Veranstaltungsangebote

für

Feierlichkeiten und Seminare

Änderungen vorbehalten
Stand an Januar 2026

Fährhaus
Hotel-Tagungen

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 möchten wir Ihnen mit den folgenden Seiten einen Überblick zu unseren Angeboten und Preisen geben.

Inhalt:

Öffnungszeiten / Kontaktdaten	*Seite 1*
Übernachtungen	*Seite 2*
Informationen zu Feierlichkeiten	*Seite 3*
Ausstattung von Feierlichkeiten	*Seite 4*
Arrangement „Sorglos“	*Seite 5*
Buffetvorschläge	*Seite 6 - 9*
Tafelgericht	*Seite 10*
Kaffeetafel	*Seite 11*
Kanapees und Fingerfood	*Seite 12*
Auszug Getränkekarte	*Seite 13*
Tagen	*Seite 14 - 15*
Allgemeine Geschäftsbedingungen	*Seite 16*

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

Gerne beantworten wir Ihnen Ihre Fragen.

Für ein detailliertes Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte einen Termin.

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

Herzliche Grüße

Ihr Fährhaus-Team

Öffnungszeiten und Kontaktdaten

Umgeben von waldreicher Landschaft direkt am Ufer des Kalksees gelegen bietet Ihnen das Hotel Fährhaus ein idyllisches Ambiente.
Direkt am See 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.

Öffnungszeiten:

Rezeption	*täglich*	*08:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
Check-in	*täglich*	*15:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
Check-out	*täglich*	*bis 10:30 Uhr*
Café / Bar	*täglich*	*12:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
Frühstück	*täglich*	*06:30 Uhr bis 10:00 Uhr oder nach Vereinbarung*
Restaurant	*Montag*	*17:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
	Dienstag	*17:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
	Mittwoch	*17:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
	Donnerstag	*17:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
	Freitag	*17:00 Uhr bis 22:00 Uhr*
	Samstag und Sonntag	*12:00 Uhr bis 22:00 Uhr*

Küchenschluss ist um 20:00 Uhr.
Wir empfehlen Ihnen die Vorreservierung eines Tisches.

Kontaktdaten:
Hotel Fährhaus GmbH
Geschäftsführung: Frau Stine Danziger
Fährweg 7
15569 Woltersdorf
Tel.: +49 (0) 3362 - 79590
Fax: +49 (0) 3362 - 795959
Mail: info@faehrhaus-seminarhotel.de
Web: www.faehrhaus-seminarhotel.de

Amtsgericht Frankfurt/Oder

Bankverbindung: Postbank Leipzig
DE 09 8601 0090 0600 6109 08

Übernachtungen

Das Hotel verfügt über insgesamt 16 Zimmer in folgenden Kategorien:

„Seeblick“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung)	*99,00 € pro Zimmer*
Doppelzimmer	*129,00 € pro Zimmer*

„Maisonette“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung)	*89,00 € pro Zimmer*
Doppelzimmer	*109,00 € pro Zimmer*

„Seitenflügel“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung)	*85,00 € pro Zimmer*
Doppelzimmer	*99,00 € pro Zimmer*

„Seitenflügel rollstuhlgerecht“

Einzelzimmer (Zweibettzimmer zur Einzelnutzung)	*85,00 € pro Zimmer*
Zweibettzimmer	*99,00 € pro Zimmer*

„Appartements“

Appartement Zimmer 3 + 4	*139,00 € - 185,00 €*
(zwei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 4 Personen)	
Appartement Zimmer 5 + 6 und 9 + 10	*128,00 € - 154,00 €*
(zwei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 3 Personen)	
Appartement Zimmer 17 + 18 + 19	*100,00 € - 169,00 €*
(drei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 4 Personen)	

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

Zusätzlich können folgende Leistungen dazu gebucht werden:

Unterbringung eines Hundes pro Nacht	*10,00 €*
Bootsliegeplatz am Steg pro Tag	*20,00 €*
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 ein Zustellbett möglich	*25,00 €*

Auf Nachfrage erhalten Sie an der Rezeption Hygieneartikel.
Des Weiteren reichen wir Ihnen gern Handtücher um im Kalksee zu baden.

Informationen zu Feierlichkeiten

*Die Gesamtkapazität unseres Hauses liegt bei **35 Gästen**.*

Bei einer Veranstaltung steht Ihnen die gemietete Räumlichkeit zur Verfügung, während andere Bereiche für den normalen Hotel- und Restaurantbetrieb genutzt werden.

Für die Ausrichtung einer Veranstaltung stehen Ihnen, neben unseren Tafelgerichten, auch die Auswahl einer Menüfolge oder der hausinterne Büffetservice zur Verfügung.

*Es ist Ihnen möglich in unserem Haus im Rahmen einer Veranstaltung bis **max. 00:00 Uhr** zu verweilen.*

*Da wir uns in einem Wohngebiet befinden sind Veranstaltungen **nicht** in Verbindung mit DJ's und Alleinunterhaltern möglich.*
Hintergrundmusik kann von uns oder von Ihnen während Ihres Aufenthaltes abgespielt werden.
Programmeinlagen, wie beispielsweise Zauberer, Live-Musik o. ä. sind nach zeitlicher Absprache möglich.

Ab 22:00 Uhr gilt die Nachtruhe. Da wir auf andere Gäste und die Nachbarschaft Rücksicht nehmen möchten, müssen wir darauf achten, dass im Außenbereich Ruhe einkehrt und bitten um Ihr Verständnis.

Den Wintergarten mit angrenzendem Buffetraum können Sie gerne gegen eine einmalige Gebühr exklusiv buchen.

01 - 10 Personen	*500,00 €*
11 - 20 Personen	*300,00 €*
21 - 25 Personen	*150,00 €*
26 - 35 Personen	*kostenfrei*

Ausstattung von Feierlichkeiten

Folgende Leistungen können Sie wahlweise zu Ihrer Feierlichkeit dazu buchen:

Tischausstattung:

- farbige Papierserviette	*ohne Berechnung*
- weiße Stoffserviette	*1,80 € pro Stk.*
- Menü- und Getränkekarte	*2,90 € pro Stk.*
- Stuhlhusse inkl. Reinigung	*5,50 € pro Stk.*

Blumenschmuck nach Ihren Wünschen:

- kleine Blumensträuße	*10,00 € - 15,00 € p. Vase*
- Tischgestecke oval oder rund	*ab 25,00 € p. Gesteck*

Programmgestaltung:

- Beamer mit HDMI und VGA Anschluss	*10,00 € pro Stunde*
- Leinwand	*ohne Berechnung*
- Baumstammsägen	*40,00 € 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 sind nicht gestattet.

Berechnungsgrundlage

für Buffet, Tafelgericht und Arrangement

Kinder von 0 bis 5 Jahre	***ohne Berechnung***
Kinder von 6 bis 13 Jahre	***halbe Berechung***
Kinder ab 14 Jahren	***volle Berechnung***

Für die Berechung und die detaillierte Küchenplanung bitten wir Sie, bis spätestens fünf Tage vor Ihrer geplanten Veranstaltung, um Angabe der genauen Personenzahl.

Arrangement „Sorglos“
115,00 € pro Person

Sektempfang
(Sekt oder Orangensaft)

Kaffeetafel
(Filterkaffee, Tee, Heiße Schokolade, Espresso, Mineralwasser,
hausgebackener Kuchen, Schlagsahne)

Abendbuffet, Menü oder Tafelgericht
(nach Ihrer Wahl)

Ausstattungspaket
(Tischwäsche, Servietten, Kerzen
Menü- & Getränkekarten
Vor- und Nacharbeit der Räumlichkeiten)

Beamer & Leinwand

Getränkepauschale 7 Stunden
(17:00 Uhr - 00:00 Uhr)

zwei Rotweine und zwei Weißweine
Rotkäppchensekt, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere und Holunder

Mineralwasser
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta
Ginger Ale, Tonic Water
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft, Multivitaminsaft, Bananensaft, Birnensaft
Apfelschorle, Johannesbeerschorle, Rhabarberschorle

Radeberger vom Fass
Hefeweizen hell, dunkel, Kristall und alkoholfrei
Neuzeller Schwarzer Abt
Radeberger alkoholfrei, Bitburger Radler alkoholfrei

Tasse Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato,
diverse Teesorten, Heiße Schokolade

Getränke, welche nicht im Arrangement bzw. in der Pauschale enthalten sind oder vor bzw. nach der Pauschalzeit bestellt werden, werden separat abgerechnet.

Das Arrangement „Sorglos“ ist ohne Kaffeetafel
zum Preis von 98,00 € p. P. buchbar.

Das Arrangement muss nicht zwingend gebucht werden.
Eine Einzelabrechnung ist alternativ möglich.

Leichtes Buffet

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
Rucola 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*

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

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
Amaretto-Tiramisu

43,00 Euro pro Person

Mediterranes Buffet

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
Dillpfannküchlein gefüllt mit Rucola, Kräutercreme 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*

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

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 Beerensauce
Himbeer-Tiramisu

43,00 Euro pro Person

Buffet „ Alles aus dem Ofen“

Pizza mit Schinken und Käse vom Blech
Kleine Hackällchen 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*

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

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
Crème Brûlée

43,00 Euro pro Person

Regionales Buffet

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*

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

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
Berliner mit Pflaumenmus

43,00 Euro pro Person

Tafelgericht

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
Boeuf á la mode (feiner Rinderbraten in Rotwein geschmort)	*28,00 €*
Klassische Rinderrouladen in Rotweinsauce	*28,00 €*
Wildschweinbraten in Holunderbeerensauce	*28,00 €*
Lammbraten in Rosmarin-Knoblauch-Sauce	*28,00 €*
Schweinefilet im Kräutermantel	*25,00 €*
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons	*25,00 €*
Kasseler auf Weinsauerkraut	*22,00 €*
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Riesling-Sauce	*24,00 €*
Putenroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse in leichter Tomatensauce	*25,00 €*
Zanderfilet mit Zitronen-Dillsauce	*28,00 €*
Lachsfilet mit Sesam-Limonen-Butter	*28,00 €*

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

Vor- und Nachspeise werden nach Wahl separat 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“

- *Filterkaffee, Tee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Heiße Schokolade und Mineralwasser*
- *Hausgebackener Kuchen vom Blech nach Wahl (drei Sorten)*

  - Pflaume-Streusel-Kuchen
  - Kirsch-Streusel-Kuchen
  - Kirsch-Apfel-Streusel-Kuchen
  - Apfel-Streusel-Kuchen
  - Butterstreusel

  - Eierschecke
  - 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
  - Donauwelle

- *Frische Schlagsahne*

Preis pro Person 19,00 €

Kaffeetafel „herzhaft/süß“

Unsere Kaffeetafel „herzhaft/süß“ beinhaltet alle aufgeführten Leistungen der Kaffeetafel „süß“.
Zusätzlich reichen wir Ihnen herzhaft belegte und ansprechend garnierte Kanapees mit verschiedener Käse- und Schinken-/Wurstauswahl sowie Räucherlachs und Humus.

Preis pro Person 23,00 €

Gerne erfüllen wir Ihnen zusätzlich den Wunsch nach einer Torte. ***Preis nach Aufwand***

Alternativ können Sie gerne 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 herzhaft belegt wahlweise mit:

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

1,90 € /Stk.

Fingerfood:

- *Tomate-Mozzarella am Spieß mit Basilikum*
- *Gratinierter Ziegenkäse mit Rohrzucker und Honig*
- *Dillpfannküchlein 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*

2,40 € /Stk.

Zusätzlich zu Ihrer Feierlichkeit können folgende Verzehrleistungen gebucht werden:

- *Käseplatte mit frischer Garnitur, Baguette, Brot und Butter* ***6,00 € p. P.***

- *Schinkenauswahl, Hackigel, Schmalz, sauren Gurken, Baguette, Brot und Butter* ***8,00 € p. P.***

- *Knabberzeug (Salzstangen, Chips, Erdnüsse o. ä.)* ***1,90€ p. P.***

Getränkekarte

(Auswahl)

100 % Orange	*Fl. 0,2 l*	*3,00 €*
Birne	*Fl. 0,2 l*	*3,00 €*
Himbeer-Pfirsich	*Fl. 0,2 l*	*3,00 €*
Bio-Apfel naturtrüb	*Fl. 0,33 l*	*3,30 €*
Bio-Rhabarber naturtrüb	*Fl. 0,33 l*	*3,30 €*

***

Tasse Kaffee (klein)	*2,30 €*
Tasse Kaffee (groß)	*3,50 €*
Espresso	*2,20 €*
Espresso doppelt	*3,30 €*
Affogato - heißer Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube	*4,70 €*
Cappuccino	*3,30 €*
Milchkaffee	*3,70 €*
Latte Macchiato	*3,70 €*
Heiße Schokolade	*3,50 €*
Heiße Schokolade mit Sahne	*4,50 €*
Heiße Milch mit Honig	*3,50 €*

***

Radeberger / Radler / Diesel		
vom Fass	*0,3 l*	*3,50 €*
	0,4 l	*4,40 €*
Neuzeller Schwarzer Abt	*Fl. 0,5 l*	*4,50 €*
Weizenbier		
hell / dunkel / Kristall / alkoholfrei	*Fl. 0,5 l*	*4,50 €*
Bitburger Radler alkoholfrei	*Fl. 0,33 l*	*3,50 €*

***

Riesling / Deutschland	*0,2 l*	*6,00 €*
	0,75 l	*19,60 €*
Scheurebe / Deutschland	*0,2 l*	*6,80 €*
	1,00 l	*31,00 €*
Portugieser Weissherbst / Deutschland	*0,2 l*	*6,80 €*
	1,00 l	*31,00 €*
Primitivo / Italien	*0,2 l*	*7,90 €*
	0,75 l	*26,50 €*
Merlot / Frankreich	*0,2 l*	*6,50 €*
	0,75 l	*19,60 €*

Tagen

Wir verfügen über einen 32 qm großen Seminarraum mit Tageslicht.
Der Raum ist je nach Stellform mit bis zu max. 20 Gästen buchbar.

Tagungspauschale I

(eintägig)

Raummiete
Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)

59 € p. P.

Tagungspauschale II

(eintägig inkl. einer Übernachtung)

Raummiete
Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)
Abendessen (3-Gänge-Menü)
Übernachtung inkl. Frühstück

164 € p. P.

Tagungspauschale III

(zweitägig inkl. einer Übernachtung)

<u>1. Tag</u>
Raummiete
Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)
Abendessen (3-Gänge-Menü)
Übernachtung inkl. Frühstück

<u>2. Tag</u>
Raummiete
Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)

223 € p. P.

Unsere Tagungspauschalen können nach Absprache auch auf mehr als zwei Aufenthaltstage gebucht werden.
Des Weiteren können inhaltliche Änderungen unseres Pauschalangebotes vorgenommen werden.

Die Zimmerverteilung erfolgt nach Ihren Ansprüchen und nach unserer Kapazität.
Wir verfügen über Doppelzimmer (zur Einzelnutzung möglich) und Zimmer mit Badezimmerteilung (zwei bis drei Zimmer teilen ein gemeinsames Bad).

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Zimmergrundriss zur besseren Erläuterung zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

GELTUNGSBEREICH

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

VERTRAGSABSCHLUSS UND VERTRAGSPARTNER

Der Vertrag kommt durch die schriftliche Erklärung beider Vertragspartner (Hotel & Veranstalter) zustande. Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast am Anreisetag ab 15:00 Uhr, am Abreisetag bis 10:30 Uhr zur Verfügung.

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

1. Stornierungen bis 18 Uhr am Vorabend sind kostenfrei.
2. Für Stornierungen nach 18:00 Uhr am Vorabend und für Nichtanreise wird der Preis für eine Nächtigung in Rechnung gestellt.
3. Bei vorzeitiger Abreise wird der gesamte Nächtigungspreis für die gebuchte Aufenthaltsdauer berechnet.
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 berechnet.

FÜR STORNIERUNGEN VON 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 PKW's erfolgt nicht im Zuge eines Veranstaltungsvertrages und erfolgt daher auf eigene Gefahr.
Für Verlust oder die Beschädigung von Sachen (auch Bargeld), welche von Gästen selbst mit eingebracht werden 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
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 und Änderungen vorbehalten.

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 UND 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 Dekoration 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. Erfüllungs- 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.