



IHRE FEIER IM RESTAURANT

Linde by Neeth

im Flair Hotel Neeth



"ANKOMMEN UND SICH WOHLFÜHLEN"

LINDE BY NEETH
IM FLAIR HOTEL NEETH

Preetzer Str. 1-3
24211 Lehmkuhlen OT Dammdorf

Telefon: (04342) 76 93 80
Telefax: (04342) 8 47 49
Email: info@neeth.de

www.neeth.de





VERANSTALTUNGEN UND FEIERN

Liebe Gäste,

nachfolgend finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge, die wir liebevoll für Sie zusammengestellt haben. Wir hoffen sehr, dass wir mit dieser Auswahl Ihren Geschmack treffen.

Für genaue Absprachen und weitere Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Unsere großzügigen, stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten, unser zuvorkommender Service sowie unsere regionale und qualitativ hochwertige Küche sind unsere Garantie für das Gelingen Ihrer Festlichkeit.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit Ihre Konfirmation, eine Taufe, den Geburtstag, das Betriebsfest oder einen anderen Anlass im idealen Rahmen zu feiern.

Wir nehmen uns gerne die Zeit, um Sie individuell zu beraten und mit Ihnen den reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu besprechen.

Unser größter Wunsch ist es, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag in unserem Hause zu gestalten. Ganz nach dem Motto: **Wir verwöhnen, Sie genießen!**

Ihr Team vom Restaurant Linde by Neeth und Flair Hotel Neeth





WICHTIGE INFORMATIONEN

Menüauswahl

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Sie möchten einzelne Menügänge tauschen oder ergänzen, gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein und besprechen alle Möglichkeiten mit unserem Küchenchef. Die Preise werden entsprechend angepasst. Die meisten Menüs können für circa 75 Personen serviert werden.

Buffets

Die angegebenen Preise gelten in der Regel für 30 Personen beziehungsweise wie angegeben. Sollten Sie zu einem Buffet weniger Gäste einladen, sprechen Sie uns gerne an. Gemeinsam werden wir genau das Richtige für Sie finden.

Bitte beachten Sie, dass wir die Preise je nach Marktlage oder Saison gegebenenfalls anpassen.

Brunch

Auf unserer Homepage www.neeth.de finden Sie unsere öffentlichen Brunch-Termine. Möchten Sie während des Brunchs mit Ihren Gästen etwas mehr Privatsphäre genießen, reservieren wir Ihnen ab 14 Personen gerne einen separaten Raum.

Feiern

Für Ihre Feier über Tag stehen Ihnen die gebuchten Räumlichkeiten von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr zur Verfügung. Für Abendveranstaltungen reservieren wir die Räume flexibel nach Verfügbarkeit.

Um das Arbeitszeitgesetz einhalten zu können, gehen die Veranstaltungen bis maximal 24:00 Uhr. Für abendliche Feiern mit Tanz bieten wir ausschließlich Pauschalangebote an, die inhaltlich an Ihre Bedürfnisse angepasst werden können. Bei Veranstaltungen bis nach 24 Uhr wird eine Pauschale in Höhe von 200€ als Nachtzuschlag pro angefangener Stunde erhoben. Bei externer Anlieferung von Kuchen und Torten berechnen wir eine Servicepauschale für Geschirrtelle und Reinigung von 2,50 Euro/Person.





WICHTIGE INFORMATIONEN

Unsere Öffnungszeiten

Rezeption:

Mo-Fr: 7:00-22:30 Uhr
Sa: 8:00-22:30 Uhr
So: 8:00-21:00 Uhr

Restaurant:

Mo-Fr: 17:30-22:30 Uhr
Sa: 12:00-15:00 Uhr
17:30-24:00 uhr
So: 12:00-17:00 Uhr

Küche:

Mo-Fr: 17:30-21:00 Uhr
Sa: 12:00-14:00 uhr
17:30-21:00 uhr
So: 12:00-14:30 Uhr

Für eine Veranstaltung außerhalb unserer regulären
Öffnungszeiten machen wir Ihnen gern ein individuelles
Angebot.
Zur genauen Absprache Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie
bitte einen Termin mit uns!





MENÜ - BAUSTEINE

Kalte Vorspeisen

KLEINER GEMISCHTER SALAT

frische Blattsalate / aromatische Cherrytomaten
knackige Walnüsse / feines Kräuterdressing
serviert mit knusprigem Baguette

€ 8,30

WILDSCHWEINRÜCKEN ROSA GEBRATEN

auf frischem Feldsalat / dazu Balsamico-Dressing / süße Trauben
serviert mit knusprigem Baguette

€ 12,50

KRÄUTERCRÊPE MIT ZARTEM RÄUCHERLACHS

mit Crème fraîche / dazu ein frisches Salatbouquet

€ 10,50

TOMATEN - UND MEERSALZBROT

Oliven-Dip / Tomatenpesto

€ 6,50

Warme Vorspeisen

PFLÜCKSALAT MIT ENTENBRUST

aromatisches Preiselbeer-Birnen-Chutney / feines Balsamico-Dressing
serviert mit knusprigem Baguette

€ 13,00

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

feine Salatauswahl / knackige Walnüsse / Honig / feines Balsamico-Dressing
serviert mit knusprigem Baguette

€ 12,00



Suppen

GALLOWAY-KRAFTBRÜHE
mit Einlage von Gemüse- und Fleischwürfeln
€ 8,90

MÖHREN-KOKOS-SUPPE
€ 8,50

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE
vegetarisch oder mit Wursteinlage
€ 8,00 / € 8,50

MAILÄNDER TOMATENSUPPE
mit Sahnehaube
€ 8,00

Saisonale Suppen

SPARGELCREMESUPPE
mit Einlage von Spargelstücken und Fleischklößchen
€ 8,50

WALDPILZCREMESUPPE
mit Croûtons und Waldpilzen
€ 8,00

BÄRLAUCHCREMESUPPE
€ 8,50

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE
€ 8,00

Sorbet

BLAUBEERSORBET
mit Prosecco gefüllt
€ 8,50

ERDBEERSORBET
mit Prosecco gefüllt
€ 8,50



Hauptgang Fleisch

Wild

-insbesondere von Oktober bis Februar-

DAMWILDBRATEN

Waldpilze / Bohnenbündchen / Rot- und Rosenkohl / Salzkartoffeln
Kroketten / Preiselbeerbirne / Wildsauce
250g € 31,50 oder satt € 36,50

REHKEULE

Waldpilze / Bohnenbündchen / Rot- und Rosenkohl / Salzkartoffeln
Kroketten / Preiselbeerbirne / Wildsauce
250g € 36,00 oder satt € 48,00

Norddeutsches Schwein

SCHWEINEFILET

Bratkartoffeln / Rahmencampignons / glasierte Möhren
Bohnen im Speckmantel
€ 24,70

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

Senfkruste / Pfannengemüse / Spätzle / Portwein
€ 23,00

Rind

RINDERFILET-TORNEDOS

Marktgemüse / Salzkartoffeln / Kroketten / Balsamicojus
200g € 43,00
180g € 39,50

GALLOWAYBRATEN

Bratensauce / glasierte Möhren / Mandelbrokkoli / Champignons
Salzkartoffeln / Kroketten
250g € 36,00 oder satt € 54,00



Geflügel

BARBARIE - ENTENBRUST

saisonales Gemüse / Orangensauce / Kartoffelgratin / Kroketten

€ 29,50

PERLUHNBRUST SUPREME

buntes Gemüse / Geflügelsauce / Kroketten / Salzkartoffeln

€ 27,00

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME

Spitzkohl / Geflügelsauce / Speckbohnen / Kroketten

Salzkartoffeln

€ 23,50

Fleishkombination

DAMMDORFER FLEISCHVARIATION

wahlweise mit 3 Scheiben

vom Roastbeef, Schweinefilet, Putenbrust oder Lammlachs

buntes Gemüse / Kroketten / Salzkartoffeln / feine Rahmsauce

€ 37,00 bis € 45,00

ZWEIERLEI VOM DAMWILD

-von Oktober bis Februar-

Damwildbraten / Hirschrücken / Rot- und Rosenkohl / Bohnenbündchen

Waldpilze / Preiselbeeren / Kroketten / Kartoffelgratin / Wildsauce

250g € 39,50 oder satt € 56,00

Fisch

ZANDER

Senf-Spitzkohl / glasierte Möhren / feines Kartoffelpüree

Riesling-Rahmsauce

€ 25,50

DORSCH

buntes Gemüse / Butterkartoffeln / Dillrahmsauce

zerlassene Butter

€ 28,50



Vegetarisch*

KNUSPRIG GEBRATENES SELLERIESCHNITZEL

mit Kräutersauce / Röstkartoffeln / kleiner frischer Salat

€ 18,50

CREMIGES RISOTTO

mit saisonalem Gemüse / Parmesan / Butter

€ 22,50

*Weitere vegetarische Gerichte können auch aus der aktuellen Abendkarte gewählt werden!

Heimwehküche

RINDERROULADE

Rotkohl / Bohnen / Salzkartoffeln / braune Sauce

200g € 26,50

TAFELSPITZ

Meerrettichsauce / Bouillongemüse / Salzkartoffeln / Rote Bete

€ 24,50

RÜBENMUS

- von Oktober bis Februar -

Kasseler / Schweinebacke / Kochwurst

€ 23,50

GRÜNKOHL

- von Oktober bis Februar -

Kasseler / Schweinebacke / Kochwurst / Röstkartoffeln

€ 26,50





Dessert

3 KUGELN VANILLEEIS

wahlweise mit warmen Kirschen

€ 8,00

warmen Himbeeren

€ 8,00

warmen Zimtpflaumen

€ 8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Fruchtspiegel und Früchten

€ 8,50

BROWNIE

mit Vanillesauce und Früchten

€ 8,50

SAISONALES PARFAIT

Erdbeere, Himbeere oder Blaubeere

mit Früchten und Sahne

€ 8,50

ROTE GRÜTZE

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 6,00

PANNA COTTA

mit roter Fruchtsauce

€ 7,50

Guten Appetit!





KLEINES BUFFET

Vorspeisen

GALLOWAYSUPPE

mit Einlage von Gemüse- und Fleischwürfeln

KALTE VORSPEISEN

Antipasti / Tomaten-Gurken-Salat / Rote Bete-Salat

KLEINE VESPERPLATTE

rosa gebratenes Roastbeef / Holsteiner Katenschinken
Remouladensauce

BAGUETTE UND KRÄUTERQUARK

Hauptgerichte

SCHWEINEFILET IM GANZEN GEBRATEN

auf Champignons in Cognac-Sauce

LACHSFILET MIT EINER KRÄUTERKRUSTE

auf Gemüseragout

LINGUINE*

mit frischem Pesto, knackigem Gemüse und Feta

BEILAGEN

Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln / Gemüseauswahl

*Alternative zu Linguine:

PERLUHNBRUST mit Geflügelsauce + 4,50 €

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

p . P . 48 , 50 €

ab 15 Erwachsene



KLEINES MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

MINISTRONE

ANTI PASTI AUSWAHL

RUCOLASALAT

VITELLO TONNATO

TOMATE MOZZARELLA BASILIKUM

AUBERGINENTALER MIT PESTO

CIABATTA / FOCACCIA

Hauptgerichte

PENNE MIT TOMATEN-KRÄUTERSUGO

TOSKANISCHES ZITRONENHÄHNCHEN (KEULE)

MIT PAPRIKA / STANGENSELLERIE

UND ROSMARIN

DORADENFILETS AUF GRÜNEM RISOTTO

RATATOUILLE-GEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

Dessert

PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL

PISTAZIEN TIRAMISU

p . P . 47 , 50 €

ab 20 Erwachsene



GROSSES MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

MINISTRONE

ANTI PASTI

SALATE

Tomate Mozzarella Basilikum / Auberginentaler mit Pesto
Rucolasalat / Vitello Tonnato

CIABATTA / FOCACCIA

Hauptgerichte

PENNE MIT TOMATEN-KRÄUTERSUGO

PUTENSTEAK MIT SALBEIHAUBE

TOSKANISCHES ZITRONENHÄHNCHEN (KEULE)
MIT PAPRIKA / STANGENSELLERIE
UND ROSMARIN

DORADENFILETS AUF GRÜNEM RISOTTO

RIESENGARNELEN MIT AIOLI

RATATOUILLE-GEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

Dessert

PANNACOTTA MIT FRUCHTSPIEGEL
PISTAZIEN TIRAMISU

p . P . 59 , 50 €

ab 30 Erwachsene



UNSER BRUNCHBUFFET

Frühstück

KAFFEE, TEE, SCHOKOLADE

GROSSE BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL

Margarine und Butter, Marmelade, Honig und vegane Schokocreme

CORNFLAKES, FRÜCHTE- & SCHOKOMÜSLI

SCHOKOCHIPS

NATURJOGHURT UND OBSTSALAT

SALAMI-KÄSE-AUFSCHNITT

RÜHREI MIT BACON

Vorspeisen

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE

TOMATE MOZZARELLA BASILIKUM/ COUSCOUSSALAT

LINSENSALAT/ CHUTNEY

GURKENSALAT / GEMISCHTER SALAT

MIT ZWEIERLEI DRESSINGS

ANTIPASTI

Hauptgerichte

PUTENSTEAKS MIT SESAM

auf Tomaten-Sahnesauce angerichtet

KLEINE SCHWEINEMEDAILLONS

auf gebratenen Champignons und Zwiebeln mit Pfeffersauce

GEBRATENES SEELACHSFILET

auf einem Gemüsebett mit Kräutersahnesauce

KARTOFFELGRATIN, PAPRIKA-BASMATI-REIS

UND EINE GEMÜSEAUSSWAHL

PILZ-PASTA-PFANNE

Dessert

HAUSGEMACHTE HOLSTEINER GRÜTZE

mit Vanillesauce

JOGHURT-MANDARINEN-MOUSSE

als Brunchbuffet (25% Frühstück)

p.P. 39,90 €

als Buffet ohne Frühstück

p.P. 49,90 €

ab 30 Erwachsene



UNSER LUNCHBUFFET

Vorspeisen

BROKKOLICREMESUPPE FISCHPLATTE

Räucherlachs / Graved Lachs / Forellenfilet / Meerrettichsahne
Honig-Dill-Sauce

VEGETARISCHE PLATTE

Tomate-Mozzarella / Couscous / Linsensalat

SALATE

Tomaten- und Gurkensalat / Blattsalate / zweierlei Dressings

BROT / BRÖTCHEN / BUTTER

Hauptgerichte

LACHSFILET MIT PFEFFERHAUBE

Scharlotten-Kräutersauce

SCHWEINEFILET

Cognacsauce / Champignons

PUTENSTEAKS MIT SESAM

Tomaten-Sahnesauce

GEMÜSEPLATTE

BASMATIREIS

KARTOFFELGRATIN

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Vanillesauce

ROTE GRÜTZE

mit Vanillesauce

p . P . 47,50 €

ab 30 Erwachsene



HOLSTEINER BUFFET

Vorspeisen

KRAFTBRÜHE VOM GALLOWAY
Einlage von Gemüse und Fleischwürfeln

DAMMDORFER SAUERFLEISCH
ROSA ROSTBEEF / ENTE IN SAUER

HAUSGEBACKENES BROT
mit Schmalz

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS
Honig-Senf-Dillsauce

MATJES NORDISCHER ART
würzige Mayonnaise-Crème
mit Apfel / Zwiebel / Gewürzgurke

WEITERE SALATE
Gurkensalat / Tomatensalat / Blattsalate

Hauptgerichte

DORSCHFILET
in Eihülle gebraten / Senfsoße

SCHWEINEMEDAILLONS
Zwiebeln/ Champignons

GALLOWAYBRATEN
Bratensauce

SALZKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN
GEMÜSEPLATTE

Dessert

ROTE GRÜTZE
mit Vanillesauce

APFEL - CRUMBLE
Vanilleeis / Sahne

p . P . 49 , 50 €

ab 30 Erwachsene



WINTERLICHES BUFFET

-November bis Februar-

Vorspeisen

PASTINAKENCREMESUPPE

VESPERPLATTE

Roastbeef / Entenkeule in Sauer / Graved Lachs
Remoulade / Honig-Senf-Dillsauce

VEGETARISCHE VESPERPLATTE

Tomate-Mozzarella / Couscous / Linsensalat
Brot und Butter

Hauptgerichte

GRÜNKOHL

mit Kasseler / Kochwurst oder Schweinebacke / Senf

STECKRÜBENMUS

mit Kasseler / Kochwurst oder Schweinebacke / Senf

DAMWILDBRATEN FRISCH AUS DEM OFEN
in Bratensauce

WINTERLICHES GEMÜSE / ROTKOHL / ROSENKOHL

SELLERIESCHNITZEL

PETERSILIENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

Dessert

ZIMT-PFLAUMEN-PANNA COTTA

VANILLEEIS

mit heißen Kirschen

p . P . 52 , 50 €

ab 30 Erwachsene



WINTERLICHES BUFFET FÜR KLEINE GRUPPEN

-November bis Februar-

Vorspeisen

WALDPILZCREMESUPPE

mit Croûtons

VESPERPLATTE

Katenschinken / Roastbeef / Entenbrust / Remoulade

CRÊPE - ROULADE

gefüllt mit Rucola / getrockneten Tomaten / Frischkäse

WINTERLICHE BLATTSALATE

mit karamellisierten Nüssen

KROTTEN - APFELSALAT / TOMATE MOZZARELLA
HUMMUS

Hauptgerichte

WILDGULASCH

Rot- und Rosenkohl / Preiselbeersauce

ZANDERFILET

Blattspinat / Dijonsenfauce

WINTERLICHES GEMÜSERISOTTO

mit Parmesan

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE / KARTOFFELGRATIN

Dessert

ZIMT - PFLAUMEN - PANNA COTTA

VANILLEEIS

mit heißen Kirschen

Zubuchbare Speisen:

FISCHPLATTE

mit Räucherlachs / Forelle / Kieler Sprotten
Meerrettichdip und Honig-Senf-Dillsauce

+ 7,00 €

PUTENSTEAK

unter einer Mandelkruste / saisonales Gemüse

+ 4,50 €

STECKRÜBENMUS

mit Kasseler und Kochwurst

+ 4,50 €

BRATAPFEL TIRAMISU

+ 3,00 €

p . P . 49 , 50 €

ab 20 Erwachsene



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald ein Angebot bestellt und schriftlich bestätigt wurde.

1. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten ohne Erhalt einer verbindlichen Buchung über die optionierten Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume frei zu verfügen.
 2. Die Anzahl der Gäste muss dem Hotel mindestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegen. Änderungen sind dem Hotel unverzüglich mitzuteilen.
 3. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl muss dem Hotel spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden und Bedarf der Zustimmung des Hotels.
 - a. Reduzierungen der Personenzahl (10% Abweichung) sind kostenfrei bis drei Tage vorher möglich. Danach behalten wir uns vor, den Verbrauch für die angemeldete Personenzahl zu berechnen. Beträgt die Abweichung von der gebuchten Personenzahl mehr als 10% behalten wir uns vor, eine Raummiete zu berechnen, beziehungsweise einen angebrachten Raumtausch vorzunehmen.
 4. Reservierte Veranstaltungsräume stehen nur zu den schriftlich vereinbarten oder zugesagten Zeiten zur Verfügung. Eine Nutzung der Veranstaltungsräume vor oder nach dem vereinbarten Zeitraum bedarf der Rücksprache mit dem Hotel und ist gegebenenfalls mit Kosten verbunden.
 - a. Bei keiner festen Raumreservierung behalten wir uns einen Raumtausch vor.
 - b. Eine einzelne Räumlichkeit stellen wir ab 14 Personen zur Verfügung oder für hervorgehobene Veranstaltungen, wie z.B. standesamtliche Hochzeiten nach individueller Absprache.
 5. Reservierte Hotelzimmer stehen den Gästen von 15.00 Uhr am Anreisetag bis 11.00 Uhr am Abreisetag zur Verfügung. Nur nach Verfügbarkeit können die Zimmer bereits früher vergeben werden. Eine Zimmervergabe am Vormittag ist in der Regel nicht möglich. Veranstalter werden gebeten, die Gäste dahingehend zu informieren.
 6. Hotelzimmer, die bis 18.00 Uhr nicht in Anspruch genommen worden sind, können vom Hotel anderweitig vermietet werden, sofern keine spätere Anreise vereinbart wurde.
 7. Welche Leistungen vertraglich vereinbart sind, ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung. Soweit nichts anderes vereinbart ist, gelten die Preise des Hotelprospektes, der Tagungs- bzw. Bankettinformationen, sowie der Speisen- und Getränkekarten.
 8. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsanspruchnahme drei Monate oder einen Jahreswechsel, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
 - a. Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss können die Preise entsprechend angepasst werden.
 9. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
 - a. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
 10. Eine Rückvergütung bestellen, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
 11. Stornierungsbedingungen:
 - a. Bei der Stornierung von Einzelbuchungen im Hotel von maximal vier Nächten werden folgende Kosten in Rechnung gestellt: 80% der gebuchten Leistung bei Stornierung nach 18 Uhr am Anreisetag.
 12. Bei der Stornierung von Gruppenbuchungen ab fünf Hotelzimmern und/oder Tagungs- bzw. Banketträumen und/oder gebuchten Tagungs- bzw. Verpflegungspauschalen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
 - bis 42 Tage vor Veranstaltungsbeginn: keine Kosten
 - 41 bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 45% der vereinbarten Kosten
 - 20 bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 60% der vereinbarten Kosten
 - 3-0 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% der vereinbarten Kosten (nur bei Nicht-Wiedervermietung der Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume)
 - a. Sollte eine Veranstaltung aufgrund staatlicher Bestimmungen nicht durchführbar sein (Bsp.: Covid 19), entfallen die Stornierungskosten.
 13. Der Veranstalter haftet für die Bezahlung für von den Gästen zusätzlich in Anspruch genommene Leistungen bzw. leitet die Rechnung für diese Leistungen an den Gast weiter und sorgt für die Begleichung der Rechnung.
 14. Sofern Tagungsgäste nach dem Abendessen länger als bis 24:00 Uhr zusammensitzen möchten, bieten wir dafür kostenfrei unsere Lobby an. Hier erfolgt nach 24:00 Uhr kein Service mehr. Bei Veranstaltungen bis nach 24 Uhr wird eine Pauschale in Höhe von 200€ als Nachtzuschlag pro angefangener Stunde fällig.
 15. Die Rechnungen sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum zahlbar.
 16. Die Berechtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
- 