

Kloster Langwaden

Ein Gut für Leib und Seele



MÖNCH SEIN

KRAFT FINDEN

OBDACH GEBEN

LEIB STÄRKEN

Der passende Rahmen für Ihr Fest



- 2019 Einweihung der Kloster-Sonnenuhr
2015 Eröffnung des Kolumbariums (Klosterfriedhof)
2012/13 Renovierungsarbeiten
und Brandschutzmaßnahmen
2011 50-Jahrfeier
2004 Selbständigkeit des Priorats;
Bruno Robeck wird Prior
1986 Einweihung der Klausur durch
Generalabt Sighard Kleiner
1970 Einweihung des Gästehauses durch
Kardinal Höffner
1964 Einzug der Mönche
1961 Abschluss eines Erbpachtvertrages
mit Graf Nesselrode
1913 Familie Nesselrode wird neuer Eigentümer
1802 Verkauf an Herrn de Maison,
Umbau zum Schloß
1171 Gründung eines Prämonstratenserinnenklosters

Der Weg des Klosters!

Zisterzienserkonvent Langwaden e.V.

Bankettleitung: Frau Meurers Bankettabteilung: Herr Mann Küchenleitung: Herr Kleis

AG Mönchengladbach VR 2551 Kloster Langwaden 1 41516 Grevenbroich

Telefon Pforte (Empfang): 02182 - 8802-0 Bankettbüro: 02182 - 8802-43

Fax: 02182 - 8802- 12 E-Mail: bankett@klosterlangwaden.de

www.klosterlangwaden.de

Liebe Gäste!

Besondere Anlässe verdienen eine würdige Umgebung. Die einzigartige Klosterkulisse ist wie geschaffen, um Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen und vielem mehr einen stillvollen und repräsentativem Rahmen zu verleihen. Dazu erwartet Sie ein freundliches, engagiertes Team, das Ihnen mit Rat und Tat zu Seite steht.

Stefanssaal, 1 OG.:

ca. 100 Personen inkl. Tanzfläche

Servicepauschale € 390,00 ab 17:00 Uhr € 500,00



St. Benedikt, 1 OG.:

ca. 40 Personen

Servicepauschale € 150,00 ab 17:00 Uhr € 200,00



Unser Haus verfügt über einen Fahrstuhl, jedoch ist der Klosterkeller nur über die Treppe erreichbar.

Refektorium, EG.:

ca. 50 Personen (keine DJ's oder Bands)

Servicepauschale € 200,00 ab 17:00 Uhr € 250,00



Klosterkeller, UG.:

max. 26 Personen

Servicepauschale € 150,00 ab 17:00 Uhr € 200,00



Nutzen Sie unseren schönen Klosterpark für Ihre Fotos



Was ist in der Servicepauschale enthalten und wie lange gilt diese?

- Raummiete
- Strom/ Wasserverbrauch
- Reinigungskosten
- Servicepersonal
- ein Arbeitstag (8 Stunden)
- Eindecken des Raumes nach unserem Standard
 - Weiße Tischdecken und Stoffservietten
 - Ergänzung durch farbiges Tischband und farbige Papierserviette
 - Besteck, Gläser und Windlichter

*Jede gewünschte weitere Stunde bis max. 01:00 Uhr berechnen wir mit € 150,00.
(insgesamt nicht mehr als **10 Stunden** möglich!)

Auf Wunsch zubuchbar:

- Stuhlhussen weiß; Stück € 7,00
Die Anzahl der Hussen ist bis 7 Tage vor Veranstaltung anzugeben.
Bei unter 20 Stück Aufschlag von einmalig € 20,00

Bitte beachten Sie:

Kinder von 0- 6 Jahre werden **nicht** berechnet
(bei Buffet)

Kinder von 7- 12 Jahre berechnen wir mit **50%**
(bei Buffet)

Kinder bis 6 Jahre werden **nicht** berechnet
(Getränkepauschale)

Kinder/Jugendliche 7- 15 Jahre berechnen wir mit
€ 15,00/ Person (Getränkepauschale 8 Std.)

Buffets können ab 25 Personen gebucht werden;
Unter 25 Personen erhöht sich der Buffetpreis um
€ 4,50/ Person.

Unter 20 Personen **kein** Buffet möglich!

Buffets bleiben 2,5 Stunden stehen;
ausgenommen die Käseplatte, Brot & Butter

Tellergeld nur bei einer Hochzeitstorte
pro Person € 2,00

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten
pro Person € 4,50

Unser Bankettgarten

Sektempfänge können in der Zeit von **Mai-September** bei **schönem Wetter** draußen stattfinden. **4** Stehtische stellen wir **kostenfrei** zur Verfügung.

Für einen komplett separat hergerichteten Bereich berechnen wir € 170,00 pauschal.
(+ 4 Bierzeltgarnituren mit Überzug in dunkelrot)



Zum Sektempfang oder Zwischendurch

(Mindestabnahme 20 pro Sorte/ Preise pro Stück)

Herzhaftes:

Divers belegte Canapées € 3,00

Fleischbällchen

mit Sesam und Joghurt- Minzdip (kalt) € 2,50

Spieß mit Gouda & Trauben € 1,50

Spieß von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Pesto € 2,50

Datteln im Speckmantel € 2,00

Blätterteighäppchen divers gefüllt € 1,30

Herzhafte Twister/ Pizzetten € 2,20

Teriyaki- Hähnchenspieße € 3,00

Süßes:

Kleines Plundergebäck verschiedene Sorten € 1,80

Mini- Muffins divers € 1,00

Kleine Donuts divers € 1,30

Schokoladenbrownie hausgebacken € 2,50

Angebot: Herzhafte und süße Fingerfoodauswahl nach Laune des Küchenchefs (5 p.P.) € 8,80

Buffet „rustikal“ nach Wahl

Preis pro Person € 36,90

3 Vorspeisen zur Wahl inkl.

Baguetteauswahl, Salzbutter, Kräuterbutter, Aioli:

+

- saisonale Blattsalate + Rohkost mit 2 Dressings zur Wahl
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei, Gewürzgurke & Schinkenwurst
- Kartoffelsalat klar mit Paprika, Kräutern und Hausvinaigrette
- „Himmel & Äd- Salat“ mit Blutwurst, Apfel und Kartoffel- Schnittlauch- Vinaigrette
- Kasslerscheiben auf Weisskohlsalat, dazu Senf
- Linsensalat mit Wurzelgemüse
- Speck- Zwiebelkuchen mit Sauerrahm
- Heringssalat mit roten Zwiebeln und Crème fraîche
- Heringssalat mit Roter Bete, Zwiebeln und Crème fraîche
- Mini- Frikadellen an mariniertem Spitzkohl
- Tafelspitz vom Rind, mariniert mit Wurzelgemüse, Kräutern und Meerrettich- Schmand

3 Hauptgerichte zur Wahl

(2x Fleisch + 1x Fisch oder

1x Fleisch/1xFisch + 1x Veggie/Vegan):

- Schweinebraten in Senfsauce
- Putensteaks in Paprika- Rahmsauce
- Schweinegulasch mit Pilzen und Paprika
- Geschnetzeltes von der Pute in Paprikarahm
- Geschnetzeltes vom Schweinelachs mit Zwiebeln in Pilzrahmsauce
- Hackbraten in brauner Sauce
- Gegrilltes Lachsfilet in Limettenbutter
- Kasselerhacken mit Löwensenf
- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
- Senfrostbraten vom Schwein in Altbiersauce
- Senfrostbraten vom Rind in Perlzwiebeljus
- Rinderschmorbraten mit Kirschreduktion

Vegetarisch/ Vegan:

- Kartoffelgratin mit Paprika und Pilzen
- Schupfnudelpfanne á la creme mit sais. Gemüse
- Gnocchi- Auflauf mit Pilzen und Spinat
- vegetarische Maultaschen mit Wurzelgemüse
- Kürbis- Lauch- Quiche mit Fetakäse
- Spinatknödel
- Lasagne mit Gemüse und veganem Hack

2 Sättigungsbeilagen +

2 Gemüsebeilagen zur Wahl:

- Saisongemüse gebuttert od. mit Sauce Hollandaise
- Erbsen und Möhren in Bechamel Sauce
- Brokkoli & Blumenkohl gratiniert
- grüne Bohnen mit Speck

Saisonales Gemüse:

- Kürbisgemüse
- Rahmspitzkohl
- Apfelrotkohl
- Rosenkohl
- Grünkohl mit Kartoffeln untereinander
- Spargelragout (gegen Aufpreis + € 2,00)
- Stangenspargel (Aufpreis saisonabhängig)

Sättigungsbeilagen:

- Spätzle
- Ofendringlinge
- Salzkartoffeln
- Schupfnudeln
- Kroketten
- Kartoffelstampf
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Grosse Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Rösti

2 Desserts zur Wahl:

- Bayrisch Creme, dazu zweierlei Fruchtsaucen
- Mousse au chocolat weiss
- Mousse au chocolat dunkel
- Vanille- Frischkäsecreme mit Beeren
- kleiner Cheesecake mit Crumble
- Eiscreme auf Anfrage
- Apfelcrumble

Optional Zubuchbar á € 4,20/ Person:

- Käseauswahl sowie roher Schinken mit Baguette und Schwarzbrot

Optional zu buchbar € 5,50/ Person

Mitternachtssnack:

- Unsere Langwadener Currywurst geschnitten und im Chafing dish serviert mit Vinschgauer Brot

Buffet „internationale Variationen“ nach Wahl

Preis pro Person € 39,90

3 Vorspeisen zur Wahl inkl.

Baguetteauswahl, Salzbutter, Kräuterbutter, Aioli:

- saisonale Blattsalate + Rohkost mit 2 Dressings zur Wahl
- verschiedene Gemüse- Antipasti
- Vitello tonnato vom Kalb
- Vitello tonnato von der Pute
- Shrimpsalat mit Tomate und Melone
- Nudelsalat mediterran mit Pesto, wahlweise mit Putenstreifen
- „Caesar Salad“ mit Kirschtomaten, Parmesan und Croûtons, wahlweise mit Putenstreifen
- Drillingskartoffelsalat mit Oliven und Paprika
- Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Balsamico
- Tomate- Mozzarella- Salat
- Gebratene Garnelen mit Knoblauchdip
- Serranoschinken mit Honigmelone

3 Hauptgerichte zur Wahl

(2x Fleisch + 1x Fisch oder

1x Fleisch/1xFisch + 1x Veggie/Vegan):)

- Rinderragout mit Tomate, Fenchel und Perlzwiebeln
- Chili con Carne vom Rind
- Puten- Curry- Rahmgeschnetzeltes
- Gegrillte Maishähnchenbrust mit Thymianjus
- Piccata Milanese vom Hähnchen
- Saltimbocca vom Kalb mit Marsala- Pfeffersauce
- Gebratenes Doradenfilet mit Kräuterbutter
- Gebratenes Lachsfilet in Limetten- Velouté
- klassische Bolognese mit Wurzelgemüse

Vegetarisch/ Vegan:

- Chili sin Carne
- vegetarische/vegane Bolognese
- Süsskartoffel, gefüllt mit pikantem Bohmengemüse und gratiniert
- Ravioli mit Pesto und Tomatencreme
- Couscous Gemüsepfanne mit Koriander
- Süsskartoffelcurry mit Kokos
- mit Ratatouille gefüllte Zucchini Schiffchen

2 Sättigungsbeilagen +

2 Gemüsebeilagen zur Wahl:

- Ratatouille (mediterranes Gemüseragout)
- mediterranes Ofengemüse
- Wokgemüse
- Saisongemüse gebuttert od. mit Sauce Hollandaise
- gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten (saisonal)
- gegrillte Maiskolben
- buntes Zucchini gemüse

Saisonales Gemüse:

- Kürbisgemüse
- Spargelragout (gegen Aufpreis + € 2,00)
- Stangenspargel (Aufpreis saisonabhängig)

Sättigungsbeilagen:

- Reis
- Curryreis
- Gemüsereis
- Reis Djuvec- Art (Paprikareis)
- Tagliarini
- Penne, Fusilli, Strozzapreti etc.
- Gemüse- Couscous
- Rosmarinkartoffelspalten aus dem Ofen
- Gnocchi

2 Desserts zur Wahl:

- klassisches Tiramisu
- Tiramisu mit Frucht (Himbeer, Erdbeer etc.)
- Joghurt- Limettenmousse
- Creme brûlée in verschiedenen Variationen
- Crema Catalana
- Panna cotta in verschiedenen Variationen
- Eiscreme auf Anfrage

Darf es etwas „mehr“ sein? Wählen Sie gerne weitere Gerichte hinzu:

Jede Vorspeise + € 3,00

Jedes Hauptgericht + € 5,50

Jedes Dessert + € 2,90

Klassiker Buffet

Preis pro Person € 28,50

Vorspeisen:

Kopfsalat, Rapunzelsalat mit verschiedenen Toppings; dazu Kräuter- Kartoffel Vinaigrette und Honig- Senfdressing

Rustikale Baguettes & Steinofenbrote

Kräuterbutter und Salzbutter

Hauptgänge:

- Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
- Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasauce
- Spinat- Feta- Quiche

- Gebutterte Spätzle oder Schupfnudeln
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin

- Gemüseauswahl (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Bohnen) mit Sauce Hollandaise

Desserts:

Helle und dunkle Mousse au chocolat

Ihre Ansprechpartner im Haus:

Frau Meurers und Herr Winkler

Telefon: 02182- 8802- 43

Fax: 02182- 8802- 12

E-Mail: bankett@klosterlangwaden.de

Internet: www.klosterlangwaden.de

Sie Möchten lieber ein Menü ?

Kein Problem!

Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen und erstellen individuell

Ihr Wunsch- Menü.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine festen Bürozeiten haben. Sollten Sie uns nicht direkt persönlich erreichen so freuen wir uns über eine Nachricht auf dem Anrufbeantworter oder über Ihre Email.

Klosterschmaus Buffet

Preis pro Person € 49,90

Vorspeisen:

Krautsalat und Kartoffelsalat

Gemischte Salami-, Schinken- und Käseplatte

Brotkorb mit rustikalen Broten; dazu Schmalz, Kräuterbutter, Salz

Hauptgänge:

Schweinebraten mit dunkler Senfsauce; dazu Möhren und Kartoffelspalten aus dem Ofen

Spareribs mit Kohlrabi und Kartoffelplätzchen

marinierte Hähnchenbrust mit Steckrüben und Speck-Schupfnudeln

Desserts:

Apfelfringe im Bierteigmantel mit Zimt und Zucker

Warmer Vanillemilchreis mit heißen Kirschen

Bedeutung des Klosterschmaus

In Anlehnung ans Mittelalter gibt es kein klassisches Geschirr, Gläser und Servietten, sondern Tongeschirr (Tonkrug, Tonbecher, Tonteller und einen Latz)

Der Klosterschmaus beinhaltet das oben aufgeführte Buffet, die Servicepauschale (**KEINE EXTRA RAUMMIETE**), und folgende Getränke;

- Mineralwasser
- Coca Cola, Zero, Sprite, Mezzo Mix
- Apfelschorle
- Bolten Klosterbräu hell & dunkel
- Bolten Klosterbräu Weizen
- Bitburger 0,0%, Erdinger (alkoholfrei)
- Rotwein & Weisswein
- und einen klösterlichen Absacker

Dieses Angebot gilt für 5 Stunden (bis maximal 23:00 Uhr !) und kann nicht verändert werden. Räume nach Verfügbarkeit und Absprache. Buchbar ab 15 Personen bis maximal 30 Personen.

Getränkepauschale inklusive Sektempfang!

- Cisterzienser Secco
- Gerolsteiner medium/ still
- Coca Cola, Zero, Sprite, Mezzo Mix
- Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle
- Bolten Klosterbräu hell & dunkel
- Erdinger Weizen
- Bitburger 0,0%, Erdinger (alkoholfrei)
- 2 Weine aus dem Sortiment nach Wahl
- Tasse Kaffee, Cappuccino, Espresso
(von 18:00 Uhr bis 00:30 Uhr)

8 Stunden € 42,00/ Person
10 Stunden € 47,00/ Person

Biere

Bolten Klosterbräu

- hell	0,40 l	€ 4,30
- dunkel	0,40 l	€ 4,30
Erdinger Weizen	0,50 l	€ 4,70
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 l	€ 4,70
Vita Malz alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Bitburger 0,0%	0,33 l	€ 3,80
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	€ 3,80

Softgetränke

Coca Cola / Zero /Sprite		
Mezzo Mix	0,33 l	€ 3,60
Rauch Orangensaft	1,00 l	€ 9,80
Rauch Orangensaft/Apfelsaft	0,20 l	€ 3,30
Vio-Schorlen:		
Apfel/ Rhabarber/ Johannisbeere	0,30 l	€ 3,60
Schweppes:		
Bitter Lemon/ Tonic Water	0,20 l	€ 3,20
Gerolsteiner Mineralwasser		
Naturell / Medium	0,75 l	€ 6,90
	0,25 l	€ 2,70

Heißgetränke

Kanne Kaffee	1,00 l	€ 9,50
Tasse Kaffee Crema		€ 2,60
Cappuccino		€ 2,80
Espresso		€ 2,30

Heißgetränke servieren wir bei einer Bankettveranstaltung bis 00:30 Uhr.

Weißweine

2021er Cisterzienser Riesling; trocken, Rheinhessen	0,75 l	€ 22,50
2021er DOM Weissburgunder; trocken, Mosel	0,75 l	€ 24,50
2020er Cisterzienser Weissburg.- Rivaner; trocken, Rheinhessen	1,00 l	€ 23,00

Rotweine

2021er DOM Cuvée Spätburg. & St. Laurent; trocken, Mosel	0,75 l	€ 27,00
2019er Cisterzienser Spätburgunder mild, Rheinhessen	0,75 l	€ 21,00
2022er Cisterzienser Tagwerk Rot XL; feinherb, Rheinhessen	1,00 l	€ 23,00

Roséwein

2022er DOM Roséwein; trocken, Mosel	0,75 l	€ 24,50
---	--------	---------

Sekt & Prickelndes

Cisterzienser Sekt; Weissburgunder, trocken	0,75 l	€ 26,50
Cisterzienser Secco; Leichter deutscher Prosecco	0,75 l	€ 21,00

(Jahrgänge können eventuell abweichen!)

Alkoholfreie Varianten auf Anfrage

Korkgeld

Wein & Sekt welcher selbst mitgebracht wird
berechnen wir pro Flasche mit € 14,00

Spirituosen

Gängige Spirituosen im Sortiment	2 cl	€ 2,90
	4 cl	€ 4,90

Weitere Spirituosen auf Anfrage

Aperitifs & Longdrinks auf Anfrage

z.B. Aperol Spritz, Hugo, Gin Tonic, Wodka Lemon	0,25 l	€ 6,90
---	--------	--------

Richtlinien/ Hausordnung Kloster Langwaden

Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren oder sich bereits für eine Feier in unserem Hause entschieden haben. Unser Haus, als noch aktives Kloster, bietet Ihnen eine einzigartige Location in einem schönen Umfeld, es gibt aber auch einige Dinge die uns von anderen Locations unterscheiden und auf die wir Sie im Vorfeld hinweisen möchten um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

Dekoration/ Gestaltung/ Aufbau

Die Anlieferung von Blumenschmuck, Dekoration, Torten etc. muss im Vorfeld abgesprochen werden um sicherzustellen, dass jemand vor Ort ist um die Dinge ggf. entgegenzunehmen.

Das Aussenbild des Klosters darf nicht verändert werden, z.B. mit Luftballons oder Kerzenschalen an der Auffahrt

Kerzen, die selbst mitgebracht werden müssen auf einem Untersetzer stehen oder in einem Gefäß, damit kein Wachs auf die Tischwäsche kommt. Bei beschädigter Tischwäsche fallen sonst zusätzliche Reinigungskosten an.

In allen unseren Räumlichkeiten ist es nicht gestattet Kreuze, Bilder, Figuren oder ähnliches zu entfernen. Ebenso darf nichts in die Wände/ Decken/ Türen genagelt oder geschraubt werden.

Es ist nicht gestattet auf dem Klostergelände Reis, Glitter, Blütenblätter oder ähnliches zu werfen.
Bitte informieren Sie auch Ihre Gäste vorab.

Feier/ Abbau

Wir sind ein Kloster, keine Disco. Laute Musik wird bis ca. 00:00 Uhr vom Haus und von den Nachbarn toleriert, danach **muss** die Lautstärke und der Bass reduziert werden. Bitte den DJ, die Band etc. bereits in den Vorgesprächen darüber informieren.

Das gesamte Kloster ist mit Rauchmeldern ausgestattet. Rauch- und dämpferzeugende Technik, Wunderkerzen, Indoor- Feuerwerksfontänen etc. die die Rauchmelder auslösen können sind im gesamten Gebäude untersagt.

Sie als Veranstalter sind für Ihre Gäste mitverantwortlich und haften bei Beschädigungen etc. sofern der Verursacher nicht ermittelt werden kann. Wir behalten uns vor, Gästen, die sich nicht angemessen verhalten, ein Hausverbot auszusprechen und des Hauses zu verweisen.

Nach Ihrer Feier ist alles aus dem Veranstaltungsraum zu entfernen, was nicht zum Kloster gehört. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir auch nichts zwischenlagern können.

ALLE PREISE SIND INKL. MEHRWERTSTEUER

Auf unserer Homepage finden Sie immer die zurzeit geltende Bankettmappe! Andere Exemplare sind Unwirksam!
Stand Januar 2024

Preise gültig bis 30. Juli 2024

Parken:

Am Kloster selbst stehen ca. 16 Parkplätze, auf dem restlichen Klostergelände ca. 40 Parkplätze zur Verfügung. Auf dem Kirmesplatz stehen weitere 60 Parkplätze zu Verfügung. (ausser Schützenfest Langwaden 1. Augustwochenende)
Wir können keine Parkplätze reservieren.

In besonderen Fällen kann bis vor das Kloster oder die Kapelle vorgefahren werden. z.B. bei stark gehbehinderten Gästen. Dies muss bitte gesondert angefragt werden.

Klostergelände:

Gerne kann der Klosterpark für Fotos genutzt werden. Der sogenannte „Innenhof“ des Klosters mit dem Bereich der Rosenbeete und des Kolumbariums ist der Bereich der Ruhe. Er kann selbstverständlich für Fotos/ Gruppenfotos betreten werden, da er öffentlich zugänglich ist, jedoch ist in diesem Bereich alles untersagt was die Ruhe stört. z.B. Feuerwerk am Abend, Musik etc.

Je nach Wetterlage entscheidet das Personal ca. 1,5 Stunden vorher ob der Sektempfang drinnen oder draussen stattfindet. Bitte haben Sie Verständnis, dass bei sehr wechselhaftem Wetter der Sektempfang drinnen stattfinden muss, da es sich bei der Vorbereitung hierzu um einen grösseren Aufwand handelt.

Sonstiges:

Alle Räume im Kloster sind Nichtraucheräume!
Wir stellen Ihnen und Ihren Gästen gerne den Balkon im 1. OG als Raucherplatz zur Verfügung.

Sektempfänge in Eigenregie sind bei uns auf dem Gelände **nicht** gestattet.

Gerne packen wir Ihnen übrig gebliebene Speisen ein. Wir weisen Sie darauf hin, dass das Mitnehmen von Speisen in eigener Verantwortung geschieht und mit dem Verlassen unseres Hauses nicht mehr in unserem Verantwortungsbereich liegt.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nicht über unbegrenzt Kühlmöglichkeiten verfügen. Wir können am Tage Ihrer Veranstaltung gerne **4-5 Torten/ Kuchen** bei uns kühl stellen sofern diese in Tortenboxen oder ähnlichem verpackt sind. Hochzeitstorten (vom Konditor oder Bäcker!) bitte erst am Veranstaltungstag anliefern lassen. Selbstgebackene Kuchen können wir aus hygienischen Gründen nicht ohne Verpackung in unseren Kühllhäusern lagern!
Wir bitten ebenfalls darum die **Kuchen geschnitten** anzuliefern.

Hunde:

Gerne können Sie Ihren Vierbeiner mitbringen. Auf unseren Gästezimmern sind Hunde jedoch leider **nicht** erlaubt.

Trinkgeld:

Trinkgelder sind in unseren Preisen nicht enthalten. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren freut sich unser Serviceteam über ein Dankeschön in die Trinkgeldkasse.