



Heiraten bei Rottners

Die perfekte Location für den schönsten Tag Ihres Lebens



Die perfekte Sommerhochzeit

Eine Geschichte

“Lassen Sie uns mit einer freien Trauung im Wunschgarten beginnen, eingebettet zwischen blühenden Beeten und hohen Bäumen gibt sich das Paar das Versprechen fürs Leben. Es folgt ein fröhliches Anstoßen mit prickelndem Sekt auf sanftem Rasen.

Anschließend lässt sich die Gesellschaft im Nussbaumgarten zu feinen Kaffee- und Kuchen-Kreationen nieder. Doch was passiert, wenn dunkle Wolken aufziehen und der Wind kühler wird? Kein Grund zur Sorge! Wir bejubeln das Ja-Wort in der historischen Scheune und genießen den Kaffee in den liebevoll restaurierten Räumen des über 300 Jahre alten Fachwerkgebäudes.

Nach dem Genuss der Hochzeitstorte wird es lebendig. Ob Spaziergänge über die Felder, Fotos vor der malerischen Kulisse oder einfach im Moment verweilen – alles ist möglich. Wenn alles wieder bereit sind, versammeln wir uns im festlich geschmückten Gartenpavillon mit Lichtkuppel.

Das gesamte Gebäude samt der zwei angrenzenden Terrassen steht uns exklusiv zur Verfügung. Hier feiern, schlemmern und genießen wir bis tief in die Nacht. Schließlich lassen wir den Abend ausklingen und sinken erschöpft, aber glücklich in die weichen Betten des angeschlossenen 4-Sterne-Hotels, während die Musik uns noch ein wenig weiterträgt.”

Inhalt

Unsere Qualitätsphilosophie	5
Hochzeitspaket Klassik	6
Unser Service	7
Speisenauswahl	8
Getränkeauswahl	10
Wedding Setup	11
Paketpreis	11
On Top	12
Deko-Paket	13
Hochzeitspaket Deluxe	14
Unser Service	15
Speisenauswahl	16
Getränkeauswahl	19
Wedding Setup	20
Paketpreis	20
On Top	21
Deko-Paket	22

Inhalt

Zusätzliche Hinweise	23
Optionsbedingungen	24
Übernachtung	24
Unsere AGB's	25
Wichtiges bei Eigenorganisation	27
No-Show-Regelung	29
Stornobedingungen	29
Zahlungsmodus	30
Kontaktdaten	31

Unsere Qualitätsphilosophie

Willkommen in unserer grünen Oase am Stadtrand, voller Charme, Eleganz und herzlicher Gastfreundschaft. Wir gewährleisten Ihnen, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Dazu gehören neben unserer regionalen Saisonküche mit ausschließlich frischen und vielen biologisch angebauten Produkten, einer durchdachten Planung, einer fachlichen Beratung im Vorfeld und einem kompetent herzlichen Service auch noch einige weitere Komponenten, die das Gesamtangebot abrunden:



**Weitere Gründe, sich
für unser Haus zu
entscheiden**

- Historische & moderne Locations in Harmonie
- Familiäre Atmosphäre
- Langjährige Erfahrung
- Erstklassige Gastronomie
Das Gourmetrestaurant Waidwerk* ist mit dem Michelin Stern ausgezeichnet
- 4**** Zimmerangebot zum Träumen
- Umfangreiche Möglichkeiten für Rahmenprogramme
- Verkehrsgünstige Lage & kostenfreie Parkplätze



Hochzeitspaket Klassik

Exklusive Kaffee trinken



Unser Service

Um Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen bieten wir Ihnen einen umfangreichen Service an. In dem Hochzeitspaket Klassik sind folgende Inklusivleistungen unseres Services enthalten:

- Feinplanung durch unser Event Team inklusive persönlicher Menübesprechung
- Auf- und Abbau der Locations
- Kompetentes und freundliches Serviceteam angepasst auf Ihre Veranstaltungsgröße (17.00 bis 01.00 Uhr)
- Aperitif im Foyer, auf der Terrasse oder vor dem Gasthaus
- 3 oder 4 Gang Menü aus unserer gehobenen regionalen Küche
- 2-3 Kuchen je nach Personenanzahl
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale
- Übernachtung im Deluxe Zimmer inklusive Frühstück für das Brautpaar
- Reinigung

Speisenauswahl

In einer persönlichen Menüabsprache entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen, Ihr perfektes Hochzeitsmenü in 3 oder 4 Gängen. Ob getragenes Menü, Buffet, Tischbuffet oder eine Mischung - wir beraten Sie passend zu Ihrer Veranstaltungsgröße. Im Folgenden zeigen wir ein paar Ideen zur Speisenfolge, weitere Gerichte bieten wir gerne in der persönlichen Menüabsprache an.



Suppenauswahl

- Hochzeitssuppe
- Kürbissuppe
- Wilde Waldessenz
- Petersilienwurzeldrahmsuppe
- Tomatenessenz
- Gurkenkaltschale

Vorspeisenauswahl

- Frühlings-, Sommer-, Herbstsalat mit...
- Cèviche
- Vitello Tonnato
- Mariniertes Gemüse
- Pilzsalat
- Lachstartar

Hauptgang (2 zur Auswahl)

- Rinderrücken / Aromaten / Schmorgemüse / Kartoffelgratin
- Rehkeule / Pilze / Rahmwirsing / Spätzle
- Zander gebraten / Kartoffel-Lauchgemüse
- Saiblingsfilet / Schalottenbutter / Selleriepüree
-  Feiner Eintopf ~ Pfifferlinge / Schalotten / Bamberger Hörnchen
- Entenbrust / Kartoffelrösti / Lauchgemüse
- Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse

Dessertauswahl (Maximal 5 Komponenten bei Buffet)

- Beerensalat / Lavendeleis
- Dessertteller "Gasthuts Rottner" (Gebackenes, Crémiges, Fruchtiges & Eis)
- Aprikosentarte / Mandeleis
- Marmoriertes Schokoladenmus / Birnenkompott
- Panna cotta / Himbeermark
- Krokantparfait / Rhabarbertarte
- Creme Brûlée

Mitternachtssnack (1 zur Auswahl)

- Currywurst mit Pommes
- Gulaschsuppe
- "Saure Zipfel"
- Vesperbrett (Käse / Wurst)

Getränkeauswahl

Aperitif

- Saisonaler Hausaperitif / Bowle
- Fränkischer Secco
- Pomme pur, alkoholfreie Apfelerfrischung, Duttenhofer`sches Apfelgut

Alkoholfreie Getränkeauswahl

- Wasser still oder spritzig Frankenbrunnen
- Säfte & Schorlen mit Pretzfelder Säften
- Coca-Cola, Mezzo Mix, Fanta, Sprite
- Teeauswahl Ronnefeld

Biere

- Spalter Hell / auch alkoholfrei
- Spalter Pils / auch alkoholfrei
- Spalter Weißbier / auch alkoholfrei

Kaffeespezialitäten

- Café Creme
- Cappuccino
- Espresso

Weine

- Rotwein: 1-2 Qualitätsweine aus unserer Bankettweinkarte
- Weißwein: 1-2 Qualitätsweine aus unserer Bankettweinkarte

Wedding - Setup

- Weiße Stofftischdecken
- Stoffservietten
- Wein und Wassergläser von Schott & Zwiesel
- Besteck von WMF
- Brot und Aufstrich auf den Tischen
- Stehtische zum Aperitif
- Gedruckte Menükarten

Paketpreis

- eine Pauschale ist ab einer Anzahl von 40 Personen oder nach Vereinbarung möglich
- 40 bis 50 Personen 230,-€ pro Person bei 3 Gängen
- 50 bis 60 Personen 220,-€ pro Person bei 3 Gängen
- ab 60 Personen 210,-€ pro Person bei 3 Gängen
- 40 bis 50 Personen 240,-€ pro Person bei 4 Gängen
- 50 bis 60 Personen 230,-€ pro Person bei 4 Gängen
- ab 60 Personen 220,-€ pro Person bei 4 Gängen
- Kinder bis 3 Jahren sind unsere Gäste
- Kinder von 4-8 Jahren: 45,-€
- Kinder von 9-15 Jahren: 70,-€
- Jugendliche ab 16 Jahre: Voller Preis

On Top

- Hochzeitstorte: ab 250,-€
- Hussen: 13,-€ pro Stück
- Canapees / Macarons: ab 2,50€ pro Stück
- Freie Trauung im Wunschgarten inklusive Auf- und Abbau, Gartenpflege & Strom: 2000,-€
- Freie Trauung in unserer historischen Scheune inklusive Auf- und Abbau & Strom: 1000,-€
- Cocktails & Longdrinks: ab 10,-€ pro Stück
(Gin Tonic, Cuba Libre, Hugo, Caipi, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz)
- Klavier inklusive Stimmen: 250,-€
- Beamer und Leinwand: 40,-€
- Mikrofon und Lautsprecher: 40,-€
- Zusätzlicher vor Ort-Termin: 50,-€
- Staffelei: 20,-€

Deko-Paket

Gerne übernehmen wir für Sie das Dekorieren der Tische, sprechen Sie uns bei Interesse an.
Folgende dekorative Elemente können eingesetzt werden:



Dekoration pro Tisch

(ab 50,-€)

- Kerzen sowie Kerzenständer (verschiedene Größen)
- Tischset
- Holzscheiben
- Tischnummern
- Vasen (verschiedene Größen)
- Saisonale Blumen (35,- bis 50,-€ pro Tisch)



Hochzeitspaket Deluxe

Inklusive Kaffeetrinken



Unser Service

Um Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen bieten wir Ihnen einen umfangreichen Service an. In dem Hochzeitspaket Deluxe sind folgende Inklusivleistungen unseres Services enthalten:

- Feinplanung durch unser Event Team inklusive persönlicher Menübesprechung
- Auf- und Abbau der Locations
- Kompetentes und freundliches Serviceteam angepasst auf Ihre Veranstaltungsgröße (14.30 bis 01.00 Uhr)
- Aperitif im Foyer, auf der Terrasse oder vor dem Gasthaus
- 3 oder 4 Gang Menü aus unserer gehobenen regionalen Küche
- 2-3 Kuchen je nach Personenanzahl
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale
- Übernachtung im Deluxe Zimmer inklusive Frühstück für das Brautpaar
- Reinigung

Speisenauswahl

In einer persönlichen Menüabsprache entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen, Ihr perfektes Hochzeitsmenü in 3 oder 4 Gängen. Ob getragenes Menü, Buffet, Tischbuffet oder eine Mischung - wir beraten Sie passend zu Ihrer Veranstaltungsgröße. Im Folgenden zeigen wir ein paar Ideen zur Speisenfolge, weitere Gerichte bieten wir gerne in der persönlichen Menüabsprache an.



Kuchenauswahl zum Kaffeetrinken (3 zur Auswahl)

- Apfelkuchen
- Rottner's Käsekuchen
- Kirschkuchen
- Aprikosenkuchen
- Streuselkuchen
- Zwetschgenkuchen

Suppenauswahl

- Hochzeitssuppe
- Kürbissuppe
- Wilde Waldessenz
- Petersilienwurzelrahmsuppe
- Tomatenessenz
- Gurkenkaltschale

Vorspeisenauswahl

- Frühlings-, Sommer-, Herbstsalat mit...
- Cèviche
- Vitello Tonnato
- Mariniertes Gemüse
- Pilzsalat
- Lachstartar

Hauptgang (2 zur Auswahl)

- Rinderrücken / Aromaten / Schmorgemüse / Kartoffelgratin
- Rehkeule / Pilze / Rahmwirsing / Spätzle
- Zander gebraten / Kartoffel-Lauchgemüse
- Saiblingsfilet / Schalottenbutter / Selleriepüree
-  Feiner Eintopf ~ Pfifferlinge / Schalotten / Bamberger Hörnchen
- Entenbrust / Kartoffelrösti / Lauchgemüse
- Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse

Dessertauswahl (Maximal 5 Komponenten bei Buffet)

- Beerensalat / Lavendeleis
- Dessertteller "Gasthauts Rottner" (Gebackenes, Crémiges, Fruchtiges & Eis)
- Aprikosentarte / Mandeleis
- Marmoriertes Schokoladenmus / Birnenkompott
- Panna cotta / Himbeermark
- Krokantparfait / Rhabarbertarte
- Creme Brûlée

Mitternachtssnack (1 zur Auswahl)

- Currywurst mit Pommes
- Gulaschsuppe
- "Saure Zipfel"
- Vesperbrett (Käse / Wurst)

Getränkeauswahl

Aperitif

- Saisonaler Hausaperitif / Bowle
- Silvaner Sekt brut, Sektkellerei Höfer, Würzburg
- Pomme pur, alkoholfreie Apfelerfrischung, Duttenhofer'sches Apfelgut

Alkoholfreie Getränkeauswahl

- Wasser still oder spritzig Frankenbrunnen
- Säfte & Schorlen mit Pretzfelder Säften
- Coca-Cola, Mezzo Mix, Fanta, Sprite
- Teeauswahl Ronnefeld

Biere

- Spalter Hell / auch alkoholfrei
- Spalter Pils / auch alkoholfrei
- Spalter Weißbier / auch alkoholfrei

Kaffeespezialitäten

- Café Creme
- Cappuccino
- Espresso

Weine

- Rotwein: 1-2 Qualitätswein aus unserer Bankettweinkarte
- Weißwein: 1-2 Qualitätswein aus unserer Bankettweinkarte

Wedding - Setup

- Weiße Stofftischdecken
- Stoffservietten
- Wein und Wassergläser von Schott & Zwiesel
- Besteck von WMF
- Brot und Aufstrich auf den Tischen
- Stehtische zum Aperitif
- Gedruckte Menükarten

Paketpreis

- eine Pauschale ist ab einer Anzahl von 40 Personen oder nach Vereinbarung möglich
- 40 bis 50 Personen 265,00€ pro Person bei 3 Gängen
- 50 bis 60 Personen 260,00€ pro Person bei 3 Gängen
- ab 60 Personen 250,00€ pro Person bei 3 Gängen
- 40 bis 50 Personen 280,00€ pro Person bei 4 Gängen
- 50 bis 60 Personen 275,00€ pro Person bei 4 Gängen
- ab 60 Personen 265,00€ pro Person bei 4 Gängen
- Kinder bis 3 Jahren sind unsere Gäste
- Kinder von 4-8 Jahren: 60,00€
- Kinder von 9-15 Jahren: 80,00€
- Jugendliche ab 16 Jahre: Voller Preis

On Top

- Hochzeitstorte: ab 250,-€
- Hussen: 13,-€ pro Stück
- Canapees / Macarons: ab 2,50€ pro Stück
- Freie Trauung im Wunschgarten inklusive Auf- und Abbau, Gartenpflege & Strom: 2000,-€
- Freie Trauung in unserer historischen Scheune inklusive Auf- und Abbau & Strom: 1000,-€
- Cocktails & Longdrinks: ab 10,-€ pro Stück
(Gin Tonic, Cuba Libre, Hugo, Caipi, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz)
- Klavier inklusive Stimmen: 250,-€
- Beamer und Leinwand: 40,-€
- Mikrofon und Lautsprecher: 40,-€
- Zusätzlicher vor Ort-Termin: 50,-€
- Staffelei: 20,-€

Deko-Paket

Gerne übernehmen wir für Sie das Dekorieren der Tische, sprechen Sie uns bei Interesse an. Folgende dekorative Elemente können eingesetzt werden:



Dekoration pro Tisch

(ab 50,-€)

- Kerzen sowie Kerzenständer (verschiedene Größen)
- Tischset
- Holzscheiben
- Tischnummern
- Vasen (verschiedene Größen)
- Saisonale Blumen (35,- bis 50,-€ pro Tisch)

Zum Kaffee und Kuchen im Nussbaumgarten oder Gasthaus stattfindet, können nach Absprache kleine Blumendekorationen speziell für den Außenbereich angefertigt werden. Dies ist gegen einen Aufpreis von 15 bis 30 € möglich.

Hierbei ist zu beachten, dass diese Blumengestecke im weiteren Verlauf der Hochzeit nicht für den Pavillon genutzt werden können.



Zusätzliche Hinweise

Die Sie beachten sollten



Optionsbedingungen

Standesamt und / oder Kirche, die Familie und Freunde sind oft gar nicht so leicht unter einen Hut zu bekommen. Da ist Organisationstalent gefragt. Es gibt so vieles zu bedenken und es ist schwer, eine endgültige Entscheidung zu treffen.

Gerne optionieren wir Ihnen deshalb - nach einem Besichtigungstermin - an Ihrem Wunschtermin unseren Pavillon sowie die Außenanlage und ggf. Übernachtungsmöglichkeiten für 10 Tage.

Diese Vorreservierung erlischt automatisch, wenn wir bis dahin keine Nachricht von Ihnen bekommen haben. Sollten sich während dieser Zeit weitere Gäste für "Ihren" Termin interessieren, setzen wir uns mit Ihnen in Verbindung.

Übernachtung

Gönnen Sie sich ein bisschen Luxus und übernachten Sie und Ihre Gäste im Anschluss an Ihre Feier in unserem modernen separat gelegenen Vier-Sterne-Hotel.

Gerne gewähren wir für Ihre Hochzeitsgäste Sonderpreise inklusive Frühstücksbuffet, je nach Art und Größe der Veranstaltung. Freuen Sie sich auf den nächsten Morgen und genießen Sie mit Familie und Freunden unser reichhaltiges Frühstück.



Unsere AGB's

Preise / Umsatzerwartung

Die Preise unseres Angebots enthalten Serviceleistungen und die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht enthalten. In den Kosten für Service nach 01.00 Uhr sind Speisen und Getränke nicht enthalten. Diese werden bei Verlängerung von 01.00 bis 02.00 nach Verbrauch berechnet.

Dekoration

Gerne können auswärtige Floristen den Gartenpavillon schmücken, jedoch ist die frühestens ab 13.00 Uhr am Tag der Veranstaltung möglich. Die Tischdekoration räumen wir nach der Veranstaltung gerne gegen Berechnung für Sie ab. Bitte wählen Sie jemanden aus den eigenen Reihen, der sich um die gesamte Organisation der Dekoration, Fotoboxen, Candy-Bars, Sitzordnung etc. an diesem Tag kümmern kann. Für Ihre besonderen Wünsche und Fragen oder falls noch weitere Dekoration und Mobiliar gewünscht ist, sprechen Sie uns gerne an.

Freie Trauung

Kann in unserem Wunschgarten oder in der historischen Scheune gebucht werden. Im Preis enthalten sind folgende Leistungen:

Strom/ Holzbänke mit oder ohne Kissen / Stühle für das Brautpaar / Schirme und der romantische Bogen (ungeschmückt), unter welchem das Brautpaar sitzt.

Stuhlhussen

Stellen wir Ihnen gerne gegen eine Gebühr inklusive Auf-/ Abziehen und Reinigung zur Verfügung. Sollten Sie auf externe Dienstleister zurückgreifen, gilt deren Vertrag. In diesem Fall bieten wir keine Leistung / Service an.

Flügel / Klavier / Beamer / Leinwand

Wir stellen Ihnen Beamer mit Leinwand oder unseren Flügel für eine Präsentation bzw. für die musikalische Umrahmung Ihrer Veranstaltung gegen eine entsprechende Mietgebühr zur Verfügung.

Änderungen zum Menü

Da wir ausschließlich mit Frischprodukten arbeiten und die Beschaffung vom täglichen Marktangebot abhängt, können kurzfristige Änderungen entstehen, die wir umgehend dem Veranstalter mitteilen. Selbstmitgebrachte Speisen bedürfen der vorherigen Absprache hinsichtlich der Berechnung (Gedeckpreis). Wir bitten jedoch davon Abstand zu nehmen. Ausgenommen sind Hochzeitstorten.

Zeitlicher Rahmen für Detailabsprache

Wir nehmen uns gerne für Sie Zeit und es entstehen keine weiteren Kosten für folgende Termine:

- Besichtigungstermin inkl. Rundgang und erste Besprechung Ihrer Vorstellungen
- Menü- und Detailbesprechung vor Ort
- Finaltermin mit Endabsprache vor Ort

Darüber hinaus stehen wir Ihnen telefonisch und per E-Mail gerne zur Verfügung. Sollten weitere Termine vor Ort gewünscht werden, sind diese kostenpflichtig. Wir bitten darum, nicht ohne vorherige Terminvereinbarung vorbeizukommen.

Sonntags- und Nachtzuschläge

Um die besondere Arbeitsleistung unserer Mitarbeitenden in den Nachtstunden sowie an Sonn- und Feiertagen angemessen zu würdigen, gewähren wir folgende Zuschläge:

Sonntagszuschlag	ab 250,-€ (für 4 Std.) abhängig von Veranstaltungsgröße
Nachtzuschlag	ab 1.00 Uhr 60,-€ (pro Stunde, je Mitarbeiter)

Betrieb außerhalb der Öffnungszeiten

Für Veranstaltungen, die außerhalb unserer Öffnungszeiten stattfinden berechnen wir eine zusätzliche Gebühr.

Öffnung außerhalb regulärer Öffnungszeiten 100,-€ (für 4 Std.) Jede weitere Stunde 50,-€

Wichtiges Bei Eigenorganisation

Das sollten Sie wissen, wenn Sie Dekoration, Menükarten, Sitzordnung, Stuhlhussen etc. für Ihre Feier selbst organisieren möchten:

Sie benötigen helfende Hände (Familie, Trauzeugen, Freunde etc.), die sich um folgende Dinge kümmern. Bitte nennen Sie uns in jedem Fall einen Ansprechpartner und Telefonnummer dieser Person(en).

Nussbaumgarten / Scheune (Aperitif / Kaffee & Kuchen)

- Tischdekoration
- Dekoration für Stehtische
- Mitbringen von selbstgebackenen Kuchen → bitte sagen Sie den "Bäcker" aus den eigenen Reihen, dass jedes einzelne Teil der Kuchen-Transportboxen beschriftet sein muss. Wir übernehmen keine Garantie, sollte beispielsweise bei Sahnetorten o.ä. die Kühltaste unterbrochen worden sein. Wenn Sie Ihren Gästen Torten und Kuchen mit nach Hause geben möchten, stellen Sie bitte geeignetes Verpackungsmaterial zur Verfügung. Sollte dies durch uns verpackt werden, berechnen wir eine entsprechende Gebühr.

Pavillon

- Aufbau Tisch- und Raumdekoration
- Verteilen der Tischkärtchen (Sitzordnung)
- Verteilen der Menükarten / Gastgeschenke
- Anlieferung und Aufziehen der Stuhlhussen
- Aufbau von Fotoboxen, Candy-Bars etc.

Freie Trauung im Wunschgarten / Scheune

- Weitere Dekorationselemente
- Schmuck für Rosenbogen (Falls nicht über uns gebucht)

Nachts nach der Feierlichkeit

- Tische abdekornieren (sofern es nicht aufwändig ist, übernehmen wir das gerne gegen eine Gebühr)
- Stuhlhussen abziehen (übernehmen wir gerne gegen eine Gebühr)
- Abbau von zusätzlichen angelieferten Elementen (zb. Candy-Bar, Fotobox etc.)

Deckendekoration kann verbleiben, sofern sie nicht zu opulent ist. Wir bitten darum, dass Sie am Folgetag nach dem Frühstück (gegen 11.30 Uhr) abgenommen wird.

Wir bemühen uns, die Räumlichkeiten ab 12.00 Uhr am Veranstaltungstag zum Aufziehen der Stuhlhussen für externe Dienstleister bereitzustellen. Ab ca. 13.00 Uhr am Veranstaltungstag können die Tische dekoriert werden. Sofern die Räumlichkeit am Abend vorher nicht belegt ist, besteht nach Rücksprache die Möglichkeit bereits am Vorabend Hängedekoration (Pompoms o.ä.) anzubringen.

Das ist leider nicht möglich

- Wunderkerzen im gesamten Innenbereich
- Konfetti-Bomben o.ä. im Innen- und Außenbereich
- Nebelmaschine

Natürlich können Sie auch ein rundum Sorglos-Paket bei einem externen Dienstleister buchen. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

No-Show-Regelung

Änderungen der Personenanzahl bis zu 10% der ursprünglichen Größe sind bis 5 Tage vor der Veranstaltung bis 12.00 Uhr kostenfrei möglich. Danach stellen wir 50% des Pauschalpreises für jeden abgesagten bzw. nicht eingetroffenen Gast in Rechnung. Bei Absagen über 10% der ursprünglichen gebuchten Personenanzahl behalten wir uns vor 50% des zu erwartenden Umsatzes (pro Person) in Rechnung zu stellen.

Stornobedingungen

Die Stornierung einer Veranstaltung bedarf der Schriftform.

Bis 40 Personen:

Die Stornierung einer Veranstaltung bis 3 Monate vor dem gebuchten Termin ist kostenfrei.
Stornierung ab 3 Monaten - 4 Wochen vor Buchungstermin = 25% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 4 Wochen - 1 Woche vor Buchungstermin = 50% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 1 Woche vor Buchungstermin = 75% des zu erwartenden Umsatzes.

Ab 40 Personen:

Die Stornierung der Veranstaltung ist bis 6 Monate vor Buchungstermin kostenfrei.
Stornierung ab 6 Monate - 5 Monate vor Buchungstermin = 30% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 5 Monate - 4 Monate vor Buchungstermin = 40% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 4 Monate - 3 Monate vor Buchungstermin = 50% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 3 Monate - 2 Monate vor Buchungstermin = 60% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 2 Monate - 1 Monat vor Buchungstermin = 70% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 1 Monat vor Buchungstermin = 80% des zu erwartenden Umsatzes.

Um das Risiko dieser Kosten zu minimieren, werden für den Fall einer Stornierung auch Versicherungen im Internet angeboten. Sie können uns auch direkt auf solche Versicherungen ansprechen.

Ein Beispiel für eine Versicherung finden Sie hier: <https://www.mg-denzer.de/de/eventversicherung-62>

Zahlungsmodus

Für Veranstaltungen ab 20 Personen bieten wir nach Absprache Rechnungsstellung an. Ab einer Veranstaltungsgröße von 10 Personen bitten wir Sie um eine Anzahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzes. Dies ist bei Vertragsschluss fällig und auf unser Konto zu überweisen.

Stefan Rottner
Stadtsparkasse Nürnberg 1215368 (BLZ 76050101)
IBAN DE15 7605 0101 0001 2153 68 BIC: SSKNDE77XXX

Kontakt Daten

Können wir Sie begeistern?

Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bankett- & Veranstaltungsservice

Anna Rottner



www.rottner-hotel.de



event@rottner-hotel.de



0911 6584 8291



Winterstraße 15-17, 90431 Nürnberg

Wir freuen uns auf Sie

Romantik Hotel Gasthaus Rottner