

Veranstaltungsmappe

Ganzjährig nach Vereinbarung

Herzlich willkommen im
Schwarzwald Hotel & Restaurant Wiedener Hof

**Ob Geburtstag, Kindergeburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Verlobung, Silberne
Hochzeit, Goldene Hochzeit, Freundetreffen, Klassentreffen, Firmenfeier...,
der Anlass spielt keine Rolle!**

Gerne richten wir Ihre nächste Veranstaltung für Sie aus. Um ausgiebig zu feiern, stehen
im Restaurant bis zu 60 Plätze und auf unserer Sonnenterrasse & Lounge ca. 50 Plätze
zur Verfügung.

Für die Orientierung das Wichtigste auf einen Blick

Adresse / Ansprechpartner:

Schwarzwald Hotel
Restaurant Wiedener Hof
Steinbühl 11
79695 Wieden Schwarzwald
Herr Cédric Paluch / Frau Lisa Fühner

E-Mail:

wiedenerhof-wieden@web.de

Tel. & Whatsapp:

07673 619 313 4 / +49 157 392 52 993

Für Ihre Veranstaltung sind folgende Punkte gut zu wissen:

Personenzahl:

1. Für Ihre Veranstaltung benötigen wir die verbindliche Personenzahl bis spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung. Die uns genannte Teilnehmerzahl kommt mindestens zur Berechnung.
2. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird ein Gedeckpreis von 2,50€ pro Person erhoben. Eine Haftung des Schwarzwald Hotel & Restaurant Wiedener Hof für mitgebrachten Kuchen ist ausgeschlossen.
3. Bei Veranstaltungen wird ab 01.00 Uhr ein Nachtzuschlag in Höhe von 20,- € pro angefangener Stunde & Mitarbeiter berechnet, zuzüglich einer Stunde für Aufräumarbeiten und Herrichten der Veranstaltungsräume.
4. Musikunterhaltung sollte bis längstens 01.00 Uhr geplant werden. Verlängerungen bis 02.00 Uhr sind in Ausnahmefällen möglich.
5. Die Beauftragung und die Kosten für Künstler sind vom Gast vorzunehmen. Nebenkosten wie GEMA und Künstlersozialabgaben tragen Sie als Veranstalter. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
6. Feuershows sowie Pyrotechnik erfordern eine gesonderte Genehmigung vom Schwarzwald Hotel & Restaurant Wiedener Hof und der Gemeinde.
7. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Schwarzwald Hotel & Restaurant Wiedener Hof gestattet. Sämtliches mitgebrachtes Material muss den feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Vom Auftraggeber eingebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte, sollen spätestens nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden.
8. Alle Preise enthalten Service und 19% Mehrwertsteuer.
9. Die Rechnung werde nach Veranstaltungsende vor Ort bezahlt.

Preisliste / weitere Service Angebote:

Festlich gedeckter Tisch, bestehend aus

- Tischtischdecke, weiß
- Tischläufer, Farbwahl nach Ihrem Wunsch
- Serviette, Farbwahl nach Ihrem Wunsch

Hierfür berechnen wir eine Gedeck Pauschale von 2,50 €/Person

Korkgeld, für mitgebrachte Getränke 8,00 €/Flasche

Selbstverständlich gehören zu einer gelungenen Feier oder Veranstaltung noch mehr Details.

Gerne kümmern wir uns darum und erstellen Ihnen aus unserem Netzwerk ein Angebot.

- Floristen & Blumendekoration
- Kuchen & Torten
- Fotografen/Fotobox
- weiteres Mobiliar
- DJ

Stornierungen:

Bei Stornierung fester und schriftlich bestätigter Buchungen, ist das Schwarzwald Hotel & Restaurant Wiedener Hof berechtigt, folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen:

bis 16 Wochen vor dem vereinbarten Termin entstehen keine Kosten, danach fallen Stornokosten in Höhe von 50% des Buffet Preises an.

Für nicht in Anspruch genommene Veranstaltungsräume bemüht sich das Schwarzwald Hotel & Restaurant Wiedener Hof um anderweitige Vermietung.

Bis zur Vergabe an Dritte, hat der Vertragspartner für die vertraglich reservierten Veranstaltungsräume unter Berücksichtigung der vorgenannten Kostenregelung und der vereinbarten Vertragsdauer die entsprechende Ausfallgebühr zu zahlen.

Maßgebend für die Rechtzeitigkeit der Stornierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung an:

wiedenerhof-wieden@web.de

Menü „Schauinsland“

Vorspeise:

Beilagensalat mit Blattsalat & verschiedenen Rohkostsalaten

Hauptgericht:

Filet Geschnitzeltes von der Pute in Champignonrahmsauce

Beilagen:

Frische Bandnudeln

Kaisergemüse (Brokkoli/Karotten/Blumenkohl)

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

pro Person 25,90 €

Menü „Herzogenhorn“

Vorspeise:

Beilagensalat mit Blattsalat & verschiedenen Rohkostsalaten

Hauptgericht:

Gegrilltes Filet vom Schwein an Waldpilzrahmsauce

Beilagen:

Frische Bandnudeln

Kaisergemüse (Brokkoli/Karotten/Blumenkohl)

Dessert:

Duo von Mousse au Chocolat Black & White

pro Person 29,90 €

Menü „Feldberg“

ab 20 Personen

Vorspeise:

Beilagensalat mit Blattsalat & verschiedenen Rohkostsalaten

Hauptgericht:

Frisch aus dem Ofen

Gemischter Braten vom Rind & Schwein
mit frischen Champignons in Bratensauce

Beilagen:

Frische Spätzle & Kartoffel Kroketten
Gemüse der Saison

Dessert:

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce

pro Person 35,90 €

Menü „Belchen“

Schwarzwald Vesperplatte - kalt

Vesperplatte:

Schwarzwälder Schinken
Landjäger
Blut & Leberwurst
Salami & Lyoner
Griebenschmalz
würziger Bergkäse
geräuchertes Forellenfilet

Beilagen:

gekochte Eier
Essig-Gurken
Silberzwiebeln
Kirschtomaten & Radieschen

Saucen & Brot:

Senf
Sahnemeerrettich
Butter
frisches Bauernbrot & Schwarzbrot

pro Person 19,90 €

Menü „Kandel“

Ab 20 Pers.

Suppe:

Badische Nudelsuppe mit Rinderkraftbrühe

Hauptgericht:

Badisches Ochsenfleisch / Tafelspitz in Meerrettichsauce

Beilage:

Bouillonkartoffeln / Rotebeetesalat

Dessert:

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

pro Person 34,90 €