

Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Hochzeiten und Taufen auf Schloss Weitenburg

Ein Fest, das allen Beteiligten unvergesslich bleiben wird – so persönlich und herzlich, als wären Sie privater Gast des Schlossherrn – und dabei so reibungslos ablaufend, wie es nur Fachleute organisieren können.

UNSERE RÄUME

Jägerzimmer (bis 14 Personen) neben dem Restaurant

Roter Salon als Standesamtzimmer (bis 32 Personen)

Roter Salon (bis 18 Personen), verbunden mit dem
Ahnensaal (bis 60 Personen; Miete EUR 10,00/Person)

Hohenbergsaal (bis 60 Personen), verbunden mit dem
Kaminzimmer (zusammen bis 120 Personen)

Turmsalon in den Privaträumlichkeiten des Südflügels
(bis 24 Personen, Miete EUR 14,00 pro Person)

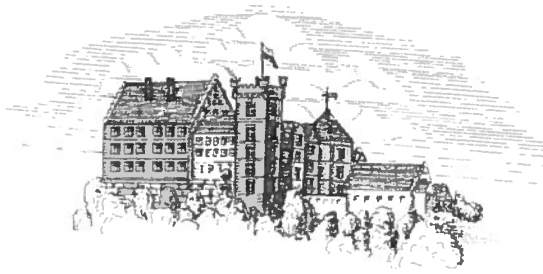
Torhaus (150 Personen; nur für Empfänge)
Schlosshof (bis 500 Personen, nur für Empfänge)

UNSERE MENUS

Wild aus eigener Jagd, Fisch und Geflügel
aus privater Zucht, Gemüse vom Markt,
sorgfältig zusammengestellt zu klassischen
Speisefolgen oder nach Ihren Wünschen komponiert;
dazu Weine aus Württemberg, Baden oder aus
Ihrer Lieblingsregion.

ZWISCHENDURCH

können Sie herrlich spazieren gehen,
den Reitstall und den Golfplatz ansehen
und und und



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Standesamtliche Trauung im ROTEN SALON

Wir freuen uns, Ihnen eine ganz außergewöhnliche Möglichkeit zur Standesamtlichen Trauung in der Atmosphäre unseres Hauses und der Festlichkeit des ROTEN SALONS anbieten zu können.

„TRAUEN“ Sie sich und schließen Sie den Bund Ihres Lebens
auf Schloss Weitenburg!

WO Im schönsten Raum des Schlosses mit barocker Stuckdecke, kostbaren Dekorationen und historischen Gemälden des 19. Jahrhunderts

WANN Montag bis Freitag zu den üblichen Bürozeiten
oder Samstagvormittag nach Terminvereinbarung

WIE Zur Buchung und Abwicklung stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 07457/933-0 gerne jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail unter info@schloss-weitenburg.de

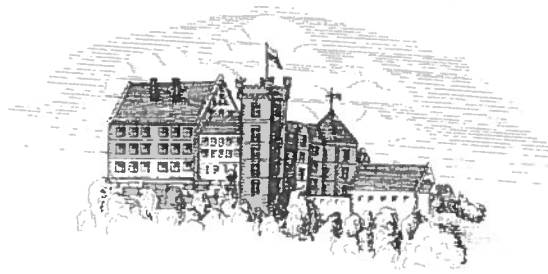
Am besten wäre es jedoch, Sie würden einmal persönlich vorbeischaun, damit wir Ihnen unser Haus vor Ort zeigen können – dies sollte in Ruhe geschehen, darum bitten wir um eine Terminvereinbarung.

GRUNDPREIS 2019 **EUR 360,00**
(einschließlich aller Gebühren, ohne Stammbuch)

Auf Wunsch: Familienstammbuch Preise auf Anfrage

Für Trauungen nur mit Empfang (ohne Mittag- oder Abendessen) fallen folgende Bereitstellungskosten/Raummieten an:

bis 20 Personen	EUR 145,00	bis 60 Personen	EUR 220,00
ab 60 Personen	EUR 270,00		



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Zum Empfang

Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg	EUR 36,00	Flasche 0,75 ltr
Rosé Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg	EUR 36,00	Flasche 0,75 ltr
Secco – Herzog von Württemberg	EUR 29,00	Flasche 0,75 ltr
Henri Mandois Champagner Brut Origine	EUR 72,00	Flasche 0,75 ltr

oder/und

Apfelsekt (ohne Alkohol)	EUR 30,00	Flasche 0,75 ltr
--------------------------	-----------	------------------

oder/und

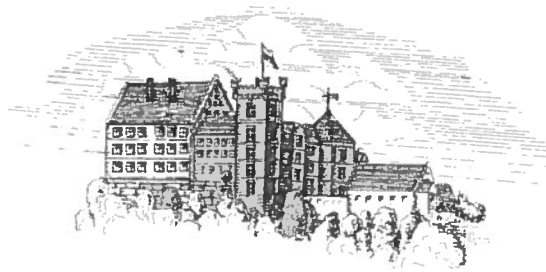
Holunderblütencocktail (mit Sekt aufgefüllt)	EUR 34,00	Karaffe 1,0 ltr
Holunderblütencocktail (ohne Alkohol)	EUR 28,00	Karaffe 1,0 ltr

Zu Kaffee und Kuchen

Kaffee, Tee oder Schokolade (Thermoskanne à 7 Tassen)	EUR 19,00
Ganzer Obstkuchen (12 Stück)	EUR 44,00
Ganze Torte (16 Stück)	EUR 56,00

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von EUR 6,50 pro Gast.
Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)



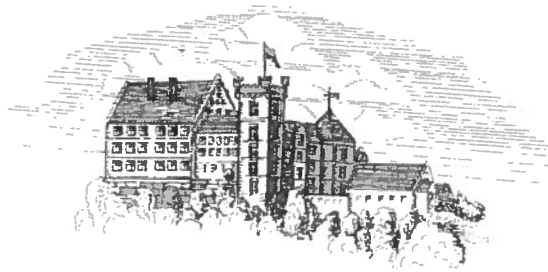
Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Pikantes Fingerfood

	EUR
Mini-Pizza Schinken, Tomate-Mozzarella, Dreierlei Käse	1,60
Käsestange	1,90
Knusperstange	1,90
Pflaume im Speckmantel	1,90
Schinken-Blätterteighörnchen	2,20
Mini-Quiche Schinken, vegetarisch	2,20
Käsepralinen mit Pistazien und Nüssen	2,50
Mini-Waffeln gefüllt mit Frischkäsecrème	2,50
Räucherlachs	2,60
Grissini mit Serrano-Schinken	2,90
Räucherlachsrollchen mit Schnittlauch	3,20
Spieße von Tomate und Mozzarella oder Parmaschinken und Melone	3,20
Bresaola-Schinken mit Tomatenvinaigrette und Shisokresse (im Weckglas)	3,20
Scampis auf Mango-Papayasalsa	4,20

Preise pro Stück
inklusive 19% Mwst.



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Ressler

Trauungen und Taufen in der Schlosskapelle

Evangelische, katholische und ökumenische Trauungen können in unserer
Schlosskapelle durchgeführt werden.

Bitte fragen Sie nach entsprechenden Informationen.

Am besten bringen Sie den Pfarrer/die Pfarrerin Ihrer Heimatgemeinde mit
und informieren unser zuständiges Pfarramt:

Evangelisches Pfarramt Rottenburg-Eckenweiler
Telefonnummer 0 74 57 / 91 64 0
pfarramteckenweiler@t-online.de

Katholisches Pfarramt Starzach-Bierlingen
Telefonnummer 0 74 83 / 9 28 09 0
starczachpfarramt@web.de

Gerne sind wir Ihnen bei der musikalischen Umrahmung
Ihrer Zeremonie behilflich.

Die Benutzungsgebühr für unsere Schlosskapelle beträgt EUR 185,00
(inklusive 19% Mehrwertsteuer)

KIRCHLICH HEIRATEN?

Ein Merkblatt für Brautleute

die sich auf Schloss Weitenburg katholisch trauen lassen wollen.



Liebes Brautpaar,

Sie planen einen gemeinsamen Weg zu zweit. Sie machen sich Gedanken über ein schönes Hochzeitsfest? Wenn Sie daran denken kirchlich zu heiraten, soll Ihnen dieses Blatt mit ein paar wichtigen Hinweisen weiterhelfen.

Für die katholische Kirche ist die kirchliche Trauung ein Sakrament. Das bedeutet: ein sichtbares Zeichen für Gottes Wirken unter uns Menschen. Für die Eheschließung heißt das konkret: Ihr Ja-Wort vor dem Altar ist gleichzeitig ein Ja zu Gottes Hilfe, die Er Ihnen verspricht, wenn Sie dafür offen sind.

Kirchliche Trauung ist daher mehr als ein schönes Familienfest, es ist der Anfang eines gemeinsamen Weges: Sie miteinander und Sie mit dem Vertrauen auf Gottes Hilfe. Daher bedarf dieser Schritt einer guten Vorbereitung.

Die Kirche bietet hierfür zwei Hilfen, das persönliche **Traugespräch** und **Ehevorbereitungseminare**.

Das Traugespräch soll dazu dienen, Ihnen das Wesen einer christlich gelebten Ehe, vor allem nach den biblischen Aussagen, zu erschließen und Sie über die daraus folgenden kirchlichen Vorschriften aufzuklären. Bei diesem Traugespräch wird dann ein „**Ehevorbereitungsprotokoll**“ gefertigt, in dem Sie bestätigen, dass Sie solch eine christliche Ehe eingehen wollen.

Die Art und die Verbindlichkeit von **Ehevorbereitungseminaren** sind sehr unterschiedlich.

Hierüber müssten Sie sich in jedem Fall mit ihrem Heimatpfarrer unterhalten.

Zuständigkeiten:

Für Sie zuständig ist Ihr Heimatpfarrer! Das heißt, der Pfarrer Ihres ersten (evtl. auch zweiten) Wohnsitzes. Daher müssen Sie zuerst mit ihm Kontakt aufnehmen. Haben Sie verschiedene Wohnsitze, können Sie zwischen Ihren Wohnsitzen wählen.

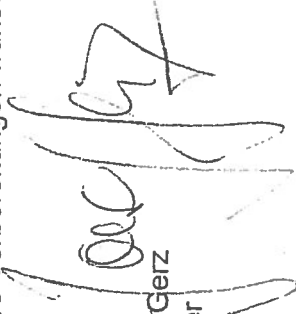
Mit Ihrem Heimatpfarrer müssen Sie auf jeden Fall das Traugespräch führen und das „Ehevorbereitungsprotokoll“ ausfüllen.

Dieses muss spätestens 14 Tage vor Ihrer Heirat auf der Weitenburg mit der Bitte um „Delegation“ (Delegation = Traubefugnis an auswärtige Geistliche durch das hiesige Pfarramt) an das Pfarramt St. Martinus in Starzach-Bierlingen geschickt werden.

Wenn nur ein Partner katholisch ist, können Sie trotzdem kirchlich heiraten (auch evangelisch), vorausgesetzt Sie haben mit Ihrem Heimatpfarrer ein Ehevorbereitungsprotokoll ausgefüllt.

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung Ihrer Trauung und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von 30,00 Euro.

Für Ihre Vorbereitungen wünsche ich Ihnen viel Freude.


Josef Gerz
Pfarrer

Herausgegeben vom zuständigen
Pfarramt St. Martinus
72181 Starzach-Bierlingen
Pfarrgasse 17
Tel. 07483 / 9 28 09 0
E-Mail: Starzachpfarramt@web.de



Haigerlocher Str. 18
72108 Rottenburg-Eckenweiler
Tel.: (0 74 57) 9 16 40 - Fax: (0 74 57) 9 16 42
pfarramteckenweiler@t-online.de
www.evangelische-kirche-rottenburg.de/eckenweiler

Im Februar 2012

Merkblatt für Brautleute, die sich auf Schloß Weitenburg evangelisch trauen lassen wollen

Wir freuen uns über Ihren Wunsch, kirchlich zu heiraten und wollen Ihnen für Ihre Planungen ein paar wichtige Hinweise geben.

Kirchlicherseits ist für Sie Ihr Heimatpfarrer / Ihre Heimatpfarrerin zuständig. Daher müssen Sie in jedem Fall mit ihm / ihr als erstes Kontakt aufnehmen. Bitte fragen Sie, ob er / sie bereit ist, Sie kirchlich zu trauen.

Trotzdem werden alle evangelischen Amtshandlungen in der Schloßkapelle Weitenburg, also auch Ihre Trauung, in den Kirchenbüchern des Pfarramtes Eckenweiler geführt.

Wir bitten Sie deshalb, dass der Pfarrer, der Sie traut, die folgenden Unterlagen zügig an das Pfarramt Eckenweiler sendet:

- die „Anmeldung zur Trauung“ mit der Bestätigung der vollzogenen Amtshandlung
- die **Heiratsurkunde des Standesamtes** („für religiöse Zwecke“ oder eine Kopie der Urkunde aus Ihrem Familienstammbuch)

In begründeten Ausnahmefällen übernehme ich Ihre Trauung. Freilich kann ich dies nur tun, wenn zuvor der eigentlich für Sie zuständige Pfarrer dazu sein Einverständnis gibt, welches mir in schriftlicher Form vorliegen muss.

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung Ihrer Trauung und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von **25,00 Euro** auf das

Konto der Evang. Kirchenpflege Eckenweiler,
Konto-Nr. 1 552 399, bei der Kreissparkasse Tübingen
BLZ 641 500 20,

Für die musikalische Umrahmung Ihrer Feier müssen Sie selbst Sorge tragen, die Rezeption von Schloss Weitenburg kann Ihnen hier behilflich sein.

Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie bei uns an.
Wir wünschen Ihnen alles Gute für Ihre Vorbereitungen und ein schönes Fest!

Mit freundlichen Grüßen

(Pfarrerin Els Dieterich)

Betrifft Ihre Tauffeier auf Schloß Weitenburg

Auch hier gilt, wie bei der Trauung, daß Sie zuerst Ihren Heimatpfarrer darum bitten, die Taufe zu vollziehen.

Obwohl er die Taufe dann vollzieht, wird diese trotzdem bei uns in die Kirchenbücher eingetragen. Wir bitten Sie deshalb darum, Ihren Pfarrer damit zu beauftragen, dass er uns folgende Unterlagen zügig zusendet:

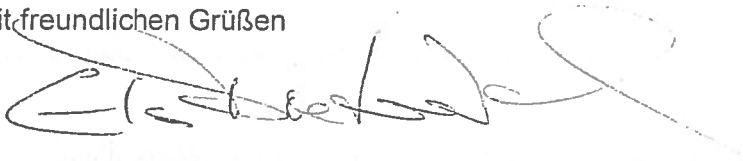
- die „Anmeldung zur Taufe“,
- die **Geburtsurkunde** Ihres Kindes („für religiöse Zwecke“) sowie um

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung der Taufe Ihres Kindes und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von **25,00 Euro** auf das

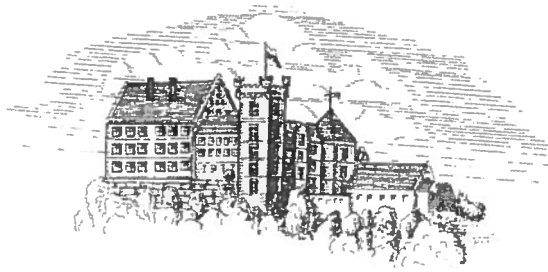
Konto der Evang. Kirchenpflege Eckenweiler,
Konto-Nr. 1 552 399, bei der Kreissparkasse Tübingen
BLZ 641 500 20.

Nur in begründeten Ausnahmefällen kann erwogen werden, ob ich die Taufe übernehme.

Mit freundlichen Grüßen



(Pfarrerin Els Dieterich)



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Ressler

Menu I

Feldsalat mit Himbeerdressing
Speck und Croûtons

*

Gebratene Maispoularde
in rosa Pfefferjus
Blattspinat und Petersiliengnocchi

*

Birnenstrudel und Karamellmousse
auf Vanilleschaum und Williamssorbet

Menu II

Feldsalat mit Himbeerdressing
Speck und Croûtons

*

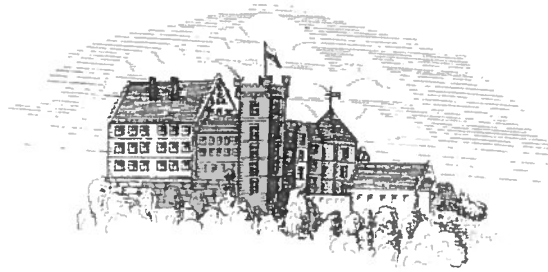
Festtagssuppe
mit Flädle, Klößchen und Maultäschle

*

Medaillons
von Schwäbisch-Hällischem Landschwein und Rinderfilet
auf Waldpilzragout
glacierte Karotten, Broccoli und hausgemachte Spätzle

*

Törtchen von Schokolade
mit geschlagener Sahne
Sauerkirschen und Schwarzwälder Kirschwasser



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Ressler

Menu III

Hummerschaumsuppe
mit Estragon und Parmesangnocchi

*

Rosa gebratener Rehrücken
in Wacholder-Limonenjus
Balsamico-Zwetschgen
Mandelbrokkoli und hausgemachte Spätzle

*

Dreierlei von der Zwetschge

Menu IV

Gebratenes Filet vom Seesaibling
mit Gurken-Wasabi-Joghurt und Wiesenkräutern

*

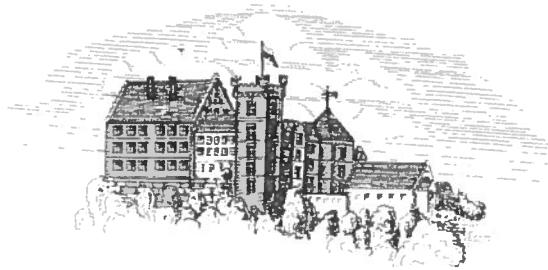
Karotten-Ingwersuppe
mit gebratener Garnele

*

Barbarie-Entenbrust
mit asiatischen Aromaten gebraten
auf Olivensoße
junges Weißkraut und Kartoffelpürée

*

Gâteau von der Manjari-Schokolade
mit Mango-Kiwisalat und Exoticsorbet



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Menu V

Gebratene Garnele auf Kapernremoulade
mit Avocado, Passionsfrucht und Wiesenkräutern

*

Perlhuhnconsommé
mit kleinem Gemüse und Ravioli

*

Rosa gebratene Scheiben vom Rehnüßchen
an Rotweinsöße
Pfefferkirschen, glasierte Karotten und Wirsingspätzle

*

Buttermilchmousse auf Himbeer-Vanillesöße
mit Orangen-Mandelblatt und Joghurt-Limonensorbet

Menu VI

Gebratener Atlantik-Hummer
auf Safranrisotto und Paprika-Gurkensalsa

*

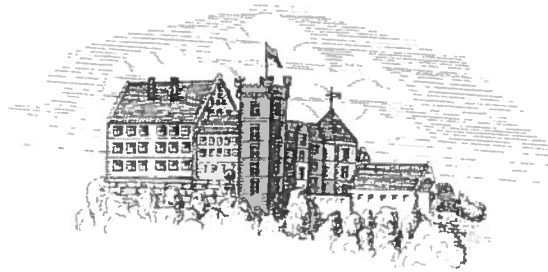
Tomatenessenz
mit Basilikum und Quarkklößchen

*

Rosa gebratener Rücken und Hüfte vom schottischen Lamm
auf Thymianjus
Ratatouillegemüse und Pommes Dauphine

*

Café-Crème Brûlée
mit Zwetschgenröster und Zwetschgensorbet



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Menu VII

Dreierlei vom Thunfisch
(Carpaccio, Tatar und gebraten)
mit Avocado, Limone und Shiso-Kresse
*

Schaumsuppe von der Erbse
mit frischer Minze
*

Rinderfilet
mit rotem Schalottenconfit
auf Barolosoße
Pinienkern-Blattspinat und Kartoffelgnocchi
*

Dessertvariation
„Schloß Weitenburg“

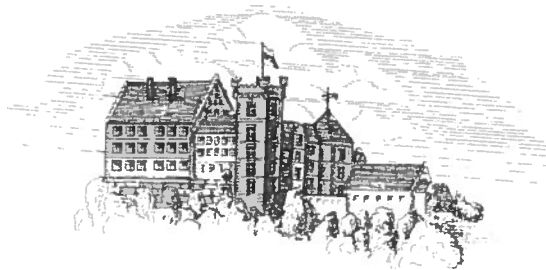
Menu VIII

Tranchen vom Räucherlachs-Mittelstück
mit Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella
Limonenvinaigrette und Shisokresse
*

Medaillon vom Seeteufel
mit Chorizzokruste
Blattspinat und Rosmarin-Mousseline
*

Rosa gebratener Kalbsrücken und geschmortes Bäckchen
in Estragonjus
Bohngemüse und Kartoffelgratin
*

Birnentörtchen auf Prosecco-Sabayon
mit Williamssorbet und Rotweineis



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Menu IX

Variation von der Gänseleber
mit Sautern-Gelée
Apfel-Selleriesalat und Trüffelvinaigrette

*

Steinpilzessenz
mit kleinem Gemüse und Ravioli

*

Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf Korianderjus
Fenchelconfit und Zwiebelravioli

*

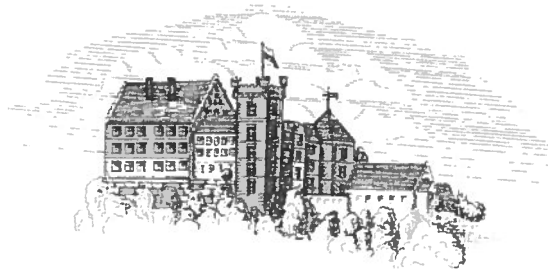
Medaillons vom Kalbsfilet rosa gebraten,
Trüffeljus
Wurzelgemüse und Kartoffelcrêpes

*

Geeister Himbeerschaum im Baumkuchenmantel
auf Himbeer-Vanillesoße
Sauerrahmeis und Sesamhippe

Je nach Jahreszeit können sich Änderungen bei den Beilagen ergeben.
Gerne bespricht dies unser Küchenchef, Markus Ginster, mit Ihnen, auch Ihre
Wünsche bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Unsere Menupreise sind kalkuliert **ab 10 Personen** und enthalten die gesetzliche
Mehrwertsteuer (derzeit 19%).

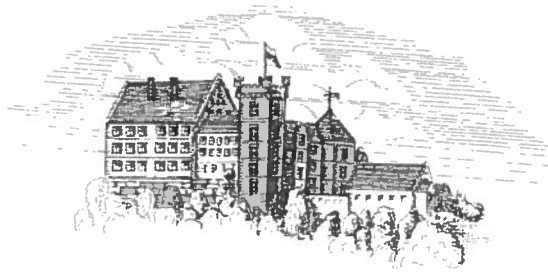


Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

Preise Menus 2019

Menu I	EUR 47,00
Menu II	EUR 59,00
Menu III	EUR 59,00
Menu IV	EUR 64,00
Menu V	EUR 70,00
Menu VI	EUR 79,00
Menu VII	EUR 77,00
Menu VIII	EUR 82,00
Menu IX	EUR 98,00



Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rasser

Vegetarische Hauptgänge

Champagner-Risotto
mit frischem Kerbel
Ofentomaten und gebratenen Waldpilzen

EUR 19,00

Hausgemachte Bandnudeln
mit Blattspinat, Ofentomaten und Mozzarella

EUR 19,00

Couscous in Curry
mit mediterranem Gemüse
und leichtem Olivenschaum

EUR 19,00

CHECK-LISTE

für Ihre geplante Feier auf Schloß Weitenburg
(bitte notieren Sie hier Ihre Wünsche und Vorstellungen)

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon/Telefax/E-Mail: _____

Datum des Festes: _____ Anlass: _____

Personenzahl insgesamt _____ davon Erwachsene _____

Kinder _____

Zur Übernachtung werden benötigt: Einzelzimmer _____

Doppelzimmer _____

Mehrbettzimmer/Suiten: _____

Geplanter Tagesablauf

_____ Uhr **Trauung** oder **Taufe** in der Schlosskapelle / Standesamt

_____ Uhr **Gratulationsempfang** Ort: _____

Getränke: _____

Gebäck/Speisen: _____

_____ Uhr **Kaffee und Kuchen** _____

_____ Uhr **Aperitif** Ort: _____

Getränke: _____

_____ Uhr **Festliches Essen** voraussichtliche Personenzahl _____

Menu lt. Menuvorschlag Nr. ____ _____

Ergänzungen/Änderungen _____

Kindermenu _____ Anzahl _____

Vegetarisches Menu _____ Anzahl _____

Getränke zum Essen

Weißwein _____ Rotwein _____

Bier _____ Säfte _____

Sonstige Getränke _____

Kaffee/Espresso/Cappuccino _____

_____ Uhr **Mitternachtsimbiss** _____

Tischform im Festraum (siehe hierzu unsere Personenangabe in der allgemeinen Information)

Blumendekoration _____

Tisch-Gestecke _____ Blumenart/Farbe _____

Raumdekoration _____

Menukarten _____

gewünschter Text _____

Tischkarten _____

Rahmenprogramm

Kapelle _____

Alleinunterhalter/Disc-Jockey _____

Sonstiges _____

Essen und Getränke für Musiker _____

Verrechnung Gesamtrechnung für Speisen und Getränke _____
für Übernachtungen _____

Einzelabrechnung für _____

Diese Stichpunkte sollen Ihnen lediglich als kleine Starthilfe dienen. Sie ersetzen natürlich nicht Ihren Besuch in unserem Hause. hierfür vereinbaren Sie bitte unbedingt vorher schriftlich oder telefonisch einen Termin, damit wir gemeinsam den Ablauf Ihrer Feierlichkeit absprechen können.



Geschäftsbedingungen
für den Veranstaltungsbereich
insbesondere Tagungen, Bankette, Familienfeiern

Schloß Weitenburg

Seit 1720 im Besitz der
Freiherren von Rassler

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Konferenzräumen und Banketträumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen.

2. Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, überlässt jedem Interessenten ein schriftliches Informationspaket über die Durchführung und das Preisniveau der Veranstaltungen. Nimmt der Gast/Veranstalter in Kenntnis dieser Information eine Veranstaltungsreservierung vor, wird diese mit der schriftlichen Bestätigung durch Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, bindend.

3. Teilnehmerzahl:
Der Gast muß Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, die endgültige Zahl der Gäste / Teilnehmer spätestens 2 Tage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, werden bis zu maximal 5% berücksichtigt und der Abrechnung zugrundegelegt; darüberhinausgehende Abweichungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Bei Abweichungen nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrundegelegt.

Überschreitungen bis maximal 5% bedürfen keiner vorherigen Absprache mit Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant. Weitergehende Überschreitungen müssen dagegen vorher abgestimmt werden.
4. Um- und Abbestellfristen:
Für vereinbarte Veranstaltungen und die Bereitstellung von Räumlichkeiten haben folgende Um- und Abbestellfristen Gültigkeit:

-bis 45 Tage vor dem Termin fallen keine Stornogeühren an
-44-30 Tage vor dem Termin 25% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages

-29-14 Tage vor dem Termin 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages
-13-0 Tage vor dem Termin wird der voraussichtliche Rechnungsbetrag in Rechnung gestellt, abzüglich der ersparten Aufwendungen für Übernachtung/Frühstück werden 80% verrechnet.

Sofern stornierte Zimmer weitervermietet werden können oder die Räume mit entsprechenden anderen Veranstaltungen belegt werden können, entfällt die Stornogeühr.
5. Bei Veranstaltungen, die nach 0.00 Uhr enden, berechnen wir einen Nachtzuschlag von EUR 120,00 je angefangene Stunde.

Das späteste Ende der Veranstaltung ist 4.00 Uhr.
6. Wir stellen eine Anzahlung in Rechnung, die 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin fällig wird. Sie berechnet sich aus Menupreis mal der Anzahl der bestellten Menus.

Unsere Rechnungen werden nach Veranstaltungsende zugeschickt. Der Rechnungsausgleich hat innerhalb 14 Tagen per Scheck, Banküberweisung oder in bar und kostenfrei für den Empfänger zu erfolgen. Unberechtigte Abzüge, auch für Skonto, werden zurückbelastet. Bei Überschreitung des Zahlungsziels werden Verzugszinsen von 1% pro Monat berechnet.
7. Haftung:
Das Hotel haftet nicht:
 1. für die Einhaltung von Vereinbarungen, welche durch höhere Gewalt oder nicht durch das Hotel zu verantwortende Umstände eingetreten sind.
 2. für Verluste/Diebstahl in den Zimmern, Gasträumen und im Hallenbad, sowie für Beschädigungen auf dem Hotelgelände und den Parkplätzen.
 3. für die Ausführung und Qualität der durch das Hotel vermittelten Leistungen, wie Musiker, Busfahrten, Kutschfahrten, Fotografen, Führungen, Dekorationen usw. und außerhalb gebuchte Fremdenzimmer.