



Alles für Ihr schönstes Fest

Angebote & Arrangements





Inhaltsverzeichnis

Seite

5	Vorwort
7	Die Komplett-Arrangements
13	Die ganz persönliche Note
14	Buffetvorschläge
20	Menüvorschläge
22	Getränke
25	Gästeunterbringung
26	Persönliche Notizen
27	Geschäftsbedingungen
28	Kontaktdaten



Unvergessene Feste Liebevoller Hochzeitsfeiern



Sehr geehrte Festplaner,

das Hotel am Wald sowie das Restaurant Holz und Feuer haben sich regional wie auch überregional zu Spezialisten für Familien- und Firmenfeiern etabliert. Ein Haus, ideal für Feiern aller Arten.

Der klimatisierte Festsaal im Hotel am Wald von insgesamt 240 Quadratmetern ist in drei gleich große Einheiten von jeweils 80 Quadratmetern teilbar. Insgesamt finden hier bis zu 120 Personen Platz. Die großzügigen Festsäle bieten alles, um jeden Feieranlass ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu realisieren.

Im Frühjahr und Sommer steht unsere Terrassenlandschaft als Feieraußenbereich mit zur Verfügung.

Die kleine Familienfeier, die große Geburtstagsfeier, das Firmenjubiläum, Taufen, Kommunion und Konfirmation wie auch Trauerbewirtungen werden vom Team im Hotel am Wald individuell vorbereitet und durchgeführt. In den Festsälen wie auch im Restaurant Holz& Feuer, das für 50 Feiertagsgäste Platz bietet.

Verehrte Brautpaare,

„Das ist mein Tag - Ja, ich will“!

Feiern Sie im Hotel am Wald Ihre Hochzeitsfeier. Kleine wie große Hochzeitsfeste werden individuell und liebevoll begleitet. Damit Sie Ihren schönsten Tag im Leben einfach nur genießen können. Das Hochzeitsteam vom Hotel am Wald steht Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Gerne nach Terminabsprache in einem persönlichen Gespräch. Wir beraten Sie ganz individuell in allen Fragen rund um Ihre Hochzeitsfeier bei uns im Hotel am Wald oder Restaurant Holz&Feuer.

Damit es ein unvergesslich schöner Tag wird.

Das Hotel am Wald Hochzeitsgeschenk für Brautpaare:

Eine Übernachtung im Hochzeitsdoppelzimmer inklusive großzügigem Frühstücksbuffet am Morgen danach. Damit Ihr Hochzeitsfest bei uns einen krönenden Abschluss hat. Und Sie sich auch am Tag zwei Ihrer Ehe noch ausgiebig verwöhnen lassen können.

Ihr Hotel am Wald und Holz&Feuer Fest- und Hochzeitsfeier-Team





Die Komplett-Arrangements mit Festpauschale



All unsere Komplett-Arrangements haben wir mit viel Liebe zum Detail für Ihren Festanlass kreiert. Als Entscheidungshilfe und Begleitung. Damit Ihr Festtag und Ihr Fest zum Traum-Tag avancieren.

Schauen Sie sich in Ruhe die Arrangements an. Unser ganzheitliches Feierkonzept bindet alles ein, was für ein außergewöhnliches Fest angesagt ist. Gerne sprechen wir Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen durch.

Die Komplett-Arrangement Inklusive-Leistungen

In der aufgelisteten Arrangement-Festpauschale sind alle nachfolgenden Leistungen enthalten:

Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)

Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Gäste - klimatisiert

Terrasse: Bei schönem Wetter ideal für den Sektempfang

Raucherpoint

Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde 100 €

Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest) mit Stuhl-Hussen

Festlich eingedeckte Tische mit Tischdecken und Servietten

Getränke nach Arrangement-Auswahl

Die im Komplett-Arrangement enthaltenen Genuss-Bufferets sind ab 30 Personen wählbar und sind jeweils mit nachfolgenden Speisen ausgestattet:

3 Fingerfood-Kreationen

4 Vorspeisen

Salatgang

Suppenauswahl

3 Hauptspeisen mit Beilagen

3 Dessertköstlichkeiten



Komplett-Arrangement 1



Dekoration

Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Gäste - klimatisiert
Terrasse: Bei schönem Wetter ideal für den Sektempfang
Raucherpoint
Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde 100 €
Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest) mit Stuhl-Hussen
Festlich eingedeckte Tische mit Tischdecken und Servietten

Getränke & Genuss-Buffer

Getränkepauschale von 17.00 Uhr bis 1.00 Uhr mit:
Empfang: Hausmarke Sekt mit Orangensaft,
Mineralwasser, Fanta, Cola, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle,
Wein: Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé,
Biere: Pils, Kölsch, Alt vom Fass. Flaschenbier: alkoholfreies Pils
Speisen für Ihr ausgewähltes Genuss-Buffer nach Ihrem Belieben und Vorlieben aus der
Komplett-Arrangement-Speisenauswahl auf Seite 11 dieser Broschüre

Käsebrett zu später Stunde



110 € pro Person

Kinder bis 5 Jahren: gratis.
Kinder 6 – 12 Jahre:
1/2-Preisberechnung Erwachsenenpreis
Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung



Komplett-Arrangement 2



Dekoration

Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Gäste - klimatisiert
Terrasse: Bei schönem Wetter ideal für den Sektempfang
Raucherpoint
Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde 100 €
Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest) mit Stuhl-Hussen
Festlich eingedeckte Tische mit Tischdecken und Servietten

Getränke & Genuss-Buffer

Kaffee Gedeck – Kuchenauswahl | Bestellung und Lieferung in Eigenregie der Feiernden

Getränkepauschale von 16.00 Uhr bis 1.00 Uhr mit:
Empfang: Hausmarke Sekt mit Orangensaft,
Mineralwasser, Fanta, Cola, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle,
Wein: Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé,
Biere: Pils, Kölsch, Alt vom Fass. Flaschenbier: alkoholfreies Pils

Speisen für Ihr ausgewähltes Genuss-Buffer nach Ihrem Belieben und Vorlieben aus der
Komplett-Arrangement-Speisenauswahl auf Seite 11 dieser Broschüre

Käsebrett zu später Stunde



125 € pro Person

Kinder bis 5 Jahren: gratis
Kinder 6 – 12 Jahre:
1/2-Preisberechnung Erwachsenenpreis
Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung



Komplett-Arrangement 3



Dekoration

Menükarten (2-3 Stück pro Tisch)
Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Gäste - klimatisiert
Terrasse: Bei schönem Wetter ideal für den Sektempfang
Raucherpoint
Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde 100 €
Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest) mit Stuhl-Hussen
Festlich eingedeckte Tische mit Tischdecken und Servietten

Getränke & Genuss-Buffer

Kaffee Gedeck – Kuchenauswahl | Bestellung und Lieferung in Eigenregie der Feiernden
Getränkepauschale von 14.00 Uhr bis 1.00 Uhr mit:
Empfang: Hausmarke Sekt mit Orangensaft,
Mineralwasser, Fanta, Cola, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle,
Wein: Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé,
Biere: Pils, Kölsch, Alt vom Fass. Flaschenbier: alkoholfreies Pils
Fingerfood

Speisen für Ihr ausgewähltes Genuss-Buffer nach Ihrem Belieben und Vorlieben aus der
Komplett-Arrangement-Speisenauswahl auf Seite 11 dieser Broschüre

Käsebrett zu später Stunde



145 € pro Person

Kinder bis 5 Jahren: gratis.

Kinder 6 – 12 Jahre:

1/2-Preisberechnung Erwachsenenpreis

Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung



Die Genuss-Buffer-Speisenauswahl für Ihr Komplett-Arrangement



Aus dem folgenden Speisenangebot wählen Sie bitte Ihre Lieblings-Auswahl für Ihr Genuss-Buffer.

FINGERFOOD (Wählen Sie bitte 3 Sorten)

Bruschetta
Tomaten-Mozzarella Spieß
Hähnchenspieß
Garnele im Kartoffelmantel
Gefüllte Crêpes

VORSPEISEN (Wählen Sie bitte 3 Sorten)

Antipasti mit marinierten Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons, Kirschtomaten
Tomaten-Mozzarella | Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken | Ziegenfrischkäsecreme
Roastbeef mit Cumberlandsauce | Räucherfischvariationen mit Meerrettich
Lachs auf Reibekuchen | Krabbencocktail

SALAT

Salate der Saison mit Hausdressing – 2 Sorten
Baguette | Brötchen

SUPPE (Wählen Sie bitte 1 Sorte)

Zitronengras-Kokos-Suppe | Süßkartoffelsuppe
Spargelcremesuppe (innerhalb der Saison) | Kürbiscremesuppe (innerhalb der Saison)

HAUPTGÄNGE (Treffen Sie bitte je eine Auswahl aus den Hauptgängen 1, 2 und 3)

Hauptgang 1

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin oder
Kalbsrollbraten mit Rotweinjus, Marktgemüse und Spätzle oder
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce oder
Hähnchenbrust Toskanische Art – in Tomaten-/Olivensalsa

Hauptgang 2

Kleine Rindersteaks rosa gebraten mit Grillgemüse und Kroketten oder
Saftiger Rinderbraten in Burgundersauce, Semmelknödel und Speckbohnen oder
Schweinekrustenbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin

Hauptgang 3

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Karotten-Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln oder
In Kräuter mariniertes Lachsfilet mit Kartoffeln oder
Gebratenes Schollenfilet auf Blattspinat an Weißweinsauce

DESSERT (Wählen Sie bitte 3 Sorten)

Obstplatte
Obstsalat | Apfelstrudel mit Vanillesauce
Tiramisu | Bayerische Creme mit Fruchtsauce
Panna Cotta | Mousse au Chocolat hell oder dunkel | Mango Mousse





Die ganz persönliche Note – Individuelle Arrangements



Für Ihre ganz persönliche und individuelle Note haben wir alles zusammengestellt,
was für eine Feierausrichtung bedacht werden sollte.

Individuell kreieren wir gemeinsam mit Ihnen Ihren Feiertag.

Einen kleinen Überblick, welche Ausstattung die persönliche Note bedarf,
haben wir für Sie bereits zusammengestellt.

Sollten Sie darüber hinaus noch Wünsche haben, setzen wir diese natürlich gerne mit
Ihnen gemeinsam um.

Zu Ihrer persönlichen Rahmengestaltung können Sie bei uns für Ihren Festgenuss zwischen
den nachfolgenden Leistungen wählen:

Inklusiv-Leistungen

Anmietung Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Hochzeitsgäste - klimatisiert

Terrasse: Bei schönem Wetter ideal für den Sektempfang

Raucherpoint

Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens – danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 100

Individuelle Bestuhlung nach Tischplan (10 Tage vor dem Fest) Festlich eingedeckte Tische | Feiertafel mit
Tischdecken und Servietten

Individuelle Wunschumsetzungen

Menükarte nach Ihren Angaben, 2 bis 3 pro Tisch, 1,50 € pro Karte

Stuhl-Hussen, 3,50 € pro Stück

Kleine Blumengestecke, 20,00 € pro Stück

Aufschneiden der Hochzeitstorte 20,00 €

Verlängerungs-Feierstunde maximal bis 3.00 Uhr 100,00 €/Std.

Speisen

Buffet- oder Menüauswahl nach Absprache

Getränke

Berechnung nach Verzehr

Kinder-Splitting

Kinder bis 5 Jahren: gratis

Kinder 6 – 12 Jahre: ½-Preisberechnung Erwachsenenpreis

Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung





Genüssliches für Ihr Festmahl Die Gaumenvielfalt-Bufferfs

Für Ihre Feier bieten wir Ihnen eine Vielzahl an unterschiedlichen Bufferfs an, die Sie, egal für welches Sie sich entscheiden, begeistern werden. Speziell für Feste & Hochzeiten kreiert – speziell für Feierlichkeiten ausprobiert und für sehr gut befunden.

Lassen Sie sich von unseren Buffet-Vorschlägen inspirieren. Frische Zutaten, meist mit regionaler Herkunft, geben allen unseren Speisen, die Sie auf Ihrem ausgewählten Buffet finden, das gewisse Etwas.



Mediterranes-Buffet



Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken
Antipasti-Variation, Tomaten-Mozzarella
Lachs auf Reibekuchen

Salate

Salate der Saison mit Hausdressing - 2 Sorten
Brotauswahl und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Hauptgänge

Rosa gebratene Rindermedaillons mit Estragonsauce
Schweinekrustenbraten an Rotweinsauce
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter
Feuriges Cous Cous mit Gemüse
Marktgemüse | Spätzle | Kartoffelgratin

Dessert

Mango Mousse
Panna Cotta

Käsebrett



46 € pro Person

Kinder bis 5 Jahren: gratis
Kinder 6 – 12 Jahre:
½-Preisberechnung Erwachsenenpreis
Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung



Frühlings-Buffer



Vorspeisen

Tomate & Mozzarella mit Basilikum
Ganzer pochierter Lachs
Antipasti-Variation

Salate

Frische Saison-Salate
Balsamicodressing | Joghurtdressing
Brotauswahl und Butter

Suppe

Tomatencreme-Suppe mit Croutons

Hauptgänge

Lammhüfte an Rosmarinjus, Gemüse, Reis
Kalbsrollbraten mit Kartoffelgratin
Gebratener Lachs auf Spinat und Bandnudeln

Dessert

Schokoladenmousse
Tiramisu

Käsebrett



49 € pro Person

Kinder bis 5 Jahren: gratis
Kinder 6 – 12 Jahre:
½-Preisberechnung Erwachsenenpreis
Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung



Italienisches-Buffet



Vorspeisen

Italienischer Parmaschinken auf saftiger Honigmelone
Knoblauchkrabben mit frischen Kräutern und feinem Salat
Vitello tonnato – gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsauce
Duett von Mozzarella & Tomaten, Olivenöl, frisches Basilikum

Salate

Salatvariationen mit 2 verschiedenen Dressings

Suppe

Tomatensuppe mit Basilikumnocken

Hauptgänge

Lammrücken an Thymianjus
Piccata milanese – Kalbfleischschnitzel in einer Ei-Parmesan-Kruste
Gebratenes Lachsfilet
Risotto mit Pilzen
Gebratene Gnocci
Überbackene gefüllte Tomaten
Rosmarinkartoffeln
Gebratenes Gemüse

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Früchtesauce

Käse

Diverse italienische Käsesorten mit Trauben
Verschiedene Brotsorten & Landbutter



49 € pro Person

Kinder bis 5 Jahren: gratis
Kinder 6 – 12 Jahre:
½-Preisberechnung Erwachsenenpreis
Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung



Hotel am Wald-Buffer



Vorspeisen

Jakobsmuscheln auf Reibekuchen
Roastbeef mit Sauce Tatar
Honigmelone mit Parmaschinken
Garnelenspieß auf Paprika-Salsa

Salate

Tomaten- & Gurken- & Blattsalat
Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Oliven
Balsamicodressing | Joghurtdressing
Brotauswahl und Butter

Suppe

Süßkartoffelsuppe

Hauptgänge

Tranche vom Kalbsrücken in Pfeffersauce
Gebratenes Schweinefilet an Champignonrahmsauce, Marktgemüse, Spätzle
Kabeljaufilet an Zitronensoße mit Brokkoli, Salzkartoffeln

Dessert

Orangen-Tiramisu im Glas
Bayerische Creme mit Fruchtsauce

Käsebrett



55 € pro Person

Kinder bis 5 Jahren: gratis
Kinder 6 – 12 Jahre:
½-Preisberechnung Erwachsenenpreis
Kinder ab 13 Jahren: Erwachsenen Berechnung





Kompositionen für Ihre Feier

Die Festmenüs

Vom Guten das Beste ist die Devise für die Festmenüs. Gleich vier Menüs stellen wir Ihnen hier vor, die unsere Küchenchefin für besondere Anlässe kreiert hat. Zum Ausschauen. Als Anregung. Zum Einstimmen.

Gerne können Sie Ihren ganz persönlichen Menüwunsch mit uns besprechen. Wir stehen mit Rat und Tat an Ihrer Seite.



Menübeispiele



Menü 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Speck, Walnüssen und Croutons

Kalbsrückensteak – rosa gebraten
Rosmarin-Kartoffeln und Grillgemüse

Panna Cotta mit Früchten

35 € pro Person



Menü 3

Basilikum-Schaumsuppe
garniert mit Tomaten & Mozzarella

Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel
mit geschmorter Paprika-Salsa

Filet vom Schwein mit rotem Curryschaum
auf Safranreis & Spargelgemüse

Rocher-Cocolate - Hausgemachte Rocherpraline
auf Schokoladenspiegel mit Eis &
marinierten Erdbeeren

**3-Gang € 40,00 pro Person
4-Gang € 45,00 pro Person**



Menü 2

Hausgebeizter Lachs
auf Orangen-Fenchelsalat mit Walnüssen

Süßkartoffel-Suppe
mit Chorizo-Hähnchen-Spieß

Tranche von der Rinderbrust
mit Apfel-Meerrettich-Sauce und Kartoffelgratin
oder
Kabeljaufilet
mit Pesto-Reis und Gemüse

Kokos Panna Cotta
auf exotischem Fruchtspiegel

**3-Gang € 49,00 pro Person
4-Gang € 52,00 pro Person**



Menü 4

Duo von Jakobsmuscheln &
Garnele auf Spargelsalat

Tomatencreme-Suppe
mit Parmesan-Taler

Rinderfilet mit Senfhonig-Kruste
auf Pilz-Risotto & Frühlingsgemüse

Mangocreme & Zitronen-Sorbet
auf Fruchtspiegel

**3-Gang € 50,00 pro Person
4-Gang € 55,00 pro Person**



Das Getränkeangebot im Überblick



Die hier aufgeführten alkoholischen und nicht alkoholischen Getränke stehen Ihnen für Ihre Feierlichkeiten im Hotel am Wald und Restaurant Holz&Feuer zur Verfügung.
Basis: Jeweils gültige Getränkepreisliste Hotel am Wald.

Aperitif

Sekt	4,00 €
Martini	3,20 €
Campari	5,50 €
Pernod	3,50 €
Sherry	3,50 €
Aperol Spritz	7,80 €
Hugo	7,80 €
Limoncello	7,80 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Selters – classic – still –	0,25 l – 3,00 €
Selters – classic – still –	0,75 l – 6,00 €

Softgetränke

Coca Cola	0,2 l – 3,20 €
Fanta	0,2 l – 3,20 €
Spezi	0,2 l – 3,20 €

Säfte

Apfelschorle	0,2 l – 3,20 €
Orangensaft	0,2 l – 4,20 €
Apfelsaft	0,2 l – 4,20 €

Biere

Sion Kölsch –	0,3 l – 3,20 €
Schlösser Alt –	0,3 l – 3,20 €
Radeberger Pils –	0,3 l – 4,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen –	0,5 l – 6,00 €



Das Getränkeangebot im Überblick



Weißweine

Grauer Burgunder – trocken – 0,75 l – 26,50 €
Sauvignon Blanc – halbtrocken – 0,75 l – 22,00 €
Chardonnay- trocken - 0,75 l - 22,00 €

Rotweine

Rioja Crianza – trocken – 0,75 l – 22,00 €
Momentum - halbtrocken - 0,75 l - 25,00 €

Rosé

Roséwein – 0,75 l – 22,00 €

Sekt

Hausmarke - 0,75l- 23,00 €

Digestifs

Killepitsch	2 cl –	2,80 €
Jägermeister	2 cl –	2,80 €
Ramazotti	2 cl –	2,80 €
Williams Birne	2 cl –	3,50 €
Grappa	2 cl –	3,50 €
Kirschwasser	2 cl –	3,50 €
Obstler	2 cl –	3,50 €





Gäste-Hotelunterbringung mit Festbonus



Wenn Gäste und liebe Verwandte von außerhalb zu Ihrer Feier kommen, bieten wir Ihnen hierfür spezielle Übernachtungspreise in unserem 3-Sterne Superior Hotel am Wald inklusive Frühstücksbuffet an. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Unsere Hotelpreise verstehen sich pro Zimmer und Tag und unterliegen der jeweils gültigen Preisliste Hotel am Wald.

Die Preise beinhalten:

ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Frühstücksbuffet
Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer
Kostenfreie Parkplätze stehen vor dem Hotel zur Verfügung

Mit unserem Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar – einer kostenfreien Übernachtung – inklusive Frühstücksbuffet am nächsten Morgen – startet der zweite Tag Ihrer Ehe dann mit den noch anwesenden Übernachtungsgästen Ihrer Hochzeitsfeier bei einem guten und reichhaltigen Frühstück genüsslich lecker und atmosphärisch charmant.



Einzelzimmer

ab 100 €



Doppelzimmer

ab 140 €



Geschäftsbedingungen



Die Durchführung einer Veranstaltung in einem Hotel oder Restaurant sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind gemessen am Geschäftsvolumen unseres Hauses und entsprechenden Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich.

Anzahlung

Um den Bestandteil der Buchung zu gewährleisten, ist bei Veranstaltungen eine Anzahlung in Höhe von 10 % zu leisten. Diese sind zahlbar bei Auftragserteilung. 40 % des Gesamtpreises sind 14 Tage vor der Veranstaltung zu leisten, die Restzahlung von 50 % bei Festende. Alle Zahlungen können in bar oder per EC-Karte erfolgen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Stornierung

Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadensersatzforderung in Höhe des entgangenen Betriebsgewinns aus den geplanten Lieferungen und Leistungen wird nur dann erhoben, wenn die Reservierung der Räume bestätigt und wir andere Anfragen nicht befriedigen konnten.

Stornierungsfristen

bis 6 Wochen vorher kostenfrei

ab 4 Wochen vorher 20 % des zu erwartenden Speisenumsatzes

ab 2 Wochen vorher 60 % des zu erwartenden Speisenumsatzes

ab 1 Woche vorher 80 % des zu erwartenden Speisenumsatzes

- Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste ausgesuchtes Buffet oder Menü serviert werden. Änderungswünsche für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben, sind in Einzelfällen natürlich möglich.
- Das bestellte Buffet oder Menü wird nach der Personenzahl in Rechnung gestellt, die uns 48 Stunden vor der Veranstaltung als verbindliche Teilnehmerzahl angegeben wird.
- EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns nicht, Ihnen von uns produzierte Speisen, die schon auf dem Buffet oder Menü standen, mitzugeben.
- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden; in jedem Fall berechnet das Hotel eine Servicegebühr bzw. Korkgeld.
- Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu bezahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein.
- Hotelzimmer, die im Rahmen einer Veranstaltung angefragt wurden und bis 6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin nicht fest bestätigt / abgerufen wurden, gehen zurück in den freien Verkauf.
- Das Abbrennen von Wunderkerzen, Tischfeuerwerken, das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Außengelände sind grundsätzlich nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter.
- Feuerwerke, die vom Veranstalter geplant werden, bedürfen einer schriftlichen Bewilligung des Ordnungsamtes und sind nur in vorheriger Absprache möglich. Die Regie und Verantwortung liegt beim Veranstalter/Auftraggeber.
- Skylaternen sind in Nordrhein-Westfalen gesetzlich verboten.





Hotel am Wald | Restaurant Holz&Feuer | An der Alten Ziegelei 4 | 40789 Monheim am Rhein
Telefon 02173 - 33 07 0 | Telefax 02173 - 33 07 95
info@hotelamwald.de | www.hotelamwald.de

