

# Menüvorschläge 2019

gültig vom 01.01.2019 bis 31.12.2019



Blessings Landhotel  
Lessingstraße 13  
73663 Berglen - Lehenberg  
Tel.: 0 71 95/97 60-0  
Fax: 0 71 95/97 60-40  
[info@blessings-landhotel.de](mailto:info@blessings-landhotel.de)  
[www.blessings-landhotel.de](http://www.blessings-landhotel.de)

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Begrüßungsaperitif</b>	<b>Seite 3</b>
• Ihr Wunschaperitif	
• Alkoholfreie Aperitifs	
• Kinder – Aperitifs	
<b>2. Fingerfood und Kleinigkeiten zum Stehempfang</b>	<b>Seite 4</b>
• Kalt	
• Warm	
• Canapées	
<b>3. Unsere Menüvorschläge</b>	<b>Seite 5</b>
• Braten	
• Schwäbisches Menü	
• Vital – Menü	
• Menü – Calvados	
• Fischmenü	
<b>4. Unsere Menü – Bausteine</b>	<b>Seite 8</b>
• Kalte Vorspeisen	
• Suppen	
• Salate und Gemüse	
• Schwein und Rind	
• Kalb und Geflügel	
• Wild	
• Aus Fluss und Meer	
<b>5. Dessert</b>	<b>Seite 12</b>
<b>6. Für späte Stunden</b>	<b>Seite 13</b>
<b>7. Wissenswertes von A - Z</b>	<b>Seite 15</b>
<b>8. Allgemeine Geschäftsbedingungen</b>	<b>Seite 19</b>

## Der Begrüßungsaperitif

Überraschen Sie Ihre Gäste und laden Sie sie zu einem Aperitif ein. Unsere Servicekräfte reichen Ihnen einen leichten Aperitif passend zur Saison, dazu auf Wunsch Fingerfood (nicht inkl.) für den ersten Appetit (s. folgende Seiten) und den kleinen Plausch im Stehen. Wir sorgen für die nötige Feststimmung.

\*\*\*\*\*

### Ihr Wunschaperitif

als Einstimmung auf ein gelungenes Fest beim Eintreffen der Gäste

Jahreszeitliche Früchtebowle, mit Sekt aufgegossen	0,1l	€ 4,50
Kir royal - Cassislikör mit Sekt aufgegossen	0,1l	€ 5,00
Peach royal - Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen	0,1l	€ 5,00
Glas Sekt „Hausmarke“ brut, Flaschengärung	0,1l	€ 3,80
Glas Champagner	0,1l	€ 7,80
Glas Prosecco	0,1l	€ 5,80
Lemoncello - italienischer Zitronenlikör mit Sekt	0,1l	€ 5,00
Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen	0,2l	€ 5,50

### **Aperitif - Ohne Alkohol**

Früchtebowle nach Saison	0,1l	€ 4,00
Refresher - Grenadin, Orangensaft, Mineralwasser	0,2l	€ 4,00

### **Für unsere Kleinen Gäste**

Cocktail Asterix' Wundertrank Orangensaft mit Curacao alkoholfrei	0,2l	€ 3,80
--	------	--------

\*\*\*\*\*

## Fingerfood und Kleinigkeiten zum Stehempfang

Beim Empfang ist der erste kleine Hunger schon zu Gast – Fingerfood und kleine Snacks eignen sich perfekt um Ihre Begrüßung ergänzend zu begleiten. Die Preise verstehen sich pro Stück. Erfahrungsgemäß greift jeder Gast ca. 2 Mal zu den kleinen Appetitanregern. Eine Bestellung ist ab 15 Stück pro Sorte möglich.

### **Kalt**

Blätterteigstange mit Parmesan	€ 0,80
Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	€ 1,30
Tartar - Häppchen auf Pumpernickel	€ 2,80
Mozzarella - Kirschtomaten - Spieße mit Basilikum	€ 2,20
Kleine Tranche von der Honigmelone mit Parmaschinken	€ 2,50
Hackfleischröllchen mit Salsa	€ 2,00

### **Warm**

Chicken Wings, pikant mariniert	€ 2,20
Pizza Snacks (verschiedene Sorten)	
mit Schinkenspeck, Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Käse und Salami	€ 2,20
Käse - Schinken – Hörnchen	€ 2,80

### Canapées

gebutterte Weißbrot-, Pumpernickel- oder Vollkornbrotscheiben mit ...

#### **Canapée „Berglen“**

Kräuterfrischkäse mit Schnittlauch, roher geräucherter Bauernschinken mit Maiskölbchen, Emmentaler mit Weintrauben	€ 2,50
--	--------

#### **Canapée „Blessings Landhotel“**

Parmaschinken mit Melone, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Senf - Dill – Soße	€ 3,00
---	--------

\*\*\*\*\*

## Unsere Menüvorschläge

Hier finden Sie komplette Menüvorschläge von unseren Meisterköchen mit viel Liebe zum Detail.

\*\*\*\*\*

### Unsere Braten

\*\*\*\*\*

Blumenkohlcremesuppe



Schweinebraten mit geschabten Spätzle  
Pommes frites und Kartoffel – Kroketten



Obstsalat mit Sahne

€ 21,50

\*\*\*\*\*

Salate der Saison



Kalbsrahmbraten mit Rahmtunke, geschabten Spätzle,  
Pommes frites, Kartoffel – Kroketten



Vanilleeiskrem  
mit feiner Schokoladensoße

€ 28,60

\*\*\*\*\*

Blattsalat



Rinderbraten an Trollingersöble  
geschabte Spätzle und Kartoffel – Kroketten



Rote Grütze mit Vanilleeis im Einmachglas  
€ 23,20

\*\*\*\*\*

### Schwäbisches Menü

Schwäbische Maultaschensuppe  
mit Zwiebelschmälze



Duo von der Lende,  
Rind- und Schweinelendchen,  
mit Rahmchampignons, frischem Gemüse,  
geschabten Spätzle, Pommes frites,  
Kartoffel – Kroketten



Obstsalat  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne  
€ 33,30/ € 29,80

\*\*\*\*\*

### Vital-Menü

Kleine bunte Salatschüssel  
mit Sprossen



Putenschnitzel an Currysoße  
mit Marktgemüse und Basmatireis



Fruchtsalat mit Zitronensorbet  
€ 27,80

\*\*\*\*\*

## Menü Calvados

Tafelspitzsud mit Grießklößchen



Schweinelendchen „Calvados“  
mit Champignons und Apfelspalten in Calvadosrahm  
geschabte Spätzle, Pommes frites, Kartoffel – Kroketten



Vanilleeis mit feiner Schokoladensoße

€ 27,00

\*\*\*\*\*

## Fischmenü

Kochertäler Forellenfilet  
frisch aus dem Buchenholzrauch  
mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbukett



Kokosnuss- Currysüppchen mit Eismeergarnelen



Lachsroulade mit Zanderfilet im Wirsingblatt  
an leichter Champagnersoße,  
Marktgemüse, Basmati- Wildreis



Sorbetteller an Fruchtsoßenspiegel und Früchten

€ 49,20

\*\*\*\*\*

## Unsere Menü - Bausteine

Sie wünschen sich ein ganz individuelles Menü für Ihre Veranstaltung? Kein Problem! Hier finden Sie unsere Möglichkeiten für Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü.

\*\*\*\*\*

### Kalte Vorspeisen

#### *Kochertäler Forellenfilet*

frisch aus dem Buchenholzrauch, Sahnemeerrettich,  
kleines Salatbukett

€ 10,80

#### *Räucherlachs*

an kleinem Salat mit Dill-Senf-Mayonaise

€ 11,80

#### *Honigmelone mit Parmaschinken*

€ 9,80

#### *Duo von Shrimps*

mit Räucherlachs an kleinem Salat

€ 12,80

\*\*\*\*\*

### Suppen

#### **Klare Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle € 4,80

Tafelspitzsud mit Grießklößchen € 5,00

Schwäbisches Maultaschensüpple mit Zwiebelschmälze € 5,50

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage € 5,80

#### **Gebundene Suppen für jede Jahreszeit**

Champignoncremesuppe von frischen Pilzen € 5,50

#### **Frühling**

Spargelcremesuppe legiert mit frischer Sahne € 5,50



## Sommer

Blumenkohlcremesuppe	€ 4,50
Tomatenrahmsuppe mit altem Gin, Croutons	€ 6,50

## Herbst

Pfifferlingrahmsuppe mit kleinem Semmelknödel	€ 6,50
Samtsuppe vom Butternutkürbis mit Vanille und Ingwer	€ 6,50

## Winter

Kartoffelsuppe mit Weißbrotroutons	€ 4,80
Petersilienwurzelschaumsuppe mit Stücken von der Rauchforelle	€ 6,50

\*\*\*\*\*

## Salate und Gemüse

<i>Blattsalat</i>	€ 4,30
<i>Große Salatschüssel*</i>	€ 6,80
<i>Kleine Salatschüssel*</i>	€ 5,00
*mit knackigen Salaten vom Markt, Sprossen an Joghurt- oder Frenchdressing	
<i>Ackersalat Kracherle</i>	€ 9,00
an Balsamico- Walnußöldressing mit gerauchten Schweinebauchstreifen und Kracherle	
<i>Kleiner Ackersalat</i>	€ 5,50
mit Balsamico- Walnußöldressing	
Salate der Saison (gemischt)	€ 5,50
Salate der Saison (klein und gemischt)	€ 4,50
Kleine Gemüseauswahl am Teller	€ 5,00
Große Gemüseauswahl am Teller	€ 7,00
Gemüsepfanne für ca. 6 Personen	€ 25,00

\*\*\*\*\*

## Von Schwein und Rind

### ***Schweinebraten***

mit geschabten Spätzle, Pommes frites und  
Kartoffel-Kroketten

€ 12,80

### ***Schnitzelchen vom Schweinerücken***

an Champignonrahmsöße  
geschabte Spätzle, Pommes frites,  
Kartoffel – Kroketten, Marktgemüse

€ 18,80

### ***Schweinelendchen „Calvados“***

mit Champignons und Apfelspalten in Calvadosrahm,  
geschabte Spätzle,  
Pommes frites,  
Kartoffel-Kroketten

€ 15,50

### ***Duo von der Lende***

Rind- und Schweinelendchen mit Rahmchampignons,  
frischem Gemüse, geschabten Spätzle, Pommes frites,  
Kartoffel-Kroketten

€ 21,80 / € 18,80

### ***Rinderbraten an Trollingersöble***

geschabte Spätzle, Kartoffel - Kroketten

€ 13,80

### ***Entrecote an Kräuter-Pfefferrahmsöße***

mit Marktgemüse, Pommes frites, Kartoffelgratin

€ 29,80

\*\*\*\*\*

## Von Kalb und Geflügel

### ***Kalbsrückensteak „Prinzess“***

*an Marktgemüse, mit Garnitur nach Jahreszeit:*

mit Spargel und Sc. Hollandaise gratiniert  
nach Königinnen Art mit feinem Ragout fin € 29,80

mit Pfifferlingen, Kartoffel - Krapfen und  
geschabte Spätzle € 29,80

### ***Kalbsrahmbraten***

mit Rahmtunke, geschabte Spätzle,  
Kartoffel – Krokette und Pommes frites € 15,80

### ***Maispouardenbrust***

goldbraun gebraten mit Marktgemüse an Marsallajus,  
Basmatireis und Mandelbällchen € 19,80

### ***Barberie - Entenbrust***

an Cassissauce, Gemüsebouquet, Maisfritters,  
Kartoffelkrapfen € 26,80

\*\*\*\*\*

## Vom Wild

### ***Hirschkalbsnüsschen***

an Sauerkirsch- Pfefferrahmtunke mit Champignons,  
Zimt-Preiselbeerbirne, Karotten, Broccoli,  
Rahmwirsinggemüse, Schupfnudeln und  
geschabte Spätzle € 24,80

### ***Rehbraten aus der Keule***

mit Chamignons in feiner Wildrahmtunke, Zimt-Preiselbeerbirne  
Gemüseauswahl oder Ackersalat  
geschabte Spätzle und Knödel € 23,80

### ***Rehrücken „Baden - Baden“***

in feiner Wacholderrahmtunke mit gebratenen  
Kräuterseitlingen an Selleriepüree, Karotten, Rahmwirsing  
und Broccoligemüse, Cranberry-Preiselbeerflädle,  
geschabte Spätzle und Schupfnudeln € 33,80

\*\*\*\*\*

## Aus Fluss und Meer

### *Variation von gebratenen Edelfischen*

an Champagner- Hummersoße mit Basmatireis,  
Petersiliekartoffeln und Marktgemüse € 24,80

### *Lachsroulade*

mit Zanderfilet im Mangoldblatt an Rieslingsoße  
mit Marktgemüse und Basmatireis € 18,80

\*\*\*\*\*

## Dessert

Die süßen Versuchungen für den  
perfekten Abschluss Ihrer Veranstaltung

<i>Eis Kugel</i>	€ 1,40
Erdbeere, Vanille oder Schokolade	
<i>Portion Sahne</i>	€ 0,60
<i>Obstsalat mit Sahne</i>	€ 4,20
<i>Rote Grütze</i>	€ 6,00
nach altem Hausrezept mit geschlagener Sahne und Vanilleeis	
<i>Obstsalat</i>	€ 6,00
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
<i>Vanilleeis</i>	€ 6,50
mit feiner Schokoladensoße und Sahne	
<i>Walnusseiskrem</i>	€ 7,00
mit heißen Sauerkirschen	
<i>Heiße Liebe</i>	€ 7,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	
<i>Sorbetteller</i>	€ 9,80
mit Früchten an Soßenspiegel	

## Dessert - Echt Schwäbisch

<i>Apfelküchle</i> in Zimtzucker mit Vanilleeis	€ 7,80
<i>Eisgugelhupf</i> mit gefüllter Williamsbirne	€ 7,50
<i>Geeister Ofenschlupfer</i> mit Rumrosinen an Marzipansoßenspiegel und Früchten	€ 9,80

## Dessertspezialitäten des Hauses

<i>Espressoparfait</i>	€ 3,80
<i>Weißes Schokoladenmousse</i> mit marinierten Früchten der Saison	€ 4,20
<i>Joghurtschaum</i> an Vanillesoßenspiegel mit Früchten	€ 8,80
<i>Mousse au chocolate</i> an Fruchtsoßenspiegel und Früchten	€ 9,80
<i>Dessertvariation „Blessings Landhotel“</i>	€ 13,80

## Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Verschiedene Eissorten, feine Schokoladensoße, heiße Sauerkirschen, Mousse au chocolate, Fruchtmousse, Eisparfait, Obstsalat, Rote Grütze nach altem Hausrezept, Apfelküchle in Zimt-Zucker, Kaiserschmarren mit Vanillesoße und eine große Etagere mit vielen frischen Früchten

pro Person € 14,80

\*\*\*\*\*

## Zu jedem Fest - für späte Stunden

<i>Feurige Gulaschsuppe</i>	€ 6,00
<i>Maultaschen in der Brühe</i> mit Zwiebelschmälze	€ 8,00
<i>Großes Käsebrett</i> mit frischem Obst, Weintrauben, Brotkorb und Butter	€ 8,80
<i>Zweierlei Rauchschinken</i> mit Honigmelone und Brotkorb	€ 8,80
<i>Pfefferbeißer, Peitschenstecken und Landjäger</i> mit Brotkorb	€ 7,00
<i>Käsewürfel</i> mit Weintrauben, Brot	€ 6,00
<i>Schwäbischer Hefekranz</i>	€ 23,80
<i>Käse - Schinken - Hörnchen</i>	€ 2,90
<i>Mürbe Hörnle</i>	€ 2,50

## Kleiner Nachtimbiss vom Buffet

Unser Küchenteam arrangiert Ihnen gern ein „Imbiss- Buffet“ zur späten Stunde in „mundgerechten Häppchen“.

### *Käse- und Wurstplatte*

Käseauswahl vom Brett mit Handobst, Trauben  
Schinken aus dem Rauch mit Tranchen von der Honigmelone  
Brotauswahl und Butter

p.P. € 9,00

### *Fischplatte*

mit geräuchertem Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilet, Sahnemeerrettich  
(ausschließlich zu buchbar zur „Käse- und Wurstplatte“)

Zzgl. p.P. € 2,50

\*\*\*\*\*

## **Wissenswertes von A - Z**

**Bitte denken Sie daran:**

### **Backstube**

Für unsere Buffets, Menüs sowie den á la carte Bereich backen wir alle Brötchensorten, Chiabattas und Brezeln in unserem Hause täglich ofenfrisch. Lassen Sie es sich schmecken.

### **Blumen und Dekoration**

gehören einfach dazu. Blumengestecke lassen wir gerne für Sie bei lokalen Floristen anfertigen.

Kerzen und Servietten (in den gängigen Grundfarben) sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten.

### **Beratung**

Zu einer persönlichen Absprache für das gewünschte Essen und den Ablauf Ihrer Veranstaltung oder Feier sollten Sie uns am besten 2 Wochen vorher einen Besprechungstermin vereinbaren.

### **Berechnete Gästezahl**

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens 17 Uhr drei Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Diese angemeldete Personenzahl wird dann die Berechnungsgrundlage sein.

### **Bestellung**

Bitte besprechen Sie das gewünschte Essen und den Ablauf mit uns, bis spätestens 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung oder Feier. Am Besten ist es, Sie vereinbaren einen Besprechungstermin. Natürlich beraten wir Sie auch gerne am Telefon.

### **Champagner**

muss es gar nicht sein. Als kleinen Appetitanreger servieren wir Ihnen Aperitifs wie Sherry, Campari, Martini, Sekt oder Cocktails.

Auf Wunsch reichen wir gerne eine Auswahl an Canapées.

### **GEMA**

Die anfallenden GEMA Gebühren bei Live Musik sind vom Veranstalter zu entrichten. Bei Klärungsbedarf fragen Sie bitte direkt Ihre Künstler.

### **Jahreszeitabhängig**

sind wir in der Verwendung der Zutaten unserer Küche. Denn es kann sein, dass einige Rohstoffe wie z.B. Spargel oder Pilze noch nicht oder nicht mehr verfügbar sind. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis sollte es wider Erwarten vorkommen, dass wir angebotene Speisen nicht anbieten können.

### **Kinder**

Die besten Erfahrungen haben wir damit gemacht, die Kleinen einfach von unserer Kinderkarte aussuchen zu lassen. Dies ist auch die günstigste Variante für Sie, ansonsten berechnen wir für Kinder von 6 bis 12 Jahre 2/3 des Hauptpreises.

### **Korkgeld**

Wenn Sie Ihren Wein selbst mitbringen berechnen wir für unsere Leistungen 16,00 Euro Korkgeld pro Flasche.

Das Leergut sollten Sie wieder zurücknehmen, da wir dieses nicht entsorgen können.

### **Küche**

Gemüse und Obst kaufen wir direkt bei Bauern und Erzeugern auf dem Großmarkt.

Unsere Fleisch- und feine Wurstwaren kommen vom Schlachthof in Schorndorf, wo nur bestes Fleisch von ausgesuchten Tieren vom heimischen Bauern aus unserer Region verwendet wird:

- gesicherte Qualität mit Herkunftskontrolle
- artgerechte Haltung, natürliche Fütterung ganz ohne Zusätze
- regionale kontrollierte Aufzucht, kurze und schonende Transportwege

### **Kuchen selbst mitgebracht**

Kuchen und Torten können gerne schon am Vortag angeliefert werden.

Um Verwechslungen zu vermeiden sollten Ihre Torten- und Kuchenbehälter mit Namensaufklebern versehen sein.

Wir versuchen die Torten- und Kuchenbehälter, bzw. Platten immer gereinigt an Sie zurück zu geben.

Leider kommt es unter den Gästen immer wieder zu Verwechslungen der Behältnisse. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für solche Missverständnisse keinerlei Haftung übernehmen.

### **Kaffee und Kuchen**

Für von Ihnen gelieferte Kuchen und Torten berechnen wir als Kostenersatz für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung € 7,50 pro Gedeck inklusive Kaffee, Tee und Schlagsahne.



Entsprechende Konditoren, die den Kuchen auch bei uns anliefern und Sie bestens beraten können, empfehlen wir Ihnen gerne. Wünschen Sie eine Bestellung durch uns, möchten wir Sie um entsprechende Mengen- und Sortenangaben bitten, die wir dann entsprechend berechnen.

Bitte verstehen Sie, dass wir übrige Kuchen nicht wieder verwenden noch verkaufen können.

### **Menükarten**

Hauseigene Menükarten können wir nach Ihren Wünschen zum Preis von € 2,00 drucken. Bitte teilen Sie uns hierzu noch den gewünschten Text mit (z. Bsp.: Festliches Menü anlässlich der Hochzeit von ..., Festliches Buffet zum Geburtstag von ..., Zitate, Lebensmotto, oder ähnliches).

### **Organisatorisches - nur bei servierten Speisen**

Ein angenehmer und reibungsloser Ablauf ist ein wichtiger Rahmen für jedes Fest. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich für ein Menü - zu Gunsten der Qualität und des zeitlichen Ablaufs - zu entscheiden.

Dies wirkt sich entscheidend auf den festlichen Rahmen Ihrer Feier aus. Die einzelnen Gänge in Menüs können selbstverständlich getauscht oder ergänzt werden. Bitte lassen Sie sich von uns beraten. Gerne stellen wir auch Menüs ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

### **Preise**

Alle Preise sind inklusive 19% Mwst., Bedienungsgeld und in EURO angegeben. Die angegebenen Preise beinhalten alle beschriebenen Speisen/ Menüs.

Bitte beachten Sie, dass eventuell Buffet-, Gedeck- bzw. Menüpreise günstiger kalkuliert sind als die Einzelbestandteile außerhalb eines Menüs.

### **Räume zum Feiern**

Wie viel Gäste wollen Sie einladen? Räumlichkeiten mit angenehmen Ambiente von 20 bis 80 Personen: Zum Beispiel unsere modern eingerichteten Räume Bangert (20 Personen) und Rankenwald (30 Personen), die rustikale Wirtschaft, der mediterrane Restaurantbereich Rössle (50 Personen)- und Weinstube (20 Personen), welche beide als ein großer Raum mit 80 Plätzen genutzt werden können.

### **Saisonale Gerichte**

Wir legen großen Wert darauf, unsere Angebote und Vorschläge entsprechend dem saisonalen Angebot auf den Märkten auszurichten. Dennoch kann es sein, dass einige Rohstoffe, Speisen oder Gerichte zu bestimmten Zeiten nicht oder noch nicht verfügbar sind. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, sollte es -

wider Erwarten - vorkommen, dass wir angebotene Speisen nicht anbieten können. Natürlich machen wir Ihnen dann alternative Vorschläge.

### **Sperrstunde und behördliche Genehmigungen**

Der Beginn der örtlichen Sperrstunde ist auf 1:00 Uhr festgesetzt, ab 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00 pro angefangene Stunde. Bei geschlossenen Veranstaltungen (wie Hochzeiten, Geburtstage, etc.) können Sie gerne auch länger feiern. Die Musikunterhaltung kann allerdings nur bis max. 1:00 Uhr geplant werden. Danach ist dies nur in Ausnahmefällen und bei wesentlich reduzierter Lautstärke möglich. Die gastronomische Versorgung bleibt dabei natürlich gewährleistet. Bitte sprechen Sie mit uns darüber!

**Wir bitten Sie die terminierten Zeiten einzuhalten, da die Gastronomie durch den Zoll stark kontrolliert wird und wir mit einer Ordnungsstrafe bis zu 3.000 € belegt werden können!**

### **Technik**

Technische Geräte berechnen wir wie folgt:

Fernsehgerät	45,00 €
Beamer	60,00 €
Leinwand	10,00 €
Pinnwand (doppelt bespannt, 10 Pinnkarten, Pinnadel und Stifte)	15,00 €
Flipchart	15,00 €

### **Tischplan**

Gleichgültig ob rechteckige Tafeln, U- oder E- Form oder Reihen. Viele Tischformen sind - abhängig vom Raum, der Raumgröße und der Gästezahl - möglich. Erfahrungsgemäß hat es sich am Besten bewährt, den exakten Tischplan dann zu besprechen, sobald Sie Ihre Gäste einmal „auf dem Papier“ entsprechend platziert haben. Gerne beraten wir Sie entsprechend.

### **Übernachtung**

Für Ihre Gäste bieten wir Sonderpreise zu Ihrem Familienfest am Wochenende an.

Um diese Konditionen gewähren zu können, ist es nötig, dass sich Ihre Gäste bei der Reservierung auf Ihren Namen und das Datum der Feier berufen.

### **Vegetarier, Nahrungsallergiker**

Gerne gestalten wir ein Menü nach Ihren Wünschen.

Natürlich ist es auch kein Problem, wenn Ihr Gast vor Ort bestimmt, was er am liebsten essen möchte.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehören auch, dass Sie genau wissen wollen welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.

1. **Der Vertrag** ist abgeschlossen, sobald die Räume/ Zimmer bestellt sind.
2. **Optionsdaten** sind für beide Vertragspartner bindend. Unser Haus behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten, die reservierten Räume/ Zimmer anderweitig zu vergeben.
3. **Bei Anmeldung von mehreren Personen**, insbesondere von Gruppen, muss im allseitigen Interesse die Teilnehmerliste mindestens 5 Tage vor Ankunft im Hotel zur Verfügung stehen.
4. Sollten Sie **vorzeitig abreisen** müssen, so werden Sie gebeten, dies dem Empfang bis spätestens 20:00 Uhr am Vortag der Abreise mitzuteilen. Bei Abreise bis 18:00 Uhr ist der halbe Zimmerpreis, nach 18:00 Uhr der volle Zimmerpreis zu zahlen.

**Reservierte Hotelzimmer** stehen ab 15:00 Uhr am Anreisetag (da unsere Rezeption nicht durchgängig besetzt ist bitten wir Sie uns zu informieren sollten Sie unter der Woche vor 17:00 Uhr anreisen und am Wochenende grundsätzlich bei Anreise – durch unseren Key-Boy ist die Anreise jederzeit Möglich, bedarf aber vorheriger Absprache), und bis 10:30 Uhr am Abreisetag zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich ein andere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich das Hotel das Recht vor, bestellte Hotelzimmer nach 18:00 Uhr anderweitig zu vergeben.

5. **Bedingungen im Falle eines Rücktritts von der Hotelreservierung**  
Bei uns stornieren Sie bis 18:00 Uhr am Tag vor Ihrer Anreise kostenlos. Bei späteren Stornierungen berechnen wir 80% des Zimmerpreises.  
Wir bemühen uns natürlich, stornierte Zimmer anderweitig zu vermieten, sofern das kurzfristig noch möglich ist.
6. Überschreitet der **Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserstellung** sechs Monate, so behält sich das Hotel/ Restaurant das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

7. Ändert sich nach Absprache der Satz der **gesetzlichen Mehrwertsteuer**, so ändern sich die vereinbarten Preise entsprechend.
8. Die **ausgezeichneten Preise** sind Inklusivpreise und beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.
9. **Bedingungen im Fall eines Rücktritts** von der Restaurantreservierung
  - Kostenlose Stornierung bis 15 Tage vor Veranstaltung
  - Bis 14 Tage vor Veranstaltung: 30% der vereinbarten Summe
  - Bis 7 Tage vor Veranstaltung: 50% der vereinbarten Summe
  - Bis 3 Tage vorher oder später: 80% der vereinbarten Summe

Die Personenzahl, die Sie uns bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung mitteilen, gilt als Berechnungsgrundlage. Anhand dieser Zahl bestellen wir unsere Ware. Bei nicht in Anspruchname wird Ihnen für jedes Arrangement 80% in Rechnung gestellt.

10. Für **Kinder** berechnen wir:
  - bis 2 Jahre keinen Preis
  - bis 6 Jahre 3,00 € Gedeckpreis
  - bis 12 Jahre 2/3 des Menüpreises
  - oder Auswahl aus der Kinderkarte
11. Bei **Veranstaltungen**, die sich **über 1:00 Uhr nachts** ausdehnen, berechnen wir für die Bereitstellung unserer Räume, sowie für unsere Mitarbeiter einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 100,00 € pro angefangene Stunde.
12. Unsere **Rechnungen** sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen. Sie können die Rechnung für Ihre Veranstaltung in bar, per EC-Karte oder auf Rechnung begleichen, Kreditkarten können nicht akzeptiert werden.