



NOVO

BY FLORIAN ROBERT
WINE | DRINKS | DINING

* * *

Der schönste Tag verdient
den schönsten Ort."

Willkommen im NOVO.

* * *

Stilvoll.
Persönlich.
Unvergesslich.

SEITE 2

NOVO - GENUSSTERRASSE - WEINGUT FLORIAN ROBERT



"Wo Liebe gefeiert wird"

Zwischen Weinbergen, mediterranem Flair und herzlicher Gastfreundschaft wird Eure Hochzeit zu einem Erlebnis, das bleibt.

"Ein Tag für die Ewigkeit"

Vom ersten Ja-Wort bis zum letzten Tanz – wir schaffen den perfekten Rahmen für Erinnerungen, die ein Leben lang begleiten

"Für Erinnerungen, die bleiben"

Eure Hochzeit ist einzigartig. Deshalb verdient sie einen Ort, der genauso besonders ist.





Genuss.
Atmosphäre.
Unvergessliche
Momente





"Das Novo"

In unserem stylischen, modernen Novo mit der zentralen Bar, können wir Hochzeiten im modernen, schickem Ambiente realisieren

NOVO

BY FLORIAN ROBERT
WINE | DRINKS | DINING

-EUER HOCHZEITSMENÜ-

STARTER | VORSPEISEN

serviert

Gazpacho

Kalte, konzentrierte Tomatensuppe mit
Olivenöl und Grissini

Sommerlicher Pflücksalat mit Honig-
Senfvinaigrette

Peccorino | Miso-Cashewkernen

Parmesan-Polenta Schnitten
mit geschmorter Tomate

HAUPTANG BUFFET

Thymian-Zitronen Hühnchen mit schwarzem
Sarawak Pfeffer

Tonkatsu

Kross gebackenes Landschwein (o. Pute) in
Pankopannade mit jungem Lauch und Sesam

Boeuf Bourguignon

Rindfleisch, langsam und schonend mit
reichlich frischen Kräutern aus dem
eigenen Garten in Spätburgunderwein vom
Heuchelberg geschmort

Gegrillter Lachs mit Liebstockelpesto

Porkbelly 36 - 36h Sous Vide gegarter
Schweinebauch in Teriyaki Lack

Salbeihühnchen - Pollo Fino in Paprika
Rahmjus

Rosa gegartes Roastbeef vom Weiderind
mit Chimichurri

Fish and Chips à la NOVO

Knusprig gebackener Lachs mit Ponzu-
Limetten-Remoulade

BEILAGEN

Mediterranes Grill Gemüse

Rosmarin Kartoffeln

Pommes Frites

Selbstgemachte Spätzle

Kartoffel Gratin

Miso - Spitzkohl

HAUPTANG BUFFET

VEGETARISCH

Kross gebackene Pralinen aus
französischem Schafskäse -vegetarisch-
auf einem Bett von Schwaigerner Beluga-
Linsen

In Butter gebeackene Ciabatta-
Kräuterknödel mit Rosmarin-Pilz Rahmjus

Maultasche | Teriyaki-Lack | Schwarzer
Sesam -vegetarisch-

Gefüllt mit Spinat, Feta, Kräutern und
Gemüse

-UPGRADE- Vorspeisenbuffet

zusätzlich zum Empfang

Parmesan, Oliven, Aioli, Wurstsalat,
Grillgemüse, Schwarzwälder Schinken,
Schafskäse, Melone, Gewürzgürkchen,

Datteln im Speckmantel mit

Steinofenbaguette

6.90 € p.P

DESSERT

Erdbeer Panna Cotta (Im Glas)

Schokomousse mit Waldbeerragout (Im Glas)

Buffet

Joghurt Zitronen - Erdbeer - Mousse mit
Butterkekssnuser, Haselnusskrokant,
Waldbeerragout

-UPGRADE- Mitternachtssnack

zusätzlich

Wurst | Käseplatte mit Brot 3€ p.P

Currywurst mit Baguette 5€ p.P

Pulled Pork Burger 7€ p.P

PREISSTUFEN

CLASSIC

57 € p.P

1 Vorspeise

3 Hauptgänge

1 Veggi Hauptgang

3 Beilagen

1 Dessert

SIGNATURE

59 € p.P

1 Vorspeise

4 Hauptgänge

2 Veggi Hauptgänge

4 Beilagen

1 Dessert

PREMIUM

64 € p.P

2 Vorspeisen

5 Hauptgänge

2 Veggi Hauptgänge

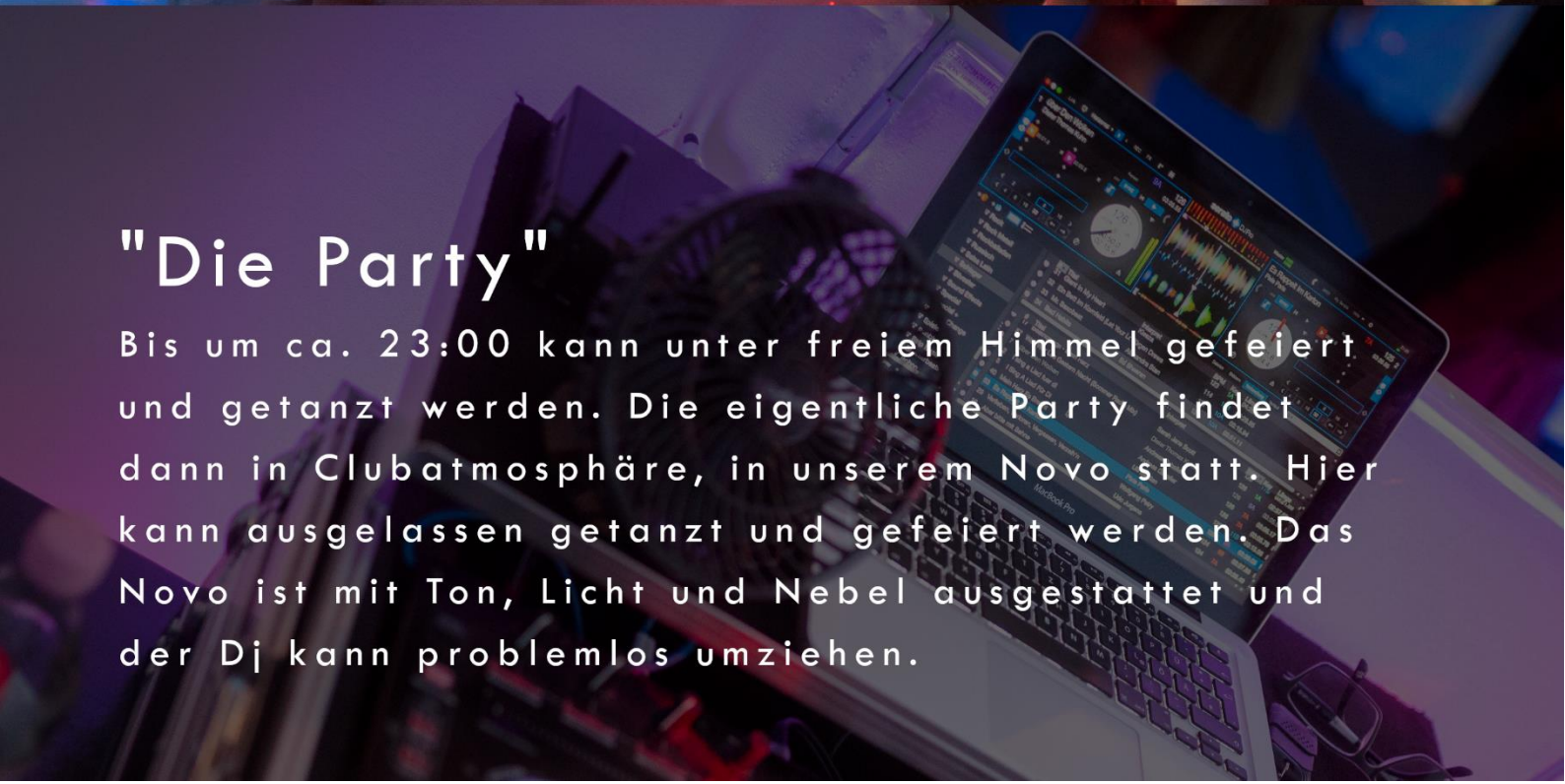
4 Beilagen

1 Dessert



"Die Party"

Bis um ca. 23:00 kann unter freiem Himmel gefeiert und getanzt werden. Die eigentliche Party findet dann in Clubatmosphäre, in unserem Novo statt. Hier kann ausgelassen getanzt und gefeiert werden. Das Novo ist mit Ton, Licht und Nebel ausgestattet und der Dj kann problemlos umziehen.





"Trauen unter freiem Himmel"

Unter unserem Kirschenbaum, unter unserer Weinlaube oder unserer Panoramapergola wird das Ja-Wort zu einem unvergesslich rührenden Moment

"Die Drinks"

Die Weine kommen aus dem eigenen Weingut und es können aus unserem großen Sortiment, die perfekten Weine für Eure Feier gefunden werden.

Die Getränke kommen in enger Absprache mit Euren Wünschen vom Getränkehändler unseres Vertrauens.

Wir arbeiten mit Getränkepauschalen oder dem Abrechnen laut Novo Getränkeliste.

Hier eine kleine Auswahl unserer selbst kreierte Drinks

„Fresh Berry“ Rosé Secco | Limette | Waldfrüchte

„Vino Tonic“ Tonic Water | Basilikum | Limette | Weisswein

„Rosemary Mule“ Spicy Ginger | Riesling | Rosmarin | Ingwer

„Red Love“ Traube | Tonic | Limette | Waldbeeren

„Rhabarber Traum“ Sekt | Rhabarbersaft | Limette



"Der Empfang"

Für den perfekten Empfang auf der Location können wir zwischen dem klassischen Sektempfang, einem Empfang mit unseren leckeren Drinks, oder mit regionalen Bieren entscheiden. Am besten eignet sich hierfür unsere mediterrane Genussterrasse mit Blick auf den Heuchelberg und das schöne Schwaigern.

Optional können wir zum Empfang ein Antipastibuffet anbieten mit:

Parmesan | Oliven | Aioli | Wurstsalat | Feta | Schwarzwälder Schinken | Melone | Datteln im Speckmantel mit Steinofenbaguette und Besenbrot



Eure Liebe.
Euer Moment.
Eure Zeremonie.



"Der Kontakt"

Um mit Euch gemeinsam, Eure Traumhochzeit zu planen, ist uns der persönliche Kontakt zu Euch unheimlich Wichtig.

Für weitere Details, Kosten und Informationen könnt Ihr uns gerne kontaktieren:

Flo:
wein@florianrobert.de T. 01703539613

Anne:
anne@florianrobert.de

Jasmin:
jasmin@florianrobert.de T. 071388694

Waldweghöfe 7 | 74193 Schwaigern
www.novo-schwaigern.de

