



wanderheim

ZAVELSTEIN

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie eine Feier
in unserem Wanderheim planen.

Mit seiner einzigartigen Lage am Waldrand
im Herzen des Naturschutzgebiets
bietet unser Wanderheim die perfekte Kulisse
für unvergessliche Momente,
ob Hochzeit, Familienfest
oder Firmenfeier.

Mit Platz für bis zu 70 Personen
in unseren gemütlichen Gaststuben
und den beliebten GiganTischen
unter dem Biberschwanzdächle
bieten wir Ihnen sowohl im Freien
als auch im Innenbereich
den idealen Rahmen für Ihre Feierlichkeit.

Für die große Auswahl an regionalen Produkten
wurden wir von "Schmeck den Süden"
mit zwei Löwen ausgezeichnet.
Das Wanderheim ist zudem ein Partnerbetrieb
der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/Nord.

In den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen
unsere Vorschläge, die Ihnen für Ihre
Feierlichkeit zur Verfügung stehen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu einem
unvergesslichen Erlebnis zu machen.
Gerne beraten wir Sie persönlich!

Ihre Familie Berlin mit Wanderheim-Team

Ihre Ansprechpartnerin
Tugba Aslan
veranstaltung@kronelamm.de
+49 (0) 70 53 9294-0

Wanderheim Zavelstein
Fronwaldstrasse 48
75385 Bad Teinach-Zavelstein

gültig ab 01. Dezember 2024



Feste feiern im Wanderheim



FESTE FEIERN



in den Gaststuben

Nachfolgend finden Sie Vorschläge für einheitliche Menüs und Feierlichkeiten für Gruppen ab 10 Personen.

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 können einige unserer speziellen Menüvorschläge für die GiganTische auch in den Gaststuben serviert werden (mit Ausnahme der Schwaben- und Backhaus-GiganTische).



an den GiganTischen unterm Biberschwanzdächle

Hier genießen Sie Ihre Feier in einer einzigartigen Ambiente, sowohl im Freien als auch unter dem schützenden Biberschwanzdächle.

Unsere GiganTische bieten Platz für 30 bis maximal 70 Personen und verteilen sich auf fünf große Tafeln.

An den GiganTischen servieren wir ausschließlich die speziell abgestimmten Menüvorschläge.

Eine à la carte-Auswahl ist nicht möglich.

Die angegebenen Menüs gelten für Gruppen ab 30 Personen (Vollzahler). Bei weniger als 30 Personen wird ein entsprechender Aufschlag berechnet.

Unser Wanderheim ist täglich von 11:30 bis 21:00 Uhr für Sie geöffnet.

Die warme Küche serviert täglich bis 20:00 Uhr.

Für Feierlichkeiten ab 20 Personen öffnen wir bei Voranmeldung gerne auch bis 22:00 Uhr.

Sollten Sie Ihre Feier über die reguläre Zeit hinaus verlängern wollen, berechnen wir ab 22:00 Uhr einen pauschalen Abendzuschlag von € 60,00 pro angefangener Stunde.

Ab 0:00 Uhr fällt ein Nachtzuschlag von € 150,00 an, der sich ab 01:00 Uhr auf € 250,00 pro angefangener Stunde erhöht.

Wir bitten Sie, zu berücksichtigen, dass die Feierlichkeit spätestens um 03:00 Uhr endet.



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,			
Blutwurz, 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 Holunderblütensirup	€ 5,50
Schwäbischer Mostcocktail Rieslingsekt, Apfelmost & Himbeersirup	€ 7,90
Aperol Spritz Aperol, Rieslingsekt, Tafelwasser	€ 7,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes, Wild Berry Tonic	€ 8,00
Hugo Weißwein, Rieslingsekt, Holunderblütensirup, 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	€ 4,30
hausgebeizte Lachsforelle geräuchertes Würzbachtaler Bachforelle	€ 5,00
Warme Schinken-Käsehörnchen	€ 3,60
Blätterteig-Käsegebäck	€ 3,60
Mini-Pizzagebäck	€ 3,70
Mozarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum und Balsamico	€ 3,60
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	€ 4,50
3 verschiedene Sorten Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	€ 3,90

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 € 3,50

Suppen

Schwäbische Maultaschensuppe € 6,00

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle € 6,00

Tomatensuppe mit frischen Basilikumcroûtons | vegan € 7,20

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salatteller € 7,90

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

Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet € 11,40

mit Meerrettich- und Preiselbeersahne,
kleiner Salatgarnitur, dazu Brot und Butter

„Schwabenleckerle“ € 9,90

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	€ 31,50
Gemischter Braten vom Rind und Schwein in feiner Rahmsoße	€ 27,50
Kalbsrahmbraten, frisch aus dem Ofen, auf feiner Rahmsoße mit Steinchampignonragout	€ 29,50
Gefüllte Paprika mit Rosinen und Couscous an Tomatensoße vegan	€ 20,90
Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräutersahnesoße vegetarisch	€ 20,90
Berliner Käsespätzle mit Zwiebelstreifen, Spinat, Paprika und Bauernkäse vegetarisch	€ 20,90

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	€ 7,50
2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,50
Eisbecher "Waldhexe": 2 Kugeln Bauernhof-Vanilleeis auf Waldbeerencocktail	€ 7,50



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





Speisenauswahl an den GiganTischen unterm Biberschwanzdächle



Die folgenden Speisen und Menüs wurden speziell für Feierlichkeiten an den GiganTischen kreiert. Selbstverständlich berücksichtigen wir Allergien, Unverträglichkeiten sowie besondere Ernährungswünsche, wie vegane oder vegetarische Optionen.

Die angegebenen Menüs gelten für Gruppen ab 30 Personen (Vollzahler). Bei einer geringeren Gästezahl wird ein entsprechender Aufschlag berechnet.

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-Früchtespießchen
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

€ 20,90

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 Gästezahl.

- 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	€ 27,90
Maultaschen in verschiedenen Zubereitungsarten	
• in der Brühe • geröstet • als Schwabenleckerle mit Blattspinat	
No°2	€ 32,90
• Ofenfrischer Krustenbraten mit Schwarzbiersoße dazu Rostbratwürste, Bayrisch Kraut und Semmelknödel	
No°3	€ 32,90
• Schäufele mit Fildersauerkraut und Kartoffelbrei • Linsen mit Spätzle dazu Saitenwürstle und Bauernbratwurst	
No°4	€ 34,90
• Hähnchenkeule, Spare Ribs, Black Tiger Garnelen dazu Ofenkartoffeln, drei verschiedene Grillsoßen	
No°5	€ 34,90
• 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
und Salatbuffet als Vorspeise € 28,00

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



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 vor Ort direkt am Kuchenbuffet 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 Schömburg. 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	CREMETORTEN/SAHNETORTEN
Französischer Apfel-Mandelkuchen	Schwarzwälder Kirschtorte
Heidelbeerkuchen	Rumbombe
Zwetschgen-Streuselkuchen	Nusscreme
Käse-Mandarinekuchen	Pfirsich-Maracuja
Rahmkuchen	Erdbeersahne
Johannisbeer-Baiser	
Erdbeer-Bisquit	
Linzertorte	
€ 61,90 12 Stück	€ 94,90 16 Stück
€ 51,90 8 Stück Durchmesser 20 cm	

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



ÖFFNUNGSZEITEN

Bitte informieren Sie uns vorab, wie lange Sie Ihre Feierlichkeit planen, damit wir unsere Mitarbeiter:innen unter Berücksichtigung der Arbeitszeitgesetze entsprechend einplanen können.

Das Wanderheim schließt regulär um 21:00 Uhr.. Für Feierlichkeiten ab 20 Personen halten wir das Wanderheim bei Voranmeldung bis 22:00 Uhr geöffnet.

Sollten Sie länger bleiben möchten, gelten folgende Pauschalen:

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

Diese Zuschläge decken auch den zusätzlichen Aufwand für Umstell-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten ab. Größere Verunreinigungen, z. B. durch Spiele oder künstlerische Aufführungen, werden separat in Rechnung gestellt.

ENDZEIT DER FEIERLICHKEIT

Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung spätestens um 03:00 Uhr beendet sein muss. Eine Verlängerung über diesen Zeitpunkt hinaus ist leider nicht möglich.

Die letzte Servicerunde erfolgt eine halbe Stunde vor dem vereinbarten Ende der Feier.



KUCHENTAFEL

Das Mitbringen von Kuchen und Backwaren bedarf unserer vorherigen Zustimmung. Für mitgebrachte Backwaren berechnen wir eine Servicepauschale von € 4,50 pro Gedeck, welche den Aufwand für unser Serviceteam, Geschirr, die Vorbereitung, den Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Servietten, Dekoration und Ähnliches abdeckt. Bei Teillieferungen wird der Betrag anteilig angepasst.

Bitte beachten Sie, dass wir gesetzlich verpflichtet sind, aus hygienischen Gründen von jeder mitgebrachten Torte oder jedem Kuchen eine Rückstellprobe aufzubewahren.

KORKGELD

Gerne können Sie nach Absprache Ihre eigenen Weine, Sekte oder Spirituosen mitbringen. Für den Service, Gläser und weiteres berechnen wir pro Flasche die folgenden Korkgelder:

- 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

MENÜKARTEN

Wir bieten individuell gestaltete Menükarten für € 4,00 pro Stück an. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, eigene Menükarten zu entwerfen und mitzubringen.

TISCHDEKORATION

Die Tischdekoration in unserem Wanderheim ist schlicht gehalten. Gerne können Sie jedoch Ihre eigene Dekoration mitbringen. Die Tische werden ohne Stoffservietten und Tischdecken vorbereitet.

Für Feierlichkeiten in den Gaststuben oder an den GiganTischen haben Sie die Möglichkeit, Stoffservietten für € 1,50 pro Stück dazu zu buchen.

Tischdecken bieten wir ausschließlich in den Stuben an, hierfür berechnen wir eine Gebühr von € 2,00 pro Person.

MENÜAUSWAHL

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir ausschließlich ein einheitliches Menü für alle Gäste servieren. Dies bedeutet, dass jeder Gast zur gleichen Zeit die gleiche Menüauswahl erhält, was ein harmonisches und gemeinsames Erlebnis schafft.

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse und bieten Alternativen für Allergien sowie spezielle Ernährungswünsche wie vegetarische oder vegane Optionen an, um sicherzustellen, dass jeder Gast rundum zufrieden ist.

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.





Allgemeine Geschäftsbedingungen & Zusatzleistungen



HINWEISE FÜR VERANSTALTUNGEN MIT MUSIKALISCHER UNTERHALTUNG

Die Anmeldung bei der GEMA für musikalische Veranstaltungen ist durch den Veranstalter vorzunehmen.

Bitte beachten Sie, dass im Garten die Nachtruhe ab 23:00 Uhr beginnt. Obwohl das Wanderheim in einer abgelegenen Lage liegt, kann laute Musik dennoch im Ort hörbar sein.

Wir bitten Sie daher, die Musiklautstärke ab dieser Uhrzeit entsprechend anzupassen.

MUSIKANLAGE

Wenn Sie Ihre Feier mit Ihrer Lieblingsmusik untermalen möchten, stellen wir Ihnen gerne unsere Musikanlage mit AUX-Anschluss für eine einmalige Gebühr von € 40,00 zur Verfügung.

ÜBERNACHTUNGEN

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten im Wanderheim sind rustikal, einfach und gepflegt.

Die Toiletten befinden sich auf dem Flur, während die Gemeinschaftsduschen (Benutzung inklusive) im Keller zu finden sind. Insgesamt bieten wir zwei Doppelzimmer und 14 Plätze im Matratzenlager an (Preise zwischen € 15,00 und € 23,00 pro Person und Nacht).

Alternativ können wir Ihre Gäste auch in unserem Hotel unterbringen.

Bitte beachten Sie, dass an den Wochenenden ein Mindestaufenthalt von 2 bis 3 Nächten gilt.

Unser Reservierungsteam steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre gewünschte Buchung zu arrangieren.



RECHNUNGS- & ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Die Berechnung erfolgt auf Basis der Personenzahl, die drei Tage vor der Veranstaltung angegeben wurde, sofern diese nicht erhöht wurde.

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Für die Zahlung von Veranstaltungsrechnungen akzeptieren wir EC-Karten, Bargeld oder Überweisung.

Je nach Größe und Art der Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes erforderlich.

Dieser berechnet sich aus der bestellten Personenzahl multipliziert mit dem Menüpreis sowie einem zu erwarteten Getränkeumsatz von 10,00 € pro Person.

RAUM UND DAUER DER VERANSTALTUNG

Feste Raumzuweisungen können wir nur garantieren, wenn die bestätigte Personenzahl für den jeweiligen Raum beibehalten wird. Sollte sich die Personenzahl um mehr als 10 % verringern, behalten wir uns vor, die freien Tische anderweitig zu vergeben oder einen Raumwechsel vorzunehmen.

Bei Veranstaltungen am Mittag oder Nachmittag kann es sein, dass die genutzten Bereiche am Abend wieder von anderen Gästen belegt werden.

Sollten Sie eine Verlängerung bis in den Abend hinein planen, bitten wir Sie, uns dies im Voraus mitzuteilen.

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).

DRUCKFEHLER UND ÄNDERUNGEN IN DEN MENÜVORSCHLÄGEN

Druckfehler in den Menüvorschlägen haben keine Gültigkeit.

Die Menüvorschläge haben ihre Preisbindung nur so lange, bis zum Erscheinen einer neuen Auflage

Wanderheim Zavelstein | Familie Berlin
Fronwaldstrasse 48 | 75385 Bad Teinach-Zavelstein
07053 88 31

Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH
Marktplatz 1 - 3 | 75385 Bad Teinach-Zavelstein
0 70 53 92 94-0
info@berlins-hotel.de | www.berlins-hotel.de
IBAN: DE15 6665 0085 0000 1952 86
SWIFT-BIC: PZHSDE 66
Geschäftsführerin: Gudrun Berlin | HRB-Nr.: 732 587
Handelsregister Stuttgart | Ust-ID: DE 268 192 692

