



*Ihre Hochzeit im
Hotel Dirsch
2027*



Liebes Brautpaar,
professionell, kreativ und mit viel Liebe zum Detail haben
wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihre Wünsche und Ideen
umzusetzen.

Mit unserem Hochzeitsbuch möchten wir Ihnen bei
der Planung Ihres schönsten Tages behilflich sein.

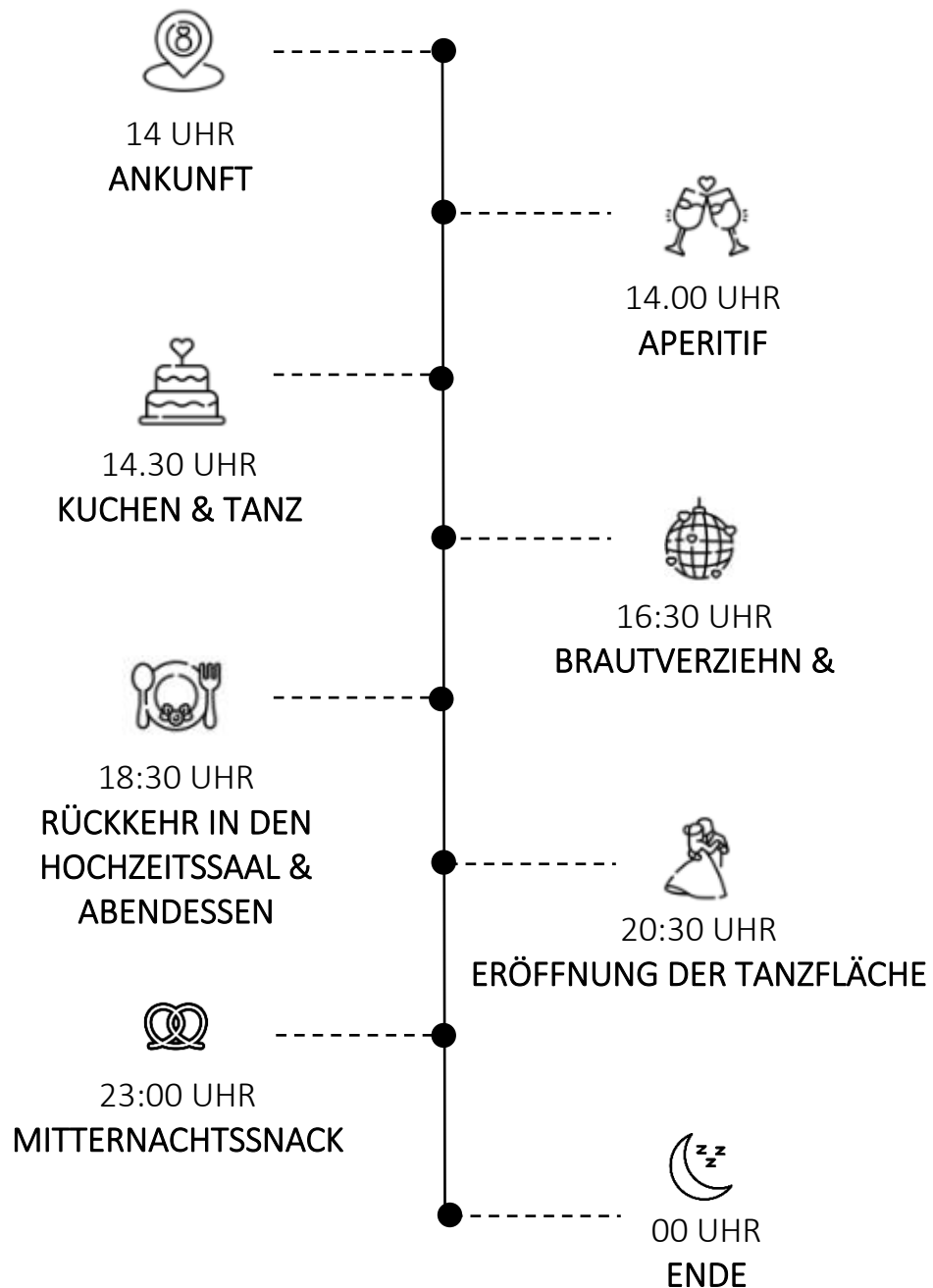
Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene
Menüvorschläge, Tischpläne sowie weitere
Informationen zu unseren Zusatzangeboten.

Für Ideen, die Sie nicht in unserem Buch finden,
stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat persönlich zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns inspirieren.
Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familie Dirsch
und das gesamte Hotel Dirsch-Team*

So könnte Ihre Hochzeit aussehen



Das Ende der Veranstaltung ist auf spätestens 01:00 Uhr festgelegt. Wir weisen darauf hin, dass ab 01:00 Uhr pro angefangene Stunde Nachtzuschläge verrechnet werden. Musik ist bis 0.00 Uhr erlaubt.

Um Ihnen einen entspannten Ablauf des Menüs zu ermöglichen, bitten wir Sie, während des Menüs keine Spiele zu planen. Bitte geben Sie diese Info auch an Ihre Trauzeugen weiter.



Hotel Dirsch

★★★★ WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLE

Cuvée Trocken

Rebberer Schicklerer Ohlig - Rüdesheim am Rhein

Hotel Dirsch

★★★★ WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLE

Räumlichkeiten

Je nachdem, mit wie vielen Gästen Sie feiern möchten, haben wir verschiedene Räumlichkeiten.

Gerne beraten wir Sie und empfehlen Ihnen die passende Location.

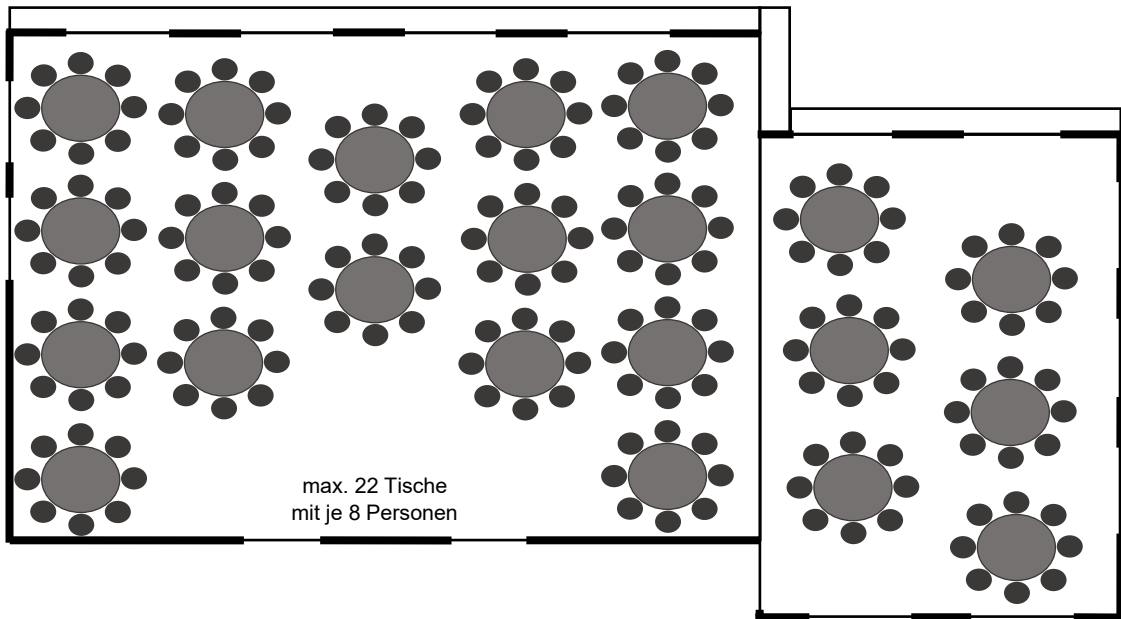
Almhütte (bis 21:00 Uhr)	90 Sitzplätze
Bräustube	40 Sitzplätze
Restaurant Altmühltal I	26 Sitzplätze
Restaurant Altmühltal II	26 Sitzplätze
Restaurant Altmühltal III	20 Sitzplätze
Restaurant Anlauter	100 Sitzplätze
Altmühl I, II, III	210 Sitzplätze
Altmühl I	90 Sitzplätze
Altmühl II	70 Sitzplätze
Altmühl III	50 Sitzplätze
Altmühl IV	25 Sitzplätze
Jurahaus Mari I	25 Sitzplätze
Jurahaus Mari II	16 Sitzplätze
Naturparkhütte (Grillhütte)	15 Sitzplätze
Terrasse	70 Sitzplätze

Je nach Raumgröße berechnen wir eine Saalmiete

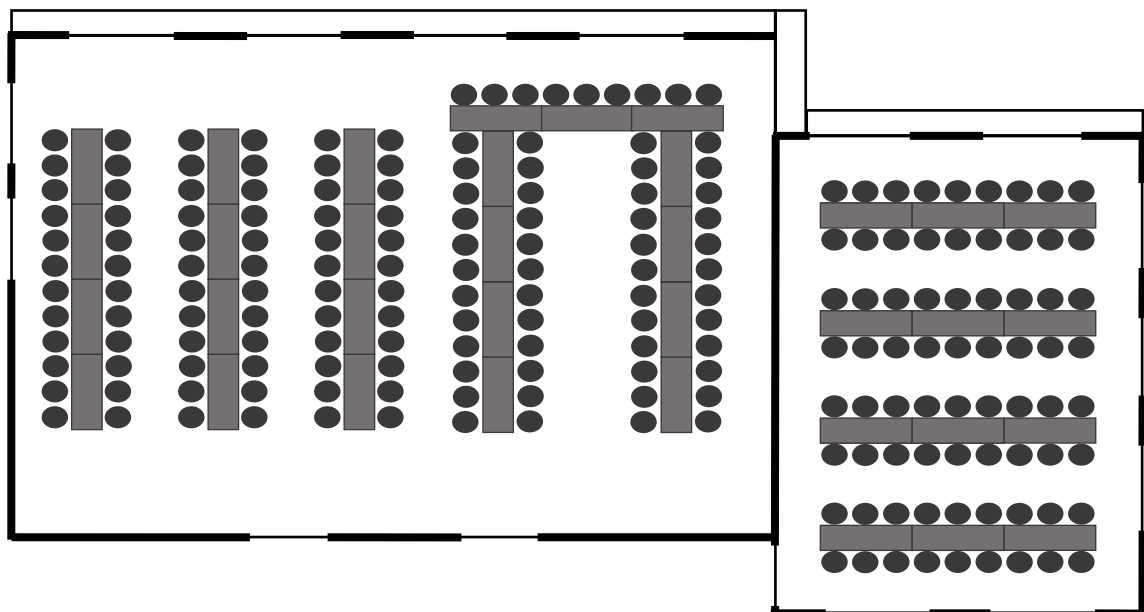


Beispiele für Ihren Bestuhlungsplan

Altmühl I, II, III für 168 Personen



Altmühl I, II, III für 201 Personen





Aperitif

Für Ihren Empfang bieten wir verschiedene Aperitifs an,
lassen sie sich gerne von uns beraten.

Wir empfehlen:

Flasche Hausmarke Sekt	29,90 Euro
Flasche Orangensaft 1l	9,90 Euro
Waldbeeren-, Erdbeerlimes oder Likör nach Jahreszeit 0,5l	8,90 Euro
Aperol Spritz / Glas 0,2l	7,50 Euro
Hugo / Glas 0,2l	7,50 Euro
Mini Weizen 0,1l / Glas	2,50 Euro
Glühweinempfang Haferl	5,90 Euro
Butterbreze	2,80 Euro
Baguettescheibe belegt mit Wurst oder Käse pro Stück	2,90 Euro
Baguettescheibe belegt mit Lachs, Roastbeef pro Stück	3,50 Euro
Salziges Plundergebäck (Schinken, Tomate, Lauch ...) pro Stück	3,00 Euro
Bayerische Häppchen (3 Stk/Pers) Laugenstangerl mit Obatzda und Zwiebel/Schnittlauchbrot/ Schwarzbrot mit Butter	9,90 Euro
Weißwürste mit Breze paarweise	7,90 Euro

HERZLICH
WILLKOMMEN!

JULIA
und
TOBIAS

Schnee,
dass du siehst!



Kaffee & Kuchen

Ihre Kuchen und Torten bauen wir für Sie als Buffet auf.

Falls gewünscht bringen wir Ihnen Ihre Hochzeitstorte zu gewünschtem Zeitpunkt in den Raum.

Wir empfehlen Kaffee und Wasser zur Selbstbedienung auf den Tischen bereitzustellen.

Alle weiteren Getränke serviert Ihnen unser Serviceteam an den Tisch.

Für unser Kaffeegedeck mit Kaffee, Tee, heiße Schokolade inkl. Tellerreinigung, Papierservietten, Kuchen schneiden, Buffet auf- und abbauen verrechnen wir

10,90 Euro pro Person
(Kinder unter 4 Jahre kostenlos)

Unser Tipp

Bereiten Sie Kuchenpakete für Ihre Gäste vor!

Wenn nicht anders gewünscht, stellen wir Ihnen den restlichen Kuchen in Kuchenpaketen zusammen.

Hierzu bitten wir Sie, uns im Vorhinein Verpackungsmaterial zur Verfügung zu stellen. Aus Umweltschutzgründen würde es uns freuen, wenn hierzu auf Alufolie verzichtet wird.

Alternativ können Sie direkt nach dem Kaffeetrinken den übrig gebliebenen Kuchen selbst verpacken und diese Kuchenpakete für Ihre Gäste vorbereiten.

Die fertigen Päckchen können wir gerne im Kühlhaus lagern bis Ihre Gäste sich auf den Heimweg machen. So können Sie Ihren Gästen zum Abschied noch ein Kuchenpaket mitgeben!



Brautverziehn

Für eine Miete von 350,00 Euro können Sie Ihr Brautverziehn gerne in unserer rustikal eingerichteten „Alm“ feiern.

Diese bieten wir ab 14 Uhr bis max. 19.30 Uhr an.

Wir empfehlen:

Hauswein weiß:

Hauswein weiß trocken– 1l	21,90 Euro
---------------------------	------------

Hauswein weiß halbtrocken – 1l	21,90 Euro
--------------------------------	------------

Hauswein rot:

Hauswein rot trocken– 1l	22,90 Euro
--------------------------	------------

Hauswein rot halbtrocken – 1l	22,90 Euro
-------------------------------	------------

Rosewein:

Hauswein rose	22,90 Euro
---------------	------------

Zusätzlich

Knabbergeback pro Packung	2,90 Euro
---------------------------	-----------



Für Ihren Genuss

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener
Menüvorschläge.

Diese können wir gerne nach Ihrem Geschmack und jahreszeitlich anpassen.

Wir bitten Sie, unsere Essenszeit von 18.00 Uhr – 21.00 Uhr zu beachten.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nach dieser Zeit pro angefangener halben
Stunde folgendes berechnen:

1-50 Gäste 140,- Euro
51-100 Gäste 210,- Euro
101-250 Gäste 280,- Euro

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens 4 Tage vor
Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt.
Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzliche verrechnet.

Unsere im folgenden aufgelisteten Preise verstehen sich pro Person.

Suppen

Kresserahmsüppchen mit Räucherlachsstreifen und Pestocroutons	8,80 Euro
Geschäumte Kartoffelsuppe mit Nürnberger Würstchen	7,80 Euro
Hochzeitssuppe mit kleinen Maultaschen, Grieß- und Butternockerl	7,80 Euro
Rinderbrühe wahlweise mit Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen	7,60 Euro
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Brotchip	7,60 Euro



Vorspeisen

Bunter Salatteller – verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate, Hausdressing	8,90 Euro
Feldsalat mit Pestocroutons und Speckwürfeln	13,90 Euro
Lachstartar mit Schnittlauchsoße dazu Friseésalat und Kartoffelrösti	16,90 Euro
Melonenperlen mit Portwein mariniert, umlegt mit Schinken	15,90 Euro
Blattsalate in Kartoffel-Senfdressing mit gebratenen Pilzen	15,90 Euro
Geräucherte Entenbruststreifen mit Salatbouquet	16,90 Euro
1 kleines Kornbrötchen mit Griebenschmalz und Frischkäse pro Person	3,50 Euro

Vorspeisenbuffet

mit Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, Schinken-Melonen Platte, Antipasti, Tomate-Mozzarella, Salate dazu Brotauswahl (ab 30 Personen) pro Person	18,90 Euro
--	------------

Sorbet – eine kleine Erfrischung für Zwischendurch

Cassis- oder Limettensorbet im Weinkelch serviert mit Zitronenmelisse garniert	4,50 Euro
--	-----------



Hauptgerichte für Plattenservice ab 20 Personen

Gemischter Braten vom Kalb und Hirsch in Bratensoße, Schwammerlsoße, dazu zwei Beilagen nach Wahl und Gemüseplatte	28,90 Euro
--	------------

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, Kalbsbraten in Bratensoße, dazu zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte	28,90 Euro
--	------------

Hauptgerichte

Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Kartoffelknödel	18,90 Euro
---	------------

Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle	27,90 Euro
---	------------

Kalbsrahmbraten mit Pilzrahmsoße, Gemüse und Brezenknödel	26,90 Euro
---	------------

Maispouardenbrust auf Gemüsebeet an Zitronen- Schmand Schaum mit Kartoffelgratin	27,90 Euro
--	------------

Geschmorte Hirschkalbskeule aus eigener Zucht mit Apfelblaukraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer Birne	27,90 Euro
---	------------

Rinderrückensteak in mildem Pfefferrahm mit Kartoffelgratin	33,90 Euro
---	------------

Rinderfilet mit Kräuterkruste an Portweinjus auf Bohnen-Speckgemüse und französischen Kartoffeln	48,90 Euro
--	------------

Rinderschmorbraten in Burgundersoße (mit Apfelblaukraut und Semmelknödel)	24,90 Euro
---	------------

Zanderfilet mit getrockneten Tomaten und Rucolakartoffeln	28,90 Euro
---	------------

Gedünstetes Lachsfilet auf Safransoße, Spinatgemüse und Bandnudeln	28,90 Euro
--	------------



Desserts

Mousse au chocolate mit frischen Früchten auf Himbeermark	12,90 Euro
Weißer Mousse mit marinierten Erdbeeren	12,90 Euro
Mandelparfait oder Nougatmousse mit Brombeerragout und Vanilleschaum	12,90 Euro
Feine Panna Cotta auf Fruchtmarksoße mit frischen Früchten	10,90 Euro
Eine Kugel Eis der Saison mit frischen Früchten oder Erdbeeren	8,50 Euro
Vanilleeis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder frischen Erdbeeren und Sahnehäubchen	9,90 Euro
Ofenfrischer Apfelstrudel oder Apfelkücherl mit Vanillerahmeis	8,90 Euro
Eisbuffet mit Obstplatte und Soßen (ab 10 Personen) pro Pers.	12,90 Euro
Dessertbuffet mit heißen & kalten Desserts (ab 20 Pers.) pro Pers. ab	16,90 Euro
Dessertplatte: 1 Kugel Mövenpick Eis, Obst, 1 Nocke Schokoladenmousse	14,90 Euro

Bei der Wahl eines 4-Gang- Menüs berechnen wir die Einzelpreise abzüglich 5%.



Hotel Dirsch Buffet

Vorspeisen

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,
Schinken-Melonen-Platte, Blattsalate in Essig-Öl,
Antipasti, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalate,
Tomate-Mozzarella, Krabbencocktail, Geflügelsalat,
verschiedene Brotsorten

Hauptgänge

2 Fleischgerichte, 1 Fischgericht, hausgemachte
Spätzle, französische Kartoffeln, Kartoffelknödel,
und Gemüseplatte, 2 verschiedene Soßen

Desserts

Eisvariationen, Mousse au Chocolat dunkel,
Tiramisu, Obst

bis 30 Personen	Preis pausch.	1587,00 Euro
ab 30 Personen	Preis p. Pers.	52,90 Euro
ab 60 Personen	Preis p. Pers.	49,90 Euro
ab 100 Personen	Preis p. Pers.	47,90 Euro



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Anti Pasti Salate, Melone mit Schinken, Fetakäse,
Oliven, Meeresfrüchtesalat, Blattsalate,
2 verschiedene Dressings, Tomate Mozzarella

Hauptgänge

Fischfilet auf Risotto, Saltimbocca vom Schwein,
Piccata (Käse-Eihülle) von der Hähnchenbrust,
Spaghetti, Lasagne, Tortellini, Gemüsevariation,
verschiedene Soßen

Desserts

Panna Cotta, Tiramisu,
Eis, Obstplatte

bis 30 Personen	Preis pausch.	1557,00 Euro
ab 30 Personen	Preis p. Pers.	51,90 Euro
ab 60 Personen	Preis p. Pers.	49,90 Euro
ab 100 Personen	Preis p. Pers.	46,90 Euro



Grillfest in unserem Biergarten oder in unserer Alm-Hütte

Vorspeisen

Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat,
Tomatensalat, Tomate -Mozzarella, gemischte Blattsalate,
Schinken mit Melone, Antipasti, Brotkorb mit
Bauernbrot und Laugengebäck, Butter

Auf den Grill liegt auf

Bratwürste, Putenbrust, Schweinenackentags, Maiskolben
Rindersteaks, Lachsfilet auf Gemüsestreifen in der Folie,
Folienkartoffeln mit Sauerrahm,
verschiedene BBQ -Sauce, Kräuterbutter

Desserts

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße,
Obstsalat und Vanilleeis

bis 30 Personen	Preis pausch.	1677,00 Euro
ab 30 Personen	Preis p. Pers.	55,90 Euro
ab 60 Personen	Preis p. Pers.	52,90 Euro
ab 100 Personen	Preis p. Pers.	49,90 Euro



Mitternachtssnack

Käseauswahl vom Brett und Wurstspezialitäten aus der Region mit Trauben, sauren Gurken, Butter, Bauernbrot, Partysemmeln, pro Person	12,90 Euro
Gulaschsuppe	6,90 Euro
Chilli con carne	7,90 Euro
Currywursteintopf	8,50 Euro



Getränkepauschalen

Damit auch Sie als Gastgeber Ihr Fest mit Ihren Gästen genießen können, haben Sie die Möglichkeit, im Voraus eine Getränkepauschale für Ihre Gäste festzulegen.

Getränkepauschale 1

Mineralwasser

Je 2 verschiedene Rot- und Weißweine,

Helles vom Faß, Weizen, Pils,

Apfelsaft-, Orangensaftschorle, Cola, Fanta, Spezi, Zitronenlimonade

4 Stunden	33,00 Euro
6 Stunden	38,00 Euro
9 Stunden	49,00 Euro

Getränkepauschale 2

Getränkepauschale 1 zzgl. 1 Espresso oder Cappuccino nach dem Essen

4 Stunden	36,00 Euro
6 Stunden	41,00 Euro
9 Stunden	52,00 Euro

Wissenswertes

Die Preise gelten durchgehend für die angegebenen Stunden ab Beginn der Feier. Alternativ kann ein späterer Startzeitpunkt festgelegt werden. Alle Getränke davor bzw. danach werden dann einzeln berechnet. Jede weitere angefangene Stunde wird mit 6,00 Euro berechnet.

Die Pauschalen gelten gleichzeitig für alle Gäste. Unterschiedliche Startzeiten sind leider nicht möglich.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine „Hamsterbestellungen“ annehmen.

Bei Hochzeiten mit Brautverziehn wird in dem Zeitraum der Entführung nur 1 Weißwein, 1 Rose und Wasser angeboten. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 15,00 Euro.

Pauschale für den Sektempfang: Sekt, Orangensaft, 1 Likör 5,00 Euro/Person. Pauschalangebote sind nur möglich, wenn die gesamte Getränkerechnung von einer Person übernommen wird.



Unser All inclusive-Angebot

Sie möchten bereits im vorherein genau wissen, wie viel Ihre Hochzeit kosten wird?

Dann ist unser All inclusive-Angebot genau das richtige für Sie.

Unser All inclusive-Angebot ist ab einer Personenzahl von 60 möglich.
Neben dem Essen beinhaltet es auch die unten aufgeführten Getränke, die Ihre Gäste von 15.00 Uhr bis 24.00 Uhr zu sich nehmen.

Um genau planen zu können bitten wir Sie, die Kinder auf der Gästeliste entsprechend mit ihrem Alter zu vermerken.
Grundlage für die Abrechnung ist die Personenzahl, die Sie uns 7 Tage vor der Veranstaltung melden.
Sollten wider Erwarten mehr Gäste kommen als gemeldet sind, werden diese gesondert verrechnet.

Für unser All inclusive-Angebot verrechnen wir

155,90 Euro

Preis p. Pers. mit Brautverziehn

Für Kinder gelten folgende Preise

3-6 Jahre	20,00 Euro
7-9 Jahre	40,00 Euro
10-12 Jahre	65,00 Euro

Sie haben noch Fragen?

Details können wir gerne persönlich besprechen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir für Sie da sein können



Was ist alles dabei?

Aperitif	Sekt mit Orangensaft
Kaffee nachmittags	Kaffee, Tee, heiße Schokolade, Tellerkaffee, Schlagsahne
Getränke	Granderwasser still und spritzig in Krügen eingestellt Je 2 verschiedene Rot- und Weißweine, Helles, Weizen, Pils, Apfelsaft-, Orangensaftschorle, Cola, Fanta, Spezi, Zitronenlimonade
Abendessen	Buffet
Brautverzeihn	Almmiete, 1 Weißwein, Wasser

Dekoration

Bei unserem All inclusive-Angebot sind cremefarbige Tischdecken und Servietten inclusive.

Womit müssen Sie noch rechnen?

Zusätzlich können auf Sie noch die Kosten für alle anderen Getränke wie z. Bsp. Espresso, Cappuccino, Schnäpse, Cocktails, ... & für Blumen und Dekoration zukommen.

Sollte Ihre Hochzeit etwas länger dauern berechnen wir bei geschlossenen Veranstaltungen ab 1.00 Uhr

Basis-Nachzuschlag pro angefangene Stunde	200 Euro
50-80 Gäste zusätzlich pro angefangene Stunde	75 Euro
81-120 Gäste zusätzlich pro angefangene Stunde	150 Euro

Dieser Betrag wird auch für die Abbauzeit der Musiker berechnet

Mexico



*Buffet Auswahl
unseres All inclusive-Angebots*

Salatbuffet

4 Sorten Salat und 2 Dressings, Brotkorb, Butter
geräucherter Schinken und Melone
Tomaten Mozzarella

Warme Hauptgerichte

Kalbsbraten, Schweinefilet, Schwammerlsoße, Rahmsoße, Spätzle, oder
Kroketten, Knödel, Fischfilet, Salzkartoffeln
Blumenkohl, Brokkoli und Karottengemüse

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
3 Sorten Eisvariation



Dekoration

Servietten

In unseren Menü-/Buffetpreisen sind Papierservietten am Nachmittag und Stoffservietten am Abend inklusive.



Stuhlhussen

Unsere Stühle gefallen Ihnen besser mit Stuhlhussen?
Gerne können wir Ihren Hochzeitssaal gegen eine Leihgebühr von 5,50 Euro
Inkl. Reinigung mit Hussen ausstatten.



Buchbare Dekoration

Tischband pro Meter 3,00 Euro

Menükarten pro Stück 4,20 Euro

Die Dekoration der Räumlichkeiten ist Ihnen überlassen.



Rustikale Leiter

inkl. Holzbretter und 2

Getränkespender

exkl. Befüllung, weitere Dekoration,
etc.

29,90 Euro

Candybar aus Paletten

inkl. (leere) Weckgläser

exkl. Befüllung, Lichterkette, etc.

39,90 Euro



Better
Together





Aperolregal

inkl. Gläser
exkl. Befüllung

39,90 Euro

Hochzeitsrahmen aus Birkenstämmen

inkl. weißer Tüll, Lichterkette für abends

69,90 Euro





Sonstiges von A bis Z

A

Allergiker

Sind einige Ihrer Gäste gegen bestimmte Inhaltsstoffe allergisch? Bitte teilen Sie uns dies im Voraus mit, damit wir die Gerichte entsprechend anpassen können.

Aufbau

Wenn Sie eigene Dekoration mitbringen möchten, können Sie den Raum selbstverständlich vorher dekorieren. Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen ab Montag in der Woche Ihrer Hochzeit mitteilen.

B

Bestätigung

Eine Bestätigung senden wir Ihnen direkt nach einer verbindlichen Reservierung zu.

Blumen

Die Dekoration mit Blumen ist ganz Ihnen überlassen. Gern empfehlen wir Ihnen die Gärtnerei Bauer in Titting.

D

Dekoration

Die Dekorationsmaterialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechend. Ausschließlich der/die AuftraggeberIn ist dafür verantwortlich, dass diese Anforderungen eingehalten werden. Es dürfen keine Löcher oder Beschädigungen durch z.B. Klebestreifen vorgenommen werden. Falls Sie Hilfe beim Verteilen und Dekorieren benötigen, berechnen wir hierfür pro Stunde und MitarbeiterIn 45,00 Euro.

E

Empfang

Gerne empfangen wir Ihre Gäste bei guter Witterung im Garten oder vor dem Hotel mit dem Aperitif.



F

Fotobox

Möchten Sie eine Fotobox bei uns aufstellen? Bitte sprechen Sie dies vorab mit uns ab.

H

Hochzeitsgeschenk

Unser Hochzeitsgeschenk an Sie: Entscheiden Sie sich zwischen einem Probeessen oder einer kostenlosen Übernachtung an Ihrer Hochzeit.

Hussen

Wir bieten gegen einen Aufpreis weiße Stuhlhussen an.

M

Menü/Buffer

Wir stellen Ihr Menü bzw. Buffet ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Menükarten

Gern drucken wir Menükarten. Die Preise dafür finden Sie in unserer Hochzeitsmappe.

Musik

Musik bis 24.00 Uhr. Während der gesamten Veranstaltung ist die Musiklautstärke aufgrund des Arbeitsschutzgesetzes auf maximal 90 dB zu begrenzen.

Bitte beachten Sie, dass Gema Gebühren für die Musik nicht von uns übernommen werden.

N

Nachfeier

Möchten Sie am nächsten Morgen noch einmal alles Revue passieren lassen? Gerne arrangieren wir eine kleine oder auch große Nachfeier ganz nach Ihren Wünschen. Oder wie wäre es mit einem gemeinsamen Frühstück?



Nachtzuschläge/Sperrzeit

Wir berechnen ab 1 Uhr Nachtzuschläge. Diese Beträge werden auch für die Zeit der Abbauarbeiten der Musik berechnet.

Basis - Nachtzuschlag pro angefangene Stunde	200,00 Euro
50 - 80 Gäste zusätzlich pro angefangene Stunde	75,00 Euro
81-120 Gäste zusätzlich pro angefangene Stunde	150,00 Euro

Musik kann bis 24.00 Uhr gespielt werden (bis 1.00 Uhr in Zimmerlautstärke).

Aufgrund des Arbeitsschutzgesetzes ist die Musiklautstärke während der gesamten Veranstaltung auf max. 90dB zu begrenzen

P

Parkplätze

Wir haben genügend kostenfreie Parkplätze.

R

Reinigung

Bitte haben Sie Verständnis, dass für Beschädigungen oder zusätzliche Reinigungsarbeiten in Toiletten (z.B. Erbrochenem) der Arbeitsaufwand berechnet wird.

S

Stornierung

Manchmal kann es vorkommen, dass eine Feier storniert werden muss. Die Stornodetails entnehmen Sie bitte unseren AGBs für Veranstaltungen.

T

Tischband

Falls Sie ein Tischband auf Ihren Tischen haben möchten, benötigen wir dies ca. 1 Woche vor der Feier.

Tischdecken

Wir statten alle Tische mit cremefarbenen Tischdecken und Servietten aus.



Tischdeko

Sie können die Tische bei Ihrer Feier ganz nach Ihren Wünschen dekorieren.

Tischform

Gern passen wir die Tischform an Ihre individuellen Wünsche und die Personenzahl an. Sobald wir die Gästeanzahl wissen, senden wir Ihnen Bestuhlungsvorschläge

Trinkgeld

Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben, ist Ihnen natürlich freigestellt. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, freuen sich unsere KellnerInnen und MitarbeiterInnen sicherlich über eine Aufmerksamkeit.

Ü

Übernachten

Möchten Sie spät nachts nicht mehr nach Hause fahren? Nutzen Sie als Hochzeitspaar unser Hotel! Auch Ihre Gäste können nach der Feier direkt in unserem Hotel zu Sonderpreisen übernachten. Bitte reservieren Sie vorzeitig.

V

Vegan/Vegetarisch

Haben Sie Gäste, die Veganer oder Vegetarier sind? Selbstverständlich kochen wir gern spezielle Gerichte für Veganer oder Vegetarier. Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Feier die Anzahl Ihrer vegetarischen und/oder veganen Gäste mit.