



Fest-Bankette

Menü & Buffet Mappe

Sie feiern Ihr Fest – Wir machen den Rest

Wir freuen uns, dass Sie sich dafür interessieren eine Festlichkeit in unseren Räumlichkeiten zu feiern. Als Gastro-Team richten wir seit über 20 Jahren Bankette und Festlichkeiten aller Art mit Pfiff und Professionalität aus.

Als zertifizierte Naturparkwirte bereiten wir alle Gerichte für Sie frisch und mit Sorgfalt zu (inklusive allen Saucen). Hierfür verwenden wir vorwiegend heimische Erzeugerprodukte aus der Region für die Region.

Lassen Sie sich in dieser Menümappe für die Gestaltung Ihres Festes inspirieren. Die Vorschläge sollen Ihnen Ideen für die Gestaltung Ihres Festes geben – Wir gestalten Ihre Festlichkeit aber auch individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

Vereinbaren Sie gerne einen Beratungstermin mit uns und wir kümmern uns dann darum, dass Ihr Fest ein voller Erfolg und Hochgenuss wird.



Ihr F&B Team aus dem Grünen Baum

1. Zuerst erhalten Sie einen Überblick, welche Räumlichkeiten wir Ihnen für Ihr Fest/Ihre Veranstaltungen zur Verfügung stellen können

Unsere heimeligen Gaststuben



Katharinenstube

In unserer Stube, in traditionell gemütlichem Stil gehalten, können Sie alleine, zu Zweit oder auch in einer Gruppe unvergessliche Momente erleben. Mit bis zu 35 Personen dürfen Sie sich in der Katharinen Stube von uns verwöhnen lassen.



Brunnenstube

Gleich beim Eintreten fällt der große, typische Stammtisch ins Auge. Direkt neben dem originalen Kachelofen finden hier bis zu 25 Personen Platz. Gerade für kleinere Familienfeiern eignet sich dieser Bereich besonders gut.



Essbar

Unsere neu renovierte Bar im modernen Schwarzwaldstil eignet sich hervorragend für Feiern bis zu 50 Personen. Gemütliches Beisammensein oder rauschende Partys sind hier möglich.



1. Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus den unten aufgeführten Speisen zusammen:

Treffen Sie eine Auswahl aus unserem Angebot, wir sind stets bemüht, gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunschmenü zusammenzustellen...ganz nach Ihren Vorstellungen.

Bei Gruppen ab 20 Personen erhalten Sie Gruppenrabatte

Vorspeisen

Preisstufe 1

- Geräuchertes Forellenfilet an Preiselbeer-Meerrettich-Sahne und Blattsalat
- Vitello-Tonnato an Thunfischsauce und Rucola Salat
- Tafelspitz an Kürbis Öl mit Radieschen-Vinaigrette und Blattsalat
- Frischkäse Terrine an Tomatensugo und Rucola Salat
- Kohlrabi Carpaccio an Walnuss Dressing und Nüssen mit Blattsalat

Saisonale Vorspeisen

Preisstufe 2

- Rote Beete Carpaccio an gebratenem Ziegenkäse, Pfeffer Krokant und Feldsalat
- Winterliche Blattsalate mit karamellisierten Maronen, Rote Beete und Orange
- Warme Schwarzwälder Kürbistarte mit Blattsalat
- Feldsalat an Walnuss-Dressing mit Kürbis, Speck und Croutons
- Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen



Suppen

Preisstufe 1

- Kräutersuppe
- Süßkartoffelsuppe mit rotem Quinoa oder Granatapfel
- Bohnensuppe mit Pistazien Topping
- Gelbe Linsensuppe mit hausgemachten Kartoffelchips und Spinat
- Kohlrabi-Krabben-Suppe mit Kaffee Öl
- Rucolaschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella
- Badische Schneckensuppe mit Kräuter und Knoblauchtost
- Badische Kartoffelrahmsuppe mit Schwarzwälder Schinken und Croutons
- Selleriesuppe mit gerösteten Haselnüssen und Schwarzwälder Schinken



Saisonale Suppenkombinationen

Preisstufe 2

Frühling/Sommer:

- Bärlauchsuppe mit Gambaspießle
- Spargelsuppe mit Blattspinat Quiche

Herbst/Winter

- Kürbiskokos Suppe mit Kürbis Öl und Amarettini Brösel
- Pastinaken Creme Suppe mit Quiche Loraine
- Orangen-Cocos-Schwarzwurzel Suppe mit Fetaraline
- Petersilienwurzel Suppe mit Kaffeelinsen und Brioche Taler
- Kürbisrahmsüppchen mit Schwarzwälder Pilzstrudel

Vorspeisen und Zwischengerichte

Preisstufe 1

- Tomaten-Zucchini Salat mit gebratenem Büffel-Mozzarella
- Warmer Fetakäse an Olivenöl, Chili und mediterranen Kräutern mit Blattsalat
- Tagliatelle an Gorgonzola Sauce mit Birnen, Radicchio und Walnüssen
- Tagliatelle an roter Zwiebelconiture und Fetakäse
- Walnuss Risotto mit Taleggio, gerösteten Walnüssen und Tymianbirne

Preisstufe 2

- Gebratene Riesengarnele auf frischem Spinat an grüner Knoblauch-Pfeffersauce und Kartoffeln
- Warmes geräuchertes Forellenfilet auf Fenchel-Orangensalat
- Tagliatelle an Zitronensauce mit gebratenen Knoblauch-Riesengarnelen

Vegetarische und Vegane Zwischengänge

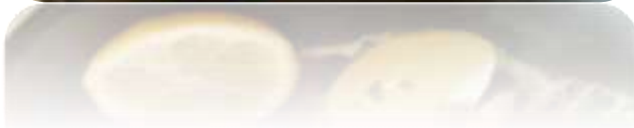
- Schupfnudeln mit Spitzkohl und Kräutersaitlingen
- Spargelragout mit kleinen Kartoffeln und pochiertem Ei
- Tagliatelle mit Steinpilzen an Kräutersahne
- Auberginen Türmchen auf Couscous an pikanter Paprikasauce
- Spinatknödel auf Gemüse an Kräutersahne mit Salbeibutter und Cherry Tomate



Hauptgang Fisch

Preisstufe 1

- Gebratenes Zanderfilet auf Rahm Kohlrabi und mediterranen Kartoffeln
- Gebratenes Regenbogenforellenfilet an Rieslingsauce, Gemüse der Saison und feine Nüdele
- Duett von Lachsforelle und Saiblingfilet an Safranschaumsauce mit Kräuter Pilaw-Reis



Preisstufe 2 _Saisonal Spezial

- Zander auf der Haut gebraten auf Tannenspitz-, Kürbis-Birnen oder Steinpilz-Pfifferling Risotto mit Parmesanchips
- Kabeljau im Schwarzwälder-Schinken Mantel gebraten auf Kartoffel-Kürbis Püree
- Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffeln und sautierten Pfifferlingen



Hauptgang Fleisch

Preisstufe 1

- Qualivo-Schweinefilet unter Walnuß-Kruste an feinen Nüdele und saisonalem Gemüse
- Wildschweinschnitzel in Haselnußpanade mit Spätzle, Broccoli und Preiselbeer Birne
- Geschmorte Rinderbacke an Portweinzwetschgen und Kürbisknödel
- Lamnbraten von der Keule mit Frühlingskräutern gefüllt an Butterbohnen und mediterrane Kartoffele
- Maispoulardenbrüstle an Portweinjus mit Ratatouillegemüse und Kräuterrisotto
- Wildragout nach Jahreszeit an Schoko-Chili-Sauce, Kräutersaitlingen und hausgemachte Spätzle



Preisstufe 2

- Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzle mit Gemüsebouquet nach Jahreszeit
- Roastbeef am Stück gebraten an Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse
- Lammkrone mit provonsiale Kräuterkruste an Paprika-Tomaten Gemüse mit Gratinkartoffel
- Entenbrust auf Orangensauce mit Herzogin-Kartoffeln und Broccoli
- Reh Medaillon vom Bäckle mit Wacholdersauce, gebratene Steinpilzen und Selleriepuree

Preisstufe 3

- Rinderfilet tranchiert mit zwei pikanten Saucen nach Wahl, Kürbis-Kartoffel-Gratin und Gemüsebouquet
- Hirschrücken Medaillons unter der Pistazien-Cranberry-Kruste mit Pommes Dauphine und Wirsingrahmgemüse
- Rehrückenfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Preiselbeerbirne, Mandelbroccoli, Pilzkartoffelkörbchen nach Saison

Hauptgang Vegetarisch auf Anfrage auch gerne Vegan

- Geschmorte Rote-Beete-Salat mit Himbeeren auf Bulgur
- Süßkartoffelpfanne mit Marsala und Kürbis
- Hirsotto mit Auberginen und Zucchini
- Mediterranes Gemüse-Türmchen auf Bohnenpuree und Salbei-Butter
- Champignon Risotto mit grünem Spargel und Cherry-Tomate
- Hirsestangen an Ratatouille und Gremolata
- Quinoapfanne mit Gemüse und Tomatensauce
- Tagliatelle mit Gemüse-Linsen-Bolognese
- Kartoffel-Zucchini Puffer mit Fetajoghurt und Kirschtomate
-



Saisonale Alternativen

- Wirsing-Roulade mit Quinoa und Gemüse gefüllt an Tomatensauce
- Kürbisrisotto
- Bärlauch Spaghetti mit Ricotta, Pinienkerne und Mandelpesto
- Bärlauch-Knödel auf Kräutersaitlingen in Kräuterrahmsauce und Romana
- Birnen-Kürbis-Risotto mit Taleggio-Käse
- Kürbis Knödel auf Portwein Zwetschgen und Manchegokäse
- Kürbis-Curry mit Mango



Dessert

- Mango Tiramisu mit Quark und Olivenöl
- Tannenspitzen-Parfait mit Portwein Kirschen
- Panna Cotta mit fruchtiger Sauce im Gläsle
- Warmer Schokoladenkuchen
- Mousse au chocolat
- Topfenknödel an Beerengrütze
- Feigen im Wein Teig gebacken mit Amaretto Sabayon und Eis



Saisonale Alternativen

- Rhabarberschlupfer mit Eis und Holunder-Sabayon
- Waldmeister-Creme auf Erdbeer-Cappuccino
- Rhabarberstrudel mit Erdbeeren und Eis
- Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren
- Holunderblüten Parfait an Marillen Sabayon und geschwenkten Nektarinen
- Kürbis Parfait an Kumquatsragout
- Bratapfel mit Vanilleeis
- Rhabarber Süppchen mit Erdbeeren und Vanilleeis



Preisstufe Vorspeise 1	€ 7,90
Preisstufe Vorspeise 2	€ 8,90
Preisstufe Suppe 1	€ 5,90
Preisstufe Suppenkombination 2	€ 6,90
Preisstufe Vorspeisen und Zwischengänge 1	€ 7,80
Preisstufe Vorspeisen und Zwischengänge 2	€ 8,80
Vegetarische und Vegane Gerichte	€ 12,80
Preisstufe Hauptgänge 1	€ 18,90
Preisstufe Hauptgänge 2	€ 23,80
Preisstufe Hauptgänge 3	€ 29,80
Preisstufe Dessert 1	€ 4,80
Preisstufe Dessert 2	€ 6,80
3-Gang mit Suppe und Dessert alles Preisstufe 1	€ 27,90
3-Gang mit Vorspeise und Dessert alles Preisstufe 1	€ 29,80
3-Gang mit Suppe und Dessert alles Preisstufe 2	€ 35,50
3-Gang mit Vorspeise und Dessert alles Preisstufe 2	€ 37,50
4-Gang komplett Preisstufe 1	€ 36,50
4-Gang komplett Preisstufe 2	€ 45,50
5-Gang Preisstufe spezial	€ 49,50



Hier einige von uns arrangierte Beispiele

Regionale Klassiker nach Ihrem Geschmack zu bereitet

Badisches Schäufele, Wildschwein oder Weiderind Bratwürste €12,80

Gekochtes Ochsenfleisch vom Brustkern, mit zwei Beilagen Ihrer Wahl
Schweinerückensteak, Truthahnsteak, Hähnchenbruststreifen

€ 15,80



2. Menübeispiele für jeden Anlass

Die jeweiligen Preise der Menüs erhalten Sie auf Anfrage.

Frühlingsmenü

Wildkräutersalat mit sautierten Kräutersaitlingen und Beeren

oder

Spargelsalat mit Radieschen-Vinaigrette und Holunderblütendressing

Bärlauchsuppe mit Zanderstreifen

Tagliatelle an Zitronensauce mit Riesengarnelen



Schweinefilet unter der Frühlings-Kräuter-Kruste mit feinen Nüdele und saisonalem Gemüse

Rhabarbersüppchen mit Erdbeereis

Sommermenü

Blattsalat an Himbeerdressing mit Früchten und Gemüse garniert

Rucola Suppe mit Cherry Tomate

Schwarzwälder Forellenfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattsalat

Kalbsrückensteck mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse der Saison

Tannenspitzen Parfait



Herbstmenü

Feldsalat mit karamelierten Maronen, Rote Beete und Orangen

Steinpilzsuppe

Walnuß-Risotto mit Taleggio-Käse

Rehrückenmedaillon unter der Pistazien-Cranberry-Kruste an Wacholdersauce,
Herzoginkartoffeln und Rotkraut

Kürbisparfait an Zwetschgenröster

Wintermenü

Rotebeete Carpaccio mit gebratenem Ziegenkäse und Feldsalat

Kürbissuppe

Spinatknödel auf Gemüse-Kräuterrahm

Gänsebraten mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut

Bratapfel mit Vanilleeis und Kürbisöl



3. Spezialmenü für einen besonderen Anlass

Frühlings-Kräutersalat mit Lachsforellen-Tartar & Ziegenkäse mit Honig-Feigen-Dipp

Tasse Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

Oder

Suppe der Saison

Knusprig gebratener Zander auf Risotto mit Pilzen der Saison

Oder

Tagliatelle mit Gorgonzolasauce und roter Zwiebelmarmelade

Schweinefilet an einer Currysauce mit Mandelbroccoli, Pilaw-Reis und Banane in der Kokosflockenhülle

Oder

„Kirschrahmschnitzel“ vom Bäckle auf einem Rahmsaucen Spiegel mit beschwipsten Schattenmorellen an hausgemachten Spätzle und Broccoli

Weißes Minz-Mousse mit marinierten Erdbeeren

Oder

Schoko-Creme-Brulée mit Früchten der Saison und Cassis Sorbet

Gerne servieren wir Ihnen dazu begleitende Weine (Pro Gang 1 Glas pro Person)



4. Menüs für besondere Anlässe

- Gänseschmaus zu Weihnachten
- Wild Jagd im Schwarzwald
- Familienfest mal anders
- Halloweenparty im Zeichen des Kürbis

Neugierig was sich hinter diesen Vorschlägen verbirgt? Fragen Sie nach! Gerne nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die kreativen und unwahrscheinlich leckeren Köstlichkeiten, speziell auf das jeweilige Thema abgestimmt.

5. Tapas-auf spannende Weise die Kulinarik des Schwarzwalds erleben



NEU: Auf Tapas Tour durch den Schwarzwald

Würden Sie am liebsten auch gerne Alles probieren? Dann genießen Sie doch ganz entspannt die genkennzeichneten Gerichte als kleinere Schwarzwald-Tapas Portion! Wir servieren zuerst die kalten und dann die warmen Tapas, sofern Sie das nicht anders wünschen. Ob alleine oder gemeinsam: Der Preis liegt bei **€ 6,90 pro Schwarzwald-Tapa**.

- 1 Tapa: Sie haben eigentlich gar keinen Hunger aber können jetzt doch nicht widerstehen!
- 2 Tapas: Wählen Sie 2 kleine „Schnaikerle“ um Ihren Gaumen zu verwöhnen!
- 3 Tapas: Entsprechen einem Hauptgang – aber mit viel mehr Variation...
- 4 Tapas: Großer Wanderhunger? Gehen Sie mit uns auf Kulinarik-Tour durch den Schwarzwald
- 5 Tapas: Entspricht etwa einem 3-Gang Menü – aber eben mit 5 leckeren Gerichten
- 6 Tapas: Sie sind eigentlich satt aber können diesem Dessert doch nicht widerstehen?
- 7 Tapas: „Dörf's no bissli meh si?“ Bleiben Sie doch gerne noch etwas... ;)



Mini Burger	Lamm-, Wild-, Kalbsragout
Verschiedene Suppen in der Tasse	Käsespätzle im Glas
Marinierte Fetakäse gewürfelt	Gefüllte Roastbeefröllchen
Spinat-, Kürbisknödel	Frischkäse-Zucchini Röllchen
Garnelen	Hausmacher Wurstpraline
Minischnitzel	Gefüllte Pfannkuchen
Nudelnest mit Pilzen der Saison	Geräuchertes Forellenfilet
Wurstsalat im Glas	



Gerne können Sie auch ausgewählte Gerichte der aktuellen Speisekarte als Tapas bestellen.

6. Weinauswahl, Apero & Kaffee-Gedeck

Gerne beraten wir Sie individuell bei Ihrer Weinauswahl – Lernen Sie die Schätze unseres Weinkellers und unseres Digestif- sowie das Cocktail-Angebote gerne direkt vor Ort kennen und degustieren Sie die Weine für Ihr Menü.



Für Ihren Apero haben wir hier eine Auswahl unserer kreativen Aperitif Cocktails

Lillet

€ 4,90

- **Vive-Bittersüß** mit Tonic, frischer Gurke, Minze und Erdbeere
- **Citrosé-Zuckersüß** mit Sprite, frischer Minze und Zitrone
- **Fizz-Erfrischend** mit Sodawasser, frischer Limette, Erdbeere und Zitrone

Rosato

€ 4,90

- **Dua-Bittersüß** mit Tonic und frischer Limette
- **Via-Erfrischend** mit Bitterlemon, frischer Zitrone und Minze
- **Aura-Fruchtig** mit Rosé, Traubensaft, frischer Minze und Himbeere
- **Mela-Fruchtigscharf** mit Apfelsaft, Ginger-Ale, frische Apfelspalter und Minze

Aperol

€ 4,90

- **Sour-Süßsauer** mit Zitronen und Orangensaft
- **Blanc-Erfrischend** mit Weißwein und Soda
- **Rojo-Fruchtig** mit Wild Berry, frischer Himbeere, Brombeere und Orangenschale
- **Gingiber-Spritzigscharf** mit Ginger-Ale, Sekt und frischer Limette
- **Fruta-Fruchtig** mit Wild Berry
- **Excitando-Erfrischend** mit Bitterlemon, frischer Minze und Ingwer
- **Pinky-Bittersüß** mit Weißwein, Grenadine und Soda

Alkoholfrei

€ 4,20

- **Vida-Bittersüß** mit Ginger-Ale, Traubensaft, Zucker und frischer Limette
- **Ribes-Fruchtig** mit Traubensaft, Johannisbeersaft, Zitronensaft, frischen Johannisbeeren und Limetten

7. Kinderangebote



Ich, Hase Heinz empfehle: Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 3,80



Ich, Igel Ida liebe:

Nudeln mit Lachs in Rahmgemüse

€ 6,50



Ich, Wildschwein Wilma mag:

Putennuggets

im Zucchini-Mantel und Gemüse

€ 4,80



Ich Maus Mia esse immer:

Schnitzel mit Pommes

€ 5,90



Ich, Hirsch Heidi kann mich nie entscheiden:

Portion Pommes

€ 3,30

Oder Portion Spätzle mit Bratensoße

€ 3,30

Kinderdessert: 1 Kugel Eis mit Schokosoße

€ 3,30



An was noch zu denken ist...

- 1.) Bitte melden Sie uns die genaue Gästezahl bis spätestens 1 Woche vorher (bis 24 Stunden vor dem Anlass 5 % der Gesamtpersonenzahl kostenfrei). Diese vor dem Anlass gemeldete Mindest-Personenzahl wird in Rechnung gestellt.
- 2.) Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um eine detaillierte Absprache, bezüglich Menü, Deko, Ablauf, etc. durchzuführen.
- 3.) Selbstverständlich kochen wir auch gern für Ihre Gäste mit speziellen Anforderungen wie zum Beispiel Allergiker. Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über die besonderen Bedürfnisse.
- 4.) Nachzuschlag: Ab 24.00 h berechnen wir einen Nachzuschlag von 80,00 Euro pro angefangene Stunde. Nachtruhe: Aus Rücksicht auf unsere Hausgäste sind wir angehalten, den Lautstärkepegel den Nachtruhe-Regeln anzupassen. Das heißt, ab 24.00 h muss die Musik leiser sein, insbesondere der Bass runtergedreht werden und die Türen/ Fenster zu sein.
- 5.) Technik wie ein Beamer & Leinwand, Mikrofonanlage, Musikanlage können wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung stellen. Bitte koordinieren Sie dies jedoch im Vorfeld mit uns.
Die für Musikdarbietungen während einer Veranstaltung anfallenden Gema-Gebühren bzw. Gema-Lizenz sind vom Veranstalter zu verantworten.
- 6.) Gerne erhalten Sie von uns eine kostenfreie, Ihrem gebuchten Anlass entsprechend, angemessene Dekoration. Sollten Sie hier jedoch eigene Vorstellungen / Wünsche haben, so können Sie das natürlich auch gerne selbst übernehmen bzw. gegen Aufpreis gewünschten Blumenschmuck etc. über uns organisieren lassen.
Auch organisieren wir gerne für Sie Stuhl Hussen zum Preis von 3,50 Euro pro Husse.
- 7.) Kostenfreie Parkplätze für Ihre Gäste stehen Ihnen hinter dem Waldhotel /Loipenparkplatz zur Verfügung. Im Winter bitten wir Sie bei Ankunft vor 18 Uhr die Koordination der Parkplätze abzusprechen, da es hier zu Engpässen kommen kann.
- 8.) Anzahlungsmodalitäten
Um den Bestandteil der Buchung zu gewährleisten, ist bei Reservation eine Anzahlung von 50% nach Menüabsprache zu leisten. Den Rest bitte sofort nach der Feier begleichen.
Bankverbindung der Gastro-Team Albiez GmbH:
Sparkasse Todtnau, IBAN: DE 88 68052863 0018227066, SWIFT.BIC: SOLADES1SCH

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne können Sie mit Ihrer EC-Karte bezahlen bzw. überweisen.
- 9.) Wenn Sie Zimmer für die Übernachtung buchen möchten, so klären Sie das bitte mit uns im Vorfeld und wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot. Wir haben die Möglichkeit Sie im 3*-Vitalhotel oder im 4*-Waldhotel unterzubringen und es kann ein kostenfreier Shuttleservice zwischen den beiden Hotels angeboten werden.
- 10.) Gerne können Sie auch als Nicht-Übernachtungsgäste bei uns im Hotel frühstücken.
- 11.) Das Abbrennen von Wunderkerzen, Tischfeuerwerken, das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Außen Gelände sind grundsätzlich nicht gestattet. Sky Laternen sind in Baden-Württemberg gesetzlich verboten. Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter. Für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände des Veranstalters können wir ebenso keine Haftung übernehmen.
- 12.) EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns nicht, Ihnen von uns produzierte Speisen, die schon auf dem Buffet standen, mitzugeben. Des Weiteren übernehmen wir keine Haftung für mitgebrachte Speisen, Getränke oder sonstige verzehrbare Ware. Zusätzlich berechnen wir Korkgeld sowie einen Gedeck Preis für mitgebrachte Speisen und Getränke.
- 13.) Stornobedingungen:
 - a) Sie sind berechtigt, gegen Entrichtung einer Stornogebühr, vom Vertrag zurückzutreten.
 - b) Die Stornierung der Veranstaltung muss schriftlich erfolgen.

- c) Je nach Zugang der Stornierung ergeben sich folgende Gebühren:
- d) ab 4 Monate vor der Veranstaltung: **Anzahlung und 20% des vereinbarten Speiseumsatzes.**
- e) ab 4 Wochen vor der Veranstaltung: **Anzahlung und 50% des vereinbarten Speiseumsatzes zuzüglich der reservierten Hotelzimmer.**
- f) ab 1 Woche vor der Veranstaltung: **Anzahlung und 80% des vereinbarten Speiseumsatzes zuzüglich der reservierten Hotelzimmer.**

Die Berechnung des Speiseumsatzes: Preis für die vereinbarten Speisen x der angekündigten Personenzahl. Sollte für das Menü noch kein Preis vereinbart sein, wird das preiswerteste Vier-Gänge-Menü bzw. das preiswerteste Buffet des jeweilig gültigen Veranstaltungsangebots berechnet. Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadenersatzforderung in Höhe des entgangenen Betriebsgewinns aus den geplanten Lieferungen und Leistungen wird nur dann erhoben, wenn die Reservierung der Räume bestätigt und wir andere Anfragen nicht befriedigen können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!