

Ihr wünscht euch eine märchenhafte vegane Hochzeit mit minimalen Planungsaufwand? Dann ist die [Schloßschänke in Eysölden](#) in Mittelfranken wie für euch gemacht! Mit seinem Flair vergangener Zeiten, dem alten Schlosshof, seinen altertümlichen Sälen, der hauseigenen Bar und den romantischen Gästezimmern – einem davon mit Himmelbett – und seiner malerischen Lage am Rande des Naturparks Altmühltal ist das Schloss perfekt für eure vegane Märchenhochzeit!

Und das Beste: Die Mannschaft der Schloßschänke konnte bereits Erfahrungen im Ausrichten veganer Hochzeitsfeste sammeln und die Gastgeberin Veronika Schiele ist Wedding-Planerin. Sie freut sich, eure komplett vegane Hochzeit zu veranstalten und hat eine ganze Reihe an veganfreundlichen Kontakten, zum Beispiel eine Konditorin für eure rein pflanzliche Hochzeitstorte. Zahlreiche Tipps für Musiker, DJs, Fotografen, Floristen und vieles mehr hält sie außerdem für euch bereit und plant jedes Detail sorgfältig. Auch auf vegane Kerzen und vegane Weine wird hier geachtet.



Kulinarisch erwartet euch ein Genießermenü aus der regionalen, saisonalen Landküche, ganz nach der Slow-Food-Philosophie, frisch und mit viel Liebe zubereitet. Schon bei den Menüvorschlägen auf der Website der Schloßschänke wird euch das Wasser im Mund zusammenlaufen: „Ravioli vom Knollensellerie und Sauce Bernaise“, „Seitan-Involtini auf Safranschaum“, „Paté-Praline mit Birnen-Ingwer-Relish“ sind nur einige Beispiele. Als süßen Abschluss könnt ihr euch unter anderem zwischen „Erdbeer-Kokos-Trifle mit Ingwerstreusel“ oder einem „Sesam-Himbeertraum mit Cashew-Vanillecreme“ entscheiden.

Stilvolle vegane Hochzeitsfeier im Hotel und Restaurant Schindlerhof in Nürnberg-Boxdorf

Heiraten mit gehobenen veganen Speisen in elegantem Ambiente könnt ihr im 4-Sterne-Hotel [Schindlerhof](#) und dem [hauseigenen Restaurant unvergESSlich](#). Der Schindlerhof bietet euch auf Wunsch fein abgestimmte vegane Menüs und Buffets nach euren Wünschen an, bevorzugt aus saisonalen und regionalen Zutaten. Das erfahrene Team wird euch begeistern und euch ein individuelles Erlebnis bereiten, an das ihr immer gern zurückdenken werdet.

Hochgenuss für vegane Hochzeitspaare verspricht der Vorschlag für ein veganes 4-Gänge-Menü:

„Rote Bete-Carpaccio mit Wildkräutersalat, Apfeldressing und Bauernbrotchips“, gefolgt von „Pikantem Paprikasud mit Brunnen-Kresse und Räuchertofu“, „Hausgemachten Kartoffel-Oliven-Gnocchi mit lauwarmem Gazpacho-Salat und Rucola-Schaum“ als Hauptgang und „Mandelmilcheis mit eingekochten Kirschen und kleinem Kakao-Küchlein“ als Nachspeise.

Einzigartig ist auch die Atmosphäre: Die früheren ländlichen Wohnräume des 300 Jahre alten einstigen Bauernhofs wurden zu zeitlosen, elegant-modernen Sälen umgestaltet. Zum Schlemmen und Feiern stehen euch die historische Tenne offen, die Tränke, die Vinothek dankBar und in den schönen Jahreszeiten die Dachterrasse und der malerische Japangarten mit Koiteich.

Auch Übernachtungsmöglichkeiten findet ihr hier direkt im Haus, in außergewöhnlichen Themenzimmern und Suiten, in denen ihr euch ebenso wohl wie in euren eigenen vier Wänden fühlen werdet. Selbstverständlich stehen am Frühstücksbuffet, das für Hotelgäste im Preis inbegriffen ist, ebenfalls vegane Optionen bereit: Es gibt einen kleinen veganen Bereich mit pflanzlichen Aufstrichen und Gemüse, zusätzlich werden Brote, Brötchen, Konfitüre, vegan gekennzeichnete Margarine und viel frisches Obst angeboten. Für Kaffeespezialitäten und Müsli wird auf Wunsch Sojamilch gereicht. Auf Anfrage können weitere vegane Optionen angeboten werden.