

Das sollten Sie wissen!

Das A bis Z im HCERI



Abbau

Der Abbau der mitgebrachten Dekoration sollte nach Ende der Veranstaltung erfolgen; andere Absprachen sind je nach Verfügbarkeit möglich.

Abrüstzeit (max. 2 Stunden)

Für Veranstaltungen, die nach 01.00 Uhr enden, berechnen wir einen Personalzuschlag von € 200,00 für die Abrüstzeit (Aufräum- und Reinigungsarbeiten)

Geschäftsbedingungen

Diese finden Sie in den Downloads unserer Homepage www.hoeri-am-bodensee.de

Ansprechpartner Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Show-Einlagen, Reden und sonstigen Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können.

Aufbau

Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen 1 Woche vorher, je nach Belegung mitteilen. Bei unsicherem Wetter teilen Sie uns 24 Stunden vor Veranstaltung mit, welche Bereiche für Ihr Fest vorbereitet werden dürfen. Sollte dies im Anschluss wieder geändert werden, behalten wir uns vor, eine Umbaupauschale von € 400,00 in Rechnung zu stellen

Bar Eine mobile Bar kann gerne im Festraum zur Verfügung gestellt werden. Aufbaukosten € 250,00, Getränke nach Verbrauch

Beamer / Leinwand ist gerne im Innenbereich möglich; € 50,00 Leihgebühr

Blumen und andere Dekorationen können Sie gerne mitbringen oder über unsere Floristen am Ort bestellen: Gärtnerei Denz, Hauptstraße 19 in Wangen, Tel. 07735 719 oder Gärtnerei Ruhland, Strandweg 2 in Horn, Tel. 07735 2098

Buffetdauer

Die Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,5 - 2,5 Stunden aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.

Catering Selbstverständlich können auch Speisen zum Empfang oder Kuchen / Torten mitgebracht werden. Bitte berücksichtigen Sie, dass in diesem Falle die Haftung für uns entfällt.

Dekoration

Können Sie gerne selbst organisieren; Fehlt Ihnen noch die passende Idee für das Dekorationskonzept? Fragen Sie hier: Hochzeitshaus-Böblingen Hauptstraße 26 | 71093 Weil im Schönbuch bei Böblingen Telefon 0160 5519346 | Telefax 07721 2060281 E-Mail: info@hochzeitshaus-bb.de oder

Das sollten Sie wissen! Das A bis Z im HCERI



Hochzeitshaus Tuttlingen
Simone Zimmermann Sterntalerweg 32 78532 Tuttlingen
Telefon: (07461) 70 37 325 Mobil: (01577) 84
30 584 www.hochzeitshaus-tuttlingen.de

Detail Absprache

Für Ihr Hochzeitsfest machen wir in der Regel einen Termin für die Detailsprache - ca. 4 - 5 Monate vor dem Termin. Wir bitten Sie den Termin für die Absprache mit uns vorher abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.

Feuerwerk

Ein Feuerwerk auf dem Gelände ist je nach Saison gestattet; Kontakt dafür: Herr Paolo Mezzullo, Grenzlandstraße 13; 78244 Gottmadingen, 0773/ 487 10
47 07734/ 487 10 48 0171/ 4 749 428 Mail info@me-fire.de

Fotograf

Gerne können wir Ihnen Fotografen empfehlen: FOTO-WÖHRSTEIN OHG August-Ruf-Str.
24 78224 Singen Tel.: (07731) 69888 Fax.: (07731) 60486 Mail: studio@foto-woehrstein.de
Internet : www.foto-woehrstein.de

Tina´s Foto-Service Inh. Martina Bohner Fotografin D-78343 Gaienhofen 07735 / 938000

Freie Redner – Trauung

finden Sie ein gutes Angebot im Hochzeitsportal Bodensee; unsere Empfehlung: Alfons Koller - Tel. (07531) 33 249 oder mobil Mobil: (0176) 62 65 06 04

Freie Trauung

Eine Freie Trauung kann bei uns sowohl auf der Terrasse als auch in einem der Veranstaltungsräume stattfinden. Wir empfehlen hierzu Festbänke mit weißen Hussen; Bereitstellung à € 5,50 pro Person; Sonnenschutz € 150,00 pro Zelt

Gästezahl

Die definitive Personenzahl (Erwachsene und Kinder - Kinder inkl. Alter der Kinder bis 12 Jahre) benötigen wir als Garantiezahl bis 05 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Diese Zahl dient zur Bestellung der Ware und wird als Mindestzahl zur Abrechnung zugrunde gelegt. Andersfall gilt die vorher zuletzt genannte Zahl

Gedeckgeld

Für externe gelieferte Speisen berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z. B. € 5,00 pro Person

GEMA

Gebühren klären Sie bitte direkt mit der von Ihnen engagierten Musik;

Das sollten Sie wissen! Das A bis Z im HCERI



Geschenke

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese nach Rücksprache mit unserer Restaurantleitung gerne am nächsten Morgen abholen; um Missverständnisse vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld-Geschenke“ am Abend selbst mitzunehmen.

Haftung für Eigentum der Gäste

Für eingebrachtes Gut übernehmen wir keine Haftung

HOTEL

Auch das Bett zu Ihrer Hochzeit können wir Ihnen anbieten. Für Ihre Familie und Gäste richten wir ein Zimmerkontingent ein. Aus diesem Pool können die Gäste bis 2 Monate vor Termin die Zimmer buchen. Danach gehen alle nicht reservierten Zimmer an das Hotel zurück.

Kinder

Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Hochzeit anwesend sind und ob Kindersitzkissen für Stühle benötigt werden. Hochstühle stehen nur in einer beschränkten Anzahl (max. 3 x) zur Verfügung. Gerne empfehlen wir außerdem bei Interesse folgende Kinderbetreuung: Glückskinder- Kindereventagentur Christine Prinz
Georg-Friedrich-Händel Str. 7 88677 Markdorf
Telefon: (0176) 32 02 92 29 glückskinder.net

Kinderberechnung

Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen, ab 6 Kindern empfehlen wir ein einheitliches altersgerichtetes Kindermenü. Bei Pauschalen und Buffets berechnen wir Kinder wie folgt: Kinder bis 5,9 Jahre kostenfrei; Kinder zwischen 6 und 11,9 Jahren bezahlen die Hälfte.

Kinderraum

Spiel- und / oder Schlafräum für Kinder können wir gerne mit einplanen; € 280,00
Raummiete pro Raum einschließlich TV/DVD und Malutensilien sowie Betten

Kinderstühle

nach Verfügbarkeit kostenlos

Korkgeld

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit Ihren eigenen Wein mitzubringen. Pro Flasche 0,75 l verrechnen wir € 23,00 Korkgeld

Küche – Servicepauschale

Das sollten Sie wissen! Das A bis Z im HCERI



In Ihrem Menüpreis ist eine Servicezeit von sechs Stunden für Ihre Veranstaltung enthalten. Ab der siebten Stunde berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale (unabhängig von Personenzahl und Uhrzeit). Für das Servieren der Speisen sind unsere Küchenzeiten bindend. Diese sind mittags von 12 bis 14 Uhr von abends von 18 bis 21.30 Uhr. Die Küchenpauschale außerhalb dieser Zeit: pro Mitarbeiter € 55,00

Künstlerraum

Kann gerne zur Verfügung gestellt werden: € 250,00

Lautsprecheranlage mobil

€ 250,00 inkl. Aufbau - ohne Techniker und Musik

Menükarten

Können wir gerne für Sie erstellen im Layout vom Hotel € 3,50 je Karte

Musik

Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJ's. Genügend Stromanschlüsse stehen in allen Räumen zur Verfügung. Das technische Equipment wird von Band oder DJ selbst mitgebracht. In sämtlichen Räumlichkeiten ist das Verwenden von Nebelmaschinen nicht erlaubt. Auf- und Abbauzeiten werden bei der Detailabsprache geklärt. mr. mac's party team DJ-Service & Events <http://www.mrmac.de>
Endersbacher Straße 42 70374 Stuttgart Tel +49 711 787478 15 Fax +49 711 787478 22 oder Kern Entertainment Hans-Peter Kern Hegaublick 9 78333 Stockach Fax: 07771 / 62553 Mobil: 0170 9185786 info@kern-entertainment.de www.kern-entertainment.de Musik darf in den Veranstaltungsräumen bis 02.00 Uhr spielen; ab 1.00 Uhr in Zimmerlautstärke aus Rücksicht auf unserer andere Gäste

Parkplätze

stehen zur Verfügung (öffentlich), teilweise kostenpflichtig

Preise

die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Raummiete

€ 450,00 pro Tag für den Raum Brasserie; € 900 für den Raum Festsaal mit Unterseestube

Rechnungsstellung

Wenn die Raumreservierung von Ihrer Seite bestätigt wird, bitten wir um ein Depot in Höhe von 500,00 bei Buchung. Eine weitere Anzahlungsrechnung in Höhe von 50 % des geschätzten Umsatzes senden wir ca. 3 Wochen vor der Hochzeit zu. Die Endabrechnung wird nach Veranstaltungsende zugeschickt und ist binnen 10 Tagen zu begleichen.

Das sollten Sie wissen! Das A bis Z im HOERI



Schiffahrt

kann gerne gebucht werden bei Harald Lang Schiffahrt Lang www.schiffahrtlang.de
Erbringstr. 24 78343 Horn Tel.07735-8891 Fax 07735-8831 Handy
0171-6817427 oder Schiffahrt Baumann Roland Baumann, Brunnengasse 3, 78476
Allensbach Telefon: 07533/98848 Telefax: 07533/998721 www.schiffahrtbaumann.de

Selbstzahler

Speisen und Getränke buchen wir auf Gesamtrechnung. Es ist uns nicht möglich,
Selbstzahlerveranstaltungen anzubieten

Sperrstunde

Aufgrund der Regelungen im Arbeitszeit-Schutzgesetz sind Veranstaltungen in unserem
Haus auf ein Ende von 03.00 Uhr begrenzt

Sperrzeit

Bei uns können Sie bis 03.00 Uhr feiern. Wir berechnen ab 1.00 Uhr einen Nachtzuschlag
von € 250,00 pro Stunde

Standesamt

in Gaienhofen: Gemeindeverwaltung Gaienhofen Rathaus, Im Kohlgarten 1, 78343
Gaienhofen Telefon: 07735 8180

Stuhlbänder

zur Husse kann gerne in den individuellen Farben bestellt werden; Pro Band inkl.
Anbringen und Reinigung € 2,50

Stuhl Hussen

stellen wir Ihnen für die Stühle im Festsaal zur Verfügung. Weiße Stuhlhussen à € 7,50. Im
Preis sind die Reinigung und das Aufziehen enthalten

Tanzfläche extra

im Festsaal vorhanden; kostenfrei, im Raum Brasserie extra Aufbau € 250,00 pauschal

Taxi / Fahrservice

auch hier arbeiten wir mit verlässlichen Partnern: Löble Reisen GmbH Bernhardsgasse 14
78337 Öhningen- Wangen Telefon +49 77 35.31 38 Telefax +49 77 35.14 36 [info@loeble-
reisen.de](mailto:info@loeble-reisen.de) www.loeble-reisen.de oder das Besondere: Topstar Limousinenservice, Ralf
Hesse, Hermann-Hesse-Weg 10, 78343 Gaienhofen, Tel. 0171 6476332

Teppich

für den Einzug der Braut zur Trauung im Hoeri kann gerne von uns organisiert werden;
Kosten ca. € 220,00 inkl. Auf- und Abbau (Farben weiß oder rot)

Das sollten Sie wissen! Das A bis Z im HCERI



Tischgestaltung / Tischordnung / Tischkarten

Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Servietten eingedeckt. Der Preis hierfür ist in der Menüpauschale enthalten.

Tischhussen

können für die runden Tische im Festsaal gerne angemietet werden € 11,50 inkl Anbringen und Reinigung

Torten

und weitere Kuchen können gerne mitgebracht werden; s. Gedeckgeld.
Konditorei Rosen Hauptstraße 122, 78343 Gaienhofen-Horn Telefon:
07735 9377877

Vegetarier & Allergiker

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns darauf ein.

Weddingplaner

Möchten Sie bei der Planung und/oder Durchführung Ihrer Hochzeit begleitet werden?
Auch hierfür haben wir den richtigen Kontakt: Wedding-Planer Bodensee
Marija Peic Am Briel 65 78467 Konstanz Telefon:
+49 (0) 75 31 - 45 49 941 e-mail: service@weddingplaner-bodensee.de

Wetter – Kapriolen

Das Wetter entscheidet, wo Ihr Fest stattfinden – drinnen oder draußen. Diese Entscheidung müssen Sie 24 Stunden vor Veranstaltung treffen. Sollte im Anschluss eine Änderung erfolgen, berechnen wir eine Umbaupauschale in Höhe von € 400,00

Menüs bis 20 Personen



Menü 1

Meeresfrüchtetörtchen
Kaviar und Cordifol

Rucolacrèmesuppe
Milchschaum und Tomatenpapier

St. Pierre
Kräutersud, Trüffel und Polenta

Kalbsrücken am Stück gebraten
Ratatouille und Risotto

Exotische Sorbetauslese
Mandelknusperblatt und Früchte

62,00 €

4 Gänge 50,00 €



Menü 2

Gebratene Gänsestopfleberterrine
Brioche, Sauterangelée und Kresse

Pilzessenz
salziger Kaiserschmarren und Gemüse

Steinbutttranche unter der Kartoffelhaube
grüner Spargel und Kalbsglace

Rinderfilet
gefüllter Markknochen, Belugalinsen und Annakartoffeln

Crème Brûlée
Granatapfel und Bananenrahmeis

84,00 €

4 Gänge 72,00 €



Menüs bis 20 Personen



Menü 3

Marinierte Jacobsmuscheln
Meerrettichmousse, Serranoschinken und Mango

Klare Tomatenkraftbrühe
gebackener Büffelmozzarella

Lauwarmer Hummer
eigener Schaum, Vanille und Artischocke

Lammrücken mit Dijonsenfkruste
Grießtörtchen und Auberginentartar

Ananas-Kokosfrühlingsrolle
Passionsfruchtcrème und Chilischokolade

92,00 €

4 Gänge 80,00 €



Menü 4 vegetarisch

Milde Ziegenkäse-Crème Brûlée
Gurkennudeln, Tasmanischer Bergpfeffer und Feige

Klare Kartoffelsuppe
Majoran und Topinambur

Gemüsetempura Kirschtomatenrisotto und 12 Jahre alter Balsamico

Grüner Spargel im Nudelblatt
Alblinsenragout und Zitronenvelouté

Schokoladenkuchen
Vanilleespuma und Papaya

45,00

4 Gänge 36,00 €



Menüs ab 20 bis 60 Personen



Menü 5

Rindertafelspitz
Meerrettichviniagrette und Blattsalat

Tomatenschaumsuppe
Basilikum und Balsamico

Hähnchenbrust
Rahmsauce, Kartoffelpüree und Karotten

Karamelköpfe
mit Walnusseis und Schlagsahne

42,00 €

3 Gänge 36,00 €



Menü 6

Cremige Kartoffelsuppe
Speck, Kräuter, Croutons

Zandermedaillon
Rahmspinat und Nudeln

Kalbsbraten
Rotkraut und Semmelknödel

Windbeutel
Schokoladenmousse und rote Grütze

46,00 €

3 Gänge 40,00 €



Menüs ab 20 bis 60 Personen



Menü 7 vegetarisch

Mariniertes Tomatencarpaccio
gebackener Büffelmozzarella, Pesto und Rucola

Blumenkohlschaumsuppe
Kräuter und geröstete Kürbiskerne

Gratiniertes Hühnerei
Rahmspinat und Kartoffelchips

Spaghetti
Gemüsecarbonara und gehobelte Champignons

Tiramisu

36,00 €
4 Gänge 30,00



Buffets ab 30 bis 60 Personen



Büffet 1

Auswahl an Salaten der Saison
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Landputenscheiben in Gemüse-Senf vinaigrette
Gegrillte Gemüse mit Pinienkernen und Parmesan

Gemüsecrèmesuppe
Croutons, Kräuter und geröstete Kerne

Rindergulasch / Forellenröllchen
Rahmwirsing / glasierte Karotten / Nudeln / Reis
Spaghetti mit zweierlei Sauce und Parmesan

Frische Früchte, Vanillecrème mit roter Grütze
Topfenmousse mit Karamelsauce, Obstsalat mit Rahmeis
Allgäuer Käseauswahl vom Brett

46,00 €



Büffet 2

Auswahl an Salaten der Saison
Geräucherte Bodenseefische mit Dill-Senfsauce
Roastbeef mit Remouladensauce
Tomate und Mozzarella mit Pesto und altem Balsamico

Rinderkraftbrühe mit klassischer Einlage

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren / Lachsmedaillons
Petersilienkartoffeln / Risotto
Blumenkohl / asiatisches Gemüse
Rahmpilze mit Serviettenknödel

Frische Früchte, Schokoladenmousse
Sorbets mit Ananasragout, Panna Cotta mit Orangenkompott
Heimische Ziegenkäseauswahl vom Brett

66,00 €



Buffets ab 30 bis 60 Personen



Büffet 3

Auswahl an Salaten

Marinierte Riesengarnelen mit Kräutern und Ingwer

Vitello Tonnato

Gebratene Kräutersaitlinge mit Trüffel

Zitronengrasrahmsuppe

mit mildem Thaicurry und Frühlingsrollen

Schweinefilet „Saltim Bocca“ / Zander mit Meerrettichkruste

Polenta / Gnocchi / Ratatouille / bayrisch´ Kraut

Auberginenpiccata mit Tomatensauce

Frische Früchte, Tiramisu, Crème Brûlée

Apfelringe mit Vanillesauce, exotischer Fruchtsalat

Französische und italienische Käseauswahl vom Brett

78,00 €



Sehr geehrte Gäste. Alle aufgeführten Büffetkomponenten dürfen Sie sich individuell, zu einem Büffet zusammenstellen.
Sie wünschen sich ein an die Jahreszeit angepasstes oder Ihren Wünschen entsprechend, zusammengestelltes Büffet?
Gerne beraten wir Sie dahingehend und gehen auf ihre Wünsche ein.

Menüempfehlungen von Küchenchef Jörg Hentzgen



Büffet 4

Auswahl an Salaten
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Gefüllte und eingelegte Gemüse
Honigmelone mit Serranoschinken

Minestrone
mit Parmesan cracker und frischem Basilikum

Sauerbraten / Buttermakrelenmedaillons
Rotkraut / glasierte Wurzelgemüse
Serviettenknödel / Nudelreis
Käsespätzle mit zweierlei Röstzwiebeln

Exotische Früchte / Eis, Sorbet´s und Parfait´s
Allgäuer Käseauswahl vom Brett

56,00 €



Büffet 5

Auswahl an Salaten
Rauchfischmousse mit Dill-Crème Fraîche
Wildpastete mit Preiselbeeren
Salat von Babyartischoke mit Kirschtomate und Oliven

Selleriecrèmesuppe mit Trüffel

Züricher Geschnetzeltes / Bodenseehechtklösschen
Schupfnudeln / Perlgrauen / Speckbohnen / Peperonata
Ravioli mit Schnittlauchsauce

Frische Früchte
Mango,-Passionsfrucht,-und Cassismousse
Schokoladen,-Zitronen,-und Kaffeetarte
Heimische Ziegenkäseauswahl vom Brett

58,00 €



Menüempfehlungen von Küchenchef Jörg Hentzgen



Büffet 6

Auswahl an Salaten

Zanderknusperle mit Remouladensauce

Tafelspitzsülze mit Meerrettichviniagrette

Gefüllte Hühnereier

Französische Zwiebelsuppe

Geflügelpiccata / Barsch in Blätterteig

Tomate-Kräuterreis / Weizen

Rahmpilze / Fenchelragout

Kartoffelcurry mit Gemüse und Nüssen

Frische Früchte Nugatmousse, Käse-Sahnetörtchen
gefüllte Palatschinken, Frische Beerenfrüchte mit Sahne

Französische und italienische Käseauswahl vom Brett

60,00 €



Sehr geehrte Gäste. Alle aufgeführten Büffetkomponenten dürfen Sie sich individuell, zu einem Büffet zusammenstellen.
Sie wünschen sich ein an die Jahreszeit angepasstes oder Ihren Wünschen entsprechend, zusammengestelltes Büffet?
Gerne beraten wir Sie dahingehend und gehen auf ihre Wünsche ein.