

# Heiraten im



## Inhaltsverzeichnis

Menü- und Buffetvorschläge

All Inklusiv Pakete

Getränkepreise

Allgemeine Informationen

Zeitplan

Heiraten in Weichering

Hochzeitsjubiläen

Chronik

Übernachtungen/Wegbeschreibung

Geschäftsbedingungen

**Landgasthof Vogelsang**

**Bahnhofstr. 24**

**86706 Weichering**

**Tel: 08454/91260**

**Fax: 08454/8171**

[www.landgasthof-vogelsang.de](http://www.landgasthof-vogelsang.de)

[info@Landgasthof-Vogelsang.de](mailto:info@Landgasthof-Vogelsang.de)

**-Preise gültig bis 31.12.2019-**

# Menüvorschläge

## ♥ Vorspeisen

Blattsalate in Hausdressing mit gebratenen Speck, Pilzen und Croutons	6,50
Reiberdatschi mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Blattsalate	7,90
Gemischter Vorspeisenteller: Melone mit luftgetrocknetem Edelschweinschinken, gebratene Pflaumen im Speckmantel, Bayrische Frühlingsrolle und Blattsalate mit Hausdressing	8,90

### Vorspeisenbuffet:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen; Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust, Bayrische Frühlingsrollen, Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico, Tomate-Mozzarella, verschieden Salate, dazu Brotauswahl ( ab 30 Personen)	pro Person 11,90
--	------------------

**zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette**

## ♥ Suppen

Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl	4,20
Kraftbrühe wahlweise mit Bratstrudel, Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen	4,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Saison)	4,20
Karotten-Orangencremesuppe mit Selleriestroh	4,20
Petersilienwurzelcremesuppe mit Kartoffelchips (Saison)	4,20

## ♥ Nachspeisen

Dessertbuffet mit heißen & kalten Überraschungen (ab 20 Personen)	8,50
Dessert- Trio mit verschiedenen Dessertcremes nach Saison in Gläsern	6,00
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder frischen Erdbeeren (Saison) und Sahnehäubchen	4,80
Kokos-Ingwer Eispraline auf Ananasragout	3,80

# Menüvorschläge für Tellerservice

Bitte nur 3 Gerichte auswählen

## ♥ Hauptgerichte

Gemischter Braten, Schwein und Ochs, eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller	12,50
Quinoabratlinge (vegan, Gluten- und Lactose frei ) auf Pfannengemüse Johannisbeer-Apfelchutney und Salatteller	11,50
Puten-Medaillons in Käseeihülle mit Tomatensoße, Beilage zur Wahl, dazu Salatteller	13,50
Jägerbraten vom Ochsen aus eigener Aufzucht in Burgundersoße eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller	13,90
Kalbsbraten und Schweinefilet in Spinat-Semmelfüllung, Rahmsoße, eine Beilage zur Wahl, Karotten-Broccoligemüse, Salatteller	14,80
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, eine Beilage zur Wahl, glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu Salatteller	14,80
Entenbrust in Orangensoße, eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller oder Blaukraut	14,80
Hirschbraten in Wachholdersoße mit gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	15,50
Zanderfilet in der Kartoffelkruste, Meerrettichsoße, Buttergemüse, dazu Salatteller	14,90
Duett vom Schweinefilet: Filet gerollt mit Salbei und Schinken und Filet paniert mit Schinken und Käse gefüllt, Rahmsoße, eine Beilage zur Wahl glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu Salatteller	15,50

## Beilagen zur Auswahl:

Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Spätzle, Nudeln  
Blaukraut, Krokette, Rösti, Salzkartoffeln, Reis, Gemüseplatte,

Statt Salatteller, bieten wir ein Salatbuffet zum Aufpreis von 1.-- € p. Person

**Bitte geben Sie uns 6 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an.  
Diese Anzahl wird dann auch verrechnet.**

## ♥ Hochzeit All Inklusiv

ab 30 Personen

Sektempfang, Kaffee/Tee/Kakao & Abendessen

Inklusiv Getränke, wie Biere, Alkoholfreies, Wein, Cappuccino/Espresso  
(Nicht im Preis enthalten: Schnaps; Wein & Wasser beim Brautverzieh'n)  
für 9 Stunden

### Vorspeisenbuffet

mit Hochzeitssuppe am Buffet

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,  
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust,  
Hackfleischbällchen mit scharfer Soße,  
Rucola und Radicchio in Aceto Balsamico und Olivenöl  
mit gehobeltem Parmesan, gebackene Zucchini  
Bayrische Knusperröllchen, Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,  
Tomate-Mozzarella, Rohkost- und Kartoffelsalat,  
verschiedenen Brotsorten

### Hauptgang (Tellerservice oder Buffet)

-Wählen Sie dazu drei Gerichte aus der Rubrik „Tellergerichte“ aus-  
ohne Salatteller, ist beim Vorspeisenbuffet dabei

### Dessertbuffet

Eisvariation, Panna Cotta, Creme Brûlée, Mousse au choco  
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Obstsalat und Sahne  
Eiskaffee, Sanfter Engel (Vanilleeis mit Orangensaft)

Preis pro Person 66,00 € mit Brautverzieh'n (wird extra berechnet)

Preis pro Person 71,00 € ohne Brautverzieh'n

Bei Bestellung eines Salatbuffet statt Vorspeisenbuffet  
berechnen wir pro Person 5,--€ weniger

Bei Reservierungen des Rosensaales und Hochzeitstadels berechnen wir für den Stadl  
250,--€ Raummiete.

Ab 120 Personen (Erwachsene) entfällt diese.

# **Ganz-Tages-Hochzeit**

## **All Inklusiv**

ab 30 Personen

### **Sektempfang**

#### **Zum Mittagessen:**

Hochzeitssuppe

(Brat- und Grießnockerl, Leberspätzle)

Salatteller mit Salaten der Saison

Auf Platten servieren wir:

Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung & Entenbrust

dazu mit Champignonrahmsoße und Orangensoße

als Beilagen servieren wir:

Klöße, hausgemachte Spätzle

Gemüseplatte

#### **Kaffee**

(mitgebrachte Torten und Gebäck)

#### **Kaltes Buffet**

Fischplatte, Roastbeef, Schinken- und Käseauswahl,

Kalter Braten mit Schweinshaxe, Geflügelplatte

Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella, Krautsalat

Karottensalat, Toskanischer Brotsalat, Blattsalat mit Dressing

Brot und Partysemeln, Butter

#### **Eisbuffet mit Obstsalat**

Getränke, wie Biere, Alkoholfreies, Wein zum Essen, Cappuccino/Espresso

- Nicht im Preis enthalten: Schnaps und

Wein & Wasser beim Brautverzieh'n

von 13.00 bis 1.00 Uhr

Preis pro Person 76,00--€

## ♥ **Mediterranes-Buffet**

ab 30 Personen ohne Getränke

### **Vorspeisen**

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, Melone mit Schinken, Minizwiebeln eingelegt in Balsamico, marinierte Artischocken, Tomate Mozzarella Auberginen mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken, Gemüse in Balsamico Ziegenkäse im Paprikamantel, gebackene Zucchini, toskanischer Brotsalat, Rucola und Radicchio in Aceta Balsamico mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan,

### **Hauptgang**

Lachsfilet mit Zitronensoße, Hackfleischlasagne  
Schweinefilet mit getrockneten Tomaten gefüllt , Basilikumsoße  
Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Steinpilz-Risotto  
mediterranes Grillgemüse

### **Dessert**

Panna Cotta, Creme Karamell, Tiramisu, Stracciatella- Mousse, Eisvariation

Preis pro Person 33,50 (kein All In Paket)

## **Grillfest in unserem Biergarten oder im Stadl**

All inklusiv mit Getränken von 1800 – 2400 Uhr

### **Auf dem Grill liegt auf:**

Verschiedene Fleischsorten: Puten-, Schweine-und Ochsensteaks,  
Sparerips, Flank vom Ochsen aus dem Smoker  
Bratwürste vom Edelschwein, Lachsfilet,

### **Beilagen**

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse  
gefüllte Riesenchampignons

### **Soßen**

Kräuterbutter, Chilisoße, BBQ-Soße und Kräuter-Sauerrahm-Dip

### **Salatbuffet**

Gurken-, Kraut-, Karotten- und Blattsalate,  
Tomate-Mozzarella, Kohlrabi-Carpaccio, Nudelsalat, Kartoffelsalat  
Brotauswahl und Knoblauchbaguette

### **Dessert**

Eisvariation, hausgemachten Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße  
Obstsalat, Bayrisch Krem und Sahne

Preis pro Person 42,50

## KAFFEE UND KUCHENAUSWAHL

- Grundpreis für ein Kaffeegedeck beträgt 5,80 pro Person (bei Hochzeit all inklusive ist der Grundpreis enthalten)  
Im Grundpreis enthalten: Kaffee in Kannen, Tee oder Kakao und entsprechende Arbeitsleistungen wie z. B. Kuchen schneiden und Kuchenteller waschen
- Achten Sie darauf, dass keine mitgebrachten Torten/Kuchen rohe Eier enthalten (Salmonellengefahr)
- Bei mitgebrachten Torten/Kuchen entnehmen wir lt. Lebensmittelverordnung eine Rückstellprobe
- Tortenplatten und Hauben bitte ausreichend beschriften und am selben Abend wieder mitnehmen
- Wir übernehmen keine Haftung für Torten/Kuchen sowie Platten inkl. Hauben
- der Durchmesser vom Hochzeitstortenständer/Platte sollte nicht breiter als 75 cm sein, wegen der Breite der Kühlraumtür  
Bei größeren Hochzeitstorten bitten wir um Lieferung durch die Konditorei erst zur entsprechenden Kaffeezeit.
- Hochzeitstortenständer bitte bis spätestens Montag abholen
- Werden die restlichen Kuchen nicht abgeholt, entsorgen wir diese gegen ein Entgelt in Höhe von 10,- pro Torte/Kuchen
- **Bei Kaffee im Garten berechnen wir zusätzlich 3,- pro Person**

## Wir backen für Sie

Torten 14 Stücke 35,-€	Torten 16 Stücke 40,-€	Blechkuchen 18 Stücke 40,-€
Himmelstorte Apfel-Weintorte Mikadotorte Schneewittchenkuchen Himbeertorte , marmoriert Beerenkuchen Goldtröpfchen Charlotte Royal Joghurttorte Rumbombe	Schwarzwälder Windbeutelorte Käsesahne Moccacreme Tiramisutorte Pfirsich Melba Nussahne Cappuccinotorte Ananassahnetorte Pfirsichsahnetorte	Lambadaschnitte Rhabarberkuchen (Saison) Zwetschgendatschi (Saison)
		Erdbeerkuchen rund (Saison) 30,- € Obstkuchen rund 30,-€

## KALTES BUFFET

ab 30 Personen

Fischplatte, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Schinkenauswahl, Käseauswahl,  
Kalter Braten mit Schweinshaxe  
Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella, Rohkostsalate,  
toskanischer Brotsalat, Blattsalat mit Dressing  
Butter, Brot und Partysemmeln

ab 30 Personen

14,50 pro Person

## Zur späten Stunde

Käseplatte oder Schinkenplatte und verschiedenen Brotsorten  
(für ca. 50 Personen) je 110,--€

## ZUM EMPFANG

Secco mit schwarzer Johannisbeere und Wildkirsche 0,75l	15,90
Haussekt, Riesling 0,75 l	14,90
Prosecco, trocken 0,75l	19,50
Flasche Orangensaft 1l	6,00

♥ **Kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit:**

Erdbeerlimes	0,5l	20,-- €
Holunderblütensirup	0,2l	6,50 €

Häppchen mit Lachs, Schinken, Käse	pro Stück	1,80
Weißwürste mit Breze	paarweise	4,50
Riesenbreze belegt mit Schinken und Käse	(ca. 30 Stücke)	35,00

## ZUM „BRAUTVERZIEH´N

Weißwein:	Rivaner – Hochzeitswein -	0,75l	12,50
	Auggener Schäff – Baden -	0,75l	12,50
Roséwein:	Wachenheimer Mandelgarten		
	Portugieser Weißherbst -	0,75l	12,50
Rotweine:	Dornfelder – Hochzeitswein -	0,75l	12,50
Korkgeld für mitgebrachte Weine (nur zur Brautentführung) p. Flasche			7,00

Knabbergebäck wird eingestellt (nicht bei mitgebrachten Weinen)

Alternativen:

Schmalz- u. Schnittlauchbrote	pro Teller	5,00
-------------------------------	------------	------



# Getränkepreise unter Vorbehalt

## Alkoholfreies

Cola-Mix	0,3l	2,20	0,5 l	3,20
Coca-Cola	0,3l	2,20	0,5 l	3,20
Sinalco	0,3 l	2,20	0,5 l	3,20
Fruchtsäfte pur	0,3 l	2,20	0,5 l	3,60
Saftschorlen	0,3 l	2,20	0,5 l	3,20
Teinacher Mineralwasser			0,7 l	3,70
Tafelwasser			0,5l	2,60

## BIERE

Kühbacher Helles			0,5 l	3,20
Kühbacher Radler			0,5 l	3,20
Kühbacher Hochzeitsbier-naturtrüb			0,5 l	3,20
Herrn Bräu Weizen			0,5 l	3,20
Herrn Bräu Leichtes Weizen 3,2 %			0,5 l	3,20
Herrn Bräu Dunkles Weizen			0,5 l	3,20
Herrn Bräu alkoholfreis Helles			0,5 l	3,20
Herrn Bräu Pils			0,3 l	3,20

## Für den kleinen Durst

Herrn Bräu Damenweizen			0,3 l	2,20
Kühbacher kleines Radler			0,25 l	2,20
Kühbacher kleines Bier			0,25 l	2,20
Kühbacher kleines Hochzeitsbier			0,3 l	2,20

## Schnäpse

Ramazotti, Jägermeister, Williams, Asbach				
je 1l Flasche	50,--		je 0,75 l Flasche	35,--

## Unser Hochzeitsstadl

Hofstetter Jakob aus Grasheim schenkte uns im Jahr 2000 seinen alten Holzstadl, ihr müsst ihn nur abbauen meinte er. Egon Hammer freute sich und machte sich zusammen mit der Firma Mehner an die Arbeit. Seine Idee einen Hochzeitsstadl aufzustellen konnte er verwirklichen. Allerdings dauerte es noch 2 Jahre bis der Plan genehmigt wurde. Brandschutz- und Lärmschutzverordnungen machten uns das Leben schwer und so konnten wir erst im Mai 2002 mit dem Bau beginnen. Das alte Holzgerüst wurde zuerst aufgestellt und dann konnte drum herum gemauert werden. Als der Stadl fertig war, wurde der Wirtsgarten angelegt. Im Juni 2003 wurde ein großes Stadlfest zur Eröffnung gefeiert.

Er wird für Hochzeiten und natürlich auch für Geburtstagsfeiern und Weihnachtsfeiern genutzt.

## **Fühlen Sie sich wohl bei uns und genießen Sie Ihren ganz persönlichen Festtag!**

Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung zur Menübesprechung Ihrer Feier. Christine oder Florian Hammer stehen Ihnen für Wünsche und Fragen jederzeit zur Verfügung. Tel. 08454/9126-0 oder Mail [info@landgasthof-vogelsang.de](mailto:info@landgasthof-vogelsang.de)

### **Unsere Räumlichkeiten**

Nebenzimmer	bis 16 Personen
Tagungsraum	bis 60 Personen
Kleiner Saal	bis 30 Personen mit Nischentische bis 55 Pers.
Rosensaal	bis 130 Personen
kl. Saal u. Rosensaal	bis 200 Personen
Hochzeitsstadl	bis 100 Personen

**-Bei zusätzlicher Nutzung des Tagungsraumes für Buffet  
berechnen wir Raummiete in Höhe von 150,--**

### **Allgemeine Information:**

- Tischdecken, Kerzen und Papierservietten sind im Menüpreis enthalten.
- Für Stoffservietten berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 € pro Stück.  
Gefaltete, zweifarbige Servietten 1,50 € pro Stück  
Tischgröße: 1,65m x 0,75m ( für die Tischbänder)
- Für Menükarten berechnen wir 2.00 € pro Stück
- Fragen Sie nach dem geeigneten Zeitpunkt falls Sie selbst dekorieren möchten.  
Ist der von Ihnen reservierte Raum am Vortag anderweitig belegt, können Sie nach Absprache am Tag Ihrer Feier ab 8.00 Uhr dekorieren.
- Für Auftritte oder Vorführungen stellen wir Ihnen Beamer & Leinwand gegen eine Leihgebühr in Höhe von 30,--€ zur Verfügung.
- Geben Sie uns bitte 6 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an.  
Diese Personenzahl wird berechnet.
- Unsere Kinderregelung bei Feierlichkeiten:  
Kinder bis 6 Jahren sind kostenfrei; Kinder von 7 bis 12 Jahren halber Preis
- Wegen arbeitszeitrechtlichen Gründen können Sie bei uns nur bis max. 100 Uhr feiern.  
Ab 1.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag in Höhe von **150,--€ pro angefangene Stunde (letzter Gast)**.
- TIPP: Besprechen Sie mit Ihrer Band, dass der Aufbau der Musikanlage vor Beginn Ihrer Feier abgeschlossen ist. Sie vermeiden Lärm und Hektik.
- Für Rollstuhlfahrer und Gehbehinderte Gäste befindet sich am Rosensaaleingang eine Rampe.
- Ein behindertengerechtes WC befindet sich im Erdgeschoss gegenüber der Theke in der Wirtsstube.
- Feuerwerk sowie Himmelslaternen sind verboten.

# Zeitplan für Ihre Hochzeit

## ca. 1 Jahr vorher

- Absprache aller praktischen und finanzieller Einzelheiten mit der Familie
- Rahmen der Hochzeit festlegen
- Gästeliste schreiben
- Aufgebot auf dem Standesamt vorbereiten  
(Fragen Sie nach den benötigten Papieren für Ihre Trauung!!!)
- Kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen
- Fotograf/Videofilmer Termin vereinbaren
- Musikkapelle und evtl. Hochzeitslader organisieren
- Restaurant/Hotel auswählen und Vertrag vereinbaren
- Übernachtungsmöglichkeiten für Gäste und evtl. Hochzeitszimmer buchen

## ca. 7 Monate vorher

- Einladungen drucken und verschicken  
Geschenkwunschliste mit zufügen
- Brautkleid und Hochzeitsanzug aussuchen

## ca. 6 Monate vorher

- Übernachtungen buchen

## ca. 4 Monate vorher

- Brautstrauß, Blumenschmuck, Dekoration bestellen  
(Auto, Kirche, Restaurant)
- Menü- und Tischkarten aussuchen und evtl. drucken lassen
- Zeitlichen Programmablauf der Feier festlegen
- Hochzeitstorte bestellen  
Kuchen und Torten bestellen (pro Gast 2 Stück berechnen)
- Friseurtermin vereinbaren
- Hochzeitsfahrzeug planen und evtl. beim Händler buchen
- evtl. Polterabend planen

## 8 Wochen vorher

- Ablauf der kirchlichen Trauung mit dem Pfarrer absprechen
- Erwartete Kosten überprüfen und evtl. neu kalkulieren
- Trauringe auswählen
- Anprobe des Brautkleides für evtl. Änderungen

## 4-6 Wochen vorher

- Gästeliste überprüfen und evtl. kalkulieren
- Menü-Auswahl im Restaurant besprechen
- Anzahl der Übernachtungsgäste nochmals überprüfen
- Termin bei Kosmetikerin, Friseur festlegen

## 6 Tage vorher

- Tischplan und genaue Anzahl der Gäste (auch Übernachtungsgäste) durchgeben

# **Trauen Sie sich!**

## **Heiraten in Weichering**

### **Standesamt Weichering**

[Tel. 08454/94970](tel:0845494970)

Öffnungszeiten der Gemeinde:

Montag bis Freitag von 800 bis 1200 Uhr

Mittwoch von 1300 bis 1800 Uhr

Anfallende Kosten erfahren Sie bei der Gemeinde unter o. g. Telefonnummer

### **Katholische Kirche Weichering**

Katholisches Pfarramt Weichering, Neuburger Str. 6

Tel. 08454/ 580 Frau Hammer

### **Evang. Kirchenamt Karlshuld**

Evangelisches Pfarramt Karlshuld, Augsburgener Straße

Tel.: 08454 / 584

Fax: 08454 / 1496

### **Freie Hochzeitsredner**

für konfessionsfreie, konfessionsverschiedene oder geschiedene Paare

Frau Angelika Geiger

Am Gerlet 6 a

85276 Pfaffenhofen/Ilm

Tel: 08441/33 65 [www.angelikageiger.de](http://www.angelikageiger.de)

Pastor Jürgen Weingart

Regensburger Str. 25a

85055 Ingolstadt

Tel: 01719867901 [www-fcg-ingolstadt.de](http://www-fcg-ingolstadt.de)

[juergen.weingart@gmx.net](mailto:juergen.weingart@gmx.net)

# Übernachtung

Unsere Gästezimmer sind gemütlich eingerichtet und mit Dusche/WC, Fön, Telefon, WLAN und Farbfernseher ausgestattet.

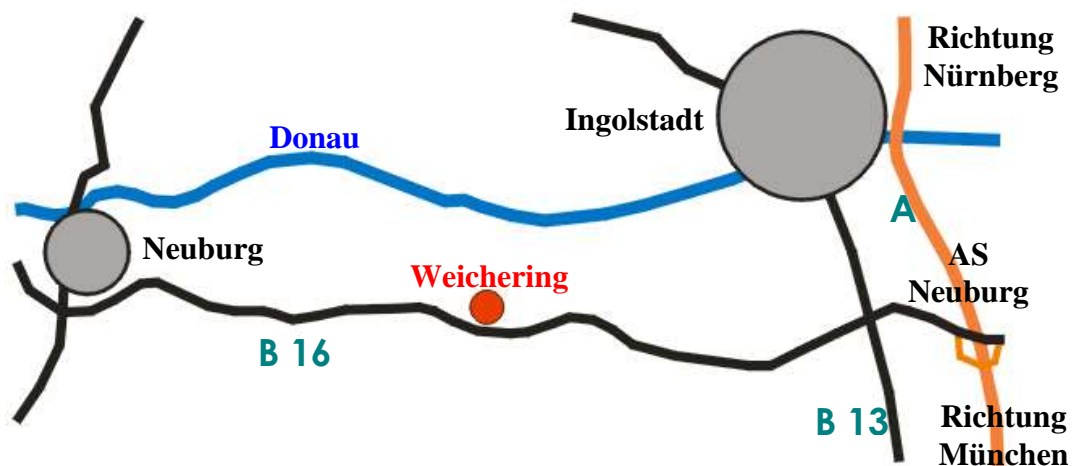
## Übernachtungspreise pro Nacht inkl. Frühstück

Einzelzimmer	61,--€
Doppelzimmer	89,--€
3-Bett-Zimmer	111,--€
4-Bett-Zimmer	128,--€

**Bitte teilen Sie uns die konkreten Übernachtungen 6 Monate vor Ihrer Hochzeit mit.**

## So erreichen Sie uns

Weichering liegt direkt an der B16, zwischen Ingolstadt und Neuburg.  
Folgen Sie ab der B16 den Hinweisschildern zu uns.



**Anreise mit der Bahn möglich.  
Bahnhof ist direkt gegenüber unserem Haus.  
Stündliche Fahrzeiten Richtung Ingolstadt und Neuburg/Donau.**

## **Unsere Unternehmensphilosophie**

### **Vogelsang-Gezwitscher**

Wir sind Handwerker des Kochens.  
Und Gastgeber zum Wohlfühlen.  
Für Sie wird jedes Fest zur Hoch-Zeit.  
Und jede Aus-Zeit zum nachhaltigen Erlebnis.

Nur das Beste der Region ist uns gut genug.  
Wir lieben unsere eigene Landwirtschaft.  
Sie genießen daraus unser Ochsenfleisch.  
In einer „Hammer“ - Qualität!"  
Und wir ehren die Scholle,  
Den Boden, der ihnen Genuß verschafft.  
Und uns ernährt.

Ohne unsere Gäste können wir nicht leben,  
was wir lieben.  
Und ohne unsere Mitarbeiter keine Begeisterung.  
Erfolge kommen von innen.

Ihre GastWirtin Christine Hammer  
und Ihr LandWirt Egon Hammer

### **Das ist unser Leben:**

**L**ebenswert für Familie und Team

**E**rfolgreich Gäste begeistern

**B**odenständig und Traditionell

**E**inzigartig und Kreativ

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald der Veranstaltungsraum bestellt und zugesagt worden ist.
2. Reservierte Räume stehen dem Veranstalter zu der vereinbarten Zeit zur Verfügung. Inanspruchnahme der Räume über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der Absprache mit dem Landgasthof. Bei geschlossenen Veranstaltungen berechnen wir ab 1.00 Uhr einen Nachzuschlag von 150.--€ pro angefangene Stunde
3. Um bei Veranstaltungen einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, ist der Veranstalter verpflichtet, dem Landgasthof 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin das gewünschte Menü mitzuteilen. Ferner muss 6 Tage vorher die genaue Personenzahl bekannt gegeben werden.  
Diese Angaben werden für die Rechnung zugrunde gelegt.
4. Bei einem Rücktritt von reservierten Veranstaltungsräumen oder Arrangements werden in Rechnung gestellt:

Kündigung 9 Monate vorher	200.--€
Kündigung 6 Monate vorher	500.--€

## **Die Stornierung muss schriftlich erfolgen!**

Bei Hochzeiten sind Veranstalter/Inhaber des Gasthofes berechtigt, den Mietvertrag unter Einhaltung einer 12-monatigen Kündigungsfrist ordentlich zu kündigen. Beide Seiten verpflichten sich, bei Nichteinhaltung der Kündigungsfrist einen Ausgleich für entstandene Unkosten zu bezahlen.

Grundsätzlich wird sich der Landgasthof bemühen, nicht in Anspruch genommene Reservierungen anderweitig zu vergeben. Sobald weiter vermietet werden kann, entstehen dem Besteller keine Kosten

Sollen wir jedoch eine Storno-Rechnung schreiben müssen, so wird Ihnen dieser Betrag bei einer erneuten Reservierung gutgeschrieben.

Zimmerstornierungen sind bis 48 Stunden vor Ankunft möglich. Bei späterem Storno muss die Nacht bezahlt werden. Bei mehreren Übernachtungen wird die erste Nacht in Rechnung gestellt.

5. Übersandte Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug zahlbar.
6. In unserem Haus ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt. Ausnahmen erfolgen in Absprache mit der Geschäftsleitung.
7. Die Benutzung der Parkplätze erfolgt auf eigene Gefahr. Der Landgasthof Vogelsang haftet nur für Schäden, die nachweislich vom Personal grob fahrlässig oder vorsätzlich verschuldet wurden. Ansprüche aus solchen Schäden müssen vor dem Verlassen des Parkplatzes geltend gemacht werden.
8. Der Gast haftet für alle Schäden, die von ihm in unserem Haus verursacht worden sind.
9. Feuerwerk und Himmelslaternen sind nicht gestattet
10. Die Preise in den Informationsmappen verlieren ihre Gültigkeit mit den aktuellen Preisen.
11. Wir akzeptieren keine Kreditkarte. Bezahlung kann in bar oder per EC-Karte erfolgen.