

HOTEL ALEA ECO

Nachhaltig heiraten – bei uns ganz einfach

www.hotel-alea.de/hochzeit



LOVE IN EVERY DETAIL

HERZLICH WILLKOMMEN
SCHÖN, DASS IHR BEI UNS SEID!

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft, mit Herz, Erfahrung und einem klaren Blick fürs Detail begleiten wir euch bei der Planung eures Festes. Immer mit dem Ziel vor Augen, euren besonderen Tag unvergesslich zu machen.

Wann geht's los, wir sind bereit!
Ihr
Stefan Apfl
Geschäftsführer

AUFZUG DIREKT INS WOHLFÜHL-ZIMMER

Kleine Pause zwischendurch oder genug gefeiert?
Im eigenen Hotelzimmer können die Gäste die Füße hochlegen, neue Energie aufladen oder sich diskret zurückziehen. So richtig nett ...

In all unseren 40 Hotelzimmern Der feine Holzduft in unseren 40 Gästezimmern sorgt für erholsamen Schlaf und einen besonderen Wohnkomfort.

WOFÜR WIR STEHEN

INDIVIDUELLE GETRÄNKE FÜR IHRE FEIER

Ob prickelnd, frisch oder einfach erfrischend, unsere Auswahl an Getränken sorgt dafür, dass eure Gäste jederzeit bestens versorgt sind. Unsere Getränkepauschalen sind fair und transparent kalkuliert, sodass ihr euch ganz auf euer Fest konzentrieren könnt.

ECHT. PERSÖNLICH. VERBUNDEN

Vom ersten Planungsschritt bis zum letzten Tanz begleiten wir jedes Brautpaar mit Hingabe. Wenn wir zum Abschied die Hände reichen, wünschen wir uns, Freunden begegnet zu sein.

Das Hotel Alea Eco steht für Qualität, Herzlichkeit und einen achtsamen Umgang mit Mensch und Natur.



REGIONALITÄT

Gemeinsam mit vertrauten Partnern aus der Region schaffen wir besondere Momente.

Wir arbeiten mit Menschen zusammen, die unsere Überzeugung teilen, dass echte Zufriedenheit erst dann erreicht ist, wenn es unsere Gäste sind.

KÜCHENTEAM UND FRISCHE GENÜSSE

Unser Küchenteam arbeitet mit frischen, regionalen Produkten und schafft kulinarische Höhepunkte für eure Hochzeit. Mit Leidenschaft und Expertise sorgt es dafür, dass eure Gäste rundum zufrieden sind.

ALLES AN EINEM ORT, IN BESTEN HÄNDEN

Unsere Location steht Euch das komplette
Wochenende zur Verfügung.
Freitag: Aufbau & Dekoration
Samstag: Traumhochzeit
Sonntag: bis 12:00 Uhr | Abbau

ROMANTIK HAUTNAH

Unser Hotel Alea Eco bietet einen idealen Rahmen für unvergessliche Hochzeiten. Mit großzügigen Räumlichkeiten, flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten und 40 komfortablen Hotelzimmern finden bis zu 200 Hochzeitsgäste Platz.

Vielseitige Außen- und Innenbereiche machen euren großen Tag einzigartig: Wir bieten die Möglichkeit, euer Ja-Wort bei einer freien Trauung auf unserer Dachterrasse mit Blick über Pfaffenhofen zu geben, stoßt beim Aperitif und feinem Fingerfood auf der sonnengeschützten Bistro-Terrasse an oder feiert ein ausgelassenes Brautverziehen im idyllischen Kräutergarten.

Anschließend öffnet sich unser Saal für einen festlichen Abend voller Emotionen, Freude und unvergesslicher Momente.



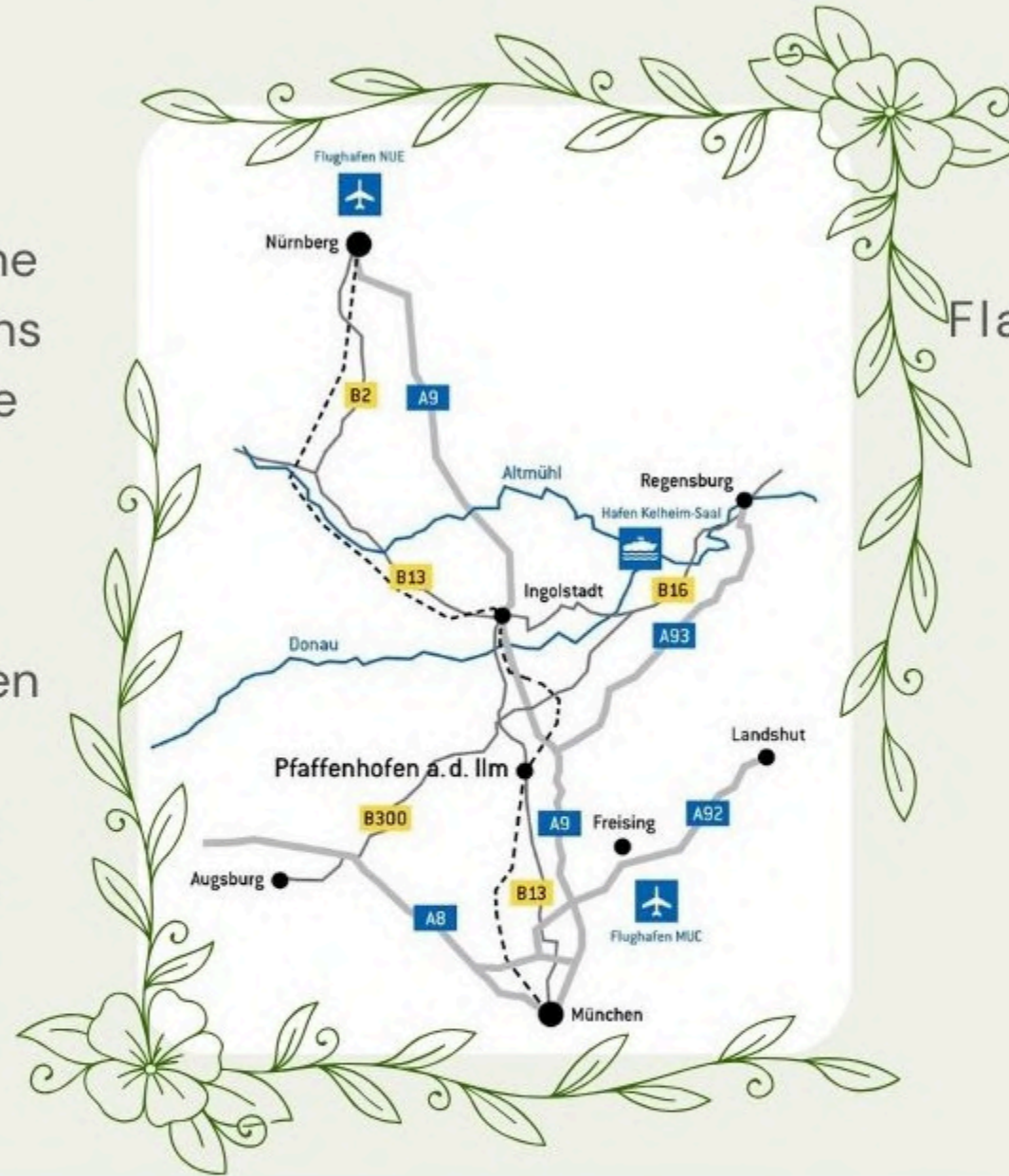
NATÜRLICH & EINLADEND

LAGEPLAN & ANBINDUNG

Wer die perfekte Mischung aus Stadtleben und ländlicher Ruhe sucht, wird im Pfaffenhofener Umland fündig. Zentral in Bayerns Mitte gelegen, bietet die Region kurze Wege in die Großstädte München, Nürnberg und Ingolstadt – und zugleich viel Raum zum Durchatmen.

Zwischen Hopfengärten, sanften Hügeln und charmanten Orten lässt es sich hier besonders gut leben. Kein Wunder, dass Pfaffenhofen an der Ilm international Beachtung fand und mit dem LivCom Award als eine der lebenswertesten Kleinstädte weltweit ausgezeichnet wurde.

Eine Region, die verbindet: bayerische Herzlichkeit, moderne Infrastruktur und eine Umgebung, die zum Entschleunigen einlädt.



Hotel Alea GmbH

Flachsbogen 1 / 85276 Pfaffenhofen

Von München kommend

Anfahrt mit dem PKW:

ca. 38 Minuten

Entfernung: ca. 53 Kilometer

Von Ingolstadt kommend

Anfahrt mit dem PKW:

ca. 30 Minuten

Entfernung: ca. 40 Kilometer



LIEBE ZUM DETAIL

HOTEL ALEA ECO

Unser Saal bietet Platz für bis zu 200 Personen und lässt sich flexibel nutzen. Vielfältige Außen- und Innenbereiche machen jede Feier einzigartig: vom sanften Lüftchen bei der freien Trauung auf der Dachterrasse, über Aperitif und Fingerfood auf der sonnengeschützten Bistro-Terrasse, bis hin zum ausgelassenen Brautverziehen im Kräutergarten. Danach öffnet sich der Saal für den festlichen Abend.

Wann geht's los? Wir sind bereit!



FREIE TRAUUNG

Unsere Dachterrasse bietet euch einen einzigartigen Rahmen für euren besonderen Moment.

Mit dem weiten Blick über die Umgebung, viel Licht und einer stilvollen, natürlichen Atmosphäre könnt ihr euch bei uns ganz nach euren Vorstellungen das Ja-Wort geben.

Gerne unterstützen wir euch bei allen Vorbereitungen: vom Aufbau über die Bestuhlung bis hin zu kleinen Dekorationen, die eure Trauung einzigartig machen. Selbstverständlich sind auch freie Rednerinnen und Redner herzlich willkommen.



UNSER BISTRO



KAFFEE & KUCHEN

Unser Bistro ist die zentrale Anlaufstelle im Alea Eco und bildet den lebendigen Mittelpunkt des gesamten Hotels. Mit Platz für bis zu 100 Personen lädt es euch zum Ankommen, Wohlfühlen und Verweilen ein.

Hier treffen sich eure Gäste ganz selbstverständlich, sei es für einen entspannten Kaffee am Morgen, einen herzlichen Austausch zwischendurch oder einen stimmungsvollen Ausklang nach eurer Feier.

Das Bistro verbindet Atmosphäre, Komfort und Leichtigkeit und schafft damit einen Ort, an dem Gemeinschaft entsteht und eure Feier ganz natürlich ihren Rahmen findet.

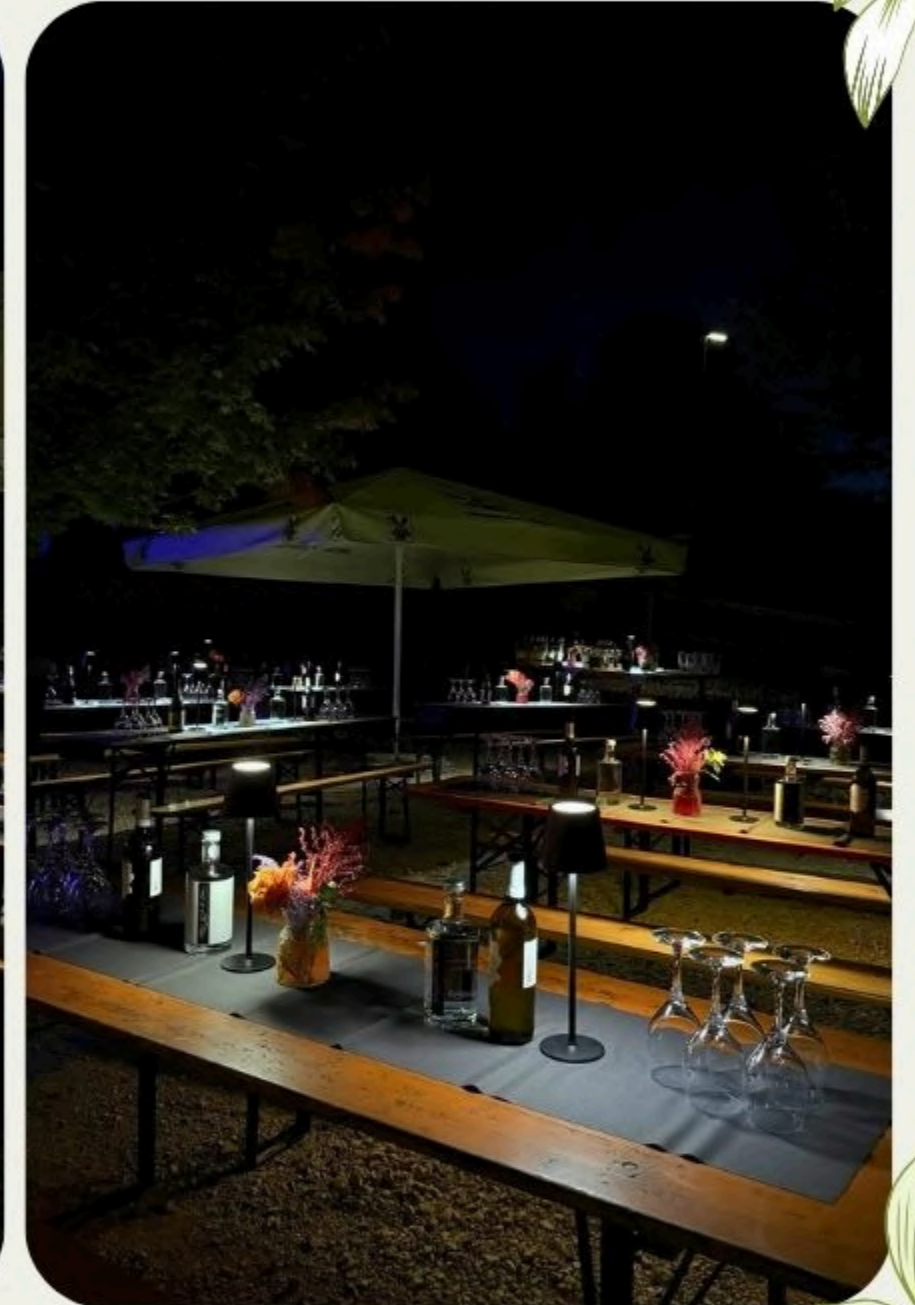
BRAUTVERZIEHEN IM KRÄUTERGARTEN

Zwischen duftendem Rosmarin, Minze und Lavendel entsteht eine besondere Atmosphäre, die Fröhlichkeit und Lebendigkeit vereint.

Dieser grüne Rückzugsort bietet den idealen Rahmen für euer Brautverziehen und schafft unvergessliche Momente voller Lachen und Freude.

Besonders beliebt: das gemeinsame Anstoßen mit einem Glas Weißwein, umgeben von der natürlichen Schönheit des Gartens.

Hier gelingen perfekte Erinnerungsfotos und fröhliche Augenblicke, die den Brauch des **Brautverziehens** auf besondere Weise untermalen.



UNSER GESCHENK AN EUCH

Zu eurem besonderen Tag möchten wir euch etwas ganz Persönliches schenken:

Für eure Hochzeit im Hotel Alea Eco übernehmen wir zwei Übernachtungen für euch – von Freitag auf Samstag und von Samstag auf Sonntag.

So könnt ihr ganz entspannt ankommen, euren großen Tag in Ruhe vorbereiten und den Morgen danach ohne Stress genießen. Mit diesem kleinen Geschenk möchten wir euch zeigen, wie sehr wir uns darauf freuen, eure Hochzeit bei uns begleiten zu dürfen.



Für eure Gäste bieten wir gemütliche und moderne Zimmer zu folgenden Konditionen an:

Einzelzimmer : 95,- €

Doppelzimmer : 119,- €

Dreibettzimmer : 148,- €

Vierbettzimmer : 172,- €

Fünfbettzimmer : 196,- €

Sechsbettzimmer : 230,- €

So findet jede Gruppe – ob Familie, Freunde oder Begleitung das passende Zimmer für ein entspanntes Wochenende.



VORTAG - FAMILY & FRIENDS

Bevor am Samstag eure Feier beginnt, habt ihr die Möglichkeit, bereits am Freitagabend anzureisen. Eure Gäste können sich kennenlernen, alte Bekannte wiedersehen und den Abend in entspannter Atmosphäre genießen.

Was euch erwarten kann:

Hausgemachte Tapas & Brotzeitklassiker

Saisonale Salate & frische Dips

Feine Streetfood-Kreationen zum Teilen

Süßer Abschluss mit Desserts im Glas & Kaiserschmarrn

Kühle Getränke & entspanntes Beisammensein

Stoßt mit Freunden auf das Brautpaar an und lasst den Abend ausklingen – voller Vorfreude auf eure Feier.



UNSERE AUSSTATTUNG

Alles dabei

UNSER MOBILIAR

HOCHZEITS SAAL

Weißer Stuhlhussen
Weiße Tischdecken
Runde Tische für 8-10 Gäste
Bankett Tische für 4 Gäste
Tische für Geschenke, Kuchenbuffet
Atmosphärische Beleuchtung
Kinderstühle



TERRASSE

Outdoorstehtische
Stühle und Tische
4 Sonnenschirme

FREIE TRAUUNG

Bierbänke
Hussen für eine Bank
Romantische Klappstühle
Musikbox mit Mikrofon
Schlechtwetteralternative



WEITERE OPTIONEN

Candybar/Knabberbar
Beamer & Leinwand
Spielhaus für Kinder
Mobile Musikbox
Staffelei



ALLES KANN, NICHTS MUSS

Gemäß diesem Motto sind
Eigenleistungen
bei uns willkommen



KEINE SORGEN, NUR VORFREUDE

Unsere Menüvorschläge sollen als Inspiration dienen und lassen sich im Angebotsprozess anpassen. Die Zubereitung erfolgt entweder durch unser Team oder einen von euch gewählten Caterer.

Ihr habt natürlich die freie Wahl bei Dienstleistern wie Florist, DJ, Band, Deko, Trauredner, Fotograf usw.

Wir bieten Empfehlungen und stehen euch für eure individuellen Wünsche bereit, um eure Hochzeit unvergesslich zu gestalten.





UNSERE EMPFEHLUNG

Die Hochzeitstorte kommt von unserer
Zuckerbäckerin Frau Siglinde Spratter, Sie freut
sich auf Euren Anruf

✉ s.spratter@kuchenmit-herz.com

☎ 0176 53157775

Für die florale Gestaltung Eurer Hochzeit
arbeiten wir mit einem erfahrenen
externen Partner zusammen. Unsere
Empfehlung:

Der besondere Laden

Ansprechpartner: Herr Norbert Neumair

✉ info@blumen-neumair.de

☎ 0 84 41 / 80 49 60



Unsere Küche

auf die Hand

ZUM EMPFANG



UNSERE STARTER

Hausgemachte Bio-Brote
herzhaft & leicht

APERITIF

Klassisch
Prosecco & Orangensaft

Oder eine Auswahl unserer spritzigen
Kreationen:

Aperol Spritz
Wildberry Lillet
Limoncello Spritz

Martini Floreale Alk. Fr
Martini Vibrante Alk. Fr

Und für unsere kleinen Gäste:
Eine liebevoll zubereitete
Überraschung



UNSER FLYING FINGERFOOD

Dreierlei Feinkost – in der herzhaften Waffel

- Flusskrebs | Gurke | Dill-Öl
- Rote Beete | Ingwer | gegrillter Lauch
- Eingelegter Kürbis | Apfel & Birne | Walnuss

Maishendl-Gemüsespieß | leichte Tomaten-
Chilli Salsa

Allgäuer Kasspatzn in der Tasse | gratiniert

Kleiner Knusperrösti | veganer schmand |
Pilzgröstel (Vegan)

Tartar vom Räuchersaibling | Gurkenrelish |
Tartelette

Kalb & Thunfisch auf Brioche

Kalbsrücken | Thunfischmayo | Kapernäpfel |
Brioche

Vorspeisen Menü

Wir servieren die Vorspeisen auf eleganten Etagèren. Ihr wählt drei verschiedene Vorspeisen aus, die gemeinsam auf einer Etagère arrangiert werden – ein kleines, feines Tischbuffet, das ihr und eure Gäste bis zu viert am Tisch genießen könnt.

UNSERE GANZJÄHRIGE AUSWAHL

Kartoffelrösti | Räucherlachs | Meerrettichcreme

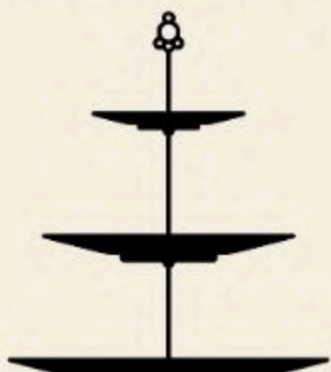
Falafel | Rote Beete Hummus | Fetacreme

Ochsenbrust | Kernölvinaigrette | Feldsalat

Vitello Tonnato | frittierte Kapern

Gegrillte Kräutersaitlinge | Lauch | Alter Balsamico

Gegrilltes Gemüse | Alter Balsamico | Rucola



UNSERE SAISONALE AUSWAHL

FRÜHLING

Bunter Spargelcocktail | Erdbeeren

Gebratener Spargel Grün & Weiß | Alter Balsamico | Parmesan

Bärlauch – Quiche | Kräuterschmand

SOMMER

Roastbeef | Gazpacho | Chili – Öl | Ciabatta

Auberginen Türmchen | Tomatenfrischkäse

Gegrillte Spitzpaprika | Lauchzwiebeln

Zweierlei Bruschetta

Büffelmozzarella | Burrata | Tomatenvariation

HERBST

Gerösteter Kürbis | Feta | Granatapfel | Walnuss

Knödelcarpaccio | Pfifferlinge | eingelegte Zwiebeln

Gegrillte Waldpilze | Schnittlauch-Dip

WINTER

Geräucherte Entenbrust | Orangen-Fenchel Salat

Heiße Ideen

AUS DER SUPPENKÜCHE

Starte ganz entspannt mit einer warmen Suppe. Sie wärmt nicht nur von innen, sondern sorgt auch für eine gemütliche Atmosphäre beim Essen.

UNSERE EMPFEHLUNG

Rauchpaprikasuppe | Chorizo |
gebackener Blumenkohl

Apfel-Selleriesuppe | Rucola-Öl |
Zimtcrouton

Kürbis-Apfelschaumsuppe |
Vanilleschaum | Maronen-Crumble

Ochsenschwanzsuppe | Ochsenravioli
| Wurzelgemüse

Französische Zwiebelsuppe | Käse-
Crostini



UNSERE SAISONALE AUSWAHL

FRÜHLING

Bärlauchcremesuppe | Crostini | Bärlauch - Öl

Spargelcremesuppe | Croutons

HERBST

Kürbissuppe | Ingwerschaum | Kürbiskernkrokant

Apfel-Selleriesuppe | Zimtcroutons

WINTER

Maronenschaumsuppe | Nusskrokant

Mandelschaumsuppe | Chorizo | Dattel

SIGNATURE MENU

VORSPEISEN

Vitello Tonnato | frittierte Kapern | Wildkräuter
Kleiner Kartoffelrösti | Merrettichcreme | hausgebeizter
Kabeljau
Burratta & Büffelmozzarella | marnierte Ochsenherztomate
| Basilikumöl

GEDECK

Jour – Gebäck & Bio Brot | Meersalzbutter | grüner
Frischkäse

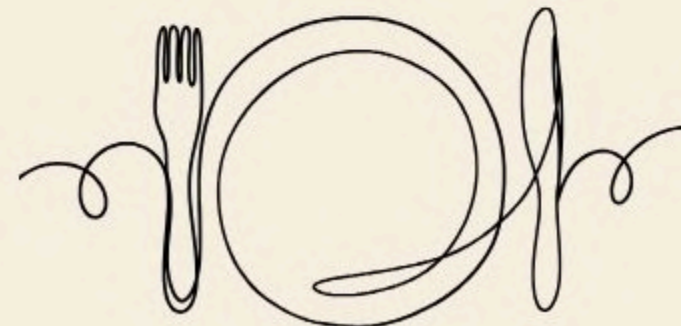
HAUPTGANG

Zweierlei vom Bio-Schwein | Salbei-Jus |
Petersilienwurzel – Pürree |
glaciertes Wurzelgemüse
Lachs & Jakobsmuschel | Safranschaum | Belugalinsen –
Risotto |
sautierter Babyspinat
Gefüllte Kärntner Nudel | Beurre Blanc | Schnittlauch-
Schmand | Grillgemüse

DESSERT

Internationale Käseauswahl | Brotkorb | frische
Weintrauben | Feigensenf
Crème Brûlée | Tonkabohne
Grießflammerie | weiße Schokolade | marinierte Beeren

Warm, Fein & Deftig Hauptspeisen



UNSERE ALTERNATIVE AUSWAHL

FLEISCH

Kalbsrahmbraten | Topfenspätzle | Buntes Markt
Gemüse

Roastbeef | Portweinjus | Kartoffelgratin |
glacierte Karotten

Geschmorte Ochsenbäckchen | Kartoffelstampf |
Mandelbrokkoli | Gremolata

FISCH

Lachsfilet | Proseccoschaum | Belugalinsenrisotto |
Dijonsenf-Rübchen

Gebratenes Saiblingsfilet | Zitronenschaum | Sepia-
Tagliatelle | Tomaten-Spinat

VEGETARISCH

Gerösteter Hokkaido | schwarze Gnocchi | Walnuss |
Feta | Granatapfel

Südtiroler Knödeltris | braune Butter | Bergkäse |
rote Zwiebelmarmelade

Steinpilzravioli | Pfifferlinge | Trüffelsahne

UNSERE SPEZIALITÄTEN FÜR DES DESSERT

GRIESSFLAMMERIE

mit Kirschen



PANNA COTTA

mit Passionsfrucht



CREPES

mit Nutella



DREIERLEI SCHOKOMOUSSE

in Gläschen



CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne



TIRAMISU

optional mit Erdbeeren



BRATAPFEL

im Glas



FRÜCHTEPLATTE

mit verschiedenen Früchten



EIS BAR

mit Waffeln, Topping und Saucen



UNSERE SPEZIALITÄTEN FÜR DEN MITTERNACHTSSNACK - PIZZA & SPECIAL

PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven

PIZZA DIAVOLO

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Zwiebeln

PIZZA VEGETARISCH

Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse der Saison: Paprika, Zucchini, Oliven

PIZZA FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Meeresfrüchte-Mix, Knoblauch, Petersilie

POMMES UND CURRYWURST

Pommes in der Tüte

Eigene Wünsche sind
gerne Willkommen





BBQ



Steak Cuts

Frisch am Grill tranchiert

TOMAHAWK STEAKS

FLANKSTEAKS

GRILLGUT

PUTENSTEAKS IN CURRYMARINADE

HÄHNCHENKEULE „JERKED CHICKEN“

SPARE RIBS

KROSSE WAMMERL & RÜCKENSTEAK IN BOCKBIERMARINADE

RINDER-CHEDDAR WÜRSTL | ROSTBRATWÜRSTL | SALSICCIA

LACHSFILET & GAMBAS IN KNOBLAUCH-CHILLI-ÖL

CHEESE BURGER



VEGETARISCH

VEGANER BURGER

HALLOUMI GRILLKÄSE

BEILAGEN

GRILLGEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN |
SÜSSKARTOFFELPOMMES
SALATBUFFET | BROTKORB | SOSSEN &
DIPS

DESSERT | BUFFET

EISBUFFET | GEGRILLTE ANANAS |
MELONENPLATTE |
KÄSEPLATTE MIT FEIGEN





Unsere Getränke



GETRÄNKE NACH WUNSCH

Eure Getränke sind genauso individuell wie eure Hochzeit.

Deshalb bieten wir euch maximale Flexibilität: Wir können eure Getränkewünsche ganz nach euren Vorstellungen zusammenstellen von besonderen Lieblingsdrinks bis hin zu individuellen Signature Cocktails.

Bei der Abrechnung habt ihr die freie Wahl:

Die Abrechnung der Getränke kann **à la carte** erfolgen.

Alternativ ist eine **Softdrinkpauschale** möglich. Gerne bieten wir auch eine **vollumfassende Getränkepauschale** an.

Gemeinsam finden wir die Lösung, die perfekt zu euch und eurer Feier passt.

GETRÄNKEPAUSCHALE ALS BEISPIEL

- Prosecco
- Alea Wasser
- Saft & Saftschorlen
- Softdrinks
- Helles & Weißbier
- Rotwein, Weißwein & Rosé
- Kaffeespezialitäten

Preis: ab 35,00 €

LONGDRINK FLAT 100 STÜCK

Cuba Libre, Gin Tonic, Bourbon Cola u.v.m

Preis: 850,00 €
Jeder Weitere Drink: 9,00 €

SPRITZ FLAT 100 STÜCK

Sarti Spritz, Aperol Spritz, Limocello Spritz u.v.m

Preis: 600,00 €
Jeder Weitere Drink: 6,90 €

BRAUTVERZIEHEN 1,5 STUNDEN

Weißwein und Alea Wasser auf den Tischen

Preis pro Gast: 15,50 €



Bar MENÜ

Lugana weiß, trocken	0,2 0,7 L	7,50 33,00 €
Chardonnay weiß, trocken	0,2 0,7 L	6,50 31,00 €
Spätburgunder rot, trocken	0,2 0,7 L	8,50 36,00 €
Primitivo rot, halbtrocken	0,2 0,7 L	7,50 33,00 €
Ca dei Frati rosé, trocken	0,2 0,7 L	8,50 36,00 €
La Santonnière rosé, trocken	0,2 0,7 L	7,50 33,00 €

WEINE



Kaffee Crema	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Chococino	3,50 €

KAFFEE

LONGDRINKS

9,50 €	Gin & Goldberg Tonic The Duke Bio Gin Illusionist Dry Gin
9,50 €	Cuba Libre Havanna Club 3 Limette - Cola
8,50 €	Moscow Mule Absolut Vodka Goldberg Ginger Beer Limette
9,50 €	Bourbon & Cola Woodford Reserve Cola
7,90 €	Belzazar & Tonic Belzazar Vermuth Goldberg Tonic

APERITIF

Aperol Spritz	7,90 €
Wildberry Lillet	7,90 €
Sarti Spritz	7,90 €
Limoncello Spritz	7,90 €
Martini Floreale (Alkoholfrei)	7,90 €
Martini Vibrante (Alkoholfrei)	7,90 €

Fassbier Helles Weißbier	0,5 L	4,50 €
Flaschenbier Dunkles	0,5 L	4,50 €
Flaschenbier Bio-Helles	0,5 L	4,50 €
Flaschenbier klein Pils Helles	0,33 L	3,50 €
Alkoholfreies Bier Weißbier	0,5 L	4,00 €
Alkoholfreies Bier Helles	0,5 L	4,00 €

BIERE

6,50 €	0,7 L	Alea - Tafelwasser Still Spritzig
4,00 €	0,4 L	Ließchen Müller Schorle Apfel Rhabarber
4,00 €	0,4 L	Rauch Saft Johannisbeere Maracuja
4,00 €	0,4 L	Coca Cola Coca Cola Zero
4,00 €	0,4 L	Spezi
4,00 €	0,4 L	Gelbes Limo Weißes Limo

SOFTDRINKS

COCKTAILS

10,50 €	Negroni Bombay Sapphire Campari Martini Rossoi
12,50 €	Zombie Appelton Estate Myers Rum Limette Falernum Simple Sirup Grenadine Ananas
10,50 €	Whiskey Sour Woodford Reserve Zitrone Simple Sirup
10,50 €	Espresso Martin Absolut Vodka Khalua Espresso
12,50 €	Pina Colada Plantation 3 Stars Rum Ananas Kokussahne Batida de Coco
10,50 €	Tom Collins The Duke Bio Gin Zitrone Simple Sirup



Peach Basil Smash	7,90 €
Strawberry Smash	7,90 €
Melon Mule	7,90 €
Cosmo Refresher	7,90 €
Wild Tiki Smash	7,90 €
Virgin Bellinil	7,90 €

MOCKTAILS



✓ Hayto Grüntee	3,50 €
✓ Nandil Schwarzer Tee	3,50 €
✓ Traudl Almkräuter	3,50 €
✓ Annemarie Früchtetee	3,50 €
✓ Namira Pfefferminze	3,50 €

TEE

Party TIME

Alle wichtigen Momente
werden zu
unvergesslichen
Erinnerungen

CHEERS

Aber

Und während die Feier
weitergeht, ist eines ganz
nah:

Der Weg in ein gemütliches
Zimmer ist nur ein paar
Schritte entfernt.

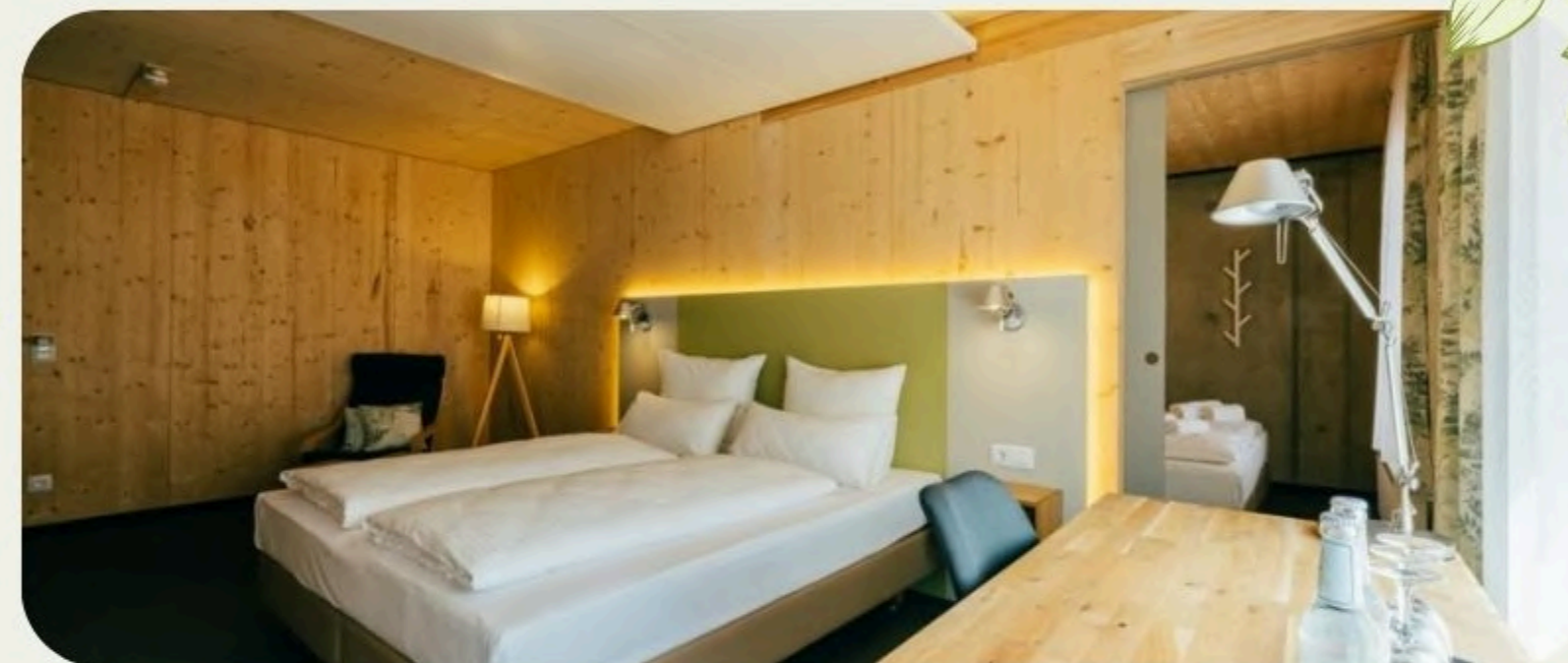


NACHHALTIG TRÄUMEN

UNSER FRÜHSTÜCK

Wir können unsere Frühstückszeiten für euch bis 12 Uhr verlängern.

Gerne richten wir euch ein Zimmerkontingent ein, sodass eure Gäste die Zimmer bis zu einem vereinbarten Zeitpunkt abrufen können.



UNSER BRAUTPAARZUCKERL

Bei mehr als 10 gebuchten Zimmern über euer Kontingent erhaltet ihr 10 Euro pro Zimmer für eure Hochzeitskasse.

Der Gesamtbetrag wird von der Schlussrechnung entsprechend der tatsächlich genutzten Buchungen abgezogen.

Testimonials

HOTEL ALEA

MICHELLE UND FABI



Unsere Hochzeit im Juni 2025 war einfach traumhaft – und das haben wir vor allem dieser tollen Team im Hotel Alea Eco und ihrer wundervollen Location zu verdanken! Von der ersten Besichtigung bis zum großen Tag fühlten wir uns unglaublich gut betreut. Das Team war immer freundlich, professionell und hatte für jede Frage eine Lösung parat. Wir haben uns zu jedem Zeitpunkt aufgehoben gefühlt. Wir würden diese Location jedem Hochzeitspaar von Herzen weiterempfehlen. Es war der perfekte Ort für unseren besonderen Tag. Vielen Dank für alles!



5/5

MICHAELA & MICHAEL



Wir durften unsere Hochzeit im Alea Hotel feiern und können gar nicht genug loben! 🥰 Der Service war einfach herausragend – das gesamte Team hat dafür gesorgt, dass wir uns mehr als nur wohlfühlt haben. Jeder Moment war perfekt organisiert und begleitet, sodass unser großer Tag einfach unvergesslich wurde. Das Essen war absolut überragend – geschmacklich ein Traum und optisch ein Highlight! Wir können das Alea Hotel von Herzen weiterempfehlen und danken dem Team für diese wunderbare Erfahrung. ❤️



5/5

PREISÜBERSICHT

PAKET M

Kleine Hochzeit

Empfang

Aperitif Empfang

Speisen

Hochzeitsmenü 3-Gang

Vorspeise – Etageren
Hauptspeise – Serviert
Dessert – Buffet

Service

Raummiete
Tischwäsche
Servietten
Teller & Besteck
Stuhlhussen
Service Personal

Dauer: 6 Stunden

Ab: 130,-€ p.P

PAKET L

Standart Hochzeit

Empfang

Bio Brote
Aperitif Empfang

Speisen

Hochzeitsmenü 3-Gang

Vorspeise – Etageren
Hauptspeise – Serviert
Dessert – Buffet

Mitternachtssnack

Service

Raummiete
Tischwäsche
Servietten
Teller & Besteck
Stuhlhussen
Service Personal

Dauer: 8 Stunden

Ab: 150,-€ p.P

PAKET XL

Lange Hochzeit

Feierliches Programm

Freie Trauung

Empfang

Bio Brote
Apritif Empfang

Speisen

Kaffe & Kuchen

Hochzeitsmenü 3-Gang
Vorspeise – Etageren
Hauptspeise – Serviert
Dessert – Buffet

Mitternachtssnack

Service

Raummiete
Tischwäsche
Servietten
Teller & Besteck
Stuhlhussen
Service Personal

Dauer: 10 Stunden

Ab: 169,-€ p.P

ZUSÄTZLICH BUCHBARE LEISTUNGEN:



Ausgefallenes Flying Fingerfood (Empfang)
– ab 18,-€ p.P



Verlängerung pro Stunde (ab 01.00 Uhr)
– ab 250,-€



Candybar – 150,-€



Champagner Pyramide – ab 300,-€



Alea Kinderspielhaus – 250,-€



Frühstück am nächsten morgen
Hotelgäste – 15,90,-€ / 8,00,-€ Kids
Externe Gäste – 24,90,-€ / 15,00,-€ Kids

HAUSREGELN

01

RAUCHVERBOT

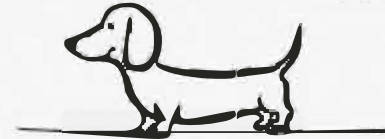


Im gesamten Hotel Alea Eco – einschließlich aller Gästezimmer, öffentlichen Bereiche sowie Flure, gilt ein absolutes Rauchverbot.

Dies schließt auch E-Zigaretten und ähnliche Geräte ein.

02

HAUSTIERE



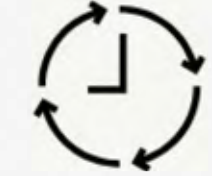
bitte beachten!

Haustiere sind im Hotel Alea Eco grundsätzlich nicht vorgesehen, können jedoch auf vorherige Anfrage und nach individueller Rücksprache ausnahmsweise erlaubt werden.

Bitte melden Sie Ihr Haustier frühzeitig an, damit wir gemeinsam prüfen können, ob die Rahmenbedingungen für alle Gäste passend sind.

03

RUHEZEITEN



Wenn Ihre Feier mindestens 40 Zimmer belegt, können Sie theoretisch ohne Sperrstunde feiern. So stellen wir sicher, dass nur Ihre Gäste über dem Veranstaltungsraum wohnen und niemand gestört wird. Den endgültigen Endzeitpunkt legen wir gemeinsam im Gespräch fest.

04

AUF- UND ABBAU



Sie können Ihre Dekoration und Materialien gerne bereits am Vortag in den Raum bringen – sofern der Veranstaltungsraum zu diesem Zeitpunkt verfügbar ist.

Spätester Zugang am Vortag ist 18:00 Uhr.

Sollte der Raum am Vortag nicht freigegeben werden können, übernehmen wir selbstverständlich den gesamten Aufbau Ihrer Dekoration und Ideen nach Ihren Wünschen. So können Sie sich ganz entspannt auf Ihren großen Tag freuen.

05

NICHT GESTATTET



Da wir ein Holzhotel sind und dadurch ein erhöhtes Brand- und Verschmutzungsrisiko besteht, sind folgende Effekte und Materialien nicht gestattet:

- Nebel- und Rauchmaschinen
- Feuerwerk, Wunderkerzen und jegliche Art von Pyrotechnik
- Konfetti, Reis, Glitzer oder andere Streuartikel

Diese Regeln dienen dem Schutz unseres Hauses. Bei Verstößen können hohe Kosten entstehen.

06

TRINKGELD



Unser Team freut sich immer sehr über ein freiwilliges Trinkgeld. Für viele Mitarbeitende ist es nicht nur eine finanzielle Anerkennung, sondern auch ein starkes Signal dafür, dass ihre Mühe, Aufmerksamkeit und Herzlichkeit wahrgenommen werden. Wertschätzung gehört zu den wichtigsten Motivatoren im menschlichen Miteinander – und ein Trinkgeld ist oft eine einfache, aber sehr wirkungsvolle Art, Dankbarkeit auszudrücken. 8-10% wären schön.

07

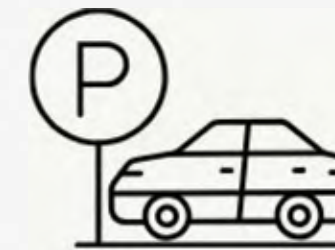
FEUERWERK



Feuerwerk jeglicher Art ist laut Vorgaben der Stadt Pfaffenhofen nicht erlaubt.

08

PARKPLÄTZE



Für Sie und Ihre Gäste stehen ausreichend Parkplätze direkt am Hotel oder in nächster Nähe zur Verfügung.

Die Nutzung der Parkplätze ist kostenfrei

09

SEHR WICHTIG



Bringt gute Laune mit, seid nett zueinander – und habt vor allem richtig viel Spaß! Nur wer lacht, feiert richtig

Bei Fragen

Bitte zögert nicht, uns zu kontaktieren

Auf Wunsch können wir gerne einen persönlichen Termin mit euch vereinbaren. Dabei nehmen wir uns ausreichend Zeit, um all eure Fragen zu beantworten und individuell auf eure Wünsche einzugehen. So stellen wir sicher, dass alles nach euren Vorstellungen abläuft und ihr euch rundum gut betreut fühlt. Kontaktiert uns einfach – wir freuen uns darauf, gemeinsam mit euch die besten Lösungen zu finden.



+4984414799703



Event@hotel-alea.de



www.hotel-alea.com

