

Heiraten im Haus Wildrose



SIE WOLLEN SICH TRAUEN...

Herzlichen Glückwunsch

Lassen Sie Ihre Familie und Freunde an Ihrem großen Tag teilhaben. Genießen Sie unseren hervorragenden Service in unserem Festsaal. Verwirklichen Sie Ihre Träume mit unserer Unterstützung und lassen Sie Ihre Hochzeitsfeier einen unvergesslichen Tag werden!

Wir bieten Ihnen variabel zu nutzende Räumlichkeiten für jede Größe und zu jedem Anlass.

Vom Sektempfang bis hin zum üppigen Buffet

mit rauschendem Fest stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen.

Wir bieten Ihnen ein besonderes Ambiente zum Feiern und Wohlfühlen!



Individuell-Unvergesslich-Einzigartig



Variante I: Hochzeitsabend

Im Preis enthalten:

- Kostenfreie Übernachtung des Brautpaares in unserer Hochzeitssuite im Turm des Hauses Wildrose inklusive Frühstück
- Geschmückter Sägebock für das Baumstamm Sägen
- Sektempfang (Sekt Hausmarke und Orangensaft) für 1 Stunde
- Festliches Hochzeitsbuffet mit verschiedenen Spezialitäten (Auswahl Menü I)
- Ab Beginn der Abendveranstaltung (6 Stunden) inkludierte Getränke:
 - alkoholfreie Getränke und Kaffee
 - Radeberger Bier vom Fass
 - Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken
 - 1 Sorte Weißwein 1 lt. Bankettweinkarte
 - 1 Sorte Rotwein 1 lt. Bankettweinkarte
 - zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet
- Mitternachtssnack: Eisbombe
- Dekoration im Festsaal:
 - weiße Tischwäsche und Lederstühle
 - Papierservietten, Kerzen in silbernen Kerzenleuchtern auf den Tischen und frische Blumen



Die Raummiete und die Raumbereitstellungskosten sind im Preis enthalten.

Zusätzlich verzehrte Getränke und Speisen werden nach Verbrauch berechnet. Zusätzliche Servicepauschale oder Kosten für Standesamt, Redner, Künstler oder Musiker sind nicht in der Pauschale enthalten.

30—59 Pers..— 115 € pro Person

60 -120 Pers..— 105 € pro Person

Bei einer Feier am Samstag berechnen wir einen Wochenendzuschlag von 5 %.

Variante II: „Hochzeit Wildrose“

Im Preis enthalten:

- Raummiete Trauzimmer inkl. Blumengesteck
- Sektempfang nach der Trauung (Sekt Hausmarke und Orangensaft) für 1 Stunde
- Geschmückter Sägebock
- Kaffeetafel mit Kaffee, Tee und Kakao sowie Kuchen -/ Torten - Buffet für 2 Stunden
2 Sorten Blechkuchen o. Obstboden o. Sahnetorte
(zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet)
- Festliches Hochzeitsbuffet mit verschiedenen Spezialitäten (Auswahl Menü II)
- Ab Beginn der Abendveranstaltung (6 Stunden) inkludierte Getränke:
 - alkoholfreie Getränke und Kaffee
 - Radeberger Bier vom Fass
 - Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken
 - 1 Sorte Weißwein 1 lt. Bankettweinkarte
 - 1 Sorte Rotwein 1 lt. Bankettweinkarte
 - zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet
- Mitternachtssnack: Eisbombe
- Dekoration im Festsaal:
 - weiße Tischwäsche und Lederstühle
 - Papierservietten, Kerzen in großen silbernen Kerzenleuchtern auf den Tischen und frische Blumen
 - Verteilung von Menü- und Getränkekarten
- Kostenfreie Übernachtung des Brautpaares in unserer Hochzeitssuite im Turm des Hauses Wildrose inklusive Frühstück



Die Raummiete und die Raumbereitstellungskosten sind im Preis enthalten.

Zusätzlich verzehrte Getränke und Speisen werden nach Verbrauch berechnet.

Zusätzliche Servicepauschale oder Kosten für Standesamt, Redner, Künstler oder Musiker sind nicht in der Pauschale enthalten.

30 - 59 Pers.—135 € pro Person

60 - 120 Pers.—122 € pro Person

Bei einer Feier am Samstag berechnen wir einen Wochenendzuschlag von 5 %.



Variante III: „Traumhochzeit“

Im Preis enthalten:

- Sektempfang nach der Trauung mit Kanapees für 1 Stunde (Sekt Hausmarke und Orangensaft) (Baguette mit luftgetrocknetem Schinken, Salami, Brie, geräuchertem Lachs)
- Fahrt mit der festlich geschmückten Pferdekutsche für 2 Personen (1 Stunde)
- Geschmückter Sägebock
-



- Kaffeetafel mit Kaffee, Tee und Kakao sowie Kuchen- / Torten - Buffet für 2 Stunden
2 Sorten Blechkuchen o. Obstboden o. Sahnetorte
(zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet)
- Festliches Hochzeitsbuffet mit verschiedenen Spezialitäten (Auswahl Menü III)
- Ab Beginn der Abendveranstaltung (7 Stunden) inkludierte Getränke:
 - alkoholfreie Getränke und Kaffee
 - Radeberger Bier vom Fass
 - Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken
 - 1 Sorte Weißwein 1 lt. Bankettweinkarte
 - 1 Sorte Rotwein 1 lt. Bankettweinkarte
- - 3 Sorten Spirituosen nach Wahl
 - 3 Cocktails nach Wahl
 - zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet
- Mitternachtssnack: Eisbombe



- Dekoration im Festsaal:
 - weiße Tischwäsche und Lederstühle
 - Stoffservietten, Kerzen in silbernen Kerzenleuchtern auf den Tischen sowie frische Blumen
 - Verteilen der -/Menükarten
- Kostenfreie Übernachtung des Brautpaares in unserer Hochzeitssuite im Turm des Hauses Wildrose inklusive Frühstück und einer Flasche Mineralwasser

Die Raummiete und die Raumbereitstellungskosten sind im Preis enthalten.

Zusätzlich verzehrte Getränke und Speisen werden nach Verbrauch berechnet.

Zusätzliche Servicepauschale oder Kosten für Standesamt, Redner, Künstler oder Musiker sind nicht in der Pauschale enthalten.

30-59 Pers..—165 €

60-120 Pers..—155 €

Bei einer Feier am Samstag berechnen wir einen Wochenendzuschlag von 5 %.



Variante IV „Hochzeitstag“

Im Preis enthalten:

- Trauung am Pavillon oder im Turmzimmer (witterungsabhängig) mit einem Blumensteck und Stühlen mit weißen Stuhlhussen
- Sektempfang nach der Trauung im Haus Wildrose mit Kanapees für 1 Stunde (Sekt Hausmarke, Orangensaft und Baguette mit luftgetrocknetem Schinken, Salami, Brie, geräuchertem Lachs)
-
- Bereitstellung von 2 Stehtischen
- Kaffeetafel mit Kaffee, Tee und Kakao sowie Kuchen- / Torten - Buffet
2 Sorten Blechkuchen o. Obstboden o. Sahnetorte
Sowie eine Hochzeitstorte (ggf. zusätzliche Kosten bei Sonderwünschen)
(Dauer 2 Stunden)
(zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet)
- Festliches Hochzeitsbuffet mit verschiedenen Spezialitäten (Auswahl Menü IV) sowie eine Eisbar mit diversen Topping und Soßen
- Ab Beginn der Abendveranstaltung (7 Stunden) inkludierte Getränke:
 - alkoholfreie Getränke und Kaffee
 - Radeberger Bier vom Fass
 - Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken
 - 1 Sorte Weißwein 1 lt. Bankettweinkarte
 - 1 Sorte Rotwein 1 lt. Bankettweinkarte
 - 3 Sorten Spirituosen nach Wahl
 - 3 Cocktails nach WahlZusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet



- Snacks auf den Tischen (Chips, Erdnüsse usw.)
 - Mitternachtssnack: Currywurst mit Baguette oder Schokobrunnen
 - Dekoration im Festsaal:
 - weiße Tischwäsche und Lederstühlen
 - Stoffservietten, Kerzen in silbernen Kerzenleuchtern auf den Tischen und frische Blumen
 - Erstellung, Druck und Verteilung der Getränke-/Menükarten im A5 Format (16 Karten)
 - 2 Geschenketische (links und rechts vom Kamin) und Bereitstellung eines Kartenhauses für die Glückwunschkarten
- Kostenfreie Übernachtung des Brautpaares in unserer Hochzeitssuite im Turm des Hauses Wildrose inklusive Frühstück und einer Flasche Mineralwasser

Die Raummiete und die Raumbereitstellungskosten sind im Preis enthalten.

Zusätzlich verzehrte Getränke und Speisen werden nach Verbrauch berechnet.

Zusätzliche Servicepauschale oder Kosten für Standesamt, Redner, Künstler oder Musiker sind nicht in der Pauschale enthalten.

30-59 Pers..—215 €

60-120 Pers..—200 €

Bei einer Feier am Samstag berechnen wir einen Wochenendzuschlag von 5 %.



*Sie möchten Ihre Hochzeit
lieber individuell gestalten ?*

*Dann wählen Sie bitte auf den
Folgeseiten Ihre Wünsche aus .*





Raumausstattung

Raummiete:

Turmzimmer 85qm 20-50 Pers..	300 €
Festsaal 200qm 50—120 Pers..	1.000 €

In der genannten Raummiete sind die Kosten für den Energieverbrauch, Service, kostenfreier W-lan Zugang und die regulären Reinigungskosten enthalten.

Trauung:

Miete Trauzimmer (inkl. Gesteck Trautisch)	300 €
Freie Trauung (inkl. Gesteck Trautisch)	bis 59 Personen 400 € ab 60 Personen 500 €
Stuhlhussen bei der Trauung	4,50 € p. Husse
Musikabspielung bei der Trauung	70,00 €

U-Form

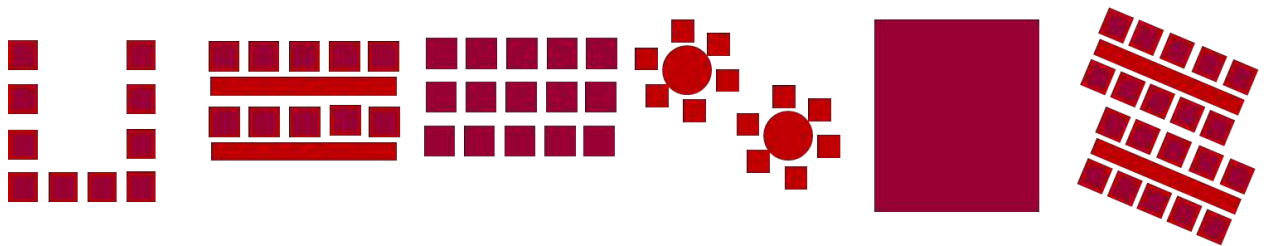
Parlament

Kino

Bankett

Block

Fischgräte



Raum	Größe (m ²)	Raummiete (€)	U-Form	Parlament	Kino	Bankett	Block	Fischgräte
Turmzimmer	85	300	40	60	70	48	32	-
Festsaal	200	1000	80	200	220	90	-	140



Tischschmuck:

Variante I:

Lederstühle, weiße Tischtücher und Tischgedeck
(keine Dekoration, Kerzen und Servietten)

8,00 € p.P.

Variante II:

Lederstühle, weiße Tischtücher, Papierservietten, Kerzen in großen silbernen Kerzenhaltern
oder Teelichter in Teelichtgläsern sowie dezente Dekoration mit Frischblumen in kleinen Vasen

11,00 € p.P.

Variante III:

Lederstühle, weiße Tischtücher, weiße Stoffservietten, Kerzen in großen silbernen Kerzenhaltern
oder Teelichter in Teelichtgläsern sowie dezente Dekoration mit Frischblumengestecke oder
Blumen in einzelnen Vasen

13,00 € p.P.

Bei der Wahl opulenter Blumengestecke wird nach Rücksprache mit der Floristin und
Ihnen die Preisdifferenz individuell kalkuliert.





zusätzliche Leistungen

- | | |
|---|------------|
| • Menü- sowie Getränkekarten erstellen | 30,00 € |
| • Menü und Getränkekarten drucken A6 Seite | je 1,00 € |
| • Menü und Getränkekarten drucken A5 Seite | je 2,00 € |
| • Menü und Getränkekarten drucken A4 Seite | je 4,00 € |
| • | |
| • Platzkärtchen u- Menükarten verteilen | 40,00 € |
| • | |
| • Bereitstellung einer Leinwand und eines Beamers | 40,00 € |
| • Bereitstellung einer PA Anlage inkl. Mikrofon | 150,00 € |
| • | |
| • Bereitstellung eines Kartenhauses für die Glückwünsche | 5,00 € |
| • Bereitstellung von Stehtischen mit Husse | je 15,00 € |
| • | |
| • Polterecke mit Entsorgung (Poltercontainer)
(Preisanpassungen aufgrund Preisänderungen beim Lieferanten möglich) | 300,00 € |
| • Roter Teppich bei der freien Trauung | 40,00 € |
| • Versorgung von eigenem Equipment mit Strom
(Hüpfburg usw.) | 20,00 € |
| • | |
| • ein geschmückter Sägebock für das Baumstamm sägen
(inkl. Baumstamm) | 50,00 € |
| • | |
| • Fahrt mit einer festlich geschmückten Kutsche
(1 h für 2 Personen) | 250,00 € |





Verpflegung

Empfang der Gäste (1 Stunde)

- | | |
|--|---------------|
| • Sektempfang Klassisch (Hausmarke u. Orangensaft) | 7,50 €/Person |
| • Sommerbowle (mit und ohne Alkohol) | 8,50 €/Person |
| • Champagner und O-Saft | 15,00€/Person |

Kanapees (Baguette mit Räucherlachs/luftgetrocknetem Schinken/Salami/Brie und Käsespieße)
für eine Stunde 6,50 €/Person

Kaffeetafel (mit Kannenkaffee und auf Wunsch Tee und Kakao)

- | | |
|---|----------------|
| • Ohne Kuchen | 8,50 €/Person |
| • Mit 3 Sorten Blechkuchen | 12,50 €/Person |
| • Mit 2 Sorten Sahnetorte | 14,50 €/Person |
| • Mit 2 Sorten Obstboden | 13,50 €/Person |
| • Zusätzlich Obstboden | je 39,00 € |
| • Zusätzlich Sahnetorte | je 44,00 € |
| • Zusätzlich eine Hochzeitstorte
(Individuelle Farb- und Geschmacksauswahl. Bei besonderen Wünschen ggf. Aufpreis) | 8,00 €/Person |
| • Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Messergeld von | je 5,00 € |
| • Anschneiden der selbst mitgebrachten Hochzeitstorte
(Ablösen des Brautpaars) | 30,00 € |





Verpflegung

Abendbuffet

(Auswahl aus verschiedenen Buffetvarianten—weiter hinten im Heft aufgeführt)

Zusätzliche Angebote

- Eis mit diversen Toopings und Fruchtsoßen 5,00 €/Person
- Herzhafte Knabbereien auf den Tischen 2,00 €/Person

Mitternachtsimbiss

- Eisbombe 7,00 €/Person
- Hochzeitstorte 8,00 €/Person
- Currywurst mit Baguette 6,50 €/Person
- Kanapees für 1 h 6,50 €/Person
- Schokobrunnen und Fruchtspieße 5,00 €/Person

Getränkepauschale

Ab Beginn der Abendveranstaltung für mindestens 6 Stunden buchbar und der Zeitraum wird Ihrerseits festgelegt. Die Auswahl der Pauschalen haben wir weiter hinten im Heft aufgeführt.

Natürlich ist auch eine Abrechnung der Getränke nach Verbrauch zu den dann gültigen Kartenpreisen möglich.

- Korkgeld für selbst mitgebrachten Wein 20 €/Flasche



Buffet I

Cremige Tomatensuppe von der Strauchtomate

Gebratene Hackfleischbällchen auf Tomaten-Paprika-Salsa

Käseauswahl an Trauben und Nüssen

Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar

Gebratene Hähnchenunterkeulen

Italienische Pizzettas

Rindfleisch-Saté-Spieße

Auswahl an Blattsalaten, Möhren- Kohlraspel, Tomate, Gurke,
Schafskäse, Thunfisch, geröstete Sonnenblumenkerne, hausgemachte Vinaigrette,

Balsamico, Olivenöl

Ofenfrisches Landbrot und Butter

Hauptgerichte:

Schweinesteak an Rahmenchampignons

Krustenbraten vom mecklenburger Jungschwein
auf frischem Spreewälder Sauerkraut

Welsfilet an Lauchgemüse und Pastinaken

Beilagen Empfehlung: Kroketten, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Variation frischer Früchte

42,90 € pro Person

Bis 59 Personen	Auswahl von 4 Speisen aus dem Kaltanteil
	Auswahl von 2 Hauptgerichten
Ab 60 Personen	Auswahl von 4 Speisen aus dem Kaltanteil
	Auswahl von 3 Hauptgerichten



Buffet II

Rucola-Cremesuppe

Gebratene Hähnchenunterkeule
Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar
Geräucherter Schinken der Severiner Landpute
Käseauswahl an Trauben und Nüssen
Mettigel
Gurken-Lachs-Häppchen
Italienische Pizzettas

Auswahl an Blattsalaten, Möhren- Kohlraspel, Tomate, Gurke,
Schafskäse, Thunfisch, geröstete Sonnenblumenkerne, hausgemachte Vinaigrette,
Balsamico, Olivenöl
Ofenfrisches Landbrot und Butter

Hauptgerichte:

Saftiges Putensteak mit frischer Ananas &
knusprigen Käseraspeln überbacken

Trilogie von Fisch auf Wurzelgemüse (Zander-, Lachs- und Welsfilet)

Krustenbraten vom mecklenburger Jungschwein
auf frischem Spreewälder Sauerkraut

Beilagen Empfehlung: Kroketten, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße
Zitronencreme mit Sahnehäubchen
Variation frischer Früchte

45,90 € pro Person

Bis 59 Personen	Auswahl von 5 Speisen aus dem Kaltanteil
	Auswahl von 2 Hauptgerichten
Ab 60 Personen	Auswahl von 5 Speisen aus dem Kaltanteil
	Auswahl von 3 Hauptgerichten



Buffet III

Mecklenburger Hochzeitssuppe

Gurken-Lachs-Häppchen

Ananas gebacken im Speckmantel

Caprese-Spieße (Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto)

Honigmelone an luftgetrockneten Schinken

Platte von geräuchertem Fisch der Region

Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar

internationale Käsespezialitäten an Trauben und Nüssen

glasiertes Schweinemedailon süß & herzhaft

Dabeler Eiersalat

Geflügelsalat in Pfirsichhälften

Rinderhack-Saté-Spieße mit Paprikasoße

Auswahl an Blattsalaten, Möhren- Kohlraspel, Tomate, Gurke,
Schafskäse, Thunfisch, geröstete Sonnenblumenkerne, hausgemachte Vinaigrette,

Balsamico, Olivenöl

Ofenfrisches Landbrot und Butter

Hauptgerichte:

Hirschkeule mit orientalischen Gewürzen verfeinert

Trilogie vom Fisch auf Wurzelgemüse (Zanderfilet, Welsfilet & Lachsfilet)

Krustenbraten vom mecklenburger Jungschwerin auf

frischem Spreewälder Sauerkraut

Mecklenburger Schweinefilet an frischen Rahmchampions

Saftiges Putensteak mit frischer Ananas & Käseraspeln überbacken

Dazu reichen wir:

Sauerkirschen in süß-saurer Soße, hausgemachter Apfelrotkohl,
gebuttertes Saisongemüse aus der Region

Beilagen Empfehlung: Klöße, Kartoffelgratin, Krokette

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Überraschungs-Dessert

Mousse au Chocolat mit Fruchtspiegel

Variation frischer Früchte

48,90 € pro Person



Bis 59 Personen

Auswahl von 6 Speisen aus dem Kaltanteil

Auswahl von 2 Hauptgerichten

Ab 60 Personen

Auswahl von 6 Speisen aus dem Kaltanteil

Auswahl von 3 Hauptgerichten

Buffet IV

Bärlauchsuppe

Caprese-Spieße

Räucherfischkonfekt

Dabeler Eiersalat

Geflügelsalat in Pfirsichhälften

Geräuchertes Forellenfilet auf Avocado-Wasabi-Creme

Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar

Käsespezialitäten an Trauben und Nüssen

Tortellini-Mozzarella-Paprika-Spieße

Ananas in Speckmantel

Mettigel

Gemügesticks auf Avocado-creme

Gurken-Lachs-Häppchen

Gefüllte Röllchen mit Chillidip

Italienische Pizettas

Antipastiplatte (mariniertes Gemüse, Pilze, Oliven, Frischkäse, getrocknete Tomaten)

Garnelen auf Tomaten-Paprika-Salsa

Fenchel-Grapefruit-Salat mit Honig-Limetten-Dressing

Auswahl an Blattsalaten, Möhren- Kohlraspel. Tomate, Gurke,
Schafskäse, Thunfisch, getrockneten Sonnenblumenkerne, hausgemachte Vinaigrette,

Balsamico, Olivenöl

Ofenfrisches Landbrot und Butter

Hauptgerichte:

Italienische Gnocchi mit hausgemachtem Pesto und Kirschtomaten

Hähnchen-Zucchini-Gratin auf fruchtigen Tomaten

Trilogie vom Fisch auf Wurzelgemüse

Saftiges Putensteak mit frischer Ananas & Käseraspeln überbacken

Hirschkeule mit orientalischen Gewürzen verfeinert

Roastbeef in Pfefferkruste auf bunter Gemüseplatte

Beilagen Empfehlung:

Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Klöße, Topinambur-Pastinaken-Gratin,

Überraschungs-Dessert

Variation frischer Früchte

Weißes und dunkle Mouse mit Fruchtspiegel

Zitronencreme mit Sahnehaube

52,90 € pro Person

Bis 59 Personen Auswahl von 7 Speisen aus dem Kaltanteil

Auswahl von 2 Hauptgerichten

Ab 60 Personen Auswahl von 7 Speisen aus dem Kaltanteil

Auswahl von 3 Hauptgerichten



Getränkepauschalen

Variante 1

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Tonic Water,
Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsft, Bananensaft,
Kaffee, Tee, Milchkaffee, Cappuccino,
Latte Macchiato, Espresso

Wein

1 Weißwein & 1 Rotwein ausgewählt aus der Karte

Sekt

Hausmarke trocken / halbtrocken

Bier

Radeberger Pils, Köstritzer dunkel, Hefeweizen und alkoholfreies Bier

5 € pro Person / Stunde (min. 6 Stunden)



Variante 2

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Tonic Water,
Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaf, Bananensaft,
Kaffee, Tee, Milchkaffee, Cappuccino,
Latte Macchiato, Espresso

Wein

1 Weißwein & 1 Rotwein

Sekt

Hausmarke trocken / halbtrocken

Bier

Radeberger Pils, Köstritzer dunkel, Hefeweizen und alkoholfreies Bier

Spirituosen

Auswahl aus 3 Spirituosen aus unserer Karte

7 € pro Person / Stunde (min. 6 Stunden)



Variante 3

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Tonic Water,
Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsft, Bananensaft,
Kaffee, Tee, Milchkaffee, Cappuccino,
Latte Macchiato, Espresso

Wein

1 Weißwein & 1 Rotwein

Sekt

Hausmarke trocken / halbtrocken

Bier

Radeberger Pils, Köstritzer dunkel, Hefeweizen
alkoholfreies Bier

Spirituosen

Auswahl aus 3 Spirituosen aus unserer Karte

Cocktails

Auswahl aus 3 Cocktails aus unserer Karte & 1 alkoholfreier Cocktail

9 € pro Person / Stunde (min. 6 Stunden)



Weitere Informationen

Kinderermäßigungen:

Bis 3 Jahre kostenlos

4—12 Jahre 50 % der ausgewiesenen Kosten



Verfügbarkeit der Location und Nachzuschlag:

Ab 1:30 Uhr berechnen wir für den weiteren Ausschank einen Nachzuschlag von 300 Euro pro Stunde bis der letzte Gast die Räumlichkeiten verlassen hat. Da das Hotel in einem Wohngebiet liegt, sollte die Feier maximal bis 3 Uhr statt finden. Sollte diese Zeit überschritten werden, berechnen wir je angefangene Stunde 400 Euro.

Zahlungsweise:

Bei Angebotsannahme ist eine Anzahlung von 10 % des vorläufigen Gesamtpreises zu überweisen. Ab Eingang der Zahlung gilt der Festsaal/das Turmzimmer als fest gebucht. Der Restbetrag ist am Folgetag der Veranstaltung an der Rezeption in bar oder mit EC/Kreditkarte zahlbar.

Information zur Belüftung der Räumlichkeiten:

Unser Haus ist mit einer Klimaanlage ausgestattet. Deshalb bitten wir Sie, die Fenster des Festsaals während der Veranstaltung nicht zu öffnen um den Lärmschutz einzuhalten.

Information zur Nachtruhe:

Ab 22 Uhr gilt die vorgeschriebene Nachtruhe. Deshalb bitten wir Sie, außerhalb des Gebäudes an die weiteren Gäste sowie Nachbarn zu denken.

Eigene Dekoration:

Sofern Sie die Dekoration selbst bringen und den Raum vorab dekorieren möchten und alles nach der Veranstaltung abholen, berechnen wir für die Bereitstellung eines Mitarbeiters 8,50 € je angefangene 15 min. (Anwesenheit erforderlich).

Mitnahme der Buffetreste:

Eine Mitnahme bzw. Abholung der Speisereste ist aus hygienischen Gründen nicht möglich.

Streudekoration (Konfetti/Rosenblätter usw.)

Da durch Streudekoration ein erhöhter Reinigungsaufwand entsteht, ist Konfetti in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet. Das Streuen von echten Rosenblättern kann gern bei der Außen-
trauung durchgeführt werden. Sofern Streudekoration gestreut wird, sind wir berechtigt eine Strafgeld zu berechnen.

Stornierungsgebühren:

- Bis 4 Wochen vorher 10 % (Anzahlungsbetrag)
- 4 Wochen vorher 30 %
- 7 Tage oder weniger vorher 50 %



Feuerwerk:

Sofern Sie ein Feuerwerk planen, ist es erforderlich, dass Sie uns vor der Veranstaltung eine Kopie der Genehmigung senden. Des Weiteren berechnen wir für die Entsorgung der Feuerwerkskörper usw. eine Pauschale von 50 Euro. Bitte beachten Sie auch die Waldbrandgefahr in den Sommermonaten.

Änderungen:

Änderungen am Angebot incl. Buffet sind bis zu 4 Wochen vor Veranstaltung möglich. Anschließend können wir aus organisatorischen Gründen keine Wünsche mehr berücksichtigen.

Mitteilung der Gästeanzahl:

Die genaue Anzahl der Gäste muss spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden. Anschließende Änderungen können bei der Rechnungslegung nicht mehr berücksichtigt werden.

Übernachtung der Gäste:

Gern können Ihre Gäste in unserem Haus zu den dann aktuellen Zimmerpreisen übernachten. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass eine Anreise im Hotel erst ab 15 Uhr möglich ist.



Wir helfen gern bei der Vermittlung und Organisation unserer **Partner**.

- Fotograf
- Weiße Tauben
- Kinderbetreuung
- Livegesang
- Stretch Limousine
- Tenor
- Blumen
- DJ
- Kreativbäckerei
- Friseur & Visagist
- Feuershow
- Schnellzeichner usw.



Gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter 038485 20150.

Haus Wildrose des Landhotel Borstel-Treff
Am Mattenstieg 6
19406 Dabel
Tel. 038485/20150
E-Mail: rezeption@borstel-treff.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!