



FESTE FEIERN IM WANDERHEIM



ZAVELSTEIN

WANDERHEIM

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie eine Feier in unserem Wanderheim planen. Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen viele Variationen, um Ihr Fest zu unvergesslichen Stunden werden zu lassen.

Das Wanderheim ist mit seiner idyllischen Lage am Waldrand mitten im Naturschutzgebiet gelegen, der ideale Ort sowohl für Familienfeiern im kleinen Kreis, Firmenfeiern als auch für feierliche Hochzeiten und weitere Feste. Unsere vier Gaststuben bieten Platz für bis zu 70 Personen. Unseren Biergarten haben wir in ein Selbstbedienungskonzept umgestellt, daher können wir dort leider keine Plätze mehr reservieren.

Bitte beachten Sie, dass diese Vorschläge an Sonn- und Feiertagen zwischen 12.00 - 17.00 Uhr nicht buchbar sind.

Zu diesen Zeiten servieren wir aufgrund der begrenzten Küchenkapazitäten ausschließlich die Speisen von der Gruppenkarte.

Besonders gemütlich geht es an unseren GiganTischen unterm Biberschwanzdächle zu. Regengeschützt und trotzdem im Freien genießen Sie an unseren großen Tischen einen einzigartigen Ausblick über Zavelstein. Unser Wanderheim bietet zudem viele Parkplätze, zwei Doppelzimmer und 14 Plätze im Matratzenlager, einen großen Spielplatz für die kleinen Gäste und eine Feuerstelle. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele Vorschläge für ein gelungenes Fest. Haben Sie spezielle Wünsche oder besondere Vorstellungen? Dann lassen Sie es uns gerne wissen.

Ihre Familie Berlin mit Wanderheim-Team

Wanderheim Zavelstein | Familie Berlin | Fronwaldstrasse 48
75385 Bad Teinach-Zavelstein | Hotel 0 70 53 92 94-0

Wanderheim 07053 8831 | info@berlins-hotel.de

www.wanderheim-zavelstein.de

Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH

IBAN: DE15 6665 0085 0000 1952 86 | SWIFT-BIC: PZHSDE 66

Geschäftsführer: Gudrun Berlin | HRB-Nr.: 732 587

Handelsregister Stuttgart | Ust-ID: DE 268 192 692

INHALT

	Seite
Getränkepauschalen	3
Aperitif	4
Zusatzleistungen	4
Empfehlungen zum Aperitif	5
Suppen	6
Salate und Vorspeisen	6
Hauptgerichte	6
Desserts	7
Fonduevariationen	7
Feste feiern an den GiganTischen unterm Biberschwanzdächle	8
Apero-GiganTische	9
Salat-GiganTische	9
Vesper-GiganTische	10
Flammkuchen-GiganTische	10
Schwaben-GiganTische	11
Grill-GiganTische	12
Backhäusle-Grill-GiganTische	12
Dessert-GiganTische	13
GiganTische Eistruhe	13
Kinder-GiganTische	13
Allgemeine Geschäftsbedingungen und Zusatzleistungen	14

Ihre Ansprechpartnerin
Tugba Aslan
veranstaltung@berlins-hotel.de
+49 (0) 7053 9294-0



GETRÄNKEPAUSCHALEN

	4 Stunden	6 Stunden	9 Stunden
<p>Pauschale 1</p> <p>Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere, Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Holunderblütenschorle, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke</p>	€ 19,00	€ 24,00	€ 34,00
<p>Pauschale 2</p> <p>Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere, Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine), Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Holunderblütenschorle, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke</p>	€ 29,00	€ 34,00	€ 44,00
<p>Pauschale 3</p> <p>Rieslingsekt „KroneLamm Edition“, Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere, Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine), Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Holunderblütenschorle, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke, 1 Digestif pro Person</p>	€ 33,00	€ 38,00	€ 48,00
<p>Digestif</p> <p>Spirituosen vom Altjörgenhof in Sommenhardt (Obstler, Kirschwasser, Williamsbirne, Zavelsteiner Burggeist, Blutwurz, Mirabelle, Heuschnaps, Himbeergeist) Fernet Branca, Ramazotti, Underberg, Jägermeister</p>			
<p>Kinder</p> <p>Kinder bis drei Jahre sind von uns eingeladen. Im Alter von drei bis 15 Jahren berechnen wir pro Kinderjahr.</p>	€ 1,00	€ 1,50	€ 2,00
<p>Ab 16 Jahren berechnen wir den üblichen Pauschalpreis.</p>			

Die Pauschalen gelten pro Person und sind ab 20 Erwachsenen buchbar.
Gerne können Sie die Pauschalen auch noch während dem Fest verlängern
zum Aufpreis von € 6,00 pro Person und Stunde. Ein Wechsel der
Pauschalen nach Beginn Ihrer Feier ist nicht möglich.



APERITIF

KroneLamm Rieslingsekt	0,1l	€ 5,50
KroneLamm Rieslingsekt mit Orangensaft	0,1l	€ 5,50
KroneLamm Rieslingsekt mit Holunderblütensirup	0,1l	€ 5,50
Schwäbischer Mostcocktail	0,1l	€ 7,90
Rieslingsekt, Apfelmost & Himbeersirup		
Alkoholfreier Secco	0,1l	€ 5,90
Hibiskus Spritz alkoholfrei		€ 8,00
Hibiskus, Tonic Water, Limette, Beeren		
Hugo		€ 7,50
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Weißwein, KroneLamm Rieslingsekt, Tafelwasser		
Aperol Spritz		€ 7,50
Aperol, KroneLamm Rieslingsekt, Tafelwasser		
Lillet Wild Berry		€ 8,00
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry		

ZUSATZLEISTUNGEN

Kaffeetafel

Wir bieten Ihnen täglich eine Auswahl an gebackenen Blechkuchen. Gerne können Sie zusätzlich ganze Kuchen oder Torten bestellen, die wir als Buffet aufbauen. Für mitgebrachte Kuchen und Torten, bedarf es unserer Zustimmung. Außerdem berechnen wir für Servicemitarbeiter:innen, Geschirr, Vorbereitung, Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Servietten, Dekoration etc. pro Gedeck. Sollten Sie nur einen Teil des Kuchenbuffets selbst mitbringen, berechnen wir anteilig.

€ 4,50

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir gesetzlich verpflichtet sind, von allen mitgebrachten Lebensmitteln eine Rückstellprobe zur Aufbewahrung zu entnehmen und aufzubewahren.

Tisch- und Blumendekoration

Je nach Anlass und individuellen Wünschen bereiten wir farblich abgestimmte Tisch- und/oder Blumendekoration für Sie vor (Preis abhängig von Tafelgröße, materiellem Aufwand und Jahreszeit).

Die folgenden Menüvorschläge sind exklusive Tafeldecken, Stoffservietten kalkuliert. Einfache Tischdekoration ist inkludiert.

Tischdecken oder Stoffservietten pro Person

€ 1,00

Tischdecken und Stoffservietten pro Person

€ 2,00

Blumengestecke oder Vasen berechnen wir nach Blumen und Aufwand.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen.

Menükarten von uns gefertigt mit persönlichem Anlass pro Stück

€ 4,00

Die Feuerstelle ist nur nach Absprache und in Verbindung mit einer Feier an den GiganTischen möglich. Anfeuern inklusive Feuerholz

In den Sommermonaten ist besondere Rücksicht geboten und das Anfeuern nur mit Genehmigung möglich. Den Anweisungen unserer Mitarbeiter:innen ist stets Folge zu leisten.

€ 30,00





FESTE FEIERN IM BIERGARTEN ODER IN DEN GASTSTUBEN



Unser Wanderheim bietet viele Möglichkeiten für ganz besondere Feste. Nachfolgend finden Sie Vorschläge für einheitliche Menüs und Events für Gruppen ab 10 Personen. Diese verleihen Ihrem

Fest einen besonders festlichen Rahmen und sind ideal für ein gemütliches Beisammensein. In unserem Wanderheim können Ihre Gäste alternativ auch à la carte aus unserer Speisekarte wählen. Ab 20 Personen beziehungsweise bei hoher Frequentierung reichen wir eine reduzierte Karte um einen zügigen Ablauf zu gewährleisten.

Nach Rücksprache sind ein Teil unserer Vorschläge für die GiganTische unterm Biberschwanzdächle auch in den Gaststuben möglich (augenommen: Schwaben-GiganTische, Backhaus-Grill-GiganTische und Wanderheim-Spezial-GiganTische).

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

CANAPÉES	pro Stück
Schicken roh oder gekocht, Salami, Roastbeef, kalter Braten, verschiedene Käsesorten, Brie oder Kräuterfischkäse	€ 4,20
Hausgebeizte Lachsforelle, geräuchertes Würzbachtaler Forellen- oder Matjesfiles	€ 4,90
HERZHAFTES APEROGEBÄCK	
Warme Schinken- oder Käsehörnchen	€ 3,50
Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck oder Mini-Pizzagebäck	€ 3,60
Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum und Balsamico	€ 3,50
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	€ 4,20
3 verschiedene Sorten Gemüsesticks (pro Person) mit verschiedenen Dips	€ 4,20

VORAB AUF DIE TISCHE EINGESETZT

Butter-, Kräuterquark- und Schmalztöpfchen mit Brot (pro Person)	€ 3,50
--	--------



SUPPEN

Schwäbische Maultaschensuppe	€ 5,80
Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle	€ 5,80
Tomatensuppe mit Gin und Sahne	€ 6,90

SALATE UND VORSPEISEN

Gemischter Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalaten, Kracherle mit Balsamico oder Frenchdressing	€ 7,60
Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet mit Meerrettich und Preiselbeersahne, kleinem Salatbukett, Brot und Butter	€ 10,90
„Schwabenleckerle“ – Kleines Maultäschle auf Blattspinat mit Käserahmsoße überbacken	€ 9,50

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, panierte Schweineschnitzel und Putensteaks mit zwei verschiedenen Soßen auf Platten eingesetzt	€ 29,90
Gemischter Braten vom Rind und Schwein in feiner Rahmsoße	€ 25,90
Kalbsrahmbraten, frisch aus dem Ofen, auf feiner Rahmsoße mit Steinchampignonragout	€ 27,90
Gefüllte Paprika mit Rosinen und Couscous an Tomatensoße vegan möglich	€ 19,90
Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräutersahnesoße	€ 19,90
Berliner Käsespätzle mit Zwiebelstreifen, Spinat, Paprika und Bauernkäse	€ 19,90



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen gemischtes Gemüse und zwei Beilagen Ihrer Wahl: Petersilienkartoffeln, Spätzle, Gratin, Bratkartoffeln, Schupfnudeln oder Nudeln
jede weitere Beilage € 2,50

Wir arbeiten ohne Fritteuse. Pommes und co. können wir daher nicht anbieten.



DESSERTS

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	€ 7,20
2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 7,90
Eisbecher "Waldhexe": 2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis auf Waldbeerencocktail	€ 7,20



KREIEREN SIE IHR WUNSCHMENÜ

Auf Ihr selbst zusammengestelltes, einheitliches
Wunschmenü
aus Suppen, Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts
gewähren wir Ihnen gerne folgende Nachlässe:
3 % bei Wahl eines 3-Gang Menüs
5 % bei Wahl eines 4-Gang Menüs

FONDUE CHINOISE ODER SCHWÄBISCHES KÄSEFONDUE

Bunter Salatteller

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 Ihrer köstlichen Fleischbrühe.

ODER

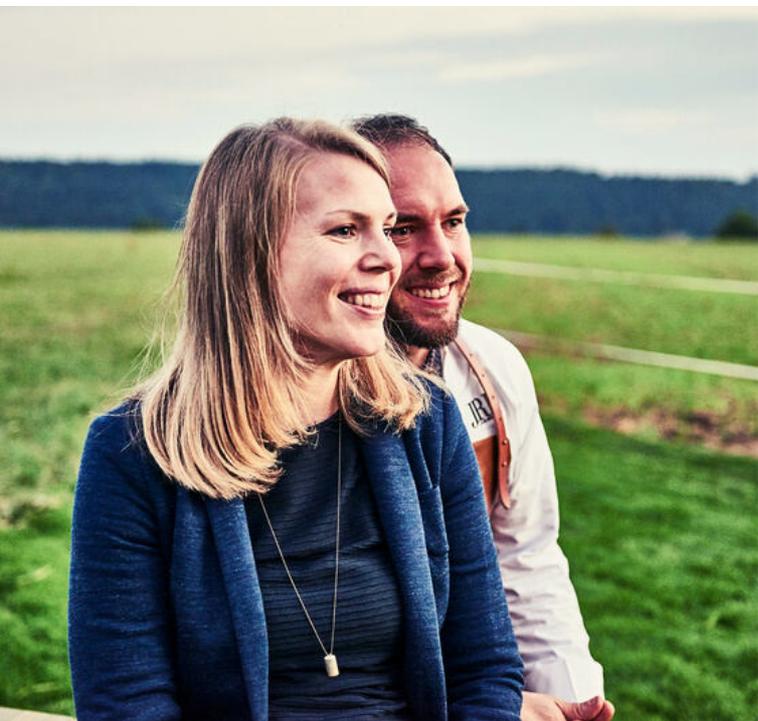
Schwäbisches Käsefondue nach Rezept von Franz Berlin
mit kleinen Kartoffeln und Bauernbrot-Würfeln

Eisbecher "Waldhexe": 2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis auf Waldbeerencocktail

Pauschalpreis ab zwei bis maximal 24 Personen je

pro Person
€ 36,90





FESTE FEIERN AN DEN GIGANTISCHEN UNTERM BIBERSCHWANZ- DACHLE



Die GiganTische bieten Platz für 30 bis maximal 80 Personen auf fünf große Tafeln verteilt.

Bitte beachten Sie, dass wir an den GiganTischen die folgenden Vorschläge servieren können.

Eine à la carte-Auswahl ist nicht möglich.

Die folgenden Speisen sind für Gruppen ab 30 Personen (Vollzahler) kalkuliert.

Bei weniger als 30 Personen berechnen wir einen entsprechenden Aufschlag.

Unser Biberschwanzdächle bietet Schutz vor Regen, bei starkem Sturm oder Gewitter ziehen wir Sie (vorübergehend) in unsere Wanderheim-Stuben um.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, ab 30 Personen, inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Unsere GiganTische sind generell mit Tischläufern, Windlichtern und Papierservietten eingedeckt.

Gerne lassen wir von unserem Floristen, Gestecke oder Vasen, nach Ihren Wünschen herstellen (Berechnung nach jeweiligen Kosten).

Für Feierlichkeiten an den GiganTischen gelten unsere generellen Richtlinien zu Veranstaltungen im Wanderheim.



APERRO-GIGANTISCHE

SCHWÄBISCHE HAPPAS

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

€ 8,50

Wir kalkulieren vier Stück pro Person.

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- Gerauchte Schweinebäckle auf Heckengäulinsen
- Rauchforellentatar auf Pumpernickel
- Marinierte Lachsforellenscheiben auf Weißbrotscheiben
- Kleines Süppchen
- Zwei vegetarische Alternativen

Aufpreis pro zusätzlichem Happa

€ 2,90

Änderungen bei der Zusammenstellung behalten wir uns je nach Saison vor.

FLAMMKUCHEN-APERRO

Verschiedene Flammkuchen aus unserem Backhäusle als Flying Buffet

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

€ 9,50

Wir kalkulieren einen Flammkuchen für je drei Personen.

SALAT-GIGANTISCHE

BASIS-SALATBUFFET

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

€ 9,90

SCHLEMMER-SALATBUFFET

- 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

Aufpreis für je drei Salatvarianten

€ 3,90



VESPER-GIGANTISCHE

SCHWÄBISCHE VESPERPLATTE

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

€ 18,90

Als Buffet aufgebaut oder auf die Tische eingesetzt.

SCHLEMMERPAKET

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

€ 7,90

Das Schlemmerpaket wird als Buffet aufgebaut.

FLAMMKUCHEN-GIGANTISCHE

Verschiedene Flammkuchen aus unserem Backhäusle.

- Speck-Flammkuchen mit Zwiebeln
- Käse-Flammkuchen mit Lauchröllchen
- Mediterraner Flammkuchen mit Paprika, Zucchini und Original Feta der Käserei Lesbos
- Wanderheim-Flammkuchen mit Blutwurst, Leberwurst, Majoran und Zwiebeln

Als Erweiterung zur Schwäbischen Vesperplatte

€ 11,00

Zusätzlich zum Basis-Salatbuffet

€ 15,90

Ohne zusätzliche Buffets

€ 19,90

Bitte beachten Sie die Mindestpersonenzahl von 30 vollzahlenden Gästen.
Bei Temperaturen unter 15°C, Regen oder Schnee
können wir leider keine Flammkuchen anbieten.



SCHWABEN-GIGANTISCHE

Je nach Personenzahl auf den GiganTischen eingesetzt oder als Buffet.

BASIS-SALATBUFFET zusätzlich zu allen SCHWABEN-GIGANTISCHE

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

No° 1

- Maultaschen in verschiedenen Zubereitungsarten: In der Brühe, geröstet und als Schwabenleckerle mit Blattspinat € 26,50

No° 2

- Ofenfrischer Krustenbraten mit Schwarzbiersoße, dazu Rostbratwürste, Bayrisch Kraut und Semmelknödel € 27,90

No° 3

- Schäufole mit Fildersauerkraut und Kartoffelbrei € 27,90
- Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Bauch oder Bauernbratwurst

No° 4

- Hähnchenkeulen, Spare Ribs, Black Tiger-Garnelen, Ofenkartoffeln, drei verschiedene Dips und Baguette € 30,50

No° 5

- Wildragout von Wild aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Semmelknödel, Bubenspitze und Pilzragout in Sahnesoße € 29,90



GRILL-GIGANTISCHE

Basis-Salatbuffet sowie Nudelsalat, Farmersalat mit Weißkraut, Karotte und Mais und Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Spezialitäten vom Grill

- Rinderrückensteak
- Spare Ribs
- Schweinehalssteak, mariniert
- Kräuterbratwurst
- Hähnchensteaks oder Putensteaks
- Würzbachtaler Forellenfilet
- Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern
- Maiskolben
- Ofenkartoffeln vom Grill
- Landbrot
- Drei Grillsoßen

€ 42,00

Schlemmervarianten zusätzlich buchbar

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

Aufpreis je Auswahl

€ 4,50

BACKHÄUSLE-GRILL-GIGANTISCHE

Basis-Salatbuffet sowie Nudelsalat, Farmersalat mit Weißkraut, Karotte und Mais und Tomate-Mozzarella mit Basilikum.

Spezialitäten aus dem Backhäusle

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

Dazu reichen wir: Backhäusle-Brot, gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern, Maiskolben, Ofenkartoffeln von Grill, verschiedene Soßen und Dips

€ 52,00

WANDERHEIM-SPEZIAL-GIGANTISCHE

Basis-Salatbuffet sowie Nudelsalat, Farmersalat mit Weißkraut, Karotte und Mais und Tomate-Mozzarella mit Basilikum.

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

Dazu servieren wir hausgemachte Semmelknödel, hausgemachte Spätzle, Backhäusle-Brot, Champignonragout und feine Rahmsoße

€ 49,90



DESSERT-GIGANTISCHE

Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesoße	€ 8,90
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	€ 7,20
Grießflammerie mit Früchteragout	€ 7,50
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Früchteragout	€ 8,50
2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 7,90
Eisbecher "Waldhexe": 2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis auch Waldbeerencocktail	€ 7,20

Klassisches Dessertbuffet

- Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesoße
 - Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
 - Grießflammerie auf mariniertem Kirschragout
 - Helles und dunkles Schokoladenmousse
 - Salat von frischen Früchten
- € 13,90

Zusätzlich buchbar

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

Aufpreis für jede weitere Dessertvariante € 2,90

GIGANTISCHE EISTRUHE

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.

- Schokoladensoße
 - Fruchtsoße nach Saison
 - Eierlikör
 - Sahne, Toppings: Streusel, Smarties und gehackte Nüsse
 - Waffeln
- € 11,90

KINDER-GIGANTISCHE

Kinder bis 3 Jahre werden von uns zum Essen eingeladen.

Für Kinder von 4 bis 7 Jahre berechnen wir 30 % und von 8 - 14 Jahre 50 %.

Teens ab 15 Jahre sind Vollzahler.





ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN UND ZUSATZLEISTUNGEN



ÖFFNUNGSZEITEN

Bitte teilen Sie uns vorab mit, wie lange Sie die Feier planen. Wir benötigen diese Informationen um unsere Mitarbeiter:innen den Arbeitszeitgesetzen entsprechend einplanen zu können. Das Wanderheim schließt regulär um 21.00 Uhr. Für Feierlichkeiten ab 20 Personen lassen wir bei Voranmeldung bis 22.00 Uhr geöffnet. Wenn Sie länger bei uns bleiben möchten, berechnen wir ab 22.00 Uhr einen pauschalen Abendzuschlag von € 60,00 pro angefangene Stunde, ab 0.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 150,00, ab 01.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 250,00 pro angefangene Stunde. Damit wird auch zusätzlicher Aufwand wie z.B. Umstell-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten abgedeckt. Größere Verunreinigungen (z.B. nach Spielen oder künstlerischen Aufführungen) werden zusätzlich berechnet.

HINWEISE FÜR VERANSTALTUNGEN MIT MUSIKALISCHER UNTERHALTUNG

In Zavelstein gilt von Sonntag bis Freitag eine Sperrzeit ab 02.00 Uhr und von Samstag auf Sonntag ab 05.00 Uhr. Sperrzeitverkürzungen werden von uns beantragt und dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Die Gema-Anmeldung bei musikalischen Veranstaltungen ist vom Veranstalter vorzunehmen. Bitte beachten Sie, dass im Garten die Nachtruheregelung ab 23.00 Uhr gilt. Das Wanderheim ist zwar sehr abseits gelegen, laute Musik schallt aber in den Ort. Daher bitten wir Sie die Musiklautstärke ab dieser Uhrzeit anzupassen.

MUSIKANLAGE

Wenn Sie Ihre Feier gerne musikalisch mit Ihren Lieblingsliedern untermalen möchten, stellen wir Ihnen gerne unsere Musikanlage mit AUX-Anschluss für einmalig € 40,00 zur Verfügung.

ÜBERNACHTUNGEN

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten im Wanderheim sind rustikal, einfach und sauber. Toiletten befinden sich auf dem Flur und die Gemeinschaftsduschen (Benutzung inklusive) im Keller. Insgesamt haben wir im Wanderheim zwei Doppelzimmer und 15 Plätze im Matratzenlager (Preise ab € 15,00 – € 23,00 pro Person). Alternativ besteht auch die Möglichkeit Ihre Gäste in unserem Hotel unterzubringen (Doppelzimmer ab € 268,00). Bitte beachten Sie, dass wir an Wochenenden einen Mindestaufenthalt von 2 bis 3 Nächten haben. Wir sind Ihnen bei der Suche nach alternativen Übernachtungsmöglichkeiten in der Umgebung gerne behilflich.





ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN UND ZUSATZLEISTUNGEN



ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Maßgeblich für die Berechnung ist die, drei Tage vor der Veranstaltung, genannte Personenzahl, sofern sich diese nicht erhöht hat. Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Für die Zahlung von Veranstaltungsrechnungen akzeptieren wir EC-Karte, Bargeld oder Überweisung. Je nach Größe und Anlass der Veranstaltung ist eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes (bestellte Personenzahl * Menüpreis + 10,00 € zu erwartender Getränkeumsatz pro Person) zu leisten.

RAUM UND DAUER DER VERANSTALTUNG

Feste Raumabsprachen können wir nur gewährleisten, wenn die zugesagte Personenzahl für diesen Raum bestehen bleibt. Verringert sich die Personenzahl deutlich (mehr als 10 %), behalten wir uns eine zusätzliche Belegung der freien Tische oder einen Raumwechsel vor. Bei Feiern am Mittag/Nachmittag können die Bereiche am Abend wieder durch andere Gäste belegt sein. Bitte informieren Sie uns daher vorab, falls Sie eine Verlängerung bis in den Abend hinein planen.

STORNIERUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN UND FESTLICHKEITEN

- Kostenlose Stornierung bis 14 Tage vor der Veranstaltung.
- 13 - 7 Tage im Voraus: 25 % des vereinbarten Menüpreises.
- Ab dem 6. bis 3. Tag stellen wir 50 % des vereinbarten Menüpreises pro Person in Rechnung.
- Danach werden 80 % des Menüpreises in Rechnung gestellt. Wurde noch kein Menü ausgewählt, wird ein Mindestmenü-/Bankettpreis berechnet (entgangene Getränkeumsätze entfallen).

Wir bitten Sie für die Detailbesprechung einen Termin für eine Menübesprechung bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung zu vereinbaren. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch oder per Telefon.

Bitte beachten Sie, dass wir jegliche Änderungen, die Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen, bis eine Woche vor Veranstaltung kostenfrei umsetzen.

Ihre Familie Berlin mit allen Mitarbeiter:innen

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Menüvorschläge ihre Gültigkeit. Unsere Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

