

FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN IN DER WALDMÜHLE

Ein besonderer Anlass steht bevor?
Eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum oder ein großes Geschäftsessen?

Schön, dass Sie sich für uns entschieden haben.

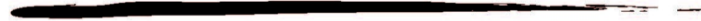
Bei uns finden Sie den passenden Rahmen.
Von der umfassenden Planung über die perfekte Organisation bis zur routinierten Umsetzung und individuellen Betreuung – wir stehen Ihnen als professioneller Partner zur Seite.



Informieren Sie sich vorab hier in unserer Festmappe.
Und vereinbaren Sie im Anschluss einen Beratungstermin mit uns.

IHR WEG ZUR PERFEKTEN FEIER

- 🔗 Teilen Sie uns telefonisch Ihren Wunschtermin mit und reservieren Sie Ihre Veranstaltung.
- 🔗 Verschaffen Sie sich ganz in Ruhe einen Überblick über unser Angebot und stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihre Wunschfeier zusammen: Ob eine gemütliche Kaffeerunde, ein Buffet, das jedem Geschmack gerecht wird oder ein edles Menü für einen ganz besonderen Tag. Ob mit Cocktailempfang im Grünen oder Eisbombe mit Feuerwerk am späten Abend – unsere Angebote sind vielfältig. Sicher ist auch für Ihren Geschmack etwas dabei.
- 🔗 Notieren Sie alles Wissenswerte in der Festtags-Checkliste am Ende der Mappe
- 🔗 Jetzt ist es an der Zeit, dass wir uns treffen, um gemeinsam die Feinabstimmung durchzuführen. Das sollte etwa 1 Monat vor dem großen Tag der Fall sein.



GUT ZU WISSEN

- 🔗 In der Waldmühle gibt es verschiedene Veranstaltungsräume für 10-15, 30-50 oder 80-100 Personen
- 🔗 Das Restaurant verfügt über ein Behinderten-WC und einen Wickelraum | ebenerdig
- 🔗 Selbstverständlich gibt es Kinderstühle für die kleinen Gäste | auch eine kleine Spielecke
- 🔗 Die Abholung von Dekoration und Geschenken ist bis 10 Uhr am Folgetag möglich.
- 🔗 Aus Rücksicht auf weitere Gäste sind Fenster & Türen ab 22 Uhr geschlossen zu halten.
- 🔗 Reklamationen sind nur am Veranstaltungstag möglich

DIE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER IN DER WALDMÜHLE

Je nach Personenzahl haben wir eine passende Räumlichkeit für Sie in unserem Hause. Bei unserer persönlichen Absprache werden wir auch darüber sprechen, wie wir die Tische anordnen und ggf. wer wo sitzt. Unser Restaurant ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine Behindertentoilette für Rollstuhlfahrer sowie über einen Wickelraum.

- 🔗 **Raum Bärenstein**
von 20 bis 60 Personen durch Trennwände entsprechend verkleiner- und vergrößerbar – mit direktem Zugang zum Erholungsgarten – ideal für Familienfeiern und -fotos
- 🔗 **Restaurant**
für 20-100 Personen mit direktem Zugang zum wunderschönen Biergarten, mit Tanzfläche falls gewünscht. Auch unser Restaurant lässt sich durch Trennwände unterteilen.
- 🔗 **Biergarten**
Gern richten wir Ihre Feier für bis zu 60 Personen bis 22 Uhr auch in unserem herrlichen Biergarten aus (witterungsabhängig).
- 🔗 **Sie möchten unser Restaurant oder den Biergarten exklusiv buchen?**
Das ist möglich. Wir berechnen eine Exklusiv-Miete von 700 € für das Restaurant bis weniger als 70 Personen und zusätzlichen 700 € für den Biergarten sofern Sie diesen benötigen.

PERSONENZAHLE

- 🔗 Um den passenden Raum für Sie zu reservieren, benötigen wir von Ihnen die reale Gästeanzahl einschließlich Kinder und Kleinkinder.
- 🔗 Die bei der Endabsprache (ca. 2 Wochen vor der Veranstaltung) angegebene Zahl der Gäste ist für uns verbindliche Berechnungsgrundlage und kalkulierte Umsatzgarantie. Wir berechnen einen Gedeckpreis von 20 € p. P. für davon abweichende Gästezahlen am Veranstaltungstag.

RAUMMIETE UND FEIERZEITEN

- 🔗 Für Großveranstaltungen ab 50 Personen berechnen eine **Raum- & Servicepauschale** in Höhe von 150 €, welche die alleinige Nutzung der Räumlichkeit sowie eine detaillierte Absprache & weitere nötige organisatorische Aufwendungen beinhaltet.
- 🔗 Bei uns kann bis 24 Uhr ohne Aufpreis, bis maximal 1 Uhr auch gegen Aufpreis gefeiert werden. Ab 24 Uhr berechnen wir einen **Nachtzuschlag** von 200 € pro angefangener Stunde. Bitte achten Sie darauf, dass die Musiker/DJs und Ihre Dekorateure innerhalb dieses Zeitraumes abgebaut haben.
- 🔗 Sollte für eine Feier unter 25 Vollzahlern ein nicht zwingend erforderlicher Raum gewünscht sein, berechnen wir eine **Raummiete** in Höhe von 100 €.

BESTUHLUNG

- 🔗 Unsere Räume werden entsprechend Ihrer Gästeanzahl, Ihrer Wünsche und der räumlichen Möglichkeiten gestellt – mit einer langen Tafel oder Einzeltischen. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen. Gemeinsam finden wir die perfekte Bestuhlung für Ihre Feier.
- 🔗 Bitte beachten Sie, dass auch Rollstuhlplätze, Kinder- und Hochstühle mit eingeplant werden müssen.

GETRÄNKE

Sekt- oder Cocktailempfang mit Heimatcharakter

Ihre Gäste treffen ein und Sie wünschen zur Einstimmung einen Stehempfang mit einem Begrüßungstrunk? Genießen Sie ein prickelndes Glas Sekt, einen fruchtigen Sekt mit Holunderblütensirup, ein spritziges Glas alkoholfreier Johannisbeerschorle oder ganz klassisch Orangensaft.

Es darf ein bisschen bunter werden? Statt Sekt gibt es farbenfrohe Cocktail-Klassiker zur Auswahl, die jeden begeistern werden: erfrischend-süßen Waldmühlencocktail, fruchtig-herben Campari-Orange oder aromaintensiven Gin Tonic.

Gerne richten wir Ihren Empfang bei schönem Wetter in unserem Steingarten oder auf unserer Sommerterrasse aus.

Sekt vorab	Preis pro Person € 4,20
Waldmühlencocktailempfang	Preis pro Person € 6,30
dazu Kanapees (gemischte kleine herzhaftes Häppchen 3 Stück p. P.)	Preis pro Person € 11,70

Getränke nach Verbrauch

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Eine aktuelle Preisliste finden Sie auf unserer Internetseite.

Lieblingswein

Gern können Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen; wir berechnen € 20 Korkgeld pro Flasche. Das beinhaltet Kühlung, Getränkeservice durch unsere Mitarbeiter und jederzeit frische Gläser.

KULINARISCHES

Um Ihnen die Planung rund um das Thema Essen und Trinken zu erleichtern, haben wir für Sie auf den folgenden Seiten einige Informationen zusammengestellt. Überlegen Sie – abhängig von der Personenzahl und den Geschmäckern – ob Sie ein Buffet wünschen, ein Menü (2 oder 3 Gänge mit vorher ausgewählter Speisenfolge) oder ob Ihre Gäste aus einer kleinen Karte selbst wählen sollten was sie essen möchten.

Wir haben Buffet-Vorschläge zusammengestellt. Sie können es sich aber auch ganz nach Ihren Vorlieben selbst Ihr Wunsch-Buffet kreieren mit Ihren Lieblingsspeisen und Beilagen.

BUFFETVORSCHLÄGE

Für Feiern ab 30 Personen und viele verschiedene Geschmäcker arrangieren wir ein Buffet, so dass sich jeder sein Lieblingsessen zusammenstellen kann und Sie auch in einer großen Gruppe gemeinsam essen.

Galabuffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 Antipastivariation
- 🍴 Lachstatar mit Creme Fraiche-Haube
- 🍴 Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing
- 🍴 Schiffchen von der Honigmelone mit hausgemachtem Schinken
- 🍴 Geflügelcocktail nach Hawaii Art
- 🍴 Käsebrett mit Mango- und Pflaumenchutney
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppentopf nach Wahl

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Karotten-Ingwer-Suppe oder
- 🍴 Provenzalische Tomatencremesuppe

Hauptgerichte

- 🍴 glasierte Medaillons vom Schwein mit Kräuterkruste
- 🍴 Burgunderbraten
- 🍴 Involtini aus der Putenbrust
- 🍴 Zanderfilet
- 🍴 Auswahl an Gemüsebeilagen: Apfelrotkohl | bunte Gemüsevariation nach Saison | Ratatouille
- 🍴 Auswahl an Beilagen: | Thüringer Klöße | Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln

Dessert

- 🍴 Pannacotta mit Himbeermark
- 🍴 Pfirsich-Mascarponecreme an Basilikum
- 🍴 Obstvariation der Saison

Preis pro Person 44 €

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 18 € | Kinder von 12-15 Jahren 29 €

Mediterranes Buffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesankäsespänen
- 🍴 Bruschetta mit Avocado-creme
- 🍴 Antipastiplatte
- 🍴 Brotsalat mit Fetakäse
- 🍴 Tomate-Mozzarella Lollis
- 🍴 Vitello Tonnato
- 🍴 Blattsalat mit Mangostückchen, Granatapfel und Fetakäse
- 🍴 Käsebrett mit Mango- und Pflaumenchutney
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppentopf nach Wahl

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Karotten-Ingwer-Suppe oder
- 🍴 Provenzalische Tomatencremesuppe

Hauptgerichte

- 🍴 gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree
- 🍴 Saltimbocca an Gemüserisotto
- 🍴 Pfirsichspalten mit Bacon und Mozzarella
- 🍴 Schnitzel „Milanese“
- 🍴 Rinderfilet an Balsamico-Rotwein-Zwiebeln
- 🍴 Baskisches Hähnchen mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 🍴 Auswahl an Beilagen: Rosmarinkartoffeln | Gemüserisotto | Bandnudeln

Dessert

- 🍴 gefüllte Schokoladencrepes
- 🍴 Tiramisu
- 🍴 Obstvariation der Saison

Preis pro Person 55 €

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 23 € | Kinder von 12-15 Jahren 33 €

Schlemmerbuffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 drei verschiedene Salate der Saison mit feinem Dressing
- 🍴 Schiffchen von der Honigmelone mit hausgemachten Schinken
- 🍴 Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicodressing
- 🍴 Crepes mit verschiedener Füllung nach Saison
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppentopf nach Wahl

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Karotten-Ingwer-Suppe oder
- 🍴 Provenzalische Tomatencremesuppe
- 🍴 Kürbiscreme-Suppe

Hauptgerichte

- 🍴 Geschnetzeltes mit Rahmchampignons
- 🍴 Burgunderbraten an Mandelbrokkoli mit Schinkenstreifen
- 🍴 Putenroulade mit Blattspinat und Käserahmsauce
- 🍴 Lachsfilet mit Gemüserahmnudeln
- 🍴 Flammkuchen verschieden belegt
- 🍴 Auswahl an Beilagen: Bandnudeln | hausgemachte Semmelknödel | Thüringer Klöße

Dessert

- 🍴 frische Beerengrütze der Saison
- 🍴 Crème Brulée
- 🍴 Schokomousse

Preis pro Person: 39 €

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 17 € | Kinder von 12-15 Jahren 27 €

Thüringer Bufett

Salate & Vorspeisen

- 🍴 verschiedene Salate der Saison mit feinem Dressing und Gartenkräutern
- 🍴 Hausgemachte Wurstspezialitäten; außerdem frisches Gehacktes mit Zwiebeln
- 🍴 hausgemachter Kartoffelsalat
- 🍴 hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Vinaigrette

Suppen

- 🍴 Thüringer Kartoffelsuppe oder
- 🍴 Mehlsur Wurstsuppe

Hauptgerichte

- 🍴 Thüringer Braten mit kleinen Thüringer Klößen und Rahmsauce, dazu Apfelrotkohl
- 🍴 Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett mit Bandnudeln
- 🍴 Lachsfilet an Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln
- 🍴 Thüringer Rostbratwürste und Rostbrätel mit Zwiebeln und hausgemachten Bratkartoffeln
- 🍴 Sauerkraut

Dessert

- 🍴 verschiedene Cremes
- 🍴 Obst der Saison

Preis pro Person 32,00 €

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 14 € | Kinder von 12-15 Jahren 22 €

Alternativen

Da war nicht das richtige dabei? Hier ist eine ergänzende Auswahl für ein Buffet genau nach Ihren Wünschen. Wir machen fast alles möglich.

Salate

- 🍴 Rindfleischsalat | Porreesalat | Rote Beete mit Fetakäse | Melonensalat | Rosenkohlsalat | Russischer Champignonsalat | Schopskasalat | Brotsalat | Tomatensalat | Krautsalat | Blumenkohlsalat | Feldsalat mit Parmesankäsespänen

Suppen

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen | Hochzeitssuppe | Tomatencremesuppe mit Ginja-Sahne | Champignoncremesuppe | Spargelsuppe | Möhren-Ingwer-Suppe | Russische Soljanka | Sellerierahmsuppe | Kürbiscremesuppe

Vorspeisen

- 🍴 Krabbenscocktail | Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich | Gebackener Ziegenkäse
- 🍴 Thüringer Vorspeiseplatte (Sauerkraut mit Rotwurstbällchen, Sülze mit Remouladensauce)

MENÜVORSCHLÄGE

Sie möchten lieber am Tisch bedient werden? Neben einer einheitlichen Vorspeise für alle, wählen Ihre Gäste aus einer handvoll Hauptgängen aus. Gekrönt wird Ihr Menü nach 2, 3 oder 4 Gängen mit einem feinen Dessert.

Da wir saisonal kochen, stellen wir Ihr Menü jahreszeitenabhängig zusammen.

Sie vermissen einige **saisonale Köstlichkeiten** wie Spargel, ein umfangreiches Wildangebot, spezielle Pilzgerichte oder saisonale Früchte wie frische Beeren in unseren Menüvorschlägen. Fällt Ihr Fest in eine dieser ganz besonderen Jahreszeiten, halten wir stets einige ausgefallene Leckereien für Sie bereit, die wir bei unserer gemeinsamen Menüabstimmung besprechen können.

MITTERNACHTSSNACK

Es wird eine lange Party? Unser Küchenteam arrangiert ein paar herzhaftes Kleinigkeiten – das muss auch nicht erst um Mitternacht sein, z.B. Käsespieße mit Trauben oder Gulaschsuppe mit frischem Brot aus dem Ofenrohr.

Eisbombe | Unser riesiger Eis-Knaller mit Tischfeuerwerk pro Person 8,50 €

KUCHEN & TRAUMTORTE

Viele unserer Gäste bestellen und bezahlen Kuchen und Torten beim Konditor ihres Vertrauens und lassen diese dann direkt zu uns liefern. Gern können Sie Kuchen und Torten auch selberbacken und wenn Sie wünschen bereits am Tag vor der Feier bei uns abgeben. Wir werden diese entsprechend kühlen und später in Buffetform aufbauen. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass wir bei Kaffeegruppen einen Gedeckpreis von 2,90 € pro Person berechnen. Dies beinhaltet den für Sie zuständigen Servicemitarbeiter, Kuchenbuffetaufbau, Kuchengedeck, Teller, Besteck etc.

Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Hausbäckerei Scheidig, die Konditorei Otto in Zella-Mehlis oder auch die Drei-Ähren-Bäckerei.

eine gemischte Kuchenauswahl zum Kaffee	pro Person 11,90 €
Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen	pro Person 2,90 €
Kaffeegedeck (1 Heißgetränk und 1 Stück Kuchen mit Sahne)	pro Person 9,90 €

Tortenauswahl

☞ Sahnetorten	pro Torte ab 69,00 €
☞ Schwarzwälder Torte (mit Alkohol)	pro Torte ab 79,00 €
☞ Hochzeitstorte nach Vereinbarung u.v.m.	

Kuchenauswahl Gemischter Thüringer Festtagskuchen

- ☞ Butterstreusel
- ☞ Mohnkuchen und Quarkkuchen
- ☞ Johannisbeer-, Heidelbeer-, Stachelbeer-Rahmkuchen,
- ☞ Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Apfelkuchen, Aprikosenkuchen
- ☞ u.v.m.

1 Stück Blechkuchen	pro Stück 4,90 €
---------------------	------------------

Canapés

für alle die es nicht so gern süß mögen, servieren wir gern herzhaftes Häppchen

Schinken, Käse, Salami, Lachs o.ä.	pro Stück 3,90 €
------------------------------------	------------------

RAHMENPROGRAMM

Gern organisieren wir Ihnen einen Alleinunterhalter oder DJ, Showeinlagen oder einen Besuch in der historischen Gesenkschmiede mit Schmiedefeuer nur einige Meter von der Waldmühle entfernt. Dort haben Sie auch die Möglichkeit Ihre symbolischen Trauringe selbst zu schmieden.

Speziell für Ihre Hochzeitsfeier organisieren wir gern für Sie eine Hochzeitskutsche oder einen Oldtimer mit Fahrer, ein schickes Hochzeitsauto oder einen Shuttleservice zum Standesamt.

Hochzeitsfotos machen gern für Sie die Fotografen Katrin Gessner aus Suhl oder Elefantenpfötchen in Zella-Mehlis.

- 🔗 Technisches Museum Gesenkschmiede | www.museum.zella-mehlis.de | 03682 43345
- 🔗 Fotografin Katrin Gessner Suhl | katrin-gessner-fotografie.com | 0176 52605301
- 🔗 Elefantenpfötchen | www.elefantenpfotchen-fotografie.de

TISCH- UND RAUMDEKORATION

Ihren Tisch dekorieren wir schlicht dem Anlass entsprechend mit Kerzen und Servietten. Selbstverständlich können Sie auch eine Sitzordnung festlegen. Besprechen Sie dies rechtzeitig mit uns. Blumendekoration nach Saison bestellen wir Ihnen nach Wunsch ab 20,00 € pro Gesteck beim Blütenzauber Recknagel in Zella-Mehlis. Sie wünschen sich eine außergewöhnliche Tischdekoration mit frischem Grün und vom handwerklichen Spezialisten? Auch hierfür haben wir perfekt ausgebildete Partner:

- 🔗 Blütenzauber | Zella-Mehlis | 03682 44318
- 🔗 Die Herzenswerkstatt | Zella-Mehlis | 03682 453471

Deko & Co.

- 🔗 Um Ihre Dekoration anzubringen können Sie den Veranstaltungsraum am Tag Ihrer Feier ab 09:00 Uhr morgens nutzen am Vorabend (falls der Raum frei ist) von 15-20 Uhr
- 🔗 Konfettibomben, Herzflitter o.ä. sind sowohl im Innen- als auch im Außenbereich nicht gestattet. Eine Aufwandspauschale von 250 € wird berechnet, falls in diesem Zusammenhang Reinigungsarbeiten nötig sind.
- 🔗 Höhenfeuerwerke sind aus Sicherheitsgründen auf dem gesamten Gelände nicht zugelassen. Nach Absprache ist eine Feuershow möglich.

Besondere Tafeldekoration

Blumengesteck (ausreichend für einen Tisch mit 15 Personen)	pro Gesteck ab 20 €
Kleine Blumenväsen	pro Stück ab 8,50 €
Stehetisch inkl. Husse mit Schleife	pro Tisch 13 €
Beamer- und Leinwandnutzung	10 €
Aufbau einer Hüpfburg (inkl. Strom)	70 €

FEIER MIT KOPFKISSEN

Sie möchten ausgelassen feiern? Für Ihre Gesellschaft bieten wir Ihnen gerne passende Übernachtungsmöglichkeiten an. Wir verfügen über 31 Einzel-, Doppel- Dreibett- sowie Familienzimmer.

Sie möchten am Morgen nach dem Fest gemeinsam frühstücken – kein Problem: Für 14,50 € können gern auch Außer-Haus-Gäste bei uns frühstücken. Unser Frühstücksbuffet steht Ihnen von 8:00 Uhr bis 10:00 Uhr zur Verfügung.

KLEINE GÄSTE

So eine Feier kann ganz schön lang werden und ein Raum mit vielen Menschen sehr klein. Für die jüngsten Gäste haben wir einen kleinen Streichelzoo und Spielplatz, Holzpferd und eine Menge Platz zum Spielen. Bei einer Anzahl von mehr als 10 Kindern empfehlen wir Ihnen eine Kinderbetreuung.

Für Kinder bereiten wir gern zusätzlich spezielle Kindergerichte zu, ansonsten gelten bei den Buffets gestaffelte Preise für Kinder von 0-3 Jahren, von 4 -11 und von 12-15.

UNSER HOCHZEITS-ARRANGEMENT

gültig ab 01.01.2024 | gilt ab 30 Erwachsenen | von 15 Uhr – 1:00 Uhr

Dieses Arrangement für Ihren „schönsten Tag“ beinhaltet:

- ✎ **Begrüßungsdrink** in unserem herrlichen Erholungsgarten (Sekt, Sekt Holunder und Orangensaft)
- ✎ **festlich eingedeckte** Räumlichkeiten mit passenden Servietten und Kerzen
- ✎ Der ultimative **Hochzeitsbrauch** ist auch arrangiert: Baumstamm zum gemeinsamen Sägen.
- ✎ Zum Kaffee servieren wir Ihnen **Thüringer Festtagskuchen** mit Schmand, Kaffee, Tee und reichlich Schlagsahne.
- ✎ **Getränke sind inklusive.** In diesem Arrangement sind alkoholfreie Getränke, unsere Biere sowie ein ansprechendes Flaschenweinsortiment enthalten.
- ✎ leckeres Abendbuffet zum Abendessen mit Thüringer Hochzeitssuppe
- ✎ **Eisbombe** mit edlen Früchten der Saison sowie mit einem **Tischfeuerwerk**
- ✎ **Hochzeits-Suite** im Haus für das Brautpaar in der Hochzeitsnacht - im Arrangementpreis enthalten
- ✎ **Geschenketisch** für Blumen und Geschenke.
- ✎ Unterstützung bei der Vermittlung und Buchung von zusätzlichen Dienstleistungen (Fotograf, Florist, usw.)

Preis pro Person € 139,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 39 € | Kinder von 12-15 Jahren 69,90 €

FESTTAGS-CHECKLISTE

Haben Sie an alles gedacht?

- Was wird gefeiert?
- Beginn der Veranstaltung?
- Ende der Veranstaltung?
- Ablauf der Veranstaltung:
 - Sektempfang? Cocktails? Häppchen?
 - Kaffee & Kuchen? Wer bestellt -Sie oder wir? Wird Kuchen vom Bäcker geliefert oder mitgebracht?
 - Mittagessen | Kaffee & Kuchen | Abendessen | Uhrzeit | Buffet | Menü | kleine Karte | Mitternachtssnack | Eisbombe
 - Wein wird mitgebracht? Korkgeld!
 - Allergiker | Vegetarier | Veganer | Laktose | Gluten?
 - Gibt es eine kleine Likörrunde nach dem Essen?
- Gästezahl (Erwachsene, Kinder unter 3, Kinder 3-12)
- Wie darf die Bestuhlung aussehen? Wunschrom | Tafel | U-Form | Einzeltische
- Kinderhochstühle? Rollstuhlfahrer? Behinderte Gäste?
- Spiele | Aktivitäten im Gelände und auf der Wiese | Hüpfburg o.ä.?
- Band oder DJ – wann bauen diese auf? Benötigen diese Tische?
- Wann ist die letzte Musikrunde geplant? Wann baut die Band ab?
- Dekoration:
 - a. Wer macht die Dekoration?
 - b. Wann wird aufgebaut, wann abgeholt?
 - c. Möchten Sie Stuhlhussen und Stehtische?
 - d. Geschenketisch bereitstellen?
 - e. Wünschen Sie Blumendeko? Väschen? Gestecke?
- Hotelzimmer? Wie viele Zimmer werden benötigt? Wer zahlt die Zimmer und das Frühstück?
- Kommen zusätzliche Gäste zum Frühstück dazu?
- Besonderheiten....
- ... und zum Schluss - Wer darf bezahlen? Wie wird bezahlt?

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ZEITLICHER RAHMEN

Musik: Im Interesse der anderen Hotelgäste darf **bis 00:00 Uhr Musik** gespielt werden. Ab Mitternacht sind die Musikbässe herunter zu drehen und die Fenster geschlossen zu halten.

Veranstaltung: Ihre Feierlichkeit ist max. bis 1:00 Uhr möglich. Für Veranstaltungen die auch noch nach Mitternacht stattfinden, berechnen wir Ihnen eine **Servicepauschale von 200 € pro angefangene Stunde** für unser Servicepersonal.

Abbau: Bis zum Ende der Veranstaltung müssen auch Ihre Musiker, DJs und andere Akteure und damit zuletzt auch unser Serviceteam abgebaut haben. Reicht Ihnen die Abbaupzeit nicht aus, fällt ab 1:00 Uhr eine zusätzliche Gebühr von € 200,00 pro angefangene halbe Stunde an.

PERSONENZAHL

Über geringfügige Änderungen von +/- 10% bitten wir Sie uns bis 5 Tage vorher zu informieren. **Die angegebene Gästezahl ist für Sie und für uns verbindlich.** Dies bedeutet, dass auch im Falle des Nichterscheinens reservierter Gäste das entsprechende Menü voll berechnet wird. Wenn die gebuchte Personenzahl überschritten wird, wird die exakte Anzahl berechnet. Die Versorgung für DJ oder andere Künstler wird gesondert abgerechnet.

STORNIERUNG DER VERANSTALTUNG

Speisen:

- Bei Nichtinanspruchnahme der Reservierung ohne vorherige Stornierung, werden 100% der bestellten Speisen in Rechnung gestellt.
- Ab 2 Monaten vor Veranstaltung fällt eine Stornogebühr in Höhe von 25% an.
- Ab 1 Monat vor Veranstaltung werden bei Stornierung 50 % in Rechnung gestellt.
- Ab 5 Tage vor Veranstaltung berechnen wir Ihnen bei Stornierung 80% der bestellten Speisen.

Zimmer:

Gebuchte Zimmer können bis vier Wochen im Voraus kostenfrei storniert werden, danach berechnen wir Ihnen 80%.

ZAHLUNG

Sie können vor Ort in bar, mit EC-Karte oder – nach vorheriger Absprache – auch per Rechnung bezahlen. Eine Anzahlung ist 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn fällig und wird gesondert vereinbart.

RAUMDEKORATION

Mitgebrachte Dekoration muss bis zum nächsten Tag 10 Uhr entfernt werden. Für das Entfernen von Konfetti durch Konfettikanonen wird im Innenbereich eine Reinigungspauschale von 250,00 € und im Außenbereich eine zusätzliche Reinigungspauschale von 250,00 € berechnet.