



1.147 m HOCHGENUSS

Gut zu wissen | Bankett

Gasträume exklusiv buchen

RössleStube: In Würde gealtert. Knarrende Dielen und die Original-Einrichtung der denkmalgeschützten Stube. Wie zu Urgroßmutterns Zeiten.
Für 18 bis 30 Personen.

FeldbergStube: Zurückhaltung in Material und Form. Schwarzwald in klaren Linien. Geborgenheit mit Ausblicken in die Schwarzwälder Berglandschaft.
Für 25 bis 45 Personen.

SchauinslandStube: Sich drinnen wie draußen fühlen. Riesige Panoramafenster sind echte Hingucker. Großzügigkeit für viele Gäste. Mit Ausgang ins Freie.
Für 50 bis 70 Personen und einem Mindestumsatz von 6000 €.

HirtenstubeStube: Der ideale Platz für den exklusiven Empfang mit regionalem Winzersekt, trendigen Cocktails und feinen Häppchen. Weitblick und Ausblick in die unberührte Natur mit Sicht bis auf den Feldberg. Genießen Sie im Kreise Ihrer Liebsten im Separee unserer Kaminbar diesen Moment.
Für bis zu 15 Personen und einem Mindestumsatz von 180 €.

Kleingedrucktes 1

Vereinbarungen für Veranstaltungen: Für einen reibungslosen Ablauf und eine gelungene Feier für Sie und Ihre Gäste bei uns im Hotel Die Halde.

Besprechungstermine:

Wir möchten Ihnen all unsere Aufmerksamkeit schenken um mit Ihnen gemeinsam eine unvergesslich schöne Feier zu planen. Bitte vereinbaren Sie aus diesem Grunde einen Termin mit uns um Ihre Feier in aller Ruhe und Gründlichkeit zu besprechen, damit wir Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen so perfekt wie eben möglich umsetzen können. Gerne bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass.

Floristin: Kosten für eine spezielle, von Ihnen gewünschte Deko werden von der Hausfloristin (BLUMENWIESE ECKERT, Todtnau/Tel: 07671 - 325) direkt weiterberechnet. Oder Sie überlassen uns die festliche Dekoration Ihrer Tafel ohne zusätzliche Kosten.

Gästezahl: Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist maßgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

Genussfenster: Wir servieren Ihnen Ihr Menü von 18:00 Uhr bis 21:30Uhr. Ist die Menüfolge noch nicht vollständig serviert, berechnen wir Ihnen danach 20 €/Stunde pro Mitarbeiter.

Kindermenüs: Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Gerne können diese vor Ort aus unserer Kinderkarte aussuchen – oder sich einen „Räuberteller“ wünschen.

Korkgeld für mitgebrachten Weine|Sekte: Dies ist nur nach Absprache möglich. Dabei stellen wir ein Korkgeld pro 0,75l Flasche von 22,00€ incl. MwSt. in Rechnung.

Kleingedrucktes 2

Kuchenpauschale für mitgebrachte Kuchen : Dies ist nur nach Absprache möglich. Dabei stellen wir eine Kuchenpauschale von 15,00 € pro mitgebrachter Kuchen (inklusive Gedeck | verräumen & kühlen des Kuchen | Aufschneiden & bereitstellen)

Mindestumsatz: Für die Reservierung von Feierlichkeiten aller Art (Räume oder Tafeln) setzen wir eine Mindestrechnungsstellung von 45,00 € pro Person voraus.

Musik | Unterhaltung: Wir informieren Sie gerne über uns bekannte Unterhaltungs-Künstler. In Rücksichtnahme auf unsere Hausgäste ist Festmusik in moderater Lautstärke bis max. 23.00 Uhr möglich.

Optionsdaten: Sind für beide Seiten bindend. Das Hotel behält es sich vor, nach Ablauf des Datums die reservierten Räume weiter zu vergeben.

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag bis Sonntag 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr



1.147 m HOCHGENUSS

Öffnungszeiten Bar

Freitag & Samstag 12.00 Uhr bis 23.30 Uhr
Sonntag & Donnerstag 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Öffnungszeiten Küchen:

Täglich 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Rechnung & feste Buchung: Abschließend zur Veranstaltung können Sie vor Ort bar oder mit EC-Karte Rechnungsbetrag bezahlen. Auch eine Überweisung des Rechnungsbetrags ist möglich. Wir bitten Sie 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Vorkasse (30% des errechneten Gesamtumsatzes) zu tätigen, um eine feste Buchung zu garantieren. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer (MwSt.)

Kleingedrucktes 3

Stornierung: Nach Bestätigung halten wir die Räumlichkeiten und Speisen für Sie bereit. Im Falle einer Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses, bitten wir um schriftliche Mitteilung. Desweiteren berechnen wir folgende Kosten:

- Bis 4 Wochen vor Anlass = berechnen wir Ihnen keine Kosten
- Bis 2 Wochen vor Anlass = 50 % des Arrangements
- Bis 1-6 Tage vor Anlass = 90% des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir die bestätigte Leistung x Personenzahl

Tischplan | Kerzen | Dekoration: Sicher finden wir die zu Ihrem Anlass passende Tisch-Ordnung. Ihren Tisch schmücken wir gratis mit Kerzen und Blumen aus unserer Hausdeko und gestalten für Sie die Menükarte. Wünschen Sie eine personalisierte und individuelle Tischdeko und Menükarte? Sprechen Sie uns an, damit wir Sie über die separierte Berechnung informieren können. Aus Sicherheitsgründen bitten wir Sie, auf Wunderkerzen oder Tischfeuerwerke im Raum zu verzichten. Schäden an Mobiliar, Einrichtungen und Textilien werden in Rechnung gestellt.

Übernachtungen: Sind im Rahmen eines Arrangements von mind. 3 Nächten möglich.

Je nach Verfügbarkeit können wir maximal 3-4 Zimmer für Gruppen anbieten.

Unverträglichkeiten | Allergien: Wir kochen für Sie und Ihre Gäste nach bestimmten Anforderungen. Bitte informieren Sie uns im Vorfeld.

Zeitfenster: Wir sind ein Urlaubshotel in dem unsere Gäste Ruhe und Erholung suchen. Dies wird auch tatkräftig nach Außen kommuniziert. So ist das Zeitfenster für eine Bewirtung bis 23 Uhr begrenzt. Falls es doch mal länger gehen sollte: Nachtzuschläge pro angefangene Stunde ab 23 h - 250 €

Stand Juli 2016: Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen der Bestätigung berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen. Nebenabreden und Änderungen bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Schriftform.