



**„JA ich will“**  
**Hochzeit feiern im**  
**Romantikhôtel Walk'schen Haus**  
**in Weingarten**

Das Walk'sche Haus bietet Euch ein unvergessliches Ambiente für Euer Fest.

Historische Räumlichkeiten gepaart mit dem Zeitgeist von heute – dieses Ambiente macht das Ambiente des Walk'schen Haus aus.

Unsere exzellente Küchenqualität ist weit über die Grenzen bekannt und serviert frische und saisonale Produkte auf höchstem Niveau. Dass das gar nicht so kostspielig sein muss, wie es sich im ersten Moment anhört, zeigen wir Euch auf den kommenden Seiten.

Ihr wünscht euch für Eure Hochzeitsfeier etwas ganz Besonderes? Mit professioneller Hand und dem Herz auf dem rechten Fleck sorgt unser Serviceteam für Freude und Unbekümmertheit bei der Planung sowie für unvergessliche Momente am Hochzeitstag selbst.

Und nach der Feier? Sich einfach ein Stockwerk weiter oben, ins Bett fallen lassen...

## **ÜBERSICHT**

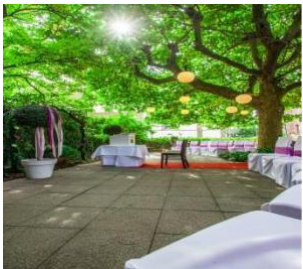
Räumlichkeiten	Seite 2
Pauschale	Seite 3
Zimmer für Euch und Eure Gäste	Seite 4
Empfang / Imbiss / Mitternachtssnack	Seite 5
Kaffee und Kuchen	Seite 5
Büffetvorschläge	Seite 6
Menüvorschläge	Seite 10
Getränkepauschale /Cocktailbar	Seite 12
AGB's	Seite 14

## 1. Romantiksaal



In unserem **klimatisierten** Romantiksaal feiert Ihr mit bis zu 120 Personen in stilvollem Ambiente. Sanfte Holz- und Goldtöne lassen viel Spielraum für die eigene Dekoration. Es wirkt aber auch mit reduziertem Tischschmuck festlich und natürlich zugleich. Über die Saaltüren gelangt Ihr zum Rosengarten, dem romantischen Rückzugsort des Hauses. Geschützt unter der großen Platane lässt es sich hier auch im Hochsommer sehr gut aushalten.

## 2. Rosengarten (Sektempfang oder freie Trauung)



Unser Rosengarten grenzt an den Veranstaltungssaal und kann während der Veranstaltung mit genutzt werden. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Cocktailbar oder einer Candy Bar am Nachmittag für Eure Gäste? Auch ein Barbecue bekommt hier einen festlichen Touch.

Ihr wünscht Euch ein natürliches und unkompliziertes Ambiente für Eure freie Trauung? Was liegt da näher als unser Rosengarten?

## 3. Hofgarten



Speisen im Freien? Auch das realisieren wir in unserem Hofgarten. Neben dem klassischen Kaffee- und Kuchen Gedeck eignet sich unser Hofgarten auch für Empfänge und Abendveranstaltungen. Dank unseres variablen Sonnensegels sitzt Ihr auch hier geschützt vor Sonne und leichtem Regen.

## 4. Stube



Ein kleiner heimeliger Raum, angrenzend an das Gourmetrestaurant. Ihr sucht nach einer Möglichkeit im Anschluss an die standesamtliche Trauung im kleinen Kreis bis 16 Personen unter euch zu feiern und zu speisen?

In unserer Stube fühlt sich jeder pudelwohl.

## 5. Restaurant Stilbruch



Unser Restaurant „stilbruch“ eignet sich für Hochzeiten bis zu 55 Personen. Die Naturholztische und die Bar im Hintergrund unterstreichen das legere Ambiente.

Ihr liebt den Wechsel zwischen In- und Outdoor? Direkt über dem behaglichen Walzbach liegt unsere Flussterrasse mit direktem Zugang zum Restaurant.

## **Genießer-Komplett Angebot**

Das Komplett-Angebot bieten wir in zwei Varianten an:

1. All-Inclusive „**Genießer-Komplett Angebot 10 Stunden**“ ab € 109,00 pro Person  
An Samstagen, in den Monaten April bis einschl. Oktober beträgt der Preis **139,00 €** pro Person  
Inklusive des Gedeckpreis für Kaffee und Kuchen  
Buchbar ist dieses Angebot ab 50 Erwachsenen. (in der Saison)  
Kinder von 3-13 Jahren € 46,- und von 14-16 Jahren € 85,- (essen das Büffet mit)

Die Pauschale gilt 10 Stunden nach Ihrem Eintreffen bei uns bzw. nach der vereinbarten Uhrzeit.  
Anschließend werden alle Speisen und Getränke nach Verbrauch berechnet.

2. All-Inclusive „**Genießer-Komplett Angebot 8 Stunden**“ ab € 99,00 pro Person  
An Samstagen, in den Monaten April bis einschl. Oktober beträgt der Preis **125,00 €** pro Person  
Ohne Gedeckpreis für Kaffee & Kuchen  
Buchbar ist dieses Angebot ab 50 Erwachsenen. (in der Saison)

Kinder von 3-13 Jahren € 39,- und von 14-16 Jahren € 75,- (essen das Büffet mit)

Die Pauschale gilt 8 Stunden nach Ihrem Eintreffen bei uns bzw. nach der vereinbarten Uhrzeit.  
Anschließend werden alle Speisen und Getränke nach Verbrauch berechnet.

### **Welche Leistungen sind enthalten?**

- 1 wunderschöner Garten
- Klimatisierter Romantiksaal
- Gedeckpreis für den frisch gebrühten Kaffee am Nachmittag (nur bei 10 h)
- Sektempfang mit Flammkuchen, Stehtische mit Hussen
- Menü/Büffet am Abend (Menü/Büffet „siehe unten“)
- Sekt, Weine, Biere, Wasser und Softgetränke etc.
- Gastgeber mit Herz und ein erstklassiges Serviceteam

Inkl. Reinigung, Raummiete, Besteck, Geschirr, Tischwäsche

Die Pauschale gilt 8 bzw. 10 Stunden nach Ihrem Eintreffen bei uns bzw. nach der vereinbarten Uhrzeit. Anschließend werden alle Speisen und Getränke nach Verbrauch berechnet.

Schnäpse und Longdrinks können gerne nach individueller Absprache angeboten werden, diese werden separat nach der aktuellen Getränkekarte und nach Verbrauch berechnet.

**Die Speisen im Genießer-Komplett-Angebot sind kombiniert aus servierten Gerichten und einem Hauptgang und Dessert- Büffet**

**Vorspeise (wird serviert)**

Saisonale Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse  
und Apfel Vinaigrette

oder

Lauwarm mariniertes Gemüse, Ponzu Vinaigrette,  
Zitronenschale

Grüner Meerrettich & Goya Kresse

oder

Carpaccio vom Wildlachs mit einer Creme vom Grünen Meerrettich  
Zitronengras – Vinaigrette und Wildkräutersalat

(bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihre Auswahl mit)

**Suppe (wird serviert)**

Schaumsuppe von Limonenblättern mit eingelegtem Ingwer  
oder

Badische Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons

oder

Tafelspitzessenz mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

(bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihre Auswahl mit)

**Hauptgangbüffet**

(2 Gerichte)

Knusprige Maispoulardenbrust  
mit geschmorten Kartoffeln und Marktgemüse  
(Geschmorte Rinderschulter Aufpreis 5,-)

**und**

Ganze Lachsseite unter der Meerrettichkruste  
mit Spitzkohl und Gnocchi

**Dessertbüffet**

Grießflammerie mit Himbeerculi's

Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Mousse von Passionsfrucht und Mango

Schwarzwälder Kirsch – Parfait im Glas serviert

Fruchtsalat Walk'sches Haus

**Alternativ können Sie auch unser Barbecue Büffet im Komplettangebot wählen**

**Vorspeisen: (Büffet)**

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ofentomaten und Pesto  
Vitello Tonnato vom Freiland Schwein mit gebackenen Kapern  
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta, Oliven, Staudensellerie und roten Zwiebeln  
Tomate- Mozzarella mit Basilikum

**Hauptspeisen: (Büffet)**

Rinderrücken am Stück gegrillt, Lammkeule mit Rosmarin,  
Hähnchenspieße  
Lachsfilet in der Folie gegart  
Schafskäse mit Oliven, Perlzwiebeln in der Folie  
Gegrillte Maiskolben  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
Gebackene Kartoffelecken

Barbecue Sauce, Ketchup, Senf, Cocktail Sauce & Knoblauch Dip

**Dessert: (Büffet)**

Crème Brûlée  
Joghurtschaum mit Beeren & Minze  
Obstsalat  
Tiramisu

15,00 € Aufpreis pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

**Hotelzimmer für Euch und Eure Gäste**

Bereits ab einer Hochzeit von 50 Erwachsenen übernachtet das Brautpaar in der Hochzeitsnacht gratis bei uns im Haus. Natürlich sind auch Ihre Gäste in unserem Hotel herzlich Willkommen. Ein Doppelzimmer erhalten Sie zum Sonderpreis von € 125,- inklusive Frühstücksbüffet und ein Einzelzimmer für € 75,- inklusive Frühstücksbüffet. Wir optionieren für Sie ein Kontingent bis 3 Monate vor Ihrer Feier.

Bitte lassen Sie die Gäste Ihre Zimmer selbst Buchen!

## Ihr wollt kein Komplett-Angebot, sondern einzelne Bausteine, dann lest weiter...

### **Empfang / Imbiss / Mitternachtssnack / Kaffee und Kuchen am Nachmittag**

#### **Aperitif**

Als Aperitif servieren wir Ihnen unsere Hausmarke „Walk'sches Haus“ Sekt 0,75l für 38,00 €. Eine schöne alkoholfreie Alternative ist der alkoholfreier Prosecco 0,75l für 38,00 € oder unsere hausgemachte Erdbeerbowle 5,90 € Glas 0,1.

Selbstverständlich sind auch andere Varianten, wie beispielsweise eine Früchtebowle oder Sekt-Orange möglich. Stehtische (mit Hussen) sind kostenlos im Preis enthalten.

#### **Imbiss Aperero**

Canapé mit Frischkäse und Radieschen	Stück	2,70 €
Canapé mit gegrilltem Gemüse und Basilikum	Stück	2,90 €
Canapé mit hausgebeiztem Wildlachs & Kren	Stück	5,00 €
Canapé mit Roastbeef und Remoulade	Stück	4,20 €
Thunfischpizza „Walk'sches Haus“	Stück	4,60 €
Blutwurstpizza mit Apfel und Sauerkraut	Stück	3,30 €
Frühlingsrolle mit verschiedenen Dips	Stück	3,50 €
Flammkuchen geschnitten	pro Person	6,50 €
Blätterteig Gebäck Auswahl	pro Person	4,90 €

#### **Pauschalen für den Sektempfang (Dauer 45 Minuten)**

Sekt mit Orangensaft, dazu reichen wir Flammkuchen	pro Person	28,00 €
Erdbeerbowle oder Prosecco, dazu reichen wir Flammkuchen	pro Person	34,00 €

#### **Mitternachtsimbiss**

Mini-Buletten mit Kartoffelsalat	pro Person	6,40 €
Currywurst mit Brot	pro Person	6,40 €
Weißwurst und Laugenbrezeln	pro Person	6,10 €
Saisonale Suppe	pro Person	5,30 €
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten	pro Person	9,50 €
Auswahl von verschiedenen Wurstspezialitäten	pro Person	9,50 €

#### **Kaffee und Kuchen am Nachmittag**

Gerne bereiten wir Ihnen für Kaffee und Kuchen unseren Hofgarten vor und bauen ein Kuchenbuffet auf. Selbstgebackenen Kuchen von Freunden und Bekannten, sowie Ihre Hochzeitstorte, dürfen Sie selbstverständlich mitbringen. Dazu servieren wir frisch gebrühten Filterkaffee. Wir berechnen dafür einen Gedeckpreis von € 18,00 pro Person. Darin sind das Aufbewahren, Kühlen und Aufschneiden der Kuchen und der Aufbau enthalten.

Für Kinder im Alter von 2 bis einschließlich 15 Jahren berechnen wir € 5,00 pro Kind.

Ab dem 16. Lebensjahr werden auch hier € 18,00 pro Jugendlichen berechnet.

**Sie wünschen Wasser, Softgetränke sowie Bier dazu? Gerne können Sie dies als für € 8,00 pro Person buchen. (auf 90 Minuten begrenzt)**

Wenn Sie Ihre Hochzeitstorte nachts zum Mitternachtsimbiss oder Dessertbuffet servieren wollen, berechnen wir einen Gedeckpreis von 5,-€ pro Person. Sie machen den ersten Anschnitt und danach übernimmt unser Servicepersonal.

## **Büffet Vorschlag 1**

### Vorspeise

(Sie wählen eine gemeinsame Vorspeise aus, diese wird Ihnen serviert)

Saisonale Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse  
und Apfel Vinaigrette

oder

Eingelegter grüner Spargel mit Avocadocreme,  
Limone und Wildkräutersalat

oder

Carpaccio vom Wildlachs mit einer Creme vom Grünen Meerrettich  
Zitronengras – Vinaigrette und Wildkräutersalat

### Suppe

(Sie wählen eine gemeinsame Suppe, diese wird Ihnen serviert)

Saisonale Suppe z.B.

Kürbiscremesuppe mit Anis

Spargelsuppe mit Zitrone und Kerbel

Petersilienwurzelsuppe mit Vanille und Holunder

### Hauptgangbüffet

Knusprige Poulardenbrust mit Pilzrahmsauce und Estragon

Ganze Lachsseite mit Purple Curry und Ingwer

Geschmorte Kartoffeln

Hausgemachte Bandnudeln

Saisonales Gemüse

### Dessertbüffet

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum - Rosineneis

Hausgemachte Eis - Spezialitäten

Pralinenmousse im Baumkuchenmantel

Fruchtsalat Walk'sches Haus

Gewürz Panna Cotta mit Ananas

Joghurtmousse mit Beerenragout

Creme Brûlée

65,00 € pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

### **Kinderpreis für das Büffet**

bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 10 €

Zwischen 10 – 15 Jahre 50% des Buffet Preis

ab dem 16. Lebensjahr wird der volle Betrag berechnet

Gerne kann auch ein separates Kinderessen bestellt werden

z.B. Kalbsschnitzel und Kartoffelstäbchen a €16,-. Dessertbüffet € 5,-

## **Büffet Vorschlag 2 (Komplettbüffet)**

### Vorspeisen

Scharfes Huhn mit Erdnusscreme und grüner Chili  
Thunfischtatar mit Crème Fraîche und Limonen-Olivenöl angemacht  
Vitello Tonnato vom Freiland-Schwein mit Kresse und Limonen  
Gebeizter Schwertfisch mit Kohlrabisalat und Zitrone  
Shrimpscocktail mit Cocktailsauce  
Marinierte Kalbszunge mit Vinaigrette und Radieschen  
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Wurzelgemüse - Vinaigrette  
Provenzalische Gemüsetörtchen mit Schnittlauchcreme  
Blatt- und Rohkostsalate mit French Dressing

### Hauptgang

Curry vom Bio-Huhn mit Pak Choi und Zitronengras  
Lachsfilet mit Meerrettichkruste und Schnittlauchrahm  
Geschmorte Rinderschulter mit Spätburgunderjus  
Kartoffelgratin  
Gnocchi  
Glasiertes Marktgemüse

### Dessertbüffet

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Mandeln  
Verschiedene Sorbets und Eiscreationen  
Grießflammerie mit Himbeerculi's  
Hausgemachtes Tiramisu  
Mousse von Passionsfrucht und Mango  
Apfeltarte mit Rum-Rosinensauce  
Schwarzwälder Kirsch - Parfait im Glas serviert  
Fruchtsalat Walk'sches Haus

75,00 € pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

### **Kinderpreis für das Büffet**

bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 10 €  
Zwischen 10 – 15 Jahre 50% des Buffet Preis  
ab dem 16. Lebensjahr wird der volle Betrag berechnet  
Gerne kann auch ein separates Kinderessen bestellt werden  
z.B. Kalbsschnitzel und Kartoffelstäbchen a €16,-. Dessertbüffet € 5,-



### **Büffet Vorschlag 3 (mit serviertem Hauptgang)**

#### **Vorspeisen**

Unsere Lachsvariation mit Honig - Senf - Sauce  
Salat von Thunfisch, Bohne, Artischocke und Olive  
Badisches Schäufele auf Kartoffel- Gurkensalat  
Geräucherte Entenbrust mit gedämpften Pak Choi und Sesam Vinaigrette  
Melonenschiffchen mit Rauchschenken  
Marinierte Tomaten mit Büffel  
Mozzarella und Basilikum  
Auswahl von eingelegtem Grillgemüse

Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate  
Feinste Salatsoßen  
Frisch gebackene Brotauswahl und Butter

#### **Suppe**

Schaumsuppe von Limonenblättern  
mit gedämpfter Garnele und eingelegtem Ingwer

#### **Hauptgang**

(Der Hauptgang wird als Tellergericht serviert)  
Gebratenes Rinderfilet und sanft gegarte Rinderbacke  
mit Bohnen, Birne und Polentaschnitte

(andere Hauptgänge auf Anfrage, Vegetarier und Allergiker bekommen  
Ihr abgestimmtes Essen)

#### **Dessertbüffet**

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum - Rosineneis  
Hausgemachte Eis - Spezialitäten  
Pralinenmousse im Baumkuchenmantel  
Fruchtsalat Walk´sches Haus  
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Joghurtmousse mit Beerenragout  
Creme Brûlée  
Geeister Cappuccino

79,00 € pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

#### **Kinderpreis für das Büffet**

bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 10 €  
Zwischen 10 – 15 Jahre 50% des Buffet Preis  
ab dem 16. Lebensjahr wird der volle Betrag berechnet  
Gerne kann auch ein separates Kinderessen bestellt werden  
z.B. Kalbsschnitzel und Kartoffelstäbchen a €16,-. Dessertbüffet € 5,-

## **Barbecue Vorschlag 1**

### **Vorspeisen: (Büffet)**

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ofentomaten und Pesto  
Vitello Tonnato vom Freiland Schwein mit gebackenen Kapern  
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta, Oliven, Staudensellerie und roten Zwiebeln  
Tomate- Mozzarella mit Basilikum

### **Hauptspeisen: (Büffet)**

Rumpsteak, Schweinebauch, Hähnchenspieße  
Gebratene Garnelen  
Marinierter Kabeljau in Folie mit Gemüse  
Schafskäse mit Oliven, Perlzwiebeln in der Folie  
Gegrillte Maiskolben  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
Barbecue Sauce, Ketchup, Senf, Cocktail Sauce & Knoblauch Dip

### **Dessert: (Büffet)**

Schokoladenkuchen  
Crème Brûlée von Zitronengras  
Obstsalat mit Mandeln  
Tiramisu im Glas

84,00 € pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

## **Barbecue Vorschlag 2**

### **Servierte Vorspeisen-Variation**

Kokos – Currycremesüppchen  
Carpaccio vom Rind |  
Melone mit geräuchertem Schinken |  
Gemischter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

### **Grill Büffet**

Rinderrücken am Stück gegrillt, Lammkeule mit Rosmarin,  
Hähnchenspieße mit Erdnuss glasiert  
Lachsfilet in der Folie gegart  
Schafskäse mit Zwiebel, Oliven & Chili  
Garnelenspieße mit Zitronengras  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
Gebackene Kartoffelecken  
Grillgemüse am Spieß  
Gegrillter Mais

Verschiedene Grillsalate & Blattsalate mit hausgemachten Dressings Kräuterbutter,  
BBQ-Dip, Cocktailsauce, Curry Dip, Zitronencreme, Ketchup & Senf

### **Dessertbüffet**

Hochzeitstorte (eröffnet das Dessertbuffet)  
Crème Brûlée  
Joghurtschaum mit Beeren & Minze  
Crêpes mit Orange & Vanille

86,00 € pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

(Kinderbüffetpreise siehe vorheriges Blatt)

## **Unsere Menüvorschläge**

(weitere auf Anfrage)

### **Menu 1**

Amuse bouche

Saisonale Blattsalate mit Radieschen, Kresse  
Kräutern und Nüssen

Sanft gegarte Rinderschulter,  
Glasiertes Marktgemüse  
und Gnocchi

Karamellisierte Vanillecreme  
mit Beerensorbet und eingelegten Früchten

55,00 € pro Person

### **Menu 2**

Amuse-Bouche

Marinierter Wildlachs  
mit einer Creme vom Grünen Meerrettich  
Zitronengras - Vinaigrette  
und Wildkräutersalat

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl,  
Gewürznage und Erdnusscreme

Gebratenes Rinderfilet und sanft gegarte Rinderbacke  
mit Bohnen, Birne und Polentaschnitte

Tarte von Valrhona-Schokolade  
mit Thai Mango und Passionsfruchtsorbet

62,00 € pro Person (ohne Zander)

84, 00 € pro Person

### **Menu 3**

#### Amuse-Bouche

Eingelegter grüner Spargel mit Avocadocreme,  
Limone und Wildkräutersalat

Filet vom Kabeljau auf Safranfenchel,  
Fenchelnage und Selleriecreme

Kalbsrücken im Ganzen gebraten  
mit Sezuan Pfefferjus, eingelegten Zwiebeln  
und Süßkartoffel-Curry Creme

Marinierte Banane mit Joghurtschaum,  
Gewürzbrot, Ivoire Schokoladencreme  
und Mangosorbet

84,00 € pro Person

### **Menu 4**

#### Amuse-Bouche

Marinierte Scheiben vom Rinderfilet  
altem Balsamico und Rucolasalat

Schaumsuppe von Limonenblättern  
mit gedämpfter Garnele und eingelegtem Ingwer

Heimischer Bachsaibling auf geschmorten Gurken  
und Pommery-Senfauce

Ananassorbet mit Limone und Fenchel

Filet und Schulter vom Kalb  
mit Petersilienwurzelconfit und Shiitake- Pilzen

Creme von der Kokosnuss mit Five Spice, Kokossorbet  
Gewürzorange und Schokoladenschaum

oder

Französische Rohmilchkäse

als 3 Gang Menü 65,00 € pro Person

als 4 Gang Menü 78,00 € pro Person

als 5 Gang Menü 87,00 € pro Person

als 6 Gang Menü 99,00 € pro Person

## Vegetarisches Menu

### Amuse-Bouche

Lauwarm mariniertes Gemüse, Ponzu Vinaigrette,  
Zitronenschale  
Grüner Meerrettich & Goya Kresse

Gedämpfter Pak Choi, Erdnusscreme  
Nage von Limonenblättern und Ingwer

Pochiertes Bio-Ei, Spinat, geschmorte Rote Bete  
Kartoffelschaum & schwarzer Knoblauch

Auswahl verschiedener Käsesorten

Marinierte Ananas, Schaum von Fenchelsamen, Ananassorbet  
Ivoirecreme & Ananascreme

als 3 Gang Menü 65.00 € pro Person

als 4 Gang Menü 76,00 € pro Person

als 5 Gang Menü 87.00 € pro Person

## Getränke

Gerne berechnen wir die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch  
oder Sie entscheiden sich für eine Getränkepauschale.

### Getränkepauschale

Beginn beim Betreten in den Saal, Dauer 8 Stunden 18:00 – 02:00 Uhr

Einen Weiß- sowie Rotwein der Winzergenossenschaft Weingarten  
(Auswahl via Walk'sches Haus)

Wasser, verschiedene Biersorten, Cola,  
Fanta, Spezi, Säfte sowie Apfelsaftschorle

€ 46,00 pro Person

Inkl. 3 Sorten Spirituosen Ihrer Wahl (Angebot siehe unten, außer Wodka): € 53,00 pro Person

---

Himbeere	0,02l à	€ 5,50
Williams Christ Birne	0,02l à	€ 5,50
Grappa	0,02l à	€ 5,50
Averna	0,02l à	€ 5,50
Ramazotti	0,04l á	€ 7,50
Baileys	0,02l à	€ 5,50

## Cocktails

### **Mit Alkohol**

Caipirinha	€ 11,00
Cachaça, Limetten, brauner Zucker, crashed Ice	
Planters Punch	€ 11,00
Brauner Rum, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine	
Pina Colada	€ 11,00
Weißer Rum, Kokos, Ananas, Sahne	
Tequila Sunrise	€ 11,00
Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine	
Swimming Pool	€ 13,00
Rum, Wodka, Curacao, Ananas, Sahne	

### **Cocktail-Pauschale**

Wir bieten Ihnen 3 verschiedene Cocktails Ihrer Wahl an.  
Die Pauschale ist auf 2 Stunden begrenzt. Pro Person € 18,00

### **Longdrinks**

Asbach Cola	€ 8,00
Wodka Lemon	€ 8,00
Gin Tonic (Bombay Schweppes)	€ 8,00
Whiskey Cola	€ 8,00
Havanna Cola	€ 8,00

### **Longdrink-Pauschale**

Wir bieten Ihnen 3 verschiedene Longdrinks Ihrer Wahl an.  
Die Pauschale ist auf 2 Stunden begrenzt. Pro Person € 15,00

### **Die“ Herrenbar „als legere Alternative**

Wir erstellen eine Herrenbar mit Rollwagen und dekorativen Elementen.

Diese bestücken wir mit Spirituosen wie z. B. mit: Whisky, Gin, Williams-Christ oder / und Jacky. Wir empfehlen Ihnen nur 3-4 Sachen anzubieten und berechnen ein Korkgeld von je 75,-/ angebrochene Flasche (0,75).

Des Weiteren füllen wir die Herrenbar mit folgenden Getränken auf:

z.B. Tonic, Wasser, Cola, Zitrone, Eiswürfel, Gläser auf.

Sie und Ihre Gäste können sich selbst bedienen. Dies schafft eine lockeres, unvergleichliches Erlebnis.  
Der Spaß Faktor für die Gäste ist enorm.

## Unsere AGB's

### Festbuchung

Wenn Sie unseren Romantiksaal fest bei uns buchen, senden wir Ihnen eine Rechnung über eine Anzahlung von € 2000,- Euro. Diese wird selbstverständlich von der Endrechnung abgezogen. Wenn diese nicht erbracht wird, haben wir die Berechtigung den Raum anderweitig zu vergeben. Mit der Bezahlung der Anzahlung, akzeptieren Sie automatisch unsere AGB's.

### Extras & Dekoration

Wir decken die Tische für Sie liebevoll ein. Gläser, Besteck, Teller, Stehtische mit Hussen ist alles im Preis inkludiert. Wenn wir Ihren mitgebrachten Tischschmuck, Tischkarten usw. dekorieren sollen, berechnen wir dafür eine Pauschale ab € 150,- Euro, je nach Aufwand. Gerne können Sie am Tag der Feier ab 09:00 Uhr in den Raum. Sollte der Raum am Vorabend frei sein, können Sie am Vorabend ab 19:00 Uhr in den Saal, um den Raum zu dekorieren.. Falls wir für Sie dekorieren sollen, sprechen Sie uns bitte an. Gerne übernehmen wir diese Dienstleistung, werden Sie aber in Rechnung stellen. Bsp. Hussen, für das Auf- und Abziehen und die Schleifen binden 2,50 Euro /Stück. Nebenleistungen wie DJ, Sonderdrucke von Menü.-Tischkarten, Stuhlhussen oder Blumendekoration werden extra berechnet. Eine Stuhlhusse mit Schleife kostet € 4,90 inkl. Miete, Waschen, Bügeln.

Es ist untersagt Speisen oder Getränke jeglicher Art mitzubringen, es sei denn, es ist im Vorfeld mit uns abgesprochen und ist vertraglich festgehalten. Bitte bringen Sie ausreichend Verpackungsmaterial mit, falls Sie Kuchenpakete richten möchten. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, dass unser Personal dies nicht machen kann, da sie mit anderen Aufgaben beauftragt sind. Bei einer Freien Trauung organisieren wir gerne unseren Standartaufbau, bestehend aus Trautisch und 8 Bierbänken mit Hussen. Alles Weitere muss von ihnen dekoriert werden oder wir berechnen einen Aufpreis.

### Musiker & Künstlergagen

Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

### Berechnung

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Die vorab bestellten Menüs bzw. Buffets werden in Rechnung gestellt

Wir erlauben uns, Ihnen **10 Tage** vor der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe der bestellten Speisen in Rechnung zu stellen und bitten um sofortige Überweisung.

### Zuschläge

Bei Veranstaltungen, die sich über 24 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 130,00 Euro für jede angefangene Stunde. Ab 3 Uhr berechnen wir €280,- Euro für jede angefangene Stunde, bis der letzte Gast oder Dienstleister den Raum verlassen hat.

### Preise und Bezahlung

Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 7 Tagen. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden.

### Haftung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner. Auf unserem gesamten Grundstück sind Wunderkerzen und Konfetti und Verunreinigungen jeglicher Art nicht erlaubt, falls doch Konfetti jeglicher Art verwendet wird, fallen Reinigungsgebühren in Höhe von 150,-€ an. Falls etwas bei einer Veranstaltung kaputt geht oder stark verschmutzt (Farbe usw.), wird die Reparatur bzw. Sonderreinigung dem Gastgeber in Rechnung gestellt

Aufgrund des Hotelbetriebes ist das Walk'sche Haus bzw. von ihr beauftragte Dritte dazu berechtigt die Musiklautstärke anzupassen und im Rahmen des Hausrechts Maßnahmen zur Lärmreduzierung zu ergreifen und ggfs. die Veranstaltung vorzeitig zu beenden. Es müssen alle Gegenstände, Dekoration usw. bis spätestens 09:00 Uhr am Folgetag entfernt sein.

Alles, was danach noch bei uns ist, wird entsorgt. Wertgegenstände werden gegen Gebühr eingelagert.

### Aufenthalt in unserem Haus

Bei einem exklusivem Mittagessen planen wir unseren Service für ca. 3 Stunden, sofern nichts anderes abgesprochen ist.

### Stornierung

Wenn eine Veranstaltung in unserem Romantiksaal storniert wird, fällt an Samstagen als entgangener Gewinn eine Raummiete/Stornogebühr von € 7000,- Euro an. An allen anderen Tagen € 5000,- Euro. Bei einer Stornierung ab 3 Wochen vor der Veranstaltung wird der Essensbetrag komplett und eine Getränkepauschale von € 20,- Euro/Gast in Rechnung gestellt, jedoch mindestens die € 7000,- Euro Stornogebühr für Samstags und € 5000,- Euro für alle anderen Tage (siehe oben).

Eine verbindliche Teilnehmerzahl muss 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn unserer Veranstaltungsleitung mitgeteilt werden. Diese Zahl ist auch verbindlich für die Rechnungsstellung. Das Angebot ist immer auf der von Ihnen genannten Personenanzahl abgestimmt. Vermindert sich die finale Personenanzahl um mehr als 10%, kann es zu einer preislichen Anpassung kommen.

### Mindestumsatz

Bitte beachten Sie, dass wir samstagsabends während der Monate Mai bis Oktober eine Umsatzgarantie von € 7000,- Euro für den großen Saal inkl. der Gärten veranschlagen. An allen anderen Tagen € 5000,- Euro. Sollte die Umsatzgarantie durch Speisen und Getränke während der Veranstaltung (exklusive Gedeckpreis, Deko, Hotel und Nachtzuschlag) nicht erreicht werden, stellen wir Ihnen den Restbetrag in Rechnung.

### Gemeinsames Frühstück am Tag nach Ihrer Veranstaltung

Am nächsten Morgen findet für Sie und Ihre Übernachtungsgäste das Frühstück in unserem Frühstückszimmer statt. Falls Sie aber als geschlossene Gruppe gemeinsam frühstücken wollen, ist dies möglich. Gemeinsam im Restaurant € 80,- oder im Romantiksaal € 150,-.

Gültig bis 31.12.2023