



„JA ich will“
Hochzeit feiern im
Romantikhotel 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 Ambivalent 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 13
AGB's	Seite 15

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 Mai 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 Mai 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.
Bitte beachten Sie, dass in den jeweiligen Örtlichkeiten auch nur die lt. Vertrag angebotenen Getränke serviert werden.

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

Wenn Sie Ihre Hochzeitstorte nachts zum Mitternachtsimbiss oder Dessertbüffet servieren wollen, berechnen wir einen Gedeckpreis von 6,-€ pro Person. Sie machen den ersten Anschnitt und danach übernimmt unser Servicepersonal.

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

Badische Hochzeitssuppe mit Grießknödeln und Flädle

(bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihre Auswahl mit)

Hauptgangbüffet

(2 Gerichte)

Knusprige Maispoulardenbrust

mit geschmorten Kartoffeln und Marktgemüse

(gerne können Sie das Büffet erweitern z.B. Geschmorte

Rinderschulter Aufpreis 6,-)

und

Ganze Lachsseite unter der Meerrettichkruste
mit Spitzkohl und Gnocchi

(gerne können Sie das Büffet erweitern z.B.

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 Sie und Ihre 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 / Mitternachtsnack / 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 Prisecco 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	3,00 €
Canapé mit gegrilltem Gemüse und Basilikum	Stück	3,30 €
Canapé mit hausgebeiztem Wildlachs & Kren	Stück	5,50 €
Canapé mit Roastbeef und Remoulade	Stück	4,60 €
Thunfischpizza „Walk'sches Haus“	Stück	5,60 €
Blutwurstpizza mit Apfel und Sauerkraut	Stück	3,60 €
Frühlingsrolle mit verschiedenen Dips	Stück	3,80 €
Flammkuchen geschnitten	pro Person	7,20 €
Blätterteig Gebäck Auswahl	pro Person	4,90 €

Pauschalen für den Sektempfang (Dauer 45 Minuten)

Sekt mit Orangensaft, dazu reichen wir Flammkuchen	pro Person	30,00 €
Erdbeerbowle oder Prisecco, dazu reichen wir Flammkuchen	pro Person	35,00 €

Mitternachtsimbiss

Mini-Buletten mit Kartoffelsalat	pro Person	6,90 €
Currywurst mit Brot	pro Person	6,90 €
Weißwurst und Laugenbrezeln	pro Person	6,90 €
Saisonale Suppe	pro Person	5,90 €
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 6,-€ 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 Avocado-creme,
Limonen 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

Kaffeemousse mit Baumkuchen

Fruchtsalat Walk'sches Haus

Gewürz Panna Cotta mit Ananas

Joghurtmousse mit Beerenragout

Crème Brûlée

72,00 € pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

Kinderpreis für das Büffet

bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 15 €

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 €19,-, 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

82,00 € pro Person (gültig ab 50 Erwachsenen)

Kinderpreis für das Büffet

bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 15 €
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 €19,-, 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 Rauchsinken
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
Kaffeemousse mit Baumkuchen
Fruchtsalat Walk'sches Haus
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Joghurtmousse mit Beerenragout
Creme Brûlée
Geeister Cappuccino

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

Kinderpreis für das Büffet

bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 15 €
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 €19,-, 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

86,00 € 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

89,00 € 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

59,00 € 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

68,00 € pro Person (ohne Zander)

89, 00 € pro Person

Menu 3

Amuse-Bouche

Eingelegter grüner Spargel mit Avocado-creme,
Limonen und Wildkräutersalat

Filet vom Kabeljau auf Safranfenchel,
Fenchelnage und Selleriecreme

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

Marinierte Banane mit Joghurtschaum,
Gewürzbrot, Ivoire Schokoladencreme
und Mangosorbet

89,00 € 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-Senfsauce

Ananassorbet mit Limonen 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 69,00 € pro Person

als 4 Gang Menü 84,00 € pro Person

als 5 Gang Menü 96,00 € pro Person

als 6 Gang Menü 105,00 € 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 69.00 € 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, Softgetränke, Schweppes,
, Säfte

€ 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
Havana 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 (Standardausstattung) ist 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 € 2,50 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. Wir geben grundsätzlich bei Veranstaltungen aus hygienischen Gründen kein Essen aus unserer Küche mit! Bei einer Freien Trauung organisieren wir gerne unseren Standardaufbau, 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 Nachzuschlag pro angefangener Stunde in Höhe von 00:00-01.00 Uhr gratis, ab 01:00-03:00 Uhr 250,-€, ab 03:00 Uhr 490,-€. Die Preise gelten 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 Musikkautstärke 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 Samstage 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 samstagabends 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 Nachzuschlag) 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 € 150,- oder im Romantiksaal € 350,-.

Gültig bis 31.12.2024