



Veranstaltungsangebote
für
Feierlichkeiten und Seminare

Änderungen vorbehalten
Stand an 2025/2026



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und wir Ihr Interesse am Hotel Fährhaus wecken konnten.

Für die Planung Ihrer Veranstaltung möchten wir Ihnen mit den folgenden Seiten einen Überblick zu unseren Angeboten und Preisen geben.

Inhalt:

<i>Öffnungszeiten / Kontaktdaten</i>	<i>Seite 1</i>
<i>Übernachtungen</i>	<i>Seite 2</i>
<i>Informationen zu Feierlichkeiten</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Ausstattung von Feierlichkeiten</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Arrangement „Sorglos“</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Buffetvorschläge</i>	<i>Seite 6 - 9</i>
<i>Tafelgericht</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Kaffeetafel</i>	<i>Seite 11</i>
<i>Kanapees und Fingerfood</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Auszug Getränkekarte</i>	<i>Seite 13</i>
<i>Tagen</i>	<i>Seite 14 - 15</i>
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite 16</i>

*Während unserer Öffnungszeiten erreichen Sie uns täglich per Telefon,
Mail, Fax oder persönlich*

Gerne beantworten wir Ihnen Ihre Fragen.

Für ein detailliertes Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte einen Termin.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße

Ihr Fährhaus-Team

Öffnungszeiten und Kontaktdaten

Umgeben von waldreicher Landschaft direkt am Ufer des Kalksees gelegen bietet Ihnen das Hotel Fährhaus ein idyllisches Ambiente.

Direkt am See erstreckt sich der Blick für den Besucher auf die malerische Kulisse aus Laubwäldern am gegenüberliegenden Ufer. Bei schönem Wetter ist unser Cafegarten ein idealer Platz für kreative Gespräche, romantische Begegnungen oder einfach nur, um die Aussicht auf den See zu genießen. Sie sitzen direkt am Ufer und können sich entscheiden für einen Platz in der Sonne oder im Schatten der zwei alten Kastanienbäume. Sollte das Wetter einmal eher trüb sein, erlaubt Ihnen unser Wintergarten die Natur und den einmaligen Blick auf den See in behaglicher Atmosphäre zu genießen.

Öffnungszeiten:

Rezeption	täglich	08:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Check-in	täglich	15:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Check-out	täglich	bis 10:30 Uhr
Café / Bar	täglich	12:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Frühstück	täglich	06:30 Uhr bis 10:00 Uhr oder nach Vereinbarung
Restaurant	Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag	17:00 Uhr bis 22:00 Uhr 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küchenschluss ist um 20:00 Uhr.

Wir empfehlen Ihnen die Vorreservierung eines Tisches.

Kontaktdaten:

Hotel Fährhaus GmbH
 Geschäftsführung: Frau Stine Danziger
 Fährweg 7
 15569 Woltersdorf
 Tel.: +49 (0) 3362 - 79590
 Fax: +49 (0) 3362 - 795959
 Mail: info@faehrhaus-seminarhotel.de
 Web: www.faehrhaus-seminarhotel.de

Amtsgericht Frankfurt/Oder

Bankverbindung: Postbank Leipzig
 DE 09 8601 0090 0600 6109 08

Übernachtungen

Das Hotel verfügt über insgesamt 17 Zimmer in folgenden Kategorien:

„Seeblick“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung) 99,00 € pro Zimmer

Doppelzimmer 129,00 € pro Zimmer

„Maisonette“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung) 89,00 € pro Zimmer

Doppelzimmer 114,00 € pro Zimmer

„Seitenflügel“

Einzelzimmer (Doppelzimmer zur Einzelnutzung) 85,00 € pro Zimmer

Doppelzimmer 108,00 € pro Zimmer

„Seitenflügel rollstuhlgerecht“

Einzelzimmer (Zweibettzimmer zur Einzelnutzung) 85,00 € pro Zimmer

Zweibettzimmer 99,00 € pro Zimmer

„Appartements“

Appartement Zimmer 3 + 4 139,00 € - 185,00 €

(zwei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 4 Personen)

Appartement Zimmer 5 + 6 und 9 + 10 128,00 € - 154,00 €

(zwei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 3 Personen)

Appartement Zimmer 17 + 18 + 19 100,00 € - 169,00 €

(drei Zimmer teilen ein Badezimmer, für 2 bis 4 Personen)

*Unsere Übernachtungspreise verstehen sich inklusive Frühstück und der gesetzlichen Mwst., pro Zimmer bzw. Appartement und Nacht.
Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer.*

Zusätzlich können folgende Leistungen dazu gebucht werden:

Unterbringung eines Hundes pro Nacht 10,00 €

Bootsliegeplatz am Steg pro Tag 20,00 €

Babybett mit Bettzeug und Wickelauflage pro Nacht 12,00 €

Wir verfügen über zwei Babybetten.

In einigen Zimmern ist eine zusätzliche Aufbettung durch ein Sofa oder ein Zustellbett möglich 25,00 €

Auf Nachfrage erhalten Sie an der Rezeption Hygieneartikel.

Des Weiteren reichen wir Ihnen gern Handtücher um im Kalksee zu baden.

Informationen zu Feierlichkeiten

*Die Gesamtkapazität unseres Hauses liegt bei **35 Gästen**.*

Bei einer Veranstaltung steht Ihnen die gemietete Räumlichkeit zur Verfügung, während andere Bereiche für den normalen Hotel- und Restaurantbetrieb genutzt werden.

Für die Ausrichtung einer Veranstaltung stehen Ihnen, neben unseren Tafelgerichten, auch die Auswahl einer Menüfolge oder der hausinterne Büffetservice zur Verfügung.

*Es ist Ihnen möglich in unserem Haus im Rahmen einer Veranstaltung bis **max. 00:00 Uhr** zu verweilen.*

*Da wir uns in einem Wohngebiet befinden sind Veranstaltungen **nicht** in Verbindung mit DJ's und Alleinunterhaltern möglich.*

Hintergrundmusik kann von uns oder von Ihnen während Ihres Aufenthaltes abgespielt werden.

Programmeinlagen, wie beispielsweise Zauberer, Live-Musik o. ä. sind nach zeitlicher Absprache möglich.

Ab 22:00 Uhr gilt die Nachtruhe. Da wir auf andere Gäste und die Nachbarschaft Rücksicht nehmen möchten, müssen wir darauf achten, dass im Außenbereich Ruhe einkehrt und bitten um Ihr Verständnis.

Den Wintergarten mit angrenzendem Buffetraum können Sie gerne gegen eine einmalige Gebühr und nach Verfügbarkeit exklusiv buchen.

01 - 10 Personen	600,00 €
11 - 20 Personen	400,00 €
21 - 25 Personen	250,00 €
26 - 35 Personen	kostenfrei

Ausstattung von Feierlichkeiten

Folgende Leistungen können Sie wahlweise zu Ihrer Feierlichkeit dazu buchen:

Tischausstattung:

- farbige Duni-Papierserviette	ohne Berechnung
- weiße Stoffserviette	2,10 € pro Stk.
- Menü- und Getränkekarte	3,50 € pro Stk.
- Stuhlhusse inkl. Reinigung	5,50 € pro Stk.

Blumenschmuck nach Ihren Wünschen:

- kleine Blumensträuße 10,00 € - 15,00 € p. Vase
- Tischgestecke oval oder rund ab 30,00 € p. Gesteck

Programmgestaltung:

- Beamer mit HDMI und VGA Anschluss 10,00 € pro Stunde
- Leinwand ohne Berechnung
- Baumstammsägen 40,00 € einmalig

Eigene mitgebrachte Dekoration, kann nach zeitlicher Absprache selbst von Ihnen verteilt, gestellt und gelegt werden.

Sollten Sie diese Zeit nicht haben oder keiner Ihrer Gäste dafür zuständig sein, übernehmen wir dies gerne für Sie.

Wir erlauben uns eine stündliche Aufwandspauschale von 20,00 € zu berechnen.

Feuerwerk und Poltern sind nicht gestattet.

Berechnungsgrundlage

für Buffet, Tafelgericht und Arrangement

Kinder von 0 bis 5 Jahre	ohne Berechnung
Kinder von 6 bis 13 Jahre	halbe Berechnung
Kinder ab 14 Jahren	volle Berechnung

Für die Berechnung und die detaillierte Küchenplanung bitten wir Sie, bis spätestens fünf Tage vor Ihrer geplanten Veranstaltung, um Angabe der genauen Personenzahl.

Arrangement „Sorglos“
115,00 € pro Person

Sektempfang
(Sekt oder Orangensaft)

Kaffeetafel
(Filterkaffee, Tee, Heiße Schokolade, Espresso, Mineralwasser,
hausgebackener Kuchen, Schlagsahne)

Abendbuffet, Menü oder Tafelgericht
(nach Ihrer Wahl)

Ausstattungspaket
(Tischwäsche, Servietten, Kerzen
Menü- & Getränkekarten
Vor- und Nacharbeit der Räumlichkeiten)

Beamer & Leinwand

Getränkepauschale 7 Stunden
(17:00 Uhr - 00:00 Uhr)

*zwei Rotweine und zwei Weißweine
Rotkäppchensekt, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere und Holunder*

*Mineralwasser
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta
Ginger Ale, Tonic Water
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft, Multivitaminsaft, Bananensaft, Birnensaft
Apfelschorle, Johannesbeerschorle, Rhabarberschorle*

*Radeberger vom Fass
Hefeweizen hell, dunkel, Kristall und alkoholfrei
Neuzeller Schwarzer Abt
Radeberger alkoholfrei, Bitburger Radler alkoholfrei*

*Tasse Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato,
diverse Teesorten, Heiße Schokolade*

*Getränke, welche nicht im Arrangement bzw. in der Pauschale enthalten sind oder
vor bzw. nach der Pauschalzeit bestellt werden, werden separat abgerechnet.*

**Das Arrangement „Sorglos“ ist ohne Kaffeetafel
zum Preis von 98,00 € p. P. buchbar.**

**Das Arrangement muss nicht zwingend gebucht werden.
Eine Einzelabrechnung ist alternativ möglich.**

Leichtes Buffet

*Frischer Fenchel mit Kirschtomaten und Käse gratiniert
Spinatquiche mit Kirschtomaten und Fetakäse
Rote-Beete-Salat mit Äpfeln und Zwiebeln
Gratinierter Ziegenkäse mit Rohrzucker und Honig
Rote-Linsen-Orangen-Salat
Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan
Marinierte Hähnchenbrustspieße mit Ananas
Graved Lachs mit Sahnemeerrettich*

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter

*

Möhren-Ingwersuppe oder Kartoffel-Möhrensuppe

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

*Schweinefilet im Kräutermantel
Fruchtiges Linsen-Möhren-Curry mit Rosinen
Kabeljaufilet in französischer Dijon-Senf-Sauce
Putenbrustfilet in Orangensauce
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Thymiansauce*

*dazu
Salzkartoffeln mit Petersilie, Reis*

Gedünstetes Gemüse

*

Saisonale Obstplatte

*Orangen-Joghurtcreme mit Beerenmousse
Amaretto-Tiramisu*

43,00 Euro pro Person

Mediterranes Buffet

*Honigmelone mit Parma-Schinken
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Champignons mit Gorgonzolaspinat überbacken
Zucchini gefüllt mit Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten
Gebratenes, marinierter Gemüse italienischer Art
Dillpfannkücklein gefüllt mit Rucola, Kräutercreme und Räucherlachs
Räucherlachsterrine mit Kräuterfrischkäse
Frischer Pflücksalat mit Kernen und Nüssen*

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter

*

Fruchtige Tomaten-Kokossuppe oder Klare Brühe mit Gemüseeinlage

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

*Putenbrustfilet in Paprika-Erdnussauce
Thymianhuhn in Knoblauchtomatensauce mit Zucchini und Oliven
Kleine Rinderrouladen in Rotweinsauce
Sizilianischer Hähnchentopf mit Kapern und Oliven
Frisches Lachsfilet auf tomatisiertem Gemüse*

*dazu
Rosmarinkartoffeln vom Blech, Wildreis*

Gedünstetes Gemüse

*

Saisonale Obstplatte

*Panna Cotta mit Beerensauce
Himbeer-Tiramisu*

43,00 Euro pro Person

Buffet „Alles aus dem Ofen“

*Pizza mit Schinken und Käse vom Blech
Kleine Hackällchen mit Bautz’ner Senf*

Rote-Beete-Tarte mit Blattspinat, Zwiebeln, Thymian und Fetakäse

Spinatplätzchen mit Schmand und Räucherlachs

Getrocknete Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse gefüllt

Schopskasalat (Tomaten, Paprika, Gurken und Fetakäse)

Chicoree-Orangensalat mit Walnüssen

Gemüsequiche

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter

*

Zucchinicremesuppe oder Apfel-Lauchsuppe mit Curry

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

Schweinefilet mit Rahmchampignons

Feiner Rinderbraten (Bœuf à la mode) in Rotweinsauce geschmort

Wildschweinbraten in Holunderbeerensauce

Zanderfilet mit Zitronen-Dill-Sauce

Rahmgeschnetzeltes vom Huhn mit Lauch, Paprika und Pilzen

dazu

Orangenkartoffeln vom Blech, Reis

Gedünstetes Gemüse

*

Saisonale Obstplatte

Dunkle Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

43,00 Euro pro Person

Regionales Buffet

Grüner Kartoffelsalat

Frischer Landrahmquark mit Wiesenkräutern & Spreewälder Leinöl

Frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Räucherfischvariation

Eiersalat mit Schnittlauch

Schmalztopf mit Spreewälder Gurken

Herzhafter Zwiebelkuchen

Kleine Schnitzel

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, Brot und Butter

*

Feine Kartoffelsuppe mit Kresse oder Champignoncremesuppe

*

Wählen Sie zwei bis drei warme Bestandteile als Hauptgerichte

Kassler auf mildem Weinsauerkraut

Kohlrouladen mit Hackfüllung

Feines Rindergulasch mit Champignons

Frische Lachsseiten auf Blattspinat

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken auf tomatisiertem Gemüse

dazu

Würzkartoffeln vom Blech, Kroketten

Gedünstetes Gemüse

*

Saisonale Obstplatte

Blaubeerengrütze mit Vanillesauce

Berliner mit Pflaumenmus

43,00 Euro pro Person

Tafelgericht

Eine besondere Spezialität unseres Hauses sind unsere Tafelgerichte, die auf Platten und in Schüsseln angerichtet und am Tisch serviert werden.

Der Guest kann somit seine Portionsgröße frei wählen.

Preis pro Person

<i>Boeuf á la mode (feiner Rinderbraten in Rotwein geschmort)</i>	28,00 €
<i>Klassische Rinderrouladen in Rotweinsauce</i>	28,00 €
<i>Wildschweinbraten in Holunderbeerensauce</i>	28,00 €
<i>Lammbraten in Rosmarin-Knoblauch-Sauce</i>	28,00 €
<i>Schweinefilet im Kräutermantel</i>	25,00 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons</i>	25,00 €
<i>Kasseler auf Weinsauerkraut</i>	22,00 €
<i>Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Riesling-Sauce</i>	24,00 €
<i>Putenroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse in leichter Tomatensauce</i>	25,00 €
<i>Zanderfilet mit Zitronen-Dillsauce</i>	28,00 €
<i>Lachsfilet mit Sesam-Limonen-Butter</i>	28,00 €

Als Beilagen servieren wir Ihnen Kartoffeln, Kroketten, Reis und gedünstetes Gemüse.

Vor- und Nachspeise werden nach Wahl separat dazu bestellt.

Kaffeetafel

Welcher Anlass sich auch immer für eine Feier bietet, für viele unserer Gäste gehört eine gesellige Runde bei Kaffee, Tee und hausgebackenem Kuchen im Fährhaus inzwischen zur Tradition.

Wir servieren Ihnen während der Kaffeezeit von max. 2 Stunden Kaffee, Tee und Kuchen unbegrenzt.

Kaffeetafel „süß“

- *Filterkaffee, Tee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Heiße Schokolade und Mineralwasser*
- *Hausgebackener Kuchen vom Blech nach Wahl (drei Sorten)*
 - Pflaume-Streusel-Kuchen
 - Kirsch-Streusel-Kuchen
 - Kirsch-Apfel-Streusel-Kuchen
 - Apfel-Streusel-Kuchen
 - Butterstreusel
- Eierschecke
- Quarkkuchen
- Quark-Pfirsich-Kuchen
- Quark-Streusel-Kuchen mit Stachelbeeren
- Quark-Streusel-Kuchen mit Blaubeeren
- Quark-Streusel-Kuchen mit Himbeeren
- Quark-Streusel-Kuchen mit Kirschen
- Rhabarber-Baiser Kuchen
- Apfel-Baiser-Kuchen
- Kirsch-Baiser-Kuchen
- Schokoladen-Rührkuchen
- Zitronen-Rührkuchen
- Zupfkuchen
- Donauwelle

- *Frische Schlagsahne*

Preis pro Person 19,00 €

Kaffeetafel „herhaft/süß“

Unsere Kaffeetafel „herhaft/süß“ beinhaltet alle aufgeführten Leistungen der Kaffeetafel „süß“.

Zusätzlich reichen wir Ihnen herhaft belegte und ansprechend garnierte Kanapees mit verschiedener Käse- und Schinken-/Wurstauswahl sowie Räucherlachs und Hummus.

Preis pro Person 23,00 €

Gerne erfüllen wir Ihnen zusätzlich den Wunsch nach einer Torte. Preis nach Aufwand

Alternativ können Sie gerne bei einer Konditorei Torten bestellen und diese mitbringen bzw. liefern lassen.

Kanapees und Fingerfood

*Gerne reichen wir Ihnen beispielsweise zum Empfang
Ihrer Gäste oder zum Sektempfang schmackhafte Kleinigkeiten:*

Kanapees oder Pumpernickel herhaft belegt wahlweise mit:

- *Parmaschinken*
- *Chorizo-Salami*
- *Geflügelaufschliff*
- *Räucherlachs*
- *Brie-Käse*
- *Ziegenfrischkäse*
- *Käseaufschliff*
- *Frische Gurken und Ei*

1,90 € /Stk.

Fingerfood:

- *Tomate-Mozzarella am Spieß mit Basilikum*
- *Gratinerter Ziegenkäse mit Rohrzucker und Honig*
- *Dillpfannküchlein gefüllt mit Rucola, Räucherlachs und Frischkäse*
- *Hackbällchen mit Kirschtomaten am Spieß*
- *Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen im Glas*
- *Käsespieße mit Weintrauben*
- *Frische Obstspieße oder Obstsalat im Glas*
- *Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas*

2,40 € /Stk.

Zusätzlich zu Ihrer Feierlichkeit können folgende Verzehrleistungen gebucht werden:

- *Käseplatte mit frischer Garnitur, Baguette, Brot und Butter* **7,00 € p. P.**
- *Schinkenauswahl, Hackigel, Schmalz, sauren Gurken, Baguette, Brot und Butter* **9,00 € p. P.**
- *Knabberzeug (Salzstangen, Chips, Erdnüsse o. ä.)* **1,90€ p. P.**

Getränkekarte (Auswahl)

<i>100 % Orange</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Birne</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Himbeer-Pfirsich</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	<i>3,00 €</i>

<i>Bio-Apfel naturtrüb</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Bio-Rhabarber naturtrüb</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>

<i>Tasse Kaffee (klein)</i>		<i>2,30 €</i>
<i>Tasse Kaffee (groß)</i>		<i>3,50 €</i>

<i>Espresso</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Espresso doppelt</i>		<i>3,30 €</i>

<i>Affogato - heißer Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube</i>		<i>4,70 €</i>
---	--	---------------

<i>Cappuccino</i>		<i>3,30 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,70 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,70 €</i>

<i>Heiße Schokolade</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		<i>4,50 €</i>

<i>Heiße Milch mit Honig</i>		<i>3,50 €</i>
------------------------------	--	---------------

<i>Radeberger / Radler / Diesel vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,40 €</i>

<i>Neuzeller Schwarzer Abt</i>	<i>Fl. 0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
--------------------------------	------------------	---------------

<i>Weizenbier hell / dunkel / Kristall / alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
--	------------------	---------------

<i>Bitburger Radler alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
-------------------------------------	-------------------	---------------

<i>Riesling / Deutschland</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,00 €</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>19,60 €</i>

<i>Scheurebe / Deutschland</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80 €</i>
	<i>1,00 l</i>	<i>31,00 €</i>

<i>Portugieser Weisserbst / Deutschland</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80 €</i>
	<i>1,00 l</i>	<i>31,00 €</i>

<i>Primitivo / Italien</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,90 €</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>26,50 €</i>

<i>Merlot / Frankreich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>19,60 €</i>

Tagen

Wir verfügen über einen 32 qm großen Seminarraum mit Tageslicht.
Der Raum ist je nach Stellform mit bis zu max. 20 Gästen buchbar.

Tagungspauschale I (eintägig)

Raummiete

Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)

59 € p. P.

Tagungspauschale II (eintägig inkl. einer Übernachtung)

Raummiete

Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)
Abendessen (3-Gänge-Menü)
Übernachtung inkl. Frühstück

164 € p. P.

Tagungspauschale III (zweitägig inkl. einer Übernachtung)

1. Tag

Raummiete

Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)
Abendessen (3-Gänge-Menü)
Übernachtung inkl. Frühstück

2. Tag

Raummiete

Tagungstechnik (1 Flipchart, 3 Pinwände, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer)
Getränke im Seminarraum (Mineralwasser, Saft)
Vormittagskaffeepause (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst)
Mittagessen (2-Gänge-Menü)
Nachmittagskaffeepause (Kaffee, Tee, hausgebackener Kuchen)

223 € p. P.

*Unsere Tagungspauschalen können nach Absprache auch auf mehr als zwei Aufenthaltstage gebucht werden.
Des Weiteren können inhaltliche Änderungen unseres Pauschalangebotes vorgenommen werden.*

*Die Zimmerverteilung erfolgt nach Ihren Ansprüchen und nach unserer Kapazität.
Wir verfügen über Doppelzimmer (zur Einzelnutzung möglich) und Zimmer mit Badezimmerteilung (zwei bis drei Zimmer teilen ein gemeinsames Bad).*

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Zimmergrundriss zur besseren Erläuterung zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

GELTUNGSBEREICH

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Seminaren, Tagungen, Feierlichkeiten etc. somit für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

VERTRAGSABSCHLUSS UND VERTRAGSPARTNER

Der Vertrag kommt durch die schriftliche Erklärung beider Vertragspartner (Hotel & Veranstalter) zustande. Reservierte Hotelzimmer stehen dem Guest am Anreisetag ab 15:00 Uhr, am Abreisetag bis 10:30 Uhr zur Verfügung.

FÜR STORNIERUNGEN VON ZIMMERRESERVIERUNGEN ohne Zusammenhang mit einer Veranstaltung wird für Einzelreservierungen vereinbart:

1. Stornierungen bis 18 Uhr am Vorabend sind kostenfrei.
2. Für Stornierungen nach 18:00 Uhr am Vorabend und für Nichtanreise wird der Preis für eine Nächtigung in Rechnung gestellt.
3. Bei vorzeitiger Abreise wird der gesamte Nächtigungspreis für die gebuchte Aufenthaltsdauer berechnet.
4. Die Stornogebühr fällt nicht an, wenn die vorzeitige Abreise mindestens 24 Stunden vor der tatsächlichen Abreise dem Hotel gemeldet wird. In diesem Fall werden nur die anteiligen Nächtigungskosten für die kommende Nacht berechnet.

FÜR STORNIERUNGEN VON GRUPPENRESERVIERUNGEN und Veranstaltungen bzw. Seminaren wird vereinbart:

Grundsätzlich haben sämtliche Stornierungen schriftlich zu erfolgen. Es gelten folgende Rücktrittsfristen:

- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Vollständiger Rücktritt möglich
- 29-16 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung von 30% der vereinbarten Leistungen
- 15-6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung von 50% der vereinbarten Leistungen
- ab 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung von 80% aller vereinbarten Leistungen

HAFTUNG

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäuden oder Inventar, die durch die Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden. Für Unfälle, die bei der Ausübung von Freizeitaktivitäten auftreten, haftet das Hotel nicht.

Das Abstellen von PKW's erfolgt nicht im Zuge eines Veranstaltungsvertrages und erfolgt daher auf eigene Gefahr.

Für Verlust oder die Beschädigung von Sachen (auch Bargeld), welche von Gästen selbst mit eingebracht werden und sich auf dem Betriebsgrundstück befinden, kann vom Hotel keine Haftung übernommen werden.

KÜNDIGUNG

Die Hotelleitung ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet erscheinen
- c) im Falle der höheren Gewalt

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich inkl. Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste und Änderungen vorbehalten.

MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

Ohne schriftliche Vereinbarung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zum Eigenkonsum in das Hotel mitgebracht werden.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

MUSIK UND KÜNSTLERISCHE DARBIETUNGEN

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Das Hotel wird vom Veranstalter bezüglich aller Forderungen der GEMA freigestellt.

DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, für beabsichtigte Installationen von Dekoration oder sonstigen Gegenständen die Genehmigung der Hotelleitung einzuholen. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal und in Absprache mit der Hotelleitung erfolgen. Es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Vom Hotel beigestellte Dekorationsgegenstände bleiben auch nach der Veranstaltung in unserem Eigentum.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsnahme oder der Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich eingereicht erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Gerichtsstand mit Sitz des Hotels.

Es gilt deutsches Recht. 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.