



Landgasthaus Römerhof

Ein fränkisches Paradies!

Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Hirsch-Günther

Rund um den 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. Wir betreiben mit großem Erfolg die Eventscheune als Hochzeitslocation.



Starten Sie Ihre Feier auf unserer Terrasse

Eingerahmt vom Eßbach, dem Haupthaus und dem großen Auslauf liegt die Terrasse windgeschützt. 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

oder auch mehr Personen

Stehempfang

Kaffee- und Kuchenbuffet

Offener Grill o. Büfett



Freie Trauungen:

Für einen Unkostenbeitrag von 200,00€ übernehmen wir gerne den Aufbau inkl. Bänke, Stühle, Tische 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
Büfett o. BBQ



Unsere Gaststube mit Nebenzimmer

Hier finden bis zu 30 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. (Geeignet für Geburtstagsfeiern, Leichenschmaus uvm. im kleinen Rahmen)

Möglichkeiten: bis zu 30-40Pers.
Ganzjährig nach
Anfrage 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.

1 Std: 180 €

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

Fackeln: 17,50 € pro Stück

Wichtige Informationen für Sie und uns!

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

Name:

Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon/Handy

E-Mail:

Datum der Feier:

Personenanzahl: Erw:

zusätzlich Kinder (Alter: 0-6 Jahre):

Kinder (Alter: 6-12 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 18,50 € pro Kanne ja nein

Werden Kuchen selbst mitgebracht, berechnen wir einen Gedeckpreis von 3,00€.

Servierzeit der Hochzeitstorte:

Empfang

Römerhof Aperero auf Eis (Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen)	5,20 € pro Glas 0,1	ja	nein
Secco Frizzante Valentin	22,00 € pro Flasche 0,7l	ja	nein
Orangensaft	12,50 € pro Flasche 1,0l	ja	nein

Kleine Gaumenfreuden zum Empfang

Flammkuchen	12,50 € Stck.	ja	nein
Canapeés	3,50€ Stck.	ja	nein
Mini-Gebäck gemischt	2,50€ Stck.	ja	nein

süß und deftig

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 von 7-12 Jhr.pauschal 25€ oder30€bis zum vollendeten 12. Lebensjahr berechnet.



Getränke

Eine Getränkeauswahl ist der Mappe beigelegt.



Dekoration

Dekorieren Sie Ihre Tische selbst? ja nein

Stuhlhussen weiß a 4,00 € ja nein

Husse mit Stehtischen zum Empfang a 15,00 € ja nein

Bierbankgarnitur mit Hussen a 35,00 € ja nein

Bierbank mit Hussen a 15,00 € ja nein

Stoffservietten weiß a 2,30 € ja nein

Tischpauschale Eventscheune a 35,00 €

(Tischtuch weiß, Servietten, Geschirr, Teelichter)

Tischpauschale im Garten a 25,00 €

Wir verfügen über 10 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 24.00 Uhr wird ein Servicezuschlag von 30,00 € je Stunde pro Servicemitarbeiter abgerechnet. Für 2 Mitarbeiter

Reinigung

Für die Endreinigung der genutzten Flächen (Eventscheune, Toiletten, Gartenterrasse und Innenhof) berechnen wir eine einmalige Reinigungsgebühr in Höhe von 300,00€

Weitere wichtige Adressen für Sie:

Für die Beleuchtung und Innen-/Deckendekoration:



2-Event
Tel. 0160-90725451
www.2event.de

Zelte:

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



Für Ihre Kuchen und Hochzeitstorte:

Back- und Tortenservice - Kitzingen Tel.: 09321-389510
Tortenglück in Westheim Tel.: 0176-80504737

Sicher nach Hause:

Taxizentrale- Kitzingen Tel.: 09321-8088

All-Inclusive-Angebot

ab 69,90 €

Für einen Festpreis ab 69,90 € 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** mit 5 Salaten Ihrer Wahl

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 Kaffeespezialitäten können ebenfalls extra dazu bestellt werden.**

Das Angebot 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)

Rinderbrühe mit Grießnockerln

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

Jedes weitere Fleischgericht 8,00 € pro Person.

Beilagen

(wählen Sie sich 2 Beilagen aus)

Kroketten

Spätzle

Semmelnudeln

Tagliatelle

Hausgemachte Ofenknoblauchkartoffeln

Ofenkartoffeln (Kartoffel im Ofen in Folie gebacken mit Kräuter-Dip)

Rosmarinkartoffeln

Rösti

Klöße

Reis oder Curryreis

Gemüse

(wählen Sie sich 1 Gemüsebeilage aus)

Ofengemüse

Mediterranes Gemüse mit Parmesan

Buttergemüse gemischt

oder ein

kleines Salatbuffet mit 5 Salaten

Karotten-Ananas-Rohkostsalat

Gemischter Marktsalat (vegan)

Gurkensalat in Dillrahmdressing

Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing (vegan)

Krautsalat mit Curry & Rosinen

Jede weitere Beilage 4,00 € pro Person.

Dessert

(wählen Sie sich 2 Cremes aus)

Cremes

Zitronen-Secco-Mousse

Bayerische Creme

Schoko-Quark-Creme

Mousse au Chocolate

weiß oder braun

Panna Cotta

Jedes weitere Dessert für 4,00 € pro Person

All-Inclusive-Angebot

ab 89,90€

BBQ

Für einen Festpreis ab 89,90 € pro Person können Sie Ihr BBQ genießen.

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

Wählen Sie nachfolgend:

1 Vorspeise oder Suppe

10 Fleischsorten (300 Gramm pro Person) oder im Austausch Fisch und Maiskolben oder Gemüse 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

Fränkische Mostsuppe

Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießnockerl & Einlage

Mozzarella mit Tomaten

und Basilikum an Balsamico-Dressing

BBQ

Rumpsteak

Cevapcici

Rückensteak

Lendenmedaillons

Nürnberger Würstchen

Putenspieß

Putensteak

Hähnchenbrust

Chicken Nuggets

Lammkotelett

Maiskolben vom Grill

(Lachs nach creolischer Art sind zum Austausch von
Fleisch oder gegen Aufpreis möglich)

Diverse **Grillsaucen**

Großes Salatbuffet

mit 8 Salaten

Karotten-Ananas-Rohkost

Gemischter Marktsalat (vegan)

Gurkensalat in Dillrahmdressing

Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing (vegan)

Rote-Beete-Salat mit Walnüssen und Fetakäse

Linsensalat an Honig-Senfsoße (vegan)

Mediterraner Nudelsalat (vegan)

Fränkischer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln oder
ohne .Oder Kichererbsensalat (vegan) oder Bauernsalat

Zusätzlich: Knoblauchbaguette und Partybrötchen

1 Dessert

Tiramisu

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

Jedes weitere Dessert für 4,00€ pro Person

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	13,50€ p.P.
geräucherter Lachs mit Baguette und Remouladensoße	12,90€ p.P.
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum auf Balsamico-Dressing	8,50€ p.P.
Roastbeef mit Remouladensoße und Baguette	14,50€ p.P.
Antipasti	13,50€ p.P.
*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	
*marinierte Artischockenherzen	
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich u. Baguette	12,90€ p.P.
Carpaccio an Rucolasalat und Parmesan	13,90€ p.P.

Mitternachtssnack

Internationale Käseplatte mit frischen Früchten, Baguette & Brötchen	12,90€ p.P.
Internationale Käse- & Wurstplatte mit frischen Früchten, Baguette & Brötchen	12,90€ p.P.
Currywurst mit Baguette	7,90€ p.P.
Chili con Carne mit Baguette	8,90€ p.P.

Salate

Karotten-Ananas-Rohkostsalat

Gemischter 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 oder ohne Speckwürfeln

Krautsalat mit Curry & Rosinen

Bauernsalat mit Fetakäse

Paprikasalat (vegan)

Linsensalat mit Honig-Senf Dressing

Suppen

Hochzeitssuppe (Leberknödel, Grießnockerl, Einlagen)

Gurkencremesuppe

Tomatencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Fränkische Mostsuppe

Brokkolisuppe

Lauchcremesuppe

Kressesuppe

Champignonsuppe

Italienische Minestrone (vegan)

Je nach Saison:

Steinpilzsuppe

Spargelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Bärlauchcremesuppe

Fleischgerichte

Tafelspitz an Meerrettichsauce und Preiselbeeren

Putenbrust Natur an feinem Mandelsößchen

Sauerbraten eingelegt in Wein-Essig-Sud

Burgunderbraten an Rotwein-Preiselbeer-Sauce

Lende an Champignonrahmsauce

Schweinebraten an dunkler Biersauce

Gefüllter Putenrollbraten mit Mozzarella-Spinatfüllung

Gefüllter Nacken mit Käse und Schinken

Mailänderschnitzel im Parmesanmantel panier

Rehbraten mit schöner Wildsoße

Kalbsrollbraten

Wildragout

Spanferkelrollbraten

Schäufele

Entenbrust an Orangensoße

Geschmorte Ochsenbäckchen

Fischgerichte

Lachsfilet nach kreolischer Art

Zanderfilet an Zitronensauce

Beilagen

Klöße, Semmelknödel, fränkische Weinnudeln,
Semmelnudeln, Spätzle, Herzoginkartoffeln,
hausgemachte Ofenknoblauchkartoffeln, Ofenkartoffeln
(Kartoffel im Ofen gebacken), Rosmarinkartoffeln, Rösti,
Country Potatoes, Kroketten, Reis, Ingwer-Curry-Reis,
Tagliatelle

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 mit 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 weiß / rot	0,25 l	3,50€ / 4,00€
	0,50 l	7,00€ / 8,00€
M.T. H. ObAtrocken	0,25 l	5,00€
Silvaner QbA trocken	0,25 l	5,20€
Bacchus QbA halbtrocken	0,25 l	5,00€
Rotling QbA halbtrocken	0,25 l	5,00€
Domina QbA trocken	0,25 l	5,90€
Secco Frizante Valentin	0,1 l	3,50€
	0,75 l	22,00€

Bier

Pils	0,50 l	4,90€
Pils alkoholfrei	0,50 l	4,90€
Hefeweizen	0,50 l	5,00€
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,00€
Landbier (hell oder dunkel)	0,50 l	4,90€
Radler	0,50 l	4,90€

Kalte Getränke

Mineralwasser Flasche (Medium oder Spritzig)	0,50 l	4,50€
Coca-Cola	0,50 l	4,80€
Coca-Cola light	0,50 l	4,80€
Frucade Zitrone	0,50 l	4,80€
Frucade Orange	0,50 l	4,80€
Frucade Spezi	0,50 l	4,80€
Apfelschorle	0,50 l	4,80€
Orangensaftschorle	0,50 l	4,90€
Johannesbeer-Schorle	0,50 l	4,90€
Orangensaft	0,20 l	3,50€
	1,00 l	12,50€

Warme Getränke

Großer Pott Kaffee		3,80€
Milchkaffee		3,80€
Cappuccino		3,30€
Latte Macchiato		3,90€
Espresso		2,70€
Heiße Schokolade mit Sahne		4,50€
Glas Tee (verschiedene Sorten)		2,70€

Longdrinks & Cocktails

Jack Daniels mit Coca-Cola	0,30 l	6,90€
Asbach Uralt mit Coca-Cola	0,30 l	6,90€
Gin Tonic	0,30 l	6,90€
Vodka mit Redbull oder O-Saft	0,30 l	6,90€
Cuba Libre	0,30 l	6,90€
Caipirinha	0,30 l	6,90€
Mojito	0,30 l	6,90€
Touch Down	0,30 l	6,90€

Spirituosen

Zwetschgenschnaps	40% 2cl	4,20€
Mirabellenschnaps	40% 2cl	4,20€
Williamschrist	40% 2cl	4,20€
Ramazotti	30% 2cl	4,20€
Haselnuss Schnaps	25% 2cl	4,50€

Aperitifs

Hugo - Aperol Spritz - Lillet Wild Berry	0,25 l	6,90€
Römerhof Apricot	0,10 l	6,50€
Prosecco auf Eis oder Seccoschorle	0,25 l	5,50€

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

§ 1 Vertragsvereinbarungen

(1) Durch die Annahme des Angebots und der AGB in schriftlicher Form 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 Nutzungsgeber verlangt eine angemessene Vorauszahlung, die vom Nutzer im Vorfeld zu leisten ist.

(3) 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 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% bzw. 7% (Sonderregelung Corona). Mögliche Preisänderung bleiben vorbehalten.

§ 3 Stornierung

Eine Stornierung bedarf der Schriftform. Nach Bestätigung des Angebots und der AGB fallen folgende Stornierungsgebühren an:

ab 1 Tag nach Bestätigung des Angebots 30%
ab 240 Tage vor der Veranstaltung 50%
ab 120 Tage vor der Veranstaltung 60 %

ab 60 Tage vor der Veranstaltung 70 %
ab 30 Tage vor der Veranstaltung 90 %
ab 7 Tage vor der Veranstaltung 100 %
des bestätigten Angebots.

Ort/Datum

Unterschrift Nutzer

§ 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. Eine Änderung des Menüs muss dem Nutzungsgeber spätestens 21 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.
- (2) 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 69,90 Euro insgesamt 230 Gramm pro Person und bei dem All-Inclusive-Angebot für 89,90 Euro insgesamt 300 Gramm pro Person. Diese Angaben beziehen sich auf die durchschnittliche Menge aller Fleischbeilagen. Insbesondere bei dem All-Inclusive-Angebot für 89,90 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 Nutzer 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 Nutzer 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.

Ort/Datum

Unterschrift Nutzer

§ 7 Haftung

(1) Der Nutzer 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.

Ort/Datum

Unterschrift Nutzer