

Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

Mit Sicherheit genießen



Menüvorschläge

- Gültig ab 01.03.2011 -

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bei uns in Hohenbercha feiern möchten.

Für Sie werden wir alles tun, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird.

Ihre Feier fordert eine umfassende Planung, deshalb stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, auch mit Dingen, die nicht in direktem Zusammenhang mit der kulinarischen Versorgung stehen.

Nachfolgend haben wir für Sie einige Seiten zusammengestellt, die keine Wünsche offen lassen und alle Punkte aufgeführt, mit denen Sie sich, bevor wir zur genauen Planung kommen auseinander setzen sollten.

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich frische Rohwaren von höchster Qualität aus ökologischer Landwirtschaft und aus möglichst umwelt- und tiergerechter Produktion. Unser Haus ist ein zertifizierter Bio-Betrieb, d. h. wir verwenden nur Produkte aus biologischer Erzeugung, genießen Sie also das gute Gefühl, bei uns Speisen von höchster Qualität verzehren zu können.

Nehmen Sie sich also Zeit, und überlegen Sie sich in Ruhe, welches Menü oder Buffet ihren Wünschen entspricht. Letztendlich bestimmen Sie, womit wir Ihre Gäste verwöhnen dürfen.

Viel Spaß beim Auswählen wünscht

Ihre Familie Hörger und alle Mitarbeiter/innen

- Preisänderungen vorbehalten –



Allgemeines:

Der **T**ermin ist der erste wichtige Schritt. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit, gerne können wir eine optionale Reservierung vornehmen. Danach sollten sie uns wissen lassen, ob wir Ihre Reservierung bestätigen dürfen.

Wird die Option nicht innerhalb von 4 Wochen bestätigt, erlischt sie automatisch 1 Tag danach.

Unsere **R**äumlichkeiten

Für Ihre Feier stehen mehrere Räume zur Verfügung, je nach Geschmack und Personenzahl

Raum	max. Personenzahl
------	-------------------

Historisches Gastzimmer	60
Nebenzimmer	34
König-Ludwig-Zimmer	72
Kleiner Saal	100
Festsaal	250

Aufbau

Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen kurzfristig, je nach Belegung, mitteilen.

Ansprechpartner

Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Einlagen, Reden und Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können.

Ansprachen

Es ist für uns unbedingt notwendig vorher über etwaige Reden bzw. Ansprachen informiert zu werden, um unseren Menü- und Tagesablauf zu koordinieren.

Blumen

Gerne empfehlen wir unsere Floristen, die mit allen Räumlichkeiten, sowie den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut sind. Es steht Ihnen aber auch frei Ihre Blumen und Dekoration selbst zu organisieren.

Dekoration

Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen für Ihre Stühle zur Verfügung.

Weißer Stuhlhussen pro Stück 7,00

Detailabsprachen

für Ihre Feier machen wir in der Regel 6-8 Wochen vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie den Termin für die Absprache mit uns vorher telefonisch abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.

Gastgeschenke

Gerne stellen wir für Ihre Gäste ein Geschenk aus hausgemachten Köstlichkeiten zusammen. Teilen Sie Ihre Wünsche und das Budget unserer Bankettleitung mit.

Geschenke

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese, nach Rücksprachen mit unserer Restaurantleitung, am nächsten Tag abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld-Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.

Fotos

Sie können sich einen Fotoapparat (Nikon D 80) bei uns ausleihen oder wir organisieren für Sie einen Fotografen.

Hotel

Gerne reservieren wir Ihnen Zimmer in unserem Biohotel. Sie können auch direkt über unsere Homepage www.hoerger-biohotel.de buchen.

Kinder

Bitte teilen Sie uns mit wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Feier anwesend sind und ob Kinderstühle benötigt werden.

Die Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen.

Auf Wunsch können wir auch eine Kinderbetreuung anbieten (18,00 €/Stunde).

Korkgeld

Selbstverständlich können Sie Ihren Wein mitbringen, wir berechnen 9,50€ Korkgeld pro 0,75l Flasche.

Musik

Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands und DJs. Genügend Stromanschlüsse (16 Ampere). Bitte teilen Sie uns die Auf- und Abbauarbeiten mit.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Ihre Menükarten, der Preis ist im Menüpreis enthalten.

Preise

Gelten pro Person, enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt von 19%.

Rechnungsstellung

Die Endabrechnung geht Ihnen innerhalb von einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist innerhalb von 8 Tagen zu begleichen.

Sperrzeit

Sie können bis 5:00 Uhr bei uns feiern. Die gesetzliche Putzstunde von 5:00 bis 6:00 Uhr ist laut Gemeinde Kranzberg einzuhalten.

Um unsere Personalplanung besser organisieren zu können, bitten wir Sie uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie ungefähr feiern möchten.

Tischgestaltung

Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Zellstoffservietten eingedeckt. Bei den Kerzen haben Sie die Wahl zwischen gezogenen Kerzen und Teelichtern. Der Preis hierfür ist in der Menüpauschale enthalten.

Für Stoffservietten berechnen wir 0,60 € pro Stück.

Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen.

Tischordnung

Sobald wir von Ihnen eine endgültige Personenzahl bekommen haben, besprechen wir mit Ihnen die genaue Bestuhlung (Anzahl der Tische). An unseren Tischen haben je nach Sitzordnung 6 bis 16 Personen Platz. Vorschläge für Tischpläne erhalten Sie von uns. Mögliche Tischformen sind Tafel, Hufeisen, Block und runde Tische

Taxi

Es ist in der Regel kein Problem auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen.

Mietauto können gebucht werden, Adressen erhalten Sie gerne von uns.

Vegetarier und Allergiker

Bitte teilen Sie uns vorab mit ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.

Empfang:

Traditionell

Ohlig Rheingau Riesling Sekt

Orangensaft, Adelholzener Classic Mineralwasser

Kindersekt, Grissini und Knabbergebäck 6,00

Biotraum

Raumland Weißburgunder Bio-Sekt

aufgefüllt mit Hollerblütensirup oder Fruchtmark

Adelholzener Classic Mineralwasser, Kindersekt

Kanapees mit verschiedenen Köstlichkeiten belegt 9,90

Gourmet

Fleury Demeter Champagner mit Johannisbeerlikör

oder Aperol Sprizz

zwei verschiedene Fruchtsäfte

Adelholzener Classic Mineralwasser, Kindersekt

Kanapees mit verschiedenen Köstlichkeiten belegt 12,90

Die angegebenen Pauschalen sind für eine Dauer von max. 45 Minuten gültig.

Gerne können Sie Ihren Stehempfang selbst zusammenstellen und dann nach Verbrauch abrechnen.

Appetithäppchen zum Stehempfang

- ☛ Quiche lorraine
 - ☛ Bruschetta
 - ☛ Belegte Roggenbaguettescheibchen mit
 - ☞ Gebeiztem Lachsfilet
 - ☞ Geräuchertem Forellenfilet
 - ☞ Dinkelgrissini mit luftgetrocknetem Schinken
 - ☞ Mailänder Salami
 - ☞ Scheiben vom Roastbeef
 - ☞ Tatar
 - ☞ Geräuchertem
 - ☞ Gekochtem Schinken
 - ☞ Bioemmentaler
 - ☞ Obazter
 - ☞ Griebenschmalz
- 2,80 pro Stück

Zum Gedeck

- Verschiedene Brotsorten begleitet von
- ☞ hausgemachtem Bio-Kräuterfrischkäse
 - ☞ Griebenschmalz
 - ☞ Gesalzener Butter
- 2,90 pro Gedeck

Kaffee und Kuchen:

Kaffeezeit

Kaffee und Tee

Verschiedene Torten und Kuchen

gemischte Auswahl (1,5 Stück pro Person) 7,90

(Die restlichen Kuchen dürfen von Ihnen mitgenommen werden.)

Traditionell

Kaffee und Tee

Kuchen werden selbst mitgebracht 4,90

Die Anlieferung der Kuchen kann nach Absprache bereits am Vortag erfolgen.

Wir bitten Sie, alle Behältnisse mit den Namen der jeweiligen Feier zu kennzeichnen, um eventuellen Verwechslungen vorbeugen zu können.

Vorspeisen

- ☞ Knackige Salate der Saison mit Hausdressing 4,40
- ☞ Feldsalat mit Kartoffeldressing und Weißbrotwürfeln 5,90
- ☞ Ruccolasalat mit Champignons, Parmesan und Olivenöl 5,90
- ☞ Rote Bete-Carpaccio mit Krenschaum und gebeizter Saibling 9,90
- ☞ Breznknödel-Carpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen 8,90
- ☞ Hausgeräuchertes Wallerfilet mit Balsamicolinsen und Salatbouquet 8,90
- ☞ Frischer Feldsalat mit hausgebeizter Lachsforelle, frisch geriebenem Kren und Apfelscheibchen 7,90
- ☞ Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl und Salatbukette 7,90
- ☞ Geflügelleberterrinen mit Apfelstreifen in Joghurtsauce 7,90
- ☞ Gemischter Vorspeisenteller 9,40

Aus unserem Suppentopf

- ☞ Bayerische Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen 3,80
- ☞ Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen 3,50
- ☞ Leberspätzlesuppe 3,30
- ☞ Grießnockerlsuppe 3,30
- ☞ Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3,30
- ☞ Doppelte Wildkraftbrühe mit Pilzstrudel 4,90

- ☞ Minestrone (klassische italienische Gemüsesuppe) 3,90
- ☞ Tomatenessenz mit Topfenockerl 4,90
- ☞ Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne 3,60
- ☞ Brunnenkresseschaumsüppchen mit Lachsstückchen 4,90
- ☞ Rahmsuppe, Gemüsesuppe nach Saison (z.B. Spargel) 3,60
- ☞ Brokkolirahmsuppe mit Buttermandeln 3,60

- ☞ Südfranzösische Fischsuppe mit Sauce Rouille 9,90
- ☞ Zander-Krautsuppe 4,90

Hauptgerichte

Vom Bio-Weideochsen:

- ☞ Gesottener Ochsentafelspitz mit Krensauce, Rahmspinat und Kartoffeln 12,90
- ☞ Böfflamot (Boeuf à la mode) mit Serviettenknödel und Blaukraut 11,90
- ☞ Burgunderbraten mit Champignons, Butterspätzle und gemischtem Salat 11,90
- ☞ Brasato al Barolo (Ochsenschmorbraten Piemonteser Art) mit Bandnudel 11,90
- ☞ Ochschulter (48 Stunden gegart) mit Gemüse und Serviettenknödel 13,90
- ☞ Steak vom Ochsenfilet mit Madeirasauce, Kartoffelplätzchen und Bohnen 24,90

Vom bayerischen Landschwein

- ☞ Gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 11,90
- ☞ Heißer Prager Schinken mit Sahnemeerrettich und Kartoffelgratin 11,90
- ☞ Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce und Butterspätzle 11,90
- ☞ Schweinefilet mit Egerlingrahmsauce, Butternudeln und Mandelbrokkoli 14,90

Vom bayerischen Bio-Vollmilchkalb

- ☞ Geschmorte Kalbsschulter in Rahmsauce mit Spätzle und Bohnen 12,90
- ☞ Kalbsrückensteak mit Morchelsauce, handgeschabten Spätzle und Gemüse 21,90
- ☞ Glasierte Kalbshaxe mit Semmelknödel und Salat 13,90

Vom Wild aus umliegenden Jagdrevieren (Reh, Wildschwein, Hirsch)

- ☞ Wildragout mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Wirsinggemüse 13,40
- ☞ Wildbraten mit Cranbeery-Chutney, Butterspätzle und Blaukraut 13,90
- ☞ Wildrücken mit Armagnacpflaumen, Herzoginkartoffeln und Brokkoli 19,90

Vom Lamm

- ☞ Lammschlegel mit Kartoffelgratin und Speckbohnen 13,90
- ☞ Lammrücken mit Schlosskartoffeln und geschmortem Gemüse 19,90

Vom Geflügel aus Freilandhaltung

- ☞ ¼ bayerische Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 18,80
- ☞ Gefüllte Bauerngans mit Bratapfel und Apfelblaukraut 24,80
- ☞ Bauerngocklbrust mit Ricotta-Spinatfülle auf Pinienkernsauce mit Nudeln 14,90
- ☞ Coq au Vin (Hähnchen in Rotwein geschmort) mit Butternudeln 13,80
- ☞ Gebratene bayerische Biopoularde mit geschmortem Gemüse 14,90

Vom Süßwasserfisch (konventionell) aus der Region

- ☞ Lachsforellenfilet in Weißweinsauce mit Basmatireis und Brokkoli 14,90
- ☞ Saiblingsfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat 14,90
- ☞ Zanderfilet in Zitronenbutter mit Kartoffelwürfeln und Balsamicolinsen 14,90
- ☞ Pochiertes Karpfenfilet mit Petersilienkartoffel und Lauchgemüse 12,90

Vegetarische Hauptgerichte

- ☞ Frische Ravioli mit Fülle der Saison
 - ☞ mit gebratenem Gemüse oder
 - ☞ mit einer dazu passenden Sauce 10,90
- ☞ Cannelloni mit Gemüse der Saison gefüllt dazu Wildkräutersoße 9,90
- ☞ Gemüseplatte mit 6erlei Gemüsen, pochiertem Ei und Röstkartoffeln 9,90

Unsere hausgemachten Desserts

- ☞ Bayerische Creme mit Himbeerspiegel 4,40
- ☞ Joghurtmousse mit frischen Früchten der Saison 4,40
- ☞ Mohnmousse mit eingelegten Pflaumen 4,90
- ☞ Weißes Schoko-Ingwermousse mit Birnen 5,80
- ☞ Dreierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten 5,80
- ☞ Variation von 3erlei Sorbet im Hippenblatt 5,90
- ☞ Stracciatellaparfait mit warmen Sauerkirschen 4,90
- ☞ Zimtparfait mit flambierten Zwetschgen 4,90
- ☞ Dessertteller mit allerlei süßen Überraschungen 6,90

Unsere Dessertbuffets

Variation I

- ☞ Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
- ☞ Joghurtmousse mit frischen Früchten
- ☞ Zweierlei Schokoladenmousse
- ☞ Frischer Topfenstrudel mit lauwarmen Sauerkirschen
- ☞ Verschiedene Eis- und Sorbetsorten
 - ab 25 Personen –
 - Preis pro Person: 5,90 –

Variation II

- ☞ Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
- ☞ Ofenfrischer Apfelstrudel
- ☞ Gebrannte Kream (Creme brulée)
- ☞ Salat von frischen Früchten, verfeinert mit einem Schuss Kirschwasser
- ☞ Dreierlei Schokoladenmousse
- ☞ Verschiedene Eis- und Sorbetsorten
 - ab 25 Personen –
 - Preis pro Person: 7,90 –

Menü 1

VEGETARISCH

Rote Bete-Carpaccio mit Kren

* * *

Brunnenkresseschaumsüppchen

* * *

Birnensorbet

* * *

Kürbis-Nudelroulade

* * *

Mohnmousse mit Schoko-Kirschen

29,90 ohne Carpaccio 22,90 und ohne Sorbet 19,90

Menü 2

Bayerisches Schmankerlmenü

Tafelspitzsülze mit Kräutern und Kürbiskernöl mariniert

* * *

Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen

* * *

Pochiertes Forellenfilet auf Lauchgemüse

* * *

Schlegel und Rücken vom Reh mit Wirsing und Kartoffelkrapferl

* * *

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

43,90 ohne Forelle 31,90 und ohne Sülze 23,80

Menü 3

Für romantische Stunden und traute Zweisamkeit

Breznknödelcarpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen

* * *

Essenz von Tomaten mit Topfenockerl

* * *

Ravioli in Salzeibutter

* * *

Ochsenfilet mit Portweinsöße, Schlosskartoffeln und Mandelbrokkoli

* * *

Dessertvariation nach Art des Hauses

49,90 ohne Ravioli 41,90 und ohne Carpaccio 34,90

Menü 4

Sonne für den Gaumen

Ziegenkäse in Balsamico-Honigsoße

Selleriekraftbrühe mit Ricotta-Raviolo

Saiblingsfilet mit Kartoffelperlen und Bohnenbündchen

Erdbeerragout mit Hollerblütensorbet

31,90 ohne Ziegenkäse 22,90

Menü 5

Turbulente Schlittenfahrt der Genüsse

Feldsalat mit Weißbrotwürfel und Speck

Doppelte Wildkraftbrühe

Warm geräuchertes Saiblingsfilet

Schweinsrückensteak mit Schupfnudeln und Bayerisch Kraut

Geeister Kaiserschmarrn mit Bratapfel

34,90 ohne Forelle 28,90 und ohne rote Bete 22,90

Menü 6

Geräucherter Waller mit Balsamicolinsen und Salat

Sellerieessenz mit Raviolo

Sorbet vom Apfel

Gekräuterter Lammschlegel mit Kartoffelgratin und Ratatouille

Weißes Schoko-Ingwermousse mit Birnen

34,90 ohne Sorbet 32,00 und ohne Waller 24,90

Menü 7

traditionell schlemmen

Salatgarnitur mit hausgebeizter Lachsforelle

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen

Ochenschulter (48 Stunden gegart) mit Kartoffelpüree und Marktgemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

24,90 ohne Lachsforelle 16,90

Unser Warm-Kaltes Buffet

Suppe

- ☞ Nach Ihrer Wahl (wird am Tisch serviert)

Kalte Speisen

- ☞ Tafelspitz, mariniert mit Cabernetessig und Kürbiskernöl
- ☞ Vitello tonnato
- ☞ Roastbeefscheiben mit Remouladensauce und Mixed Pickles
- ☞ Kabeljaufilets mit Salsa verde
- ☞ Forellenfilets mit Preiselbeerkren
- ☞ Pochierte Lachsforelle garniert
- ☞ Meeresfrüchtesalat
- ☞ Tomatensalat, Karottensalat, Blumenkohlsalat
- ☞ Kirschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- ☞ Fenchel in Käsesauce mit rotem Pfeffer, Peperonata
- ☞ Zucchini mit Pinienkernen
- ☞ Ruccolasalat mit Parmesan, Tomaten und Olivenöl
- ☞ Gedünstete Champignons
- ☞ Gebratene Austernpilze mit Speckwürfelchen und Lauch
- ☞ Gebratene Auberginen mit Kräutern

Warme Speisen

- ☞ Brasato al Barolo (Ochsenschmorbraten Piemonteser Art)
- ☞ Saltimbocca von der Pute
- ☞ Ravioli in brauner Butter
- ☞ Zander mit Weißweinsauce
- ☞ Als Beilagen servieren wir Ihnen dazu:
 - ☞ Kartoffel- und Semmelknödel, Basmatireis
 - ☞ 2erlei Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

Desserts

- ☞ Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
- ☞ Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis
- ☞ 3erlei Schokomousse
- ☞ Obazter
- ☞ Auswahl internationaler Käsesorten vom Brett mit frischen Weintrauben
- ☞ Hierzu reichen wir Ihnen diverse Brotsorten mit Butter

- ab 40 Personen – Preis pro Person: 34,80 –

Unser Bayerisches Buffet

Suppe

- ☞ Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen

Kalte Gerichte

- ☞ Tafelspitz, mariniert mit Kürbiskernöl
- ☞ Platte von 2erlei Schinken und Salamispezialitäten
- ☞ Saure Platte (mit Regensburger Würsten, Essigknödel, Preßsack und Käse)
- ☞ Griebenschmalz
- ☞ Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße
- ☞ Platte von diversen Räucherfischen
- ☞ Kleine Fleischpflanzerl und kleine Schnitzel
- ☞ Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat
- ☞ Karotten mit Kürbiskernen
- ☞ Marinierte Steinchampignons
- ☞ Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- ☞ Zucchini mit Pinienkernen
- ☞ Marinierter bayerischer Schafskäse

Warme Hauptgerichte

- ☞ Knusprig gebratener Schweinebraten in Dunkelbiersauce
- ☞ Zartes Wildragout mit Preiselbeeren
- ☞ Gebratenen Hähnchenflügel mit pikanter Chilisauce
- ☞ Als Beilagen servieren wir Ihnen dazu:
 - ☞ Kartoffel- und Semmelknödel, Hausgemachte Butterspätzle
 - ☞ Sauer-, Apfelblaukraut und Wirsinggemüse

Desserts

- ☞ Ofenfrischer Topfenstrudel mit Kirschen
- ☞ Hausgemachte bayerische Creme mit Himbeerspiegel
- ☞ Mohnmousse mit Zwetschgen
- ☞ Obazter und verschiedene bayerische Käsesorten vom Brett mit frischen Weintrauben
- ☞ Hierzu reichen wir Ihnen diverse Brotsorten mit Butter

Ab 35 Personen – Preis pro Person: 28,80

Für Sie unsere **Komplettangebote** für Ihre Hochzeit

Bayerisch g´feiert:

Inklusive folgender Komponenten:

Getränke:

Alle alkoholfreien Getränke, Bier
Weißwein: Sommeracher Silvaner
Rotwein: Sommeracher Spätburgunder

Menü:

- I. Bayerische Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlagen
- II. zur Auswahl
 - Böfflamot (Ochsenschmorbraten) mit Serviettenknödel und Salat
oder
 - Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße, Spätzle und Salat
- III. Bayerische Krem mit Himbeerspiegel

Weißer Tischdecken, Wasser- und Weingläser sind eingedeckt, Menükarten, Zellstoffservietten
Die angegebene Pauschale gilt für eine Dauer von 6 Stunden. 43,80 €

Ampertaler Bio-Fest:

Inklusive folgender Komponenten:

Getränke:

Alle alkoholfreien Getränke, Bier
Weißwein: Weißer Burgunder, Battenfeld Spanier
Rotwein: Nero d´Avola, Karas

Menü:

- I. Knackige Salat der Saison mit gebeizter Lachsforelle und Weißbrotwürfel
- II. Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen
- III. zur Auswahl
 - Zanderfilet mit Würfelkartoffel und Spinat
oder
 - Schweinsfilet mit Egerlingrahmsoße, Spätzle und Brokkoli
- IV. Weißes Schoko-Ingwermousse mit Früchten

Weißer Tischdecken, Wasser- und Weingläser sind eingedeckt, Menükarten, Zellstoffservietten
Die angegebene Pauschale gilt für eine Dauer von 6 Stunden. 59,90 ohne Vorspeise 53,90 €

Fürstlich feiern:

Inklusive folgender Komponenten:

Getränke:

Alle alkoholfreien Getränke, Bier

Weißwein: Grüner Veltliner Geyerhof

Rotwein: Dankbarkeit Josef Lentsch, Pinot Noir

Menü:

I. Geräucherter Waller mit Balsamlinsen und Salatkranz

II. Tomatenessenz mit Topfenockerl

III. Steak vom Ochsenfilet mit Portweinsoße, Herzoginnenkartoffeln und Bohnenbündchen

IV. festliche Dessertvariation

Weißer Tischdecken, Brotteller und Buttermesser, Wasser-, Weiß- und Rotweingläser sind eingedeckt, Menükarten, Stoffservietten

Die angegebene Pauschale gilt für eine Dauer von 6 Stunden. 77,80 €

Zusätzlich können Sie als Pauschale (Preis pro Person) buchen:

Mitternachtsimbiss (z. Bsp.: Gulaschsuppe, Minestrone,
Münchener Weißwürste mit Brezn) 3,45 €

Rohmilchkäse vom Brett mit Weintrauben oder Oliven 2,95 €

Dekoration 2,00 €

Gemeinsames Frühstücksbuffet 9,90 €

Unsere Referenzen:

Liebe Familie Hörger

für das super Essen und den hervorragenden Service anlässlich unserer Hochzeit möchten wir uns nochmals recht herzlich bedanken.

Es war Dank Eurer Mithilfe ein rundum toller Tag für uns
Manuela & Gerhart

Liebe Familie Hörger

herzlichen Dank für das gelungene und einmalige Hochzeitsfest in ihrer Tafernwirtschaft: Das delikate Essen, die freundlichen und äußerst aufmerksamen Damen und Herren im Service und das angenehme und wohltuende Ambiente. Wir haben alles sehr genossen, auch unsere Gäste haben sich sehr wohl gefühlt bei Ihnen. Sehr gerne denken wir daran zurück.

Alexandra & Martin

Liebe Familie Hörger

herzlichen Dank, dass Sie dazu beigetragen haben, dass unser Tag unvergesslich in Erinnerung bleiben wird. Wir haben die Feier bei Ihnen im Hause sehr genossen und unsere Gäste ebenso.

Petra & Christian

Liebes Hörger Team

Vielen Dank für die vorzügliche Bewirtung zu unserer Hochzeit letzten Samstag. Die Gäste und wir beide waren begeistert vom Essen. Der Service rund um die Veranstaltung war ebenfalls gelungen.

Kristin & Manfred



lichen Dank für das sehr gute Essen und den perfekten Ablauf unserer Hochzeitsfeier

Steffi & Hansi Cordula & Done

Liebe Wirtsleut!

Ihr habt uns wirklich ein wunderschönes Fest ausgerichtet, die Räumlichkeit und der Service waren perfekt und das Menü ausgezeichnet.

Vielen Dank für alles, wir werden Euch weiterempfehlen

Bärbel & Günter

Liebe Familie Hörger

vielen herzlichen Dank für die erstklassige Bewirtung und Aufmerksamkeit unserer Hochzeit

Trixi & Harald



Auszeichnungen:

Wessobrunner
Architekturpreis
2008

BDA Preis Bayern 2010

Gestaltungspreis Wüstenrotstiftung
energieeffizientes Bauen

Hypo Real Estate Architekturpreis

BibGourmand im Michelin

Feinschmecker 2011 empfehlenswert

Wettbewerb Bayrische Küche
Wirtschaftsministerium 2010

silber

Slow Food Mitglied

zertifiziertes Bio Restaurant
AbCert - Kontrollstelle

Platz für Notizen:

Damit wir uns gut verstehen

I. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.
5. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsverzug des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nr. 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. RÜCKTRITT DES HOTELS

1. Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen oder Räume unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Kunden entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, dass das Hotel trifft ein Verschulden.

VII. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel in Textform. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vorsehen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Standort des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

