

★★★★★
Reiterhof
WIRSBERG

Bellevue Spa & Resort

www.reiterhof-wirsberg.de
Tel. +49/9227/2040

Das Hochzeitshotel
www.dashochzeitshotel.de

*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.

Feiern Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben in einem stilvollen Ambiente in malerischer Umgebung.

Um Ihnen die Planung und Umsetzung Ihrer Traumhochzeit so unkompliziert und angenehm wie möglich zu machen, sind wir sehr gerne jederzeit persönlich für Sie da.

Mit viel Herz, Leidenschaft und Professionalität werden wir diesen Tag für Sie unvergesslich machen.

*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*



Ihre Ansprechpartner für
Verkauf, Sales, Tagungen, Hochzeiten, Bankett
Frank Eckert
+ 49 9227 204 0
sales@reiterhof-wirsberg.de

Hochzeits-Arrangement



- *Genießen Sie 2 Übernachtungen im geräumigen Zimmer mit ca. 40 m² und Balkon*
- *Zur Begrüßung erwarten Sie auf Ihrem romantisch dekorierten Zimmer ein*
- *Früchtearrangement und eine Flasche Champagner*
- *Flauschiger Bademantel und Wellness tasche mit Handtüchern erwarten Sie bei Anreise auf Ihrem Zimmer*
- *Entspannung und Erholung in unserer mediterranen Sauna- und Badelandschaft mit Schwimmbad, Bio-Sauna, Finnischer Sauna mit Salzsteinwand, Dampfschlössl, Infrarot Wärmekabine, Felsendusche und Ruhe-Lounge*
- *Genießen Sie die Sonne und entspannen Sie an warmen Tagen auf unserer wunderschönen, geschützt gelegenen Liegewiese.*
- *Freie Nnutzung des Fitnessraumes*
- *Am Abend vor Ihrer Hochzeit servieren wir Ihnen ein 4 Gang Candle Light Dinner in unserem Restaurant oder bei schönem Wetter auf der Terrasse*
- *Alles, was Ihr Herz begehrt, finden Sie auf unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet im Restaurant*
- *Kostenfreier Late-Check-Out (nach Verfügbarkeit)*
- *Kostenloses Parken direkt am Hotel*

**Preise für die Trauung, Hochzeitsfeier und Styling sind nicht im Package enthalten.*

Trauung



Geben Sie sich das JA-Wort in unserem Hotelgarten

Schließen Sie den Bund fürs Leben vor einer traumhaften Kulisse. Erleben Sie Ihre standesamtliche Trauung als einen besonderen Höhepunkt in unserem Hochzeits-Pavillon. Hierfür kommt der Standesbeamte aus Wirsberg direkt in unser Haus.

Sichern Sie sich schon heute einen Termin im Standesamt Wirsberg und bestätigen diesen ein halbes Jahr vor der Hochzeit. Selbstverständlich können Sie unseren Pavillon auch für Ihre freie oder kirchliche Trauung nutzen.

Hochzeits-Paket

Eine Trauung unter freiem Himmel, in unserem Hochzeits-Pavillon mit atemberaubendem Blick über das Kulmbacher Land (wetterabhängig)

- *Trauung im Hochzeitspavillon bei schönem Wetter oder bei schlechtem Wetter in einem unserer Trauzimmer*

(bis zu 110 Personen)

- *Trautisch und Stühle (max. 5 Stühle mit Hussen)*
 - *Trauerkerze im Glas*
 - *Akustische Ausstattung*
- Lautsprecherbox mit USB-Anschluss in MP3-Format*



Räumlichkeiten

Es stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:



Restaurant

für Feierlichkeiten bis 110 Personen
ab 50 Personen Exklusiv-Nutzung möglich*



Festsaal

für Feierlichkeiten bis 80 Personen*



Kaminzimmer

für Feierlichkeiten bis 30 Personen*



Stuckzimmer

für kleinere Feierlichkeiten
bis 12 Personen*

***Die Bestuhlungsmöglichkeiten sind abhängig von Tanzfläche, Buffet und Tischform
Den besten Überblick über unsere Räumlichkeiten bekommen Sie bei einer
Besichtigung vor Ort. Wir freuen uns über Ihren Besuch.**

Empfang

Genießen Sie einen Aperitif, 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 Hotelloobby.



Folgende Getränke empfehlen wir Ihnen für den Empfang:

Alkoholische Varianten:

Prosecco 0,75 l

Reiterhof Cocktail 0,2 l

Orangensaft 1 l

Hugo 0,2 l

Aperol Spritz 0,2 l

Aperol Milano 0,2 l

Lillet 0,2 l

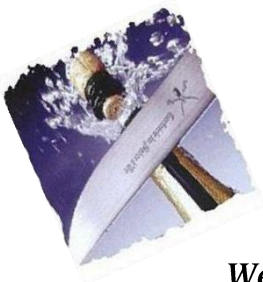
Alkoholfreie Varianten:

Sekt Alkoholfrei 0,75 l

Hugo Alkoholfrei 0,2 l

Cranberry Julep Alkoholfrei 0,2 l

Selters Mineralwasser 0,75 l



Sie Sabrieren
eine Flasche
Champagner mit dem
Säbel

Mögen Sie es exklusiv?

Champagner 0,75 l

Weitere Getränke, Longdrinks und Spirituosen entnehmen Sie bitte aus unserer Getränkekarte.

Snacks

Leckere Snacks zu Ihrem Aperitif oder im Laufe des Nachmittags erleichtern das Warten auf Ihr Festmenü.

Folgende Snacks empfehlen wir Ihnen für den Empfang/ Aperitif:

Canapés, belegt mit Salami oder Schinken oder Käse

Canapés, belegt mit Roastbeef oder Lachs

½ belegtes Brötchen mit Schinken oder Käse

½ belegtes Brötchen Roastbeef oder Lachs

Butterbrezeln

Deftiges Blätterteiggebäck

Rosmaringemüse mit Schafskäse gratiniert

Pralinen von Räucherforelle und gebeiztem Lachs

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Putenspieß asiatisch-pikant

Melonen-Parmaschinken-Spieße

Spinat-Käse-Quiche

Pikante und fruchtige Käsespieße

Kleines Plundergebäck

Kleines Laugengebäck

Wahlweise mit: Sesam | Pfeffer | Salz | Kürbiskern | Käse

Wir empfehlen Ihnen aus den Vorschlägen 2-3 bevorzugte Speisen zu wählen.



Kaffee & Kuchen



Kanne Kaffee
Selters Mineralwasser 0,75 l

*Kaffee und Mineralwasser werden auf den Tischen eingestellt
und nach Verbrauch berechnet.*

Kuchenbuffet nach Wunsch

Kuchen
Torten

Eigener Kuchen & Torten

Möchten Sie selbstgebackenen Kuchen oder Torten mitbringen? Dies ist selbstverständlich möglich. Hierfür berechnen wir ein Tellergeld von 4,90 € pro Person, welches die Bereitstellung von Tellern, Besteck, Tischwäsche und Servietten beinhaltet.

Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall keine Haftung bei allergischen Reaktionen und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten übernehmen.

Die Hochzeitstorte

Ganz nach Ihren individuellen Wünschen organisieren wir Ihnen eine Hochzeitstorte bei einem unserer Partner; gerne können Sie sich Ihre Wunschtorte selbstverständlich von einem Konditor Ihrer Wahl am Tag Ihrer Hochzeit anliefern lassen.

Unsere Kaffee & Kuchen Pauschalen (max. 1,5 Stunden, ab 25 Personen)

Auswahl an verschiedenen Heißgetränken sowie Kuchen und Torten.

Reiterhof-Kaffee-Pauschale

Gerne können Sie unsere Pauschalen zuzüglich einer Hochzeitstorte buchen.

Getränke

Getränkepauschale

Wir bieten Ihnen Getränkepauschalen mit unterschiedlichen Inhalten, jeweils befristet auf 6 Stunden, an.

Getränkepauschale

- *Basis:*
 - *alkoholfreie Getränke, Biere, Filterkaffee und unsere ausgewählten Bankettweine (Weißwein | Rotwein | Roséwein | Prosecco).*

- *Premium:*
 - *erweitert um Cocktail und Longdrink*

Eine zeitliche Verlängerung ist jederzeit möglich.

Auf Wunsch berechnen wir die Getränke selbstverständlich auch nach Verbrauch.

Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke wie Wein, Schaumwein berechnen wir ein Korkgeld.

Speisen



Um einen ersten Überblick von unseren Angeboten zu erhalten, hat unser Küchenchef einige Speisenvorschläge zusammengestellt.

Gerne können Sie aus diesen Ihr eigenes Menü oder Buffet kreieren. Selbstverständlich stehen wir hierfür sehr gerne beratend zur Seite.

Wie wäre es mit einem Probeessen?

So können Sie sich einen Eindruck unserer Küche und unserer Serviceleistungen machen. Auf Wunsch präsentieren wir Ihnen in diesem Rahmen auch unsere Weine, so dass Sie Ihre ganz individuelle Auswahl treffen können.



Menü- und Buffetvorschläge

Menüvorschläge

3 Gang Menü

Kalbsconsommé
mit Ricotta-Klößchen

Rosa Barbarieentenbrust
auf Merlotsauce mit glacierten
Karotten und getrüffeltem
Kartoffeltörtchen

Kirschparfait
im Schokoladenmantel

5 Gang Menü

Geräucherte Entenbrust
auf Pumpernickel
mit orangierten Wildkräutern
und roten Zwiebeln

Klare Rinderbouillon
Grießklößchen, Flädle und
Karottenblumen

Zanderfilet im Blattspinatbett
mit Safransauce
und Wildreis

Rinderfilet Wellington
dazu Sauce Bearnaise
und Gemüsearrangement

Parfait
von weißer Schokolade und
Kürbiskernkrokant

4 Gang Menü

Parmaschinken
an Tomatenmousse und Grissini

Perlhuhnconsommé
mit Trüffelklößchen

Rendezvous von Lachs und Zander a
Proseccocreme und Gemüseflan

Panna Cotta
an Amaretto-Beerenragout

6 Gang Menü

Garnelentimbale
mit Dillmousse

Consommé von der Strauchtomate
mit Polentaklößchen

Stielkoteletts vom Lamm
an Bohnentriologie und
Rosmaringlace

Sorbet von Aperol mit Orange

Medaillons vom Kalb auf
Morchelsauce und
Kartoffelgratin

Profiteroles
mit Vanille-Pfirsichcreme

Menü-Buffer-Kombination - ab 20 Personen -

**Räucherlachstatar
mit Kräuterfrischkäse
auf Körnerbrot**

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

Hauptgang vom Buffet

Knusprige Bauernente an eigener Jus

Kalbsrahmbraten

Schweinemedallions an Calvadosauce

Beilagen:

**Gemüse mit Pesto, Apfelrotkohl
Kartoffelgratin, Serviettenkloß, Butterspätzle**

**Warmes Schokoküchlein
mit Vanilleparfait**

Menüvorschläge in Form von einzelnen Speisenkomponenten -Bitte stellen Sie Ihr Wunschmenü individuell zusammen-

Für eine genauere Preisgestaltung erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Vorspeisen

**Parmaschinken
an Tomatenmousse und Grissini
oder**

**Bunter Salat mit Frenchdressing,
Kirschtomaten, Gurken und Croûtons
oder**

**Pikantes Tatar
auf Pumpernickel mit roten Zwiebeln
oder**

**Mediterraner Vorspeisenteller
Vitello tonnato, Caprese und Antipasti**

oder

*Antipasti-Gemüse in Balsamico eingelegt
mit gerösteten Pinienkernen*

Suppen

*-Fränkische Festtagssuppe-
Klare Rinderbouillon mit Leberknödel, Flädle und Eierstich
oder
Kalbsconsommé
mit Ricotta-Spinat-Tortelloni
oder
Kressesuppe
mit Schwarzbrotcroutons
oder
Pflifferlingsüppchen
mit Crème Fraîche (saisonbedingt)
oder
Tomatensuppe mit Basilikum-Croutons
oder
Süßkartoffelsuppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
oder
Karotten-Ingwersüppchen
mit Süßkartoffelchip*

Hauptgänge

*Gebratenes Zanderfilet
an Weißweibuttersauce mit Gemüse und Salzkartoffel
oder
Lachsfilet
mit Safransauce,
Blattspinat dazu Tagliarini
oder
Pochierter Grönlandsaibling
in Chardonnaysauce
mit Kaiserschoten und schwarzem Risotto
oder
Medaillons vom Schweinefilet
an Pilzsauce mit glaciertem Gemüse und Spätzle
oder
Medaillons vom Parmaschwein
an dunkler Jus und Lyoner Kartoffeln
oder
Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangen-Thymiansauce mit Gemüsevariation und Rösti
oder
Gebratenes Kalbshüftsteak
auf geschmolzenen Kirschtomaten mit Gnocchi*

oder
Medaillons vom Kalbsfilet
an Merlotsauce mit glacierten Karotten und Kartoffelbaumkuchen
oder
Rinderfilet Wellington
dazu Sauce Bearnaise und Gemüsearrangement

Hauptgänge (vegetarisch)

Zucchinipicatta
auf Linsenrisotto
oder
Meersalzkartoffeln
mit Reiterhofgemüse und Bergkäse
oder
Steinpilze in Kräuterrahm
mit Walnußserviettenkloß
oder
Ofenpaprika mit Couscous
und Tomatenragout
oder
Risotto mit Grillgemüse

Dessert

Pannacotta
an Amaretto-Beerenragout
oder
Frucht-Tiramisu (saisonbedingt)
oder
Parfait
von weißer Schokolade
und Kürbiskernkrokant
oder
Warmes Schokoküchlein
mit Vanilleparfait
oder
Trilogie
Sorbet, Mascarpone und Früchte (saisonbedingt)
oder
Mini-Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Eis
oder
Caipirinha-parfait
im Zuckermantel
mit Erdbeer-Minzsalat

Buffetvorschläge

Buffet I

-ab 20 Personen-

Vitello tonnato
Mozzarella-Gemüseterrine
Duett von Orangen gebeiztem
und geräuchertem Lachs
Terrine von Flusskrebsen
Räuchervariation von Schinken
und Entenbrust
Penne-Pestosalat mit Shrimps
Hausgemachtes Balsamicogemüse
Griechischer Salat
Hähnchen-Ananassalat mit Pistazien

Minestrone

Rehrücken rosa gebraten
an Preiselbeersauce

Glacierte Kalbshaxe

Beilagen:

Rosmaringemüse, Blattspinat
Kartoffelgratin, Basilikumgnocchi,
Steinpilzrisotto

Käseauswahl mit Feigensenf

Mandel Pannacotta mit Himbeersauce

Buffet II
- 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

Poulardenbrust „à la Saltimbocca“
mit Gemüse-Risotto

Gebratenes Mittelstück vom Lachs
an provenzalischer Kräutersauce
mit Wildreis

Weißer Mandel-Schokoladenmousse
mit karamellisierten Früchten

Buffet III
- ab 20 Personen -

*Brotzeitvariation mit Schinken, Presssack, Obatzter,
Spezialitäten aus der Räucherammer
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*

*In Preiselbeersauce geschmortes Rehragout
mit Blaukraut und Semmelknödel oder Spätzle*

*Bayrisch Creme
Mousse von Schwarzbier mit Pumpernickel und Apfelragout*

Kinderpreise.

Menü: Auf Anfrage stellen wir Ihnen ein Kinder-Menü zusammen.

*Buffet: Für Kinder unter 5 Jahren ist das Essen vom Buffet kostenfrei.
Zwischen 5 und 12 Jahren berechnen wir 50% des Buffetpreises
und für Kinder ab 12 Jahren 100%.*

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.

ODER

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

ODER

Gulaschsuppe mit Baguette und Reiterhofbrot

Tischdekoration & Menükarten

Gerne können wir Ihre Blumenarrangements bei unserem Floristen in Ihrem Namen in Auftrag geben.



*Sehr gerne können Sie wir Ihnen mit Gästenamen beschriftete und gesiegelte Menükarten anfertigen.
Einfache Menükarten fertigen wir Ihnen ebenfalls gerne an.*



Stuhlhussen verleihen Ihrer Feier mehr Stil und Eleganz und sind bei uns mietbar.

Extradekoration wird nach Kosten & Aufwand berechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

Zimmer sind bis 7 Tage vor der Anreise kostenfrei stornierbar.

6 Wochen bis zur Veranstaltung 80% der vereinbarten Leistungen

Gerne können Sie Ihre geplante Veranstaltung/ Hochzeit kostenfrei zeitlich verschieben. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die vereinbarten Preise durch Preisanpassungen unserer Lieferanten, Schwankungen des Verbraucherpreis-Index > 3% oder anderen Umständen, ebenfalls anpassen müssen.

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 für die Terminreservierung rechnen wir Ihnen als Anzahlung im Rahmen einer Gutschrift auf die Rechnung Ihrer stattgefundenen Feier an. Die Reservierungs- und Bearbeitungsgebühr ist im Falle einer nicht stattgefundenen Veranstaltung oder Stornierung nicht erstattungsfähig.

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. 1,5 Stunden nach Trauung inkl. Sektempfang. Das Besetzen von Tischen und Stühlen auf unserer Terrasse ist nicht möglich.

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

Datenschutz

Bitte beachten Sie, dass für diese Angebotserstellung die Speicherung Ihrer Daten für uns wichtig ist. Falls diese Daten gelöscht werden sollen, teilen Sie dies uns bitte schriftlich mit.

Alle Angaben ohne Gewähr.