



Schloß Gehrden

Sehr geehrte Damen und Herren,

*schön, dass Sie sich
das Hotel Schloß Gehrden
als Gastgeber für Ihre nächste Feierlichkeit
vorstellen können.*

*Auf den weiteren Seiten finden Sie
einige Anregungen,
wie Ihr Menü oder Buffet aussehen könnte.*

*Sie können auch alle Speisen
als Bausteine verwenden oder
ganz individuell mit Beratung
Ihr eigenes Menü zusammenstellen.*

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste
in unserem Ambiente begrüßen zu dürfen.*

Ihr Team vom

HOTEL SCHLOß GEHRDEN

Schlossstraße 6, 33034 Brakel

schloss-gehrden.de

Tel: 05648-963200



Schloß Gehrden

Kulinarisches aus der Klosterküche

(ab 20 Personen)

„Speisen wie das Konvent“

Klostersüppchen

(Rindfleischbrühe mit Schmorzwiebeln und geröstetem Brot)

-wird serviert-

Buffet

Blatt- und Rohkostsalate der Saison

Verschiedene Dressings

Karottensalat mit Äpfeln und Haselnüssen

Weiß- und Rotkrautsalat

Westfälischer Schinken, Mettwurst und Nieheimer Käse

Brot und Brötchen

Sauerbraten vom Rind mit eigener Sauce

Hühnerkeulen mit Orangen und Salbei

Forellenfilet mit Champignons, Lauch und Zitronen aus dem Ofen

Gemüseauswahl der Saison

Geröstete Minikartoffeln

Schupfnudeln mit Gartenkräutern

Gebutterter Reis

Quarkspeise mit Fliederbeerensauce

Apfel-Birnenstrudel mit Puderzucker und Sahne

Walnusscreme

pro Person €



Schloß Gehrden

Kulinarisches aus der Klosterküche

(ab 20 Personen)

„Speisen wie die Äbtissin“

*Kräftige Hühnerbrühe
mit Fleischeinlage, Gemüsestreifen und Graupen
-wird serviert-*

Buffet

*Blatt- und Rohkostsalate der Saison
Verschiedene Dressings
Karottensalat mit Äpfeln und Haselnüssen
Weiß- und Rotkrautsalat
Westfälische Wurst- und Schinkenplatte,
Nieheimer Käse
Brot und Brötchen*

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce

Lachsfilet mit Weißweinsauce

Poulardenbrust mit Limetten und Kräutern

Spinat-Ricotta-Quiche mit Tomatenchutney

Gemüseauswahl der Saison

Geröstete Minikartoffeln mit Kräutern

Gratinkartoffeln

Gebutterte Spätzle

*Joghurtmousse mit eingekochten Himbeeren
und Baiserbröseln*

Kuchen nach Art der Benediktinerinnen

Salat von frischen Früchten mit Vanillesaucepro

Person €



Schloß Gehrden

Westfälische Küche

(ab 20 Personen)

„Ganz Klassisch“

*Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen
-wird serviert-*

Buffet

*Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Westfälischer Schinken auf Münsterländer Kartoffelsalat
Räucherforellentartar mit Pumpernickel und Apfel-Radieschensalat
Brot und Brötchen*

*Schweinefilet in Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Gartenkräutern und Zitronen
Zanderfilet mit Dill-Senfsauce
Gemüseauswahl der Saison
Kartoffelgratin
Kroketten
Gebutterter Reis*

*Westfälische Stippmilch auf Fruchtkompott
Herrencreme
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce*

pro Person €



Schloß Gehrden

Westfälische Küche

(ab 20 Personen)

„Gaumenfreuden“

Blatt- und Rohkostsalate

Verschiedene Dressings

Münsterländer Kartoffelsalat

Hausgemachtes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Westfälische Wurst- und Schinkenplatte

Räucherforellentartar mit Pumpernickel und Apfel-Radieschensalat

Brot und Brötchen

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettendenscheiben

Geschmorte Rinderrouladen

Wildgulasch mit Pilzen

Gebratene Perlhuhnbrust mit Hagebuttensauce

Apfel-Rotkohl

Karotten-Lauchgemüse

Petersilienkartoffeln

Gebutterte Spätzle

Beerengrütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Mandelblättchen

Quarkstrudel mit Puderzucker

pro Person €



Schloß Gehrden

Auf den Spuren des Ordensgründers

(ab 20 Personen)

„Italienisch Genießen“

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse

Bresaola-Rucolaröllchen

Melonen mit Landschinken

Vitello Tonnato

Insalata Caprese

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Käseauswahl mit Trauben und Feigen

Suppe von im Ofen gerösteten Tomaten

Porchetta mit Jus

Hähnchen Piccata mit Kapern-Petersilienbutter

Dorade mit Gremolata aus dem Ofen

Gnocchi in Vier-Käsesauce

Penne mit Tomaten-Basilikumsauce

Pestokartoffeln

Mediterrane Gemüsesauswahl

Tiramisu

Panna Cotta mit Pfirsichkompott

Schokoladenpudding mit Mandelsplit

Salat von frischen Früchten

pro Person €



Schloß Gehrden

Prominente Gäste vergangener Tage

Jérôme Bonaparte
(Bruder Napoléons, König von Westfalen 1784-1860)

Ziegenkäsecrêpes mit Rosmarinhonig an bunten Blattsalaten in Vinaigrette

Französische Zwiebelsuppe

*Gebratene Kalbsfiletmedaillons im Speckmantel
mit Morchelrahmsauce, Ratatouille und Herzoginkartoffeln*

Crème Brûlée dazu frische Früchte und Baiserbrösel
als 3-Gang ohne Salat €
als 4-Gang €

Johann Georg Rudolphi
(Barockmaler ca. 1633-1693)

Räucherforellen Tartar auf Pumpernickel an Apfel-Radiesschensalat

Kresseschaumsüppchen

*Hirschrückenmedaillons mit Landschinken und Dörripflaumen
an feiner Portweinsauce mit Mandelromanesco und Serviettenknödel*

Westfälische Stippmilch auf Waldfruchtkompott, Krokant
als 3-Gang ohne Salat €
als 4-Gang €

Annette von Droste Hülshoff
(Schriftstellerin 1797-1848)

*Gebratene Entenbrust-Tranchen
an bunten Blattsalaten in Blutorangen-Vinaigrette*

Birnensorbet mit Campari & Sekt aufgefüllt

*Lammrücken unter der Kräuterkruste
Rotweinsauce, Paprika-Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln*

Vanilleparfait mit Schokodekor auf Johannisbeerspiegel
als 3-Gang ohne Sorbet €
als 4-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Frühlingsmenü I

*Salate der Saison in Bärlauch Vinaigrette
mit marinierten Riesengarnelen
confierte Kirschtomaten und Parmesanspäne*

*Erbsen-Minze Suppe
mit krossen Speckstreifen*

*Holunderblütensorbet
aufgefüllt mit unserem Haussekt*

*Schweinefilet mit Gartenkräutern
Trollingersauce, Frühlingsgemüse und Herzoginkartoffeln*

*Erdbeermousse auf Rhabarberkompott
mit frischen Erdbeeren und Basilikumkrokant*

*als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €
als 4-Gang ohne Sorbet € als 5-Gang €*

Frühlingsmenü II

*Gebratener Ziegenkäsetaler im Speckmantel
an Salat von grünem Spargel und getrockneten Tomaten*

Kerbelschaumsuppe mit Radieschen

*Weinbergpfirsichsorbet
aufgefüllt mit unserem Haussekt*

*Gebratener Lammrücken mit Thymianjus
Schmorgemüse, Mandel-Kartoffelkrappen*

*Erdbeer-Minzeparfait
mit geeistem Rhabarbershake und frischen Früchten*

*als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €
als 4-Gang ohne Sorbet €
als 5-Gang €*



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

(ab 20 Personen)

Spargelbuffet

(nur zur Saison)

Spargelsalat

Gegrillter, marinierter grüner Spargel

Blattsalate und passende Dressings

Basilikum-Orangen Lachs

Schinkenplatte

Brot und Brötchen

Spargelcremesuppe

Weißer und grüner Spargel

hausgemachte Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

Schnitzel Wiener Art

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce

Lachsforellenfilet auf Tomaten-Lauchgemüse

Petersilienkartoffeln

Bandnudeln mit Bärlauchpesto

Erdbeermousse auf karamellisiertem Spargel

Eierlikörkuchen mit dunkler Schokoladenglasur

und Pistazienkrokant

pro Person €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Sommermenü I

*Tomaten-Brot Salat
mit Basilikum und Mozzarellakugeln*

Zucchini-suppe mit Crôtons

Himbeersorbet mit Melonenbällchen und Prosecco

*Kalbsrückenbraten mit Wildkräutern
Rotweinsauce, Sommergemüse im Zucchinikörbchen
Rosmarinkartoffeln*

Joghurtcreme mit Stachelbeer-Aprikosengrütze

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €

Sommermenü II

*Sommersalat mit Mango und Papaya
Kabeljau-Flusskrebsspieße*

*Suppe von gelben Tomaten
mit gebratener Jacobsmuschel*

*Orangensorbet
mit Sangria aufgefüllt*

*Poulardenbrust in Kokosmilch mariniert
Pfannegemüse und Kurkuma Reis*

Geschmorter Pfirsich mit Buttermilchpudding

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Grillbüffet

(ab 20 Personen)

*Blatt- und Rohkostsalate
Kartoffel- und Nudelsalate
Krautsalat
Verschiedene Dressings
Brot und Brötchen*

*Auswahl an Grillwürsten
BBQ Schweinerippchen
Rinderhüftsteaks mit Kräutern
Hähnchenbrust nach Cajun Art
Dorade mit Zitronen und Kräutern gefüllt
Maiskolben, Gemüsespieße,
Folienkartoffel mit Kräuterquark*

*Gegrillte Ananas
Limetten-Buttermilchmousse
Obstsalat*

pro Person €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Herbstmenü I

*Waldpilzstrudel
mit Kräuterschmand*

*Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl*

*Apfel-Koriander Sorbet
mit Rosé Sekt aufgefüllt*

*Geschmorte Barbarie Entenkeule mit Heidebeersauce
Pastinaken und Karotten aus dem Ofen und Serviettenknödel*

Birnen in Rotwein pochiert mit Mascarpone-Vanillecreme

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €

Herbstmenü II

*Confierte Wachtelbrust
an bunten Blattsalaten, Birnen und Walnüssen
in Apfelessig Vinaigrette*

*Steinpilzessenz
mit Kräuterklößchen*

*Gebratene Riesengarnele
auf Vanillelauch, Pflaumen-Sojasauce*

*Geschmortes Ochsenbäckchen mit Portweinsauce
Wurzelgemüse und gestampftem Kürbis*

Griesflammeri mit Sauerkirschkompott und Blätterteig-Mandelspirale

als 3-Gang ohne Salat und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

(ab 20 Personen)

Herbstbuffet

Blatt- und Rohkostsalate

Verschiedene Dressings

Rote Beete Salat mit Walnüssen und Crème Fraîche

Geräucherte Entenbrust auf Sellerie-Birnensalat

Schwarzwurzel Tarte mit Strudelteig und Mascarpone

Brot und Brötchen

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

Schweinebraten mit Rheder-Malzbiersauce

Geschmorte Wildhasenkeule mit Kirschen

Gedünstetes Zanderfilet mit Rosinen und Muskateller

Waldpilze und Lauch in Rahmsauce

Gemüseauswahl der Saison

Serviettenknödel

Schupfnudeln mit Kräutern

Kartoffel-Kürbisgratin

Weißer Schokoladenmousse mit Tonkabohne auf Portweifeigen

Beerengrütze mit Vanillesauce

Birnen-Schokoladenkuchen

pro Person €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Wintermenü I

*Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland an Waldpilzsalat*

*Pastinakencremesuppe
mit Gemüsechips und Walnussöl*

Glühweingranitée

*Hirschrollraten mit Lebkuchensauce
Speckrosenkohl und Haselnuss-Kartoffelroulade*

*Schokoladenparfait mit Himbeeren im Weckglas
und Zimtsabayone*

als 3-Gang ohne Suppe und Granitée €

als 4-Gang ohne Granitée €

als 5-Gang €

Wintermenü II

*Roastbeefscheiben mit Orangen-Senf
an Feldsalat und Radicchio in Kartoffeldressing und Crôutons*

*Wildkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen*

Zanderfilet mit Gin auf Rote Beete Carpaccio

*Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel
mit Cranberrysauce, Wirsinggemüse
und Herzoginkartoffeln*

Spekulatiusmousse mit Rumpflaumen Crumble

als 3-Gang ohne Suppe und Fisch €

als 4-Gang ohne Fisch €

als 5-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

(ab 20 Personen)

Adventsbuffet

Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Wildschinken auf Waldorfsalat
Pulled Goose auf Rotkrautsalat
Räucherlachscrepes mit Meerrettichschmand
Brot und Brötchen

Maronencremesuppe
mit gebrannten Mandeln

Gänsebrust und Keule mit eigener Sauce
Wildragout mit Pilzen und Glühwein
Kabeljau unter Kartoffel-Haselnusskruste
Apfel-Zimt Rotkohl
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Buntes Wurzelgemüse
Kartoffelklöße
Serviettenknödel
Spätzle

Lebkuchenmousse mit Schokosplit
Spekulatiuseiscreme mit Punschkirschen
Verschiedene Plätzchen

pro Person €



Schloß Gehrden

Mitternachtsimbiss

Westfälische Brotzeit

*Wurst- und Schinkenplatte, Nieheimer Käse
Butter, Schmalz sowie Brot und Brötchen*

Deutsche Käseauswahl

*mit Preiselbeerkompott, regionaler Honig
Butter, Weintrauben, Birnen, Brot und Brötchen*

Italienische Käseauswahl

*mit Aprikosenkompott, Butter, Olivenöl, Weintrauben, Tomaten,
Ciabatta und Grissini*

Französische Käseauswahl

*mit Orangen-Senfsauce, Stachelbeer-Chutney, Butter, Weintrauben,
Feigen, Baguette*

Preise individuell nach Absprache.

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

pro Portion €

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettendenscheiben

pro Portion €

Linsensuppe

mit Speck und Wiener Würstchen

pro Portion €

Gulaschsuppe

mit Rindfleisch und Kartoffeln

pro Portion €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croutons

pro Portion €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Apfel-Currykompott

pro Portion €

Suppe von im Ofen gerösteten Tomaten

mit Basilikumpesto

pro Portion €

Minestrone

mit Reis und Nudeln

pro Portion €



Schloß Gehrden

Kleinigkeiten und Appetithäppchen

<i>„Wilde Curry“ Wildschweinbratwurst mit fruchtiger Currysauce</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Westfälischer Schinken auf Münsterländer Kartoffelsalat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Räucherforellenfilet auf Apfel-Radieschensalat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Garnelencocktail auf Salatstreifen</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Melonen-Fetasalat mit Petersilie und Koriander</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Jabobsmuschel auf Blattspinat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Tomate-Mozzarella Spieß</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Marinierte Hähnchenspieße</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Arancini</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Minifrikadellen</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Kleine Schnitzelchen Wiener Art</i>	<i>pro Stück €</i>



Schloß Gehrden

Belegtes...

Canapées á la maison

(Auswahl durch den Küchenchef)

mit Fisch, Fleisch, Käse, vegetarisch/vegan

pro Stück €

Westfälische Auswahl auf Paderborner Landbrot und Pumpernickel z.B. mit:

Mettwurst mit Zwiebeln und Radieschen,

pro Stück €

Westfälischer Schinken mit Essig-Gürkchen,

Nieheimer Käse und Gartenkräuter

Frischkäse mit Gurken und Kresse

Kochschinken und Eiersalat

Räucherforelle mit Kräuterschmand

Italienische Auswahl z.B. mit:

Landschinken und Feige

pro Stück €

Italienische Salami und Oliven

Gorgonzola mit Aprikosenkompott

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Bresaola und Rucola

Südtiroler Speck

Bruschetta

mit Tomaten und Basilikum

pro 3 Stück €

mit Fenchel und Landschinken

pro 3 Stück €

mit Kürbis und Birne

pro 3 Stück €

Französisch Auswahl auf Baguette und Brioche z.B. mit:

Baguette Salami und Walnussdip

pro Stück €

Roastbeef und Sauce Tartar

Brie oder Camembert mit Stachelbeer-Chutney

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland

Tapenade und frische Kräuter



Schloß Gehrden

Aus der Zuckerküche

Westfälische Stippmilch auf Fruchtkompott	<i>pro Stück €</i>
Herrencreme	<i>pro Stück €</i>
Schokoladen oder Vanillepudding mit Mandelsplit	<i>pro Stück €</i>
Welfencreme	<i>pro Stück €</i>
Limetten-Ricotta Mousse	<i>pro Stück €</i>
Griesflammerie mit Kirschen	<i>pro Stück €</i>
Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce	<i>pro Stück €</i>
Panna Cotta mit Fruchtmark	<i>pro Stück €</i>
Mousse au chocolat	<i>pro Stück €</i>
Crème Brûlée	<i>pro Stück €</i>
Tiramisu	<i>pro Person €</i>
Eisparfait (Sorte nach Wahl)	<i>pro Person €</i>
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce	<i>pro Person €</i>

Unsere Kuchenauswahl á €

Stachelbeer-Baiser
Schwarzwälderkirsch
Schokosahne
Käsesahne mit Mandarinen
Tiramisusahne
Marzipan-Nuß-Sahnetorte
Zitronenjoghurtsahne
Erdbeerjoghurtsahne
Himbeerjoghurt-Schmand
Bananen-Kiwi-Sahne
Waldfrucht-Quark
Apfelweintorte
Apfelweintorte mit Eierlikör
Eierlikör-Nuss-Kirschtorte
Charlotte mit Erdbeeren oder Pfirsich
Gebackener Käsekuchen
Käsesahnetorte mit Schokoladenglasur
Gedeckter Apfelkuchen
Nußkuchen mit Schokoladenguss
Erdbeer-Obst-Boden

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von 3,80 € pro Person



Schloß Gehrden

Zusatzangebote

Blumendekoration nach Absprache

Stuhlhussen

pro Stück € 5,90

Stehtischmit Husse in weiß

pro Stück € 12,90

Korkgeld für 0,75l Flaschen

Wein

€ 25,00

Sekt

€ 25,00

Champagner

€ 80,00

Spirituosen

ab € 60,00

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen weiße Tauben á € 15,00 oder eine Hochzeitskutsche ca. € 420,00!

1. Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind für alle Buchungen von Veranstaltungsräumen des Hotels gültig. Sie sind fester Bestandteil der o. g. Veranstaltung. Für Veranstaltungen in Räumen des Hotels gelten ausschließlich diese Geschäftsbedingungen. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden und bedürfen der Zustimmung des Hotels.
- Der Veranstaltungsvertrag ist abgeschlossen, sobald der Raum/Saal bestellt oder zugesagt worden ist. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages.
- Ist der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter, haftet der Besteller dem Hotel gegenüber als Gesamtschuldner.
- Der Besteller haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Auch wenn der Besteller dies im Voraus ablehnt.
- Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung durch den Besteller an Dritte ist grundsätzlich nicht gestattet.
- Die Preise des Hotels sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Die Preise des Hotels sind Direktpreise und somit nicht kommissionsfähig.
- Bei Veranstaltungen die 6 Monate im Voraus gebucht werden, muss sich das Hotel Preisanpassungen in Höhe von bis zu 20 % des ursprünglichen Angebotspreises vorbehalten. Bei Preiserhöhungen von mehr als 20 % hat der Besteller ein Kündigungsrecht.
- Hat das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme, dass die gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Mitarbeitern und anderen Gästen sowie den Ruf des Hotels gefährdet, kann es vom Vertrag zurücktreten oder die Veranstaltung vorzeitig beenden. (siehe auch Sondervereinbarung – Hausrecht)
- Für eventuelle Beschädigungen an Haus und Inventar durch den Besteller oder seiner Gäste haftet gegenüber dem Hotel der Besteller.
- Politische Veranstaltungen sind ohne vorherige Zustimmung des Hotels nicht gestattet.
- Im Falle von höherer Gewalt (z.B. Brand) kann das Hotel vom Vertrag zurücktreten.
- Rechnungen des Hotels sind binnen 10 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
- Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Paderborn.
- Sollte eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so bleibt die Gültigkeit aller anderen Bestimmungen davon unberührt. § 306 Abs. 1 BGB

Die mitgeteilte verbindliche Teilnehmerzahl ist Rechnungsgrundlage.

Änderungen dieser Teilnehmerzahl sind bis max. 7 Tage vor Veranstaltung möglich. Hierbei wird eine Reduzierung lediglich bis max. 4 Personen akzeptiert. Reduzierungen ab 6 Tage vor Veranstaltung oder am Veranstaltungstag selbst werden nicht berücksichtigt. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden.

Andernfalls wird für diese Gäste der vereinbarte Preis zusätzlich in Rechnung gestellt.

Stornierungsbedingungen

Eine Stornierung der Veranstaltung in (Raum) _____ ist nach Reservierung nicht mehr kostenfrei möglich. Im Falle einer Stornierung werden dem Besteller folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Buchungsdatum bis	24 Wochen vor Veranstaltung	25 % des Mindestumsatzes
	23 Wochen bis 16 Wochen vor Veranstaltung	50 % des Mindestumsatzes
	15 Wochen bis 8 Wochen vor Veranstaltung	75 % des Mindestumsatzes
	7 Wochen bis 2 Wochen vor Veranstaltung	80 % des Mindestumsatzes
	ab 13 Tage vor Veranstaltung	100 % des Mindestumsatzes



Schloß Gehrden

Personal

Servicepersonal ist im Menü- bzw. Buffetpreis für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden inklusive. Darüber hinaus werden Personalkosten in Höhe von 40,00 € pro angefangene Stunde und Mitarbeiter in Rechnung gestellt. Die Anzahl der Mitarbeiter wird vom Hotel festgelegt.

Speisen & Getränke

Die Auswahl der Speisen & Getränke muss spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung festgelegt werden. Diese Auswahl wird Vertragsbestandteil. Des Weiteren ist zu beachten:

Es dürfen keine eigenen (mitgebrachten) Speisen & Getränke im Hotel oder dem dazugehörigen Außengelände verzehrt werden. Ausnahme: Kuchen (Gedeckpreis wird vom Hotel festgelegt) Für mitgebrachten Kuchen übernimmt das Hotel keinerlei Haftung.

Speisen & Getränke die nach Beendigung des Essens übrigbleiben, werden durch das Hotel fachgerecht entsorgt und dürfen nicht mitgenommen werden. (insbesondere bei Buffets)

Brandschutz

In allen Räumen ist die Verwendung von jeglichem offenen Feuer grundsätzlich nicht gestattet. Hierzu zählen insbesondere Sprühfeuer, Wunderkerzen & Spitzkerzen.

Ausnahme: Tischkerzen in Glasbehältern die die Flamme 10 cm überragen.

Beschädigung

Für Schäden an Haus und Inventar durch den Besteller oder seiner Gäste haftet der Besteller. Das Hotel behält sich vor, für übermäßigen Glasbruch entsprechende Kosten in Rechnung zu stellen.

Reinigung

Eine verhältnismäßige Reinigung des Veranstaltungsraumes sowie weiterer Bereiche des Hotels die von Teilnehmern der Veranstaltung genutzt werden, ist im Menue- bzw. Buffetpreis enthalten. Jeder Reinigungsmehraufwand wird dem Besteller pauschal mit 100,00 € in Rechnung gestellt. Hierzu zählen insbesondere Verunreinigungen durch Konfetti, Streudekoration, Farben, usw. Das Hotel behält sich vor, evtl. Mehrkosten für z.B. Malerarbeiten zusätzlich in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Der Besteller hat die Dekorationsvorgaben des Hotels zu beachten.

Hausrecht

Der Besteller hat dafür zu sorgen, dass er selbst und seine Gäste ein tadelloses Benehmen gegenüber anderen Gästen und des Personals des Hotels entgegenbringt.

Der Eigentümer des Hotels und seine Stellvertreter (Serviceleitung) sind grundsätzlich berechtigt, bei unangebrachtem Verhalten in Folge von z.B. übermäßigem Alkoholkonsum, einzelne Gäste des Hauses zu verweisen.

Bei besonders schwerwiegendem Verhalten kann die Veranstaltung vorzeitig beendet werden.

Rechnung

Rechnungen des Hotels sind binnen 10 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

Anzahlung

Wir behalten uns eine Anzahlung in Höhe von 50 % des zu erwartenden Mindestumsatzes vor.

Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß bis 14 Tage vor Veranstaltung geleistet, steht dem Hotel ein Rücktrittsrecht zu.

Datenschutz

Das Hotel verpflichtet sich personenbezogene Daten im Rahmen der EU-DSGVO zu schützen und nicht an Dritte weiterzugeben. Der Besteller stimmt der Erhebung, Speicherung & Verarbeitung seiner personenbezogenen Daten zu. Insofern Sie im Rahmen der Veranstaltung benötigt werden.