



**Fährhaus**  
Hotel-Tagungen

## *Veranstaltungsangebote*

*Hochzeit • Hochzeitstag • Geschäftsessen • Geburtstag  
Jugendweihe • Konfirmation • Jubiläum • Zusammenkunft • Trauerfeier*

*Stand 2018  
Änderungen vorbehalten*

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und wir Ihr Interesse am Hotel Fährhaus wecken konnten.*

*Für die Planung Ihrer Veranstaltung oder Feier möchten wir Ihnen mit den folgenden Seiten einen Überblick bezüglich unserer Angebote und Preise geben.*

<i>Übernachtungen</i>	<i>Seite 1</i>
<i>Informationen zu Feierlichkeiten</i>	<i>Seite 2</i>
<i>Ausstattung einer Feierlichkeit</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Heiraten im Fährhaus</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Arrangement „Hochzeit“</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Arrangement „Classic“</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Menüs</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Buffets</i>	<i>Seite 8 - 11</i>
<i>Tafelgericht</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Kaffeetafel</i>	<i>Seite 13</i>
<i>Kanapees und Fingerfood</i>	<i>Seite 14</i>
<i>Getränkepauschale</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Auszug aus der Getränkekarte</i>	<i>Seite 16 - 17</i>
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite 18</i>

*Während unserer Öffnungszeiten erreichen Sie uns täglich per Telefon, Mail oder Fax.*

*Gerne beantworten wir Ihnen Ihre Fragen.*

*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen und beraten zu dürfen.*

*Herzliche Grüße*

*Ihr Fährhaus Team*

## **Informationen zu Hotel und Restaurant**

### **Öffnungszeiten:**

**Rezeption**      *täglich - 8:00 Uhr bis 21:00 Uhr (Nov. - Feb.)*  
*täglich - 8:00 Uhr bis 22:00 Uhr (März - Okt.)*

**Café / Bar**      *täglich - 10:00 Uhr bis 21:00 Uhr (Nov. - Feb.)*  
*täglich - 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr (März - Okt.)*

**Restaurant**    **November bis Februar**  
*Montag bis Freitag*                      *17:00 Uhr bis 21:00 Uhr*  
*Samstag und Sonntag*                *12:00 Uhr bis 20:00 Uhr*

**März bis Oktober**  
*Montag bis Freitag*                      *12:00 Uhr bis 21:00 Uhr*  
*Samstag und Sonntag*                *12:00 Uhr bis 21:30 Uhr*

### **Kontaktdaten:**

*Hotel Fährhaus GmbH*  
*Frau Stine Danziger (Geschäftsführung)*  
*Fährweg 7*  
*15569 Woltersdorf*  
*Tel.: 03362-79590*  
*Fax: 03362-79595*  
*E-Mail: [info@faehrhaus-seminarhotel.de](mailto:info@faehrhaus-seminarhotel.de)*  
*Web : [www.faehrhaus-seminarhotel.de](http://www.faehrhaus-seminarhotel.de)*

*Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.*  
*Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Beratung.*

*Amtsgericht: Frankfurt / Oder*  
*Bankverbindung: Postbank Leipzig - IBAN DE 09 8601 0090 0600 6109 08*

*Umgeben von walddreicher Landschaft direkt am Ufer des Kalksees gelegen bietet Ihnen das Hotel Fährhaus ein anspruchvolles Ambiente.*

*Direkt am See gelegen erstreckt sich der Blick für den Besucher auf die malerische Kulisse aus Laubwäldern am gegenüberliegenden Ufer. Bei schönem Wetter ist unser Cafegarten ein idealer Platz für kreative Gespräche, romantische Begegnungen oder einfach nur, um die Aussicht auf den See zu genießen. Sie sitzen direkt am Ufer und können sich entscheiden für einen Platz in der Sonne oder im Schatten der zwei alten Kastanienbäume.*

*Sollte das Wetter einmal eher trüb sein, erlaubt Ihnen unser Wintergarten die Natur und den einmaligen Blick auf den See in behaglicher Atmosphäre zu genießen.*

*Natürlich stehen wir Ihnen nicht nur an den Feiertagen wie Ostern, Pfingsten und Weihnachten, sondern an fast allen Tagen im Jahr für die Ausrichtung Ihrer besonderen Anlässe zur Verfügung.*

*Sie können mit bis zu 50 Gästen in unseren Räumen angenehm feiern. Wir gestalten Ihre Feier individuell nach Ihren Wünschen und sind gern bei der Auswahl der Speisen und Getränke behilflich. Wählen Sie zwischen Buffet, Tafelgericht und Menü. Je nach Saison können Sie ein Buffet aus verschiedenen Menübausteinen zusammenstellen.*

*Entspannt einschlafen und erholt aufwachen. Das angenehm frische Klima des Sees und der umliegenden Wälder sorgt für einen tiefen Schlaf.*

*Unser Hotel verfügt über 17 Zimmer mit insgesamt 30 Betten in den Kategorien: »Seeblick«, »Maisonette«, »Seitenflügel« und »Appartement«.*

*Selbstverständlich gehören zu jedem unserer Zimmer ein Badezimmer mit Dusche, WC und Fön, Flachbildfernseher, W-LAN, Telefon und Schreibtisch.*



## Übernachtungen

Das Hotel Fährhaus verfügt über 17 Zimmer mit 30 Betten in folgenden Kategorien:

### „Seeblick“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung)	81,00 € pro Zimmer
Doppelzimmer	99,00 € pro Zimmer

### „Maisonette“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung)	76,00 € pro Zimmer
Doppelzimmer	96,00 € pro Zimmer

### „Seitenflügel“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung)	71,00 € pro Zimmer
Doppelzimmer	87,00 € pro Zimmer

### „Seitenflügel rollstuhlgerecht“

Einzelzimmer (Zweibettzimmer zur Einzelnutzung)	67,00 € pro Zimmer
Zweibettzimmer	79,00 € pro Zimmer

### „Appartements“

Appartement Zimmer 3 + 4 (zwei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 4 Personen)	125,00 € - 160,00 €
---	---------------------

Appartement Zimmer 5 + 6 und 9 + 10 (zwei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 3 Personen)	120,00 € - 135,00 €
--	---------------------

Appartement Zimmer 17 + 18 + 19 (drei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 4 Personen)	89,00 € - 149,00 €
--	--------------------

Unsere Übernachtungspreise verstehen sich inklusive Frühstück, pro Zimmer bzw. Appartement und Nacht. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer.

***Zusätzlich können folgende Leistungen dazu gebucht werden:***

*Unterbringung eines Hundes pro Nacht* 6,00 €

*Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht alle Zimmer mit Hund vermietet werden können.*

*Bootsliegeplatz am Steg pro Tag* 15,00 €

*Babybett mit Bettzeug und Wickelauflage pro Nacht* 12,00 €

*Wir verfügen über zwei Babybetten.*

*In einigen Zimmern ist eine zusätzliche Aufbettung durch ein Sofa oder Zustellbett möglich* 25,00 €

*Auf Nachfrage erhalten Sie an der Rezeption Hygieneartikel wie Shampoo, Zahnbürste und Hygieneartikel für die Damen.*

*Des Weiteren reichen wir Ihnen gern Handtücher um im Kalksee zu baden.*

*Bitte nutzen Sie nicht unsere weißen Zimmerhandtücher.*



## **Informationen zu Feierlichkeiten**

Die Gesamtkapazität unseres Hauses liegt bei **50 Gästen**.

Bei einer Feier steht Ihnen die vereinbarte (gemietete) Räumlichkeit zur Verfügung, während andere Bereiche für den normalen Hotelbetrieb genutzt werden.

Für die Ausrichtung einer Feierlichkeit stehen Ihnen, neben unseren Tafelgerichten, unsere Menüs oder der hausinterne Büffetservice zur Verfügung.

Es ist Ihnen möglich in unserem Haus bis **max. 01:00 Uhr** zu feiern. Gerne können Sie unser Haus exklusiv für Ihre Veranstaltung als **„Geschlossene Gesellschaft“** buchen.

Dies ist bei einer Musik- und Tanzveranstaltungen mit Programm notwendig.

Die Kosten einer „geschlossenen Gesellschaft“ richten sich nach der Anzahl der Gäste und beziehen sich auf den Gastraum, Wintergarten und Cafégarten.

15 - 24 Personen	399,00 €
25 - 30 Personen	249,00 €
31 - 40 Personen	199,00 €
41 - 45 Personen	99,00 €
46 - 50 Personen	kostenfrei

**Musiker, DJ und Alleinunterhalter** vermitteln wir gerne über unser Haus. Die Abrechnung erfolgt direkt mit dem Musiker.

### **Berechnungsgrundlage**

**Kinder von 0 bis 5 Jahre** ohne Berechnung

**Kinder von 6 bis 12 Jahre** halbe Berechnung

**Kinder ab 13 Jahren** volle Berechnung

Für die Berechnung und die detaillierte Küchenplanung bitten wir Sie, bis spätestens drei Tage vor Ihrer geplanten Feier, um Angabe der genauen Personenzahl.

## **Ausstattung einer Feierlichkeit**

*Folgende Leistungen können Sie wahlweise zu Ihrer Feierlichkeit dazu buchen:*

### **Tischausstattung:**

- farbige Papierserviette ohne Berechnung
- weiße Stoffserviette 0,80 € / Stk.
- Menü- und Getränkekarte 1,20 € / Stk.
- weiße Stuhlhuse inkl. Reinigung 4,50 € / Stk.

### **Blumenschmuck nach Ihren Wünschen:**

- kleine Blumensträußen ab 5,00 € / Stk.
- Tischgestecke oval oder rund ab 25,00 € / Stk.

### **Programmgestaltung:**

- Beamer mit HDMI und VGA Anschluss 10,00 € / Std.
- Leinwand ohne Berechnung
- Baumstammsägen 40,00 € / einmalig

### **Gemütlichkeit:**

- Feuerschale am Abend inkl. Holz 50,00 € / einmalig

*Eigene mitgebrachte Dekoration, kann nach zeitlicher Absprache selbst von Ihnen verteilt, gestellt und gelegt werden.*

*Sollten Sie diese Zeit nicht haben oder keiner Ihrer Gäste dafür zuständig sein, übernehmen wir dies gerne für Sie.*

*Wir erlauben uns eine stündliche Aufwandspauschale von 20,00 € zu berechnen.*

*Feuerwerk und Poltern bei einer Hochzeit sind nicht gestattet.*



## **Heiraten im Fährhaus**

*Wenn Sie nach einem geeigneten Ort für Ihre Hochzeit und die anschließende Feier suchen, lassen Sie sich gerne von uns beraten. Da wir eine Außenstelle vom Standesamt Woltersdorf sind, können Sie direkt im Fährhaus standesamtlich getraut werden. Besonders romantisch ist es, wenn wir die Trauung bei schönem Wetter direkt am Ufer des Kalksees vorbereiten oder im zauberhaften Wintergarten mit Blick auf den See.*

*Bitte erfragen Sie nach der Kontaktaufnahme zu uns, beim **Standesamt Woltersdorf**, ob eine Trauung in unserem Haus an Ihrem Wunschtermin möglich ist.*

- *Standesamt Woltersdorf - Frau Engel-Miesen  
Rudolf-Breitscheid-Straße 23  
15569 Woltersdorf  
Tel.: 03362 / 586917*

<i>Trauung im Wintergarten (bei schlechtem Wetter)</i>	<b>190,00 €</b>
<i>Trauung im Cafégarten (bei ausschließlich gutem Wetter)</i>	<b>270,00 €</b>

*Im Preis der Trauung sind folgende Leistungen enthalten:*

- *Einrichten der Räumlichkeiten*
- *geschlossene Gesellschaft während der Trauung*
- *weiße Stuhlhussen für das Brautpaar und ggf. Trauzeugen*
- *zwei Kerzen und zwei Blumenarrangements nach Ihren Wünschen für den Trautisch*

## **Arrangement „Hochzeit“**

*(buchbar für 30-50 Personen)*

### **Sektempfang**

*(Sekt oder Orangensaft)*

### **Kaffeetafel**

*(Kaffee & Tee, Mineralwasser, hausgebackener Kuchen, Schlagsahne)*

### **Abendbuffet**

*(wählen Sie aus den Seiten 7-10)*

### **Ausstattungspaket**

*(Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzenleuchter,*

*Menü- & Getränkekarten,*

*Stuhlhussen für das Brautpaar und ggf. Trauzeugen, Einrichten der Räumlichkeiten)*

### **Beamer & Leinwand**

*(für Ihr abendliches Programm)*

### **Geschlossene Gesellschaft**

### **Getränkepauschale 7 Stunden**

*(17:00 Uhr - 00:00 Uhr oder 18:00 Uhr - 01:00 Uhr)*

*Rotwein - Nero d' Avola oder Chianti, Weißwein - Pinot Grigio oder Chardonnay*

*Rotkäppchensekt, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere und Holunder*

*Grüneberger Quell mit und ohne Kohlensäure*

*Coca Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water*

*Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte, Bananensaft*

*Radeberger vom Fass, Erdinger hell, dunkel und alkoholfrei, Jever Fun alkoholfrei*

*Tasse Kaffee, diverse Teesorten, Heiße Schokolade*

**85,00 € pro Person**

## **Arrangement „Classic“**

*(buchbar für 30-50 Personen)*

### **Sektempfang**

*(Sekt oder Orangensaft)*

### **Abendbuffet**

*(wählen Sie aus den Seiten 7-10)*

### **Ausstattungspaket**

*(Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzenleuchter,  
Menü- & Getränkearten)*

### **Beamer & Leinwand**

*(für Ihr abendliches Programm)*

### **Geschlossene Gesellschaft**

### **Getränkepauschale 7 Stunden**

*(17:00 Uhr - 00:00 Uhr oder 18:00 Uhr -01:00 Uhr)*

*Rotwein - Nero d' Avola oder Chianti, Weißwein - Pinot Grigio oder Chardonnay*

*Rotkäppchensekt, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere und Holunder*

*Grünberger Quell mit und ohne Kohlensäure*

*Coca Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water*

*Apfelsaft, Orangensaft, Kirschschaft, Bananensaft*

*Radeberger vom Fass, Erdinger hell, dunkel und alkoholfrei, Jever Fun alkoholfrei*

*Tasse Kaffee, diverse Teesorten, Heiße Schokolade*

**69,00 € pro Person**

## **Menüvorschläge**

*(bis 30 Personen)*

### **Menü 1**

*Brühe Celestine mit Gemüseeinlage, Fritatten und Eistich*

\*

*Gebratenes Lachsfilet an Süßkartoffelstampf und Buttermöhren*

\*

*Orangen-Joghurt-Creme mit Beerenmousse*

*24,90 Euro*

### **Menü 2**

*Marinierter Blattsalat mit Kirschtomaten, Oliven  
und Parmesansplittern verfeinert*

\*

*Rinderbraten mit Speckbohnen und gebutterten Petersilienkartoffeln*

\*

*Hausgemachtes Amaretto-Löffelbisquit-Parfait mit Vanillesauce*

*28,90 Euro*

### **Menü 3**

*Feine Möhren-Ingwersuppe*

\*

*Zanderfilet mit französischer Dijon-Senfesauce und Wildreis*

\*

*Hausgemachte Blaubeerengrütze mit Vanillesauce*

*22,90 Euro*

## **Leichtes Buffet**

(ab 20 Personen)

*Frischer Fenchel mit Kirschtomaten und Käse gratiniert*  
*Spinatquiche mit Kirschtomaten und Fetakäse*  
*Rote-Beete-Salat mit Äpfeln und Zwiebeln*  
*Gratinierter Ziegenkäse mit Rohrzucker und Honig*  
*Rote-Linsen-Orangen-Salat*  
*Ruccola mit Kirschtomaten und Parmesan*  
*Marinierte Hähnchenbrustspieße mit Ananas*  
*Graved Lachs mit Sahnemeerrettich*

*Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter*

\*

*Möhren-Ingwersuppe **oder** Kartoffel-Möhrensuppe*  
*(wird serviert)*

\*

### **Wählen Sie zwei warme Bestandteile zu Ihren Hauptgerichten**

*Schweinefilet im Kräutermantel*  
*Fruchtiges Linsen-Möhren-Curry mit Rosinen*  
*Kabeljaufilet in französischer Dijon-Senf-Sauce*  
*Putenbrustfilet in Orangensauce*  
*Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Thymiansauce*

dazu

*Salzkartoffeln mit Petersilie, Reis*  
*Gedünstetes Gemüse*

*Saisonale Obstplatte*

*Orangen-Joghurtcreme mit Beerenmousse **oder** Amarettotiramisu*

**32,90 Euro pro Person**

## **Mediterranes Buffet**

*(ab 20 Personen)*

*Honigmelone mit Parma-Schinken  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Champignons mit Gorgonzolaspinat überbacken  
Zucchini gefüllt mit Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten  
Gebratenes, mariniertes Gemüse italienischer Art  
Dillpfannkuchlein gefüllt mit Ruccola, Kräuterdipp und Räucherlachs  
Räucherlachsterrine mit Kräuterfrischkäse  
Frischer Pflücksalat mit Kernen und Nüssen*

*Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter*

\*

*Fruchtige Tomaten-Kokossuppe **oder** Klare Brühe mit Gemüseeinlage  
(wird serviert)*

\*

### **Wählen Sie zwei warme Bestandteile zu Ihren Hauptgerichten**

*Putenbrustfilet in Paprika-Erdnusssauce  
Thymianhuhn in Knoblauchtomatensauce mit Zucchini und Oliven  
Kleine Rinderrouladen in Rotweinsauce  
Sizilianischer Hähnchentopf mit Kapern und Oliven  
Frisches Lachsfilet auf tomatisiertem Gemüse*

*dazu*

*Rosmarinkartoffeln vom Blech, Wildreis  
Gedünstetes Gemüse*

*Saisonale Obstplatte  
Panna Cotta mit Beersauce **oder** Himbeertiramisu*

**32,90 Euro pro Person**

## **Büffet „ Alles aus dem Ofen“**

(ab 20 Personen)

*Pizza mit Schinken und Käse vom Blech*  
*Kleine Hackbällchen mit Bautz'ner Senf*  
*Rote-Beete-Tarte mit Blattspinat, Zwiebeln, Thymian und Fetakäse*  
*Spinatplätzchen mit Schmand und Räucherlachs*  
*Getrocknete Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse gefüllt*  
*Schopskasalat (Tomaten, Paprika, Gurken und Fetakäse)*  
*Chicoree-Orangensalat mit Walnüssen*  
*Gemüsequiche*

*Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter*

\*

*Zucchinicremesuppe **oder** Apfel-Lauchsuppe mit Curry*  
*(wird serviert)*

\*

### **Wählen Sie zwei warme Bestandteile zu Ihren Hauptgerichten**

*Schweinefilet mit Rahmchampignons*  
*Feiner Rinderbraten (Bœuf à la mode) in Rotweinsauce geschmort*  
*Wildschweinbraten in Holunderbeerensauce*  
*Zanderfilet mit Zitronen-Dill-Sauce*  
*Rahmgeschnetzeltes vom Huhn mit Lauch, Paprika und Pilzen*

dazu

*Orangenkartoffeln vom Blech, Reis*  
*Gedünstetes Gemüse*

*Saisonale Obstplatte*  
*Dunkle Mousse au Chocolat **oder** Crème Brûlée*

**32,90 Euro pro Person**

## **Regionales Büffet**

*(ab 20 Personen)*

*Grüner Kartoffelsalat*

*Frischer Landrahmquark mit Wiesenkräutern & Spreewälder Leinöl*

*Frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln*

*Räucherfischvariation*

*Eiersalat mit Schnittlauch*

*Schmalztopf mit Spreewälder Gurken*

*Herzhafter Zwiebelkuchen*

*Kleine Schnitzel*

*Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter*

\*

*Feine Kartoffelsuppe mit Kresse **oder** Champignoncremesuppe*

*(wird serviert)*

\*

**Wählen Sie zwei warme Bestandteile zu Ihren Hauptgerichten**

*Kassler auf mildem Weinsauerkraut*

*Kohlrouladen mit Hackfüllung*

*Feines Rindergulasch mit Champignons*

*Frische Lachsseiten auf Blattspinat*

*Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken auf  
tomatisiertem Gemüse*

*dazu*

*Würzkartoffeln vom Blech, Kroketten*

*Gedünstetes Gemüse*

*Saisonale Obstplatte*

*Blaubeerengrütze mit Vanillesauce **oder** Berliner mit Pflaumenmus*

**32,90 Euro pro Person**





## **Tafelgericht**

(ab 10 Personen)

*Eine besondere Spezialität unseres Hauses sind unsere Tafelgerichte, die auf Platten und in Schüsseln angerichtet und am Tisch serviert werden. Der Gast kann somit seine Portionsgröße frei wählen.*

### **Preis pro Person**

<i>Boeuf á la mode feiner Rinderbraten in Rotwein geschmort</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Klassische Rinderrouladen in Rotweinsauce</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Wildschweinbraten in Holunderbeerensauce</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Lammbraten in Rosmarin-Knoblauch-Sauce</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Schweinefilet im Kräutermantel</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Riesling-Sauce</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Putenroulade gefüllt mit Kräutern und Frischkäse dazu eine Sauce aus frischen Tomaten</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Zanderfilet mit Zitronen-Dillsauce</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Lachsfilet mit Sesam-Limonen-Butter</i>	<i>15,90 €</i>

*Als Beilagen servieren wir Ihnen Kartoffeln, Kroketten, Reis und gedünstetes Gemüse.*

**Vor- und Nachspeise werden nach Wahl dazu bestellt.**

## **Kaffeetafel**

*Welcher Anlass sich auch immer für eine Feier bietet, für viele unserer Gäste gehört eine gesellige Runde bei Kaffee, Tee und hausgebackenem Kuchen im Fährhaus inzwischen zur Tradition. Wir servieren Ihnen während der Kaffeezeit von max. 2 Stunden Kaffee, Tee und Kuchen unbegrenzt.*

### **Kaffeetafel „süß“**

- *Kaffee, Tee und Mineralwasser*
- *Hausgebackener Kuchen vom Blech nach Wahl (drei Sorten)*

- *Pflaume-Streusel-Kuchen*
- *Kirsch-Streusel-Kuchen*
- *Kirsch-Apfel-Streusel-Kuchen*
- *Apfel-Streusel-Kuchen*
  
- *Quarkkuchen*
- *Quark-Pfirsich-Kuchen*
  
- *Quark-Streusel-Kuchen mit Stachelbeeren*
- *Quark-Streusel-Kuchen mit Blaubeeren*
- *Quark-Streusel-Kuchen mit Himbeeren*
- *Quark-Streusel-Kuchen mit Kirschen*
  
- *Rhabarber-Baiser Kuchen*
- *Apfel-Baiser-Kuchen*
- *Kirsch-Baiser-Kuchen*
  
- *Schokoladen-Rührkuchen*
- *Zitronen-Rührkuchen*
- *Zupfkuchen*

- *Frische Schlagsahne*

**Preis pro Person 12,90 €**

## ***Kaffeetafel „herzhaft/süß“***

*Unsere Kaffeetafel „herzhaft/süß“ beinhaltet alle aufgeführten Leistungen der Kaffeetafel „süß“*

*Zusätzlich reichen wir Ihnen herzhaft belegte Kanapees mit verschiedener Käseauswahl, Schinkenauswahl, Wurstausswahl und Räucherlachs.*

***Preis pro Person 14,90 €***

*Torten stellen wir selbst nicht her.*

*Gerne können Sie bei einer Konditorei Torten bestellen und diese mitbringen bzw. liefern lassen.*

## **Kanapees und Fingerfood**

Gerne reichen wir Ihnen beispielsweise zum Empfang Ihrer Gäste oder zum Sektempfang schmackhafte Kleinigkeiten:

### **Kanapees oder Pumpernickel herzhafte belegt wahlweise mit:**

- *Parmaschinken*
- *Chorizo-Salami*
- *Geflügelaufschnitt*
- *Räucherlachs*
- *Briekäse*
- *Ziegenfrischkäse*
- *Käseaufschnitt*
- *Frische Gurken und Ei*

**1,60 € / Stk.**

### **Fingerfood:**

- *Tomate-Mozzarella am Spieß mit Basilikum*
- *Gratinierter Ziegenkäse mit Rohrzucker und Honig*
- *Dillpfannkuchlein gefüllt mit Ruccola, Räucherlachs und Frischkäse*
- *Hackbällchen mit Kirschtomaten am Spieß*
- *Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen im Glas*
- *Käsespieße mit Weintrauben*
- *Frische Obstspieße oder Obstsalat im Glas*
- *Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas*

**2,10 € / Stk.**

**Zusätzlich zu Ihrer Feierlichkeit können folgende Verzehroleistungen gebucht werden:**

- Käseplatte mit frischer Garnitur, Baguette, Brot und Butter  
**4,90 € p. P.**
  - Schinkenauswahl, Hackigel, Schmalz, sauren Gurken, Baguette, Brot und Butter  
**7,90 € p. P.**
  - Knabberzeug (Salzstangen, Chips, Erdnüsse o. ä.)  
**1,20€ p. P.**
  - Schokoladenbrunnen inkl. Schokolade  
**50,00 € einmalig**
- zzgl. der Beilagen (frisches Obst, Marshmallows, Waffeln u. ä.)  
**2,80 € p. P.**

## Getränkepauschale

### **Pauschale „Classic“**

- Rotwein - Nero d' Avola oder Chianti / Weißwein - Pinot Grigio oder Chardonnay
- Rotkäppchensekt, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere und Holunder
- Grüneberger Quell mit und ohne Kohlensäure
- Coca Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water
- Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaf, Bananensaft
- Radeberger vom Fass, Erdinger hell, dunkel und alkoholfrei, Jever Fun alkoholfrei
- Tasse Kaffee, diverse Teesorten, Heiße Schokolade

**Preis für 7 Stunden 34,00 € p. P.**

### **Pauschale „Comfort“**

- Rotwein - Nero d' Avola oder Chianti / Weißwein - Pinot Grigio oder Chardonnay
- Rotkäppchensekt, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere und Holunder
- Grüneberger Quell mit und ohne Kohlensäure
- Coca Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Rixdorfer Fassbrause
- Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaf, Bananensaft, Johannesbeersaft, Rhabarbersaft
- Radeberger vom Fass, Erdinger hell, dunkel und alkoholfrei, Jever Fun alkoholfrei
- Desperados, Neuzeller Schwarzer Abt
- Tasse Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino
- diverse Teesorten, Heiße Schokolade

**Preis für 7 Stunden 39,00 € p. P.**

### **Pauschale „Exclusiv“**

- Rotwein - Nero d' Avola oder Chianti / Weißwein - Pinot Grigio oder Chardonnay
- Rotkäppchensekt, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere und Holunder
- Grüneberger Quell mit und ohne Kohlensäure
- Coca Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Rixdorfer Fassbrause
- Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaf, Bananensaft, Johannesbeersaft, Rhabarbersaft
- Radeberger vom Fass, Erdinger hell, dunkel und alkoholfrei, Jever Fun alkoholfrei
- Desperados, Neuzeller Schwarzer Abt
- Tasse Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino
- diverse Teesorten, Heiße Schokolade
- vier Spirituosen und zwei Longdrinks Ihrer Wahl

**Preis für 7 Stunden 49,00 € p. P.**



## **Auszug aus der Getränkekarte**

### **Alkoholfreie Getränke**

Grüneberger Quell	0,20 l	1,90 €
	0,75 l	4,70 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,20 l	2,40 €
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,20 l	2,50 €
Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Sauerkirsch-Nektar	0,20 l	2,50 €
Orangensaft, Bananensaft	0,20 l	2,40 €

### **Heiße Getränke**

Tasse Kaffee		2,20 €
Espresso (Alfredo Espresso)		2,00 €
Cappuccino		2,90 €
Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		3,20 €
Eilles Classic Tea, Kännchen, div. Sorten		2,90 €

### **Rotweine (trocken)**

Merlot (jugendlich, leicht)	0,2l	5,20 €
Flasche	1,0l	23,00 €
Chianti (rund, harmonisch)	0,2l	4,90 €
Flasche	0,75l	17,00 €
Nero d'Avola (intensiv fruchtig)	0,2l	5,20 €
Flasche	0,75l	18,00 €
Pinot Noir	0,2l	5,50 €
Flasche	0,75l	18,00 €

### **Weißwein (trocken)**

Sauvignon Blanc	0,2l	5,90 €
Flasche	0,75l	20,00 €
Chardonnay	0,2l	4,90 €
Flasche	1,0l	22,00 €
Riesling (fruchtig)	0,2l	4,90 €
Flasche	1,0l	22,00 €
Weißwein - Schorle	0,2l	4,20 €



### **Sekt**

<i>Rotkäppchen trocken / halbtrocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,00 €</i>

### **Bier**

<i>Radeberger Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Erdinger Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Berliner Weiße (rot/grün)</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Neuzeller Schwarzer Abt</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jever fun</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Clausthaler herb</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,80 €</i>

### **Aperitif und Spirituosen**

<i>Hugo</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Sherry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Wodka Moskowskaya</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Ramazotti /Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Schierker Feuerstein</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Grappa della Toscana</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Williams Christ</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Brandy, Osborne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Ballentines, Scotch</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jim Beam, Bourbon</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### **GELTUNGSBEREICH**

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Seminare, Tagungen, Feiern etc. somit für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

### **VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER**

Der Vertrag kommt durch die schriftliche Erklärung beider Vertragspartner (Hotel & Veranstalter) zustande. Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast am Anreisetag ab 14.00 Uhr, am Abreisetag bis 11.00 Uhr zur Verfügung.

### **FÜR STORNIERUNGEN VON ZIMMERRESERVIERUNGEN ohne Zusammenhang mit einer Veranstaltung wird für Einzelreservierungen vereinbart:**

1. Stornierungen bis 24 Stunden vor Check-In sind kostenfrei.
2. Für Stornierungen innerhalb von 24 Stunden vor Check-In und für Nichtanreise wird der Preis für eine Nächtigung in Rechnung gestellt.
3. Bei vorzeitiger Abreise wird der gesamte Nächtigungspreis für die gebuchte Aufenthaltsdauer verrechnet.
4. Die Stornogebühr fällt nicht an, wenn die vorzeitige Abreise mindestens 24 Stunden vor der tatsächlichen Abreise dem Hotel gemeldet wird.  
In diesem Fall werden nur die anteiligen Nächtigungskosten für die kommende Nacht verrechnet.

### **BEI GRUPPENRESERVIERUNGEN und Veranstaltungen bzw. Seminaren wird vereinbart:**

Grundsätzlich haben sämtliche Stornierungen schriftlich zu erfolgen. Es gelten folgende Rücktrittsfristen:

- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Vollständiger Rücktritt möglich
- 29-16 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung von 30% der vereinbarten Leistungen
- 15-6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung von 50% der vereinbarten Leistungen
- ab 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung von 80% aller vereinbarten Leistungen

### **HAFTUNG**

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäuden oder Inventar, die durch die Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden. Für Unfälle, die bei der Ausübung von Freizeitaktivitäten auftreten, haftet das Hotel nicht.

Das Abstellen von Pkws erfolgt nicht im Zuge eines Veranstaltungsvertrages und erfolgt daher auf eigene Gefahr.

Für Verlust oder Beschädigung von Sachen (auch Bargeld), welche von Teilnehmern der Veranstalter oder von Veranstaltern selbst mit eingebracht werden (die sich insbesondere in Pkws befinden) und sich auf dem Betriebsgrundstück befinden, kann vom Hotel keine Haftung übernommen werden.

## **KÜNDIGUNG**

*Die Hotelleitung ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn*

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet*
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet erscheinen, und*
- c) im Falle der höheren Gewalt*

*Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.*

## **PREISE**

*Unsere Preise verstehen sich inkl. Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.*

## **MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE**

*Ohne schriftliche Vereinbarung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zum Eigenkonsum in das Hotel mitgebracht werden.*

*In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.*

## **MUSIK, KÜNSTLERISCHE DARBIETUNGEN**

*Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Das Hotel wird vom Veranstalter bezüglich aller Forderungen der GEMA freigestellt.*

## **DEKORATION**

*Der Veranstalter ist verpflichtet, für beabsichtigte Installationen von Dekorations- oder sonstigen Gegenständen die Genehmigung der Hotelleitung einzuholen. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal und in Absprache mit der Hotelleitung erfolgen. Es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Vom Hotel beigestellte Dekorationsgegenstände bleiben auch nach der Veranstaltung in unserem Eigentum.*

## **SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

*Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsnahme oder der Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich eingereicht erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Gerichtsstand mit Sitz des Hotels.*

*Es gilt deutsches Recht. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.*