



★★★★S

HOTEL

RESTAURANT

BAR

TAGUNG

SAAL

PARTYSERVICE

Hotel Ochsen GmbH • Hauptstraße 12 • 89188 Merklingen • Fon: +49(0)7337.96180

Fax: +49(0)7337.9618200 • info@hotel-ochsen-merklingen.de • www.Hotel-Ochsen-Merklingen.de

Musterangebot

Hochzeitsarrangement 2025

Großer Festsaal



Hotel Ochsen GmbH
Geschäftsführer
Andreas Hintz
& Michael Hintz

Registergericht:
Amtsgericht Ulm HRB 727404
Steuernummer: 88002/66802
USt-IdNr.: DE 281 085 424

Bankverbindung:
Volksbank Laichinger Alb
BIC: GENODES1LAI
IBAN: DE81 6309 1300 0082 5200 11

Sparkasse Ulm
BIC: SOLADES1ULM
IBAN: DE92 6305 0000 0021 0553 64

Musterangebot

Hochzeitsarrangement 2025

Großer Festsaal im 1. OG

Sehr geehrtes Brautpaar,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage an unser Haus.

Das nachfolgende Musterangebot gibt Ihnen einen ersten Überblick wie Ihre Veranstaltung bei uns gestaltet werden könnte. Generell konzipieren wir gemeinsam mit Ihnen den Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier.

Ihre ersten Fragen beantwortet Ihnen unser Bankettbüro und prüft die Raumverfügbarkeit für Sie. Optionen auf den großen Festsaal halten wir Ihnen für zwei Wochen Bedenkzeit.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie sich für unser Haus entscheiden und wir Sie und Ihre Gäste an Ihrem großen Fest bei uns begrüßend dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Hotel Ochsen Team
Merklingen

** Änderungen vorbehalten*

Eckdaten großer Festsaal + Nebenraum Sem. 1 + 2

Saal Länge: 22,5 m -- Breite: 13,8 m –Raumhöhe im Giebel: 9 m

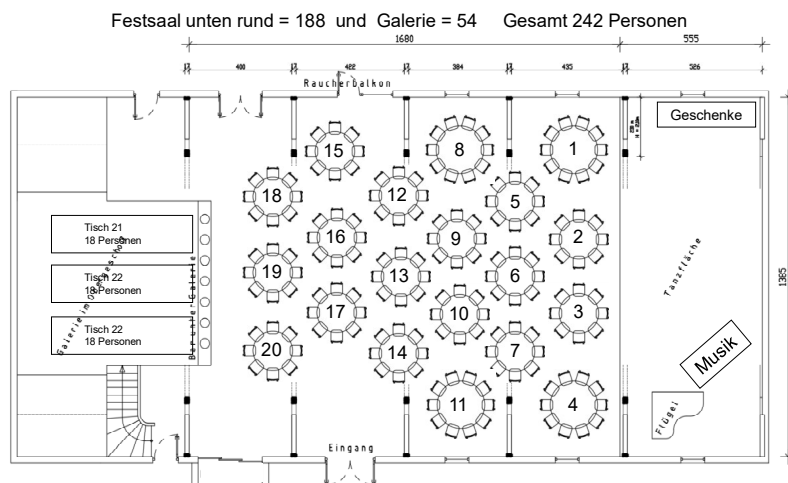
Fläche Saal: 310,5 qm

Fläche Galerie über Saalbar: 49,0 qm

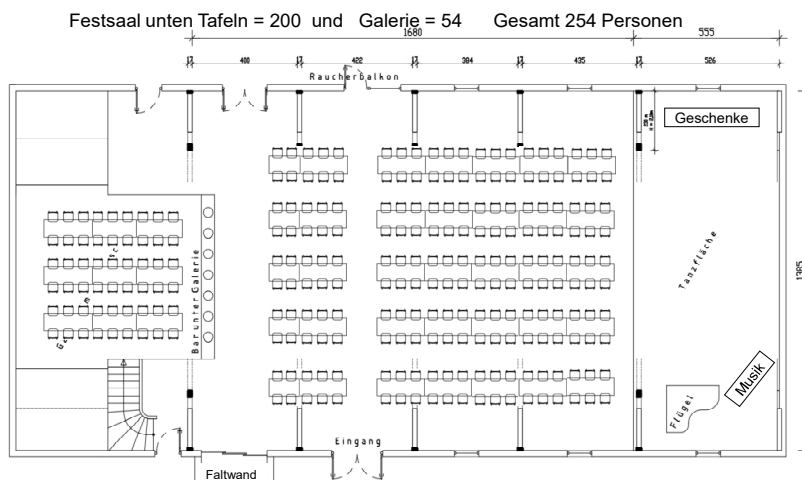
Nebenraum Fläche Empfangs-/Buffet-Raum: 134,6 qm

Maximale Bestuhlung

Rundbestuhlung bis 188 Gäste
zzgl. Tafeln Galerie für 54 Gäste



Reine Tafelbestuhlung bis zu 250 Gäste



Ausstattung:

Separater Empfangs-, Buffetraum mit Dachterrasse, eigene Bar im Raum, erhöhte Bühne/Tanzfläche, neben dem Saal barrierefreies WC mit Wickelmöglichkeit.

Bei Bedarf Zugang über Fahrstuhl barrierefrei,
Technik: Klimaanlage, Beamer & Leinwand fest installiert, Mikrofonanlage,
verschiedene Lichtszenen möglich,
Flügel (dazu buchbar).

1. Hotelzimmer – Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus

Die folgenden Preise können **nur bei Direktbuchung** (Mail oder telefonisch) über das Hotel Ochsen gewährt werden.

Es wird gebeten **NICHT** über Internet Buchungsportale zu reservieren. Wird dennoch über Buchungsportale reserviert, gelten unsere Sonderpreise wie u.a. nicht.

Zimmerkontingente (Anzahl der Zimmer nach Vorabsprache) sind bis zu 3 Monate vor Veranstaltung möglich.

<u>Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus</u>	Preis pro Zimmer & Nacht
Einzelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	89,00
Doppelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	108,00
Extrabett/Zustellbett inkl. Frühstück	20,00
Babybett / Reisebettchen (begrenzt verfügbar)	10,00

Anreisezeiten / Check-In

Check-In ist ab 16:00 Uhr möglich.

Frühstückszeiten

Montag – Freitag	von 06:30 bis 09:30 Uhr
Samstag	von 07:30 bis 09:30 Uhr
Sonntag	von 07:30 bis 09:30 Uhr

Check-Out Zeit

Check-Out Zeit ist bis 11:00 Uhr. Bei späteren Check-out Aufschlag zusätzliche 40% vom Zimmerpreis.

Häufig gestellte Fragen

Gibt es Familienzimmer?

Wir haben einige Zimmer für 3, 4 und max. 5 Personen. Babybetten sind nur begrenzt verfügbar, bitte reservieren.

Funktioniert ein Babyphone auf den Zimmern?

Nur ein sendestarkes Babyphone. Wir empfehlen eine Babyphone App über Smartphone.

Möglicher Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier

16:00 Uhr	Apero (mit/ohne Snack) auf der Dachterrasse bzw. bei schlechtem Wetter im Empfangsraum mit Stehtischen Anschließend evtl. gemeinsames Foto auf der Dachterrasse
17:00 Uhr	Gäste nehmen im großen Festsaal Platz, Getränkesservice
17:30 Uhr	Brautpaar hält Begrüßungsrede
18:00 Uhr	Beginn des Abendessens Nach dem Hauptgang Brautwalzer und die erste Tanzrunde
21:00 Uhr	Anschnitt der Hochzeitstorte und Dessertbuffet
23:30 Uhr	Mitternachtsimbiss
01:30 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt, Musiker/DJ kündigen letzte Tanz-, Musikrunde an, bis 02:00 Uhr verlassen Gäste den Veranstaltungsraum.
02:00 Uhr	Ende der Veranstaltung im Saal

Möglicher Ausklang in der Hotelbar „After Wedding Party“

Falls Sie länger als 02:00 Uhr feiern möchten, haben Sie die Möglichkeit den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar zu buchen. Wir empfehlen bis 01:00 Uhr in die Hotelbar umzuziehen, so dass Sie Ihre Party bis 4:30 Uhr genießen können.

Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

01:00 Uhr	Umzug in Hotelbar als „After Wedding Party“ geschlossene Gesellschaft
04:00 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt
04:30 Uhr	Ende der Veranstaltung

2. Hochzeitsarrangement 2025

Snack zum Aperitif – Beispiele	Preis pro Stk.
- Pikante Minitwister	1,30
- Frischkäsebaguettes mit drei verschiedenen Frischkäseaufstrichen	1,20
- Mini-Laugengebäck	0,95

Folgende Getränke sind für 7,0 Stunden pauschal im Hochzeitsarrangement enthalten, ab Beginn z. B. 16:00 – 23:00 Uhr:

Apero

- Riesling Jahrgangssekt | Hausmarke „DIVINA“ (Flaschengärung)
- Pur, als „Kir“ mit Cassisé
- mit Orangensaft

- 0,3 l Hacker Pschorr Münchner Hell
- Softgetränke

Anschließend nach Einnehmen der Plätze

- Weißwein:
Riesling | Hauswein „DIVINA“ | trocken
- Roséwein:
Lemberger rosé | Hauswein „DIVINA“ | feinherb
- Rotwein:
Lemberger | Hauswein „DIVINA“ | trocken
- Lillet / Aperol Spritz / Sekt
- alle Biersorten aus unserem Sortiment
- Wasser auf den Tischen eingesetzt
- Softdrinks
- Kaffeespezialitäten
- eine Runde Digestif, Grappa, Ramazzotti, Willi.

Nach Ablauf der Getränkepauschale (7,0 Stunden) werden die o. a. Getränke weiterhin ausgeschenkt und entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

Sofern kein Umzug in die Hotelbar geplant ist, könnten Sie Ihren Gästen gern eine zusätzliche Getränkeauswahl anbieten, z.B. ab 22:00/23:00 Uhr:

Longdrinks

Jacky Cola, Asbach Cola, Bacardi Orange, Cuba Libre, Gin Tonic

Spirituosen

Jägermeister, Ramazzotti, Cognac, Whisky

Sie legen die zusätzliche Getränkeauswahl im Vorwege fest. Jedes Getränk wird entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

3. Ausklang in der Hotelbar „After Wedding Party“

Falls Sie länger als 02:00 Uhr feiern möchten, haben Sie die Möglichkeit den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar zu buchen. Wir empfehlen bis 01:00 Uhr in die Hotelbar umzuziehen, so dass Sie Ihre Party bis 4:30 Uhr genießen können.
Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

In der Hotelbar fällt keine Raummiete an, hingegen ein Mindestumsatz von € 400,00.

Für die Hotelbar hat es sich bewährt, ein Getränkebudget einzurichten (bei freier Getränkewahl, mit Ausnahme hochpreisiger Spirituosen) bis z.B. € 500,00. Bei Erreichen der vorgegebenen Summe spricht das Barpersonal den Veranstalter an und bespricht die weitere Vorgehensweise.

Die letzten Runde wird um 04:00 Uhr abgefragt, Ende der Veranstaltung um 04:30 Uhr.

4. Tischwäsche / Stuhlhussen / Servietten

Weißer Tischwäsche	inklusive
weiße Stoffservietten in Kerzenform	inklusive
weiße Stuhlhussen	inklusive

5. Blumenschmuck / Tischdekoration

Üblicherweise organisiert das Brautpaar die Blumen-, und Tischdekoration in Eigenregie.

Um Beschädigungen (auch durch Klebestreifen an den Wänden) vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. Instandsetzungskosten jeglicher Art werden gesondert in Rechnung gestellt.

Echtkerzen bitte in einem Glas / Laterne oder LED um ein Auslaufen des Wachses zu vermeiden! Mit Wachs verschmutzte Tischdecken sind nicht waschbar und müssen neu angeschafft werden. Die Kosten trägt der Veranstalter.

Am Veranstaltungstag können Sie im Normalfall ab 07:30 Uhr morgens in den Veranstaltungsraum.

Falls das Hotel Ochsen das Aufstellen Ihrer Blumen, Tischdekoration, Namenskarten, Gastgeschenken übernehmen soll, ist dies nur nach vorheriger Absprache möglich und wird mit dem zeitlichen Aufwand à € 49,00 pro angefangene Stunde/Mitarbeiter berechnet.

Sofern keine Folgeveranstaltung in den Veranstaltungsräumen stattfindet, kann die Dekoration am Folgetag vormittags bis spätestens 10:00 Uhr vollständig abgeholt werden. Falls eine Folgeveranstaltung in den Veranstaltungsräumen ist, sollte die Dekoration vollständig am Ende der Veranstaltung aus dem Raum entfernt werden.

Dies gilt auch für Hochzeitstorten, Fotoboxen, Musiktechnik, Transportkisten, Kartonagen, Luftballongasflaschen etc.

6. Menükarten

Weißer oder roter Hotel Ochsen Menükarten	inklusive
---	-----------

7. Der kulinarische Teil

Abendessen -- Menü Nr. 1

Salat serviert

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |
Champignons | Cherrytomaten | Kürbiskernöl |
Buttercroûtons | Balsamico-Dressing

Suppe serviert

Schwäbische Hochzeitssuppe

Dreierlei Hauptgänge vom Buffet

- Angus Roastbeef - am Stück gebraten
vor Ihren Gästen frisch aufgeschnitten
Kräuterbutter | Pfeffersoße
- Schweinefiletmedaillons vom Grill |
Steinchampignonrahm
- Ofenlachs | Wurzelgemüse |
Rieslingsoße

als Beilagen

- Speckbohnen | Grilltomate
- Buntes Marktgemüse
- Kartoffelgratin
- Spätzle

Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte

Hochzeitstorte mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,
Schwarzwälder

Dreierlei Eissorten zur Wahl:

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

Früchtebuffet mit Dips und Soßen

Mitternachtsimbiss

Variante 1

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 3

Currywurst | Brötchen
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 2

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Abendessen -- Menü Nr. 2

Vorspeise serviert

Italienische Antipasti Vorspeisenvariation |
bunte Blattsalate im Knusperkörnchen | Oliven-Balsamicodressing

Suppe serviert

Tomatenessenz | Grießklößchen | Basilikum

Dreierlei Hauptgänge vom Buffet

- Schweinefiletmedaillons vom Grill | Pinienkern-Salbeibutter | Cognacrahm
- Geschmorte Kalbsschulter | Tomatenkompott | Barolosoße
- Barschfilet aus dem Ofen | feines Wurzelgemüse | Pino Grigiosoße

als Beilagen

- Basilikum-Frischkäseravioli | Sahnesoße
- Mediterranes Röstgemüse
- buntes Marktgemüse
- breite Bandnudeln
- Rosmarinkartoffeln

Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte

Hochzeitstorte mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,
Schwarzwälder

Dreierlei Eissorten zur Wahl:

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

Früchtebuffet mit Dips und Soßen

Mitternachtsimbiss

Variante 1

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 3

Currywurst | Brötchen
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 2

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Abendessen -- Menü Nr. 3

Vorspeise serviert

Lachsfilet aus dem Ofen | warme Alblinsen |
Pikante Paprikasoße | Blattsalatcrostini

Suppe serviert

Rinderkraftbrühe | Crêpe-Roulade | Schnittlauch

Dreierlei Hauptgänge vom Buffet

- Zart rosa gebratener Rostbraten | Röstgemüse | knusprige Zwiebelringe
- Schweinefiletmedaillons vom Grill | Steinchampignonrahm
- Hähnchenbrustfilet vom Grill | mediterranes Röstgemüse

als Beilagen

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Koriander-Mandelreis
- buntes Marktgemüse

Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte

Hochzeitstorte mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne, Schwarzwälder

Dreierlei Eissorten zur Wahl:

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

Früchtebuffet mit Dips und Soßen

Mitternachtsimbiss

Variante 1

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 3

Currywurst | Brötchen
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 2

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Abendessen -- Menü Nr. 4

Suppe serviert

Schwäbische Hochzeitssuppe

Salat serviert

Bunter Salatteller | geröstete Weißbrotwürfel

Hauptgang serviert

Duett von geschmorten Rindertafelspitz |
rosa gebratenem Ochsenfiletmedaillon |
buntes Rübengemüse | Kartoffel-Sahnepüree |
gebackene Zwiebelringe im Bierteig

Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte

Hochzeitstorte mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,
Schwarzwälder

Dreierlei Eissorten zur Wahl:

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

Früchtebuffet mit Dips und Soßen

Mitternachtsimbiss

Variante 1

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 3

Currywurst | Brötchen
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 2

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Abendessen -- Beispiel Nr. 5

Salat serviert

Frühlings-, Sommervariante

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |
Champignons | Cherrytomaten | Kürbiskernöl |
Buttercroûtons | Balsamico-Dressing

Herbst-, Wintervariante

Feldsalat | Himbeer-Walnuss-Dressing |
Landrauchschinken | gerösteten Nüsse |
Granatapfelkerne

Suppe serviert

Weißer Kräutercrèmesuppe |
Buttercroûtons

Hauptgang serviert

Duett von geschmorten Kalbsschulter |
rosa gebratenem Schweinefiletmedaillon |
auf buntem Rübengemüse | Kartoffel-Sahnepüree |
Spätzle

Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte

Hochzeitstorte mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,
Schwarzwälder

Dreierlei Eissorten zur Wahl:

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

Früchtebuffet mit Dips und Soßen

Mitternachtsimbiss

Variante 1

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 3

Currywurst | Brötchen
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 2

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Abendessen -- Beispiel Nr. 6

Salat serviert

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |
Cherrytomaten | Kürbiskernöl | Pinienkerne |
schwarze Oliven | Grana Padano |
Limonendressing

Suppe serviert

Tomatenessenz | Griesklößchen |
Basilikum

Hauptgang serviert

Duett vom Ochsenschweifragout oder Boeuf Bourguignon |
rosa gebratenem Ochsensfiletmedaillon |
buntes Rübengemüse | Serviettenknödel |
gebackene Zwiebelringe im Bierteig

Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte

Hochzeitstorte mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,
Schwarzwälder

Dreierlei Eissorten zur Wahl:

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

Früchtebuffet mit Dips und Soßen

Mitternachtsimbiss

Variante 1

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 3

Currywurst | Brötchen
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

Variante 2

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

8. Hochzeitstorte im „Hochzeitsarrangement“ inklusive

Es hat sich bewährt, die Hochzeitstorte mit in den Ablaufpunkt „Dessert“ aufzunehmen, so dass Sie keine weiteren Unterbrechungen am Abend haben.

Art der Hochzeitstorte

Generell sind die Hochzeitstorten außen weiß mit Sahne eingestrichen, schlichte Sahneverzierungen und kleinen Silberperlen. Ohne Brautpaarfigur. Gern können Sie Ihre eigene Tortenfigur mitbringen.

Die Füllungen wählen Sie im Vorwege aus:

Mousse au Chocolat, Erdbeer, Himbeer, Pfirsich/Maracuja, Schwarzwälder, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne

Die Größe der Torte und Anzahl der Etagen ist von der Gästezahl abhängig.

Anschnitt der Hochzeitstorte

Zum Anschnitt der Hochzeitstorte wird diese auf einem separaten Wagen in den Festsaal gebracht. Das Brautpaar schneidet die Torte an, anschließend wird diese zum Dessertbuffet dazu gestellt.

9. Kinderessen

Kinder ca. 1 bis 12 Jahre

Wählen vor Ort aus der Kinderkarte

Die Kinderessen werden möglichst kurz vor dem 1. Gang des Menüs serviert. Alle Kinder bekommen nach dem Essen eine Kugel Eis mit Smarties und Waffel.

10. Preisübersicht (inkl. MwSt.) „Hochzeitsarrangement 2025“ großer Saal

Preis pro Erwachsenen und Jugend ab 13 Jahre € 145,00

beinhaltet wie vorangehend aufgeführt:

- Getränke inkl. Apero pauschal für 7,00 Stunden
- Menü, Mitternachtsimbiss
- Dessert und Hochzeitstorte
- Tischwäsche, Servietten, Stuhlhussen, Menükarten
- Raum klimatisiert
- Bei Bedarf Beamer, Leinwand, Mikrofon
- Auf-, und Abbau der Tische, stellen der Tische & Stühle
- Eindecken der Tische
- Vorbereitende Service-, und Küchenarbeiten
- Erstberatung, zeitnah nach Vertragsunterzeichnung
- Termin Menüabsprache (bzw. allen Veranstaltungsdetails)

Kinderessen 1 bis 12 Jahre nach Kinderkarte

Kindergetränke 6 bis 12 Jahre (0 bis 5 Jahre kostenfrei) € 9,50

Tischwäsche Kinder € 6,50

Mindestgästepzahl großer Festsaal

Rechnungsgrundlage sind 80 Erwachsene, die berechnet werden.

Alternativ können Sie mit weniger als 80 erwachsenen Gästen in unserem **Kaminzimmer** feiern. Gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

Getränkerverbrauch im Anschluss der 7-Stunden-Pauschale per Einzelbuchung

Personalnachtzuschlag ab 00:00-03:00 Uhr pro angefangener Stunde € 320,00
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

Personalnachtzuschlag ab 03:00 pro angefangener Stunde € 450,00
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

Bei Umzug in Hotelbar, sofern vorab reserviert

Mindestumsatz Hotelbar / Getränke per Einzelbuchung à la Carte € 400,00

Personalnachtzuschlag ab 00:00 Uhr für Barkeeper
pro angefangener Stunde / Mitarbeiter

(evtl. 2 Barkeeper je nach Arbeitsaufkommen)

wird berechnet bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind € 49,00

Preisstaffelung bei Zahlung innerhalb 8 Tagen

Ab 125 Erwachsenen abzüglich 2 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

Ab 135 Erwachsenen abzüglich 3 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

Ab 150 Erwachsenen abzüglich 5 % Ermäßigung auf Gesamtrechnung

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung sechs Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstes jedoch um 5 % erhöht werden.

Kalkulationsbeispiel Ihrer Hochzeit

Großer SAAL Abendveranstaltung

Bezeichnung	Anzahl	Einzelpreis	Gesamt
Hochzeitsarrangement Erwachsener / Jugend ab 13 Jahre		145,00	
Longdrinks im Festsaal ab		7,50	
Getränke Kinder 0 - 5 Jahre		kostenfrei	
Getränke Kinder 6 - 12 Jahre		9,50	
Essen der Kinder nach Kinderkarte		à la Carte	
Tischwäsche Kinder		6,50	
Dienstleister wie DJ, Foto, Nanny			
Getränke pauschal		25,00	
Speisen, z. B. nur Hauptgang		29,00	
Personalnachtzuschlag im Saal 00:00 bis 03:00 Uhr pro angefangener Stunde	3	320,00	
Personalnachtzuschlag im Saal ab 03:00 Uhr pro angefangener Stunde, z.B. bis 04:30 Uhr	2	450,00	
Bei Umzug in Hotelbar – Ende 04:30 Uhr			
Mindestumsatz Hotelbar	1	400,00	
Ihr persönliches Budget			
Personalnachtzuschlag Barkeeper ab 00:00 Uhr bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind ca. 05:30 Uhr, pro angefangener Stunde	6	49,00	

Gesamtkosten der Hochzeit

zzgl. Getränke nach Ablauf der Pauschale

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung sechs Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstes jedoch um 5 % erhöht werden.