Hirsch
HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING

HOCHZEITS-INFORMATIONEN 2016

Liebe Gäste,

diese Informationen sollen Ihnen eine Übersicht unserer Möglichkeiten für Hochzeiten in unserem Haus vermitteln.

Unser Küchenchef ist bestrebt, überwiegend saisonale und regionale Produkte in unsere Menüauswahl zu integrieren. Gerne können Sie Ihr Menü nach Ihrem Gusto zusammenstellen. Nur das Beste und Frischeste was der Markt uns bietet, wird Ihnen nach liebevoller Zubereitung serviert.

Selbstverständlich steht Ihnen unsere Bankettabteilung für ein individuelles Beratungsgespräch nach Terminabstimmung zur Verfügung.
Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung in unserem Hause in bester Erinnerung bleibt.

Es stehen Ihnen folgende Kontaktpersonen aus der Bankett-Abteilung zur Verfügung:

- Gabriele Geiger
- Marion Knaier
- Daniela Wagenblast
- Janina Buttmann

Unser Angebot ist freibleibend - wir behalten uns Preisanpassungen vor!

I. APERITIF

Aperitif-Empfang „REGIONAL“

Glas Sekt Hausmarke & Sekt Hausmarke alkoholfrei,
„Bayerische Abendsonne“
Dazu reichen wir Ihnen:
Schmalz- und Schnittlauchbrot, Mini-Butterbrezeln

Aperitif-Empfang „INTERNATIONAL“

Lillet Wildberry, Campari Soda oder Orange,
Mineralwasser
Dazu reichen wir Ihnen:
Wrap-Schnittchen gefüllt mit:
Lachs, Kräutercreme, Schinken

Aperitif-Empfang „CLASSIC“

Glas Prosecco Doc, Spumante Brut, Tenuta Ca’Bolani,
auf Wunsch mit Aperol oder Blutorangensaft,
Sanbitter Orange (alkoholfrei)
Dazu reichen wir Ihnen:
Canapées mit:
Parmaschinken, Käse und geräucherter Lachs

II. SPEISEN

VORSCHLAG MENUE „REGIONAL“
SCHWABEN-TAFEL

Kraftbrühe mit dreierlei Knödel
***
Gemischter Salatteller der Saison
***
Lendchen auf glacierten Karotten an feiner Sahnesoße,
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten,
Pommes frites und Marktgemüse
***
Apfelküchle in „Zimt-Zucker“ mit Vanilleeis und Sahne

VORSCHLAG MENUE „INTERNATIONAL“

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen
und steierischem Kürbiskernöl verfeinert (saisonal)
***
Piccata Milanese von der Truthahnbrust an Tomatensugo,
dazu Gemüse und Tagliatelle
***
Trilogie aus der Patisserie:
Joghurt-Passionsfrucht-Delice,
Tobleroneparfait an süßer Begleitung,
Panna Cotta an Himbeermark

VORSCHLAG MENUE „CLASSIC“

Senfschaumsüpple mit Brezelcroûtons
***
Büffelmozzarella im Parmamantel
auf Rucola und Kirschtomaten
***
Tranchen vom argentinischen Roastbeef, rosa gebraten
an dezenter Pfefferrahmsoße,
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin
***
Mandel-Nougat-Parfait
auf lauwarmer Clavados-Birne

VORSCHLAG MENÜ „HOCHZEITS-TAFEL“

Schwäbisches Hochzeitssüpple aus der Terrine
***
Blattsalate an Balsamicodressing
***
Schweine- und Rinderfilet auf Tomate Concassée
an Cognacrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle,
Kartoffelrösti und Marktgemüse
***
Dessertbuffet Hochzeits-Kuss

VORSCHLAG BUFFET „TRADITIONELL“

(ab 50 Personen)

Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat,
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich,
Bierradi, Obatzter, Schinken roh und gekocht vom Brett, Fassgurken,
Mini-Putenschnitzel, Mini-Fleischplanzerl im Weckglas,
Kartoffelsüpple, Griebenschmalz und Brotkorb
***
Geschmorter Schweinehalsbraten an Dunkelbiersoße,
Bachforellenfilet in feinem Rieslingsößle,
Spinatravioli mit geriebenem Bergkäse

Dazu reichen wir Ihnen:
hausgemachte Spätzle, Kartoffel-Schupfnudeln,
Serviettenknödel und Marktgemüse
***
Salat von Früchten der Jahreszeit,
Apfelküchle mit Vanilleeis, Grießmousse mit Kompott

VORSCHLAG "FESTLICHES VOM BUFFET"

(Buffet ab 70 Personen)

Schwäbische Flädlesuppe
(am Tisch serviert)
***

Vorspeisen-Buffet
Salate nach Saison, Fächer von der süßen Melone mit Parmaschinken,
geräucherter Lachs an Dillsenf-Dipp und Forelle mit Sahnemeerrettich,
eingelegtes Grillgemüse in Olivenöl, Tomate-Mozzarella,
Yakitorispießchen und Shrimps im Teigmantel, Brotauswahl
***

Hauptgerichte vom Buffet
Roastbeef vom argentinischen Angusrind rosa gebraten,
dazu dezente Pfefferrahmsoße & Kräuterbutter,
Medaillons vom Schweinfilet im Speckmantel auf Rotweinschalotten
Gebratene Edelfische an Zitronenthymiansoße
Gemüsecouscous mit Schafskäse

Dazu reichen wir Ihnen:
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln
und mediterranes Grillgemüse
***

Dessert vom Buffet
Nougatknödel in süßen Bröseln mit Haselnusseis,
Früchte-Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeersoße,
Salat von Früchten der Jahreszeit und dreierlei Eiscreme

VORSCHLAG BUFFET „CLASSIC“
(ab 70 Personen)

Vorspeisen vom Buffet
Vitello Tonnato, Anti-Pasti-Gemüse,
Shrimpscocktail im Weckgläschen,
Salate der Saison vom Buffet
***
Bestes argentinisches Roastbeef rosa gebraten an dezenter Pfefferrahmsoße,
Lachstranchen an Zitronen-Thymiansoße,
Gemüsecouscous mit mariniertem Schafskäse an Tomatensugo

Dazu reichen wir Ihnen:
Kartoffelgratin, Rahmnudeln und Gemüse der Saison
***
Salat von Früchten der Jahreszeit, Joghurt-Panna-Cotta,
süße Mascarponecreme und Schlagsahne,
Allerlei von der Schokolade an süßer Begleitung

III. EXTRAS

Kaffeetafel

Gerne kann der Kuchen über uns bestellt oder auch selbst mitgebracht werden. Für den allgemeinen Kuchenservice im Haus berechnen wir ein Kuchengedeck.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Haftung bei Verlust, Untergang oder Beschädigungen übernehmen.

Kaffeetafel im Kastaniengarten

Für die Bereitstellung und exklusive Nutzung des Kastaniengartens für die Kaffeetafel Ihrer Veranstaltung wird bei tatsächlicher Nutzung (witterungsbedingt) eine Raummiete berechnet.

Candy-Bar

Der aktuelle Hochzeitstrend in Deutschland ist eine zuckersüße Candy-Bar mit verschiedenen Süßigkeiten und Leckereien, präsentiert in verschiedenen Glasgefäßen, als zentraler Bestandteil der Hochzeitsdekoration. Da leuchten nicht nur die Augen von den Kleinen sondern auch von den Größeren…

Wir bieten Ihnen folgende Süßigkeiten für Ihre Bar an:
Lutscher, Bonbons, Fruchtgummis etc. Die farbliche Gestaltung der Candy-Bar ist überwiegend in Weiß/Rot. Auf Wunsch können wir versuchen Ihre Candy-Bar passend zu den Farben ihrer Tischdekoration zu gestalten.

Verschiedene Süßigkeiten inkl. Tüten, je 100g.

Late-Night-Snacks

Internationale Käseauswahl vom Brett
mit Trauben und Stangenweißbrot

Rauchfleisch-Schinkenbrett

Hausgemachte Gulaschsuppe

Original Currywurst im Pappteller, dazu Baguette

(Die Portionen bestimmen Sie selbst, durchschnittlich rechnet man mit ca. der Hälfte der Personenanzahl)

Fotobox

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne von unserem Partner ***bildwerk89*** eine Fotobox oder den Fotobus bestellen, Verfügbarkeit und Preis auf Anfrage.

IV. GETRÄNKE

Gerne bieten wir ab 50 Erwachsenen zu unseren Menüs Getränke auch als

„Standard-Alles-Inklusive-Paket“ an!

Folgende Getränke ohne Limit beinhaltet:

Tischwein weiß & rot:	wahlweise italienischer, südafrikanischer oder deutscher Hauswein
Biere:	Gold-Ochsen vom Fass, Hefeweizen oder Export
Softdrinks:	Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Fanta, Coca Cola, Libella

Aufschlag „Standard-Alles-Inklusive“ pro Person/Stunde 4,50 €

Ab Minimum 6 Std. buchbar! Die Zeiten werden vom Brautpaar vorab festgelegt!

Gerne bieten wir ab 50 Erwachsenen zu unseren Menüs Getränke auch als

„Classic-Alles-Inklusive-Paket“ an!

Folgende Getränke ohne Limit beinhaltet:

Aperitif-Empfang	Sekt Hausmarke(+ alkoholfrei) trocken und Blutorangensaft
Tischwein weiß & rot:	wahlweise italienischer, südafrikanischer oder deutscher Hauswein
Biere:	Gold-Ochsen vom Fass, Hefeweizen oder Export
Softdrinks:	Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Fanta, Coca Cola, Libella
Heißgetränke	Kaffee- und Teespezialitäten aus dem Hause Seeberger

Aufschlag „Klassik-Alles-Inklusive“ pro Person/Stunde 5,00 €

Ab Minimum 6 Std. buchbar! Die Zeiten werden vom Brautpaar vorab festgelegt!

Getränke außerhalb der Getränkepauschale

Nach Ablauf der Getränkepauschalen werden die Getränkebestellungen ganz normal nach Verbrauch abgerechnet und auf die Gesamtrechnung geschrieben. Sollten Sie eine andere Abrechnungsart wünschen (z.B. die Gäste zahlen vor Ort alle Getränke oder nur die Spirituosen, Cocktails, etc. werden selbst bezahlt.) können wir dieses gerne so notieren.

Cocktail-Bar

Auf Wunsch bauen wir für Sie eine separate Cocktailbar auf.
Wir bieten Ihnen alle gängigen Cocktails, sowie Longdrinks und Schnäpse, gemixt von einem geschulten Barkeeper.

Die Abrechnung erfolgt auf Gesamtrechnung, oder die Gäste zahlen die Cocktails/Longdrinks/Spirituosen vor Ort selbst.

V. DEKORATION

Blumenschmuck & Tischdekoration

Hussen auf Anfrage
Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen
Standard-Blumen-Arrangement *
Einarbeiten von farbigen Papierservietten
Menükarten ,,Standard‘‘

Für die Anbringung der Hussen oder eindecken von aufwendiger Tischdekoration berechnen wir zusätzliche Personalkosten.
Die Dekoration Ihrer Räumlichkeiten ist generell am Veranstaltungstag möglich. Sollte der Raum am Vortag frei sein, können Sie kurzfristig nach Absprache dekorieren.

* Bei besonderen Anlässen empfehlen wir Ihnen, den Blumenschmuck bei einem von Ihnen ausgewählten Floristen erstellen zu lassen.

VI. RAUMMIETEN

Garantierte Personenanzahl

Bitte beachten Sie, die entsprechend garantierte Personenzahl für die jeweilige Räumlichkeit:

Feststadel	90 Erwachsene Personen mit Menü bzw. Buffet
Festsaal (Hotelbereich)	70 Erwachsene Personen mit Menü bzw. Buffet

Raummieten & Nachtzuschlag

Feststadel

Raummiete	s. Preisliste
Nachtzuschlag ab 02.00 Uhr	s. Preisliste

Festsaal

Raummiete	s. Preisliste
Nachtzuschlag ab 02.00 Uhr	s. Preisliste

Unsere Räumlichkeiten sind klimatisiert und folgende Ausstattungen sind kostenfrei in den Räumen vorhanden: Mikrofon, Leinwand und Beamer.

Feuerwerk

Bitte beachten Sie, dass das abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern auf unserem Gelände nicht gestattet ist.

VII. PREISE

Aperitif-Regional	pro Person	5,80 €
Aperitif-International	pro Person	7,80 €
Aperitif-Classic	pro Person	8,30 €
Menü Regional Schwabentafel	pro Person	39,80 €
Menü International 3-Gang	pro Person	29,80 €
Menü Classic 4-Gang	pro Person	47,80 €
Menü Hochzeitstafel	pro Person	44,80 €
Buffet Traditionell	pro Person	35,80 €
Buffet Classic	pro Person	49,80 €
Buffet Festliches vom Buffet	pro Person	52,30 €
Kuchengedeck	pro Person	2,50 €
Kaffeetafel im Kastaniengarten ,,exklusiv‘‘	Raummiete	230,00 €
Candy-Bar (Bestellmenge von Ihnen)	je 100g	2,80 €
Käsebrett	pro Portion	8,60 €
Rauchfleisch-Schinkenbrett	pro Portion	7,40 €
Gulaschsuppe	pro Portion	5,60 €
Currywurst, dazu Baguette	pro Portion	5,80 €
Getränkepauschale ,,Standard‘‘	pro Person/Stunde	4,50 €
Getränkepauschale ,,Classic‘‘	pro Person/Stunde	5,00 €
Korkpfand für Wein	Flasche	12,00 €
Korkpfand für Sekt/Prosecco	Flasche	14,00 €
Cocktailbar (Abrechnung nach Verbrauch)	Mindestverzehr	450,00 €
Raummiete Stadel		490,00 €
Nachtzuschlag ab 02:00 Uhr	pro Stunde	290,00 €
Raummiete Festsaal		390,00 €
Nachtzuschlag ab 02:00 Uhr	pro Stunde	250,00 €

Hussen auf Anfrage	pro Stück	ca.	10,00 €
Kerzenleuchter 5-armig mit Kerzen	pro Stück		9,50 €
Blumengesteck ,,Standard‘‘	pro Stück		19,00 €
Papierservietten einarbeiten			kostenlos
Menükarten ,,Standard‘‘			kostenlos
Anbringung Hussen/aufwendige Deko	pro Person/Stunde		24,00 €

Wir bitten Sie um Anzahlung von 50% der gebuchten Leistungen bis 4 Wochen vor Veranstaltung.
Unser Angebot ist freibleibend - wir behalten uns Preisanpassungen vor!

VIII. Hotel-Preisliste 2016

Wochenrate

Einzelzimmer Standard mit D/WC/K-TV/TF/MB/S	€	99,--
Einzelzimmer Landhaus Klassik mit D/WC/K-TV/TF/MB/S	€	112,--
Doppelzimmer Standard mit D/WC/K-TV/TF/MB/S	€	119,--
Doppelzimmer Landhaus Klassik mit D/WC/K-TV/TF/MB/S	€	132,--

Wochenendrate (Freitag - Montag) für alle Kategorien

Einzelzimmer mit D/WC/K-TV/TF/MB/S	€	92,--
Doppelzimmer mit D/WC/K-TV/TF/MB/S	€	112,--

Familiensuite (für vier Personen)

Wochenrate (Montag - Freitag)	€	264,--
Wochenendrate (Freitag - Montag)	€	224,--

Alle Preise sind inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet, kostenlose Parkplätze, 1 Flasche Mineralwasser, sowie WLAN und verstehen sich **pro Zimmer & Nacht**.

Frühstücksbuffet (extern)	€	18,--
Zusatzbett (exkl. Frühstück)	€	20,--
Haustier	€	10,--
Garage	€	10,--

Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer!

Geschäftsbedingungen
im
Hotel-Landgasthof Hirsch / Finningen

1. Der Gastaufnahmevertrag/Mietvertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer/Raum/Stadel bestellt oder zugesagt worden ist. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend.
Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsfristen die reservierten Räume anderweitig zu vermieten. Das Hotel behält sich vor, einen darüber hinaus gehenden Schaden ergänzend geltend zu machen.

2. Gesamt- oder Teilstornierungen von reservierten Räumen/Arrangements/Menüs werden dem Leistungsnehmer mit 60% der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt. Das Hotel behält sich vor, einen darüber hinaus entstandenen Schaden zusätzlich geltend zu machen.

3. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen muss spätestens 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich übermittelt worden sein, andernfalls wird die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt. Besteller und Veranstalter haften für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.

4. Um Beschädigungen vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. Für zurückgelassene Verpackungsmaterialien seitens des Veranstalters erhebt das Hotel je nach Volumen und Umfang eine Entsorgungspauschale von mindestens 50,00 €.

5. Hat das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann es vom Vertrag zurücktreten und die Veranstaltung absagen. Verschweigt der Veranstalter, dass er eine politische Vereinigung ist, hat das Hotel ebenfalls das Recht, vom Vertrag zurückzutreten und die Veranstaltung abzusagen.

6. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner. Die Rechnungen des Hotels sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

7. Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Neu-Ulm.

8. Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern nicht erlaubt ist. Wir möchten darauf hinweisen, dass bei evtl. Forderungen bzw. Klagen der Veranstalter bzw. der Auftraggeber haftbar gemacht wird.

9. Wir bitten Sie unmittelbar bei der Reservierung Ihrer Veranstaltung das Thema Rauchen zu klären, damit wir gesetzeskonform handeln können.

10. GEMA: Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab bei der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Das Hotel wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z. B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

11. Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen, da die HACCP-Kühlkette von uns nicht überwacht werden kann.

12. Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke ab 01.00h gedrosselt bzw. angepasst werden muss.

Diese Geschäftsbedingungen sind gültig für:

Veranstaltung am: .....

Raum / Ort: .....

Veranstalter/Besteller: .....

Datum: .....

Unterschrift: .....

Hirsch
HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING

Informationen 2016