

Begrüßung

Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns, dass Sie unser Haus für Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen.

Bei uns treffen stilvolles Ambiente, erstklassiger Service und umfangreiche Erfahrungen in der Planung und Umsetzung von Veranstaltungen aufeinander.

In unserer Veranstaltungsmappe finden Sie alle Informationen, die Sie benötigen, um sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Von unseren vielseitigen Veranstaltungsräumen bis zu unseren gastronomischen Angeboten – wir stehen Ihnen bei jedem Schritt zur Seite.

Unser engagiertes Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre individuellen Wünsche zu besprechen und maßgeschneiderte Lösungen anzubieten.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen und Ihre Wünsche im Rahmen eines persönlichen Gesprächs vor Ort zu besprechen.

Lassen Sie uns gemeinsam zum Erfolg Ihrer Veranstaltung beitragen!

Ihr Arens 327 - Team

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant 327/ Bar/ Terrasse



Größe	350 m ²
Personen	100

Panoramasaal



Größe	300 m ²
Personen	100

Arens Restaurant



Größe	100 m ²
Personen	32

Empfang

Wir empfehlen vom Weingut Bernhard Koch, Hainfeld:	0,75 l
Riesling Sekt „Arens 327m NN“ Brut	€ 32,50
Pinot Meunier Rose Sekt Brut	€ 32,50
Reserve Brut (Weissburgunder, Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 38,50

St. Martiner „Secco“, Altes Schlößchen	€ 24,50
--	---------

Sprizz 327	€ 8,50
Aperol Sprizz	€ 8,50
Lillet Wild Berry	€ 8,50
Hugo	€ 8,50

SCHORLEEMPfang 327

Riesling- oder Roseschorle	0,5l € 5,50
Traubenschorle weiß oder rot	0,5l € 5,00

Traubensecco, alkoholfrei	€ 28,50
Sprizz 327 alkoholfrei	€ 8,50
Hugo alkoholfrei	€ 8,50

Die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach effektivem Verbrauch.

Kulinarisches zum Empfang

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dreierlei Fingerfood zum Preis von € 14,50 pro Person.

Sehr gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

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

Laugenkonfekt

Käse – Sesamstangen

Herzhaftes Blätterteiggebäck

3,50 € pro Person

Köstlichkeiten aus unserer Konditorei

Von klassischer Eleganz bis hin zu kreativer Extravaganz

Unser Konditor freut sich darauf, in enger Zusammenarbeit mit Ihnen, Ihre Hochzeitstorte zu kreieren.

Hochzeitstorte 2-stöckig

Hochzeitstorte 3-stöckig

Erdbeerherz

8,50 € pro Person



Möchten Sie im Rahmen Ihrer Feier ein Kuchenbüffet zusammenstellen?

Nachfolgend eine süße Auswahl

Unsere Haustorte (Riesling – Marzipan)

Haselnuss – Nougatcremetorte

Walnuss – Cremetorte

Zitronen – Baisertarte

Käsesahnetorte

Kirsch – Nusskuchen

Apfelstreuselkuchen

Käsekuchen

Kuchen	€ 48,00
Torte	€ 56,00
Minikuchen / Cakepops / Muffins	nach Absprache

Gerne können Sie auch Ihren selbstgemachten Kuchen mitbringen.

In diesem Fall berechnen wir Ihnen einen Gedeckpreis von 3,50€ pro Person.

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Thermoskanne Kaffee	€ 15,00
Tee	€ 4,50

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

€ 9,00 pro Person

Vorspeisen

Bitte stellen Sie sich hierfür zwei Vorspeisenplatten nach Ihren Wünschen zusammen.

Für das Vorspeisenbüffet berechnen wir Ihnen € 18,00 pro Person. Möchten Sie Ihr Büffet um eine weitere Komponente ergänzen, berechnen wir € 8,00 pro Person und Vorspeise.

Räucherfischplatte

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

Edelfischplatte

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

Vegetarische Platte

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

Klassische Platte

Vitello Tonnato, Melone mit Schinken, gefüllte Eier, Geflügelsalat, Garnitur

Pfälzer Platte

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

Suppen

Wählen Sie eine Suppe nach Ihrem Geschmack für € 8,50 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-Sternanis Cremesuppe

Blumenkohl-Lauch Cremesuppe

Süßkartoffel-Chili Schaumsuppe

Hauptgänge

Für das Hauptgangbüffet berechnen wir € 32,50 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 Couscous mit Kräuterjoghurt

Mediterrane Gemüselasagne mit Büffelmozzarella

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

Butterspätzle

Gebratener Kräuterreis

Bandnudeln in Petersilienbutter

Rosmarinkartoffeln

Kerbel Risotto

Serviettenknödel

Süßkartoffelragout

Gemüse

Gebratene Zucchini

Butterblumenkohl

Geschmorter Kohlrabi

Mandelbrokkoli

Karotte Lauchgemüse

Mediterranes Gemüse

Rieslingkraut

Buntes Wurzelgemüse

Geschmortes Apfelrotkraut

Dessert

Für das Dessertbuffet berechnen wir € 14,50 pro Person.

Bitte stellen Sie sich hierfür vier Desserts nach Ihren Wünschen zusammen. Möchten Sie Ihr Buffet um weitere Komponenten ergänzen berechnen wir Ihnen € 5,00 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 Beeren

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

Gemischtes hausgemachtes Eis und Sorbets

Specials

Schokoladenbrunnen

Wahlweise: Zartbitter, Weiß, Vollmilch mit frischen Obstspießen € 7,50 pro Person

Eisbombe aus selbstgemachtem Eis und Sorbets

Sorten nach Wahl € 6,00 pro Person

Käsebrett aus Frankreich mit Feigensenf € 9,00 pro Person

Candy Bar mit 6 Komponenten

Diverse Gummibärchen, Marshmallows usw. € 6,50 pro Person

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	€ 15,50
Brust und Keule von der Wachtel auf Linsensalat und Birnenchutney	€ 16,50
Kombination von Kalb und Thunfisch mit Romanasalat und Kapern	€ 17,00
Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei, Petersiliencreme und Süßkartoffel	€ 17,00
Roulade von der Maishähnchenkeule mit Kerbelfüllung Couscous Salat und Kräuterjoghurt	€ 16,00
Pfälzer Wurstspezialitäten	€ 13,50

Vegetarisch

Kombination von Blatt und Rohkostsalat mit Nussbuttern vinaigrette und karamellisierten Sonnenblumenkernen	€ 10,50
Zweierlei vom Camembert mit Petersilie und Cranberrys	€ 16,00
Dreierlei vom Ziegenkäse mit Feigenchutney und Wildkräutersalat	€ 17,00
Variation von der Karotte mit Vanille und Haselnuss	€ 17,00

Fisch

Zweierlei von der Wildfanggarnele mit Karotte und Kerbel	€ 18,00
Lachs - Tatar und geräuchert - mit Honig Senf und Wildkräutersalat	€ 17,50
Terrine von Edelfischen mit Safranmayonnaise und zweierlei Blumenkohl	€ 16,50
Filet und Tatar vom Matjes mit Rote Bete und Apfel	€ 16,50
Gebratene Jakobsmuschel mit marinierter Paprika und Basilikum	€ 19,50

Suppen

Saisonale Gemüseschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 10,50
Schaumsuppe vom Sellerie und Sternanis mit gebratenen Sot l'y-laisse auf Selleriesalat	€ 10,50
Süßkartoffel Zitronengrasschaumsuppe mit kleinem Ziegenkäsestrudel	€ 10,00
Essenz vom Kalb mit Gemüsejulienne und Kalbstafelspitz	€ 11,00
Schaumsuppe von grünen Kräutern mit pochierten Lachsklößchen	€ 10,50
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Majoran und Kräutercroutons	€ 9,00

Hauptgang

Fleisch

Pfälzer Lieblingsgericht mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 21,00
Dreierlei vom Milchkalb mit Variation vom Blumenkohl	€ 39,00
Rücken vom Simmentaler Rind mit Kräuterkruste, Frühlingsslauch und Münsterkäse Kartoffelgratin	€ 36,00
Perlhuhnbrust mit Petersilienfüllung, Lauchtarte und Zweierlei Paprika	€ 28,00
Rücken vom St. Martin Wildschwein mit gefülltem Semmelknödel, Apfel Chutney und Broccoli	€ 32,00
Rücken vom Iberico Schwein mit einer Haube von getrockneten Tomaten und Pinienkernen, Süßkartoffeln und Gartenbohnen	€ 32,50
Schweinfilet mit Champignonfüllung, Haselnussespätzle und Romanesco	€ 28,00

Fisch

Kabeljaufilet in Senfsoße mit Kartoffelroulade und Schmorgurke	€ 18,50
Zweierlei vom Steinbutt mit Salzzitrone und Topinambur	€ 38,50
Gebratenes Filet vom Wildlachs mit Kerbelschaum, Paprika-Risotto und gegrillter Zucchini	€ 32,50
Seehechtfilet in Safransoße mit Estragongraupen und Variation von der Kohlrabi	€ 28,00
Halber Hummer in Orangenöl – Confit mit Hummerravioli und Variation von der Petersilienwurzel	€ 45,00

Vegetarisch

Spinatknödel in Nussbutter mit gehobelem Parmesan	€ 16,00
Basilikumspätzle auf Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella	€ 21,00
Mediterraner Gemüsestrudel auf gegrillter Aubergine und Tomaten-Rosmarinsoße	€ 19,50
Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Kürbiskernen und Schafskäse	€ 22,00
Zucchini mit Cous Cous gefüllt, auf gebratenen Champignons und Kräuterschaum	€ 21,00

Grillbüffet als Hauptgang

Für das Grillbüffet berechnen wir € 46,00 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
Perlhuhn Spieße in Chilimarinade
Schweinenacken am Stück in Dunkelbierrmarinade
Pfälzer Bratwurst
Riesengarnelen in Limettenmarinade
Kabeljaurücken in Senfmarinade
Maishähnchenkeule in Orangen-Ingwermarinade
Kalbschulter in Rotweinmarinade
Lammbratwurst

Beilagen

Grillkartoffeln
Süßkartoffeln in Curry Öl
Gemüsespieße
Champignons mit Kräuterfüllung
Schafskäse mit Oliven und Peperoni
Tomaten-Pilz-Spieße
Desweiteren servieren wir Ihnen diverse Dips.

Tranchiergerichte

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

	€ 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

Hausgemachte Eis und Sorbets mit Früchten der Saison	€ 12,50
Dreierlei Crème Brûlée	€ 14,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenrahmeis und Ananas	€ 15,00
Allerlei vom Apfel mit weißer Schokolade und Walnuss	€ 15,00
Variation von dunkler und weißer Schokolade mit Passionsfrucht und Kokos	€ 14,50
Kombination von Joghurt und Waldbeeren mit Haselnuscrumble	€ 14,00
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 11,00

Highlights und Extras

„kleine Speisekarte“

Sie erhalten hierzu vorab unsere Speisekarte zugesendet.

Bitte wählen Sie aus dieser Karte

zwei Vorspeisen
drei Hauptgänge
zwei Desserts

Diese Auswahl wird Ihnen dann als *„kleine Speisekarte“* gereicht.

Mitternachtsimbiss

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Petersilien Pesto und Frankfurt-Würstchen	€ 10,00
Selbstgemachte Currywurst mit Brötchen in Original-Pappschale und Holzspieß	€ 10,50
Gulaschsuppe mit Brot	€ 9,50
Käsebrett mit Trauben und Feigensenf	€ 11,50
Saisonaler Eintopf mit Brötchen nach Wahl auch vegetarisch	€ 8,50
Fleischkäse mit Senf und Brot	€ 9,50
Pfälzer Platte Saumagen, Leber-/Blutwurst, Schwartenmagen, Saure Gurken, Senf, Brot	€ 10,00

Getränkeangebot

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Classic	0,75 l	€ 5,50
Bad Camberger Taunusquelle Medium	0,75 l	€ 5,50
Bad Camberger Taunusquelle Still	0,75 l	€ 5,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,40 l	€ 5,00
Saftschorlen: Apfel, Johannisbeere, Traube weiß, Traube rot	0,50 l	€ 5,00

Biere

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,00
Pott Kaffee	€ 4,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee	€ 3,00
Pott entkoffeinierter Kaffee	€ 4,50
Tasse Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Pott Tee – verschiedene Sorten	€ 4,50
Heiße Schokolade (Große Tasse)	€ 4,50

Auszug aus unserer Weinkarte

Unsere Weinkarte umfasst etwa 200 sorgfältig ausgewählte Weine.
Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.

WEIßWEIN

Exklusivabfüllung Arens 327

vom Weingut Bassermann – Jordan aus Deidesheim

2023 Weißer Burgunder trocken € 21,50

Weingüter aus St.Martin

2023 Riesling „Element“ trocken, Weingut Aloisiushof € 18,50

2023 Riesling „Expression“ trocken, Weingut Alfons Hormuth € 19,50

2023 Weißburgunder „Element“ trocken, Weingut Aloisiushof € 18,50

2023 Grauburgunder „Expression“ trocken, Weingut Alfons Hormuth € 19,00

2023 Chardonnay „Nord“ Spätlese trocken, Weingut Adriane Moll € 18,50

2023 Sauvignon blanc trocken, Weingut Philipp Christmann € 18,00

2023 Blanc de Noir „Faszination“ trocken, Weingut Schreieck € 18,50

2023 Grüner Sylvaner „Alte Reben“ trocken, Weingut Winfried Seeber € 18,00

2023 Muskateller feinfruchtig, Weingut Glaser € 18,00

2018 Rieslaner Auslese Weingut Rössler-Schneider 0,50 l € 13,50

ROSÈWEIN

Weingut aus St. Martin
2022 Pinot Noir Rose trocken, Weingut Philipp Christmann € 18,50

ROTWEIN

Exklusivabfüllung Arens 327

vom Weingut Klein aus Hainfeld

2021 Rotweincuvée No. 38 trocken,
Cuvée aus Cabernet Dorsa & St. Laurent € 21,50

Weingüter aus St. Martin

2021 Spätburgunder „Faszination“ trocken, Weingut Schreieck € 18,00

2022 St. Laurent „Elegance“ trocken, Weingut Altes Schlößchen € 18,00

2021 Merlot „Verführung“ trocken, Weingut Adriane Moll €18,50

2020 Cabernet Sauvignon „Expression“ trocken, Weingut A. Hormuth € 22,00

2020 Syrah trocken, Weingut Winfried Seeber € 22,00

2021 Kleiner Alois „Element“ trocken, Weingut Aloisiushof
(Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot) € 22,00

2020 Dornfelder mild, Weingut Gilda Moll € 18,00

Nach Auswahl der gewünschten Speisen empfehlen wir gern die passenden Weine. Sie bestimmen das Angebot aus unserer Getränkekarte

UND WIE LÄUFT DAS MIT DEN GETRÄNKEN?

Nach Auswahl der gewünschten Speisen empfehlen wir gern die passenden Weine. Sie bestimmen das Angebot aus unserer Getränkekarte

GETRÄNKE PAUSCHALE

Unsere Standard - Getränkepauschale (Dauer 6 Stunden)

beinhaltet folgende Leistungen:

p.P. 45 €

alkoholfreie offene Getränke, Mineralwasser, 3 Weine, Biere, Heißgetränke und eine Runde Digestif

Zuzüglich buchbar jede weitere Stunde

p.P. 5 €



UPGRADE DELUXE

Dauer 5 Stunden - 5 Longdrinks

p.P. 30 €

z.B. Aperol, Hugo, Gin Tonic, Wodka Lemon

Informationen zur Preisgestaltung

Raummiete

Restaurant 327 exklusiv mit Bar und „kleiner“ Terrasse

15:00 – 02:00 Uhr
Mindestumsatz 10.000 €
max. 100 Personen
oder
2.500 € Raummiete

Panorama Saal

15:00 – 24:00 Uhr
Mindestumsatz 5.000 €
max. 100 Personen
oder
500 € Raummiete

Arens Restaurant

Mindestumsatz 3000 €
max. 32 Personen
oder
300 € Miete

Zahlung

Zur fixen Buchung Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine Anzahlung von
10 € p. P.

Wir bitten Sie um eine Anzahlung von 50% der Raummiete oder des
Mindestumsatzes bis 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung.
Bitte überweisen Sie den fälligen Betrag auf folgendes Konto

Arens Hotelbetriebs GmbH & Co. KG
IBAN: DE69 5486 2500 0005 4239 96
BIC: GENODE61SUW

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

Organisationspauschale

Für Ihre individuelle, detaillierte Eventbesprechung, Beratung und
Veranstaltungsbetreuung berechnen wir
im Vorfeld eine einmalige Pauschale.

Bis 30 Personen - € 60
Bis 50 Personen - € 95
Bis 90 Personen - € 195

Probeessen

Selbstverständlich können Sie unser Speiseangebot für Ihre
Veranstaltung bei einem Probeessen verkosten. Wir berechnen für den
Veranstalter 50% pro Person der ausgewählten Gerichte.

Alle weiteren Gäste zahlen den vollen Preis.

Getränke (Weinprobe) berechnen wir mit 20 € für den Veranstalter, für
alle weiteren Gäste berechnen wir 20 € pro Person.

Sonstige Leistungen

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

0 – 5 Jahren kostenfrei

6 – 11 Jahren 50%

Ab 12 Jahren 100%

Ab 00:00 Uhr berechnen wir Nachtzuschläge für unsere Mitarbeiter in Höhe von €150,00 pro angefangene Stunde und Aufräumarbeiten.

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

Für freie Trauungen außerhalb der Räume

Stehtisch	€ 8,00
Tischtücher für Stehtisch	€ 6,00
Husse für Stehtisch	€ 10,00
Pro Stuhl ohne Husse	€ 3,00
Pro Stuhl mit Husse	€ 4,50
Pro Bierbank	€ 5,50
Rosenbogen ohne Dekoration	€ 50,00

Extras in den Räumen

Beamer	€ 45,00
Mobile Leinwand	€ 40,00
Mikrofonanlage	€ 120,00
Strahler / Farbspots	€ 8,00 pro Spot
Kerzenständer drei- oder fünfarmig	€ 2,00 pro Ständer + € 1,00 pro Kerze
Menü oder Getränkekarte pro Stück	€ 3,00

Allgemeine Informationen

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/

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 unserem Partner weiter.

Speisemitnahme:

Die restlichen Speisen unseres Hauses können leider nicht mitgenommen werden, da die Kühltette 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.

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.

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:

In unserem Panoramasaal bitten wir Sie um 23:30 Uhr zur letzten Runde
In unserem Restaurant bitten wir um 2:00 Uhr zur letzten Runde.

Zimmerpreise

Gerne können wir Ihnen folgende Zimmerkategorien anbieten:

Alle Preise sind pro Person angegeben und inklusive Frühstück.

	Nebensaison:	Hauptsaison:
Einzelzimmer Basic:	65 €	78 €
Einzelzimmer Basic +:	70 €	90 €
Einzelzimmer Panorama:	79 €	95 €
Doppelzimmer Basic:	62,50 €	64,50 €
Doppelzimmer Basic +:	64,50 €	74,50 €
Doppelzimmer Panorama:	70 €	84,50 €
Juniorsuite:	83 €	99,50 €
Suite:	99 €	119,50 €

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

Trotz erheblich gestiegener Kosten haben wir auf eine Preiserhöhung für die Übernachtung verzichtet. Die gewohnte Zwischenreinigung ist jedoch nicht mehr inklusive, sondern kann auf Ihren Wunsch für € 18,00/Zimmer, Handtuchwechsel für € 5,00/Person hinzu 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 31.12.2025 gültig.

[illegible]

