



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](mailto:info@neeth.de)

[www.neeth.de](http://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](http://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

### RINDERBRATEN VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN

Bratensauce / glasierte Möhren / Mandelbrokkoli / Champignons  
Salzkartoffeln / Kroketten  
250g € 25,50 oder satt € 36,00



## Geflügel

### BARBARIE - ENTENBRUST

saisonales Gemüse / Orangensauce / Kartoffelgratin / Krokette  
€ 29,50

### PERLUHNBRUST SUPREME

buntes Gemüse / Geflügelsauce / Krokette / Salzkartoffeln  
€ 27,00

### MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME

Spitzkohl / Geflügelsauce / Speckbohnen / Krokette  
Salzkartoffeln  
€ 23,50

## Fleischkombination

### DAMMDORFER FLEISCHVARIATION

wahlweise mit 3 Scheiben

vom Roastbeef, Schweinefilet, Putenbrust oder Lammlachs  
buntes Gemüse / Krokette / Salzkartoffeln / feine Rahmsauce  
€ 37,00 bis € 45,00

### ZWEIERLEI VOM DAMWILD

-von Oktober bis Februar-

Damwildbraten / Hirschrücken / Rot- und Rosenkohl / Bohnenbündchen  
Waldpilze / Preiselbeeren / Krokette / 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 . 4 8 , 5 0 €**

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 GEMÜSEAUSWAHL

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

**RINDERBRATEN VOM**  
**HOLSTEINER WEIDEOCHSEN**  
in 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 . 5 2 , 5 0 €**

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 / Dijonsensauce

### 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 Leistungsinanspruchnahme 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 Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
- 