

FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

im Restaurant Weber



WEBER
Restaurant

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 01/2024
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste
ist diese hinfällig.

INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN	5
EMPFANG	6
MENÜS	11
AUSZUG GETRÄNKEKARTE RESTAURANT	19
ARRANGEMENTS	21
TISCHPLÄNE	22
GASTGESCHENKE	27
EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER	28
AGBs	30



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

wir danken Ihnen für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen, dass wir Ihre Gäste mit einem feinen Menü in unserem Haus verwöhnen dürfen. Im Folgenden haben wir für Sie Menüs zusammengestellt, die unser Küchenteam mit viel Liebe, fachlichem „Know-How“ und Kreativität zubereitet.

Um Ihrer Feierlichkeit einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, möchten wir Sie bitten, sich auf **ein gemeinsames Menü** aus den folgenden Vorschlägen festzulegen. (Vegetarische und vegane Wünsche werden selbstverständlich gerne berücksichtigt) Einzelne Gänge können untereinander gerne getauscht werden.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Leitfaden für Ihre Feier dienen. Sollten Sie bestimmte Speisen, Beilagen oder Ähnliches in unseren Vorschlägen nicht finden, so zögern Sie bitte nicht uns Ihren Wunsch wissen zu lassen. Sprechen Sie mit uns – wenn wir Ihre Wünsche kennen, können wir diese bestimmt realisieren!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Vorfreude bei der Auswahl und stehen Ihnen für Fragen, Wünsche und Anregungen selbstverständlich gerne persönlich zur Verfügung. (Zur evtl. Menübesprechung vereinbaren Sie bitte einen Termin. Montag und Dienstag haben wir Ruhetag).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Weber und Team

SEKTEMPFANG IM RESTAURANT

Bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse oder auf der Wiese unter dem schönen schattigen Berg-Ahorn.

SECCO | SEKT

W-SECCO® | Perlwein trocken

0,75 Ltr. Flasche | 24,00 €

WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON | Rosé, Schweppes Bitter Lemon, Limettenscheibe

Glas | 7,50 €

MÜLLER THAI | Müller-Thurgau, Mangosirup, Limettensaft, Limettenscheibe

Glas | 7,50 €

APEROL SPRIZZ | W-Secco®, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Glas | 7,50 €

HUGO | W-Secco®, Holunder, Soda, Minze, Limette

Glas | 7,50 €

ALKOHOLFREIER HUGO | Soda, Holunder, Minze, Limette

Glas | 6,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER

0,7 Ltr. Flasche | 5,70 €

1,0 Ltr. Flasche | 6,70 €

MOBILIAR

STEHTISCH

pro Tisch | 4,00 €



FEINES ZUM EMPFANG

FINGERFOOD »MIX« Preis p. P. 14,00 €
Fleischküchle | Kartoffelsalat
Herzhaftes Mini-Sandwich (Schwarzwälder Schinken | Emmentaler)
Wassermelone | Feta
Riedkäse | Trauben

HAUSGEBACKENER HEFEZOPF (Kasten- oder Gugelhupfform) Preis p. Stk. 18,00 €
gefüllt mit Marzipan – Nuss | Frischkäse – Spinat | Mozzarella – Tomate | Speck – Zwiebel

½ BELEGTES BRÖTCHEN MIT FRISCHKÄSE BESTRICHEN »dekorativ ausgarniert«
Mindestbestellmenge pro Sorte: 20
belegt mit Salami Stück 2,70 €
belegt mit Schwarzwälder Schinken Stück 2,90 €
belegt mit Weichkäse »Brie« Stück 2,90 €
belegt mit Emmentaler Stück 2,80 €
belegt mit Räucherlachs Stück 3,40 €

ausschließlich im Restaurant | Panoramaterrasse

BADISCHER FLAMMENKUCHEN | (Ø ca. 30 cm.) »handlich geschnitten«
Zwiebelkuchen 11,00 €/Stk.
Lachskuchen 12,80 €/Stk.
Vegetarisch nach Saison (z.B. Tomate/Lauch, Pilze/Paprika, Kürbis) 11,50 €/Stk.

WEITERE MÖGLICHKEITEN FÜR EINEN EMPFANG

SEKTEMPFANG IN DER VINOHEK IM WEINGUT

»BASIC« mit W-Secco, Mineralwasser medium, Apfelschorle Preis p. P. 10,00 €
»PREMIUM« mit Blanc de Noir Sekt brut oder Pinot Rosé Sekt brut ,
Mineralwasser medium, Apfelschorle Preis p. P. 12,00 €
Die Pauschale unterliegt einer Mindestpersonenzahl von 30 und beinhaltet außerdem Personalkosten, Strom und Heizung Falls Fingerfood/Essen dazu kommt, wird eine zusätzliche Reinigungspauschale von 100 € berechnet. Maximale Dauer des Sektempfangs ist 1 Stunde, ab der im Voraus gebuchten Startzeit. Verspätungen werden an der Stunde abgezogen.

aGLÜHWEINEMPFANG

Preis auf Anfrage

Glühwein auf dem Vorplatz des Weinguts in weihnachtlicher Atmosphäre. Hinweis: An den Freitagen im Dezember findet der Glühweinempfang auf unserer Glühweinlounge statt. Weitere Gäste sind möglich! Der Preis pro Person enthält weißen und roten Glühwein, sowie alkoholfreien Punsch. Dazu empfehlen wir Fingerfood von Seite 8 oder Buchteln – Preis auf Anfrage.
Die Mindestpersonenzahl beträgt 40. Bei einer Gruppe unter 40 Personen berechnen wir eine Pauschale von 600,00 €. Bei einem Glühweinlounge-Event fällt die Mindestpersonenzahl weg.

MENÜS FRÜHLING/SOMMER

MENÜ 1

Brotkorb | Aufstrich
–
Bunte Blatt- und Rohkostsalate
–
Kleines Kräuterschaumsüppchen
–
Maispoulardenbrust
gefüllt mit Tomaten-Ricotta
Gebratenes Gemüse | Nudeln
Fächerkartoffeln
–
Panna Cotta mit Beerensoße

Preis p. P. 43,60 €

MENÜ 2

Brotkorb | Aufstrich
–
Rösti | Räucherlachs | Creme Fraiche
Blattsalat
–
Kleines Rahmsüppchen von der Kresse
–
Rinderfilet | Kalbsfilet | Pilzrahmsoße
Dreierlei Gemüse
Serviettenknödel | Spätzle
–
Dunkle Schokomousse | Beeren | Eisiges

Preis p. P. 63,60 €

MENÜ 3

Brotkorb | Aufstrich
–
Milder Ziegenfrischkäse
geschmorte Kirschtomaten | Oliven
Blattsalate
–
Kleine Lauchcremesuppe
–
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
Dreierlei Gemüse
Ofenkartoffeln mit Rosmarin | Sour Cream
–
Ein Minidessert nach Wahl

Preis p. P. 53,90 €

MENÜ 4

Brotkorb | Aufstrich
–
Antipasti | Schinken | Blattsalate
–
Flädlesuppe
–
Geschmortes Ochsenbäckle | Rotweinssoße
Dreierlei Gemüse
Nudeln | Kartoffelgratin
–
Ein Minidessert nach Wahl

Preis p. P. 49,40 €

MENÜ 5

Brotkorb | Aufstrich
–
Bunter gemischter Salat
–
Schweinefilet | Rahmsoße
grüne Bohnen | Nudeln
–
Crème brûlée

Preis p. P. 38,50 €

Hinweis:

Vegetarischer Hauptgang möglich siehe Speisekarten auf unserer Homepage nach Saison. Gerne können Sie sich ein Menü auch aus der aktuellen Speisekarte zusammenstellen.
www.restaurant-weber.de/speisenkarte



MENÜS HERBST/WINTER | ab 40 Personen Hauptgang vom Buffet möglich

MENÜ A

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Feldsalat | Kracherle | Kürbisspalten | Feta

–

Kleine Flädlesuppe

–

Hauptgang zur Wahl

Rosa gebratener Rinderrücken

geschmorte Ochsenbäckle

gebratenes Lachsfilet | Rieslingsoße

glacierte Möhren | grüne Bohnen

Nudeln | Kartoffelgratin

–

Apfel-Crumble | Erdnussparfait

Preis p. P. 52,90 €

MENÜ B

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Feldsalat | karamellisierte Nüsse

gebratene Birnenspalten

Schwarzwälder Schinken

–

Kleine Kürbiscremesuppe

–

Hauptgang zur Wahl

Geschmorte Gänsekeule

Spätburgundersoße

Schweinelende | Rahmsoße

Gebratenes Lachsfilet | Rieslingsoße

Wurzelgemüse | Rotkohl

Serviettenknödel | Nudeln

–

Nougat-Mousse | Gewürzbirne | Eisiges

Preis p. P. 50,50 €

MENÜ C

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Mini-Burger mit Räucherlachs | Feldsalat

–

Kleines Rahmsüpple vom Meerrettich

–

Hauptgang zur Wahl Gebratene Maispou-

lardenbrust | Rahmsoße

Kalbsrahmbraten

Ragout vom heimischen Wild

Rahmiger Speck-Wirsing

glacierter Sellerie

Spätzle | Kartoffelpüree

–

Walnussparfait | Glühweinzwetschge

Preis p. P. 52,00 €

Kleiner Auszug aus der Getränkekarte im Restaurant

ALKOHOLFREIES UND WEITERE GETRÄNKE

»Bad Dürrheimer« Mineralwasser Classic, Medium oder Still	0,75 Ltr. 5,70 € 1,0 Ltr. 6,70 €
»Sinalco« Cola Orange Cola-Mix	0,33 Ltr. 3,70 €

SAFT | SAFTSCHORLE | FRUCHTSAFTKELLEREI ZIMMER

Apfelsaft naturtrüb	0,5 Ltr. 4,90 €
Orangensaft	0,5 Ltr. 4,90 €
Johannisbeernektar	0,5 Ltr. 4,90 €

ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN

Johannisbeer-Lavendel-Schorle	0,33 Ltr. 3,70 €
-------------------------------	--------------------

ULMER BIER | FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER | RENCHEN

Pils Pils alkoholfrei	0,33 Ltr. 3,60 €
Weizen	0,5 Ltr. 4,80 €

AUS UNSERER HAUSBRENNEREI

Walnusslikör	30,0 % Vol. 4,50 €
Weinhefebrand	40,0 % Vol. 2,80 €
Traubenweinbrand	40,0 % Vol. 4,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	40,0 % Vol. 4,00 €

HAUSEIGENE WEINE | WEINGUT WEBER

SELEKTION | 0,75 Liter Flasche

WEISSER BURGUNDER	trocken halbtrocken	26,00 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	26,00 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	26,00 €
SCHEUREBE	lieblich	26,00 €
ROSÉ	trocken	26,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken	26,00 €

BLACK FOREST | 0,75 Liter Flasche

FOREST WEISS	trocken	26,00 €
FOREST ROT	trocken	26,00 €

PREMIUM | 0,75 Liter Flasche

GRAUER BURGUNDER	trocken	39,00 €
CHARDONNAY	trocken	38,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	Barrique trocken	39,90 €

ZUR SPÄTEREN STUNDE

Gerne »mischen« wir das Angebot | mindestens 20 Portionen je Sorte

Immer mit dabei: hausgebackenes Brot in Baguetteform.

GROSSES KÄSEBRETT Bunte Auswahl an verschiedenen Käsesorten Trauben	p. P. 9,90 €
--	--------------

RÄUCHERBRETT Schwarzwälder Schinken Salami Landjäger Pfefferbeisser	p. P. 9,90 €
--	--------------

2 FLEISCHKÜCHLE Senf	p. P. 6,70 €
------------------------	--------------

GULASCHSUPPE (300g)	p. P. 8,40 €
---------------------	--------------

CHILLI CON CARNE (300g)	p. P. 7,70 €
-------------------------	--------------

WURSTSALAT IM WECKGLAS	p. Glas 3,10 €
------------------------	----------------

CURRYWURST IM GLAS	p. P. 4,60 €
--------------------	--------------



ARRANGEMENTS

TISCHPLAN UND TISCHDEKORATION

Nach Bekanntgabe der Personenzahl erhalten Sie von uns Ihren individuellen Tischplan für Ihre Sitzplatzordnung.

Wir stellen für Sie – in Absprache mit Ihnen – eine liebevoll gestaltete Tischdekoration zusammen oder organisieren diese (Preis auf Anfrage). Gerne können Sie Ihre Tischdeko auch selbst anliefern.

Gerne stellen wir Ihre Namenskarten auf. Bitte bringen Sie diese bis spätestens ein Tag vor Ihrer Veranstaltung – Tischweise sortiert – vorbei.

MENÜKARTEN

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen Menükarten zum Preis von 3,00 € pro Karte.

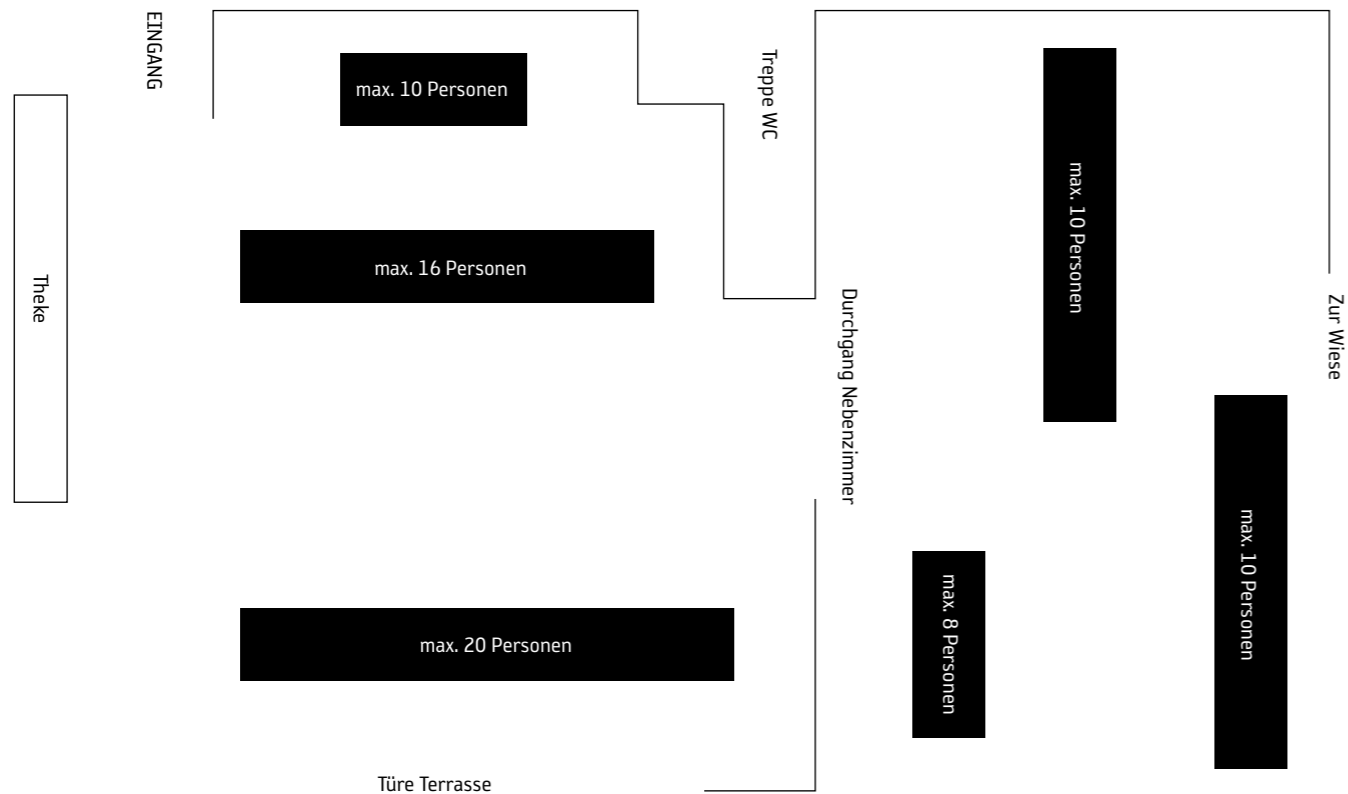
MUSIK

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn bitten wir Sie ab 0 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Die Verpflegung der von Ihnen gebuchten Musiker muss von Ihnen übernommen werden.

FEUERWERK

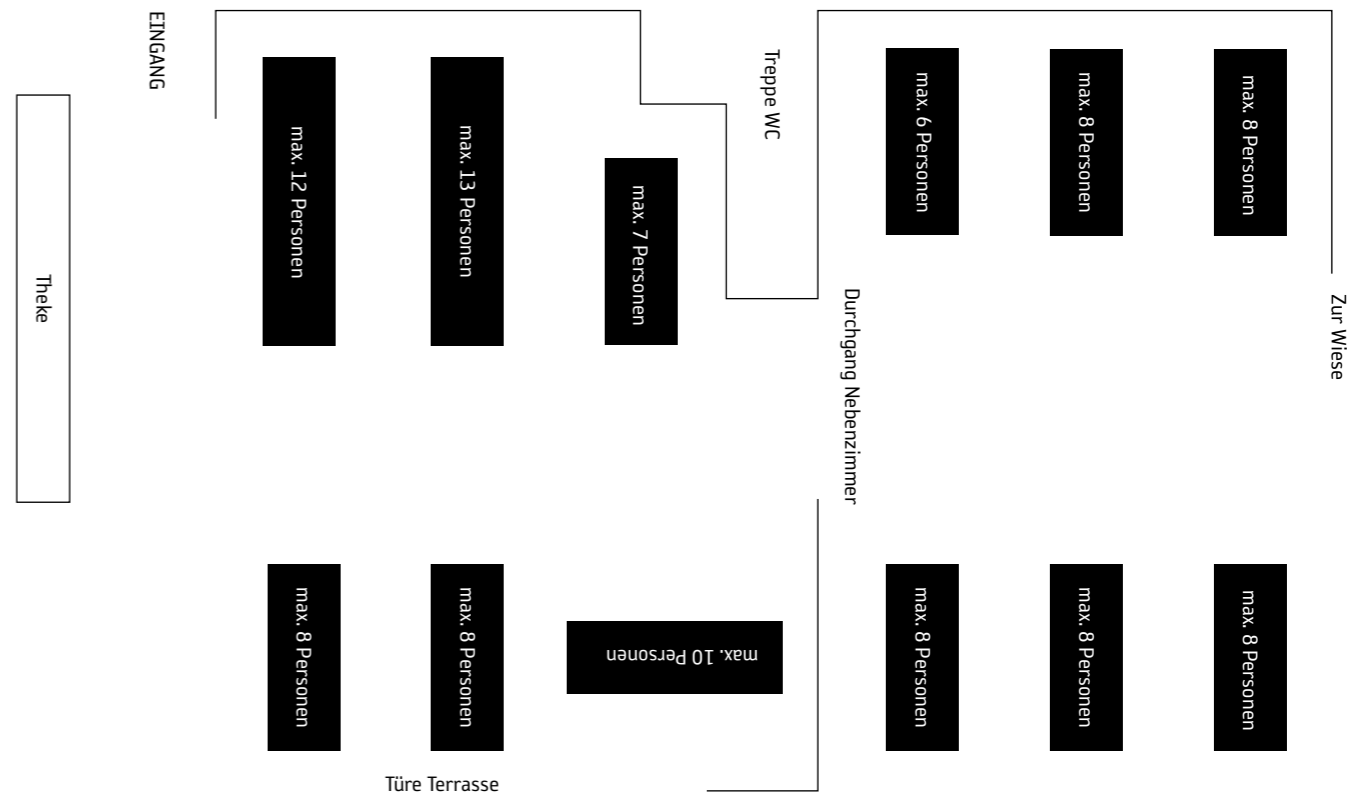
Wir bitten Sie, wenn Sie ein Feuerwerk planen, dieses bei der Stadt Ettenheim anzumelden! Laut Gesetzgeber dürfen Himmelslaternen oder Ähnliches nur noch mit Erlaubnis der Luftfahrtbehörde gestartet werden!

TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 1 / ca. 74 Personen



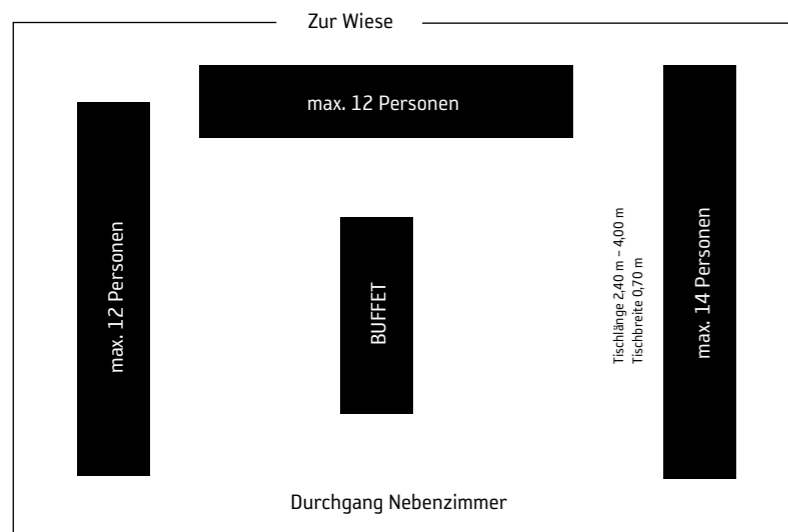
Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm

TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 2 / ca. 106 Personen



Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm

TISCHPLAN NEBENZIMMER | mit Buffet



SUNDAY-WEDDING

Ihr startet mit einer freien Trauung auf der Wiese am Restaurant und stoßt anschließend mit Euren Gästen an (siehe Seite 16). Danach genießt Ihr ein schönes Menü aus den Vorschlägen oder es steht gegen ca. 11:15 Uhr ein leckeres Brunchbuffet bereit.

BRUNCHBUFFET

Kaffee | Tee | Schoki | Orangensaft (bis 12:30 Uhr inklusive)

–

Brötchen | Brot | Konfitüre | Honig | Käse | Wurst | Bircher Müsli im Weckglas

–

Räucherlachs auf CousCous | Räucherschinken auf Melone | Marinierter Feta
Blätterteiggebäck | Blattsalate mit Joghurtdressing | Tomate-Mozzarella | Karottensalat
Gurkensalat | Rote Beete-Salat

Eine Suppe Eurer Wahl

–

Pasta mit Salbei | Parmesan | Nüssen
Hähnchenbrust in Rahmsoße | glasierte Möhren | Spätzle
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten | Rotweinsauce | Speckbohnen | Ofenkartoffeln

–

Limetten-Topfenmousse mit Früchte und Limettensorbet

Preis p. P. 45,60 €

Dieses Arrangement ist buchbar von 10 bis 19 Uhr oder von 14 bis 24 Uhr. Ohne Mindestpersonenzahl aber bis maximal 80 Personen. Mindestumsatz von 4.500 € (ohne Setup, Hussen evtl. Sonderwünsche, Aufbauten o. ä.) Die Kinder speisen nach Kinderkarte und werden danach abgerechnet.





GASTGESCHENKE

Als Vorschlag für ein Gastgeschenk, haben wir hier für Euch unsere MINIS zusammengestellt.

WEIN

WEISSER BURGUNDER SE trocken 250 ml 4,00 €

Nur solange Vorrat reicht. Wenn Ihr die kleinen Fläschle für Eure Hochzeit möchtet, müsst Ihr diese vorab im Wein- gut kaufen und mit nach Hause nehmen. Wir können keine Reservierungen vornehmen.

Mit einem Anhänger, einem Spruch, einem Dankeschön, einem Bändchen drum rum oder einfach so, freut sich sicher jeder Gast über diese kleine Aufmerksamkeit.

Die kleinen Fläschchen lassen sich auch gut als »Platzkärtchen« verwenden, indem man einen Anhänger mit dem Namen des Gastes dran hängt.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER

Hier ein paar Empfehlungen von unserer Seite aus.

MUSIKER | BANDS

Matthias Reinelt | www.matthias-reinelt.de

Piano Vocal | www.piano-vocal.de

Randy Club | www.randyclub.de

GÄRTNEREIEN

Gärtnerei Lösslin in Weisweil

Blumenhäfele in Ettenheim

TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22

Taxi Greiff | Telefon 07824 66 504

ÜBERNACHTUNGSEMPFEHLUNGEN

Gasthaus Adler in Ettenheim

Express by HolidayInn in Ringsheim

Rebstock Münchweier

Zudem gibt es in unserer Region zahlreiche Ferienwohnungen.



FAQ | AGB RESTAURANT WEBER

Sind Änderungen in den Menüvorschlägen möglich?

Ja. Sowohl beim Fingerfood als auch beim Menü/Bufet.

Wieviel Sitzplätze gibt es im Außenbereich?

Auf unserer Restaurant-Terrasse befinden sich max. 80 Sitzplätze.

Kann im Hintergrund Musik abgespielt werden?

Chilled-Dinner-Party-Musik wird im Restaurant als Hintergrundmusik abgespielt.

Gibt es Spielsachen für Kinder?

Neben unserem großen Abenteuerspielplatz haben wir Bauklötze, Holzisenbahn, Bücher und Malsachen für die Kids.

ANFRAGE UND RESERVIERUNG

Reservierungen von Räumen, Terrassen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Anfragen sind zunächst unverbindlich und werden erst mit unserer schriftlichen Bestätigung des Termins und der Art der Veranstaltung wirksam. Sie buchen Ihre Feier zu unseren Öffnungszeiten wie folgt: zum Mittagessen von 11:30 – max. 15:30 Uhr zum Abendessen von 17:30 – max. 1 Uhr.

NACHMITTAGSZUSCHLAG

Bei Veranstaltungen über die Mittagszeit, können Sie die Räumlichkeiten gerne bis 15:30 Uhr nutzen. Für jede weitere Stunde berechnen wir einen Nachmittagszuschlag von 50,00 € (Personal, Strom, Heizung usw.). Da die Räumlichkeiten für den a la carte Service ab 18 Uhr benötigt werden, bitten wir darum, dass die Räumlichkeiten um 17 Uhr frei gegeben sind.

NACHTZUSCHLAG:

Es besteht die Möglichkeit bis 1 Uhr morgens bei uns im Restaurant zu feiern. Da die Räumlichkeiten für den a la Carte-Service am Folgetag benötigt wird, bitten wir darum, dass die Räume um 1:30 Uhr morgens freigegeben sind, evtl. Equipment muss dann abgebaut sein. Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag je angefangene Stunde von 100,00 € (für Personal, Strom, Heizung usw.).

NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN EXLUSIV-ALLEINE

Für Feiern ab 75 Personen reservieren wir für Sie unsere gesamten Räumlichkeiten komplett (Haupt-Nebenzimmer und Terrasse). Bei kleineren Gruppen bitten wir Sie, mit Rücksicht auf unsere a la carte Gäste, auf laute musikalische Unterhaltung zu verzichten. Sollten Sie die gesamten Räumlichkeiten und Terrasse exklusiv nutzen möchten, so berechnen wir folgende Raummiete: Mittwoch | Donnerstag | Sonntag i. H. von 3.700,00 € – Freitag | Samstag i. H. von 4.000,00 €. Die Raummiete wird durch entsprechenden Verzehr von Speisen und Getränken getilgt. Bei Nichterreichen des Mindestverzehr muss der verbleibende Rest der „Miete“ von Ihnen übernommen werden. Ausnahme: Hochzeiten | Freie Trauungen exklusiv im Restaurant s. Sunday Wedding 4.500,00 €

PERSONENZAHL

Bitte melden Sie die genaue Gästezahl bis 48 Stunden vor dem Anlass, da alle Vorbereitungsarbeiten bis dahin abgeschlossen werden. Die Mindest-Gästezahl zzgl. evtl. weitere Personen wird in Rechnung gestellt.

Für die Reinigung von Erbrochenem im Innen- oder Außenbereich berechnen wir zusätzlich je 100,00 €.

ESSEN | TRINKEN | KUCHEN

Das Mitbringen von Speisen (dazu zählen auch Desserts!) und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind Kuchen und Torten für Kaffee und Kuchen. Bitte verzichtet hierbei auf das Angebot von Kuchen und Torten, die aus rohen, nicht durchgegartem Eiern hergestellt sind. Externe Caterer sind bei uns nicht gestattet.

BERECHNUNG DER KINDER

Gerne können die Kinder vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen.

TISCHPLAN

Unser Restaurant ist mit eckigen, länglichen Tischen und Stühlen aus Holz ausgestattet. Im Nebenzimmer können je nach Bestuhlung zu 40 Personen Platz finden. Im Hauptraum je nach Bestuhlung bis zu 65 Personen.

DEKORATION | SCHÄDEN | REINIGUNG FLITTER O. BLUMENBLÜTEN

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen im Innen- und Außenbereich ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Es ist nicht gestattet Deko oder Sonstiges mit Tesa oder Nägeln o. Ä. zu fixieren! Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Die nach Absprache angebrachten Dekorationen müssen direkt nach Ende der Feier entfernt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, berechnen wir für die Entfernung zusätzlich 50,00 €.. Wunderkerzen, Fontänen z.B. für die Torten und Tischfeuerwerk sind nicht gestattet! Eingebraachte Gegenstände: für Verlust oder Beschädigung übernehmen wir keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter/Gast die Versicherung selbst zu besorgen. Wir berechnen für die Reinigung der Flitter und/oder Blumenblüten zusätzlich 30,00 €.

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät unseres Restaurants, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne

Verschuldensnachweis. Es dürfen keine Gegenstände/Kabel etc. mit Klebeband jeglicher Art auf dem Fußboden befestigt werden! Dekorationsgegenstände nehmen Sie – soweit möglich – direkt nach der Feier mit oder wir deponieren diese in unserer Lagerhalle nach Absprache. Diese müssen am darauffolgenden Tag während unserer Öffnungszeiten im Restaurant abgeholt werden.

FEUERWERK

Wir bitten Sie, Sie wenn ein Feuerwerk planen dieses bei der Stadt Ettenheim anzumelden! Laut Gesetzgeber dürfen Himmelslaternen oder Ähnliches nur noch mit Erlaubnis der Luftfahrtbehörde gestartet werden! Die Überreste des Feuerwerks müssen entsorgt und mitgenommen werden. Ansonsten berechnen wir für die Entsorgung zusätzlich 50,00 €.

UMBUCHUNG | STORNIERUNG

Kann eine fix gebuchte Feier nicht durchgeführt werden, aber ein Ersatztermin ausgewählt werden, entstehen keine Kosten. Sollte gar nicht mehr gefeiert werden und der Termin komplett storniert werden, berechnen wir folgendes Ausfallhonorar: Rücktritt 14 Tage vor der Feier | Durchschnittlicher Menüpreis i. H. von 30,00 € p. P. der ursprünglich gemeldeten Personenzahl. Sollte extra Equipment wie z. B. Hussen, runde Tische o. ä. gebucht sein, geben wir die durch Storno entstandenen Gebühren der jeweiligen Dienstleister direkt an Sie weiter. diese müssen von Ihnen übernommen werden.

PREISE

Alle Preise in diesem Angebot sind brutto-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt und Bedienung.

BEZAHLUNG

Wir stellen nach der Veranstaltung eine Gesamtrechnung aus. Diese kann Bar oder per Überweisung beglichen werden.



Restaurant Weber
Im Offental 1 | 77955 Ettenheim
www.restaurant-weber.de