

# Stehempfang

Wir empfehlen unseren Riesling Sekt „Arens 327m NN“ Brut, Weingut Koch, Hainfeld  
12 Monate Flaschengärung und Hand gerüttelt.

-Natur – mit Orangensaft – mit Likör auf Wunsch  
- Mineralwasser Classic, Medium und Still

Preis pro Flasche Sekt	€ 32,50
Preis pro Flasche St. Martiner „Secco“	€ 24,50
Preis pro Flasche Orangensaft	€ 8,50
Preis pro Flasche Mineralwasser	€ 5,50
Preis pro Flasche Traubensecco, alkoholfrei	€ 28,50
Preis pro Flasche Pinot Meunier Rose Sekt	€ 32,50

Die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach effektivem Verbrauch.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum Sektempfang dreierlei Fingerfood zum Preis von € 11,50 pro Person. Nachfolgend einige Beispiele. Sehr gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

## Fingerfood Beispiel:

Lachstatar auf Fenchelsalat mit Safranmayonnaise

Ziegenkäsepraline auf marinierten Karotten mit Petersiliencreme

Roastbeef auf Selleriesalat mit Thymianmayonnaise

Geflügelpraline auf Weißkraut mit Curry Dip

Marinierte Garnele auf Sprossen und Sesam

Büffelmozzarella mit Basilikum und Tomaten

## Kaffee und Kuchen

### Kuchen:

Hier haben Sie die Qual der Wahl. Sie können entweder Kuchen von Ihrer Konditorei anliefern lassen oder auch selbstgemachten Kuchen mitbringen. In diesem Fall berechnen wir Ihnen ein Kuchengedeck pro Person € 3,50 sowie € 15,00 je Thermoskanne Kaffee/Tee.

Gerne können Sie Ihren Kuchen auch direkt über uns beziehen. Wir berechnen Ihnen € 3,00 pro Stück Kuchen, € 4,00 pro Stück Torte sowie € 15,00 je Thermoskanne Kaffee/Tee.

Natürlich entfällt in diesem Fall der Preis für das Kuchengedeck.

## Unsere Büffetvorschläge ab 30 Personen

Ab 30 Personen bieten wir Ihnen sehr gerne ein Büffet an.

Bitte stellen Sie sich Ihr Büffet ganz nach Ihren Wünschen aus folgender Speiseauswahl zusammen. Bei Fragen oder besonderen Wünschen helfen wir Ihnen sehr gerne weiter.

### *Salatbüffet*

„Arens 327m NN“  
Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
€ 6,50 pro Person

### *Vorspeisen:*

Bitte stellen Sie sich hierfür zwei Vorspeisenplatten nach Ihren Wünschen zusammen. Für das Vorspeisenbüffet berechnen wir Ihnen € 14,50 pro Person. Möchten Sie Ihr Büffet um eine weitere Komponente ergänzen, berechnen wir € 7,00 pro Person und Vorspeise.

#### **Räucherfischplatte**

Ganzer pochierter Lachs, Räucherlachs, Räucherforelle, Sahne-Meerrettich, Honig-Senf, Garnitur

#### **Edelfischplatte:**

Terrine vom Edelfischen, marinierte Kabeljauwürfel, Crevetten in Limettenfons, Cocktaildip, Garnitur

#### **Vegetarische Platte**

Tomate Mozzarella mit Pesto, gebratene Zucchini, marinierte Paprika, eingelegte Champignons, gegrillte Aubergine, gefüllte Eier, Garnitur

#### **Mediterrane Platte**

Vitello Tonnato, Melone mit Schinken, mariniertes Gemüse, Oliven, Garnitur

#### **Klassische Platte**

Roastbeef mit Remouladensoße, gefüllte Eier, Geflügelsalat, Frikadellen mit Senfmayonnaise, Garnitur

#### **Pfälzer Platte**

Leberwurst, Blutwurst, Saumagen, Schwartenmagen, Cornichons, Radieschen, Senf, Garnitur

#### **Orientalische Platte**

Cous Cous Salat, mariniertes Lamm, eingelegte Kichererbsen, Okraschoten, kleine Currypralinen, Kräuterjoghurt, Tandori-Chicken

## Suppen

Wählen Sie eine Suppe nach Ihrem Geschmack für € 6,50 pro Person. Alle Suppen werden am Büffet inklusive Croutons, Kräuter und Petersilien Pesto als Topping präsentiert.

Mediterrane Gemüseschaumsuppe

Tomatencremesuppe mit Gin

Karotten – Ingwer Schaumsuppe

Sellerie-Sternanise Cremesuppe

Blumenkohl-Lauch Cremesuppe

Süßkartoffel-Chili Schaumsuppe

## Hauptgänge

Für das Hauptgangbuffet berechnen wir € 28,00 pro Person. Bitte wählen Sie drei Hauptgänge nach Ihrem Geschmack und ergänzen Sie diese durch sechs Beilagen Ihrer Wahl.

### Vegetarische Hauptgerichte

Spinatknödel in Nussbutter mit Parmesan

Gemüse Cous Cous mit Kräuterjoghurt

Mediterrane Gemüselasagne mit Büffelmozzarella

Asiatische – Nudelpfanne

Schafskäse-Lauch-Strudel

Käsespätzle mit Petersilie Zwiebel Schmelze

### Fischgerichte

Kabeljaufilet in Senfsoße

Seehechtfilet in Olivensoße

Gemischte Edelfische in Safransoße

Lachsforellenfilet in Kerbelsoße

Riesengarnelen in Kräuterbutter

### Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsoße

Schweinefiletmedaillons in Calvados Soße

Medaillons vom Maishähnchen in Riesling Soße

Geschmorter Rinderbug in Spätburgundersoße

Nackensteak vom Freilandschwein in Knoblauchbutter

Pfälzer Dreierlei, Saumagen, Leberknödel, Bratwurst

Entenkeule in Cognacsoße

Rindersteak in Pfeffersoße

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin

Herzoginkartoffeln

Butterspätzle

Gebratener Kräutereis

Bandnudeln in Petersilienbutter

Rosmarinkartoffeln

Käsemakkaroni

Kerbel Risotto

Perlgraupen mit Thymian

Serviettenknödel

Süßkartoffelragout

Gemüse

Gebratene Zucchini

Butterblumenkohl

Geschmorter Kohlrabi

Mandelbrokkoli

Karottenlauchgemüse

Mediterranes Gemüse

Geschmorter Fenchel

Asiatisches Sprossengemüse

Rieslingkraut

Tomaten Champignon-Gemüse

Gegrillte bunte Paprika

Buntes Wurzelgemüse

Geschmortes Apfelrotkraut

Gegrillte Aubergine

Chinakohl süß/sauer

Glasierte Gartenbohnen

Als Highlight für Ihre Gäste können Sie ein Tranchiergericht wählen, welches von einem Koch persönlich am Büffet aufgeschnitten wird.

#### Tranchiergerichte

	€ p.P
Schweinekrustenbraten	7,00
Geschmorte Kalbsschulter in Zwiebelsoße	6,50
Schweinefilet im Ganzen mit Petersilien-Füllung	7,00
Rehkeule im Ganzen mit Petersiliensoße	8,50
Iberico Schweinerücken im Senfmantel	8,00
Ganzes Rinderfilet in Spätburgundersoße	10,50
24h gegarter Schweinenacken in Sojalack	7,50
Ganzes Roastbeef im Kräutermantel	10,50

## Dessert

Für das Dessertbuffet berechnen wir € 11,50 pro Person. Bitte stellen Sie sich hierfür vier Desserts nach Ihren Wünschen zusammen. Möchten Sie Ihr Buffet um weitere Komponenten ergänzen berechnen wir Ihnen € 4,00 pro Person und Dessert. Gerne können Sie Ihr Dessertbuffet durch weitere Specials ergänzen.

### Dessert

Mandeltiramisu mit Amaretto  
Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout  
Erdbeerschnitte mit Joghurt  
Vanillecreme mit glasierten Brombeeren  
Weißes Schokoladenmousse mit Melonensalat  
Dornfelder-Riesling Terrine mit Trauben  
Saisonaler Obstsalat mit Vanillesahne  
Orangenmousse mit Haselnusscrumble  
Schokoladenbrownie mit Ananasragout  
Schokoladen Muffins mit Kirschfüllung  
Kokos Panna Cotta mit glasierten Aprikosen  
Apfeltarte mit Zimtschaum  
Klassische Vanille Creme Brûlée im Löffel  
Feigen mit Walnusscreme gefüllt  
Gemischtes hausgemachtes Eis und Sorbets

### Specials

Schokoladenbrunnen Wahlweise: Zartbitter, Weiß, Vollmilch mit frischen Obstspießen	€ 5,50 pro Person
Eisbombe aus selbstgemachtem Eis und Sorbets Sorten nach Wahl	€ 5,50 pro Person
Käse Brett aus Frankreich mit Feigensenf	€ 8,00 pro Person
Candy Bar mit 6 Komponenten Diverse Gummibärchen, Marshmallows usw.	€ 6,50 pro Person

## Grillbuffet

Für das Grillbuffet berechnen wir € 39,00 pro Person. Bitte wählen Sie vier Hauptgänge nach Ihrem Geschmack und ergänzen Sie diese durch vier Beilagen Ihrer Wahl.

### Hauptgerichte

Roastbeef am Stück in Balsamico – Marinade  
Perlhuhnspieße in Chilimarinade  
Schweinenacken am Stück in Dunkelbiermarinade  
Pfälzer Bratwurst  
Riesengarnelen in Limettenmarinade  
Kabeljaurücken in Senfmarinade  
Maishähnchenkeule in Orangen-Ingwermarinade  
Kalbschulter in Rotweinsteinmarinade  
Lammbratwurst

### Beilagen

Grillkartoffeln  
Süßkartoffeln in Curryöl  
Gemüsespieße  
Champignons mit Kräuterfüllung  
Schafskäse mit Oliven und Peperoni  
Tomaten-Pilz-Spieße  
Gemüsepfanne Asiatisch

Desweiteren servieren wir Ihnen diverse Dips und Brot.

**Beispiel Büffet I:**

Vorspeise:

Pfälzer Wurstplatte (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Cornichons, Radischen, Senf, Garnitur)

Klassische Platte (Roastbeef mit Remouladensoße, gefüllte Eier, Geflügelsalat, Frikadellen mit Senfmayonnaise, Garnitur)

€ 14,50 pro Person

Hauptgang:

Pfälzer Dreierlei (Saumagen, Leberknödel, Bratwurst)

Lachsforellenfilet in Kerbelsoße

Käsespätzle mit Petersilie und Zwiebel Schmelze

Herzoginkartoffeln, gebratener Kräuterris, Kartoffelgratin, Karotten-Lauchgemüse, buntes Wurzelgemüse, Mandelbrokkoli

€ 28,00 pro Person

Dessert:

Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout

Dornfelder-Riesling-Terrine

Saisonaler Obstsalat mit Vanillesahne

Apfeltarte mit Zimtschaum

€ 11,50 pro Person

Gesamtpreis € 54,00 pro Person

**Beispiel Büffet II:**

Vorspeise:

Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
€ 6,50 pro Person

Hauptgang:

Geschmorter Rinderbug in Spätburgundersoße  
Riesengarnelen in Kräuterbutter  
Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan  
Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelragout  
Gebratene Zucchini, Blumenkohl, mediterranes Gemüse  
€ 28,00 pro Person

Dessert:

Orangenmousse mit Haselnusscrumble  
Schokoladen Muffins mit Kirschfüllung  
Kokos- Panna Cotta mit glasierten Aprikosen  
Mandeltiramisu mit Amaretto  
€ 11,50 pro Person

Gesamtpreis € 46,00 pro Person

## Mitternachtsimbiss

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Petersilien Pesto und Frankfurt-Würstchen	€ 7,50
Selbstgemachte Currywurst mit Brötchen in Original-Pappschale und Holzspieß	€ 8,00
Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,00
Käsebrett mit Trauben und Feigensenf	€ 9,00
Saisonaler Eintopf mit Brötchen nach Wahl auch vegetarisch	€ 6,00
Fleischkäse mit Senf und Brot	€ 7,00
Pfälzer Platte Saumagen, Leber-/Blutwurst, Schwartenmagen, Saure Gurken, Senf, Brot	€ 7,50

## Menüvorschläge

Zu jedem Menü servieren wir unsere selbst gebackenen Brötchen, eine Butterauswahl und einen Gruß aus der Küche. Bitte stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Für ein mehrgängiges Menü können sie jedes Gericht in entsprechender Größe als Zwischengang bekommen. Der Preis richtet sich dann nach Größe der Portion, also des Menüs.

### **Vorspeisen**

#### Fleisch

Terrine vom Reh mit Preiselbeermayonnaise Walnüsse und zweierlei Sellerie	€ 13,50
Brust und Keule von der Wachtel auf Linsensalat und Birnenchutney	€ 14,50
Kombination von Kalb und Thunfisch mit Romanasalat und Kapern	€ 15,00
Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei, Petersiliencreme und Süßkartoffel	€ 15,00
Roulade von der Maishähnchenkeule mit Kerbelfüllung Cous Cous Salat und Kräuterjoghurt	€ 14,00
Pfälzer Wurstspezialitäten	€ 11,50

#### Vegetarisch

Kombination von Blatt und Rohkostsalat mit Nussbutternvinaigrette und karamellisierten Sonnenblumenkernen	€ 8,50
Zweierlei vom Camembert mit Petersilie und Cranberrys	€ 14,00
Dreierlei vom Ziegenkäse mit Feigenchutney und Wildkräutersalat	€ 15,00
Variation von der Karotte mit Vanille und Haselnuss	€ 15,00

#### Fisch

Zweierlei von der Wildfanggarnele mit Karotte und Kerbel	€ 16,00
Lachs Tatar und geräuchert mit Honig Senf und Wildkräutersalat	€ 15,50
Terrine von Edelfischen mit Safranmayonnaise und zweierlei Blumenkohl	€ 14,50
Filet und Tatar von Matjes mit Rote Bete und Apfel	€ 14,50
Gebratene Jakobsmuschel mit marinierter Paprika und Basilikum	€ 17,50

## Suppen

*Saisonale Gemüseschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele und Kartoffelsalat* € 8,50

*Schaumsuppe vom Sellerie und Sternanis mit gebratenen Sot l'y-laisse auf Selleriesalat* € 8,50

*Süßkartoffel Zitronengrasschaumsuppe mit kleinem Ziegenkäsestrudel* € 8,00

*Essenz vom Kalb mit Gemüsejulienne und Kalbstafelspitz* € 9,00

*Schaumsuppe von grünen Kräutern mit pochierten Lachsklößchen* € 8,50

*Pfälzer Kartoffelsuppe mit Majoran und Kräutercroutons* € 7,00

## Hauptgang

### Vegetarisch

*Spinatknödel in Nussbutter mit gehobeltem Parmesan* € 14,00

*Basilikumspätzle auf Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella* € 16,00

*Mediterraner Gemüsestrudel auf gegrillter Aubergine und Tomaten-Rosmarinsoße* € 16,00

*Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Kürbiskernen und Schafskäse* € 16,00

*Sellerieschnitzel auf gebratenem Lauch mit süßem Senf* € 16,00

*Zucchini mit Cous Cous gefüllt, auf gebratenen Champignons und Kräuterschaum* € 17,00

### Fisch

*Kabeljaufilet in Senfsoße mit Kartoffelroulade und Schmorgurke* € 26,50

*Zweierlei vom Steinbutt mit Salzzitrone und Topinambur* € 32,00

*Gebratenes Filet vom Wildlachs mit Kerbelschaum, Paprika-Risotto und gegrillter Zucchini* € 25,50

*Seehechtfilet in Safransoße mit Estragongraupen und Variation von der Kohlrabi* € 25,00

*Halber Hummer in Orangenöl – Confiet mit Hummerravioli und Variation von der Petersilienwurzel* € 36,00

Fleisch

<i>Pfälzer Lieblingsgericht mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	€ 18,00
<i>Dreierlei vom Milchkalb mit Variation vom Blumenkohl</i>	€ 32,00
<i>Rücken vom Simmenthaler Rind mit Kräuterkruste, Frühlinglauch und Münsterkäse Kartoffelgratin</i>	€ 24,00
<i>Perlhuhnbrust mit Petersilienfüllung, Lauchtarte und Zweierlei Paprika</i>	€ 24,50
<i>Rücken vom St. Martin Wildschwein mit gefülltem Semmelknödel, Apfel Chutney und Broccoli</i>	€ 26,50
<i>Rücken vom Iberico Schwein mit einer Haube von getrockneten Tomaten und Pinienkernen, Süßkartoffeln und Gartenbohnen</i>	€ 25,50
<i>Schweinfilet mit Champignonfüllung , Haselnusspätzle und Romanesco</i>	€ 23,00

Dessert

<i>Hausgemachte Eis und Sorbets mit Früchten der Saison</i>	€ 10,50
<i>Dreierlei Crème Brûlée</i>	€ 9,50
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Tonkanbohnenrahmeis und Ananas</i>	€ 10,00
<i>Zweierlei Weincreme , Riesling und Merlot, mit Vanille Rahmeis und Mandeln</i>	€ 10,00
<i>Allerlei vom Apfel mit weißer Schokolade und Walnuss</i>	€ 11,50
<i>Variation von dunkler und weißer Schokolade mit Passionsfrucht und Kokos</i>	€ 12,00
<i>Kombination von Joghurt und Waldbeeren mit Haselnusscrumble</i>	€ 11,00
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	€ 9,00

**Alkoholfreie Getränke**

<i>Bad Camberger Taunusquelle Classic</i>	0,25 l	€ 3,00
<i>Bad Camberger Taunusquelle Classic</i>	0,75 l	€ 5,50
<i>Bad Camberger Taunusquelle Medium</i>	0,75 l	€ 5,50
<i>Bad Camberger Taunusquelle Still</i>	0,25 l	€ 3,00
<i>Bad Camberger Taunusquelle Still</i>	0,75 l	€ 5,50

<i>Coca-Cola</i>	0,2 l	€ 3,50	1 l	€ 8,50
<i>Coca-Cola light</i>	0,2 l	€ 3,50	1 l	€ 8,50
<i>Fanta</i>	0,2 l	€ 3,50	1 l	€ 8,50
<i>Sprite</i>	0,2 l	€ 3,50	1 l	€ 8,50

<i>Monaco Bitter Lemon</i>	0,23 l	€ 4,50
<i>Monaco Tonic Water</i>	0,23 l	€ 4,50
<i>Monaco Ginger Ale</i>	0,23 l	€ 4,50

<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,25 l	€ 3,50
----------------------------	--------	--------

<i>Orangensaft</i>	1 l	€ 8,50
--------------------	-----	--------

<i>Traubensaft rot/weiß</i>	0,25 l	€ 3,50
-----------------------------	--------	--------

**Saftschorlen:**                      0,25 l    € 4,00    0,50 l    € 5,00

- Orangensaft*
- Johannisbeernektar*
- Sauerkirschnektar*
- Rhabarbernektar*
- Mangonektar*
- Maracujanektar*
- Ananassaft*

**Biere**

<i>KönigPilsner</i>	0,25 l	€ 3,50
<i>KönigPilsner</i>	0,40 l	€ 4,50
<i>KönigPilsner Radler</i>	0,25 l	€ 3,50
<i>KönigPilsner Radler</i>	0,40 l	€ 4,50
<i>KönigPilsner alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Benediktiner Weizen alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 5,00
<i>Benediktiner Weizen</i>	0,50 l	€ 5,00
<i>Weizen-Radler</i>	0,50 l	€ 5,00
<i>Benediktiner Dunkles Weizen (Flasche)</i>	0,50 l	€ 5,00

*Sehr gerne servieren wir Ihnen Spirituosen auf Anfrage. Auch Cocktails und Longdrinks servieren wir Ihnen sehr gerne nach Ihren Wünschen. Bitte sprechen Sie uns einfach an.*

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Pott Kaffee</i>	€ 4,50
<i>Tasse entkoffeinierter Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Pott entkoffeinierter Kaffee</i>	€ 4,50
<i>Tasse Espresso</i>	€ 3,00
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	€ 4,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,50
<i>Pott Tee – verschiedene Sorten</i>	€ 4,50
<i>Heiße Schokolade (Große Tasse)</i>	€ 4,50
<i>Portion Sahne</i>	€ 1,50

### Getränkepauschale

*Gerne bieten wir Ihnen auch eine Getränkepauschale an.*

*Darin sind folgende Getränke enthalten:*

- Wasser*
- Weißwein / Rotwein / Rosé / (je 1 Sorte)*
- Sekt*
- Bier*
- Softgetränke*
- Säfte*
- Heißgetränke*

*Diese Pauschale liegt bei 10,00 € pro Stunde pro Person.*

*Selbstverständlich können Sie die Pauschale nach Ihren Wünschen auch noch durch diverse Cocktails oder Longdrinks erweitern. Hier berechnen wir für insgesamt drei Cocktails oder Longdrinks Ihrer Wahl 15,00 € pro Person.*

*Gerne können Sie Ihre Pauschale auch zeitlich begrenzen und ansonsten die Getränke nach Verbrauch abrechnen lassen. Wenn Sie beispielsweise um 17:00 Uhr bei uns im Haus ankommen, können Sie die Pauschale von 17:00 Uhr bis 00:00 Uhr buchen. Dann bezahlen Sie 70,00 € pro Person für die Getränkepauschale. Alle weiteren Getränke, die Sie nach 00:00 Uhr verzehren, würden dann nach Verbrauch abgerechnet werden. Selbstverständlich können auch alle Getränke nach effektivem Verbrauch (ohne Pauschale) abgerechnet werden.*

*Das Korkgeld liegt bei 15,00 € pro Flasche Wein und bei 35,00 € pro Flasche hochprozentigem Alkohol.*

*Selbstverständlich haben wir auch eine umfangreiche Weinkarte mit diversen Weinen aus der ganzen Pfalz. Sehr gerne beraten wir Sie hierzu persönlich nach Ihren individuellen Wünschen.*

**Raummiete**

*Im Folgenden finden Sie die Preise für unsere Veranstaltungsräume.*

*Pergola:*



*1.500,00 € zzgl. 19 % Mwst. inkl. Endreinigung, Tischdecken, Servietten und  
Stuhlhussen und einen Mindestumsatz von 8.000,00 €*

*Panoramasaal:*

*Wir erheben einen Mindestumsatz von 5.000,00 €. Sollte der Mindestumsatz  
nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet.*

*Ludwigshöhe:*

*Wir erheben einen Mindestumsatz von 3.000,00 €. Sollte der Mindestumsatz  
nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet.*

*Freie Trauung:*

*Auf Wunsch kann eine freie Trauung bei uns durchgeführt werden.*

## Allgemeine Hinweise

### Feuerwerk:

Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Stadt Edenkoben angemeldet werden.

### Luftballons/Drohnen:

Für das Steigenlassen von Luftballons/Drohnen bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Hier finden Sie den Online-Antrag:

[https://www.dfs.de/dfs\\_homepage/de/Services/Luftsport%20&%20Freizeit/](https://www.dfs.de/dfs_homepage/de/Services/Luftsport%20&%20Freizeit/)

### Fotobox:

Gern können Sie für Ihre Feier auch eine Fotobox mit einplanen. Wir helfen Ihnen auch gerne bei der Organisation und geben Ihnen die Kontaktdaten von unseren Partner weiter.

### Speisemitnahme:

Die restlichen Speisen unseres Hauses können leider nicht mitgenommen werden, da die Kühlkette somit unterbrochen wird und das Hotel Arens 327 für die Qualität der Speisen haftet.

### Nach der Feier:

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten 1 Tag nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssen, sofern dies nicht explizit anders vereinbart wird. In jedem Falle müssen jedoch alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen am Ende der Feier mitgenommen werden.

### Zahlung:

Eine Zahlung von 50% ist 4 Wochen vor der Feier fällig. Diese müssen auf folgendes Konto gezahlt werden:

Arens Hotelbetriebs GmbH & Co. KG

IBAN: DE69 5486 2500 0005 4239 96

BIC: GENODE61SUW

Bitte verwenden Sie als Verwendungszweck: ``Vorauszahlung, Name beider Eheleute, Datum der Feier``

Sofern Sie nach der Hochzeit auf Flitterwochen sind, bitten wir Sie bereits 80% im Vorwege anzuzahlen. Die Restzahlung erfolgt hinterher gegen Rechnung.

### Personenanzahl:

Das Restaurant benötigt 14 Werktage vor Beginn der Veranstaltung eine annähernde Personenanzahl der Gäste und 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung.

Buffetdauer:

*Unsere Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,5 – 2,5 Std. aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.*

Dekoration:

*Grundsätzlich können sämtliche Dekoration für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtung und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen.*

Sperrstunde:

*Um 2:30 Uhr bitten wir zur „letzten Runde“, damit unsere Mitarbeiter um 3:00 Uhr in Ihren wohlverdienten Feierabend gehen können.*

## Sonstige Leistungen

*Kinder zahlen bei uns im Haus für das Essen wie folgt:*

*0 – 6 Jahren kostenfrei*

*6 – 12 Jahren 50%*

*Ab 12 Jahren 100%*

*Ab 00:00 Uhr berechnen wir Nachtzuschläge für unsere Mitarbeiter in Höhe von € 55,00 pro Mitarbeiter pro angefangener Stunde und Aufräumarbeiten.*

*Selbstverständlich können Sie auch technische Anlagen und Ähnliches bei uns ausleihen. Hier berechnen wir folgende Preise:*

<i>Raumteiler (weiße Tücher)</i>	<i>€ 15,00 pauschale</i>
<i>Stehtisch</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Tischdecke für Stehtisch</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Husse für Stehtisch</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Pro Stuhl ohne Husse</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Pro Stuhl mit Husse</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Pro Bierbank</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Rosenbogen ohne Dekoration</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Beamer</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Mobile Leinwand</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Mikrofonanlage</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Strahler / Farbspots</i>	<i>€ 8,00 pro Spot</i>
<i>Kerzenständer drei- oder fünfarmig</i>	<i>€ 2,00 pro Ständer + € 1,00 pro Kerze</i>
<i>Menü oder Getränkekarte pro Tisch</i>	<i>€ 3,00</i>

## Zimmerpreise

Gerne können wir Ihnen folgende Zimmerkategorien anbieten:

Alle Preise sind pro Person angegeben und inklusive Frühstück.

	Nebensaison	Hauptsaison
Einzelzimmer Basic:	63 €	77 €
Einzelzimmer Basic +:	65 €	85 €
Einzelzimmer Panorama:	67 €	90 €
Doppelzimmer Basic:	61 €	70 €
Doppelzimmer Basic +:	63 €	73 €
Doppelzimmer Panorama:	65 €	77 €
Juniorsuite:	77 €	89 €
Suite:	99 €	114 €
Familienzimmer:	65 €	73 €

An den Wochenenden vermieten wir maximal 10 Zimmer für eine Nacht, die restlichen Zimmer müssen für zwei Nächte gebucht werden.

Die in dieser Bankettmappe angegebenen Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19 %.

Die Inhalte und Preise dieser Bankettmappe sind bis zum 31.12.2022 gültig.