



Landgasthaus Römerhof

Ein fränkisches Paradies!

Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Hirsch-Günther

Landgasthaus Römerhof – Kaltensondheimer Str. 113 – 97318 Kitzingen
Tel.: 09321 / 8564 – E-Mail: info@roemerhof-kitzingen.de – Website: www.roemerhof-kitzingen.de

Rund um das Landgasthaus Römerhof

Sie suchen für Ihre Feier das richtige Ambiente? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Der Römerhof besteht schon seit 130 Jahren und wurde früher ausschließlich für die Landwirtschaft genutzt. In den 80er Jahren kam der Weinbau hinzu und die Heckenwirtschaft wurde eröffnet. Anfangs noch in der Wohnstube. Mit der Zeit wurde der Biergarten ausgebaut und hat sich zu einem kleinen fränkischen Paradies entwickelt.

Der Römerhof ist nicht nur einmalig gelegen, sondern bietet auch das richtige Ambiente für traumhafte, unvergessliche Feste.



Starten Sie Ihre Feier auf unserer Terrasse

Eingerahmt vom Eßbach, dem Haupthaus und dem großen Auslauf liegt die Terrasse windgeschützt. Ob für den Stehempfang oder Eingedeckt zur ersten Erholung- die Terrasse stimmt Sie und Ihre Gäste auf den weiteren festlichen Rahmen des Tages ein. Starten Sie Ihr Fest hier mit einem Sektempfang, reichen Sie nach einem kurzen Spaziergang Kaffee und Kuchen und lassen Sie die bezaubernde Aussicht auf sich wirken.

Möglichkeiten: Eingedeckt für bis zu 160 Personen
Stehempfang
Kaffee- und Kuchenbuffet
Offener Grill



Freie Trauungen: Hierfür übernehmen wir gerne den Aufbau inkl. Bänke, Stühle, Tische, Schirme und Hussen



Das Highlight für rauschende Feste

Unsere Eventscheune

Nicht nur im Sommer lädt unsere Scheune zum Feiern ein. Das solide Natursteingebäude mit der hohen Decke bietet auch im Frühling und Herbst einen urigen Platz für Ihre Feier. Zusammen mit dem davor liegenden Hof bietet sie einen einmaligen Platz für Ihre Feier. Feiern Sie ungestört mit bis zu 160 (mit Anstellzelt) Personen in den Morgen.

Möglichkeiten: bis zu 160 Personen.
 Mindestanzahl 75 Erwachsene
 April bis November
 Grillstation
 Buffet



Unsere Gaststube mit Nebenzimmer

Hier finden bis zu 55 Personen Platz. Ein wirklich geeigneter Raum für den allerengsten Freundes- oder Familienkreis. Unsere Chefin nimmt sich gerne Zeit für eine persönliche und wunschgerechte Beratung, Ihren Anforderungen und Vorstellungen angepasst.

Möglichkeiten: bis zu 55 Personen
 Ganzjährig
 Menü
 Buffet



Für die Kids

Bei uns sind natürlich die Kinder ganz herzlich willkommen.

Ein großer Abenteuerspielplatz für Groß und Klein in unserem Auslauf bietet genügend Möglichkeiten für die Kinder.

Ob Hüpfburg, Clown oder Animation: Es ist alles möglich! Hier können alle ein Fest genießen.



Unsere romantische Feuerstelle

Wenn Sie es ganz urig möchten, können Sie auch gerne bei uns den Lagerfeuerplatz buchen.

Hier können Sie und Ihre Gäste zu später Stunde gemütlich um das Lagerfeuer sitzen und den Tag Revue passieren lassen.

Großes Lagerfeuer:

Fackeln:



Wichtige Informationen für Sie und uns!

Um Ihnen ein individuelles Angebot zu erstellen, möchten wir Sie bitten folgenden Informationsbogen auszufüllen und an uns zurück zu geben.

Name:

Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail:

Datum der Feier:

Personenanzahl: Erw.

davon

Kinder

Jahre

In welchem Raum möchten Sie feiern?

Gaststube

Scheune (Mindestanzahl: 75 Erwachsene)

Terrasse

Empfang/Uhrzeit:

Mittagessen/Uhrzeit:

Kaffee u. Kuchen/ Uhrzeit:

Abendessen/Uhrzeit:

Kaffee und Kuchen

Der Kaffee wird pro Kanne abgerechnet
pro Kanne

ja nein

Werden Kuchen selbst mitgebracht, berechnen wir einen Gedeckpreis

Servierzeit der Hochzeitstorte:

Empfang

Römerhof Aperol

(Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen)

ja nein

Secco Frizzante Valentin

ja nein

Orangensaft

ja nein

Kleine Gaumenfreuden zum Empfang

Flammkuchen

ja nein

Canapeés

ja nein

Käsesticks

ja nein

Mini Gebäck gemischt

süß und deftig

ja nein

Buffetvorschläge

Finden Sie unten. Gerne erstellen wir Ihnen auch individuell ein Buffet nach Ihren Vorstellungen und Themen.

Das Menü bzw. Buffet ist für Kinder bis zum vollendeten 6. Lebensjahr frei. Für Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr werden 50% des Menüs bzw. Buffetpreises berechnet.

Getränke

Eine Getränkeauswahl ist der Mappe beigelegt.



Dekoration

Dekorieren Sie Ihre Tische selbst? ja nein

Kerzenleuchter mit Kerzen

Klein ja nein

Groß ja nein

Stuhlhussen weiß ja nein

Husse für Stehtische zum Empfang ja nein

Bierbankgarnitur mit Hussen ja nein

Bierbank mit Hussen ja nein

Stoffservietten weiß ja nein

Tischpauschale Eventscheune

(Tischtuch weiß, Servietten, Geschirr, Teelichter)

Tischpauschale im Garten

Geschenketisch ja nein

Wir haben 4 Kinderstühle!

Musik/Technik

Für Ihre musikalische Begleitung bietet unsere Eventscheune ausreichend Platz. Eine eigene Bühne steht für Ihre Band oder Ihren DJ zur Verfügung.

Ab 1.00 Uhr bitten wir um gediegene Lautstärke.

Wir bitten um Verständnis, dass ab 3:00 Uhr die Musikanlage wegen der umliegenden Nachbarschaft vollständig abzustellen ist.

Vielen Dank!



Service

Ab 1.00 Uhr wird ein Servicezuschlag von 30,00€ je Stunde pro Servicemitarbeiter.

Reinigung

Für die Endreinigung der genutzten Flächen (Eventscheune, Toiletten, Gartenterasse und Innenhof) berechnen wir eine einmalige Reinigungsgebühr.

Weitere wichtige Adressen für Sie:

Für die Beleuchtung und Innen-/Deckendekoration:



2-Event
Wasenmeisterei 1
97342 Marktsteft
Tel. 016090725451
www.2event.de

Zelte:

Schenk Spass
Würzburger Straße 41
97246 Eibelstadt
Handy: 0163/ 1977582
E-Mail: info@schenkspass.eu



Für Ihren Blumenschmuck:

Blumen und Pflanzen
Kohl- Kitzingen
Tel.: 09321 - 5485

Für Ihre Organisation und

Kinderbetreuung:

Event-Schminken - Baio - Eisenheim
Tel.: 0163-1707344 / 01739440774

Für Ihre Kuchen und Hochzeitstorte:

Back- und Tortenservice - Kitzingen Tel.: 09321-389510

Musik-Ton-Event

Band: Voyage Entertainment
Vorgebirgstr. 65, 50677 Köln
Tel: +49 (221) 997871-8 /-0
www.voyage-entertainment.de

Sicher nach Hause: Taxi Eberhard Alesi - Kitzingen Tel.: 09321-35913

All-Inclusive- Angebot ab 75,90 €

Für einen Festpreis ab 75,90 € pro Person können Sie sich ein 3-Gang-Bufferet zusammenstellen.

Alle alkoholfreien Getränke, Wein und Bier, sind von 18.00 – 23.00 Uhr inklusive.

Wählen Sie nachfolgend

1 Suppe

1 Sorte Fleisch (230 Gramm pro Person)

2 Beilagen

1 Gemüsebeilage oder kleines Salatbuffet und

2 Cremes aus unserem Basismenü aus.

Es ist für jeden etwas dabei!

Sie können jederzeit Speisen und Getränke zusätzlich gegen einen Aufpreis bestellen. Spirituosen, Cocktails, Sekt und warme Getränke können ebenfalls extra dazu bestellt werden.

Es ist ein tolles Angebot und macht Ihre Feier zu einer kalkulierbaren Angelegenheit. Nutzen Sie dieses Angebot und lassen Sie sich von unseren Gaumenfreuden verwöhnen.

Zur Information:

Gerne dürfen Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen. Nachbestellungen von Fleisch- oder Fischbeilagen werden pro Person extra berechnet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle sonstigen Speisen und Getränke nur über unser Haus zu beziehen sind. Ihre besonderen Bestellwünsche erfüllen wir Ihnen natürlich gerne und nehmen uns gern Zeit für ein persönliches Beratungsgespräch mit Ihnen!



Suppen

(wählen Sie sich 1 Suppe aus)

Rinderbrühe mit Nudleinlage

Fränkische Flädlesuppe

Fränkische Mostsuppe

Italienische Minestrone (vegan)

Portugiesische Gazpacho (vegan)

Hauptgang

(wählen Sie sich 1 Sorte Fleisch aus)

Knuspriger Schweinebraten:

Senfsoße

Kümmelsoße

Rahmsoße

Bratensoße

gefüllter Nacken mit Schinken und Käse

Schweinelachs:

Pfeffersoße

Rahmsoße

als Saltimbocca

oder gefüllt mit Knoblauch-Lauchfüllung

oder mit Champignons

Rinderbraten:

Burgunder in Rotwein-Preiselbeer-Sauce

Sauerbraten

Zwiebelrostbraten

Geflügel:

Putensteak natur oder überbacken

Hähnchenbrust natur oder überbacken

Putenrollbraten gefüllt mit Mozzarella
und Spinat

Beilagen

(wählen Sie sich 2 Beilagen aus)

Kroketten

Spätzle

Semmelnudeln

Ofenknoblauchkartoffeln hausgemacht

Ofenkartoffeln (Kartoffel im Ofen gebacken) mit Kräuter-Dip

Rosmarinkartoffeln

Rösti

Klöße

Reis oder Curryreis

Gemüse

(wählen Sie sich 1 Gemüsebeilage aus)

Ofengemüse

Mediterranes Gemüse mit Parmesan

Buttergemüse

oder ein

kleines Salatbuffet mit

5 Salaten

Karottenananas

Grüner Marktsalat (vegan)

Gurkensalat in Dillrahmdressing

Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

Rote-Beete-Salat mit Walnüssen und Fetakäse

Dessert

2 Cremes

Zitronen-Secco-Mousse

Bayerische Creme

Schoko-Quark-Creme

Mousse au Chocolate

weiß oder braun

Panna Cotta

All-Inclusive- Angebot ab 95,90€ BBQ

Für einen Festpreis ab 95,90 € pro Person können Sie Ihr BBQ genießen. Alle alkoholfreien Getränke, Wein und Bier, sind von 18.00 – 23.00 Uhr inklusive.

Wählen Sie nachfolgend

1 Vorspeise

10 Fleischsorten (300 Gramm pro Person) und Maiskolben vom Grill

1 großes Salatbuffet mit 8 Salaten und

1 Dessert oder 2 Cremes aus unserem Basismenü aus.

Sie können jederzeit Speisen oder Getränke zusätzlich gegen einen Aufpreis bestellen. Spirituosen, Cocktails, Sekt und warme Getränke können ebenfalls extra dazu bestellt werden.

Es ist ein tolles Angebot und macht Ihre Feier zu einer kalkulierbaren Angelegenheit. Nutzen Sie dieses Angebot und lassen Sie sich von unseren Gaumenfreuden verwöhnen.

Zur Information:

Gerne dürfen Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen. Nachbestellungen von Fleisch- oder Fischbeilagen werden pro Person extra berechnet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle sonstigen Speisen und Getränke nur über unser Haus zu beziehen sind. Ihre besonderen Bestellwünsche erfüllen wir Ihnen natürlich gerne und nehmen uns gerne Zeit für ein persönliches Beratungsgespräch mit Ihnen!

Vorspeise

(wählen Sie sich 1 Vorspeise aus)

Tomatencremesuppe

Portugiesische Gazpacho (vegan)

Mozzarella mit Strauchtomaten
und Basilikum auf Balsamico-Dressing

BBQ

Rumpsteak

Rückensteak

Lendenmedaillons

Putenspieß

Putensteak

Hähnchenbrust

Grillfackeln

Cevapcici

Nürnberger Würstchen

Chicken Nuggets

Maiskolben vom Grill

Lachs nach kreolischer Art gegen Aufpreis

Grillsaucen

u.a. Ketchup, Mayo, BBQ, Knoblauch, Curry, Cocktail, Dijonsenf

Großes Salatbuffet mit 8 Salaten

Karotten-Ananas-Rohkostsalat

Grüner Marktsalat (vegan)

Gurkensalat in Dillrahmdressing

Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

Rote-Beete-Salat mit Walnüssen und Fetakäse

Rucola-Parmesan-Salat

Mediterraner Nudelsalat

Fränkischer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln

Zusätzlich: Knoblauchbaguette oder Partybrötchen

Dessert

1 Dessert

Hausgemachter Obstsalat
Mango- oder Himbeersorbet
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilleeis mit roter Grütze
Gemischtes Eis Fürst Pückler

oder

2 Cremes

Zitronen-Secco-Mousse
Bayerische Creme
Schoko-Quark-Creme
Mousse au Chocolate
weiß oder braun
Panna Cotta

Zusätzlich bestellbare Speisen

Aus unserer Menükarte können Sie sich ganz individuell ein Buffet zusammenstellen. Es ist für jeden Gaumen etwas dabei.

Gerne können Sie uns auch eigene Vorschläge und Wünsche mitteilen, die wir gerne für Sie erfüllen!

Vorspeisen

Parmaschinken auf Honigmelone

geräucherter Lachs mit Baguette und Remouladensoße

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum auf Balsamico-Dressing

Roastbeef mit Remouladensoße und Baguette

Antipasti

* Auberginen in Öl angebraten und mit ital. Kräutern mariniert

* Zucchini in Öl angebraten und mit ital. Kräutern mariniert

* Paprika in Öl angebraten und mit ital. Kräutern mariniert

* Mozzarella mit Tomaten und Basilikum auf Balsamico-Dressing

* Eingelegte Champignon in Wein-Essig-Sud

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich u. Baguette

Kleiner Marktsalat mit Shrimps und Weißbrot

Pasta gefüllt oder ungefüllt überbacken

Carpaccio auf Rucolasalat und Parmesan

Mitternachtssnack

Internationale Käseplatte mit frischen Früchten, Baguette & Brötchen

Internationale Käse- & Wurstplatte mit frisch. Früchten, Baguette & Brötchen

Currywurst mit Baguette

Suppen

Hochzeitssuppe (Leberknödel, Grießnockerl, Einlagen)

Gurkencremesuppe

Tomatencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Mostsuppe

Brokkolisuppe

Lauchcremesuppe

Kressesuppe

Champignoncremesuppe

Italienische Minestrone (vegan)

Portugiesische Gazpacho (vegan)

Je nach Saison:

Steinpilzsuppe

Spargelcremesuppe

Kürbiscresmesuppe

Bärlauchcremesuppe

Salate

Karotten-Ananas-Rohkostsalat

Grüner Marktsalat (vegan)

Gurkensalat in Dillrahmdressing

Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing (vegan)

Rote-Beete-Salat mit Walnüssen und Fetakäse

Bohnensalat mit Speckwürfeln

Rucola-Parmesan-Salat

Mediterraner Nudelsalat

Fränkischer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln

Krautsalat mit Curry und geschmälzten Rosinen (vegan)

Bauernsalat mit Fetakäse, Paprikasalat (vegan)

Linsensalat mit Honig-Senf Dressing

Fleischgerichte

Tafelspitz an Meerrettichsauce und Preiselbeeren
Putenbrust Natur mit feinem Mandelsößchen
Sauerbraten eingelegt in Wein-Essig-Sud
Burgunderbraten an Rotweinpreiselbeersoße
Lende an Champignonrahmsöße
Schweinebraten mit dunkler Biersauce
gefüllter Putenrollbraten mit Mozzarella-Spinatfüllung
gefüllter Nacken mit Käse und Schinken
Mailänderschnitzel im Parmesanmantel panierten
Rehbraten
Kalbsrollbraten
Wildragout
Spanferkelrollbraten
Schäufele
Entenbrust an Orangensoße

Fischgerichte

Lachsfilet nach kreolischer Art
Zanderfilet an Zitronensauce

Beilagen

Klöße, Semmelknödel, fränkische Weinnudeln,
Semmelnudeln, Spätzle, Herzoginkartoffeln, hausge-
machte Ofenknoblauchkartoffeln, Ofenkartoffeln
(Kartoffel im Ofen gebacken), Rosmarinkartoffeln,
Rösti, Country Potatoes, Kroketten, Reis, Ingwer-Cur-
ry-Reis

Gemüse

Brokkoli
Rosenkohl
Blumenkohl
Blaukraut
Karotten
Mischgemüse
Gemüsegratin
Speckbohnen
Sauerkraut
Mediterranes Ofengemüse
Bayrisch Kraut

Dessert

Parfait mit Himbeeren ohne Gelatine oder andere Geschmacksrichtung
Vanilleeis auf Himbeeren
Tiramisu
Obstsalat
Mousse au Chocolate
Apfelküchle an Vanilleeis
Zimtpflaumen an Vanilleeis
Frische Erdbeeren an Vanilleeis (nach Saison)
Birne Helene
Walnusseis an heißer Schokosoße
Zitronen-Secco-Mousse
Panna Cotta
Schokoladen-Quark Creme
Fürst-Pückler Eiscreme mit Schoko/Vanille/Erdbeere

Weine aus Sommerach

Weinschorlen rot oder weiß	0,25 l
	0,50 l
M.T. H. Kabinett trocken	0,25 l
Silvaner QbA trocken	0,25 l
Bacchus QbA halbtrocken	0,25 l
Rotling QbA halbtrocken	0,25 l
Domina QbA trocken	0,25 l
Secco Frizante Valentin	0,10 l
	0,70 l

Bier

Pils	0,50 l
Pils alkoholfrei	0,50 l
Hefeweizen	0,50 l
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l
Landbier	0,50 l
Radler	0,50 l

Spirituosen

Zwetschgenschnaps	40% 2cl
Mirabellenschnaps	40% 2cl
Williamschistschnaps	40% 2cl
Ramazotti	30% 2cl
Haselnussschnaps	25% 2cl

Aperitifs & Longdrinks

Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry	0,25 l
Prosecco auf Eis	0,25 l
Vodka mit Redbull, O-Saft	0,30 l
Jack Daniels mit Coca-Cola	0,30 l
Asbach Uralt mit Coca-Cola	0,30 l
Gin Tonic	0,30 l

Cocktails

Cuba Libre	0,30 l
Caipirinha	0,30 l
Mojito	0,30 l
Touch Down	0,30 l

Kalte Getränke

Mineralwasser Flasche (Medium oder Spritzig)	0,75 l
Coca-Cola	0,50 l
Coca-Cola light	0,50 l
Frucade Zitrone	0,50 l
Frucade Orange	0,50 l
Frucade Spezi	0,50 l
Apfelschorle	0,50 l
Orangensaftschorle	0,50 l
Johannesbeernektar-Schorle	0,50 l
Orangensaft	0,20 l
	1,00 l

Warme Getränke

Großer Pott Kaffee
Milchkaffee
Cappuccino
Latte Macchiato
Espresso
Heiße Schokolade mit Sahne
Glas Tee

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Vertragsvereinbarungen

(1) Durch die Annahme der AGBs in schriftlicher Form und die Unterzeichnung des Dienstleistungsvertrages kommt es zu einer übereinstimmenden Willenserklärung (Vertrag) zwischen dem Nutzungsgeber, Landgasthaus Römerhof, und dem Nutzer, Kunde. Mit der Annahme des Angebots willigt der Nutzer in die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Nutzungsgebers ein.

(2) Der Nutzer ist verpflichtet, fehlende Vertragsvereinbarungen unverzüglich, spätestens am Folgetag der Veranstaltung, dem Nutzungsgeber persönlich oder schriftlich anzuzeigen. Wird der Nutzungsgeber nicht unverzüglich oder spätestens am Folgetag darüber in Kenntnis gesetzt, kann der Nutzer keine Ansprüche geltend machen.

§ 2 Zahlungsbedingungen

(1) Für eine verbindliche Buchung der Räumlichkeiten müssen die AGBs sowie der Dienstleistungsvertrag unterschrieben werden.

(2) Die finale Personenanzahl ist dem Nutzungsgeber bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Sollte dem Nutzungsgeber innerhalb der Frist keine Zahlen bekannt gegeben werden, nutzt der Nutzungsgeber die zuletzt laut Angebot festgehaltene Personenanzahl.

(3) Der Nutzer hat den Endbetrag der Gesamtrechnung spätestens 14 Tage nach Erhalt der Gesamtrechnung zu bezahlen.

(4) Alle Preise richten sich nach der aktuellen Menümappe, die der Nutzungsgeber dem Nutzer zuletzt zugesandt hat, oder schriftliche Vereinbarungen, die der Nutzungsgeber mit dem Nutzer individuell vereinbart hat. Alle genannten Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19% oder 7%.

(5) Der Veranstalter ist berechtigt, den vereinbarten Preis oder einzelne Speisen- & Getränkepreise anzupassen, sofern sich nach Vertragsschluss und bis spätestens 30 Tage vor der Veranstaltung die Kosten für wesentliche Leistungsbestandteile (z. B. Lebensmittelpreise, Personalaufwand, Energiekosten) um mehr als 5 % erhöhen. Eine Preiserhöhung wird dem Kunden schriftlich mitgeteilt. Übersteigt die Preisanpassung 10 % des ursprünglich vereinbarten Preises, steht dem Kunden ein außerordentliches Rücktrittsrecht zu.

§ 3 Stornierung

Eine Stornierung bedarf der Schriftform. Nach schriftlicher Bestätigung der AGBs und des Dienstleistungsvertrages fallen folgende Stornierungsgebühren an:

bis 300 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 30%

bis 240 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 50%

bis 120 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 60%

bis 90 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 70%

bis 60 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 80%

bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 90%

danach: 100%

des vereinbarten Angebotspreises oder, falls kein Angebot vorliegt, des Pauschalpreises in Höhe von 75,90 EUR pro Person.

§ 4 Mindestanzahl

- (1) Die Nutzung der Eventscheune ist ab einer Mindestpersonenanzahl von 75 Erwachsenen oder Personen, die das 13. Lebensjahr erreicht haben, möglich. Die Nutzung des Gastraumes ist ab einer Mindestpersonenanzahl von 40 Erwachsenen möglich.
- (2) Als Personenanzahl verstehen sich alle Gäste, die voll berechnet werden, also älter als 12 Jahre sind.
- (3) Bei einer geringeren Personenanzahl unter 75 Personen wird dem Nutzer die Differenz zum Erreichen der Mindestpersonenanzahl gegen einen Aufpreis in Rechnung gestellt. Beim Überschreiten der vereinbarten Personenanzahl gilt dies als neuer Richtwert für die Kalkulation der Gesamtrechnung.

§ 5 Verzehr von Speisen und Getränken

- (1) Der Nutzer darf Kuchen selbst mitbringen. Andere eigene Getränke und Speisen dürfen nicht mitgebracht und/oder verzehrt werden. Mögliche Ausnahmen sind im Vorfeld anzufragen. Sollten eigens mitgebrachte Speisen/Getränke ohne Absprache verzehrt werden, so behält sich der Nutzungsgeber das Recht vor, diese Speisen/Getränke in Rechnung zu stellen.
- (2) Eine Änderung des Menüs muss dem Nutzungsgeber spätestens 21 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.
- (3) Bei den All-inclusive-Angeboten sind alle alkoholfreien Getränke, Wein und Bier von 18.00 – 23.00 Uhr inkludiert. Vor oder nach diesem Zeitraum werden alle bestellten Getränke entsprechend der Preisliste verrechnet. Aperitifs, Cocktails, Spirituosen oder Kaffeegetränke sind im Preis nicht enthalten.
- (3) Die kalkulierte Menge der Fleisch- und Fischbeilagen beträgt bei dem All-Inclusive-Angebot für 75,90 Euro insgesamt 230 Gramm pro Person und bei dem All-Inclusive-Angebot für 95,90 Euro insgesamt 300 Gramm pro Person. Diese Angaben beziehen sich auf die durchschnittliche Menge aller Fleischbeilagen. Insbesondere bei dem All-Inclusive-Angebot für 95,90 Euro ist zu beachten, dass es sich hierbei nicht um Einzelangaben handelt. Höherpreisige Beilagen wie etwa Rumpsteak werden nicht pro Person kalkuliert. Bei einer zusätzlichen Nachbestellung während des Buffets werden die Fleisch- oder Fischbeilagen pro Person gegen Aufpreis nachberechnet.

§ 6 Dekoration und persönliche Gegenstände

- (1) Bei Buchung der Räumlichkeiten ist es dem Kunde nach vorheriger Absprache gestattet, am Vortag ab 16 Uhr zum Zwecke der Vorbereitung (z.B. Dekoration, Eindecken usw.) das Gebäude zu betreten und das Dekorationsmaterial anzubringen.
- (2) Der Nutzungsgeber behält sich das Recht vor, die Dekoration später zu verlangen, sofern am Vortag der Feierlichkeit die Räumlichkeit für eine andere Veranstaltung genutzt wird. In diesem Fall übernimmt der Nutzungsgeber nach Rücksprache und auf Wunsch des Nutzers die Dekoration.
- (3) Am Folgetag der Feier sind alle vom Kunde mitgebrachten Gegenstände und Dekorationsmaterialien bis spätestens 15 Uhr zu entfernen. Im Falle einer externen Veranstaltung am Folgetag kann der Nutzungsgeber das Entfernen der Gegenstände und Dekorationsmaterialien schon früher verlangen.

§ 7 Haftung

(1) Der Kunde haftet für alle aus der Benutzung eingetretenen Schäden, die durch ihn, seine Gäste, Besucher oder seine Beauftragten verursacht worden sind. Das Betreten und die Benutzung des Spielplatzes sind auf eigene Gefahr. Der Nutzungsgeber übernimmt keinerlei Haftung für Unfälle, die von dem Nutzer oder Besucher der Veranstaltungsobjekte verursacht oder verschuldet sind. Der Nutzungsgeber übernimmt für die Garderobe oder Privatsachen des Nutzers und seiner Gäste keine Haftung. Eltern haften für ihre Kinder.

(2) Sofern ein Rücktrittsrecht des Nutzers innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist der Nutzungsgeber innerhalb dieses Zeitraums seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach der gebuchten Leistung vorliegen und der Nutzer auf Rückfrage des Nutzungsgebers auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

§ 8 Parkmöglichkeiten

Stellplätze für die Gäste befinden sich am Haupteingang zur Eventscheune. Weitere Parkplätze befinden sich auf der Hinterseite beim Spielplatz. Nach Rücksprache darf der Nutzer das Hochzeitsauto im Innenhof parken.

§ 9 Musik

(1) Die Musik mit Verstärker ist ab 1 Uhr auf moderater Zimmerlautstärke einzustellen. Die Musik ist ab 3.00 Uhr vollständig abzustellen.

(2) Eine eventuelle Meldung an die GEMA bzw. anfallende GEMA-Gebühren hat der Nutzer zu melden bzw. direkt an die GEMA zu bezahlen. Der Nutzer stellt den Nutzungsgeber aus allen hieraus resultierenden Haftungsansprüchen frei.

§ 10 Sonstiges

(1) Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

(2) Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages – einschließlich dieser Geschäftsbedingungen – unwirksam sein, berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksam ersetzen, die den unwirksamen in ihrem wirtschaftlichen Zweck möglichst nahekommen.