



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Sie erhalten auf diesen Seiten wichtige Informationen zu Ihrer Veranstaltung.

Wir legen sehr viel Wert auf unsere saisonale und regionale Speisekarte. Alle unsere Lebensmittel werden von heimischen Produzenten hergestellt und von uns weiterverarbeitet – so können wir beste Qualität garantieren. Gerne inspirieren wir Sie mit unseren Menüvorschlägen.

Natürlich können Sie Ihr individuelles Menü selbst zusammenstellen, wir stehen Ihnen dabei gern beratend zur Seite.

Unsere Preise

Die Preise für Ihre Feier in unseren liebevoll gestalteten Räumlichkeiten, umfassen natürlich Licht/Strom und Heizung, unser immer freundliches und nettes Personal, unsere Beratung für Ihre perfekte Feier, das Aufräumen hinterher und die Umsatzsteuer für den Finanzminister. Unsere Produkte, sind vor allem saisonalen Bedingungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend. Unsere Preise gelten ab **01.03.2022**

Ihre Veranstaltung

Um Ihnen allen einen unvergesslichen Tag mit tollen Speisen zu bereiten, haben wir uns im Vorfeld Gedanken gemacht. Daher hängen die Möglichkeiten der Küche von Ihrer Gästeanzahl ab. Wir können verstehen, dass Sie sich jetzt bestimmt fragen, warum wir das so handhaben.

Wir möchten Ihnen und allen Gästen einen tollen Tag mit perfektem Essen bereiten. Damit Sie alle gleichzeitig Ihre Gerichte erhalten, und wir die Geduld unserer Gäste nicht über Gebühr strapazieren, muss sich unser Küchenteam vorbereiten. Zudem kaufen wir unsere Waren immer frisch und regional. So wissen wir schon in etwa welche Produkte wir frisch für Sie am Veranstaltungstag ordern.

- ★ Bei kleineren Gruppen **ab 15 Personen** stellen wir Ihnen eine kleine Speisekarte (5-6 Hauptgänge) aus unserer aktuellen Speisekarte/Tageskarte zusammen. Gerne können wir auch Ihre Lieblingsgerichte berücksichtigen.
- ★ Ab einer Gruppengröße **von 30 Personen** stellen wir mit Ihnen gemeinsam ein einheitliches Menü zusammen. Sie haben die Möglichkeit aus Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Desserts Ihr eigens Menü zu kreieren.



- ★ Bei Reisegruppengesellschaften (BUS) **ab 30 Personen** hat sich bei uns auch die kleine Tageskarte (3-4 Gerichte) bewährt. Es empfiehlt sich die Karte bei der Fahrt durch den Bus gehen zu lassen und jeder kreuzt sein Gericht an. Bitte teilen Sie uns dann mindestens 2 Stunden vorher die Gerichte mit damit wir bei Ihrer Ankunft richtig schnell das Essen servieren können, weil auch Sie ja einen Zeitplan haben.
- ★ Bei organisierten Gruppengesellschaften (Familienfeiern/ Wandergruppen bei dem alle Selbstzahler sind). **Ab 15 Personen** hat sich bei uns auch die kleine Tageskarte (3-4 Gerichte) bewährt. So können wir bei Ihrer Ankunft richtig schnell das Essen servieren.

Wir benötigen **spätestens** 7 Werktage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl.

Sie möchten am Tag vor Ihrer Veranstaltung schon Ihre Tischdekoration eindecken und den Raum schmücken. Das ist kein Problem solange der Raum am Tag zuvor nicht mit einer anderen Veranstaltung belegt ist. Fragen sie uns einfach.

Die Jägerstube steht Ihnen ab einer Gästeanzahl von **30 Personen**, und der Saal ab einer Gästeanzahl von **60 Personen** exklusiv zur Verfügung. Sollte die Personenanzahl unter der Mindestpersonenanzahl fallen, steht Ihnen der Raum nicht mehr allein zur Verfügung. Möchten Sie den Raum trotzdem exklusiv, wird für die fehlende Anzahl zur Mindestbelegung der Menüpreis pro Kopf berechnet.

Der Veranstaltungsraum steht Ihnen bei einer Mittagsveranstaltung bis 14:30 Uhr, bei einer Veranstaltung Mittag und Nachmittag bis 17:00 Uhr und bei einer Abendveranstaltung bis 1:00 Uhr zu Verfügung.

Raummiete

Jeder Veranstalter darf **kostenfrei** unsere Räumlichkeiten nutzen, ausgenommen sind vollumfängliche Veranstaltungen bei denen einen Band oder DJ (auch über eigenen Laptop) engagiert sind sowie Tagungen oder Infoveranstaltungen bei denen Eintritt verlangt wird. Die Miete für den Saal beträgt **250,- €**. In diesem Preis sind folgende Dienstleistungen enthalten.

- ★ Kommunikation und Organisation mit sämtlichen Dienstleistern (Band, Floristik, DJ, Konditoren, Fotografen usw.)
- ★ Auf- und Abbau der hauseigenen Dekorationen
- ★ Beamer
- ★ Intensivere Endreinigung
- ★ Verpackungsmaterial für übriggeblieben Kuchen usw.
- ★ Entsorgung von mitgebrachtem Müll (Geschenkpapier, Dekomaterial usw.)
- ★ zusätzliche Energiekosten



Möchten Sie ein Büffet in einem zusätzlichen Raum aufgebaut haben oder möchten Sie Kaffee - und Kuchen auf der Terrasse genießen? Kein Problem bitt kommen Sie auf uns zu.

Besondere Wünsche

Sie haben Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Unverträglichkeiten – natürlich berücksichtigen wir diese individuell. Damit wir uns für Ihre Gäste perfekt vorbereiten können, lassen Sie uns diese Info zusammen mit der Personenzahl **spätestens** 7 Werktage vor Ihrer Veranstaltung zukommen.

So sind Sie und alle Ihre Gäste am Veranstaltungstag glücklich.

Korkgeld & Kaffeepauschalen

Sie haben einen Lieblingswein oder Prosecco und möchten diesen selbst mitbringen? Kein Problem. Wir berechnen Ihnen pauschal pro Flasche Wein / Prosecco & Sekt **20,-€/p.P.**

Sie möchten bei uns am Nachmittag noch Kaffee & Kuchen? Aber backen Ihren Lieblingskuchen lieber selbst zu Hause oder bestellen diese bei Ihrem Lieblingsbäcker? Ist das kein Problem!

- ★ **Kaffeepauschale I** – frisch gebrühter Kaffee von der Dinzler Kaffeerösterei am Tisch eingesetzt, Teespezialitäten der Firma Ronnefeldt auf Bestellung sowie eigens mitgebrachte Kuchen **9,90 €/p.P.** *exkl. Kaffeespezialitäten*
- ★ **Kaffeepauschale II** - frisch gebrühter Kaffee von der Dinzler Kaffeerösterei am Tisch eingesetzt, Teespezialitäten der Firma Ronnefeldt auf Bestellung sowie gemischten Kuchenplatten **12,50 €/p.P.** *exkl. Kaffeespezialitäten*

Wünschen Sie, dass die Kuchen zur späten Stunde, als Spätimbiss, ein zweites Mal aufgebaut werden, wird hierfür eine Servicepauschale von **2,90 €/p.P.** berechnet.

Bitte denken Sie daran den fleißigen Kuchenbäckern zu sagen, dass alle Platten und Abdeckhauben mit Namen beschriftet sind. Für Verlust oder Bruch können wir keine Haftung übernehmen.

Falls doch noch Kuchen übrigbleiben sollten und Sie diese gerne an Ihre Gäste verteilen möchten, wäre es schön, wenn Sie geeignetes Verpackungsmaterial mitbringen würden.

Das Mitbringen von salzigen Snacks wie Canapés, Fingerfood, Brezen oder sonstiges wird auch von uns zur Verfügung gestellt. Möchten Sie diese dennoch selbst mitbringen, verrechnen wir hierfür eine Servicepauschale von **2,90 €/p.P.**



Gema

Bei einer musikalischen Unterhaltung muss Gema abgeführt werden. Für die Anmeldung sind Sie selbst verantwortlich.

Zur nachtschlafender Zeit

Ab 22 Uhr möchten die umliegenden Nachbarn und andere Hotelgäste vielleicht nicht mehr feiern, sondern brauchen eine Müte Schlaf. Daher bitten wir Sie um Verständnis, dass Ihre Feier zum späteren Zeitpunkt drinnen und mit Musik in Zimmerlautstärke weitergeht. Beziehungsweise in Absprache mit uns.

Zahlungsbedingungen

Sie können die Rechnung gerne bar oder mit EC-Karte am selben Tag begleichen.

Wenn etwas dazwischen kommt...

Stornierung ist nicht schön, leider ist Ihnen etwas dazwischengekommen. Das tut uns leid, aber umso wichtiger ist es, dass Ihnen und uns keine Kosten entstehen und keine Stornogebühren anfallen. Sollte Ihre Veranstaltung leider nicht stattfinden können, bitten wir Sie, uns so schnell wie möglich über Ihre Absage zu informieren.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 14 Tage VOR dem Veranstaltungsdatum möglich.

Bei **kurzfristigeren Stornierungen** sind wir schon auf Sie vorbereitet, die Waren sind im Haus, die für Sie reservierten Gasträume bleiben leer... Wir versuchen unser Bestes, müssen Ihnen aber den Warenwert der bereits bestellten / nicht weiterzuverarbeitenden Lebensmittel berechnen. (ca. 50% Menüpreis)

Sollten Sie **am Veranstaltungstag** mit weniger Gästen als der angemeldeten Personenzahl zum Feiern kommen, ist das eine ziemliche Überraschung für uns, denn wir haben für Sie und Ihre Gäste alles vorbereitet. Am Veranstaltungstag müssen wir bei fehlenden Personen den vollen Menüpreis berechnen. Gerne können wir Ihnen die überzähligen Menüs gut verpackt mit nach Hause geben oder Ihren Gästen eine größere Portion bzw. einen Nachservice anbieten.



Ein schönes Ende ...

Auch die schönste Feier geht irgendwann ihrem Ende entgegen. Und da man enden soll wenn es am Schönsten ist, schenken wir die letzte Getränkeunde um 1.00 Uhr aus.
Bitte bedenken Sie, dass im Menüpreis keine Abfallgebühr enthalten ist, aus diesem Grund bitten wir Sie Ihr Verpackungsmaterial wieder mit zu nehmen. ☺

... Fingerfood, Aperitif, Kuchen, Digestif & Käsejausen

Appetitwecker

Beginnen sie feierlich Ihren Tag mit einem erfrischenden Sektempfang.

Sektempfang für 4,90 € p.P.

- ★ Sekt, Sekt-O, alkoholfrei oder Frucht Seccos mit verschiedenen Sirups

oder Flaschenweise Rosé Frizzante, Weingut Salzl, trocken **0,75l / 25,80 €**



Fingerfood & Canapès

Diese kleinen Snacks werden sehr gerne zum Sektempfang dazu bestellt. Unsere Mitarbeiter bieten die Canapès beim Stehempfang auf Tablett an.

- ★ **Fingerfood** (kleine Teilchen zum aus der Hand essen) **3,90 € / Stück**
Auswahl von: *Fleischkiachle, Scampis, Matjes, Lachs ...*
- ★ **Canpès** (kleine belegte Baguettescheiben mit Salat, Saucen & Garnituren)
2,90 €/Stück

Auswahl von: *Roastbeef, Lachs, Brie, Parmaschinken, Cremes, Obatzda...*

Wir empfehlen beim Empfang ca. 2 Teile pro Person zu rechnen.



Weine

Nicht jeder mag jeden Wein, wir haben ihnen hier 1 weißen und 1 roten Wein zusammengestellt. Diese Weine finden bei der großen Mehrheit einen tosenden Applaus. Sie sind nicht zu trocken und nicht zu süß auch nicht zu schwer und können ganz unbeschwert den Abend über genossen werden. Mehr Weine findet ihr auf unserer Weinkarte.

- ★ **Weißburgunder** 26,90
Burgenland, Österreich, Weingut Salzl, trocken

Ein toller Weißburgunder der durch seine Eleganz und Mineralik sowie Frucht & Würze brilliert und viel Trinkfreude bereitet

- ★ **Zweigelt 2019** 28,00
Burgenland, Österreich, Weingut Salzl, trocken

Ein herrlich typischer Zweigelt mit tollem Abgang, bleibt genial lange haften und animiert zum Weitertrinken!

Verdauerte

Adler's ... EDELBRÄNDE AUS DEM LANDKREIS GÜNZBURG

milde, duftende, runde Brände werden für uns im Landkreis Günzburg gebrannt. Mit mehr als 50 Jahren Erfahrung, viel Liebe, Leidenschaft und einer modernen Philosophie destilliert unser Brennmeister. **5,90 € /2cl**

Für die Damen haben wir auch wundervolle Liköre und werden im Digestifkorb am Tisch serviert.

Oder darf es doch ein richtiger Bayerischer Whisky sein? 2014 wurde Slyrs zum besten Europäischen Single Malt Whisky ausgezeichnet.



Käsejause

Es gibt nichts schöneres, als nach einem gelungenen Abend zu einem guten Tröpfchen Wein, Käse zu essen. Wenn es dann noch Käse von einer Allgäuer Sennerei ist, kann auch nix mehr schief gehen. Alle Käsesorten sind Rohmilcherzeugnisse und die Liebe schmeckt man.

Käsebrett, große bunte Auswahl mit Trauben und hausgemachten Chutneys sowie Brotauswahl.

ab 20 Personen für 7,80 € p.P.

Fischdekoration

Unsere geschulten Mitarbeiter dekorieren gerne Ihre festliche Tafel. Mit viel Liebe und ganz nach Ihren Wünschen stellen wir Ihnen die Dekorationseinheiten zu Verfügung. Für einen Tisch mit fünf Personen benötigt man eine Dekorationseinheit, welches das Blumengesteck sowie die Tischkerze beinhalten.

Vorschläge und Bilder findet ihr in der nachfolgenden Dekoration PDF

Falls Sie für Ihre Feier weiße Tischdecken oder Stoffservietten möchten, können wir diese gerne zu einer Mietpauschale bekommen.

- ★ Tischdecke **4,50 €**
- ★ Mundserviette aus Stoff **1,80 €**

Entscheiden Sie sich doch für eine eigene Dekoration, haben Sie die Möglichkeit zwei Stunden vor Veranstaltung die Dekoration aufzubauen. Falls am Vorabend keine Veranstaltung im Raum gebucht ist, können Sie kurzfristig nach Absprache die Dekoration aufstellen.



Wir bitten Sie die Dekoration nach der Veranstaltung abzuräumen, damit wir den Raum für die nächste Veranstaltung wieder herrichten können.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Wirtsleute Katrin & Jan Hiller

Katrin Hiller

J. Hiller

sowie das charmante Serviceteam und die fleißige Küchencrew