

# *Hotel Pfeffermühle*

## *Siegen*



### *Raum Spiegelsaal, Toscana & Krönchen*

*Buffetvorschläge*

*2024*



# Schön.....

Familie Rosenkranz und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom großen Pfeffermühlen-Team sagen:  
„Schön, dass Sie uns bald besuchen!“

Getreu unserem Motto **„Genuss Pur“** stehen wir für:

## **regionale – hausgemachte – frische Produkte**

Als Aperitif servieren wir unseren **Cuvée-Sekt** – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt.

Unter anderem beziehen wir das Fleisch, Fisch und Brot mehrmals die Woche **frisch aus der Region.**

Hinzu kommen unsere **selbstgemachten Nudeln** in verschiedenen Varianten.

Süßes passt immer –  
probieren Sie die **hauseigenen Eiskreationen.**

Des Weiteren sind alle Soßen **glutenfrei** und auf Wunsch bieten wir **laktosefreie** Speisen an.

Unser professionelles Team von Service und Küche arbeitet **mit großem Eifer** daran, Sie zufrieden zu stellen.

Als **Familienunternehmen** verpflichten wir uns, diesen Anspruch zu erfüllen.

**Genießen Sie Ihren Besuch.**  
**Schön, dass Sie uns bald besuchen.**

# Inhaltsverzeichnis

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Grußwort                             | 2     |
| Gründe                               | 4     |
| Getränke                             | 4-9   |
| Warme Buffets                        | 10-15 |
| Suppen, Amuse-Gueule, Vorspeisen     | 16    |
| Desserts                             | 17    |
| Desserts, Mitternachtssnacks         | 18    |
| Kaffee und Kuchen                    | 19    |
| Unsere Leistungen                    | 20    |
| Dies und Das -WICHTIG BITTE BEACHTEN | 21-22 |

## **WARUM SIE BEI UNS FEIERN SOLLTEN**

Wir sind Ihr Partner für Ihre Traumveranstaltung.  
Familie Rosenkranz und das Team vom Hotel Pfeffermühle stehen Ihnen als professionelle Ansprechpartner zur Verfügung.

### **Ihre Vorteile für Ihr Fest im Hotel Pfeffermühle**

- ❖ Inhabergeführtes 3 Sterne Superior Hotel mit 43 Zimmern
- ❖ Spiegelsaal für bis zu 75 Personen
- ❖ Toscana für bis zu 55 Personen
- ❖ Krönchen für bis zu 30 Personen ohne Musik und Tanz
- ❖ 120 kostenfreie Parkplätze
- ❖ auf Sie zugeschnittene Menüs und Buffets für jeden Anlass
- ❖ außergewöhnliche und individuelle Ideen für Ihre Feier
- ❖ ausgezeichnete, bekannte Küche
- ❖ schöner Terrassenbereich für Ihren Empfang
- ❖ keine versteckten Preise. Alle Preise werden besprochen
- ❖ optimale Gästebetreuung
- ❖ Flexibilität bei Gästewünschen

Die Hochzeitsnacht in einem unserer Hotelzimmer inklusive liebevoller Dekoration, bekommen Sie von uns als Hochzeitsgeschenk. (ab 20 vollzahlenden Personen Veranstaltung)

## Ihre Preiskalkulation

|                   | Beispiel |         | Ihr Preis 1 |       | Ihr Preis 2 |       |
|-------------------|----------|---------|-------------|-------|-------------|-------|
|                   | Auswahl  | Preis   | Auswahl     | Preis | Auswahl     | Preis |
| Getränkepauschale | Classik  | 43,00 € |             |       |             |       |
| Suppe             | -        | -       |             |       |             |       |
| Buffet            | Buffet 1 | 52,50 € |             |       |             |       |
| Dessert           | -        | -       |             |       |             |       |
| Mitternachtsessen | Suppe    | 6,90 €  |             |       |             |       |
| Kaffee & Kuchen   | -        | -       |             |       |             |       |
| Sonstiges         | -        | -       |             |       |             |       |
| Gesamtpreis       |          |         |             |       |             |       |

## Getränke

### Getränkepauschalen Vergleich

|                       | Nach Verbrauch | CLASSIK        | PFEFFERMÜHLE   | EXKLUSIV       |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Sektempfang           |                | √              | √              | √              |
| Alkoholfreie Getränke |                | √              | √              | √              |
| Weine                 |                | √              | √              | √              |
| Biere                 |                | √              | √              | √              |
| Kaffeespezialitäten   |                | √              | √              | √              |
| Digestif              |                |                | √              | √              |
| Longdrinks            |                |                |                | √              |
|                       | <b>xx,xx €</b> | <b>43,00 €</b> | <b>48,00 €</b> | <b>53,00 €</b> |

## **Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive CLASSIC“**

**Sektempfang I:** Pfeffermühlen Cuvée-Sekt – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt dazu Orangensaft

**Zum Essen und zur Feier:** Graf von Kageneck - Grauer Burgunder, Kilian Hunn Weine - Spätburgunder Weißherbst, Spätburgunder Rotwein Taunusquelle Mineralwasser –Medium, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Weizenbier Weihenstephan, Veltins Pils vom Fass, Weizenbier Weihenstephan

**Nach dem Essen und zur Feier:** Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

**43,00 € pro Person**

## **Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive PFEFFERMÜHLE“**

**Sektempfang I:** Pfeffermühlen Cuvée-Sekt – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt dazu Orangensaft

**Zum Essen und zur Feier:** Graf von Kageneck - Grauer Burgunder, Kilian Hunn Weine - Spätburgunder Weißherbst, Spätburgunder Rotwein Taunusquelle Mineralwasser –Medium, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Weizenbier Weihenstephan, Veltins Pils vom Fass, Weizenbier Weihenstephan

**Nach dem Essen und zur Feier:** Kaffeespezialitäten (Kaffee, Cappuccino, Espresso und Co.)  
und eine Runde Digestif nach dem Essen (3 Sorten zur Wahl aus unserer Digestifkarte Seite 10)

**48,00 € pro Person**

## **Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive EXKLUSIV“**

**Sektempfang II:** Pfeffermühlen Cuvée-Sekt – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt dazu Orangensaft sowie Hugo, Sekt mit Holundersirup und Minzblättern  
Aperol-Spritz, trockener Sekt mit einem Schuß Aperol

**Zum Essen und zur Feier:** Graf von Kageneck - Grauer Burgunder, Kilian Hunn Weine - Spätburgunder Weißherbst, Spätburgunder Rotwein  
Tanusquelle Mineralwasser –Medium, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Weizenbier  
Weihenstephan, Veltins Pils vom Fass, Weizenbier Weihenstephan

**Nach dem Essen und zur Feier:** Kaffeespezialitäten (Kaffee, Cappuccino, Espresso und Co.) und drei Digestif Ihrer Wahl den ganzen Abend (aus unserer Digestifkarte Seite 10)

**Zum Feiern:** Longdrinks auf Basis von Wodka, Bacardi, Whisky und Gin

**53,00 € pro Person**

### **Digestifs für unsere Getränkepauschalen**

Wodka, Jägermeister, Ramazotti, Berliner Luft, Baileys, Williamsbirne, Malteser

### **Zum Aperitif (Mindestabnahme 20 Stück)**

**Canapés** – knuspriges Körnerbaguette, einzeln ausgarniert, verschieden belegt mit: hausgeräuchertes Lachsfilet | hausgeräucherte Hähnchenbrust | rosa gebratenes Roastbeef | französischer Camembert | gebratenes Schweinefilet

4,10 € pro Stück

### **Fingerfood**

Praline von der Putenbrust | Fleischbällchenspieß | Putenknusperstick | Ramezzino-Lachsröllchen | Stremelchen | Laugenkonfekt

4,10 € pro Stück

## Getränkete Karte

**siehe aktuelle Getränkete Karte auf unserer Homepage**

[https://pfeffermuehle-siegen.de/wp-content/uploads/2022/04/getraenkekarte\\_v2.2-1.pdf](https://pfeffermuehle-siegen.de/wp-content/uploads/2022/04/getraenkekarte_v2.2-1.pdf)





## Weine

### Weißwein

-halbtrocken-lieblich-

**Herbolzheimer  
Kaiserberg**  
Kerner Kabinett  
Baden/ Breisgau  
€ 26,90

**Hunn vom Löss**  
Weißer Burgunder  
halbtrocken  
Baden  
€ 27,90

### Weißherbst

**Hunn vom Löss**  
Spätburgunder Weißherbst  
Baden  
€ 27,90

### Weißwein

-trocken-

**Gensinger Goldberg**  
Riesling Trocken  
Rheinhessen  
kräftig, fruchtig  
€ 27,50

**Gensinger Goldberg**  
Grauer Burgunder  
Classic  
Rheinhessen  
€ 27,90

**Carpe Vinum**  
Riesling Hochgewächs  
QbA, Gutsabfüllung  
Weingut Matthias Hengel  
Mosel  
€ 28,50

**Il Mio**  
Pinot Grigio D.O.C  
Venezie  
Italien  
€ 30,90

**Breisacher Vulkanfelsen**  
Grauer Burgunder  
Baden  
€ 26,90

### Rotwein

-trocken-

**Gensinger Goldberg**  
Dornfelder  
Rheinhessen  
€ 28,50

**Gensinger Goldberg**  
Merlot feinherb  
Rheinhessen  
€ 27,90

**Mandorla**  
Primitivo Puglia IGT  
Apulien  
Italien  
€ 30,90

**Hunn vom Löss**  
Spätburgunder Rotwein  
trocken  
Baden  
€ 27,90

## **Buffet 1 – ab 20 Personen-**

Salatplatte mit zweierlei Dressings

\*\*\*

Schweinenackenbraten mit Pfeffer-Rahm-Soße

Geschnetzeltes vom Rind mit Zwiebel und Paprika

Hausgemachte Nudelpfanne

Lachsstreifen | Broccoli

\*\*\*

Butterspätzle | Kartoffelgratin

Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen

Obstsalat mit Vanillejoghurt

Mousse au Chocolate

52,50 € pro Person

## **Buffet 2 – ab 20 Personen-**

Salatbuffet mit zweierlei Dressings  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Brotkorb

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Champignonrahm

Rinderbraten mit Zwiebelsoße

Hähnchenbrustfilet  
mit Tomaten-Basilikum-Salsa

\*\*\*

Kartoffelgratin | Hausgemachte Nudeln  
Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen  
Panna-Cotta mit Fruchtmark  
Mousse au Chocolate

54,50 € pro Person

## **Ab 35 Personen (4 Sorten)**

Gebratenes Kapseehechtfilet  
mit Kerbel-Sellerie-Soße

57,00 € pro Person

### **Buffet 3 – ab 20 Personen-**

Salatbuffet mit zweierlei Dressings  
Hähnchen-Mini-Wrap mit Curry  
Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Gurkensalsa  
Brotkorb und Butter

\*\*\*

Argentinisches Rinderhüftsteak  
mit Zwiebelsoße

Hähnchenbrustfilet mit Curry-Früchte-Rahm  
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken

\*\*\*

Kartoffelkroketten | Reis | Hausgemachte Nudeln  
Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen  
Bayerische Creme mit Beerenkompott  
Mousse au Chocolate

59,00 € pro Person

## **Buffet 4 – ab 20 Personen-**

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

"Fischspezialitäten aus hauseigenem Rauch"

Kalt geräuchertes Lachsfilet

Heiß geräuchertes Forellenfilet

Tomate-Büffel-Mozzarella mit Pesto

Putenknuspersticks

Fleischbällchen

Käseauswahl

Brot und Butter

\*\*\*

Kalbskeule am Stück mit Pfefferjus  
(12 Stunden bei Niedertemperatur gegart)

Hausgemachte Rinderrouladen

Gebratenes Rotbarschfilet  
mit Zitronen-Pfeffer-Butter

\*\*\*

Hausgemachte Nudeln | Kartoffelkroketten

Kleine Kartoffeln in der Schale  
mit Speck und Zwiebeln

Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen  
Griechischer Joghurt mit karamellisierter Ananas

Panna-Cotta mit Fruchtmark

Mousse au Chocolate

61,00 € pro Person

## **Buffet 5 – ab 30 Personen-**

Variation von der Garnele  
Curry | Kräuter | Knoblauch

"Fischspezialitäten aus hauseigenem Rauch"

Kalt geräuchertes Lachsfilet  
Heiß geräuchertes Forellenfilet

"Stremelchen"

Heiß geräuchertes Lachsfilet

Gemüse-Mini-Wrap

Antipasti

Gemüse | Oliven | Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

Käseauswahl

Brot und Butter

\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit Zwiebel-Pfeffer-Rahm

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Tomaten-Basilikum-Salsa

Hirschragout aus der Keule  
mit Birne und Preiselbeeren

Kleine gebackene Kartoffeln in der Schale  
Hausgemachte Nudeln | Reis | Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl  
in kleinen Gläschen

71,00 € pro Person

## **Unser Pfeffermühlen-Bufferet ab 40 Personen**

### **Vom Bufferet**

Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe  
Karamellisierte Mandelblättchen

### **Als Bufferet**

Ganzer gedünsteter Lachs mit Sahne-Meerrettich  
"Fischspezialitäten aus hauseigenem Rauch"  
Kalt geräuchertes Lachsfilet  
Heiß geräuchertes Forellenfilet  
Variation von der Garnele - Curry | Kräuter | Knoblauch  
"Vitello Tonnato" Pochiertes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße  
Parmaschinken mit Melone  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße  
Tomaten-Mozzarella-Spieße  
Brotkorb | Kräuterbutter | Salsa-Dip  
Salat vom Bufferet

\*\*\*

Argentinisches-Roastbeef (bei Niedertemperatur gegart)  
mit weißem Pfefferschaum und Kräuterbutter

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Salsa

Rindergeschnetzeltes Stroganov

Kabeljaufilet mit Kräuter-Trüffel-Kruste

\*\*\*

Kartoffelgratin, Reis, Hausgemachte Nudeln  
und Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Eistorte  
(wird brennend serviert)

\*\*\*

### **Mitternachtsbuffet**

Schaschliktopf mit Mayonnaise und Brötchen

80,00 € pro Person

-Änderungen vorbehalten-

## Suppen

|  |        |
|--|--------|
| Rinderkraftbrühe .....                 | 6,50 € |
| Markklößchen   Gemüsestreifen          |        |
| Kartoffel-Schaum-Suppe .....           | 6,50 € |
| Tomaten-Suppe .....                    | 6,50 € |
| Curry-Schaum-Suppe .....               | 6,50 € |
| Sellerie-Meerrettich-Suppe .....       | 6,50 € |
| Klare Tomaten-Suppe .....              | 7,90 € |
| Basilikum-Klößchen                     |        |
| Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe .....      | 6,50 € |
| Karamellisierte Mandelblättchen        |        |
| Curry-Zitronengras-Suppe (Vegan) ..... | 6,50 € |
| Gerösteter Sesam                       |        |

## Amuse-Gueule

Zum Dippen und Naschen vorab auf dem Tisch

|  |        |
|--|--------|
| Dip-Variation.....                     | 7,90 € |
| Paprika   Kräuter   Olive   Dip-Sticks |        |

## Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Carpaccio vom Rinderfilet .....   | 15,00 € |
| Rucolasalat   Balsamico   geriebener Parmesan   |         |
| Variation von der Forelle und Wildlachs .....   | 15,00 € |
| „Stremelchen“ heiß geräuchertes Lachsfilet   kalt geräuchertes Lachsfilet  <br>Forellenfilet   Meerrettichsahne   Honig-Senf-Soße |         |



## Dessert

Dessertauswahl in kleinen Gläschen ..... 7,30 €  
Pro Person (2 Gläschen), pro Sorte mindestens 10 Stück

Crème Brûlée

Griechischer Joghurt mit karamellisierter Ananas

Apfelkompott mit Zimtcreme

Panna Cotta mit Fruchtmark

Mousse au Chocolat

Bayrische Creme mit Beerenkompott

Obstsalat auf Vanillejoghurt

Joghurt-Limetten-Creme

Dessertauswahl in Weckis (Stückpreis) ..... 4,70 €  
Wir empfehlen 1,5 Stück pro Person

Mango Törtchen

Erdbeertiramisu (Saison)

Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen

Duett von weißer und brauner Mousse

Tiramisu

Eistorte mehrstöckig als Hochzeits- oder Geburtstagstorte  
ab 35 vollzahlenden Gästen..... 7,90 €

### **Angerichtet auf Tellern**

|   |         |
|---|---------|
| Duett von weißer und brauner Mousse .....                         | 7,90 €  |
| Panna Cotta   Fruchtmark   Kirschcrumble .....                    | 7,90 €  |
| Hausgemachtes Mojitosorbet   griechischer Joghurt   Früchte ..... | 7,90 €  |
| Hausgebackenes Schokoküchlein   Vanilleeis   Kirschschaum .....   | 9,50 €  |
| Vanilleeis   Heiße Kirschen   Sahne .....                         | 7,90 €  |
| „Best of Pfeffermühle“ .....                                      | 14,50 € |
| Großer Dessertteller   5 verschiedene Sorten                      |         |

### **Mitternachtsbuffet (Mindestabnahmemenge: 100 % der reservierten Gäste)**

|   |         |
|---|---------|
| Schnitzelchen, Fleischbällchen, Schinkenbrett ..... | 12,50 € |
| Käseauswahl, Brot und Butter                        |         |
| Mitternachtsbuffet wie oben, zusätzlich             |         |
| hausgeräucherte Fischspezialitäten .....            | 15,00 € |
| Käsebuffet mit Brot und Butter .....                | 15,50 € |
| Mitternachtssuppe mit Brötchen .....                | 6,50 €  |
| Currywurst mit Brötchen.....                        | 7,90 €  |
| Schaschlik mit Brötchen und Mayonnaise .....        | 8,90 €  |
| Feuriges Chilli con Carne mit Baguette .....        | 7,90 €  |

## **Kaffee und Kuchen**

Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

### **Unsere 2 Kaffee & Kuchenangebote**

Angebot 1 „Tischlein deck Dich!“ ..... 17,50 €

- ❖ Auswahl an Kuchen und Torten in Form eines Buffets, welches von uns gestellt wird (1,5 Stücke Torte pro Person) (Mit 2 Stücken Torte pro Person 18,50 €)
- ❖ Kaffee, Tee und Kakao ohne Limit
- ❖ Service

Angebot 2 „Brings mit!“ ..... 9,90 €

- ❖ Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorten bringen Sie mit, wir werden diese vorschneiden und anschließend als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen vorab bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren (Am Veranstaltungstag)
- ❖ Kaffee, Tee und Kakao ohne Limit
- ❖ Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck
- ❖ Service

### **Unsere Empfehlung:**

Sie starten Ihre Veranstaltung mit Kaffee & Kuchen: 2 Stücke Torte pro Person

Ihre Veranstaltung endet mit Kaffee & Kuchen: 1,5 Stücke Torte pro Person

## Unsere Leistungen

|   | <b>Mit Getränke-<br/>pauschale</b> | <b>Ohne Getränke-<br/>pauschale</b> |
|---|------------------------------------|-------------------------------------|
| Stoffservietten in Weiß   | kostenfrei                         | kostenfrei                          |
| Bestuhlung Ihres Festsaaes  | kostenfrei                         | kostenfrei                          |
| Parken  | kostenfrei                         | kostenfrei                          |
| Servicepersonal für Ihre Feier                                    | kostenfrei                         | kostenfrei                          |
| Miete: Beamer und Leinwand  | kostenfrei                         | kostenfrei                          |
| Dekoration (Tischläufer)<br>inklusive Kerzen, pro Person          | kostenfrei                         | 2,00 €                              |
| Menükarten pro 6 Personen   | kostenfrei                         | 2,00 €                              |
| Raummiete im Krönchen unter 20<br><b>voll zahlenden</b> Gästen    | 190,00 €                           | 190,00 €                            |
| Raummiete im Krönchen unter 15<br><b>voll zahlenden</b> Gästen    | 260,00 €                           | 260,00 €                            |
| Raummiete im Toscana unter 35<br><b>voll zahlenden</b> Gästen     | 260,00 €                           | 260,00 €                            |
| Raummiete im Toscana unter 25<br><b>voll zahlenden</b> Gästen     | 360,00 €                           | 360,00 €                            |
| Raummiete im Spiegelsaal unter 40<br><b>voll zahlenden</b> Gästen | 260,00 €                           | 260,00 €                            |
| Tischgestecke pro Stück   | 33,00 €                            | 33,00 €                             |
| Stuhlhussen pro Stuhl   | 6,00 €                             | 6,00 €                              |
| Ihr Musiker/Fotograf  | halber Preis                       | halber Preis                        |
| Ihr Musiker/Fotograf (Am eingedeckten Tisch)                      | voller Preis                       | voller Preis                        |
| <b>Kinderpreise</b>   |                                    |                                     |
| 0-3 Jahre   | kostenfrei                         | kostenfrei                          |
| 4-8 Jahre<br>Buffet<br>Getränkepauschale                          | 17,00 €                            | halber Preis                        |
| 9-15 Jahre<br>Buffet<br>Getränkepauschale                         | 25,90 €                            | voller Preis<br>-                   |

Vorspeisen & Desserts & Kaffeetrinken werden mit dem vollen Preis berechnet

## Dies und Das

### Wichtige Bedingungen der einzelnen Räume

#### Raum „Spiegelsaal“ und „Toscana“

- Die maximale Veranstaltungsdauer liegt bei 10 Stunden.
- Es können ausschließlich Buffets/Teilservice angeboten werden (Keine Menüs)

#### Mittags

- Sie haben die Wahl zwischen einer Getränkepauschale oder Getränke nach Verbrauch.
- Uhrzeiten: 11:00 – 15:00 Uhr – ohne Kaffeetrinken  
11:00 – 17:00 Uhr – mit Kaffeetrinken

#### Abends

- Uhrzeiten: 18:00 – 04:00 Uhr – ausschließlich Getränkepauschale  
18:00 – 23:00 Uhr – mit oder ohne Getränkepauschale

#### Raum Krönchen

- Es können ausschließlich Buffets/Teilservice angeboten werden (Keine Menüs)
- Sie haben die Wahl zwischen einer Getränkepauschale oder Getränke nach Verbrauch.
- Uhrzeiten: 11:00 – 15:00 Uhr – ohne Kaffeetrinken  
11:00 – 17:00 Uhr – mit Kaffeetrinken  
18:00 – 01:00 Uhr – **ohne Tanz und Musik**
- Montags bis freitags: kein Mindestumsatz  
Samstags: Mindestumsatz 1.600,00 €

### **Anzahlung**

Es wird eine Anzahlung in Höhe des Gesamtbetrags der Speisen fällig, diese muss 8 Wochen vor Veranstaltung beglichen werden.

### **Bezahlung**

Die Schlussrechnung kann in Bar, mit EC-Karte vor Ort beglichen werden oder per Rechnung. Wir nehmen keine Kreditkarten für Bankettrechnungen.

Eine Ermäßigung der Übernachtungspreise für Ihre Gäste ist für uns selbstverständlich.

Es fallen keine weiteren Kosten an wie vereinbart, nur haben Sie bitte das Verständnis dafür, dass wir ggf. einen Reinigungsaufschlag bei größeren Verschmutzungen erheben. Dies gilt auch, wenn im Innen- oder Außenbereich Konfetti o.ä. „abgeschossen“ wird.

Hunde sind in unseren Gasträumen nicht gestattet,  
jedoch in einigen Hotelzimmern erlaubt.

Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer und  
gelten pro Person.

Preise gültig ab 01.01.2024.  
Kurzfristige Preiserhöhungen bis 10 % sind möglich.  
Vorherige Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.