



Kleines Veranstaltungs-ABC

Allergiker

Wir bitten Sie uns rechtzeitig bei der Auswahl des Büffets über Unverträglichkeiten und Allergiker zu informieren, damit wir diese berücksichtigen können. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen **Allergene** in unseren Speisen informieren.

Änderungen durch Marktschwankungen

Da auch wir abhängig sind von Marktangeboten und Schwankungen bei der Lieferfähigkeit unserer Partner und Zulieferer, behalten wir uns gegebenenfalls - natürlich in Absprache mit Ihnen - den Austausch von bestellten, aber nicht oder nur schwierig erhältlichen Waren gegen gleichwertige vor.

Ende der Veranstaltung

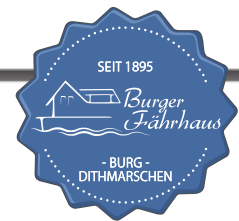
Eine Sperrstunde gibt es bei uns generell nicht. Allerdings können wir Ihnen die Räumlichkeiten nur bis 6 Uhr morgens zur Verfügung stellen, da wir dann mit dem Aufräumen, Reinigen und Vorbereiten des Frühstücks beginnen müssen. Für Veranstaltungen, die tagsüber stattfinden, gilt Frühstück bis 11:00 Uhr, Brunch bis 13:00 Uhr, Mittag bis 14:30 Uhr und Kaffee bis 17:00 Uhr.

Hotel

Unser kleines Hotel verfügt über fünf Einzel-/Doppelzimmer, sowie eine Junior Suite für bis zu 4 Personen. Insgesamt haben wir 10 Betten. Jedes Zimmer verfügt über ein eigenes Badezimmer. Auf Wunsch optionieren wir Ihnen ein Zimmerkontingent zum Abruf bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Wenn Sie alle Zimmer belegen und diese über eine Rechnung abgerechnet werden, gibt es Angebotspreise. Sprechen Sie uns an! Gerne können Sie für den Folgetag Gäste zum **Frühstück** einladen. Dies kostet 16,50 € pro Person. Unsere Frühstückszeiten sind Montag bis Samstag 8.30 - 11.00 Uhr und Sonntag 8.30 - 10.00 Uhr. Gerne dürfen Sie mit Ihren Gästen auch an unserem Sonntagsbrunch (9.30 - 13.00 Uhr) teilnehmen. Dies kostet 25,00 € pro Person.

Kinder

Für Kinder von 6 bis einschließlich 12 Jahren: halber Buffetpreis
Für Kinder von 0 bis einschließlich 6 Jahren: kostenfreies Buffet



Korkengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke berechnen wir ein Korkgeld pro ausgeschenkte 0,75l-Flasche. Dieses beträgt 15,00 € für Wein & Sekt, sowie 40,00 € für Spirituosen (nur eine Sorte). Mit diesem Korkgeld werden die Aufwendungen und Kosten für das Servieren, Lagern und Kühlen der entsprechenden Getränke, sowie Gläsergestellung inklusive deren Reinigung weiterberechnet.

Personal

Bis 24:00 Uhr sind unsere Servicemitarbeiter in Ihrer Veranstaltung inkludiert. Ab 24:00 Uhr erlauben wir uns, Ihnen pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunden € 40,00 in Rechnung zu stellen. Hierbei ist das Ende der Veranstaltung, wenn der letzte Gast das Restaurant verlassen hat. Je nach Aufwand und Personenzahl wird entschieden, wie viele Servicemitarbeiter benötigt werden (in jedem Fall mindestens 2 Servicekräfte).

Parkplätze

Parkplätze stehen am Hotel kostenfrei zur Verfügung.

Reste mit nach Haus nehmen

Gerne dürfen Sie die **Reste** vom kalten Buffet nach ihrer Feier mit nach Hause nehmen. Geben Sie uns hierüber bitte unbedingt im Vorhinein eine Information. Aus hygienischen Gründen stellen wir Ihnen entsprechende Behälter zur Verfügung, füllen die Speisen um und kühlen sie bis zum Ende der Veranstaltung. Hierfür berechnen wir einmalig 10,-€ .

Technik

Sollten Sie besondere technische Hilfsmittel (Beamer, Leinwand,..) benötigen, sind wir gerne bereit Ihnen bei der Organisation behilflich zu sein. WLAN ist vorhanden.

Verbindliche Gästezahl

Damit wir Ihre Wünsche in bestmöglicher Qualität erfüllen können bitten wir Sie, uns Ihre Speisen- und Getränkeauswahl sowie die Anzahl der Gäste spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Bis zu 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn muss uns dann die genaue Gästezahl mitgeteilt werden, da wir immer am Dienstag vor der Veranstaltung die entsprechenden Bestellungen bei unseren Zulieferern aufgeben müssen. Insofern ist die dann genannte Gästezahl die verbindliche Grundlage für die spätere Rechnungsstellung. Falls keine Gästezahl bestätigt wird, gehen wir von der zuletzt genannten Gästezahl aus.