

Feiern - Leben - Genießen
Genussvorschläge



Hotel Restaurant Schloss Döttingen GmbH
Buchsteige 2
74542 Baunsbach Döttingen

Tle. 07906 / 1010 | Fax. 07906 10110
Email: Event@schloss-doettingen.de
www.schloss-doettingen.de
facebook.com/schloss-doettingen

Feiern Sie mit uns auf Hotel Schloss Döttingen

Im 13. Jahrhundert als Wasserschloss erbaute „Schloss Döttingen“ liegt im malerischen Kochertal, eingebettet in die Region Hohenlohe– direkt am Kocherradweg. Optimal gelegen zwischen den Kreisstädten Schwäbisch Hall und Künzelsau und den Wirtschaftszentren Stuttgart, Heilbronn und Nürnberg.

Seit mehr als 150 Jahren ist das Schloss in Familienbesitz.

Vor über 50 Jahren wurde aus dem damaligen landwirtschaftlich genutzten Anwesen ein gastronomischer Betrieb und ein Hotel: Rudolf und Julie Lohr erhielten das historische Gebäude durch Ihren persönlichen Einsatz und Ihre Leidenschaft zur Gastronomie und Hotellerie. Das „Schlössle“ wurde großzügig erweitert und renoviert. In den 90er Jahren wurde das Haus von der Tochter Brigitte und ihrem Ehemann Josef Dumler übernommen. Auch hier fanden seither zahlreiche Renovierungs- und Erweiterungsarbeiten statt.

Wir gestalten Ihr EVENT

Ihre Betriebsfeier
Ihre Hochzeitsfeier
Ihre Familienfeier
und, und, und...

Ihr PLUS bei uns

- + historische und lichtdurchflutete Räume in einzigartigem Ambiente
- + profitieren Sie von unserer über 50- jähriger Gastronomieerfahrung
- + für Event´s bis zu 160 Personen
- + unsere Menüs werden überwiegend aus heimischen Produkten zubereitet
- + unsere neuen modernen Komfortzimmer laden Sie zum Träumen ein
- + Familienbetrieb mit motivierten Mitarbeitern
- + Individuelle Beratung und flexibler Ablauf
- + 80 Kostenfreie Parkplätze

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Dumler mit
die guten Schlossgeister

K affee & K uchen

Gerne bereiten wir Ihnen ein Kuchenbuffet mit Ihren eigenen Kuchen und Torten vor.

Das Kaffe gedeck beinhaltet Kaffee, Tee und heißer Schokolade, Personal, Reinigung usw. berechnen wir wie folgt

im Festsaal	pro Gedeck 6.50 €
im Schlosshof	pro Gedeck 10.50 €
im Schlossgarten	pro Gedeck 14.80€

Diese Preise berechnen wir auch bei kurzfristiger und witterungsbedingter Umentscheidung.

-weiter Informationen zu Kuchen finden Sie unter Wissenswertes.

S ektempfang

Gerne organisieren wir für Sie und Ihre Gäste einen Sektempfang mit, Sekt- Orangensaft, Johannisbeer und Pfirsich.

Sie können gerne (nach Verfügbarkeit) wählen in welcher Location der Sektempfang stattfinden soll.

im Restaurant	pro Person 4.80 €
im Schlosshof	pro Person 5.20 €
im Schloßgarten	pro Person 7.90 €

Gerne können wir Ihnen parallel zum Sektempfang Canapés und/ oder ein Flying Buffet mit leckeren Cocktailbissen servieren. Diese finden Sie im folgenden.



Flying Buffet

Flying Vorspeisen

5 verschiedene Sorten in Gläschen serviert
Gefüllt nach Absprache mit unserem Küchenchef
je nach Füllung ab 3.90 € pro Glas

Canapés

- | | |
|----------------------------------|--------|
| - Blätterteiggebäck gemischt | 1.60 € |
| - mit gekochtem Schinken | 2.00 € |
| - mit rohem Schinken | 2.00 € |
| - mit hausgebeizten Lachs | 2.50 € |
| - mit geräucherten Forellenfilet | 2.20 € |
| - mit marinierten Garnelen | 2.50 € |
| - mit Roastbeef rosa gebraten | 2.50 € |
| - mit marinierten Gemüse | 2.20 € |
| - oder nach Ihren Wünschen | |

Warme Cocktailbissen

- | | |
|---|--------|
| - Blätterteiggebäck mit Lachs- und Käse | 2.50 € |
| - Pilzquiches, Zwiebelquiches,
Gemüsequiches | 2.90 € |
| - Fleischbällchen mit Barbecuesauce | 2.00 € |

Laugengebäck

-verschiedenen Sorten pro Person ab 4,50€

Hefezopf

ab 4,50€

Häppchen süß / salzig / deftig

verschiedenen süße Köstlichkeiten wie Muffins

-Salzgebäck

-Brezeln

-belegte Brötchen

pro Person

ab 9,50€

Quiche

pro Person

ab 4,50€

Gerne können Sie auch Ihr eigenes Gebäck für den Sektempfang mitbringen. Für unsere Dienstleitung und die Reinigung berechnen wir pauschal EUR 4,00 pro Person.



Hohenloher Hochzeitsmenü I

kräftige Rinderkraftbrühe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen
frische Salate vom Markt
garniert mit knusprigen Croutons

Hohenloher Weiderindkeule in Rotweinsauce
- mit feinen Gewürzen mariniert
Lendchen vom Hohenloher Schwein am Stück gegrillt
mit sautierten Champignons

dazu servieren wir Ihnen
Selbstgemachte Eierspätzle
Kartoffelkroketten
Pommes Frites
Gemüse der Saison
(auf Platten angerichtet & serviert)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
pro Person 26.50 € ab 90 Erwachsenen
pro Person 28.50 € ab 50 Erwachsenen
pro Person 30.50 € bis 50 Erwachsene

alternativ

Dessertbuffet

mit drei verschiedenen Eissorten
Moussevariationen
frischem Obstsalat & heißen Himbeeren
pro Person 29.50 € ab 90 Erwachsenen
pro Person 31.50 € ab 50 Erwachsenen
pro Person 33.50 € bis 50 Erwachsene

Hohenloher Hochzeitsmenü II

Salatarrangement
garniert mit hausgebeizten Gravedlach und knusprigen Croutons

Kräftige Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultäschchen

Filet vom Hohenloher Schwein
im Blätterteigmantel gebacken
garniert mit feinem Gemüse
Sauce Bernaise
Pommes dauphine

Vanilleeis
mit verschiedenen heißen Früchten garniert

pro Person 35.50 € ab 90 Personen
pro Person 37.50 € ab 50 Personen



Hohenloher Hochzeitmenü III

kräftige Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

frischer Feldsalat an hausgemachtem Himbeerdressing

Lammhäxle geschmort
Rosmarinkartoffeln

Grießflammerie an hausgemachten Himbeerpüree

pro Person 25.50€ ab 90 Erwachsene

pro Person 27.50€ ab 50 Erwachsene

pro Person 29.50€ bis 50 Erwachsene

Hohenloher Hochzeitmenü IV

Selbstgemachte Grießklößchensuppe in einer kräftigen Rinderkraftbrühe

frische Blattsalate
garniert mit knusprigen Croutons

Putenmedaillons gebraten
an Pilzrahmsauce
Butternudeln

Schwäbischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen
garniert mit frischen Früchten

pro Person 25.80€ ab 90 Erwachsene

pro Person 27.50€ ab 50 Erwachsene

pro Person 29.80€ bis 50 Erwachsene

Hohenloher Hochzeitmenü V

Kresseschaumsuppe mit Sahnehäupchen

Salatarrangement
garniert mit knusprigen Croutons

Schweinebäckchen geschmort
hausgemachte Spätzle

selbstgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis

pro Person 25.80€ ab 90 Erwachsene

pro Person 27.50€ ab 50 Erwachsene

pro Person 29.80€ bis 50 Erwachsene



Buffet „Schloss Döttingen“

Hohenloher Festtagssuppe
kräftige Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen, hausgemachten Flädle &
Eierstich

Terrine vom Lachs an Dill-Creme fraiche
Räucherfischplatte mit Sahnepreiselbeer-
Meerrettich
Roastbeef rosa gebraten mit Sauergemüse
Melone mit rohem Schinken

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomaten-, Gurken-, Karotten-, Lauchsalat
Crevetten in Avocado
Waldorffsalat
Champignon-Bohnen-Salat

Lammkeule gebraten an Tymiansauce
Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen
Hähnchenbrustfilet an Estragonsauce
Lachswürfel in Weißweinsauce

Hausgemachte Eierspätzle
Kartoffelgratin
Reis & Schupfnudeln

Ziegen- und Rohmilchkäse,
Camembert
Münsterkäse & Edel- Pilzkäse
großer Brotkorb und Butter

Joghurtterrine
Panna cotta, Mousse Variation
frischer Obstsalat und heiße Früchte

34.50 € pro Person ab 90 Erwachsene
36.50 € pro Person ab 50 Erwachsene
39.50 € pro Person bis 50 Erwachsene



Tiffany´s Hochzeitbuffet

verschiedenen selbstgemachte Vorspeisen:

Cocktail von Eismeer-Shrimps,
hausgebeizter Gravedlachs auf knackigen
Salat,
rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade,
Geflügelsalat mit Ananas und Currydip,
Tomaten-Mozzarella-Salat,
bunte Blattsalate und verschiedene
Rohkostsalate,
verschiedene Dressings
hausgebackenes Weißbrot

Tomatisierte Kraftbrühe
mit Broccoli- Klößchen

zart gebratenes Schweinefilet vom Hohenloher
Landschwein an Pilzrahmsauce
Scampi gebraten auf Rahm-Gemüse-Nudeln
knusprig gebratene Entenkeulen an
Orangensauce

hausgemache Spätzle
Kartoffelgratin
buntes Gemüse der Saison

verschiedene Mousse in Gläser serviert
Creme Bruleé
Apfelstrudel
heiße Himbeeren & Vanilleeis

pro Person 36.50 € ab 90 Erwachsenen
pro Person 38.50 € ab 50 Erwachsenen
pro Person 41.50 € bis 50 Erwachsene



Grill-Buffet

hausgemachte verschiedenen Salate:
Honigmelone mit Schinken
marinierte Auberginen,
Zucchinsalat,
Gurken-, Mais- & Paprikasalat,
Karotten- & Krautsalat,
Kartoffelsalat
Blattsalate mit Dressing
hausgebackenes frisches Weißbrot

Live vom Grill:

Rumpsteak zart gegrillt,
Schweinesteak vom Hohenloher Landschwein
Grillbauch vom Hohenloher Landschwein
Grillwürstchen
Fischmedaillons
Spieße, Maiskolben, Gemüsespieße

Rosmarinkartoffeln
Kartoffelecken

frischer Obstsalat,
Moussevariationen
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person 29.80 € ab 90 Erwachsene
Pro Person 31.50 € ab 50 Erwachsene
Pro Person 35.50 € bis 50 Erwachsene



Late Night & Midnight Snacks vom Buffet

Wurst- Schinken-Käseplatte hausgebackenes Brot und Butter pro Person	6.20 €
Käsebrett mit Schnitt- und Weichkäse, Obst hausgebackenes Brot und Butter pro Person	6.50 €
hausgemachte Gulaschsuppe hausgebackenes Brot pro Person	6.20 €
Chili con carne hausgebackenes Brot pro Person	6.20 €
Currywurst mit Pommes angerichtet in kleinen Schälchen pro Person	6.50€
Flammkuchen nach Ihrem Wunsch belegt pro Person	ab 6,80€

Erfahrungsgemäß verlässt vor dem Mitternachtsbuffet ein Teil der Gäste die Veranstaltung.

Aus diesen Grund berechnen wir den Personenanteil und die Menge der Speisen des Late Night Buffet mit 70% der angemeldeten Personen zum Abendmenü.



Weihnachtsbuffet

Herzhafte Kartoffelsuppe
mit gerösteten Weißbrotwürfel und Speckwürfel

Buchholzgeräucherte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
hausgebeizter Gravedlachs
Roastbeef rosa gebraten auf Waldorffsalat

Knackige Blattsalate frischer Rot- und Weißkrautsalat
Karotten-, Sellerie-, Lauch-
Tomaten- & Gurkensalat
hausgebackenes Weißbrot

ganze Weihnachtsgans tranchiert
gefüllte Kalbsbrust an Rahmsauce
Hirschragout an Preiselbeersauce
Fischmedaillions auf Curryreis

hausgemachte Spätzle,
Kartoffelklöße
Kroketten
Gemüseauswahl
Apfelrotkraut

Allgäuer Emmentaler,
Tortenbrie und Rahmkäse,
Brotauswahl, Butter

Frischer Obstsalat
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Topfenpalaterrine

Pro Person 31,80€ ab 90 Erwachsene
Pro Person 33.80€ ab 50 Erwachsene
Pro Person 37.50€ bis 50 Erwachsene



Getränke

Aus dem Weingut Gauffer – Kochertal

Ingelfinger Hoher Berg Schwarzriesling (1 Liter)
Ingelfinger Hoher Berg Portugieser Weißherbst (1 Liter)
Ingelfinger Hoher Berg Trollinger, trocken (1 Liter)

Aus dem Weingut Keck

Niedernhaller Burgstall Riesling, trocken (1 Liter)
Niedernhaller Burgstall Müller-Thurgau, trocken (1 Liter)
Niedernhaller Kocherberg Lemberger und Dornfelder (1 Liter)

Aus dem Weingut Fürstenfass Hohenlohe

Distelfink Silvaner mit Riesling, halbtrocken (1 Liter)
Spätburgunder, halbtrocken (1 Liter)
Verrenberger Goldberg Lemberger, trocken (1 Liter)
Verrenberger Goldberg Kerner, trocken (1 Liter)
Michelbacher Lindelberg Trollinger mit Lemberger (1 Liter)

Italienische Weine

Cabernet Sauvignon (0.75 Liter)
Merlot – Trentino (0.75 Liter)
Pinot Grigio (0.75 Liter)
Bardolino (0.75 Liter)

Aperitifauswahl

Sherry trocken oder medium
Campary Orange
Martini bianco oder rosso
Kir Royal
Aperol Spritz
Lillet Citrosé

Biere

Biere aus der Brauerei Engel, Crailsheim
Pils & Hefeweizen vom Fass
alkoholfreies Bier und Hefeweizen alkoholfrei
Kristallweizen und dunkles Hefeweizen
Kellerbier dunkel vom Fass

alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi & Sprite
Orangen-, Apfel-, Johannisbeer- und Kirschsafft

Heiße Getränke

Tasse Kaffee
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee
Glas Tee

Dies ist nur eine Auswahl der verfügbaren Getränke, weitere Getränke sowie die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte.



Für Ihre bessere Kalkulation Ihres Events

Getränkepauschale

von 15.00Uhr bis 1.00 Uhr des Folgetages

Pils und Hefeweizen vom Fass und Flasche, alkoholfreies Pils und alkoholfreies Hefeweizen, ausgewählte Hausweine (1 Weis-, 1 Rose- und 1 Rotwein), alkoholfreie Getränke (Cola, Cola Light, Spezi, Fanta und Sprite), Säfte (Apfelsaft und Orangensaft) und Mineralwasser still und mit Kohlensäure
pro Person 28.00 €

von 18.00Uhr bis 1.00 Uhr des Folgetages

Pils und Hefeweizen vom Fass und Flasche, alkoholfreies Pils und alkoholfreies Hefeweizen, ausgewählte Hausweine (1 Weis-, 1 Rose- und 1 Rotwein), alkoholfreie Getränke (Cola, Cola Light, Spezi, Fanta und Sprite), Säfte (Apfelsaft und Orangensaft) und Mineralwasser still und mit Kohlensäure
pro Person 24.00 €

Falls Sie eine Verlängerung der Getränkepauschale wünschen, berechnen wir 5.00 € für jede weitere Stunde zusätzlich pro angemeldeter Person

All-inklusive Getränke werden grundsätzlich im offenen Ausschank serviert, d.h. es werden keine Flaschen auf Vorrat gereicht oder auf die Tische gestellt. Auch bei All-Inklusiv Vereinbarungen wird mindestens die Zahl berechnet, die uns schriftlich mitgeteilt wurde (näheres s. „berechnete Gästeanzahl“).

Die Uhrzeiten der Getränkepauschale können nicht verschoben werden. Die Pauschale gilt nur für Getränke, die im Restaurant oder Innenhof verzehrt werden, Getränke im Garten werden immer nach Verbrauch berechnet.

Korkgeld

Wenn Sie eigene Flaschen Wein / Spirituosen mitbringen möchten, ist dies möglich.

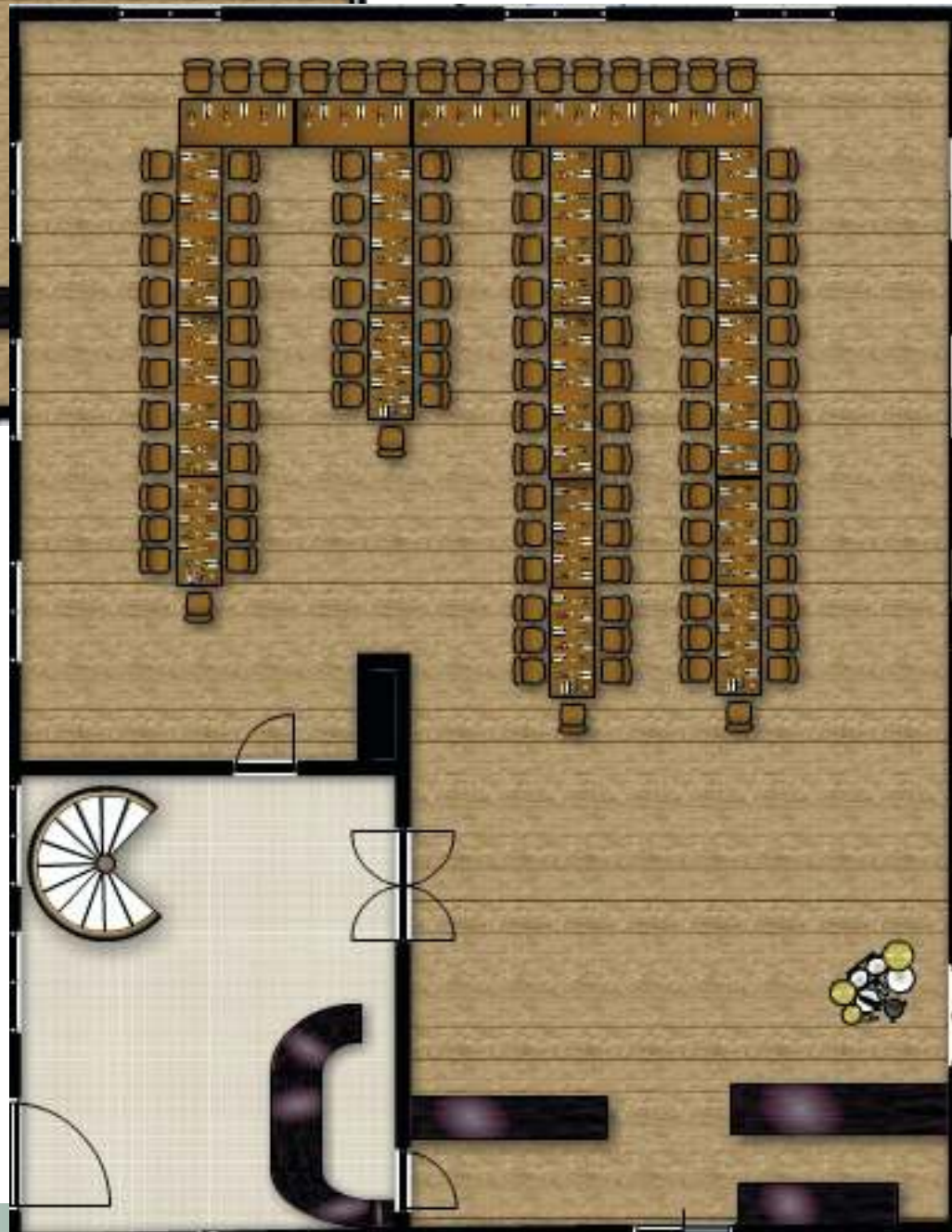
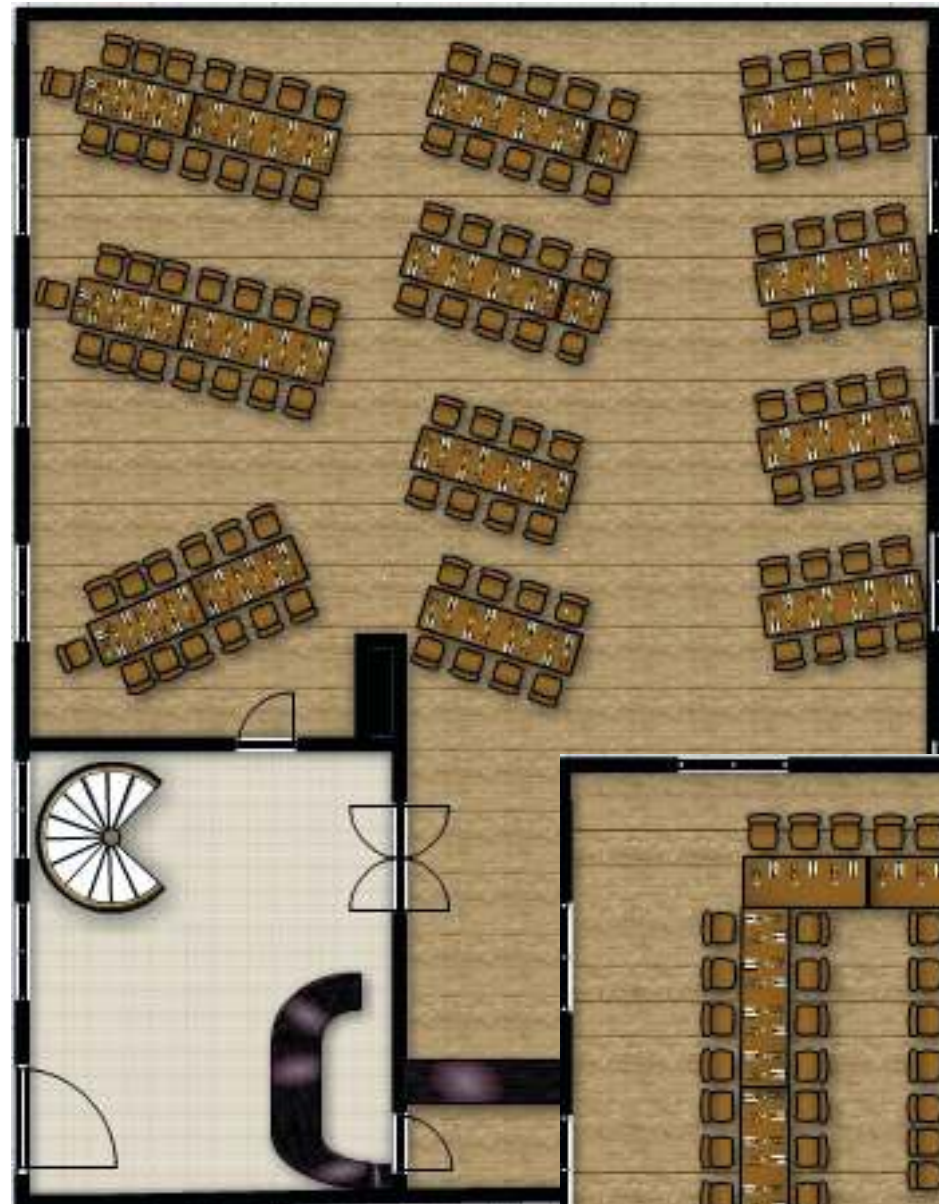
Für unsere Dienstleistung und die Reinigung der benötigten Gläser berechnen wir wie folgt Korkgeld:
Flasche Wein ab EUR 15,00 pro 0,75 Liter Flasche
Spirituosen ab EUR 30,00 pro 0,7 Liter Flasche.

Bitte lassen Sie uns die Flaschen schon im vornherein zukommen, damit diese entsprechend gekühlt werden können. Die Entsorgung des Leergutes ist nicht im Preis inbegriffen!

Getränke, die sich im eigenen Ausschank befinden können nicht selbst mitgebracht werden.



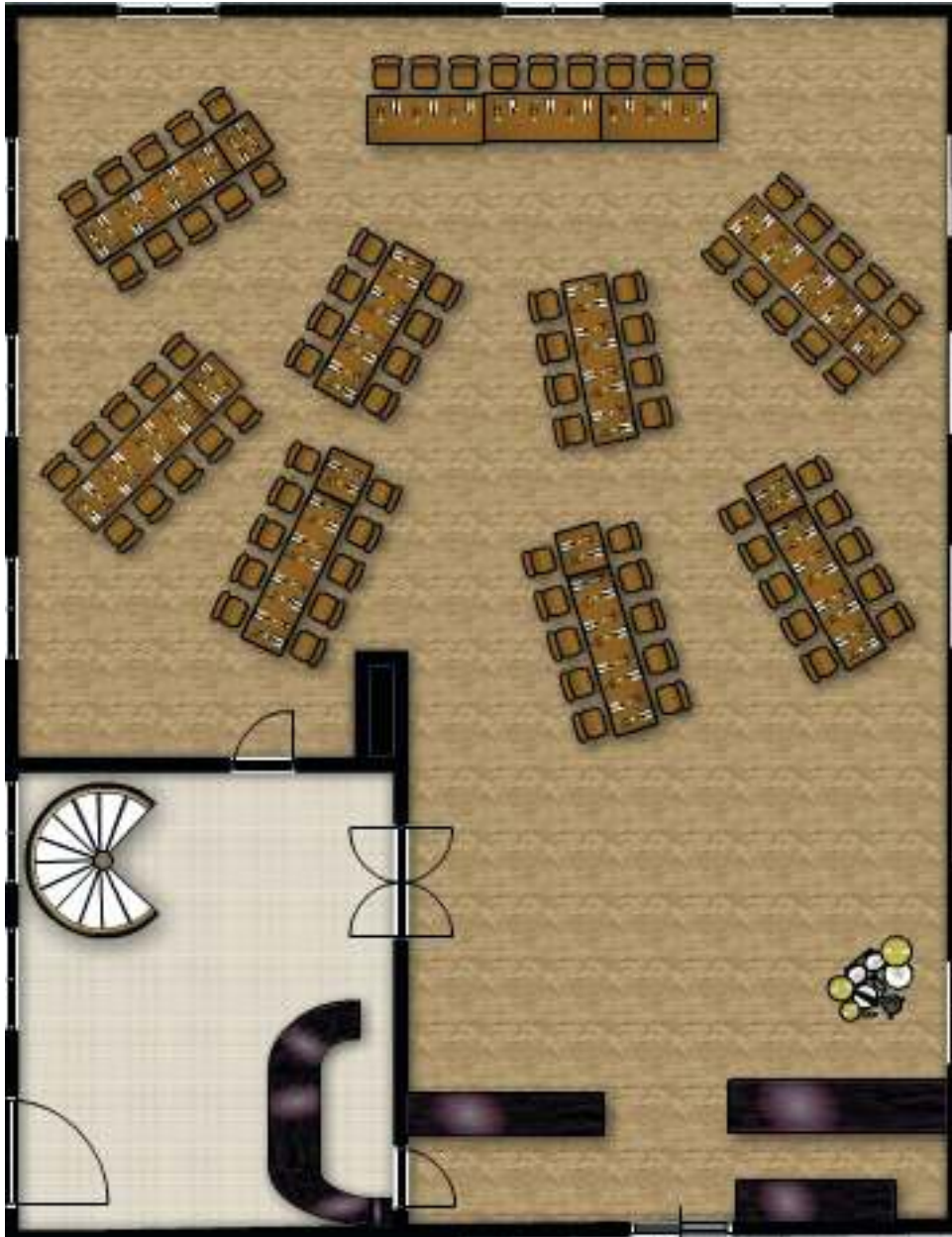
Raumbeispiele - bis ca. 130 Personen



Der Tanzbereich vor der Bar bleibt jeweils frei um ausreichend Platz für Tanz und mögliche Aufführungen zu haben.

Gerne können wir nach individueller Absprache und nach Möglichkeit, die Tische nach Ihrem Wunsch stellen.

Raumbeispiele - ca. 60 Personen



WISSENSWERTE FÜR VERANSTALTUNGEN

All Inclusive Pauschalen

All-inklusiv Getränke werden grundsätzlich im offenen Ausschank serviert, d.h. es werden keine Flaschen auf Vorrat gereicht oder auf die Tische gestellt. Auch bei All-Inklusiv Vereinbarungen wird mindestens die Zahl berechnet, die uns schriftlich mitgeteilt wurde (näheres s. „berechnete Gästeanzahl“).

Anzahlung/ Deposit

Damit Sie und wir von einer festen Buchung ausgehen können, erhalten Sie mit der Reservierungsbestätigung eine Depositrechnung über EUR 150,00 für anteilige Raummiete. 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn müssen 60% des Menüpreises und der bestellten Personenanzahl angezahlt werden.

Diese Anzahlung verrechnen wir dann selbstverständlich mit Ihrer Endrechnung. Sollte Ihre Veranstaltung wider Erwarten storniert werden, kann die Anzahlung nur mit einer vergleichbaren späteren Festlichkeit von Ihnen verrechnet werden. Eine Rückzahlung bzw. Erstattung ist grundsätzlich nicht mehr möglich, auch wenn die Räumlichkeiten anderweitig vermietet werden können.

Berechnete Gästeanzahl

Bezüglich umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie, uns schriftlich die endgültige Gästezahl bis spätestens 15.00 Uhr zwei Tage vor Ihrem Event mitzuteilen, diese wird dann auch Berechnungsgrundlage. Sollten am Tag selbst weiter Gedecke benötigt werden und diese durch unsere Mitarbeiter nachgedeckt werden, werden diese selbstverständlich zuzüglich berechnet.

Besprechung

Bitte besprechen Sie mindestens 3 Wochen vor Veranstaltung Ihre Menü/Buffetauswahl mit uns. Vereinbaren Sie diesbezüglich bitte einen Besprechungstermin mit uns
Per E-Mail: info@schloss-doettingen.de
Per Telefon: 07906/1010

Dekoration

Gerne können Sie den Raum 3 Stunden vor Veranstaltungsbeginn dekorieren. Andere Zeiten bedürfen der vorherigen Absprache mit uns und sind nur nach Verfügbarkeit und unverbindlich zugesagt möglich. Kerzen und Stoffservietten (in Weiß und Beige) sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten.

Hussen (Stuhlbezüge)

Gerne können wir für Sie Stuhlhussen – in weiß – mit verschiedenen Schleifen bereitstellen. Diese werden aufgezogen, abgezogen und gereinigt. Hierfür berechnen Sie bitte EUR 6,00 pro Stuhlhusse.

Die Dekoration muss noch am Abend nach der Veranstaltung entfernt werden. Gelagert werden kann Sie nach Absprache mit uns.

Entsorgung

Die Abfallentsorgung von möglich aufkommendem Abfall durch Geschenkpapier und Dekoartikel usw. sind nicht im Menüpreis enthalten. Hier kann je nach Aufkommen und Art des Abfalls eine gesonderte Gebühr anfallen.

GEMA

Eventuell anfallende GEMA Gebühren bei Musikveranstaltungen trägt grundsätzlich der Veranstalter. Bitte wenden Sie sich direkt an Ihre Unterhaltungskünstler.

Geschenkidee

Die etwas andere Hochzeitsgeschenk - Tisch - Idee:

Geschenkgutschein können Ihre Gäste direkt auf unserer Homepage www.schloss-doettingen.de erwerben.

Die Gutscheine können wir bei Ihrer Rechnung berücksichtigen.

WISSENSWERTE FÜR VERANSTALTUNGEN

Geschenke

Wir bitten Sie, Ihre Geschenke nach der Veranstaltung mitzunehmen. Größere Geschenke können nach Absprache bis zur Abholung deponiert werden. Geldgeschenke sollten während der Veranstaltung entsprechend aufbewahrt werden. Wir schließen jegliche Haftung für Geschenke aus.

Kaffee & Kuchen

Als Kostenersatz für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung berechnen wir ein Kuchengedeckpreis (unabhängig davon, ob Kinder oder Erwachsene). Die Preise entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Veranstaltungsmappe. Die Getränke werden am Tisch serviert, die Gäste bedienen sich am Kuchenbuffet.

Selbstgebackene Kuchen und Torten können Sie gerne auch schon vorher an der Rezeption anliefern.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Kuchen, aufgrund aufwendiger Vorbereitungsarbeiten für das Fest und somit erhöhten Lebensmittelbestand im Kühlhaus, nicht am Vortag, sondern erst am Veranstaltungstag angeliefert werden können.

Bitte teilen Sie Ihren Gästen / Lieferanten dazu folgendes mit:

Grundsätzlich müssen sämtliche Kuchen / Torten fertig fürs Buffet angeliefert werden. Ansonsten nehmen wir diese zwar an, stellen sie aber nicht selbst auf das Buffet.

- Der Kuchen muss gekühlt angeliefert werden
- Wir bitten Sie aufgrund erhöhten Geschäftsaufkommen den Kuchen nicht zwischen 18.00 Uhr und 20.00 Uhr anzuliefern
- Torten- und Kuchenbehälter müssen mit entsprechenden Namensaufklebern (bitte mit dem Namen der Gastgeber / Veranstaltungsname) versehen werden, um Verwechslungen zu vermeiden. Wir versuchen Ihre Torten- und Kuchenbehälter bzw. Platten immer gereinigt an Sie zurückzugeben, können dies aber nicht garantieren! Leider kommt es bei unseren Gästen immer wieder zu Verwechslungen. Bitte verstehen Sie, dass wir für verschwundene, defekte oder zerstörte Kuchenplatten und Behälter keinerlei Haftung oder Kosten übernehmen.
- Offene Kuchen / Torten – also ohne Deckel / Abdeckung, dürfen wir aus hygienischen und lagertechnischen Gründen nicht annehmen.
- Hochzeitstorten: Bitte lassen Sie diese von Ihrem Konditor am Tag der Feier zusammenbauen und anliefern. Wir übernehmen keine Haftung für ordnungsgemäße Lagerung oder Aufbau!

Kinder

Kinder werden wie folgt berechnet

Kinder bis 2,99 Jahre kostenfrei

Kinder von 3 bis 5,99 Jahre 1/3 des Menü- / Buffetpreis

Kinder von 6 bis 9,99 Jahren 1/2 des Menü- / Buffetpreis

Kinder ab 10 Jahren bezahlen den vollen Menü- / Buffetpreis

(Ausnahme beim Kuchengedeck, hier wird ab drei Jahren der volle Preis berechnet)

Korkgeld

Wenn Sie eigene Flaschen Wein / Spirituosen mitbringen möchten, ist dies möglich. Für unsere Dienstleistung und die Reinigung der benötigten Gläser berechnen wir wie folgt Korkgeld:

Flasche Wein ab EUR 15,00 pro 0,75 Liter Flasche

Spirituosen ab EUR 30,00 pro 0,7 Liter Flasche.

Bitte lassen Sie uns die Flaschen schon im vornherein zukommen, damit diese entsprechend gekühlt werden können. Die Entsorgung des Leergutes ist nicht im Preis inbegriffen!

Getränke, die sich im eigenen Ausschank befinden können nicht selbst mitgebracht werden.

WISSENSWERTE FÜR VERANSTALTUNGEN

Küche

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert darauf, dass die verwendete Produkte möglichst aus der Region Hohenlohe-Franken stammen.

Bitte beachten Sie auch unsere Küchen-Servicezeiten von 12.00 bis 13.45 Uhr & von 18.00 bis 21.00 Uhr. Andere Zeiten sind nach vorheriger Absprache möglich. Für Menü- bzw. Buffetgänge die auf Ihren Wunsch hin - oder wegen verspäteter Gäste - erst nach 14.00 bzw. 21.00 serviert werden, kann ein Mehrstunden-Aufpreis von EUR 3,00 pro Person berechnet werden.

Lärmschutzverordnung

Das Arbeitsschutzgesetz für unsere Mitarbeiter, als auch die Sorgfaltspflicht für unsere Gäste fordert von uns, dass wir auf die Lautstärke Ihrer Musikunterhaltung achten. Gegebenenfalls fordern wir die Musiker auf, leiser zu spielen bzw. Bässe zu reduzieren. Dabei bleibt die Lautstärke immer so, dass Tanzen sehr gut möglich ist.

Lebensmittelallergiker

Bitte beachten Sie, dass es für Lebensmittelallergiker von großer Bedeutung ist, zu wissen, welche Speisen sie sicher verzehren können.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die alternativen Speisen für Allergiker unter Ihren Gästen. Bitte teilen Sie uns hierfür die Allergien rechtzeitig mit. Gerne gehen wir auch auf die Wünsche von Vegetarier, Veganern und Diabetiker ein.

Lebensmittel

Bezüglich übriggebliebener Speisen, im Plattenservice oder bei einem Buffet, können wir Ihnen diese aus rechtlichen und hygienischen Gründen nicht mit nach Hause geben.

Nachtarbeitszuschläge

Um die Betreuung und Serviceleistungen bis in die frühen Morgenstunden sicher zu stellen, berechnen wir folgende Zuschläge

ab 1.00 Uhr 27.00 €/Std./Mitarbeiter,
ab 2.00 Uhr 37.00 €/Std./Mitarbeiter,
ab 4.00 Uhr 77.00 €/Std./Mitarbeiter.

Unser Team startet immer gemeinsam und beendet so auch eine Veranstaltung gemeinsam, aufgrund der Hintergrundsarbeiten und der erhöhten anfallenden Aufräumarbeiten, die anfallen.

Bitte kalkulieren Sie hierfür wie folgt:

Bis 20 Personen: 2 Mitarbeiter
Bis 40 Personen: 3 Mitarbeiter
Bis 60 Personen: 4 Mitarbeiter
Bis 80 Personen: 5 Mitarbeiter
Bis 100 Personen: 6 Mitarbeiter

Die angemeldete Personenzahl wird immer gerundet (bis 4 Personen wird abgerundet, ab 5 Personen aufgerundet, d.h. zum Beispiel bei 79 Personen werden 5 Mitarbeiter benötigt).

Bitte beachten Sie, dass die Mitarbeiteranzahl entsprechend der Liste berechnet werden, auch wenn wir am Veranstaltungstag selbst entschieden, dass Mitarbeiter aufgrund kollidierender Arbeitszeiten am nächsten Morgen früher gehen bzw. weniger Mitarbeiter benötigt werden.

Außerdem geben uns Mindestlohngesetz und Arbeitsschutzgesetz den Rahmen für mögliche maximale Einsatz- und Schichtzeiten unserer Belegschaft vor. Davon weichen wir nicht ab, ansonsten machen wir uns strafbar.

Wir bitten Sie, zur Erstellung des Dienstplanes, uns spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung den ungefähren Zeitrahmen mitzuteilen.

WISSENSWERTE FÜR VERANSTALTUNGEN

Preise

Bitte beachten Sie, dass sich Menü/Buffer/Getränke - Preise kurzfristig ändern könnten. Dies liegt meist an saisonalen Angebotsschwankungen oder gesetzlichen Änderungen, die sich nicht immer vorhersehen lassen. Preisänderungen sind aber nur gültig wenn wir Sie vor Ihrer Veranstaltung oder Feier entsprechend benachrichtigen. Bitte beachten Sie, dass evtl. Buffet-, Gedeck- bzw. Menüpreise günstiger kalkuliert sind als die Einzelbestandteile außerhalb eines Menüs.

Räume

Im Menüpreis ist nur der Festsaal erhalten. Benötigen Sie weitere Räume für zum Beispiel Rahmenprogramme, Kinderprogramm... können wir Ihnen diese nur nach Absprache und Verfügbarkeit zur Verfügung stellen. Hierfür kalkulieren Sie je nach Raumgröße, Verwendungsart und Zeitdauer bitte eine gesonderte Raummiete.

Schwimmbad / Wellnessgarten

In unseren Garten befindet sich ein Naturbadeteich. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass dieser nur für übernachtende Hausgäste zur Verfügung steht und nicht von Tagesgästen genutzt werden darf. Zusätzlich ist, aus Schutz der Privatsphäre unserer anderen Gäste, der Aufenthalt in Festkleidung und Straßenkleidung während der Feier am Poolbereich verboten.

Der Schwimmbadbereich ist nicht Teil der Feierlichkeit und kann nicht als Nachmittagsprogramm für die Kinder bzw. Gäste eingeplant werden.

Den unteren Teil des Gartens können Sie gerne nach Absprache für Sektempfang und Trauung nutzen. Bitte weisen Sie die Eltern der Kinder daraufhin, da der Bereich nicht gesondert abgesperrt ist!

Sonderausstattung

Gerne können wir Ihnen für Rahmenprogramme Beamer und Leinwand zur Verfügung gestellt werden. Diese berechnen wir wie folgt:

Beamer: EUR 25,00

Leinwand kostenfrei

weitere verfügbare Technik finden Sie auf unserer Homepage unter Tagungstechnik.

Sperrstunde und behördliche Genehmigung

Der Beginn der örtlichen Sperrstunde ist vom Gesetzgeber auf 2.00 Uhr festgesetzt. Bei geschlossenen Veranstaltungen (wie Hochzeiten, Geburtstage, etc.) können Sie gerne auch länger feiern. Die Musikunterhaltung kann allerdings nur bis max. 2.00 Uhr geplant werden. Danach ist diese nur bei reduzierter Lautstärke möglich. Die gastronomische Versorgung bleibt dabei natürlich gewährleistet. Bitte sprechen Sie mit uns darüber!

W-LAN

Im Hotel ist kostenfreies W-LAN für unsere Gäste verfügbar. Dieses ist nutzbar nach Registration mit der eigenen E-Mail Adresse.

AGB´s

unsere AGB´s finden Sie im Internet, gerne senden wir Ihnen diese auf Nachfrage auch elektronisch zu.

1 hr Weg zu uns



Entfernungen

Historische Altstadt Schwäbisch Hall 15 km

Langenburg 12 km

Künzelsau 12 km

BahnhofWaldenburg 11 km

Bushaltestelle Döttingen 0,2 km

Messe Sinsheim/Technikmuseum 75 km

Flughafen Schwäbisch Hall 17 km

Flughafen Stuttgart 110 km

Flughafen Nürnberg 120 km

Schloss Stetten 12 km

Autobahnanschluß A6 Kupferzell 10 km

Autobahnanschluß A6 Wolpertshausen 15 km



Lithografie von F. Mayer nach Ph. Baumann (1869)

