

Das Hochzeitshotel
www.dashochzeitshotel.de

★★★★
Reiterhof
WIRSBERG

Bellevue Spa & Resort

www.reiterhof-wirsberg.de

09227 204 0

Ihre
Traumhochzeit



Glück kann man erträumen oder etwas dafür tun, es zu erleben



Liebes Brautpaar!

Wer heiratet, der will seinem Partner vor aller Welt bezeugen, wie stark seine Liebe ist. Eine strahlende Braut, ein stolzer Bräutigam und jede Menge Romantik gehören einfach dazu.

Feiern Sie Ihre Traumphochzeit malerisch gelegen in einem stilvollen Ambiente. Erleben Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben.

Um Ihnen diesen besonderen Anlass in einer traumhaften Lage bei herrlichem Ausblick so unbeschwert wie möglich zu gestalten, unterstützen wir Sie gerne bei Ihren Hochzeitsvorbereitungen.

Lassen Sie sich von unseren Angeboten inspirieren und teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Unser Reiterhof-Team steht Ihnen jederzeit bei der Organisation und Planung Ihrer Hochzeit zur Verfügung. Durch das einzigartige Ambiente, die kulinarischen Künste unserer Küche und unser freundliches Service-Team werden wir für Sie mit viel Herz, Leidenschaft und Professionalität unser Bestes geben, um diesen besonderen Tag für Sie unvergesslich zu gestalten.

Sie sind recht herzlich zu einem persönlichen Gespräch und einer Hausführung eingeladen. Gerne zeigen wir Ihnen alle Möglichkeiten vor Ort auf.

*Hotel Bellevue Spa & Resort Reiterhof
Wirsberg****S*



Hochzeits-Arrangement



- Genießen Sie **2 Übernachtungen** im geräumigen Zimmer mit 40 qm und Balkon.
- Zur Begrüßung erwarten Sie auf Ihrem romantisch dekorierten Zimmer ein **Früchtearrangement** und eine **Flasche Champagner**.
- Alles, was Ihr Herz begehrt, finden Sie auf unserem reichhaltigen **Frühstücksbuffet** im Restaurant.
- Wir servieren Ihnen ein **4 Gänge Candle Light Dinner** am Abend vor Ihrer Hochzeit in unserem Restaurant oder bei schönem Wetter auf der Terrasse.
- **Flauschiger Bademantel** und **Wellnesstasche mit Spa-Tüchern** erwarten Sie bei Anreise auf Ihrem Zimmer.
- **Kostenfreier Late-Check-Out** (nach Verfügbarkeit)
- **Freie Benutzung des Fitnessraumes**
- Bedienen Sie sich täglich am **Obstkorb**, der ab 15:00 Uhr an der Rezeption bereit steht
- Entspannung und Erholung in unserer **mediterranen Sauna- und Badelandschaft** mit Schwimmbad mit Bio-Sauna, Finnischer Sauna mit Salzsteinwand, Dampfgrotte, Infrarot Wärmekabine, Felsendusche und Ruhe-Lounge.
- Genießen Sie die Sonne und entspannen Sie an warmen Tagen auf unserer wunderschönen, geschützt gelegenen Liegewiese.
- **Kostenloses Parken** direkt am Hotel

**Preise für die Trauung und Hochzeitsfeier sind nicht im Package enthalten.*

2 Übernachtungen in der Hauptsaison. Preis pro Person (24.7. – 29.8.):

Comfort Appartement	342,80 €
Comfort Appartement Relax o. Bellevue	349,80 €
Comfort Appartement Wasserbett	362,80 €
Comfort Appartement Superior	362,80 €
Juniorsuite Relax o. Bellevue	354,80 €

2 Übernachtungen in der Nebensaison. Preis pro Person (1.1. – 23.7. & 30.8. – 23.12.):

Comfort Appartement	296,80 €
Comfort Appartement Relax o. Bellevue	303,80 €
Comfort Appartement Wasserbett	316,80 €
Comfort Appartement Superior	316,80 €
Juniorsuite Relax o. Bellevue	308,80 €

Trauung



Geben Sie sich das JA-Wort in unserem Hotelgarten.

Schließen Sie den Bund fürs Leben in wunderbarer Atmosphäre. Erleben Sie Ihre standesamtliche Trauung als einen besonderen Höhepunkt in unserem Hochzeits-Pavillon.

Der Standesbeamte aus Wirsberg kommt direkt in unser Haus und traut Sie im romantischen Pavillon bei einem wundervollen Panorama-Ausblick im Freien.

Sichern Sie sich schon heute einen Termin im Standesamt Wirsberg und bestätigen diesen, ein halbes Jahr vor Ihrem Hochzeitstermin.

Selbstverständlich können Sie unseren Hochzeitspavillon auch für Ihre freie oder kirchliche Trauung nutzen.

Hochzeits-Paket

Eine außergewöhnliche Trauung unter freiem Himmel, in unserem Hochzeits-Pavillon mit atemberaubendem Blick über das Wirsberger Tal. (wetterabhängig)

- Trauung im Pavillon bei schönem Wetter oder bei schlechtem Wetter im Trauzimmer (bis zu 120 Personen)
- Trautisch und Stühle (max. 5 Stühle mit Hussen)
- Trauerkerze im Glas
- Akustische Ausstattung

Preis: 150,00 € mit anschließender Feier

Preis: 350,00 € ohne anschließende Feier
(zeitliche Begrenzung auf max. 1 Stunde inkl. Empfang)

*zuzüglich der Standesamt Gebühren
zuzüglich Bänke inkl. Hussen pro Bank 20,00 €*



Hinweis: Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die vereinbarten Preise durch Preiserhöhungen unserer Lieferanten, Schwankungen des Verbraucherpreis-Index > 3% oder anderen Umständen wie MwSt. Veränderungen ebenfalls anpassen müssen.

www.reiterhof-wirsberg.de
09227 204-0

Stand: Januar 2024

Räumlichkeiten

Es stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:



Restaurant

für Feierlichkeiten bis 100 Personen
ab 50 Personen Exklusiv-Nutzung möglich



Festsaal

für Feierlichkeiten bis 80 Personen
(abhängig von Tanzfläche, Buffet und
Tischform)



Kaminzimmer

für Feierlichkeiten bis 30 Personen



Stuckzimmer

für kleinere Feierlichkeiten bis 20 Personen

Den besten Überblick über unsere Räumlichkeiten bekommen Sie bei einer
Besichtigung vor Ort, schauen Sie doch einfach bei uns vorbei.

Empfang & Aperitif

Genießen Sie einen Sektempfang, direkt bei Ihrer Ankunft oder "Frisch" verheiratet. Bei schönem Wetter kann dieser Empfang im Außenbereich auf unserer Panoramaterrasse stattfinden. Alternativ empfangen wir Sie gerne in unserer Hotellobby.



Folgende Getränke empfehlen wir Ihnen für den Empfang:

- Prosecco Frizzante 0,75 l
pur oder mit Orangensaft à 42,00 €
- Sekt Alkoholfrei 0,75 l à 28,00 €
- Orangensaft 1 l à 13,00 €
- Hugo 0,2 l à 7,20 €
- Hugo Alkoholfrei 0,2 l à 6,50 €
- Aperol Spritz 0,2 l à 7,20 €
- Aperol Milano 0,2 l á 7,20 €
- Lillet 0,2 l à 7,20 €
- Cranberry Julep Alkoholfrei 0,2 l à 6,90 €



Inklusive:
Sie Sabrieren eine Flasche
Champagner mit dem
Säbel.

Mögen Sie es exklusiv?

Champagner 0,75 l à 69,00 €

Weitere Getränke, Longdrinks und Spirituosen entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte.

Kaffee

Leckere Canapés beim Sektempfang oder im Laufe des Nachmittags erleichtern das Warten auf Ihr Festmenü.

Folgende Canapés empfehlen wir Ihnen für den Empfang:

Canapés, belegt mit Salami oder Schinken oder Käse	à	4,40 €
Canapés, belegt mit Roastbeef oder Lachs	à	4,90 €
½ belegtes Brötchen mit Schinken oder Käse	à	5,50 €
½ belegtes Brötchen Roastbeef oder Lachs	à	6,10 €
Butterbrezeln	à	2,90 €
Deftiges Blätterteiggebäck	à	2,50 €
Rosmaringemüse mit Schafskäse gratiniert	à	4,50 €
Pralinen von Räucherforelle und Beizlachs	à	6,10 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße	à	4,00 €
Putenspieß asiatisch-pikant	à	5,50 €
Melonen-Parmaschinken-Spieße	à	4,40 €
Spinat-Käse-Quiche	à	4,50 €
Pikante und fruchtige Käsespieße	à	4,30 €
Kleines Plundergebäck	à	2,50 €
Panna Cotta mit Beeren	à	6,30 €
Rote Grütze	à	2,80 €

Wir empfehlen Ihnen aus den Vorschlägen 2-3 bevorzugte Speisen zu wählen.



Zur musikalischen Untermalung des Empfangs empfehlen wir Ihnen Live Musiker wie Pianisten oder Saxophonisten oder lassen Sie sich von einer Hochzeitssängerin verzaubern. (Sprechen Sie uns gerne an.)

Kaffee & Kuchen

Genießen Sie das Kaffeetrinken bei schönem Wetter auf unserer Panorama Terrasse mit einzigartigem Ausblick über das Kulmbacher Land.



Kanne Kaffee à 12,90 €

Mineralwasser (auf Wunsch eingestellt)

Selters 0,75l à 5,90 €

Teinacher 0,75l à 6,20 €

Kaffee und Mineralwasser werden auf den Tischen eingestellt und nach Verbrauch berechnet.

Kuchenbuffet nach Wunsch für Sie erstellt.

Gerne stellen wir Ihnen eine Kuchenauswahl zur Verfügung. Fragen Sie uns gerne nach der Kuchen und Tortenauswahl.

Kuchen à 53,00 €

Torten à 67,00 €

Die Hochzeitstorte.

Ganz nach Ihren individuellen Wünschen organisieren wir Ihnen eine Hochzeitstorte bei einem unserer Partner oder Sie lassen sich Ihre Wunschtorte von einem Konditor Ihrer Wahl am Tag der Hochzeit anliefern.

Unsere Kaffee & Kuchen Pauschalen. (max. 1,5 Stunden, ab 20 Personen)

Auswahl an verschiedenen Heißgetränken (Kaffee & Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade) sowie Kuchen und Torten.

Reiterhof-Kaffee-Pauschale:

18,50 € pro Person

Gerne können Sie unsere Pauschalen zuzüglich einer Hochzeitstorte buchen.

Getränke & Speisen

Getränkepauschale

Damit auch Sie als Gastgeber Ihr Fest mit Ihren Gästen genießen können, haben Sie die Möglichkeit, im Voraus eine Getränkepauschale für Ihre Gäste festzulegen. Stellen Sie die Pauschale ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammen.

Preis abhängig vom Inhalt der Pauschale

Speisen

Dazu hat unser Küchenteam einige Vorschläge erarbeitet. Gerne beraten wir Sie auch zu einem individuellen Wunschmenü / Buffet oder Kombination aus Beidem für Ihre Hochzeit.



Selbstverständlich können Sie unseren Service und unsere Küche bei einem Essen im à la carte Service vor Ihrem großen Tag bei uns testen. Reservieren Sie einen Tisch in unserem Restaurant und genießen Sie in aller Vorfreude unsere kulinarischen Köstlichkeiten. Probieren Sie gleich passende Weine und lassen Sie sich fachkundig von unserem Service-Team beraten.

Probieren Sie Köstlichkeiten unserer Küche. Gerne können Sie unsere Küche im Rahmen des à la carte Services im Restaurant kennenlernen, auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere Weine zum Probieren dazu. Die Abrechnung erfolgt je nach Verzehr, zu unseren aktuellen Preisen der Speisekarte.



Menü- und Buffetvorschläge

Um einen Eindruck von unserem Angebot und Preisen zu erhalten, hat unser Küchenchef folgende Vorschläge zusammengestellt. Wählen Sie eines der folgenden Menüs oder Buffets, tauschen Sie einzelne Komponenten aus oder erstellen Sie Ihr ganz individuelles Essen.

Menü- und Buffetvorschläge

3-Gang Menü - Preis p. P. 48,00 €

Kalbsconsommé
mit Ricotta-Tortelloni

Rosa Barbarieentenbrust
auf Merlotsauce mit glacierten Karotten
und getrüffelten Kartoffeltörtchen

Kirschparfait
im Schokoladenmantel

4-Gang Menü - Preis p. P. 51,50 €

Parmaschinken
an Tomatenmousse
und Grissini

Perlhuhnconsommé
mit Frischkäseklößchen

Rendezvous von Lachs und Zander
an Proseccocreme
und Gemüseflan

Panna Cotta
an Amaretto-Beerenragout

5-Gang Menü - Preis p. P 83,00 €

Geräucherte Entenbrust
an orangierten Wildkräutern
auf Pumpernickel
und roten Zwiebeln

Klare Rinderbouillon
mit Grießklößchen,
Flädle und Karottenblumen

Zanderfilet im Blattspinatbett
mit Safransauce
und Wildreis

Rinderfilet Wellington
dazu Berner Sauce
und Gemüsearrangement

Parfait
von weißer Schokolade
und Kürbiskernkrokant

6-Menü - Preis p. P 73,00 €

Garnelenterrine
mit Dillmousse

Consommé von der Strauchtomate
mit Polentaklößchen

Stielkoteletts vom Lamm
an Bohnentrilogie
und Rosmaringlace

Sorbet von Aperol
mit Orange

Medaillons vom Kalb
auf Morchelsauce
und Kartoffelgratin

Profiteroles
mit Vanille-Pfirsichcreme

6-Gang Menü - Preis p. P. 88,50 €

Pikantes Lachstatar
mit Schalotten und Dill

Tafelspitzconsommé
mit gefüllten Kräuterpfannkuchen

Gebratener Riesengarnelenschwanz
an Noilly-Prat-Sauce und Trüffeltagliarini

Caipirinhagranié

Rosa Kalbsrücken
auf Portweinsauce, Rübenpotpourri und römischen Nocken

Maracujaparfait
mit Schokoladenspuma

Menü-Buffer-Kombination - Preis p. P. 61,50 €

-ab 20 Personen-

Räucherlachstatar
mit Kräuterfrischkäse auf Körnerbrot (serviert)

-Fränkische Festtagssuppe-
Klare Rinderbouillon mit Leberknödel, Flädle und Eierstich (serviert)

Hauptgang vom Buffet

Knusprige Bauernente an eigenem Jus

Rahmiger Kalbsbraten

Schweinemedallions an Calvadosauce

Beilagen:

Basilikumgemüse, Apfelrotkohl
Kartoffelgratin, Serviettenkloß und Butterspätzle

Warmes Schokoküchlein
mit Vanilleparfait (serviert)

Buffet I - Preis p. P. 75,00 €

-ab 20 Personen-

Vitello tonnato
Mozzarella-Gemüseterrine
Duett von Orangen gebeiztem
und geräuchertem Lachs
Terrine von Flusskrebse
Räuchervariation von Schinken
und Entenbrust
Spaghetti-Pestosalat mit Shrimps
Hausgemachtes Balsamicogemüse
Fenchel-Limonensalat
Hirtensalat
Hähnchen-Ananassalat mit Pistazien

Minestrone

Rehrücken rosa gebraten
an Preiselbeersauce

Glacierte Kalbshaxe

Beilagen:
Rosmaringemüse, Blattspinat
Kartoffelgratin, Basilikumgnocchi,
Steinpilzrisotto

Käseauswahl mit Feigensenf

Mandel Panna Cotta mit Himbeersauce

Buffet II - Preis p. P 62,50 €

- ab 20 Personen -

Südtiroler Schinken mit Melonenschiffchen
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
In Olivenöl eingelegtes Gemüse
*Aubergine, Zucchini, Paprika
und Champignons*
Blattsalatauswahl mit
kalt gepressten Ölen und Essig
Gurkensalat, Tomatensalat
Baguette, Reiterhofbrot und Butter

Zart gebratene Kalbsschnitzel
an Weißwein-Zitronen-Sauce
mit mediterranem Gemüse und Tagliarini

Poulardenbrust „à la Saltimbocca“
mit Gemüse-Risotto

Gebratenes Mittelstück vom Lachs
an provenzalischer Kräutersauce
mit Wildreis

Weiße Mandel-Schokoladenmousse
mit karamellisierten Früchten

Buffet III - Preis p. P. 46,00 €

- ab 20 Personen -

*Brotzeitvariation mit Schinken, Presssack, Obatzter,
Spezialitäten aus der Räucherammer*

Herzhafter Krautsalat mit Speck

Fränkischer Kartoffelsalat

Gurkensalat mit Schmand und Dill

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Blattsalate mit Essig- und Ölauswahl

Schafskäse, Kresse, Mixed Pickles und Crôutons

Knackiges Reiterhofbrot, Baguette und Butter

Fränkische Kartoffelsuppe

Knuspriges Schweineschäufele

in Kulmbacher Biersauce

mit Bayrisch Kraut und Speckknödel

Deftiges Rehragout

mit Blaukraut und Kartoffelklößen

Bayerisch Creme

Mousse von Schwarzbier mit Pumpernickel und Apfelragout

Menüvorschläge in Form von einzelnen Speisenkomponenten

-Bitte stellen Sie Ihr Wunschmenü individuell zusammen-

Die Preise beziehen sich auf ein 4-Gang Menü oder Buffet mit 2 verschiedenen Hauptgängen!
Ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen erstellen wir Ihnen gern für eine genauere Preisgestaltung.

Vorspeisen

- Parmaschinken an Tomatenmousse und Grissini 15,50 €
oder
Bunter Salat mit Frenchdressing mit Kirschtomaten, Gurken und Croûtons 11,00 €
oder
Balsamicogemüse und Rucola mit warmem Feta im Schinkenmantel 14,50 €
oder
Pikantes Tatar auf Pumpernickel mit roten Zwiebeln 17,50 €
oder
Mediterraner Vorspeisenteller
Variation aus Vitello tonnato, Caprese und eingelegtem Gemüse 17,00 €
- Antipasti-Gemüse in Balsamico eingelegt
mit gerösteten Pinienkernen 11,50 €

Suppen

- Fränkische Festtagssuppe-
Klare Rinderbouillon mit Leberknödel, Flädle und Eierstich 10,00 €
oder
Kalbsconsommé mit Ricotta-Spinat-Tortelloni 10,00 €
oder
Kressesuppe mit Schwarzbrotcroutons 9,50 €
oder
Pfefferlingssüppchen mit Crème Fraîche 12,50 € - saisonbedingt
oder
Strauchtomatenconsommé mit Basilikumklößchen 10,00 €
oder
Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen 9,50 €
oder
Karotten-Ingwersüppchen mit Süßkartoffelchip 9,50 €

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet
an Pilzsauce mit glaciertem Gemüse und Spätzle 25,50 €

oder

Medaillons vom Parmaschwein im Schinkenmantel
an dunkler Jus und Lyoner Kartoffeln 25,50 €

oder

Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangen-Thymiansauce mit Gemüsevariation und Rösti 28,00 €

oder

Gebratenes Kalbshüftsteak
auf geschmolzenen Kirschtomaten mit Gnocchi 37,00 €

oder

Medaillons vom Kalbsfilet
an Merlotsauce mit glacierten Karotten und Kartoffelbaumkuchen 40,00 €

oder

Rinderfilet Wellington
dazu Berner Sauce und Gemüsearrangement 42,50 €

oder

Gebratenes Zanderfilet
an Weißweibuttersauce mit Gemüse und Kartoffelrisotto 26,50 €

oder

Lachsfilet
mit Pinot-Grigio-Safransauce,
Blattspinatnockerl dazu Tagliarini 28,00 €

oder

Pochierter Grönlandsaibling
in Sardasolsauce mit Kaiserschoten und schwarzem Risotto 28,00 €

Hauptgänge (vegetarisch)

Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariation
mit Schafskäse überbacken 27,00 € (vegan ohne Schafskäse möglich 21,00 €)

oder

Steinpilze in Kräuterrahm
mit hausgemachten Serviettenkloßscheiben und Broccoli (saisonbedingt) 27,00

oder

Kräuterseitlinge
mit Bratkartoffeln und Broccoli 24,50 €

oder

Paprikaschoten
gefüllt mit Cous Cous und Kräuter-Tagliarini 21,00 €

oder

Paprikaschoten
gefüllt mit Gemüse-Champignonragout und Kräuterreis 21,00 €
oder
Kürbisspalten glasiert
mit gerösteten Kernen und Ravioli 21,00 € (saisonbedingt)
oder
Gefüllte Ofenkartoffel
an Reiterhof-Pfannengemüse 21,00 €

Dessert

Panna Cotta an Amaretto-Beerenragout 10,00 €
oder
Frucht-Tiramisu 8,90 € - saisonbedingt
oder
Parfait von weißer Schokolade und Kürbiskernkrokant 10,00 €
oder
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleparfait 10,00 €
oder
Trilogie von Sorbet,
Mascarpone und Früchten 12,00 € - saisonbedingt
oder
Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis 10,00 €
oder
Caipirinhaparfait im Zuckermantel mit Erdbeer-Minzsalat 10,00 €

Kinder

Menü: Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein Kinder Menü zusammen.

Buffet: Für Kinder unter 5 Jahren ist das Essen vom Buffet kostenfrei. Für Kinder zwischen 5 und 12 Jahren berechnen wir 50% und für Kinder ab 12 Jahren 100% vom Buffetpreis.

Getränkepauschale

(gültig für 6 Stunden) ab Wunschzeit

Unsere Getränkepauschale beinhaltet alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffeespezialitäten und unseren Bankettwein (Weißwein/Rotwein/Prosecco).

pro Person 48,00 €

Zeitlich kann die Pauschale unter Berücksichtigung einer Preisangleichung ebenfalls verlängert werden.

pro Stunde zuzüglich 8,00 €

Die Getränkepauschale für Kinder ab 5 Jahren ohne Alkohol

pro Kind 12,00 € oder nach Verzehr

Erweiterte Getränkepauschalen auf Anfrage.

Mitternachts Snack

*Überraschen Sie Ihre Gäste um Mitternacht
mit süßen oder herzhaften Köstlichkeiten.*

Reiterhof Mitternachts-Snack-Platte:

Wir verwöhnen Sie mit einer Variation von saftigem Tiroler-, Parma- und Schwarzwälder Schinken, knackigen und deftigen Räucherwürstchen sowie einer Käseauswahl mit mildem, rahmigem Camembert, Blauschimmelkäse und Hartkäse. Als pikante Beilage servieren wir Mixed Pickles dazu reichen wir dunkles, rustikales Reiterhof Gewürzbrot, Baguette & Butter.

pro Person 17,80 €

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

pro Person 10,50 €

Tomatensuppe mit Croûtons

pro Person 9,50 €

Gulaschsuppe mit Baguette und Reiterhofbrot

pro Person 10,50 €

Reiterhof Käse-Platte:

Wir verwöhnen Sie mit einer Variation von mildem, rahmigem Camembert, Blauschimmel- und Hartkäse. Dazu reichen wir dunkles, rustikales Reiterhof Gewürzbrot, Baguette & Butter.

pro Person 14,00 €

Currywurst-Brunnen mit Brötchen (ab 20 Personen)

pro Person 14,00 €

Currywurst-Fondue mit Brötchen (bis 20 Personen)

Schokobrunnen mit filetiertem Obst (ab 20 Personen)

pro Person 16,00 €

Schokofondue mit filetiertem Obst (bis 20 Personen)

Den Mitternachtssnack können Sie ab 22:00 Uhr bei unserem Servicemitarbeiter nach Belieben bestellen. Wir empfehlen, den Snack für etwa die Hälfte der Personenanzahl vorbereiten zu lassen.

Dekoration & Menükarten

Blumen

Falls Sie **Blumengestecke** nicht selbst organisieren möchten, vermitteln wir Ihnen gerne einen unserer Floristen. Egal ob Autoschmuck, Brautstrauß oder Tischgestecke. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation.

Tischdekoration

Für das Dekorieren Ihrer Tische und Räume berechnen wir Ihnen je nach Aufwand eine Dekorationspauschale von 120,00 € pro Person und Stunde.

Menükarten

Wir können die **Menükartengestaltung** für Sie übernehmen.

- Menükarte mit Gästenamen beschriftet und gesiegelt 4,50 € pro Karte
- Einfache Menükarte 1,50 € pro Karte

Stuhlhussen

Verleihen Sie Ihrer Feierlichkeit mehr Stil mit unseren Stuhlhussen.

Preis pro Stuhlhusse 8,50 € inkl. Reinigung

Gerne können Sie Ihre Dekoration und Gestaltung von Menükarten komplett selbst übernehmen.

Die Farbe der Tischwäsche sowie die Kerzenfarbe ist weiß.

Wellness zum Junggesell(inn)enabschied

Kurz bevor es ernst wird, sollte man Abschied vom Single-Dasein feiern, aber wie?

Das Wellnesshotel Reiterhof bietet den perfekten Rahmen für einen ausgelassenen Junggesell(inn)enabschied. Feiern Sie doch einfach Ihre Wellness-Party mit uns, und lassen sich dabei rundum von uns verwöhnen, mit einem individuellen Verwöhnpaket oder unserer gesamten Wellnessvielfalt. Vom Begrüßungscocktail zur Wellness-Massage, über die Kosmetikbehandlung bieten wir dies und noch andere Programme an, die von Ihnen individuell geplant und zusammengestellt werden können.

Für das leibliche Wohl sorgen wir mit mediterranen Snacks, Kaffee und Kuchen, Getränken und Sekt. Natürlich können auch alkoholfreie Cocktails zubereitet werden.

Auch für Schwangere bieten wir ein umfangreiches Wellnessangebot sowie eine reichhaltige, alkoholfreie Getränkevielfalt und speziell abgestimmte Speisenkreationen



**Day Spa*

**Kultur Pur*

**Erlebnisabend*

**Lustiger Barabend*



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Sehr geehrter Gast: Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit, Ihnen Ihre Feierlichkeit so angenehm wie möglich zu gestalten, dazu gehört auch, dass Sie wissen sollten, welche Leistungen erbringen wir, wofür wir stehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Aufnahmevertrag, den Sie mit Ihrer Buchung anerkennen.

Geltungsbereich:

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Hochzeiten und sonstigen Feierlichkeiten, sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

Preise:

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen MwSt. von 7% bzw. 19% und wurden auf der Grundlage Ihrer angegebenen Personenanzahl kalkuliert.

Nachtzuschläge

Wir berechnen Ihnen für Feiern nach 24:00 Uhr eine Servicepauschale, 120,00 € je angefangene Stunde, bis der letzte Gast sich verabschiedet hat (dies beinhaltet 2 Mitarbeiter, eine Person für die Theke und eine Person am Gast).

Optionsdaten

Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend, Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Zimmer und Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten.

Änderung der Personenzahl

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist so früh wie möglich bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl Ihrer Gäste, für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft. Diese Mindestzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet. Sollten uns keine Zahlen innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, nutzen wir die zuletzt lt. Angebot festgehaltene Gästeanzahl als Garantiezahl.

Haftung

*Der Veranstalter haftet für alle aus der Benutzung des Nutzungsgegenstandes eingetretenen Schäden die durch ihn, seinen Gästen, seinen Besuchern, seinen Mitarbeitern oder seine Beauftragten verursacht worden sind.
Das Hotel Bellevue Spa & Resort Reiterhof übernimmt für die Garderobe keine Haftung.*

Stornogebühren

Bis 6 Monate vor der Veranstaltung können Sie diese kostenfrei stornieren. Zu einem späteren Zeitpunkt werden Ihnen Stornierungsgebühren nachfolgender Staffeln berechnet:

6 Monate bis 21 Wochen 10% der vereinbarten Leistungen

Bei Veranstaltungszeitpunkt > 10 Monate:

Gerne können Sie Ihre geplante Veranstaltung/ Hochzeit kostenfrei zeitlich verschieben. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die vereinbarten Preise durch Preisanpassungen unserer Lieferanten, Schwankungen des Verbraucherpreis-Index > 3% oder anderen Umständen, ebenfalls anpassen müssen.

20 Wochen bis 17 Wochen 25% der vereinbarten Leistungen

16 Wochen bis 13 Wochen vor Veranstaltung 30% der vereinbarten Leistungen

12 Wochen bis 7 Wochen vor Veranstaltung 50% der vereinbarten Leistungen

6 Wochen bis zur Veranstaltung 80% der vereinbarten Leistungen

Reservierungs-/ Bearbeitungsgebühr

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen bei einer festen Buchung Ihrer Feier in unserem Haus eine Reservierungs-Bearbeitungsgebühr in Höhe von 200,00 € in Rechnung stellen. Diese Gebühr rechnen wir Ihnen als Anzahlung im Rahmen einer Gutschrift auf die Rechnung Ihrer stattgefundenen Feier an.

Mitgebrachte Speisen

Eine Haftung des Gastwirtes entfällt, wenn Sie Speisen oder Getränke selbst mitbringen und hierfür kein Entgelt erhoben wird, sondern lediglich Entgelt für das Eindecken der Tische, das Bedienen und evtl. Korkgeld zu bezahlen ist.

Demzufolge sind Sie selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Speisen und Getränke verantwortlich und sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, eventuell auch schadenersatzpflichtig.

Musik

Für das Ende der Veranstaltung wird kein Limit gesetzt, allerdings bitten wir Sie, die Musik bei Veranstaltungen, gegen 24:00 Uhr, aus Rücksicht auf andere Hotelgäste auf Zimmerlautstärke zu stellen. Falls aufgrund von Ruhestörungen auf unser Haus Ersatzkosten zukommen, werden wir Ihnen diese in Rechnung stellen. Diese entfallen bei Exklusivbuchung aller Zimmern unseres Hauses.

Feuerwerk

Das Zünden von Feuerwerken aller Art (kleine und selbstzündende) ist nur durch eine schriftliche Genehmigung der Gemeinde Wirsberg, und durch das Hotel Bellevue Spa & Resort Reiterhof Wirsberg möglich. Des Weiteren wird eine Reinigungspauschale von 45,00 € erhoben.

Reinigung

Bei Zünden von Konfetti-Bomben o.ä. erheben wir eine Reinigungspauschale von 250,00 €.

Entsorgung

Für das Entsorgen von mitgebrachten Verpackungsmaterialien berechnen wir eine Entsorgungspauschale von 120,00 €

Dekorationspauschale

Für das Dekorieren Ihre Tische mit den von Ihnen mitgebrachten Materialien berechnen wir je nach Zeitaufwand eine Dekorationspauschale von 120,00 € je angefangene Stunde.

Tischfeuerwerk & Sternchenwerfer

Das Zünden von Tischfeuerwerken und Sternchenwerfern ist in unseren Räumlichkeiten verboten.

Trauung mit oder ohne Sektempfang ohne anschließende Feier

Bei einer Trauung ohne anschließende Feier ist der Aufenthalt in unserem Gelände zeitlich begrenzt auf max. 1 Stunde nach Trauung inkl. Sektempfang. Das Besetzen von Tischen und Stühlen auf unserer Terrasse ist nicht gestattet.

Verzögerungen der Mahlzeiten

Die im Ablaufplan vereinbarten Mahlzeiten werden von unserer Küche pünktlich bereitgestellt. Bei von Ihnen verursachten Verzögerungen, grösser als 30 min, stellen wir Ihnen die uns entstandenen Kosten für Nachlässen bei anderen Gästen in Rechnung.

Vertragsrücktritt

Das Hotel Bellevue Spa & Resort Reiterhof behält sich das Recht vor, aus wichtigem Grund vollständig von allen Vereinbarungen zurückzutreten, zu diesem wichtigen Grund gehören zum Beispiel höhere Gewalt, Gefahr für die Gäste, Irrtümer, Sicherheit oder Gefahr für den Ruf des Hauses.

Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

Gültig ab 01.01.2023