

## Feiern & Heiraten im Waldblick



### **Absprachen rund um Ihre Feier bei uns**

Montag bis Freitag - ganztägig nach Vereinbarung.

### **Ansprechpartner Terminabsprachen & Besichtigungen**

Yvonne Swiontek

### **Anfragen und Terminvereinbarungen bitte an**

Tel: 035955 745-0

yvonne.swiontek@waldblick-pulsnitz.de



## Unsere Vereinbarungen für ein gutes Miteinander

### Personenzahl:

Für die Reservierung des passenden Raumes benötigen wir von Ihnen die reale Gästeanzahl einschließlich Kinder (auch Kleinkinder).

Die bei der **Endabsprache** (ca. 2-3 Wochen vorher / bei Hochzeiten ca. 4 Wochen vorher) angegebene Gästezahl ist für uns verbindliche Berechnungsgrundlage und kalkulierte Umsatzgarantie.

Sollte sich die Gästezahl am Tag Ihrer Feier um mehr als 5 Gäste verringern, berechnen wir als „Ausfallzahl“ eine Platzgebühr von 50 €.

Für Endabsprachen von Hochzeiten würden wir uns freuen, wenn neben dem Brautpaar auch Trauzeugen\*innen bzw. Helfer\*innen der Feier mit anwesend sind.

### Raummiete und Feierzeiten:

Wir berechnen eine Raum- & Servicepauschale in Höhe von **150 EUR**, welche die alleinige Nutzung der Räumlichkeit sowie eine detaillierte Absprache & weitere nötige organisatorische Aufwendungen beinhaltet.

Bei uns kann bis 24 Uhr ohne Aufpreis gefeiert werden. Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 200 EUR pro angefangene Stunde. Das geplante Ende Ihrer Veranstaltung erfolgt nach Absprache. Wir behalten uns eine Begrenzung bis 1 Uhr in Abhängigkeit von zu diesem Zeitpunkt verfügbarem Servicepersonal vor.

Bitte achten Sie darauf, dass die Musiker/DJs und Ihre Dekorateure innerhalb dieses Zeitraumes abgebaut haben.

Sollte ein zusätzlicher, für die Feier allerdings nicht zwingend erforderlicher, Raum gewünscht sein, berechnen eine Raummiete von 200 EUR.

Um die Lärmbelastung im Hotelbereich zu minimieren, bitten wir darum, dass Feiegäste, die in unserem Haus übernachten, Rücksicht auf weitere Hotelgäste nehmen.

Sollte ein zusätzlicher für die Feier allerdings nicht zwingend erforderlicher Raum gewünscht sein, berechnen eine *Raummiete von 200 EUR*.

*Bestuhlung:*

Unsere Räume werden entsprechend Ihrer Gästeanzahl, Ihrer Wünsche und der räumlichen Möglichkeiten gestellt.

Bitte beachten Sie, dass auch Rollstuhlplätze, Kinder- und Hochstühle mit eingeplant werden müssen.

Erfahrungsgemäß sind nicht immer alle Wünsche umsetzbar. Gerne beraten wir Sie und finden gemeinsam die perfekte Bestuhlung für Ihre Feier.

*Gut zu Wissen*

1. Restaurant mit Behinderten WC – ebenerdig
2. Kinderstühle für die kleinen Gäste vorrätig
3. Aufbau Gastdekoration am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr morgens oder am Vorabend (falls Raum frei) 15-20 Uhr möglich
4. Abholung von Dekoration und Geschenken bis 10 Uhr am Folgetag.
5. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und weiterer Gäste müssen Fenster & Türen ab 22 Uhr geschlossen sein.
6. Ab 22 Uhr sind abendliche Außenaktivitäten, die mit einer eventuellen Lärmbelastung für Nachbarn und andere Hotelgäste verbunden sind, nicht gestattet bzw. bedürfen einer vorherigen Absprache (z.B. Lasershows etc.)
7. Konfettibomben, Herzflitter o.ä. sind sowohl im Innen - als auch im Außenbereich **nicht gestattet**.
  - a. Eine Aufwandspauschale von 250 EUR wird berechnet, falls in diesem Zusammenhang Reinigungsarbeiten nötig sind.
8. Feuershows und Höhenfeuerwerke sind aus Sicherheitsgründen auf dem gesamten Gelände nicht zugelassen.
9. Reklamationen sind nur am Veranstaltungstag möglich

*Preise*

Alle hier benannten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses geltenden Steuern.

Unklarheiten bei Preisen müssen vorab geklärt werden.

Nachträgliche Preisverhandlungen sind nicht möglich.

*Bezahlung*

Gerne dürfen Sie nach der Veranstaltung in bar oder mit Ihrer EC-Karte zahlen.

*Deko & Co.*

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. Tafeldekoriationspauschale   | 3,50 p. P.    |
| 2. inkl. Tafelwäſche, Servietten, Blumenarrangement (Stoffservietten & größere Blumenarrangements mit Aufpreis) |               |
| 3. Tafeldekoriationspauschale „Hochzeit“  | n.V.          |
| 4. Stuhlhussen inkl. Band in verschiedenen Farben   | 8,00 p. St.   |
| 5. Stehtisch inkl. cremefarbene Husse mit Schleife  | 13,00 p. St.  |
| 6. Sägebock, Säge & Baumstamm   | 7,50 p. St.   |
| 7. Beamer- und Leinwandnutzung  | 15,00         |
| 8. Anbringen / Aufstellen Gästedekoriation (Namensschilder, Gastgeschenke, Girlanden usw.)                      | 25,00 p. Std. |
| 9. Aufbau einer Hüpfburg (inkl. Strom)<br>Achtung: Anmietung Hüpfburg durch Gast                                | 25,00 p. Std. |

*Sektempfang*

Zum Empfang reichen wir Ihren Gästen ein Glas Sekt oder Orangensaft

- |   |             |
|---|-------------|
| ✓ Glas Sekt (trocken / halbtrocken) oder Orangensaft      | 3,50 p. P.  |
| ▪ inkl. köstliche & herzhaftc Schnittchen (2 Stück p. P.) | 11,30 p. P. |
| ▪ inkl. Laugengebäck & Dip (2 Stück p. P.)                | 9,90 p. P.  |

**Kaffee, Kuchen & Canapés**

Genießen Sie unsere Kuchen & Torten, die mit viel Liebe von lokalen Bäckereien und Konditoreien zubereitet werden.

Das Mitbringen von selbstgebackenem Kuchen ist *nicht* gestattet.

Falls Kuchen von einer Bäckerei Ihrer Wahl geliefert oder mitgebracht wird, berechnen wir eine Servicepauschale von *2,50 EUR* pro Person.

**Torten- & Kuchenauswahl** (Preis pro Kuchen)

✓	Sahnetorten (z.B. Käse, Zitrone, Schoko, Erdbeere)	46,00
✓	Schwarzwälder Torte (mit Alkohol)	52,00
✓	Schoko-Buttercremetorte	52,00
✓	Fruchttorte	42,00
✓	Hochzeitstorte	nach Vereinbarung
✓	Hefekuchen	36,00

Zusätzlich zu den oben aufgelisteten Kuchensorten gehen wir gern auf Ihre Wünsche ein. Sonderwünsche wie Kuchenteilchen, Minidonuts, Cake Pops etc. sind auf Anfrage möglich.

Bei der Auswahl der Kuchen beraten wir Sie gern.

**Canapés**

Schinken, Käse, Salami, Lachs o.ä. 3,90 p. St.

### Getränkepauschalen

Die Buchung einer Getränkepauschale ist ab einer Gästeanzahl von 30 Personen möglich. Für unsere kleinen Gäste (3-12 Jahre) berechnen wir den ½ Preis der Getränkepauschale „light“, für Kinder unter 3 Jahren erfolgt keine Berechnung.

Die Getränkepauschale kann für einen Zeitraum von 15 – 24 Uhr gebucht werden. Bei allen Getränken, die vorher und nachher konsumiert werden, erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch.

Wenn Sie keine Getränkepauschale wünschen oder Sie mit weniger als 30 Gästen feiern, werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

#### Getränkepauschale „light“

39,00 p. P.

- ✓ Begrüßungssekt
- ✓ Rotwein, Weiß- und Roséwein
  - Gutsriesling QbA – trocken
  - Chardonnay Aromatic – trocken
  - Grüner Veltliner- trocken
  - Müller-Thurgau QbA – halbtrocken
  - Scheurebe QbA – lieblich
  - Portugieser Weißherbst
  - Rosé QbA, Weingut am Nil - trocken
  - Merlot „de Gras“ – trocken
  - Primitivo Puglia Terre de Montelusa - trocken
  - Spätburgunder QbA - trocken
  - Dornfelder QbA – halbtrocken
- ✓ Bier:
  - Wernesgrüner Pils, Benediktiner Hell, Benediktiner Hefeweizen, Köstritzer Kellerbier (vom Fass), Benediktiner alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier (Flaschenbiere)
- ✓ Alkoholfreie Softgetränke, Tafelwasser, Pulsnitztaler Säfte
- ✓ Heißgetränke - Filterkaffee, Tee (keine Kaffee-Spezialitäten)



Getränkepauschale „all inclusive“

44,00 p. P.

- ✓ Begrüßungssekt
- ✓ Rotwein, Weiß- und Roséwein
  - Gutsriesling QbA – trocken
  - Chardonnay Aromatic – trocken
  - Grüner Veltliner- trocken
  - Müller-Thurgau QbA – halbtrocken
  - Scheurebe QbA – lieblich
  - Portugieser Weißherbst
  - Rosé QbA, Weingut am Nil - trocken
  - Merlot „de Gras“ – trocken
  - Primitivo Puglia Terre de Montelusa - trocken
  - Spätburgunder QbA - trocken
  - Dornfelder QbA – halbtrocken
- ✓ Bier:
  - Wernesgrüner Pils, Benediktiner Hell, Benediktiner Hefeweizen, Köstritzer Kellerbier (vom Fass), Benediktiner alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier (Flaschenbiere)
- ✓ Alkoholfreie Softgetränke, Tafelwasser, Pulsnitztaler Säfte
- ✓ Heißgetränke (Filterkaffee, Tee & Kaffee - Spezialitäten)
- ✓ Spirituosen:
  - Radeberger Bitter, Ramazotti, Alter Wilthener Weinbrand, Jack Daniels, Nordhäuser Doppelkorn, Obstler, Baileys, Eierlikör
- ✓ Longdrinks & Aperitif:
  - Gin Tonic, Whisky-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon, Cola-Wodka
  - Aperol-Spritz



*Unser kulinarisches Angebot*

Je nach Anzahl Ihrer Gäste können Sie bei uns zwischen à la carte, einem 2-Gang Menü, einem 3-Gang-Menü, einer reduzierten Karte oder einem Büfett wählen.

Die Speisenauswahl erfolgt bei der Absprache.

Unsere aktuelle Karte finden Sie [hier](#).

Die Buchung unseres Büfetts ist ab einer Gästeanzahl von 25 Personen möglich.

Für unsere kleinen Gäste (3-12 Jahre) berechnen wir den ½ Preis des jeweiligen Büfett Preises, für Kinder unter 3 Jahren erfolgt keine Berechnung.

Sie können sich Ihr Wunschbüfett ganz nach Ihren Vorlieben selbst zusammenstellen oder Sie wählen unser Waldblick-Büfett.

Mit unserem Büfett-Baustein-System wählen Sie Ihre Lieblingsspeisen und Beilagen. Gern stellen wir Ihnen unser Büfett-Bausteinsystem per E-Mail zur Verfügung.

Unser Waldblick-Büfett kostet 43,00 EUR pro Person und beinhaltet:

- ✓ Hochzeitssuppe
- ✓ Hähnchenbrust
- ✓ Rinderbraten
- ✓ Wolfsbarschfilet
- ✓ Grillpfanne (Schweinemedallions, Rumpsteaks, Schnitzel)
- ✓ Mischgemüse & Rotkohl
- ✓ Klöße, Kroketten, Drillinge & Bandnudeln
- ✓ Kalte Platte:
  - frische grüne Salate mit Waldblick-Dressing
  - Käseplatte, Butter und Brotkorb mit Baguettes
  - dekorative Obstplatte
  - Beerengrütze & Mousse au Chocolate

Checkliste - Haben Sie an alles gedacht?

1. Beginn der Veranstaltung
2. Ende der Veranstaltung (Beachtung Endzeit Feier)
3. Wann ist die letzte Musikkunde geplant? Wann baut Band ab?
4. Ablauf der Veranstaltung:
  - a. Sektempfang? Häppchen?
  - b. Kaffee & Kuchen? 
    - i. vom Bäcker geliefert?
  - c. Abendessen, Uhrzeit, Buffet? 
    - i. Allergiker, Vegetarier, Veganer, Laktose, Gluten?
  - d. Gibt es eine kleine Likörrunde nach dem Essen?
5. Gästezahl (Erwachsene, Kinder unter 3, Kinder 3-12)
6. Wie darf die Bestuhlung aussehen? 
  - a. Kinderhochstühle? Rollstuhlfahrer? Behinderte Gäste?
7. Spiele / Aktivitäten im Gelände, Wiese? (Hüpfburg o.ä.?)
8. Band / DJ – wann bauen diese auf? Benötigen diese Tische?
9. Dekoration:
  - a. Wer macht die Dekoration?
  - b. Wann wird aufgebaut, wann abgeholt?
  - c. Möchten Sie Stuhlhussen / Stehtische?  
Welche Schleifenfarbe?
  - d. Geschenketisch bereitstellen?
10. Hotelzimmer? Wie viele Zimmer werden benötigt? 
  - a. kommen zusätzliche Gäste zum Frühstück dazu?
11. Besonderheiten...
12. ... und zum Schluss - Wer darf bezahlen? Wie wird bezahlt?