

*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 und Riesen-Whirlpool, 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 €

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

# 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](http://www.reiterhof-wirsberg.de)  
09227 204-0

Stand: Januar 2024

# Wintermärchen in Weiß



*Feiern Sie in der stillsten Zeit des Jahres  
bei Kerzenschein und einem guten Wein.*

*Lassen Sie sich mit besonderen saisonalen Köstlichkeiten von unserem Küchenteam  
verführen und genießen Sie unseren liebevollen Service in unseren Räumlichkeiten.*

*Gültig von November bis Ende März (ausgenommen an Weihnachten und Silvester)*

- *Wir laden Ihre Gäste zu einem Glas Sekt nach Ihrer Trauung ein und stoßen auf Ihre gemeinsame Zukunft an, in Verbindung mit einer anschließenden Feier in unserem Haus.*
- *Für Ihre Trauungszeremonie stellen wir Ihnen einen unserer Räume kostenfrei zur Verfügung*
- *Ihrer Hochzeitsgesellschaft bieten wir 10% Nachlass auf Ihren Übernachtungspreis mit allen Inklusiv-Leistungen unseres Hauses an.*



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](http://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.

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 €

## Eigener Kuchen & Torten.

Möchten Sie selbstgebackenen Kuchen oder Torten mitbringen?! So ist dies selbstverständlich möglich! Hierfür berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 € pro Person. Dieses beinhaltet die Bereitstellung von Tellern, Besteck, Tischwäsche und Servietten.

## 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:**

17,00 € pro Person

Gerne können Sie unsere Pauschalen zuzüglich einer Hochzeitstorte buchen.

# Getränke, Speisen & Probeessen

## 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.*

## Probeessen 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  
\*\*\*

Kirscharfait  
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  
\*\*\**

*-Fränkische Festtagssuppe-  
Klare Rinderbouillon mit Leberknödel, Flädle und Eierstich  
\*\*\**

**Hauptgang vom Buffet**

*Knusprige Bauernente an eigenem Jus  
Rahmiger Kalbsbraten  
Schweinemedallions an Calvadosauce*

*Beilagen:  
Basilikumgemüse, Apfelrotkohl  
Kartoffelgratin, Serviettenkloß und Butterspätzle  
\*\*\**

*Warmes Schokoküchlein  
mit Vanilleparfait*

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*

\*\*\*

*Schokoladenfondue*

\*\*\*

*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*

*Pouardenbrust „à la Saltimbocca“*  
*mit Gemüse-Risotto*

*Gebratenes Mittelstück vom Lachs*  
*an provenzalischer Kräutersauce*  
*mit Wildreis*  
\*\*\*

*Weißer Mandel-Schokoladenmousse*  
*mit karamellisierten Früchten*

Buffet III - Preis p. P. 46,00 €

- ab 20 Personen -

*Brotzeitvariation mit Schinken, Presssack, Obatzter,  
Räucherwürstl und Räucherforelle  
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 €)*

### Suppen

*-Fränkische Festtagssuppe-*

*Klare Rinderbouillon mit Leberknödel, Flädle und Eierstich (10,00 €)*

**oder**

*Kalbsconsommé mit Ricotta-Tortelloni (10,00 €)*

**oder**

*Kressesuppe mit Schwarzbrotcroutons (8,50 €)*

**oder**

*Pfifferlingssüppchen mit Crème Fraîche (10,00 €) - saisonbedingt*

**oder**

*Strauchtomatenconsommé mit Basilikumklößchen (10,00 €)*

**oder**

*Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen (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 (26,00 €)*

**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 €)

## Dessert

Matcha Tee-Panna Cotta an Amaretto-Beerenragout (10,00 €)

**oder**  
Erdbeer-Tiramisu (8,90 €) - saisonbedingt

**oder**  
Parfait von weißer Schokolade und Kürbiskernkrokant (10,00 €)

**oder**  
Warmes Schokokiuchlein mit Vanilleparfait (10,00 €)

**oder**  
Trilogie von Erdbeeren, Rhabarber und Mascarpone (10,00 €) - saisonbedingt

**oder**  
Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce und Honigeis (10,00 €)

**oder**  
Caipirinhaparfait im Zuckermantel mit Erdbeer-Minzsalat (10,00 €)

## Kinder

**Menü:** Auf Anfrage stellen wir Ihnen gern 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 Buffet.

# Getränkepauschale

(gültig für 6 Stunden) ab Wunschzeit

Unsere Getränkepauschale beinhaltet alkoholfreie Getränke, Bier, Filterkaffee 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 €

Selbstverständlich ist unsere Getränkepauschale jederzeit individuell erweiterbar z.B. mit unseren Kaffeespezialitäten.

pro Person 57,00 €

Verlängerung pro Stunde 9,50 €

Erweiterung der Getränkepauschale inklusiver **Longdrink (s) oder Digestif**

pro Person 87,00 €

Verlängerung pro Stunde zuzüglich 11,00 €

Erweiterung der Getränkepauschale inklusiver **Cocktail und Longdrinks**

pro Person 72,00 €

Verlängerung pro Stunde zuzüglich 12,00 €

Die Getränkepauschale für Kinder ab 5 Jahren ohne Alkohol

pro Kind 12,00 € oder nach Verzehr

## Servicepauschale & Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke wie Weine oder Schaumweine, berechnen wir eine Servicepauschale und ein Korkgeld nach individueller Vereinbarung.

# 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 Coutons**

*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 Stuhlhuse 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 nach folgender Staffelung*

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 Preisadjustierungen 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