



Feierlichkeiten im Wanderheim



wanderheim

ZAVELSTEIN

Liebe Gäste,

es freut uns sehr,
dass Sie Ihre Feierlichkeit
in unserem Wanderheim planen.

In einzigartiger Lage am Waldrand
und mitten im Naturschutzgebiet liegt
unser Wanderheim Zavelstein:
ein Ort für unkomplizierte, herzliche
und genussvolle Feierlichkeiten.

Kulinarik mit regionalem Charakter
Unsere Küche steht für ehrliche, bodenständige
Gerichte mit regionaler Handschrift.
Für die Verwendung hochwertiger Produkte
aus der Region wurden wir von
„Schmeck den Süden“ mit drei Löwen ausgezeichnet
und sind Partnerbetrieb
der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/Nord.

Persönliche Beratung

In den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere
kulinarischen Vorschläge und Feierkonzepte,
die Ihnen für Ihre Veranstaltung im Wanderheim
zur Verfügung stehen.

Gerne begleiten wir Sie von der ersten Anfrage
bis zur Durchführung Ihrer Feier.

Unser Veranstaltungsteam steht Ihnen für Fragen,
Planung und individuelle Wünsche
jederzeit zur Verfügung.

Ihre Familie Berlin & das Wanderheim-Team

Sie erreichen uns unter:
info@kronelamm.de
+49 (0) 70 53 9294-0

Wanderheim Zavelstein
Fronwaldstrasse 48
75385 Bad Teinach-Zavelstein

gültig ab 01. Januar 2026

Räumlichkeiten im Wanderheim



Feiern in den Gaststuben

Unsere gemütlichen Gaststuben bieten den passenden Rahmen für gesellige Feierlichkeiten in rustikal-herzlicher Atmosphäre.

Kapazität:
bis zu 70 Personen

Einheitliches Menü:

Für Gruppen ab 10 Personen ist die Auswahl eines einheitlichen Menüs aus den nachfolgenden Menüvorschlägen möglich.

Gerne können Ihre Gäste auch à la carte wählen – ausschließlich aus unserer regulären Wanderheim-Speisekarte (nicht aus den nachfolgenden Menüvorschlägen).

Wichtiger Hinweis bei größeren Gruppen, bzw. hoher Auslastung:

Bei Feierlichkeiten ab 20 Personen oder bei hoher Auslastung empfehlen wir eine Vorauswahl aus unserer regulären Wanderheim-Speisekarte.

Feiern an den GiganTischen

An den GiganTischen genießen Sie Ihre Feier in einem besonderen, naturnahen Ambiente: geschützt unter dem Biberschwanzdächle und an langen Tafeln

Kapazität:
30 bis maximal 70 Personen
fünf große Tafeln,
überdachter Außenbereich

Menüwahl:
An den GiganTischen servieren wir ausschließlich die dafür vorgesehenen GiganTisch-Menü- und Buffetkonzepte. Eine à la carte Auswahl ist nicht möglich.

Mindestumsatz:
Die Reservierung der GiganTische erfolgt auf Basis eines Mindestumsatzes. Die während Ihrer Feierlichkeit konsumierten Speisen und Getränke werden vollständig auf diesen Mindestumsatz angerechnet. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

**Samstag, Sonntag,
Brücken- und Feiertage:
€ 2.000,00**

**Montag bis Freitag:
€ 1.500,00**

Getränkepauschalen

Für Ihre Feierlichkeit haben Sie die Wahl zwischen unseren Getränkepauschale oder der Option, Ihre Gäste individuell aus unserer aktuellen Getränkekarte wählen zu lassen.

Die Pauschalen gelten pro Person und sind ab einer Gruppengröße von 20 Erwachsenen buchbar.

Auf Wunsch können die Pauschalen für einen Aufpreis von € 6,00 pro Person und Stunde verlängert werden. Bitte beachten Sie, dass ein Wechsel der Pauschale nach Beginn der Feier leider nicht möglich ist.

	4 Stunden	6 Stunden	9 Stunden
Pauschale 1			
• Teinacher Mineralwasser still, medium, classic			
• Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden			
• Holunderblütenschorle	€ 20,00	€ 26,00	€ 36,00
• Fanta, Coca Cola			
• alkoholfreie Heißgetränke			
• Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere			
Pauschale 2			
• Teinacher Mineralwasser still, medium, classic			
• Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden			
• Holunderblütenschorle	€ 31,00	€ 36,00	€ 46,00
• Fanta, Coca Cola			
• alkoholfreie Heißgetränke			
• Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere			
• Weine aus dem offenen Ausschank			
Pauschale 3			
• Teinacher Mineralwasser still, medium, classic			
• Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden			
• Holunderblütenschorle			
• Fanta, Coca Cola			
• alkoholfreie Heißgetränke	€ 35,00	€ 40,00	€ 50,00
• Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere			
• Weine aus dem offenen Ausschank			
• 1 Digestif pro Person			
Auswahl aus:			
Fernet Branca, Ramazotti, Underberg, Jägermeister, Spirituosen vom Altjörgenhof in Sommenhardt: Obstler, Kirschwasser, Williamsbirne, Zavelsteiner Burggeist, Blutwurzel, Mirabelle, Heuschnaps, Himbeergeist			

Kinder

Für Kinder im Alter von drei bis 15 Jahren berechnen wir einen Preis pro Kinderjahr: € 1,00 € 1,50 € 2,00
Ab einem Alter von 16 Jahren gilt der übliche Preis.





Aperitifempfang



Getränkeempfehlung

Rieslingsekt 'Kronelamm Edition'	€ 5,80
Rieslingsekt 'Kronelamm Edition' wahlweise mit Orangensaft oder Holunderblütsirup	€ 5,50
Schwäbischer Mostcocktail Rieslingsekt, Apfelmus & Himbeersirup	€ 7,90
Aperol Spritz Aperol, Rieslingsekt, Tafelwasser	€ 7,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes, Wild Berry Tonic	€ 8,00
Hugo Weißwein, Rieslingsekt, Holunderblütsirup, Tafelwasser	€ 7,50
Alkoholfreier Secco	€ 5,90
Hibiskus Spritz alkoholfrei Hibiskus, Tonic Water	€ 8,00

Fingerfood

Die folgenden Fingerfood-Empfehlungen
sind die ideale Begleitung zum Aperitif
und werden als Selbstbedienungsbuffet präsentiert.
Wir empfehlen pro Person
etwa 2,5 Häppchen einzuplanen.

Canapés belegt mit

Schinken, Salami, Roastbeef verschiedene Käsesorten Brie, Kräuterfrischkäse	€ 4,40
hausgebeizte Lachsforelle geräuchertes Würzbachtaler Bachforelle	€ 4,90
Warme Schinken-Käsehörnchen	€ 3,50
Blätterteig-Käsegebäck	€ 3,50
Mini-Pizzagebäck	€ 3,60
Mozarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum und Balsamico	€ 3,50
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	€ 4,30
3 verschiedene Sorten Gemüesticks mit verschiedenen Dips	€ 3,80

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Portion.



Speisenauswahl | in den Gaststuben

Aus der folgenden Auswahl an Speisen haben Sie die Möglichkeit,
ein für alle Gäste **einheitliches Wunschmenü** zusammenzustellen.

Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien, Unverträglichkeiten sowie auf
besondere Ernährungswünsche, wie vegetarische und vegane Gerichte.

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen exklusiv für Ihre Feier zubereitet werden.

Daher ist aus diesen Gerichten keine à la carte Auswahl möglich.

Die angegebenen Preise gelten pro Portion.

Kinder bis 10 Jahren haben die Möglichkeit vor Ort aus unserer Kinderkarte auszuwählen.



Vorab auf die Tische eingesetzt

Butter, Kräuterquark- und Schmalztöpfchen mit Mühlenbrot

€ 3,40

Suppen

Schwäbische Maultaschensuppe € 5,50

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle € 5,50

Tomatenuppe mit frischen Basilikumcroûtons | vegan € 5,90

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salatteller € 7,50

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Kracherle
dazu Balsamico- oder Frenchdressing

Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet € 10,90
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne,
kleiner Salatgarnitur, dazu Brot und Butter

„Schwabenleckerle“ € 9,50
Kleines Maultäschle auf Blattspinat mit Käserahmsoße überbacken



Speisenauswahl | in den Gaststuben

Hauptgerichte

Zu den nachfolgend aufgeführten Hauptgerichten servieren wir
gemischtes Gemüse sowie zwei Beilagen Ihrer Wahl:

Hausgemachte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin,
Bratkartoffeln, Schupfnudeln, Nudeln

Für jede zusätzliche Beilage berechnen wir einen Aufpreis von € 3,50 pro Person.

Bitte beachten Sie, dass wir auf den Einsatz von Fritteusen verzichten.
Aus diesem Grund können wir Pommes frites und ähnliche frittierte Speisen leider nicht anbieten.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, panierte Schweineschnitzel und Putensteaks mit zwei verschiedenen Soßen auf Platten eingesetzt	€ 30,00
Gemischter Braten vom Rind und Schwein in feiner Rahmsoße	€ 26,50
Kalbsrahmbraten, frisch aus dem Ofen, auf feiner Rahmsoße mit Steinchampignonragout	€ 28,00
Gefüllte Paprika mit Rosinen und Couscous an Tomatensoße vegan	€ 19,90
Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräutersahnesoße vegetarisch	€ 19,90
Zavelsteiner Käsespätzle mit Zwiebelstreifen, Spinat, Paprika und Bauernkäse vegetarisch	€ 19,90

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	€ 7,00
2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,00
Eisbecher "Waldhexe": 2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis auf Waldbeerencocktail	€ 7,60



Speisenauswahl | in den Gaststuben

Fondue Chinoise oder Schwäbisches Käsefondue

Vorspeise

Bunter Salatteller
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Kracherle
und Joghurtdressing

Hauptgericht

Fondue Chinoise
mit Schweinefilet, Rinderfilet, Kalbsrückenwürfel, Geflügel
und Gemüsesticks zum Garen in heißer Kronelamm-Fleischbrühe
dazu verschiedene Dips
und kleine Kartoffeln in der Schale
Anschließend genießen Sie noch eine Tasse köstlicher Fleischbrühe.

oder

Schwäbisches Käsefondue nach Rezept von Franz Berlin
mit kleinen Kartoffeln
und Bauernbrot-Würfeln

Dessert

Eisbecher "Waldhexe"
2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis auf Waldbeerencocktail

pro Person € 38,50

maximal für 26 Personen möglich





Speisenauswahl an den GiganTischen



Die folgenden Menüs wurden speziell für Feierlichkeiten an den GiganTischen zusammengestellt.

Eine à la carte Auswahl ist nicht möglich.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Allergien, Unverträglichkeiten sowie besondere Ernährungswünsche, wie vegane oder vegetarische Optionen.

Für Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahren berechnen wir 30%,
für Kinder von 8 bis 12 Jahren 50%
des regulären Preises.
Ab 13 Jahren gilt der reguläre Preis.

Apero-GiganTische

Schwäbische Happas € 7,50

- Maultäschle auf Gurken-Kartoffelsalat
- Fleischküchle mit Senf
- Käse-Fruchtespießchen vom Sommenhardter Bauernkäse

Wie kalkulieren jeweils eine Portion pro Person.

Zusätzlich buchbar

Die nachfolgenden Happas können ergänzend zu den Schwäbischen Happas hinzugebucht werden.

Der Aufpreis pro Portion beträgt € 3,00.

- Gerauchte Schweinebäckle auf Heckengäulinsen
- Rauchforellentatar auf Pumpernickel
- Marinierte Lachsforellenscheiben auf Weißbrot

Flammkuchen-Apero € 9,90

Die unten aufgeführte Auswahl an Flammkuchen, frisch gebacken in unserem Backhäusle, wird als Flying Buffet serviert.

Wir kalkulieren einen Flammkuchen für jeweils drei Personen.

- Speck-Flammkuchen mit Zwiebeln
- Käse-Flammkuchen mit Lauchröllchen
- Mediterraner Flammkuchen mit Paprika, Zucchini und Fetakäse
- Wanderheim-Flammkuchen mit Blutwurst, Leberwurst, Majoran und Zwiebeln



Speisenauswahl | an den GiganTischen

Salat-GiganTische

Salatbuffet € 9,90

- Verschiedene Blattsalate mit drei Dressings (French-, Kräuterjoghurtdressing und Vinaigrette)
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-, Rot- und Weißkrautsalat
- Gurken- und Tomatensalat

Schlemmervarianten

Zusätzlich zum Salatbuffet können die folgenden Schlemmervarianten ausgewählt werden. Der Aufpreis für jeweils drei Salatvarianten pro Person beträgt € 4,50.

- Paprikasalat
- Rindfleischsalat "Teufels Art"
- Geflügelsalat mit Früchten
- Thunfischsalat "Nicoise"
- Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
- Bohnensalat
- Wurstsalat mit Schinkenwurst und Lyoner
- Nudelsalat
- Farmersalat mit Weißkraut, Karotte und Mais
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Vesper-GiganTische

Schwäbische Vesperplatte € 19,90

Die Schwäbische Vesperplatte kann wahlweise in die Mitte der Tische gestellt oder als Buffet zur Selbstbedienung aufgebaut werden.
Sie eignet sich zudem hervorragend als Mitternachtssnack, der in diesem Fall immer als Buffet angeboten wird.

Unsere Empfehlung:

Kalkulieren Sie hierfür mit etwa einem Drittel bis zur Hälfte der ursprünglichen Gästzahl.

- Blut-, Leber- und Schinkenwurst
- Schwartenmagen | gerauchte Bauernbratwürste
- Schwarzwälder Rauchfleisch
- Wurstsalat
- Sommenhardter Bauernhofkäse
- Radieschen, Tomaten, Gurken, Paprika, Essiggemüse, Zwiebelringe
- Griebenschmalz, Kräuterquark, Butter
- Landbrot

Schlemmerpaket

Das Schlemmerpaket kann als Ergänzung zur Schwäbischen Vesperplatte hinzugebucht werden.
Der Aufpreis beträgt € 8,40 pro Person.

- geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Gebeizte Lachsforelle mit Honig-Senf-Dillsoße
- Tatar vom Rind, pikant angemacht



Speisenauswahl | an den GiganTischen

Schwaben-GiganTische

Zu allen Schwaben-GiganTischen servieren wir unser Salatbuffet als Vorspeise.
Die Hauptgerichte der Schwaben-GiganTische werden ebenfalls in Buffetform präsentiert.

Salatbuffet als Vorspeise

- Verschiedene Blattsalate mit drei Dressings (French-, Kräuterjoghurtdressing und Vinaigrette)
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-, Rot- und Weißkrautsalat
- Gurken- und Tomatensalat

Hauptgerichte

No°1	€ 26,50
Maultaschen in verschiedenen Zubereitungsarten	
<ul style="list-style-type: none">• in der Brühe• geröstet• als Schwabenleckerle mit Blattspinat	
No°2	€ 31,50
<ul style="list-style-type: none">• Ofenfrischer Krustenbraten mit Schwarzbiersoße	
dazu Rostbratwürste, Bayrisch Kraut und Semmelknödel	
No°3	€ 31,50
<ul style="list-style-type: none">• Schäufele mit Fildersauerkraut und Kartoffelbrei• Linsen mit Spätzle dazu Saitenwürstle und Bauernbratwurst	
No°4	€ 33,50
<ul style="list-style-type: none">• Hähnchenkeule, Spare Ribs, Black Tiger Garnelen	
dazu Ofenkartoffeln, drei verschiedene Grillsoßen	
No°5	€ 34,90
<ul style="list-style-type: none">• Wildragout von Wild aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Semmelknödel, Schupfnudeln und Pilzragout in Sahnesoße	



Speisenauswahl | an den GiganTischen



Grill-GiganTische

€ 44.90

Salatbuffet als Vorspeise

- Verschiedene Blattsalate mit drei Dressings (French-, Kräuterjoghurtdressing und Vinaigrette)
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-, Rot- und Weißkrautsalat
- Gurken- und Tomatensalat

sowie

- Nudelsalat
- Tomate-Mozarella mit Basilikum
- Farmersalat mit Weißkraut

Spezialitäten vom Grill

- Rinderrückensteak
- Spare Ribs
- Schweinehalssteak, mariniert
- Kräuterbratwurst
- Putensteaks
- Würzbachtaler Forellenfilet
- Fetakäse oder Tofu
- Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern
- Ofenkartoffeln
- Maiskolben

sowie

- drei verschiedene Grillsoßen
- Landbrot

Schlemmervarianten

Die Schlemmervarianten können optional zu den Grillspezialitäten hinzugebucht werden.
Der Aufpreis beträgt € 4,90 pro Person und Auswahl.

- Saiblingsfilet
- Norwegisches Lachssteak
- Scampispieß
- Ganze Schwarzwaldforellen
- T-Bone Steaks
- Lammkotelettes



Speisenauswahl | an den GiganTischen

Flammkuchen-GiganTische

Die Flammkuchenauswahl kann flexibel gestaltet werden:

Sie können die Flammkuchen als eigenständiges Highlight genießen oder in Kombination mit einem Salatbuffet als Vorspeise oder unserer schwäbischen Vesperplatte servieren lassen – ganz nach Ihren Wünschen.

Bitte beachten Sie, dass das Flammkuchenangebot witterungsabhängig ist und bei Regen, Schnee oder Temperaturen unter 15 Grad leider nicht angeboten werden kann.

Flammkuchen-Spezialitäten aus unserem Backhäusle € 20,90

- Speck-Flammkuchen mit Zwiebeln
- Käse-Flammkuchen mit Lauchröllchen
- Mediterraner Flammkuchen mit Paprika, Zucchini und Fetakäse
- Wanderheim-Flammkuchen mit Blutwurst, Leberwurst, Majoran und Zwiebeln

Flammkuchen-Spezialitäten aus unserem Backhäusle € 28,00
und Salatbuffet als Vorspeise

Flammkuchen-Spezialitäten aus unserem Backhäusle € 32,90
und Schwäbische Vesperplatte auf die Tische eingesetzt



Speisenauswahl | an den GiganTischen

Wanderheim-Spezial-GiganTische € 52,50

Salatbuffet als Vorspeise

- Verschiedene Blattsalate mit drei Dressings (French-, Kräuterjoghurtdressing und Vinaigrette)
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-, Rot- und Weißkrautsalat
- Gurken- und Tomatensalat

sowie

- Nudelsalat
- Tomate-Mozarella mit Basilikum
- Farmersalat mit Weißkraut

Hauptgericht

- Ganze Kalbskeule
bei Niedertemperatur zwölf Stunden gegart, am Tisch tranchiert

sowie

- hausgemachte Semmelknödel
- hausgemachte Spätzle
- Champignonragout und Rahmsoße

Backhäusle-GiganTische € 54,50

Salatbuffet als Vorspeise

- Verschiedene Blattsalate mit drei Dressings (French-, Kräuterjoghurtdressing und Vinaigrette)
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-, Rot- und Weißkrautsalat
- Gurken- und Tomatensalat

sowie

- Nudelsalat
- Tomate-Mozarella mit Basilikum
- Farmersalat mit Weißkraut

Spezialitäten aus dem Backhäusle

- Rinderrücken am Stück
- Schweinehals am Stück
- Lachsforelle im Salzmantel
- Lammkeule im Heubett gegart

sowie

- Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern
- Ofenkartoffeln
- Maiskolben
- drei verschiedene Grillsoßen
- Landbrot



Speisenauswahl | an den GiganTischen

Dessert-GiganTische

Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesoße	€ 9,50
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	€ 7,50
Grießflammerie mit Früchteragout	€ 7,90
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Früchteragout	€ 8,90

Klassisches Dessertbuffet

€ 14,90

- Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesoße
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
- Grießflammerie auf mariniertem Kirschragout
- Helles und dunkles Schokoladenmousse
- Salat von frischen Früchten

Schlemmeroptionen

Zusätzlich zu unserem klassischen Dessertbuffet haben Sie die Möglichkeit, folgende Ergänzungen auszuwählen.
Der Preis beträgt € 3,00 pro Auswahl und Person.

- Frische Waffeln mit Apfelmus
 - Schwarzwälder Eis-Gugelhupf aus unserer Patisserie
 - Bayrisch Creme mit Himbeermark
 - Tiramisu
-

Eistruhe-GiganTische

€ 12,90

Eistruhe zum Selbstausstechen mit sechs verschiedenen Sorten von Del-Fiore Gelato:

- Schokolade-, Vanille-, und Erdbeer-Bauernhofeis,
- Bio-Joghurt-Honig-Eis, Bio-Haselnuss-Eis und Bio-Himbeer-Sorbet

Dazu stehen Ihnen folgende Toppings zur Auswahl:

- Schokoladensoße
- Fruchtsoße nach Saison
- Eierlikör
- Sahne
- Streusel, Smarties
- gehackte Nüsse
- Waffeln



Kaffee und Kuchen

Für Kaffee und Kuchen bei Ihrer Feierlichkeit stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

In unserem Wanderheim bieten wir täglich eine Auswahl frisch gebackener Blechkuchen an.
Ihre Gäste können gerne vor Ort ihre Favoriten auswählen.

Alternativ bestellen wir gerne Ihre Wunschkuchen und -torten aus der unten aufgeführten Auswahl für Sie.

Unsere Kuchen und Torten beziehen wir vom Wellnesshotel Talblick in Schömberg.
Sie haben die Möglichkeit, aus der folgenden Auswahl, ganze Kuchen und Torten für Ihre Feierlichkeit auszuwählen.

Bitte beachten Sie, dass Kuchen und Torten nur im Ganzen bestellt werden können.

GEBACKENE KUCHEN

- Französischer Apfel-Mandelkuchen
- Heidelbeerkuchen
- Zwetschgen-Streuselkuchen
- Käse-Mandarinekuchen
- Rahmkuchen
- Johannisbeer-Baiser
- Erdbeer-Bisquit
- Linzertorte

€ 61,90 | 12 Stück
€ 51,90 | 8 Stück | Durchmesser 20 cm

CREMETORTEN/SAHNETORTEN

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Rumbombe
- Nusscreme
- Pfirsich-Maracuja
- Erdbeersahne

€ 94,90 | 16 Stück

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Kuchen und Torten mitbringen,
die wir gerne als Buffet, zur Selbstbedienung aufbauen.

Bitte beachten Sie, dass dies unserer vorherigen Zustimmung bedarf.

Für den Service, einschließlich Bereitstellung von Geschirr, Vorbereitung, Aufbau und Abbau des Kuchenbuffets, sowie für Servicemitarbeiter:innen, Servietten, Dekoration und Ähnliches, berechnen wir eine Pauschale von € 4,50 pro Person.

Falls Sie lediglich einen Teil des Kuchenbuffets selbst mitbringen,
erfolgt die Berechnung anteilig.





Allgemeine Geschäftsbedingungen & Zusatzleistungen



1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen und Feierlichkeiten im Wanderheim Zavelstein, unabhängig von Art und Umfang der Veranstaltung.

2. Veranstaltungsbereiche & Buchungsgrundlagen

Veranstaltungen können in den Gaststuben (Innenbereich) oder an den GiganTischen unter dem Biberschwanzdächle (Außenbereich) stattfinden.

Die konkrete Raumzuteilung richtet sich nach der bestätigten Gästezahl, der gewählten Feierform sowie den organisatorischen Erfordernissen des Betriebs.

3. Menü- und Speisenauswahl

Bei Veranstaltungen servieren wir grundsätzlich ein einheitliches Menü für alle Gäste, um einen reibungslosen Ablauf und gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Allergien, Unverträglichkeiten sowie vegetarische oder vegane Ernährungswünsche werden selbstverständlich berücksichtigt. Eine à la carte Auswahl ist nur nach vorheriger Absprache und abhängig von Gästezahl und Auslastung möglich.

An den GiganTischen ist eine à la carte Auswahl grundsätzlich nicht möglich.

4. Mindestumsatz GiganTische

Die Reservierung der GiganTische erfolgt auf Basis eines Mindestumsatzes.

Die während der Feierlichkeit konsumierten Speisen und Getränke werden vollständig auf diesen Mindestumsatz angerechnet.

Sollte der Mindestumsatz – ohne Nachzuschläge, Trinkgelder, Gedeckpreise, Korkgelder und Dekoration – nicht erreicht werden, stellen wir die Differenz als Raummiete in Rechnung.

- Samstag, Sonntag, Brücken- und Feiertage: € 2.000,00
- Montag bis Freitag: € 1.500,00



5. Öffnungszeiten, Verlängerungen & Endzeit

Das Wanderheim ist regulär von 11:30 bis 21:00 Uhr geöffnet.

Die warme Küche servieren wir bis 20:00 Uhr.

Für Feierlichkeiten ab 20 Personen öffnen wir bei vorheriger Anmeldung gerne bis 22:00 Uhr.

Bei einer Verlängerung berechnen wir folgende Zuschläge:

- ab 22:00 Uhr: Abendzuschlag € 60,00 pro angefangener Stunde
- ab 00:00 Uhr: Nachtzuschlag € 150,00 pro angefangener Stunde
- ab 01:00 Uhr: Nachtzuschlag € 250,00 pro angefangener Stunde

Die Feierlichkeit muss spätestens um 03:00 Uhr beendet sein.

Die letzte Servicerunde erfolgt 30 Minuten vor dem vereinbarten Veranstaltungsende.

6. Anzahlung & Zahlungsmodalitäten

Je nach Art und Umfang der Veranstaltung ist eine Anzahlung erforderlich.

- Bei Feierlichkeiten in den Stuben ab 30 Personen ist vier Wochen vor der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 50 % des voraussichtlichen Verzehrumsatzes zu leisten.
- Grundlage hierfür ist die bestellte Personenzahl multipliziert mit dem Menüpreis zuzüglich eines kalkulierten Getränkeumsatzes von € 10,00 pro Person.
- Bei Feierlichkeiten an den GiganTischen ist der vereinbarte Mindestumsatz ebenfalls vier Wochen vor der Veranstaltung anzuzahlen.

Der Restbetrag ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen.

Zahlungsmöglichkeiten: Barzahlung, EC-Karte oder Überweisung.

7. Kuchen & mitgebrachte Speisen

Das Mitbringen von Kuchen oder Backwaren ist nur nach vorheriger Zustimmung möglich.

Für mitgebrachte Backwaren berechnen wir eine Servicepauschale von € 4,50 pro Person, welche Geschirr, Aufbau, Abbau, Reinigung sowie den Service umfasst.

Bei Teillieferungen erfolgt die Berechnung anteilig.

Aus hygienischen Gründen sind wir verpflichtet, von allen mitgebrachten Backwaren Rückstellproben aufzubewahren.

8. Korkgeld

Nach vorheriger Absprache können eigene Getränke mitgebracht werden.

Es gelten folgende Korkgelder pro Flasche:

- Wein 0,75 l: € 20,00
- Sekt 0,75 l: € 22,00
- Wein/Sekt 1,5 l: € 38,00
- Spirituosen 0,75 l: € 77,00

9. Musik, GEMA & Nachtruhe

Die Anmeldung bei der GEMA obliegt dem Veranstalter.

Ab 23:00 Uhr bitten wir, mit Rücksicht auf Anwohner und Umgebung, die Musiklautstärke entsprechend anzupassen.

Eine Musikanlage mit AUX-Anschluss stellen wir auf Wunsch gegen eine einmalige Gebühr von € 40,00 zur Verfügung.





11. Stornierungsbedingungen

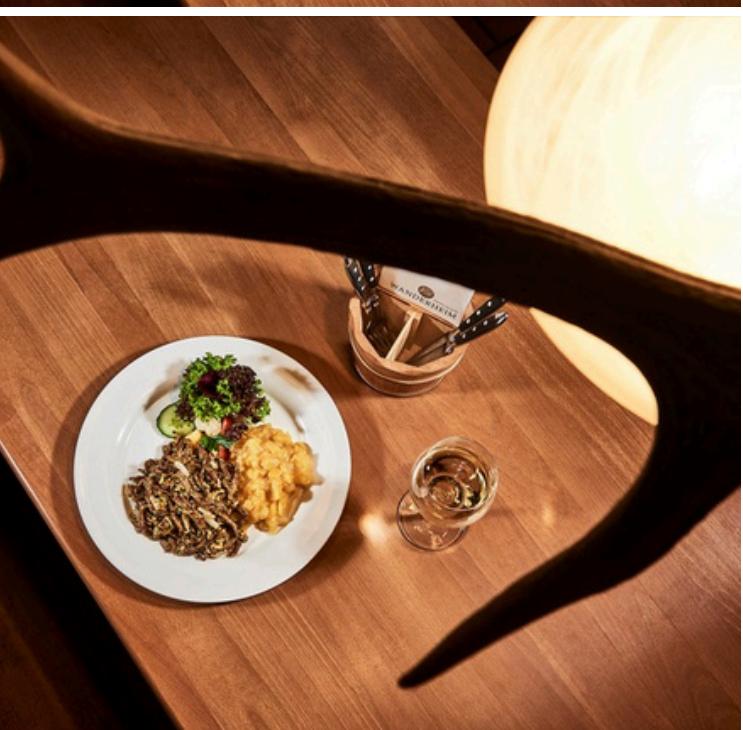
Eine Stornierung bedarf der Schriftform.

Maßgeblich ist der Eingang der Stornierung.

- bis 14 Tage vor der Veranstaltung: kostenfrei
- 13–7 Tage vor der Veranstaltung: 25 % des Menüpreises
- 6–3 Tage vor der Veranstaltung: 50 % des Menüpreises
- ab 2 Tage vor der Veranstaltung: 80 % des Menüpreises

Wurde noch kein Menü ausgewählt, wird ein angemessener Mindestpreis berechnet.

Entgangene Getränkeumsätze entfallen.



12. Haftung & Schäden

Der Veranstalter haftet für durch Gäste verursachte Schäden.

Besondere Verschmutzungen oder Beschädigungen werden gesondert in Rechnung gestellt.



Wanderheim Zavelstein | Familie Berlin
Fronwaldstrasse 48 | 75385 Bad Teinach-Zavelstein

Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH
Marktplatz 1 - 3 | 75385 Bad Teinach-Zavelstein
0 70 53 92 94-0
info@kronelamm.de | www.kronelamm.de

IBAN: DE02 7201 2300 0978 8816 00

Geschäftsführerin: Gudrun Berlin | HRB-Nr.: 732 587
Handelsregister Stuttgart | Ust-ID: DE 268 192 692

