

Freibleibendes Angebot für Ihre geplante Hochzeit



Sehr geehrtes Brautpaar,

wir danken Ihnen für Ihre freundliche Anfrage und dem damit verbundenem Interesse, einen der wichtigsten Tage Ihres Lebens im unserem Haus zu verbringen.

Gerne möchten wir Ihnen folgendes, freibleibendes, Angebot unterbreiten:

~~~~~ für Ihre Feier ca. Personen inklusive Erwachsene Kindern

Am ruhigen, grünen Stadtrand von Limbach-Oberfrohna liegt das Hotel & Restaurant BOCK. Im lichtdurchfluteten Restaurant gilt die Maxime: „Gut, sauber, fair!“ - Genuss mit Verstand, ganz im Sinne des „Slow Food“-Gedankens.

Unsere Produkte beziehen wir soweit möglich aus der näheren Umgebung von regionalen Lieferanten, auch in BIO-Qualität. Damit stärken wir die Originalität unserer Region, ihrer Produkte und Produzenten.

Wir begrüßen Sie und Ihre lieben Gäste auf unserer Sonnenterrasse im Grünen mit einem Glas Winzersekt, verwöhnen Sie in unserem Restaurant mit erstklassiger, zeitgemäßer regionaler Küche nach Slow-Food-Art und von der Chefin persönlich ausgesuchten preis-werten Top-Weinen.

Sektempfang:

Zur Begrüßung der Hochzeitsgesellschaft bereiten wir Ihnen sehr gerne einen Sektempfang mit Winzersekt, dem Pendant zum Champagner, auf unserer Sonnenterrasse.

- Winzersekt Morio Muskat/ Flaschengärung halbtrocken = 4,20 €/ Glas 23,50 €/ Fl
- Winzersekt Riesling/ Flaschengärung trocken = 4,20 €/ Glas 23,50 €/ Fl

Kaffee ohne Kuchen:

Gedeckpreis:

8,90 € pro Erwachsener
Kinder bis 4 Jahre kostenfrei
Kinder ab 5 Jahre 50%

Kaffee und Kuchen:

Gerne bereiten wir Ihnen ein Kuchenbüfett mit verschiedenen Obst- und Blechkuchen sowie kleinen Sahneteilen.

Gedeckpreis/ inkl. Kuchen

11,90 € pro Erwachsener
Kinder bis 4 Jahre kostenfrei
Kinder ab 5 Jahre 50%

In dem Gedeckpreis sind der Verzehr von Kaffee, Tee, Kakao und Kuchen, sowie die Bereitstellung der Kaffeetafel (Geschirr usw.) inklusive.

Abendessen

Feiern Sie mit 10 bis 30 Gästen ist ein köstliches Menü sehr zu empfehlen. Ab 25 Gästen servieren wir Ihnen gern ein Buffet. Gerne erstellen wir Ihnen ein Buffet oder Menü ganz nach Ihren Wünschen. Sehr gern lade ich Sie zu einer Weinberatung ein. Verkosten Sie die Weine und Leckerbissen von Ihrer Menü- oder Buffetauswahl ganz in Ruhe.

Getränkekarte

Nach Absprache mit Ihnen, erstellen wir gerne eine individuelle Getränkekarte für Ihre Feier.

Dekoration

In einer Feinabsprache stimmen wir mit Ihnen Farb- und Dekorationswünsche ab. Sehr gerne empfehlen wir Ihnen Floristen oder übernehmen für Sie die Bestellung und Organisation.

Raummiete

Auf Grund des erhöhten Aufwandes bei einer Hochzeitsfeier berechnen wir eine Raummiete.

Restaurant: 150,00 €.

Restaurant + hinterer Teil der Terrasse 180,00 €
Restaurant + Kaminzimmer: 250,00 €
Restaurant + Kaminzimmer + Terrasse 350,00 €

Traditionen & Bräuche

Auf Wunsch stellen wir Ihnen kostenlos einen Sägebock zur Verfügung.
Kümmern wir uns um die Säge und das Holz berechnen wir 20,00 €.

Tische

In unserem großzügig gestalteten Restaurant können wir Ihnen für Ihre Hochzeit verschiedene Tafelformen anbieten. Gerne besprechen wir mit Ihnen die Details. Vorschläge befinden sich im Anhang. Sollten Sie runde Tische wünschen, können wir diese gern bestellen. Für die Tische müssten wir die Miete an Sie weiter reichen. Diese Miete beträgt pro Tisch ca. 38,00 € zuzüglich Transport 119,00 €.

Sehr gern bieten wir Ihnen auch Stuhlhussen an, diese berechnen wir mit 4,00 € pro Husse.

Es stehen weiße Klappstühle für die freie Trauung zur Vermietung bereit, pro Stuhl berechnen wir 3,50 €.

Zimmer:

Gerne bieten wir Ihnen unserer Zimmer an.

Doppelzimmer pro Nacht inkl. Frühstück 85,00 €

Einzelzimmer pro Nacht inkl. Frühstück 55,00 €

Zahlung:

Bei Abreise in Bar oder per EC Karte. Nach vorheriger Absprache können wir auch eine Überweisung vereinbaren. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer Feierlichkeit keine Kreditkartenzahlung akzeptieren.

Stornobedingungen:

Darüber spricht keiner gern, allerdings muss es erwähnt werden.

Stornobedingungen können Sie in unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen nachlesen. Sicherheit für Sie als Veranstalter und uns bietet die Stornoschutzversicherung.

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch oder persönlich gern zur Verfügung. Wir würden uns sehr über einen Termin zur Feinabsprache freuen.

Es wäre uns eine große Freude, Sie und Ihre Gäste an diesem besonderen Tag in unserem Restaurant verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüße sendet Ihnen

Ute Striegler und das Team vom Hotel BOCK



Grillbüfett

Vorspeisen

Tomaten- Feta- Minzsalat
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikumpesto
Salat mit Gurke, Paprika, Tomate und Schafskäse
Regionale Käse vom Brett
Kräuter- und Blütenbutter
Brotvariation

~***~

Hauptgänge

Gegrillte Gemüse in Rosmarin und Olivenöl eingelegt
Zucchini- Käsespieße
Rindersteaks in Salbeiöl
Welsbratwurs,
Flammlachs,
Pikant, marinierte Hähnchenbrust
Olivenölnudeln und Rosmarinkartoffeln
dazu 4 verschiedene Dip´s

~***~

Dessert

Obst
Marmoriertes Schokoladenmousse
Gegrillte Melone mit Honig

Preis pro Person: 41,50 Euro



Vorspeisen

*Verschiedenes vom Lachs (gebeizt, geräuchert, Tatar)
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Mediterraner Salat von Zucchini, Auberginen und Oliven
Gurkensalat
Butter & Brotauswahl*

~*****~

Hauptgänge

~*****~

*Marinierte Hähnchenteile auf saftigem Curryreis
Saltim Bocca und Piccata vom Schweinerücken
Rinderschmorbraten auf Kartoffel- Lauch - Gemüse
Pestospaghetti / Marktgemüse / Schmorgemüse*

Dessert

~*****~

*Rote Grütze mit Vanilleeis
Obst
Fruchtiges Parfait*

Preis pro Person: 38,00 Euro



Vorspeisen

Variation vom Lachs
Marinierter Rindertafelspitz mit Radieschen und Zwiebellauch
Burrata mit Tomaten
Gurkensalat mit Dill
Eiersalat mit Schnittlauch
Salat von Melone Minze und Schafskäse

~***~

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Marktgemüse
Rosa gebratenes Roastbeef auf Schmorgemüse
Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf saftigem Reis
Petersiliekartoffeln, Butternudeln

~***~

Dessert

Obst
Marmoriertes Schokoladenmousse
Vanille Creme Brûlée
Auswahl von verschiedenen Rohmilchkäsen

Preis pro Person: 42,50 Euro

*Mitternachtsimbiss: Gulaschsuppe
Käse vom Büffet*

Preis pro Person: 10,50 Euro



Vorspeisen

*Hausgemachte Geflügelterrinen und Geflügelsalat
Gurkensalat mit Dill verfeinert
Strauchtomate mit Mozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto
Käse von regionalen Anbietern dazu Schwarze Walnüsse*

Hochzeitsuppe

*~****~*

Hauptgänge

*Roulade vom Schönberger Hähnchen an Zucchini Gemüse
Gebratenes Saiblingsfilet auf buntem Marktgemüse
Geschmorte Rücken vom Strohschwein im Kräutermantel
Reis/ Nudeln/ Kartoffelgratin*

*~****~*

Dessert

*Obstsalat und Platte
Variation von Erdbeere und Holunder
Mousse von Zotters weißer und dunkler Schokolade*

Preis pro Person 39,00 €



Vorspeisen

*Carpaccio vom Rinderrücken mit Spargelsalat und Parmesanspänen
Caprese - Tomate, Mozzarella mit Basilikumpesto
Gurkensalat mit Essig und Öl , Sauerrahmdressing extra
Marinierte Scheiben vom Kalb mit Radieschen- Sprossensalat
Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nüssen*

Hauptgang

*Tranchen vom Schweinefilet und zweierlei Spargelragout
Vegetarische Bolognese mit bunten Tagliatelle und Parmesan
Gebratenes Lachsfilet auf geriebenem Rahmkohlrabi
Beilagen:
Kleine Zitronenkartoffeln, Kartoffelguglhupf,
halb und halb wilder Reis*

Dessert

*Schokoladenmus im Glas
Obst der Saison
Fruchtiges Sorbet
Creme Brûlée*

*Preis pro Person: 49,00 Euro von regionalen Erzeugern
Preis pro Person: 39,00 Euro vom Großmarkt*



Vorspeisen:

*Pesto -Farfalle -Salat mit Mozzarella sonnengetrockneten Tomaten und
Oliven, Gurkensalat, Strauchtomatensalat,
Melone mit schwarz geräuchertem Schinken,*

Reichhaltiger Brotkorb mit Butter & Kräuterbutter

*Matjessalat nach „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln und Zwiebeln
Kartoffelsalat nach „Art des Hauses“*

*Geeiste Gazpacho „Andaluse“
Pikante Spanische kalte Gemüse- Suppe*

Hauptgänge:

*In Kräutern gebratene Hähnchenteile
dazu Tomaten -Basilikum Sougo
Gebratenes Lachsfilet mit glasierten Zuckerschoten
Mit Pilzen und Semmelknödel gefüllte Spanferkelkeule*

Beilagen:

*Kartoffeln, Tagliatelle,
Kräuter- Basmatireis, Pfifferlingsragout
buntes Marktgemüse der Saison*

Dessert:

*Regionales Käsebrett mit Früchtesenf
Holunderblütenparfait mit Erdbeersalat,*

38,50€ pro Person



Buffet „Regional - Sächsisch“

Vorspeisen:

*Blatt- und Wildkräutersalat mit Honig- Senfdressing
Gurken-Dill-Salat,
Tomatenscheiben mit mariniertem Camembert*

*Hausmacher Wurstspezialitäten
Blut- , Brat- und Leberwurst dazu heimischer Schinken*

Bratkartoffelsalat, Eiersalat, Rindfleischsalat

Hauptgänge:

Im ganzem gebratener Schweinerücken auf Schmorgemüse

*Mit Kräutern gebratene Saiblingfilets in Limetten- Weißweinsauce
und Spinat*

Rinderpökelszunge auf Möhren- Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert:

*Quarkkälchen mit Apfelmus Zimt & Zucker,
Cheesecake im Glas
Obstsalat mit Weinschaum und Nüssen im Weckglas serviert*

32,00 Euro pro Person



Buffet „Italienisch“

*Wir servieren eine
Tomatencremesuppe
oder
Zucchini-cremesuppe*

Vorspeisen:

*„Caprese“ - Strauchtomate & Mozzarella mit hausgemachtem
Basilikumpesto*

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

*Vitello tonnato“ - zarte rosa Scheiben von der Kalbskeule in Thunfischsoße
und Kapern*

Antipasto di Verdure“

Geschmortes Mittelmeer-Gemüse mit Rosmarin, Thymian & Knoblauch

Hauptspeisen

„Polo alla diavola“

Mariniertes Hähnchen mit Salbei & etwas Chili

dazu gebratenes Zucchini -Paprika -Gemüse

Gebratenes Zanderfilet mit Roten Zwiebeln & Knoblauch

auf Peperonatagemüse & Plonta -Oliven-Bratlingen

Osso Bucco mit Vanillekarotten

Pasta alla Amatriciana

mit- Chili- Knoblauch Tomatensoße (Pikant)

Beilagen

Gnocchis mit Kräutern & Tagliatelle in Basilikum -Pestorahm

Dessert

*Auswahl an Italienischer Käsekunst mit Feigensenf, Trauben und Baguett
Klassisches Tiramisu,*

Panna Cotta mit Himbeeren

43,00 pro Person

Getränkepauschale ab einer Personenzahl von 50 erwachsenen Gästen

Sektempfang:

Winzersekt traditionelle Flaschengärung vom Weingut Seck, Rheinhessen
Morio Muskat halbtrocken, Riesling trocken , 23,50 €

Getränkepauschale 1: ohne Sektempfang

- verschiedene Säfte und Schorlen 0,2 l ab 2,20 €
- Vita Cola, Orange, Zitrone 0,2 l 2,20 €
- Oppacher Mineralwasser 0,75 l 4,90 €
- Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,25 l 2,50€
- hausgemachte Holunderblütenlimonade
- Fiedler Pils, Kupfer oder Magister vom Fass je nach Saison ab 2,80 € bis 3,90 €
- Lammsbräu Bio-Weizen 0,5 l 3,90 €
- Wein weiß und rot Beispiel: Weingut Seck Rheinhessen
Erwachsenen: 27,50 €
Kinder 4-15 Jahre 15,00 €

Getränkepauschale 2: ohne Sektempfang

- Sortiment Getränkpauschale 1
- Sekt 0,1 4,20 l, Aperol Spritz, Hugo 0,25 l
- Longdrink: Cuba Libre, Gin Tonic, Whisky Cola, etc 4,90 €
- Spirituosen (Grappa, Obstler, Amaro, ...)
- Kaffee, Espresso, Cappuccino ab 2,00 €
Erwachsenen: 32,00 €
Kinder 4-15 Jahre 15,00 €

Getränkepauschale 3: ohne Sektempfang

- Sortiment Getränkpauschale 2
- Alkoholische Cocktails (Pina Colada, Caipirinha, Tequila Sunrise ...) ab 6,00€
- Alkoholfreie Cocktails
Erwachsenen: 38,00 €
Kinder 4-15 Jahre 15,00 €

Die Pauschale ist für den Zeitraum von 17:00 - 1.00 Uhr kalkuliert.
Eine Verlängerung der Pauschale ist mög



I. Vertragsabschluss

1. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Veranstaltungsräume, Flächen oder sonstige Leistungen bestellt und zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, bereitgestellt werden.
2. Die Leistungserbringung erfolgt nur auf Grundlage der vorliegenden Hotel AGB. AGB des Veranstalters werden nicht anerkannt.
3. Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Das Hotel kann vom Veranstalter oder Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen.

II. Preis, Leistung

1. Vereinbarte Preise und vereinbarte Leistungen des Hotels ergeben sich aus der Bankettvereinbarung. Sofern die Bankettvereinbarung nicht bestätigt wurde, gelten die Preise der aktuellen Preisliste. Die Preise schließen Bedienungsgeld und die gesetzliche Umsatzsteuer mit ein. Der Veranstalter ist verpflichtet, die von ihm bestellten und in Anspruch genommenen Leistungen zu bezahlen. Dies gilt auch für vom Veranstalter veranlasste Leistungen und Auslagen Dritter.
2. Ändert sich nach Vertragsabschluß die Umsatzsteuer, so verändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.
3. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 4 Monate, und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann das Hotel den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% anheben. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Veranstalter nachträglich Leistungen oder das Volumen der Leistung verändert und das Hotel zustimmt.

III. Veranstaltungen

1. Der Veranstalter hat dem Hotel die endgültige Teilnehmerzahl 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
2. Entstehende Abweichungen nach unten können nach einer Frist von 48 Stunden nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung, Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Zahl werden bis maximal 5% vom Hotel akzeptiert, das insoweit einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleistet. Weitergehende Überschreitungen der Teilnehmerzahl bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels. Bei Überschreitung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
3. Bei Veranstaltungen, die über 1.00 Uhr hinausgehen, werden pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 25,00 € in Rechnung gestellt.
4. Der Veranstalter ist grundsätzlich nicht berechtigt, Speisen und/oder Getränke zu den Veranstaltungen mitzubringen. In Sonderfällen kann darüber jedoch eine Vereinbarung mit dem Hotel getroffen werden, die der Schriftform bedarf. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet.
5. Veranstalter und Besteller haften für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Leistungen.
6. Soweit aufgrund der Durchführung der Veranstaltung Müll anfällt, wird dieser in angemessenem Umfang und soweit es sich um normalen Hausmüll handelt, vom Hotel entsorgt. Anfallender Sondermüll oder nach der jeweils geltenden Abfallsatzung der Stadt Limbach-Oberfrohna nicht mittels der normalen Abfallbeseitigung zu entsorgender Müll ist vom Veranstalter binnen 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung abzuholen und zu entsorgen, anderenfalls ist das Hotel berechtigt, die Entsorgung selbst durchzuführen und die hieraus entstandenen Kosten dem Veranstalter gesondert zu berechnen.
7. Der Veranstalter/Besteller ist verpflichtet, dem Hotel unaufgefordert mitzuteilen, wenn die Leistungserbringung und/oder die Veranstaltung aufgrund ihres Inhalts oder Charakters geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Hotels zu beeinträchtigen oder zu gefährden.
8. Bei Dinnerveranstaltungen ist darauf zu achten, dass ab 24.00 Uhr die Lautstärke von Bands, DJ usw. auf ein annehmbares Maß zur Bewahrung der Nachtruhe für unsere Hausgäste und Nachbarn zu reduzieren ist.

9. Jegliches Feuerwerk ist bei der dafür zuständigen Behörde anzumelden.
10. Die GEMA- Meldepflicht liegt beim Veranstalter.

IV. Zahlungen, Rechnungen des Hotels

1. Für die Reservierung kann vom Hotel bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung verlangt werden. Die Höhe der Vorauszahlung und der Zahlungstermin werden im Vertrag schriftlich vereinbart.
2. Alle Rechnungen sind sofort nach Rechnungserhalt fällig, Zahlungen erfolgen bar oder per EC-Karte. Überweisungen sind nur nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung möglich.
3. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Bundesbankdiskontsatz zu berechnen.

V. Rücktritt, Abbestellung, Stornierung durch den Veranstalter

1. Ein Rücktritt vom Vertrag muss in Schriftform mitgeteilt werden und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
2. Es gelten folgende Stornofristen:
 - 90-60 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 15% der bestellten Leistungen
 - 60-30 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 25% der bestellten Leistungen
 - 30-14 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 50% der bestellten Leistungen
 - 14-3 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 75% der bestellten Leistungen
 - bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn = 90% der bestellten Leistungen
 - am Veranstaltungstag = 100% der bestellten Leistungen
3. Das Hotel hat den Kunden von der Ausübung des Rücktrittsrecht unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Gastes auf Schadenersatz