

Feiern im St. Raphael im Allgäu

## Menü- und Buffetvorschläge

Herbst/Winter 2021/2022



★★★★S  
**ST. RAPHAEL**  
*im Allgäu*

Gültig von  
01.10.2021  
bis  
31.03.2022

tagen | bilden | übernachten

### *„Feiern im St. Raphael“*

Die großzügige Hotelanlage des ST. RAPHAEL IM ALLGÄU liegt malerisch eingebettet in einem wunderschönen Park mit altem Baumbestand am Rande der traditionsreichen Altstadt von Kempten. Die 2012 neu gestaltete Hotelanlage vereint Qualität und modernes Design auf hohem Niveau und bietet ideale Voraussetzungen für einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ganz gleich, ob Sie eine Tagung abhalten, ein rauschendes Fest ausrichten oder sich in behaglicher Atmosphäre ein paar Tage entspannen möchten - das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU bietet Ihnen immer den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

### *„Viel zu schön, um nur die Nacht dort zu verbringen“*

In unseren gemütlichen Zimmern erleben Sie Wohnqualität auf einer völlig neuen Ebene. Alle Bereiche sind aus natürlichen Materialien gefertigt und mit viel Komfort bis in das kleinste Detail ausgestattet. Zeitloses, elegantes Design und warme Farben versprechen ein Ambiente mit Wohlgefühlcharakter.

Unsere 37 komfortablen Einzel- und Doppelzimmer verfügen über Telefon, Flachbildfernseher mit Radiofunktion, Laptop-Safe und W-LAN.

### *„Frische Luft für frische Ideen“*

Abseits von Stress und Hektik der Stadt mitten im Grünen gelegen, bietet Ihnen das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU den perfekten Rahmen für Tagungen, Konferenzen, Seminare und private Feiern. Ganz nach Ihren persönlichen Anforderungen und Vorstellungen können Sie für Ihre Veranstaltung zwischen verschiedenen Räumlichkeiten zu wählen. Hochwertige Designmöbel, der Blick ins Grüne und viel Platz sorgen in den Räumen für eine Wohlfühlatmosphäre.

Alle Räume verfügen über Tageslicht und bilden den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung - vom Seminar bis zu einem großen Empfang. Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung Ihrer individuellen Wünsche und garantieren durch eine perfekte Vorbereitung einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

### *„Inklusion“*

MENSCHLICHKEIT wird im St. Raphael groß geschrieben! Wir geben Menschen, die in Ihrem Leben durch ein Handicap besonders gefordert sind als Mitarbeiter eine Chance. Mit Ihrer Reservierung bei uns als anerkannten Inklusionsbetrieb tragen Sie somit auch aktiv dazu bei, den Grundsatz der Inklusion mit Leben zu füllen.



*Liebe Gäste,*

*ein herzliches „Grüß Gott“ aus der St. Raphael Küche.*

Wir haben für Sie in dieser Bankettmappe einige Menü- bzw. Buffetvorschläge zusammengestellt und sind sicher, dass für jeden Gaumen etwas dabei ist.

Unsere Menüs und Buffets werden exklusiv für Sie zubereitet.  
Wir achten dabei stets auf Qualität, Regionalität und Saison.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass diese nicht verändert werden sollten.

Selbstverständlich halten wir für Kinder, Allergiker, Vegetarier und Veganer Alternativen bereit.

*Zu Ihrer Information...*

Menüs sind ab 20 Personen, Buffets ab 25 Personen möglich.

Bitte geben Sie uns 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl an. Diese ist dann Grundlage der Rechnungsstellung.

Einen exklusiven Raum können wir Ihnen ab 20 Personen ohne Raummiete bereitstellen.

Für kleine Gruppen decken wir einen gemeinsamen Tisch im Restaurant.

Unsere Preise verstehen sich pro Person, in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*...Vielen Dank*

## Aperitif

### ...mit Alkohol

<i>Aperol Spritz</i> (Aperol, Soda, Sekt)	0,2l	5,90
<i>Hugo</i> (Holundersirup, Sekt, Soda, Limette, Minze)	0,2l	5,90
<i>Lillet Wild Berry</i> (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry)	0,2l	5,90
<i>St. Raphael Haus-Cocktail</i> (Grapefruit, Tonic Water, Sekt)	0,1l	5,50
<i>Prosecco Ca' Bolani DOCG</i>	0,1l	3,90
<i>Sekt / Sekt-Orange</i> (Privat Sekt Hosp Hausmarke)	0,1l	3,50
<i>Sekt mit Quittensirup</i>	0,1l	3,90

*An unserer Lagefeuerstelle vom Kessel (Pauschalpreis pro Person):*

<i>Heißer „Grias di“ Glühwein</i>	4,50
<i>Apfel-Limetten Glühwein</i>	4,50
<i>Heißer Apfelpunsch (alkoholfrei)</i>	4,50

### ...ohne Alkohol

<i>Hugo</i> (Holundersirup, Ginger Ale, Soda, Limette, Minze)	0,2l	4,90
<i>Wild Berry</i> (Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft, Beeren)	0,2l	4,90
<i>St. Raphael alkoholfrei</i> (Holundersirup, Tonic Water, Pink Grapefruitsaft)	0,2l	4,50
<i>Quittenschorle</i> (Quittensirup, Mineralwasser, Minze)	0,2l	3,90
<i>Orangensaft</i>	0,1l	2,50

### ...und dazu

<i>Pikante Plundersnacks</i> mit Hühner-Curry, Spinat und Letscho	1,10
	p. Stück

## „Kloster-Schmaus“ (3-Gang)

buchbar ab 20 Personen

*Knackig bunte Blattsalate*

mit Kräuter-Dressing

∞

*Medaillons vom Allgäuer Schweinefilet*

mit Waldpilzrahmsouße

oder

*Gebratenes Zanderfilet*

mit Weißweinrahmsouße

oder

*Gebackener Gemüsestrudel*

mit Weißweinrahmsouße

...dazu servieren wir Ihnen in Schüsseln

Marktgemüse, Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln

∞

*Frisch geschnittener Obstsalat*

mit Vanilleeis

31,90

### Unsere Rotweinempfehlung:

*2015er Beutelsbacher Burghalde Trollinger QbA*

Deutschland, Württemberg - Remstalkellerei Weinstadt, Rebsorte: Trollinger

Geschmack: fast trocken, fruchtig, Nuancen von Erdbeere und Sauerkirsche, angenehme Fruchtsäure

Flasche 0,75 l : 18,50

### Unsere Weißweinempfehlung:

*2014er und 2015er Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett*

Deutschland, Pfalz, Prädikatswein - Erzeugerabfüllung WG Forst, Rebsorte: Riesling

Geschmack: halbtrocken, mit feinen Apfel- und Aprikosenaromen

Flasche 0,75 l : 17,90

## Menüvorschlag Herbst (3-Gang)

buchbar ab 20 Personen

*Kürbiscremesuppe*

mit gerösteten Kernen

∞

*Tafelspitz vom Allgäuer Rind*

mit Meerrettichrahmsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

oder

*Gebratenes Wildlachsfilet*

mit Dillrahmsoße, Blattspinat und cremigen Risotto

oder

*Cremiges Gemüse-Risotto*

mit geschmorten Kirschtomaten und Parmesan

∞

*Dunkles Schokoladenmousse*

mit Beerenragout

31,90

### Unsere Rotweinempfehlung:

*2016 Edenkobener Schloss Ludwigshöhe Spätburgunder QbA*

Deutschland, Pfalz – Erzeugerabfüllung WG Edenkoben, Rebsorte: Spätburgunder  
Geschmack: halbtrocken, elegant mit saftigem Beerenaroma

Flasche 0,75 l : 14,90

### Unsere Weißweinempfehlung:

*2015er Heitersheimer Maltesergarten Weißer Gutedel QbA*

Deutschland, Baden - Erzeugerabfüllung Zähringen, Rebsorte: Gutedel  
Geschmack: trocken, zart, weich, säurearm, aus ökologischem Anbau

Flasche 0,75 l : 18,60

## Menüvorschlag Herbst (4-Gang)

buchbar ab 20 Personen

### “Winzersalat“

Herbstliche Blattsalate mit Trauben, Walnüssen,  
Parmesan und Rotwein-Vinaigrette

∞

### Pilzcremesuppe

mit Kräuterbrotwürfeln

∞

### Gebratene Maishähnchenbrust

mit Thymiansoße, Butterkarotten und Bandnudeln

oder

### Pochiertes Allgäuer Bachforellenfilet

mit Petersilienrahmsauce, Retrogemüse und Stampfkartoffeln

oder

### Knuspriges Rote-Beete-Küchlein

mit Petersilienrahmsauce, Retrogemüse und Stampfkartoffeln

∞

### Halbgefrorenes vom Allgäuer Honig

mit eingemachten Calvados-Äpfeln

34,90

#### Unsere Rotweinempfehlung:

##### *2018er Primitivo del Salento IGP*

Italien, Apulien - Tenute Boncore, Rebsorte: 100 % Primitivo  
Geschmack: trocken, rund, Aromen von Waldbeeren und leichtem Tabak

Flasche 0,75 l : 14,90

#### Unsere Weißweinempfehlung:

##### *2015er Heitersheimer Maltesergarten Weißer Gutedel QbA*

Deutschland, Baden - Erzeugerabfüllung Zähringen, Rebsorte: Gutedel  
Geschmack: trocken, zart, weich, säurearm, aus ökologischem Anbau

Flasche 0,75 l : 18,60

## „Weihnachtsente“ (3-Gang)

buchbar ab 20 Personen

### *Marinierter Feldsalat*

mit Fetakäse und Granatapfelkernen

∞

### *Knusprig gebackene halbe Weihnachtsente*

mit Orangensoße, hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödel

∞

### *Crème Brûlée*

mit Zwetschgenröster

32,90

**...Für Vegetarier bieten wir Ihnen gerne einen alternativen Hauptgang an.**

#### **Unsere Roséweinempfehlung:**

#### ***2017er Garda classico Chiaretto DOL***

Italien, Gardasee – Weingut Bulgarini, Rebsorte: Gropello, Marzemino, Saugiovese, Berbera  
Geschmack: trocken, kräftig, blumig, fruchtig mit feiner Himbeernuance

Flasche 0,75 l: 27,90



## Menüvorschlag Weihnachten (4-Gang)

buchbar ab 20 Personen

### „Schinken-Brot“

Allgäuer Schinken aus dem Buchenrauch  
mit hausgemachtem Kürbis-Chutney und Schnittlauch-Roggenbrot

∞

### Kräftige Wildbrühe

mit Kräuter-Schöberl

∞

### Geschmorter Hirschbraten

mit Kirschsoße, Rahmwirsing und Brezen-Knödel

oder

### Konfierter Winterkabeljau

mit Senfrahmsoße, Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln

oder

### Waldpilze in Rahm

mit Brezen-Knödel

∞

### Hausgemachter Bratapfel

mit Vanillesoße

34,90

#### Unsere Rotweinempfehlung:

##### *2015er Primitivo del Salento IGP*

Italien, Apulien - Tenute Boncore, Rebsorte: 100 % Primitivo  
Geschmack: trocken, rund, Aromen von Waldbeeren und leichtem Tabak

Flasche 0,75 l : 14,90

#### Unsere Weißweinempfehlung:

##### *2017er Insola IGT*

Italien, Sizilien – Weinkellerei Pricipi di Butera Vinicola Zonin, Rebsorte: Insola  
Geschmack: trocken, blumig, feines Fruchtaroma

Flasche 0,75 l : 18,60

**„Bayrisches Buffet“**  
buchbar ab 25 Personen

*Bayerischer Wurstsalat* mit Essiggurken und Zwiebeln

*Obazdabretterl* mit Salzstangerl

„*Radi und Radieserl*“ mit Meersalz verfeinert

*Griebenschmalz* mit Röstzwiebeln

*Allgäuer Forellenfilets aus dem Buchenrauch* mit Sahnemeerrettich

*Eingelegtes Sauerfleisch* von der bayerischen Landsau

*Kalte Fleischpflanzerl* auf Kartoffel-Gurkensalat

*Reichhaltiges Brotkisterl* mit Laugengebäck und Bauernbrot

∞

*Leberspätzlesuppe* mit Backerbsen

∞

*Ofenfrischer Jungschweinsbraten* mit kräftiger Biersoße, Sauerkraut und Brezen-Knödel

*Gebratenes Saiblings-Filet* mit Petersilienrahmsoße, Retrogemüse und Stampfkartoffeln

*Allgäuer Gemüse- Schupfnudeln* mit Kräuterrahmsoße

∞

*Bayrisch Creme* mit Himbeermark

*Apfel-Kaiserschmarren* mit Rumrosinen, gerösteten Mandeln und Vanillesoße

36,90

**Unsere Rotweinempfehlung:**

**2015er Primitivo del Salento IGP**

Italien, Apulien - Tenute Boncore, Rebsorte: 100 % Primitivo  
Geschmack: trocken, rund, Aromen von Waldbeeren und leichtem Tabak

Flasche 0,75 l : 14,90

**Unsere Weißweinempfehlung:**

**2015er Heitersheimer Maltessergarten Weißer Gutedel QbA**

Deutschland, Baden - Erzeugerabfüllung Zähringen, Rebsorte: Gutedel  
Geschmack: trocken, zart, weich, säurearm, aus ökologischem Anbau

Flasche 0,75 l : 18,60

**„Mediterranes Buffet“**  
buchbar ab 25 Personen

*Tomate & Mozzarella* mit Basilikum-Pesto und dunklem Balsamico

„*Vitello Tonnato*“ Kalbfleisch mit Thunfischsoße und eingelegten Kapern

*Gegrilltes Gemüse* mit Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl

*Parmaschinken* mit Melone

„*Frutti di Mare*“ Marinierter Meeresfrüchtesalat

*Italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten* fein garniert

*Reichhaltige Brotkiste* mit Ciabatta und Focaccia

∞

„*Minestrone*“ Italienische Gemüsesuppe

∞

*Hähnchenbrust in Parmesanpanade* mit Tagliatelle und Kräuter-Tomatensoße

*Gegrilltes Lachsfilet* mit mediterranem Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln

*Gefüllte Tortellini „Mozzarella di bufala“* mit Basilikumrahm und Pinienkernen 

∞

*Panna Cotta* mit Himbeersoße

*Zitronen-Tiramisu* mit Limoncello

38,90

**Unsere Rotweinempfehlung:**

**Montepulciano d’Abruzzo Le Anforne DOC**

Italien, Abruzzen - Weinkellerei Zonin  
Geschmack: trocken, kräftig, würzig

Flasche 1,0 l : 18,90

**Unsere Weißweinempfehlung:**

**Chardonnay DOC**

Italien, Südtirol - Weingut Wilhelm Walch  
Geschmack: trocken, fruchtig, frische Säure

Flasche 1,0 l : 18,90

**St. Raphael Buffet**  
buchbar ab 25 Personen

*Marinierter Feldsalat* mit Fetakäse und Granatapfelkernen

*Rosa Schweinefilet* mit Pflaumen-Preiselbeeren-Chutney

*Winterliches Gemüse vom Blech* süß-sauer mariniert

∞

*Selleriecremesuppe* mit Trüffelöl

∞

*Marinierter Honig-Schinkenbraten* mit Bratensoße, Karotten und Kartoffelgnocchi

*Gefüllte Fischroulade* mit Dillrahmsoße, Romanesco und Wildreis

*Gebackener Kürbisstrudel* mit Kräuterschmand

∞

*Zwetschgenstrudel* mit Zimt-Vanillezucker

37,90

**Unsere Rotweinempfehlung:**

**Trollinger Strümpfelbacher Sonnenbühl QbA**

Deutschland, Württemberg - Remstallkellerei

Geschmack: halbtrocken, feinfruchtig

Flasche 1,0 l : 18,50

**Unsere Weißweinempfehlung:**

**Hagnauer Müller Thurgau QbA**

Deutschland, Bodensee - Winzerverein Hagnau

Geschmack: halbtrocken, zartfruchtig, würzig mit weicher, bekömmlicher Fruchtsäure

Flasche 1,0 l : 19,90

**„Kleiner Brunch“  
buchbar ab 25 Personen**

Frisch gebackene Brötchen und Brotauswahl, süße Teilchen,  
Wurst- und Käseauswahl, Butter, Frischkäse und veganer Aufstrich.

Verschiedene Marmeladen, Allgäuer Honig,  
Haselnusscreme, Müslietorte, Cerealien, Joghurtauswahl  
und hausgemachtes "Bircher Müsli".

Frisch geschnittener Obstsalat und knackiges Gemüse.

Eierspeisen wie Rührei, gekochte Eier und Eiersalat.

Würstchen, knuspriger Speck und Räucherlachs.

Kaffee- und Teespezialitäten, Kakao, Wasser,  
verschiedene Obst- und Gemüsesäfte.

*Knackig bunte Blattsalate* mit Kräuterdressing

*Geräucherter Schinken* mit Melone

*Marinierter Tafelspitz* mit Kürbiskernöl

∞

*Kräftige Rinderbrühe* mit Speckklößchen

∞

*Rosa Schweinefilet* mit Zwiebelsoße, buntem Marktgemüse und Allgäuer Käsespätzle

*Gebackenes Zanderfilet* mit Dillrahmsoße, Brokkoli und Petersilienkartoffeln

*Gemüsegratin* mit Bergkäse

∞

*Vanillecreme* im Glas

*Waldfrucht-Pfannkuchen* mit Joghurt

34,90

## Spätimbiss

### *Allgäuer Käsebrett*

mit Bergkäse und Heublumenkäse aus der Region,  
dazu Brot und Butter

10,50

### *Allgäuer Brotzeitplatte*

mit Schinken- und Wurstwaren, Hart- und Weichkäsen,  
eingelegtem Gemüse, Brotkorb und Butter

9,50

### *Würsteltopf*

mit metzgerfrischen Wiener, Debreziner, Weißwürsten  
und Laugengebäck

6,90

## Ergänzende Leistungen / Ausstattung für Ihre Feier

**Tellergeld** 1,50 € / Teller (in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen)  
Bei selbst mitgebrachtem Kuchen berechnen wir als Gebühr für das Schneiden des Kuchens, das Bereitstellen der Teller und Kuchengabeln, Reinigung usw. ein Tellergeld. Bitte beachten Sie, dass bei einer reinen Kaffee-Kuchen Feier (ohne Mittag- oder Abendessen) mit einem Tisch im Restaurant (kein exklusiver Raum) das Tellergeld 3,50 € pro Teller beträgt. Für eine Kaffee-Kuchen Feier in einem exklusiven Raum berechnen wir eine Raummiete, Preis auf Anfrage.

Beamer 10,00 € / Tag

CD Player 5,00 € / Tag

DVD Player 5,00 € / Tag

Rednerpult mit Mikrofon 10,00 € / Tag

Pinwand inkl. Nadeln kostenlos

Flipchart 5,00 € / Tag

TV-Gerät 10,00 € / Tag

Fackel/Feuerschale/ Windlicht 3,00 € / Stück

Fotokopien 0,20 € / Seite

Korkgeld Weine 10,00 € /Flasche

Korkgeld Spirituosen 30,00 € / 0,7 l Flasche

Lagerfeuer 55,00 € / Tag

Klavier 10,00 € / Tag

## AGB & Wissenswertes

**Berechnete Gästeanzahl:** Wegen umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie, uns die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 2 Tage vor der Feier mitzuteilen, diese wird dann auch Berechnungsgrundlage sein.

**Dekoration:** Wir stellen eine kostenlose Hausdekoration mit vorhandenen Blumen zur Verfügung. Kerzen und Servietten sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihre Dekoration auch auf und verteilen Ihre Tischkärtchen nach vorheriger Absprache. Die Bestellung von Gestecken erfolgt bitte direkt beim Floristen.

**Feuerwerk:** Auf unserem Grundstück kann leider aufgrund der Altbaumbestände kein Feuerwerk abgebrannt werden.

**Hunde:** Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen von Hunden in unserem Haus nicht gestattet ist.

**Kinder – Berechnung:** Gerne können Kinder Gerichte von der a la carte Karte wählen. Sollten Kinder vom Buffet essen dann berechnen wir wie folgt:

Bis 3 Jahre = kostenfrei

4 – 10 Jahre = 1/2 des Buffetpreises

11 – 15 Jahre = 2/3 des Buffetpreises

ab 16 Jahre = Voller Buffetpreis

Gerne können Sie auch nur einzelne Teile des Buffets auswählen. Z.B. Kindersuppe zu EUR 2,90 pro Portion.

**Kaffee & Kuchen:** Als Kostenersatz für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung bei selbst mitgebrachtem Kuchen (in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen) berechnen wir ein Tellergeld von EUR 1,50 pro Teller (unabhängig davon, ob Kinder oder Erwachsene). Die Getränke werden am Tisch serviert, die Gäste bedienen sich am Kuchenbuffet. Sämtliche Getränke berechnen wir nach Verbrauch.

Bitte beachten Sie, dass bei einer reinen Kaffee-Kuchen Feier (ohne Mittag- oder Abendessen) mit einem Tisch im Restaurant (kein exklusiver Raum) das Tellergeld 3,50 € pro Teller beträgt. Für eine Kaffee-Kuchen Feier in einem exklusiven Raum berechnen wir eine Raummiete, Preis auf Anfrage.

**Korkgeld:** Möchten Sie Ihre Weine oder Spirituosen selbst mitbringen, ist dies gerne möglich. Für unsere Leistungen berechnen wir EUR 10,00 pro Wein Flasche und EUR 30,00 pro 0,7l Spirituosen Flasche (Korkgeld).



**Künstler, Musiker, Unterhaltungsprogramm:** Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Bitte beachten Sie Ihren Vertrag den Sie mit dem Künstler schließen. Wir übernehmen keine Kosten für das Künstlercatering, Übernachtung, etc. Üblicherweise werden diese auf Ihre Kosten bewirtet. Bitte beachten Sie, dass Livemusik aus Rücksicht der Übernachtungsgäste nicht möglich ist.

**Küche:** Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert darauf, dass die verwendeten Produkte frisch, regional und saisonal sind.

Bitte beachten Sie auch unsere Küchen-Servicezeiten von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr. Andere Zeiten sind nach vorheriger Absprache möglich. Für warme Menü- bzw. Buffetgänge die auf Ihren Wunsch hin – oder wegen verspäteter Gäste – erst nach 21:30 Uhr serviert werden, kann ein Mehrstunden-Aufpreis von EUR 30,00 pro Stunde berechnet werden.

**Preise:** Alle Preise sind inklusive 7% MwSt., Bedienungsgeld und in EUR angegeben. Bitte beachten Sie, dass evtl. Buffet- bzw. Menüpreise günstiger kalkuliert sind als die Einzelbestandteile außerhalb eines Menüs.

**Sperrstunde und behördliche Genehmigungen:** Auf unserer Terrasse ist um 22:00 Uhr Sperrstunde. **Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Sie aufgrund des Arbeitsschutzgesetzes bei uns nur bis 01:30 Uhr feiern können.**

**Stornobedingungen:** Eine kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei Stornierungen der gebuchten Leistungen bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% Stornogebühr verrechnet und ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 75% Stornogebühr verrechnet.

**Übernachtung:** Für Ihre Gäste bieten wir Sonderpreise an, sofern Sie zu Ihrer Feier/Veranstaltung am Wochenende eingeladen sind. Diese teilen wir Ihnen auf Anfrage mit. Zur Gewährung dieser Sonderpreise ist es nötig, dass sich die Gäste bei Reservierung auf Ihren Namen und das Datum der Feier berufen.

**Vegetarier, Diabetiker und Allergiker:** Gerne gehen wir auf deren Wünsche ein. Bitte teilen Sie uns bei der Besprechung mit, mit wie viel Gästen Sie aus diesem Personenkreis ungefähr rechnen. Gerne stellen wir dann entsprechende Alternativen zu Ihren Menü-Gängen bereit.