
von: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

Besonderheiten:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## KINDER

- Kinder | Anzahl: \_\_\_\_\_

- Kinderstuhl | Anzahl: \_\_\_\_\_

- Kindermenü | Anzahl: \_\_\_\_\_

Was gibt es:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## MUSIK

Um wieviel Uhr? \_\_\_\_\_

- Musiker  DJ  Live-Act
- Die Künstler nehmen am Essen teil. | Anzahl: \_\_\_\_\_
- Es werden besondere Anschlüsse benötigt (Strom, Licht, Tonanlage):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ansprechpartner Technik:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## SERVICE & EQUIPMENT

- Dekoration  Hochzeitstorte
- Menükarte  Shuttle-Service
- Platzkarten  Tontechnik
- Candybar  Lichttechnik
- Cocktail Bar  Bühne
- Blumen

Weiteres:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Zahlung / Abbuchung per:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Abklären: Wer bezahlt evtl. die Übernachtungen? Wie werden extra Kosten (z.B. Minibar, Tabakwaren etc.) abgerechnet?

Rechnungsadresse:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_