



Sehr geehrte Gäste unseres Landgasthofs Adler

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser Adler Nest und eine Auswahl unseres kulinarischen und gastronomischen Angebots. Damit erhalten Sie die Möglichkeit, Ihre Veranstaltung individuell zu planen. Es beginnt mit der einfachen Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets bei gleichzeitig genauerer Budgetplanung. Dieses ist ein wichtiger Baustein für eine gelungene Veranstaltung im Adler Nest des Landgasthofs Adler, egal ob familiär oder geschäftlich.

Anbei finden Sie Bestuhlungsskizzen, die Ihnen die vielseitigen Möglichkeiten unserer Raumgestaltung zeigen.

Aus den beigeführten Speisenvorschlägen können Sie sich Ihre eigene Speisenfolge zusammenstellen und somit das gemeinsame Menü oder Buffet individuell für sich und Ihre Gäste abstimmen. Unsere Speisenvorschläge sind für Veranstaltungen ab 20 Personen ausgelegt, da wir für diese Gerichte die Produkte separat einkaufen und zubereiten.

Daneben bieten wir Tagungsarrangements in unserem Adler Nest für Ihre beruflichen Veranstaltungen an.

Gern sind wir Ihnen bei der weiteren Planung Ihrer Veranstaltung behilflich.

Für die Planung Ihrer Veranstaltung, die Abstimmung der Speisenfolge und die Wahl der passenden Getränkearrangements, stehen wir Ihnen gerne jederzeit persönlich, telefonisch oder auch per Mail, zur Verfügung.

Für die Durchführung Ihrer Veranstaltung gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie als Anlage zu diesen Empfehlungen finden.

Wir freuen uns darauf, Sie als Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen und verbleiben

mit herzlichen Grüßen aus Rammingen

Familie Jan Bimboes

„Adler Nest“

Platz für 20 bis 140 Personen



Erleben Sie Ihre liebgewonnene Adler-Qualität in einem ganz neuen Rahmen.

Mit dem Adler Nest bieten wir Ihnen die Möglichkeit, das Adler-Gefühl in einem ganz neuen Rahmen zu erleben. Altes Fachwerk, moderne Einrichtung - wir haben Ihnen und uns ein zweites Zuhause geschaffen: das „Adler Nest“.

Auf 750m² können Sie Veranstaltungen zwischen 20 und 140 Personen ausrichten.

Große Veranstaltung oder kleiner Empfang, Buffet oder gesetztes Menü, Winzersekt oder Champagner, ein gepflegtes Berg-Bier vom Fass oder ein gutes Glas Wein – wir sind immer für Sie da und erfüllen gerne Ihre Wünsche.

Neben unserer persönlichen Note erwartet Sie moderne Technik im Adler Nest. Moderations- und Mikrofonanlage, kostenloser WLAN-Zugang, ein Beamer und raumhohe Leinwand stehen Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung. Und natürlich können Sie auch Ihre Lieblings-Playlist, als Hintergrund-Musik, über unsere Anlage abspielen lassen.

Unser Adler Nest einschließlich Haustechnik, individueller Bestuhlung, Servicepersonal, Endreinigung und Hausmeisterservice vermieten wir ab 1000,- € brutto. Bei einem Gesamtumsatz ab 8500,- € brutto entfällt die Raummiete, Technik wird separat berechnet.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung in unserem Adler Nest auszurichten.

„mach dai Feschk im Adlr Neschk“

In dieser Mappe finden Sie folgende Informationen:

1. Räumlichkeiten

- **Bestuhlungsmöglichkeiten**
- **Möblierung**
- **Menükarten, Dekoration**

2. Speisenempfehlungen

- **Kleinigkeiten zum Empfang**
- **Menüs/Kinderarrangements**
- **Büffetempfehlungen**
- **Kaffee und Kuchen**
- **Mitternachtsimbiss**

3. Getränke

- **Aperitif**
- **Weine**
- **Bier und alkoholfreies**
- **Getränkepauschalen**

4. Übernachten

- **Hotelzimmer im Hotel Landgasthof Adler**
- **Hotels in Langenau und Umgebung**

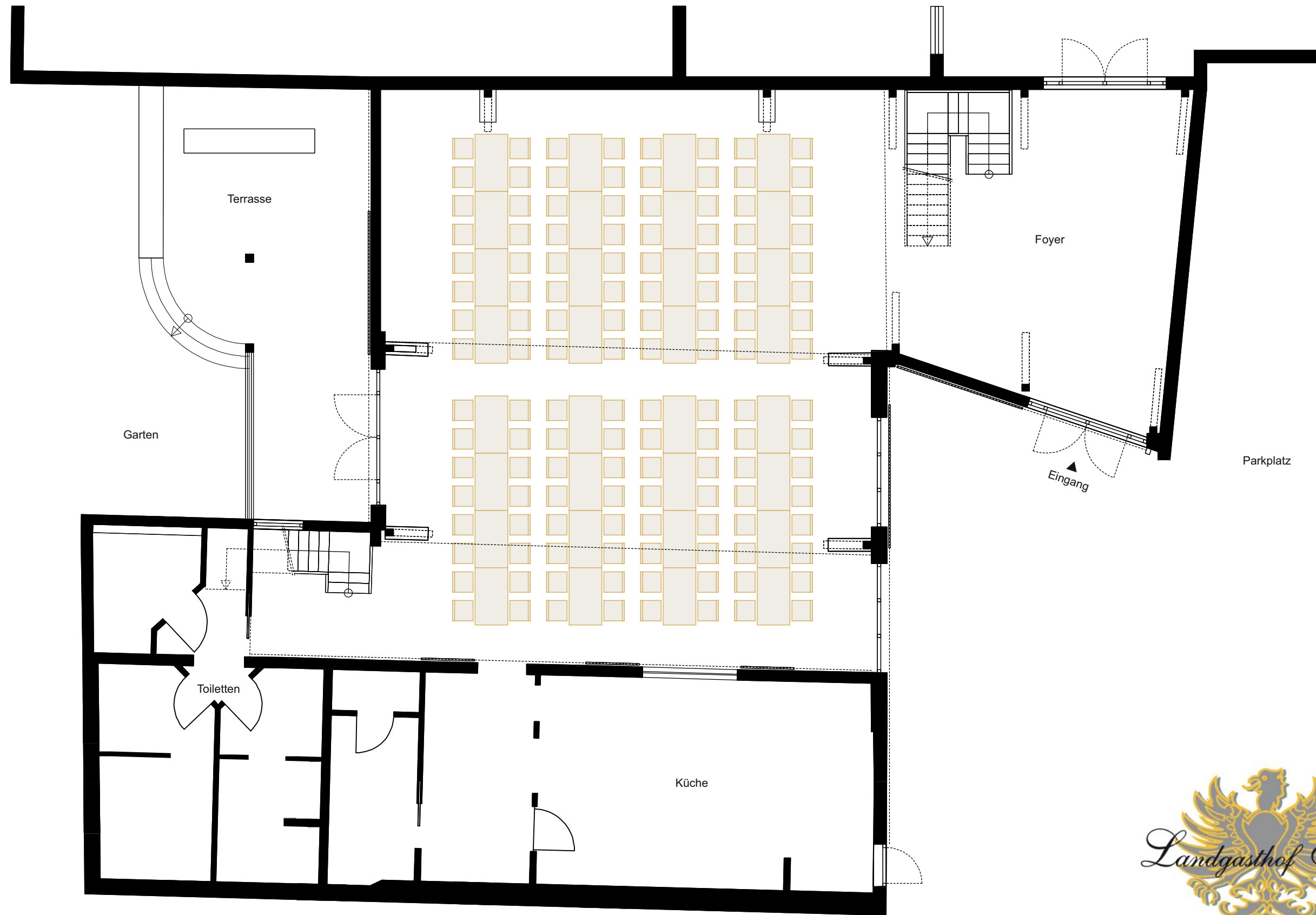
5. Dienstleister

- **Blumen und Dekoration**
- **Kuchen und Torten**
- **Busservice**
- **Bürgermeisteramt Rammingen**
- **Standesamt Langenau**
- **Kath. Pfarrbüro Rammingen/Evang. Pfarrbüro Asselfingen**

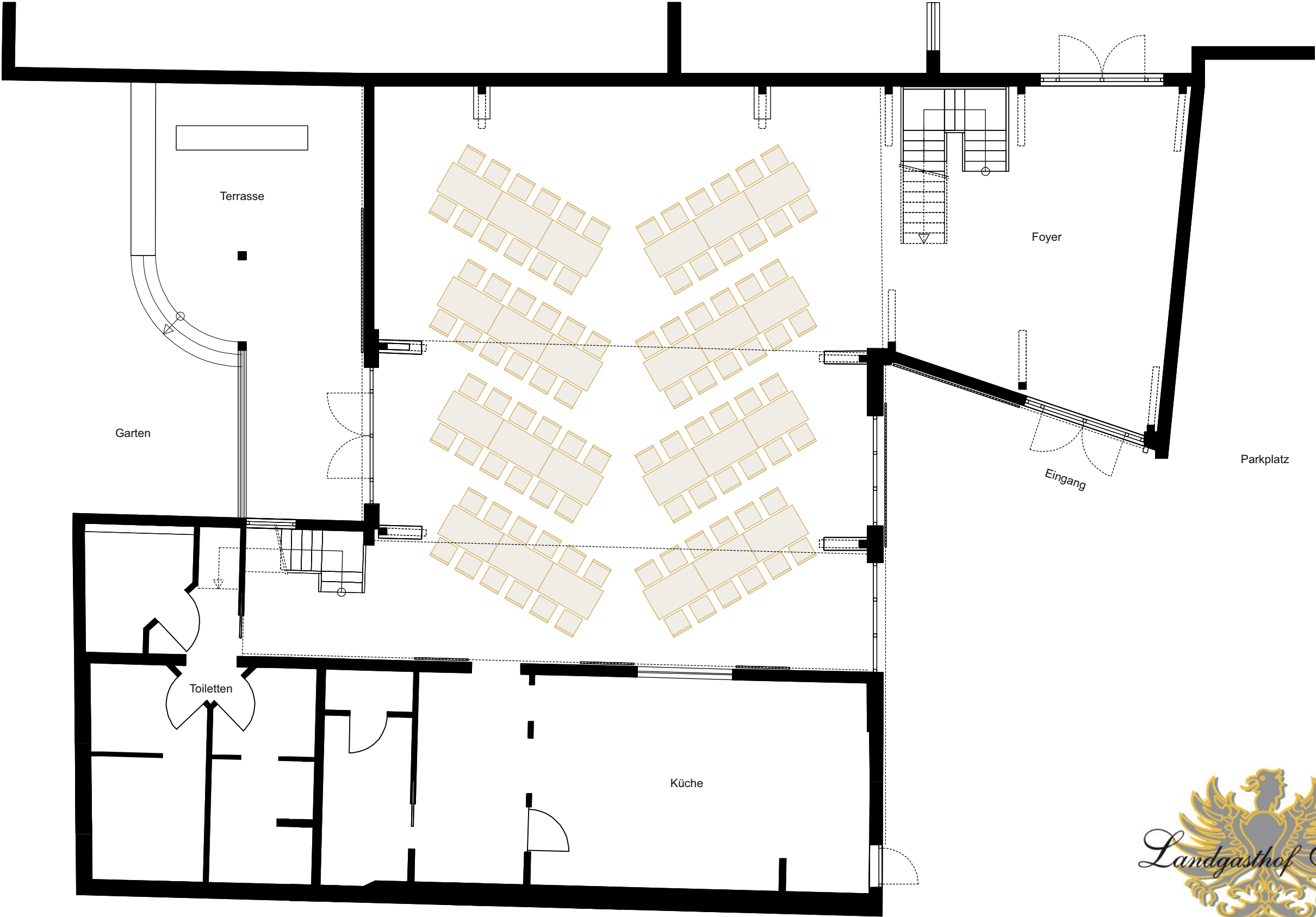
6. Was Sie sonst noch wissen sollten

- **Feuerwerk**
- **Nachtzuschlag**
- **Musik**
- **AGB**

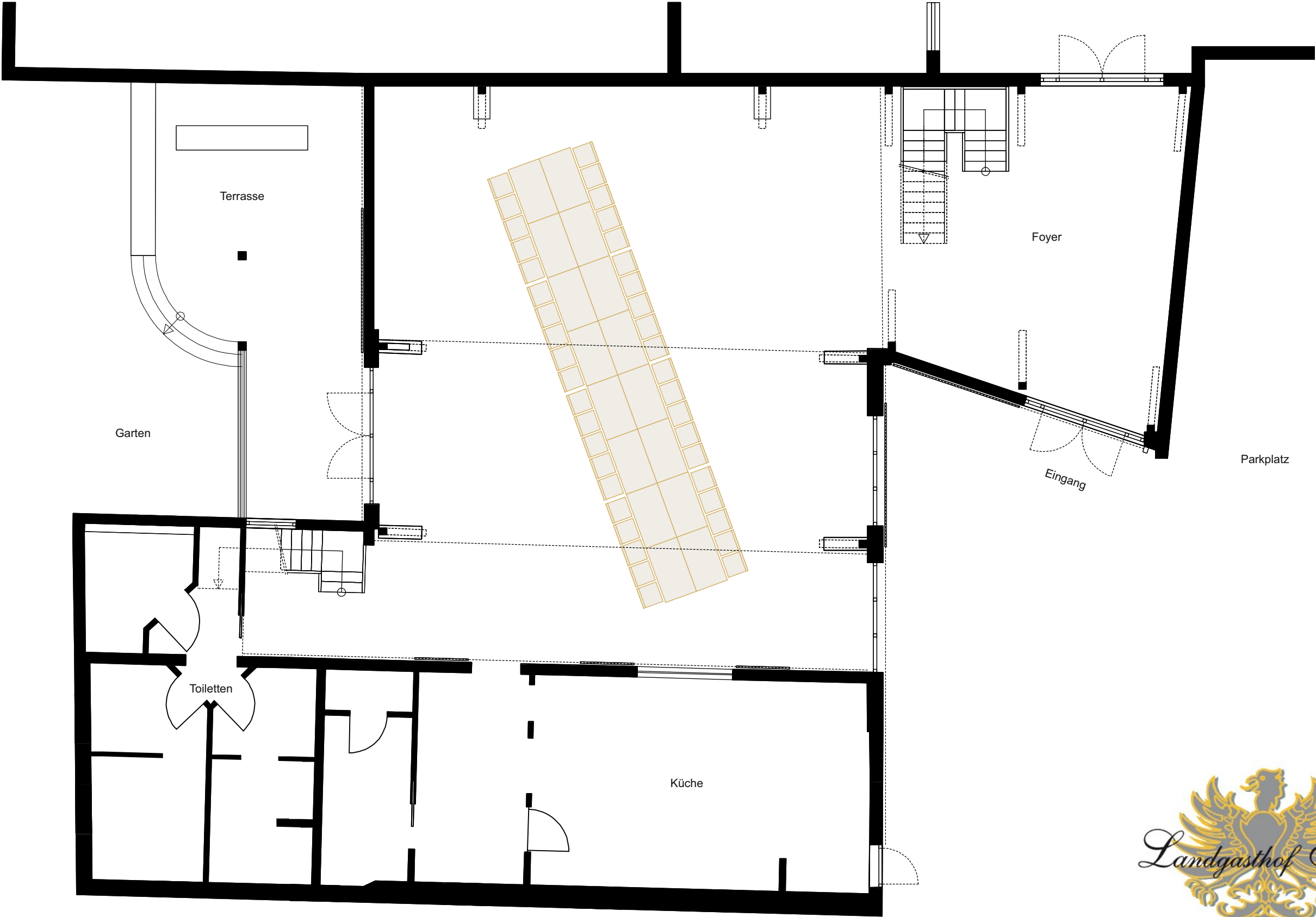
Tischreihen bis 150 Personen



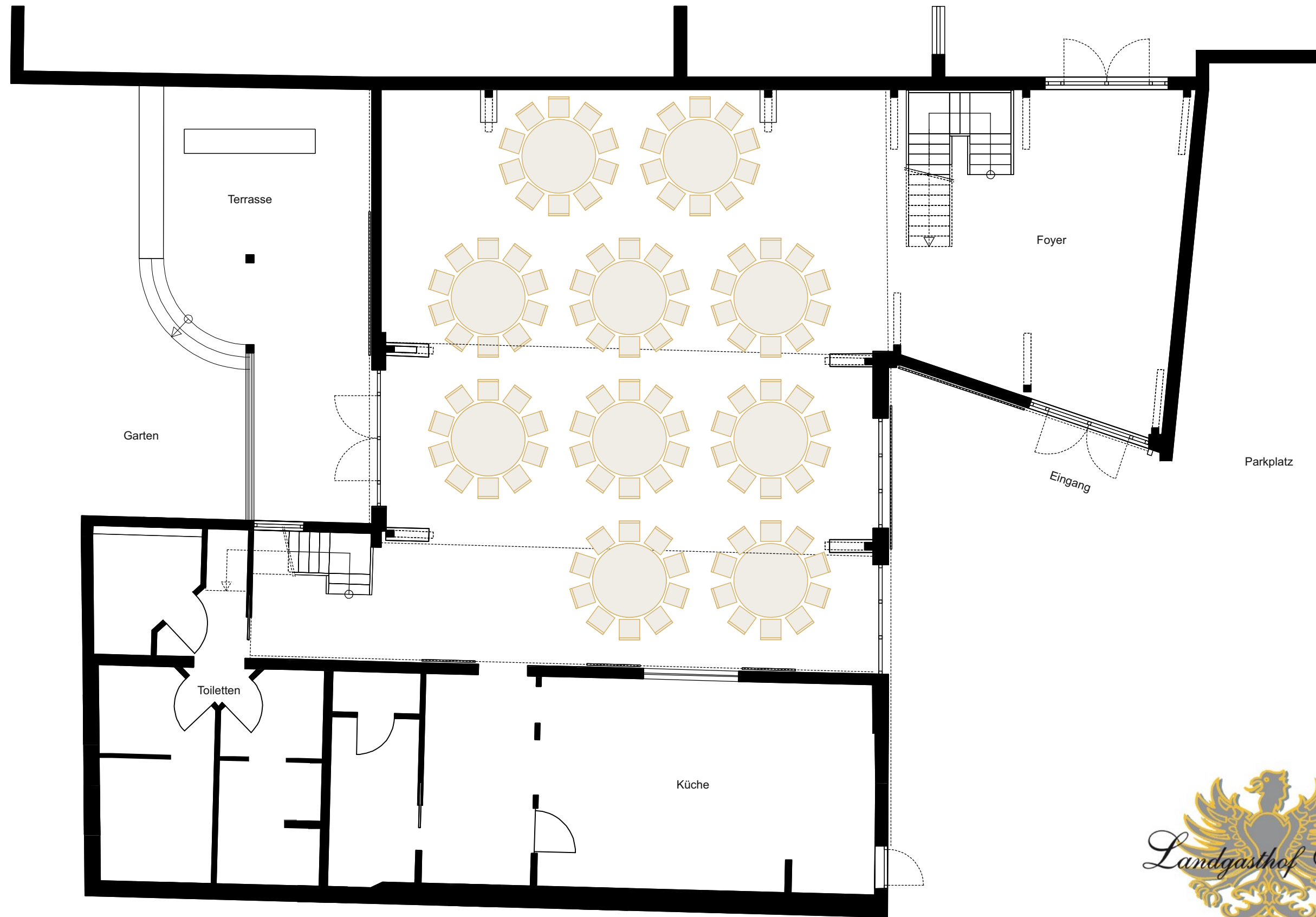
Fischgrät-Reihen bis 110 Personen



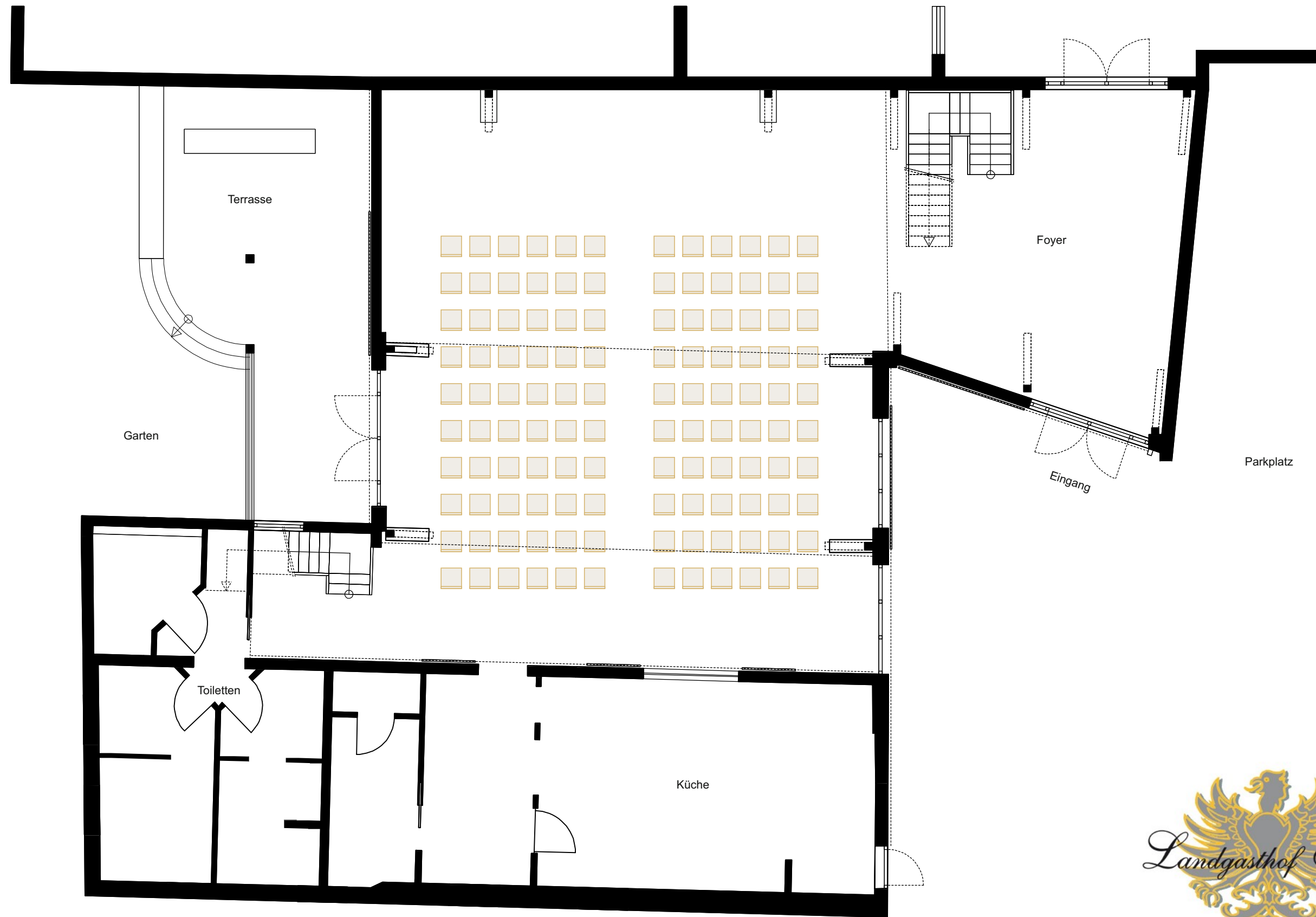
Tafel schräg bis 40 Personen



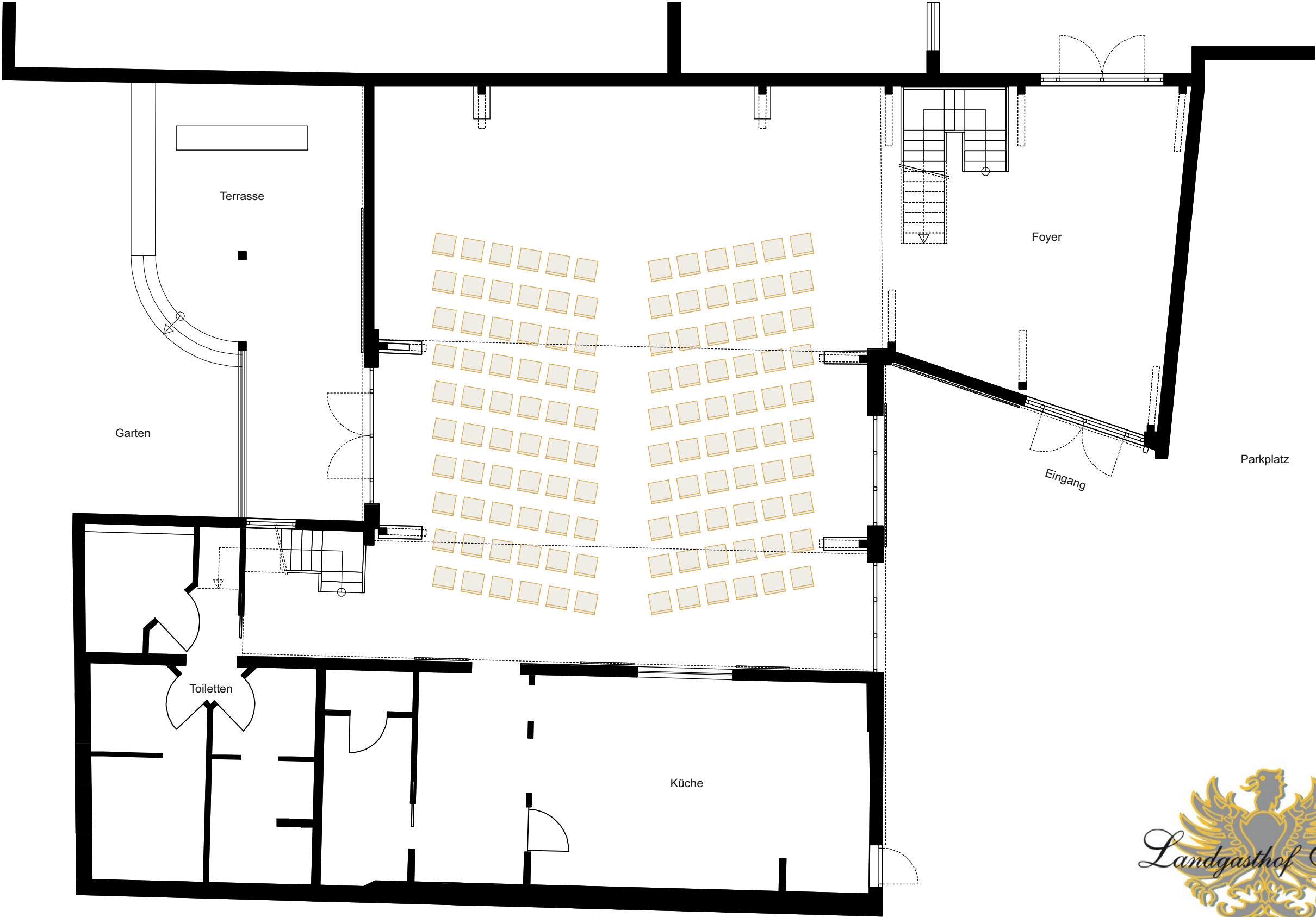
10 runde Tische bis 100 Personen



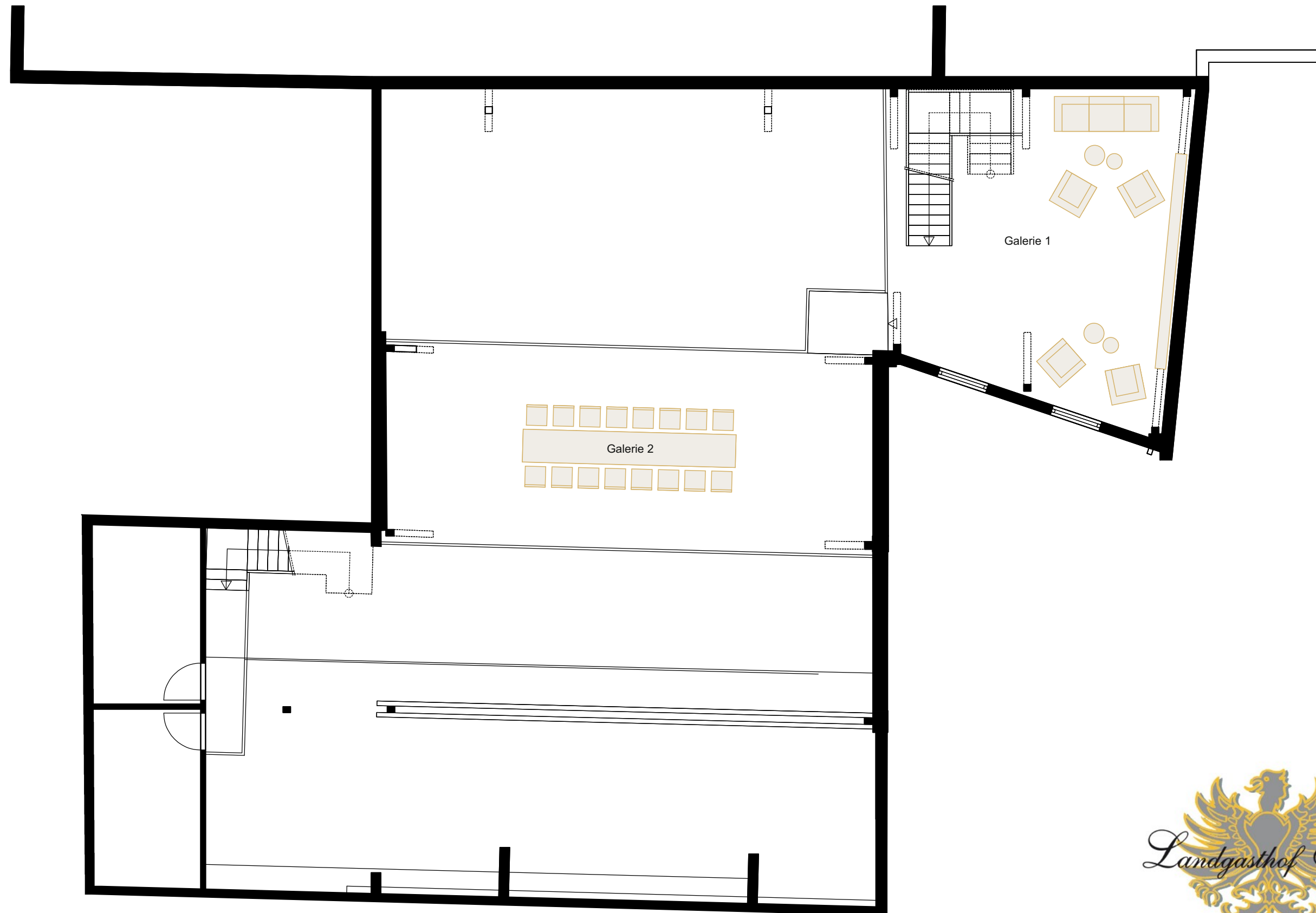
Vortragsbestuhlung bis 150 Personen



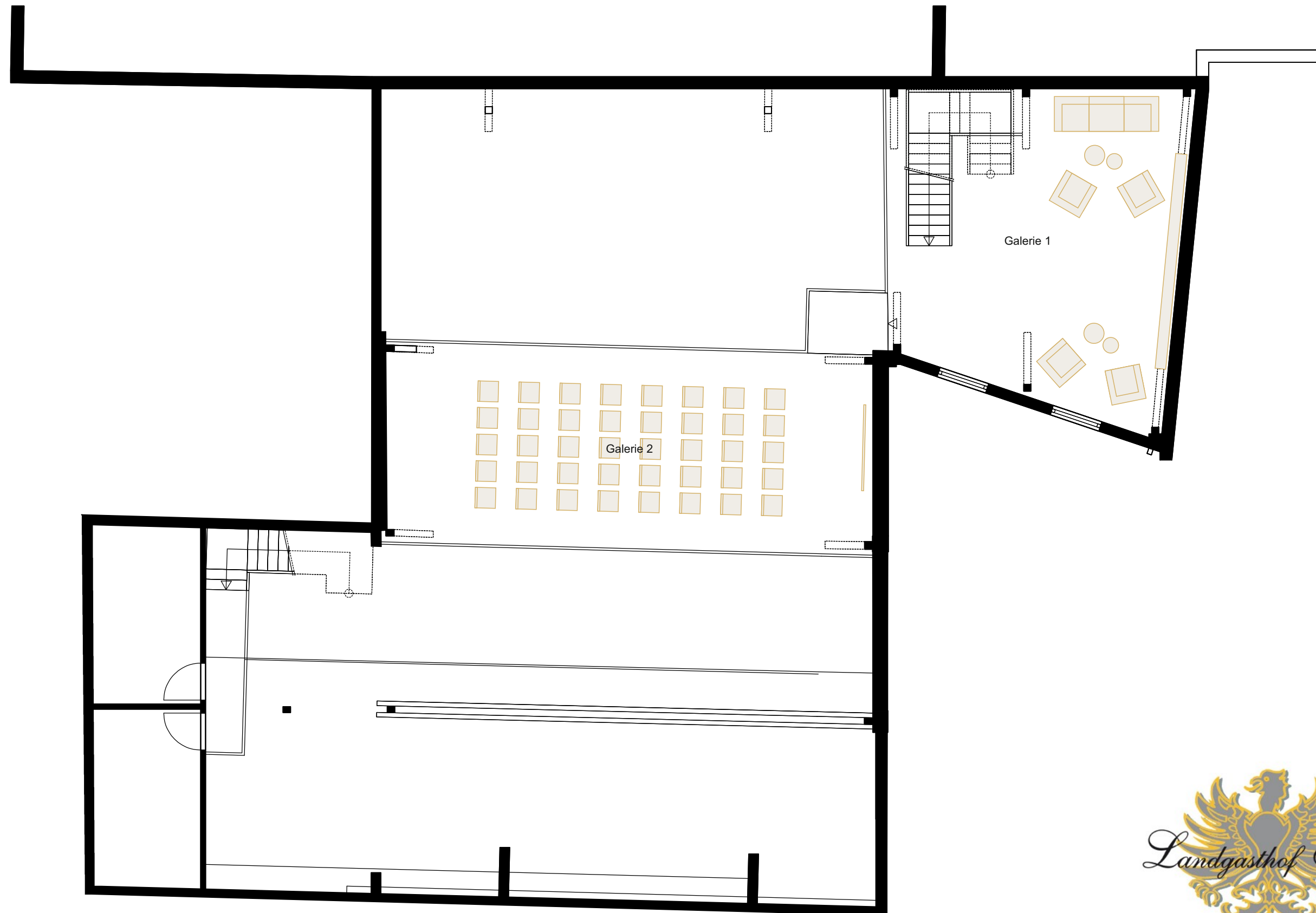
Vortragsbestuhlung schräg bis 150 Personen



Empore Seminar bis 30 Personen



Empore Vortrag bis 60 Personen



Die Möblierung im Adler Nest

32 Tische 70 x 160 cm

10 runde Tische, Durchmesser 180 cm für max. 10 Personen

20 Stehtische mit Tischdecken für den Empfang

20 Stühle Buche gepolstert mit Armlehne

120 Stühle Buche gepolstert ohne Armlehne

Wir decken unsere Tische mit weißer Tischwäsche und weißen Servietten ein.

Andere Farben sind gerne nach vorheriger Absprache und gegen Aufpreis möglich.

Für eine Trauung in unserem Haus bieten wir Ihnen die Möglichkeit an, diese bei entsprechender Witterung im Garten durchzuführen.

Wir stellen Ihnen gerne, für Sie und Ihre Gäste Gartenstühle und Bierbänke mit weißen Hussen zur Verfügung. Pro Husse berechnen wir 10,- € Leihgebühr.

Für weitere anfallende Kosten verweisen wir auf unsere AGBs (4.6).

Menükarten und Dekoration

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten, aus denen Ihre Gäste das Menü und die gereichten Weine ansehen können.

- Menükarte Landgasthof Adler
DIN A 6 mit Text innen 2,00 €/Stück

Gern notieren wir auch die Namen Ihrer Gäste auf der Menükarte, sodass Sie diese gleichzeitig als Tischkarte nutzen können.

- Menükarte Landgasthof Adler
DIN A 6 mit Text/Name außen 2,50 €/Stück

Einen Tischplan präsentieren wir Ihren Gästen im Eingangsbereich auf Staffeleien.

Zusätzlich zu Ihrer individuellen Blumendekoration bieten wir Ihnen verschiedene Kerzenleuchter an:

- Kleine Gläser mit Teelichtern (8 Stunden) ohne Berechnung
- Kerzenständer mit Stabkerzen 1,50 €/Stück
- Hohe Kerzenständer, 5-armig mit Teelichtern 10,00 €/Stück

Wir haben cremefarbene Kerzen im Adler-Nest.
Andere Farben sind gerne nach Absprache möglich und werden nicht separat berechnet.

Canapées / Fingerfood

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang Ihrer Gäste kulinarische Kleinigkeiten an.

Verschiedene Sorten Blätterteig Gebäck reichen wir für 7,50 € pro Person.

Oder kleine Gerichte von Fisch, Fleisch und Gemüse Warm oder Kalt.
In handliche Portionen, um sie mit einem „Gabelbissen“ zu genießen
für 16,00 € pro Person, beinhaltet 4 Stück.

Hier einige Beispiele

Kleine Galantine vom Geflügel auf Linsensalat

Tatar vom Freiland Rind in der Waffel

Gebeizter Heilbutt an mariniertem Kräuterblattsalat

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffelsalat

Lauwarmer Gemüsequiche (vegetarisch)

Kartoffelsüppchen mit Rauchfleisch/ geräucherter Forelle

Maultäschle und Gemüse in der kleinen Suppentasse

Geeistes Gurkensüppchen mit Lachseinlage

Eine Auswahl von Speisen für Ihr gemeinsames Menü: Saisonal für die Zeit von April bis Oktober

Vorspeisen

Marinierte Kräuterblattsalate mit gegrilltem Gemüse	11,50 €
Gebeizter Bachsaibling auf marinierten Blattsalaten, mit Kräuterschmand	15,50 €
Filet vom Loup de Mer kross gebraten mit Zitrusfruchtsalat und Wildkräutern	17,50 €
Carpaccio vom Freiland Rind mit Pfeffercrème und Wildkräutersalat	16,50 €
Terrine vom Öllinger Junghuhn mit Süßweingelee und marinierten Alb-Linsen	16,50 €

Suppen

Doppelte Rinder-Kraftbrühe mit Maultäschle und Gemüsestreifen	8,50 €
Hochzeitssuppe mit Einlage Ihrer Wahl (5 Bestandteile)	11,50 €
Essenz von der Strauchtomate mit Gemüsewürfel und Salzwassergarnele	14,50 €
Leichte Kartoffel-Schnittlauchsuppe mit geräucherter Forelle	9,50 €
Wildkräutersuppe mit Öllinger Geflügel als Einlage	9,50 €

Zwischengänge (auch gern „größer“ als Hauptgang)

Fisch

Filet vom Zander auf Blattspinat und Salzkartoffeln	18,50 €
Filet vom Bachsaibling auf Erbsenpüree und Gemüse	18,50 €
Kabeljau aus dem Kräutersud auf Krustentier-Risoni	18,50 €
Filet vom Heilbutt auf Risotto und grünem Spargel	18,50 €

Hauptgänge

Brust vom Öllinger Junghuhn auf buntem Gemüse und Kartoffeln	24,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Kürbiskernöl	28,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen auf Maispüree mit Frühlingslauch	24,50 €
Schweinefilet im Kräuterflädlemantel auf Wurzelgemüse mit hausgemachten Spätzle	28,50 €
Rinderfilet im Gemüsebeet mit Meerrettichbutternocken	39,00 €
Scheiben von der geschmorten Ochsenbacke auf Wurzelgemüse	28,50 €
Geschmorte Rinderrouladen mit Gemüse und Kartoffelstampf	22,50 €
Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe mit Rahmpilzen und Kartoffelpüree	29,50 €
Lamm Carré auf Artischockencassoulet und Bohnen mit Rahmpolenta	38,00 €
Lammstelze am Knochen gegart, auf Auberginencreme mit Rosmarin Gnocchi	24,50 €

Dessert

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen 4 Stück mit Bauernbrot und Feigensenf	14,50 €
„Adler Nest“ Dessert: Crème Brûlée mit marinierten Beeren und hausgemachtem Sorbet	9,00 €
Topfengratin mit Beeren und Sauerrahmeis	11,50 €
Variation von Rhabarber/Erdbeere mit hausgemachtem Sorbet	14,00 €
Gebackene Tarte (Zitrone/Apfel/Obst) mit hausgemachtem Sorbet	9,00 €
Warmes und Kaltes von der Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht	14,00 €
Drei Kugeln hausgemachtes Eis mit Früchten	6,00 €

Kinderessen

(bitte beachten Sie unsere speziellen Kinderarrangements)	
Flädlesuppe oder Maultaschensuppe „ohne Grünzeug“	6,50 €
Portion Spätzle oder Nudeln mit Soße	7,50 €
Kleines paniertes Schnitzel vom Kalb mit Spätzle oder Pommes Frites und Soße	18,50 €
Kleines Filet vom Zander mit Nudeln und Soße	18,50 €
Eisdessert (2 Kugeln nach Wahl)	4,50 €
Kleiner Obstsalat	4,50 €

***Saisonale Produkte, vegetarisches-Veganes Essen, Allergiker Speisen bieten wir Ihnen
gern separat an.***

Unsere Büffetempfehlungen

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit eines Essens in Büffetform an. Dabei können Sie verschiedene Gerichte am Buffet anbieten, oder aber in Kombination, z.B. mit servierter Vorspeise und Hauptgang und einem Dessertbüffet, oder Vorspeisen- und Dessertbüffet und serviertem Hauptgang. Dies können Sie wählen.

Vorspeisen und Suppen kalt und warm:

Kräuterblattsalate mit verschiedenen Dressings
Verschiedene Gemüse-Salate (z.B. Karotte, Gurke, Kartoffel, Couscous)
Vitello Tonnato vom Kalb
Sonnengereifte Tomaten und Büffelmozzarella mit Balsamico mariniert
Geräucherter und gebeizter Saibling oder Forelle mit Sahnemeerrettich und Dip
Erlesene Schinken mit Melone
Hausgemachte Terrine vom Kaninchen mit Linsensalat
Gebratene Garnelen mit hausgemachtem Kräuterpesto
Kartoffelcremesüppchen mit Rauchflescheinlage
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Hauptgänge

Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe am Büffet tranchiert
Geschmorte Ochsenbäckchen
Geschmorte Spanferkelkeule mit Spitzkohlgemüse
Brust vom Öllinger Junghuhn
Rehragout vom Lonetaler Reh
Rinderrücken am Stück gebraten und am Büffet tranchiert
Gefüllte Kalbsbrust
Filet vom Kabeljau im Sud
Filet vom Zander auf der Haut gebraten
Saisonale Gemüseauswahl nach Ihren Wünschen
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffeln, Nudeln, Risotto

Desserts

Adler-Nest-Dessert: Creme Brûlée mit hausgemachtem Sorbet
Gratinierte Beerentarte
Mousse au Chocolat weiß oder braun
Frischer Obstsalat, auf Wunsch mariniert
Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee in kleinen Gläsern serviert
Auswahl von französischen Rohmilchkäsen (4 Stück) mit Brotkorb und Butter

Büffetpreis pro Person:

Nachdem Sie Ihre Auswahl aus den verschiedenen Komponenten getroffen haben, stimmen wir die Mengen der jeweiligen Positionen ab und können Ihnen dann eine Preis Auskunft geben.

Der Preis für ein Büffet mit 3 Vorspeisen/Suppen, 3 Hauptgängen mit Beilagen und 3 Desserts liegt bei ca. 44,00 bis 89,00 € pro Person.

Saisonale Produkte, vegetarisches-Veganes Essen, Allergiker Speisen bieten wir Ihnen gern separat an.

Unsere Kaffeetafel

Als Ausklang Ihrer Mittagsveranstaltung oder zu Beginn Ihrer Feier

Sie haben die Wahl:

In Ihrem Bekanntenkreis oder Ihrer Verwandtschaft gibt es viele talentierte Bäcker/innen und jeder möchte einen Kuchen oder eine Torte für Sie backen?

Dann bringen Sie Ihre Kuchen und Torten doch einfach selber mit.
Gerne kühlen wir Ihre Kuchen in unseren Kühlschränken, stellen Ihnen Kuchenteller und Kaffeetassen, arrangieren das Kuchenbuffet für Sie und schneiden Ihren Kuchen für Sie auf.

Wir berechnen für unsere Leistungen ein Gedeck Geld von 7,50 € pro Person.
Kaffee am Nachmittag wird außerhalb der Getränkepauschalen in Rechnung gestellt.

Bohnenkaffee der Rösterei Seeberger:

Pro Kanne mit 8 Tassen 12,00 €

Kaffeespezialitäten der Rösterei Seeberger

Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,80 €
Espresso, doppelt	3,80 €

Mitternachtsimbiss

Bevor es weiter in die Nacht geht, bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit eines kleinen Mitternachtsimbiss an.

Zu unseren Klassikern zählen:

Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	8,50 €
Chili con Carne (feurig scharf) mit Baguette	8,50 €
Cremige Kartoffelsuppe mit Rauchfleischeinlage	8,50 €
Curry Wurst mit Pommes	8,50 €
Auswahl von französischen Rohmilchkäsen (6 Stück) mit Brotauswahl und Butter	16,00 €
Herzhafte Vesperplatte mit Würstle, Schinken, Salami, Brot und Butter	12,50 €

Gern bauen wir auch Ihre Kuchen zu später Stunde nochmals als Büffet auf (der Preis hierfür wird individuell abgesprochen).

Dazu bieten wir Ihnen Kaffeespezialitäten von Seeberger an.

Die richtigen Getränke für Ihre Veranstaltung

Für die perfekte Feier bieten wir Ihnen die passenden Getränke: Passend zum Anlass, passend zu Ihrer Speisenfolge und passend zu Ihrem Budget.

Sie können wählen:

Wir bieten Ihnen verschiedene Getränkepauschalen an, mit denen Sie Ihr Veranstaltungsbudget sicher planen können.

Alternativ stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Getränkeauswahl zusammen und rechnen diese nach Verbrauch ab.

Im Folgenden stellen wir Ihnen unsere Getränkeangebote näher dar.

Getränkepauschalen:

Bitte beachten Sie, dass Getränkepauschalen immer für **alle** Gäste gebucht werden.

Aperitif Pauschale für 1 Stunde pro Person 16,00 €

Inklusive:

Winzersekt Brut, alkoholfreier Fruchtcocktail, Pils und Hefeweizen von der Brauerei Berg, Mineralwasser, Saftgetränke, Softgetränke

Getränkepauschale „einfach - lecker“, pro Person 36,00 €

Inklusive:

Weißwein, Rotwein, Pils und Hefeweizen von der Brauerei Berg, Mineralwasser, Fruchtsaft, Kaffee, Softdrinks **ohne** Aperitif

Getränkepauschale „für den Genießer“, pro Person 54,00 €

Inklusive:

Aperitif Crémant d'Alsace Brut, Weiß- & Rotwein
Pils und Hefeweizen von der Brauerei Berg, Mineralwasser,
Fruchtsaft, Kaffee, Softdrinks

„Cocktails und Longdrinks“ (22 – 01 Uhr), pro Person 24,00 €

Bei Abendveranstaltungen bieten wir nach dem Dessert an:

4 ausgewählte Cocktails oder Longdrinks

„Digestifpauschale“ (22 – 01 Uhr), pro Person 15,00 €

Bei Abendveranstaltungen bieten wir nach dem Dessert an:

4 ausgewählte Digestifs oder Brände

Getränkepauschalen stehen Ihnen von Veranstaltungsbeginn

bei Mittagsveranstaltungen von 11 bis 16:00 Uhr

(ohne Kaffee & Kuchen, bzw. Kaffee am Nachmittag wird stets in Rechnung gestellt)

bei Abendveranstaltungen

von 16 Uhr bzw. Veranstaltungsbeginn bis 01:00 Uhr

zur Verfügung. Außerhalb dieser Zeit berechnen wir je nach Verbrauch.

Unser Weinkeller

Jan Bimboes ist ausgezeichneter Sommelier, der seit Jahrzehnten Weine, vornehmlich aus der „alten Welt“, also Europa, für seine Gäste sammelt.

Der Weinkeller des Landgasthofs Adler zeichnet sich durch seine Vielfalt aus. Wir kaufen Weine von uns bekannten Winzern, haben eine große Auswahl gerade auch junger deutscher Winzer. Daneben finden Sie auf unserer Weinkarte natürlich auch die großen Namen des Weins. Gerne informieren wir Sie.

Erste Informationen und Flaschenpreise:

Winzersekt Brut, Weiß oder Rosé	38,50 €
Crémant d'Alsace Brut	44,00 €

Champagner	
z. B. de Saint Gall Blanc de Blanc Brut	89,00 €
z. B. de Saint Gall Rosé Brut	99,00 €

Sie möchten Ihren eigenen Wein mitbringen?	
Kork-Geld für mitgebrachten Wein	25,00 €/Flasche
Kork-Geld für mitgebrachte Spirituosen	50,00 €/Flasche

Weißwein / Rotwein aus unserem Weinkeller empfehlen wir Ihnen gern abgestimmt zu Ihrem Menü

Braumeister Pils, Berg Brauerei 0,3l	3,50 €
Hefeweizen, Berg Brauerei 0,5l	4,50 €
Adelholzener Mineralwasser Still/Prickelnd 0,75l	5,40 €
Fruchtsaft von Burkhardt 0,2l / 0,4l	2,80 / 4,50 €
Tasse Kaffee von Seeberger	3,00 €
Espresso von Seeberger	2,80 €
Doppelter Espresso von Seeberger	3,80 €
Cappuccino von Seeberger	3,20 €
Kanne Kaffee mit 8 Tassen	12,00 €

Unsere Kinderarrangements

Auch und gerade die Kinder sollen Ihren besonderen Tag genießen.
Wir bieten Ihnen daher spezielle Kinderarrangements an, die Ihnen und den Kindern Freude machen.

Kinder im Alter 0 bis 3 Jahren sind Gäste unseres Hauses und sind zum Essen vom Buffet eingeladen, zahlen also nichts. Sofern kein separates Essen für die Kinder vereinbart wurde.

Sie essen ein gesetztes Menü?

Kinder von 0 – 3 Jahren essen kostenlos.
Kindern von 3 – 12 Jahren bieten wir spezielle Kinderessen zu günstigeren Preisen an.

Sie wählen ein Buffet?

Kinder von 0 – 3 Jahren essen kostenlos.
Kinder von 4 – 6 Jahren bezahlen 30 % des regulären Buffetpreises pro Person.
Kinder von 7 – 12 Jahren bezahlen 50 % des regulären Buffetpreises pro Person.

Kinder ab 12 Jahren zahlen den regulären Preis für die Speisen.

Sie haben eine Getränkepauschale gewählt?

Wenn Sie für Ihre Gäste eine Getränkepauschale gewählt haben, profitieren hiervon auch die Kinder.

Kinder von 0 – 3 Jahren werden nicht berechnet.
Kinder von 4 – 6 Jahren bezahlen 30 % der für Erwachsene vereinbarten Pauschale.
Kinder von 7 – 16 Jahren bezahlen 50 % der für Erwachsene vereinbarten Pauschale (ohne Alkohol).
Kinder ab 17 Jahren bezahlen die für Erwachsene vereinbarte Pauschale.

Hotelzimmer im Hotel Landgasthof Adler

Wenn Sie oder Ihre Gäste nach Ihrer Veranstaltung keinen weiten Weg nach Hause mehr antreten möchten, stehen Ihnen in unserem Hotel Landgasthof Adler 10 komfortabel eingerichtete Zimmer zur Verfügung.

En Detail verfügen wir über

2 Doppelzimmer mit Bett 2 x 2x1 m

2 Doppelzimmer mit Bett 2 x 2x1 m und zusätzlicher Bettcouch (120x190)

1 Juniorsuite mit Bett 2 x 2x1 m und zusätzlicher Bettcouch (140x190)

2 Einzelzimmer mit Grand Lit 160 x 200 (auch als Doppelzimmer buchbar)

3 Einzelzimmer mit Grand Lit 140 x 200 (auch als Doppelzimmer buchbar)

Es sind 2 Kinderreisebetten zur kostenfreien Nutzung vorhanden.

Die Übernachtungspreise liegen zwischen 84,00 € im Einzelzimmer, 139,00 € im Doppelzimmer und 215,00 € in der Juniorsuite mit Aufbettung und beinhalten das ländliche Frühstücksbüffet.

Wenn Sie nicht selbst übernachten, aber mit Ihren Gästen am nächsten Morgen das Frühstück genießen möchten, berechnen wir pro Person 18,50 €.

Sollten Sie weitere Zimmer benötigen, arbeiten wir sehr gut mit dem Lobinger Hotel Weißes Roß in Langenau zusammen.

Ein Transferservice zu günstigen Konditionen kann über unsere Partner Steck Touristik oder Omnibus Riedel aus Langenau organisiert werden.

Gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für Ihre Veranstaltung.

Brautpaare laden wir zu Ihrer Hochzeitsnacht nach der Feier im Adler-Nest in einem komfortablen Doppelzimmer (nach Verfügbarkeit) ein.

Dienstleister, Behörden und andere gute Geister

Blumen und Dekoration

Florales Floristik
Familie Göpel-Saur
Bahnhofstr. 11
89129 Langenau
Telefon 07345 – 5259

Kuchen und Torten

Bäckerei/Konditorei Frieß
Silcherstr. 2
89178 Lonsee
Telefon 07336-6513

Bürgermeisteramt Rammingen

Herr Bürgermeister Weber
Sekretariat Frau Frieß, Frau Miller-Eisenlauer
Rathausgasse 7
89192 Rammingen
Telefon 07345 – 91 25 0

Standesamt Langenau

Frau Annika Schäufele (Standesbeamtin)
Marktplatz 1
89129 Langenau
Telefon 07345 – 96 40 650
ute.edelmann@langenau.de

Kath. Kirchengemeinde St. Georg Rammingen

Pfarrbüro Rammingen
Telefon 07345 – 53 87
Pfarrer Stoll über kath. Kirchengemeinde Mater Dolorosa Langenau
Telefon 07345 – 96 86 0

Evangelische Kirchengemeinde Asselfingen

Pfarrbüro Frank Lutz Asselfingen
Lindenstr. 9
89176 Asselfingen
Telefon 07345 – 68 83

Bus und Taxi

Omnibus Riedel
Bahnhofstr. 59
89129 Langenau
Telefon 07345 – 96 36 0

Hotels in der Umgebung

Lobinger Hotel Weißes Roß
Hindenburgstr. 29 – 31
89129 Langenau
Telefon 07345 – 8010

Landgasthof Krone
Im Städtle 9
89168 Niederstotzingen
Telefon 07325 – 923980

Lonetalhotel zum Mohren
Oberdorfstr. 11
89168 Niederstotzingen/Stetten
Telefon 07325 - 9224711

Haben Sie an alles gedacht?

Ihre persönliche Hochzeits-Checkliste

Standesamt _____ Datum _____

Kirche _____ Datum _____

- | | |
|---|--|
| ☐ Brautkleid | ☐ Unterwäsche/Dessous |
| ☐ Herrenmode | ☐ Brautstrauß/Reversgebinde |
| ☐ Eheringe | ☐ Fotograf |
| ☐ Friseur / Kosmetik | ☐ Einladungskarten |
| ☐ Hochzeitsauto / -kutsche | ☐ Sektempfang |
| ☐ Blumendeko (Standesamt, Kirche, Auto etc.) | ☐ Raumdekoration |
| ☐ Tischdekoration | ☐ Tischplan |
| ☐ Gästebuch | ☐ Menükarten |
| ☐ Menü oder Büffet | ☐ Hochzeitstorte |
| ☐ Musik | ☐ Transfer für die Gäste |
| ☐ Hochzeitszimmer | ☐ Gästezimmer |
| ☐ Hochzeitsreise | ☐ _____ |
| ☐ _____ | ☐ _____ |

Weitere Notizen:

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Landgasthofs Adler

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die durch unser Haus erbrachten Lieferungen und Leistungen, das Buchen von Räumlichkeiten sowie Veranstaltungen außer Haus. Stand Januar 2025.

1. Mieten von Räumlichkeiten

- 1.1 Die Mietkosten für unser Adler Nest betragen 1000,- € brutto. Diese Mietkosten entfallen siehe 1.3.
- 1.2 Die Mietkosten beinhalten die Energiekosten, die Kosten für Bestuhlung, Tischdecken, Servietten, Besteck und Geschirr, Teelichter in Gläsern, Hausmeister- und übliche Reinigungsleistungen. Auf Ziff. 7.2 wird verwiesen.
- 1.3 Ab einem Veranstaltungsumsatz von 8.500,- € entfallen die 1000,- €.
- 1.4 Die Untervermietung unserer Räumlichkeiten ist nur mit unserer vorherigen Zustimmung gestattet. Soweit ein Kunde ohne unsere Zustimmung eine politische oder religiöse Veranstaltung durchführt und/oder der begründete Verdacht besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder den unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle Höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

2. Speisen

- 2.1 Ein "À la Carte-Service" wird nur bei Veranstaltungen bis zu 8 Personen gewährt, oder, soweit er zuvor ausdrücklich vereinbart wurde.
- 2.2 Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl angeboten werden.
- 2.3. **Das Mitbringen eigener Lebensmittel und Getränke durch den Kunden ist nur gestattet, wenn dieses zuvor ausdrücklich vereinbart wurde.**
Wir behalten uns ausdrücklich vor, hierfür eine Aufwandspauschale in Rechnung zu stellen, die sich aus dem jeweiligen Angebot oder der Auftragsbestätigung ergibt.
- 2.4 Für mitgebrachte Lebensmittel wie z.B. Kuchen oder auch Getränke, sowie für Lebensmittel, die Gäste nicht in unserem Haus verzehren, sondern für den Verzehr außerhalb des Betriebs mitnehmen, übernehmen wir keine Haftung, soweit nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens durch uns zu vertreten ist.
- 2.5 Bei Veranstaltungen in unserem Haus ist der Kunde verpflichtet, uns bis spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn über Allergien und Unverträglichkeiten seiner Gäste zu informieren. Für Unverträglichkeiten, über die wir nicht vorab informiert wurden, übernehmen wir keine Haftung. Soweit aufgrund einer verspäteten Information über Allergien und Unverträglichkeiten zusätzliche Kosten entstehen, trägt diese der Kunde.

3. Nicht-Gastronomische Leistungen

- 3.1 Nicht-Gastronomische Leistungen wie Musik, Sonderdrucke von Menü-Karten oder auch besondere Blumendekorationen, sowie hierfür etwaig anfallende Gebühren, Steuern und Abgaben sind durch den Kunden zu tragen und werden gesondert berechnet.
- 3.2 Soweit Dritte wie z.B. Musiker oder Künstler für Veranstaltungen des Kunden zu beauftragen sind, erfolgt dieses unmittelbar durch den Kunden.
Soweit der Kunde eine Beauftragung über unser Haus wünscht, erfolgt dieses in seinem Namen und Auftrag. Der Kunde bleibt unmittelbarer Auftraggeber dieser Leistungen. Er hat sämtliche Gagen, Gebühren, einschließlich u.a. GEMA-Gebühren, etwaig anfallende Steuern und Abgaben, wie z.B. Künstlersozialabgaben, zu tragen und haftet hierfür vollumfänglich. Dem Kunden obliegt die Auswahl und Überwachung der Auftragsausführung.
- 3.3 Die Durchführung von Feuerwerk ist aufgrund der Lage unseres Hauses in einem Wohngebiet nicht gestattet. Soweit ein Kunde die Durchführung eines Feuerwerks wünscht, sind hierfür gesonderte Vereinbarungen zu treffen. Etwaig benötigte städtische Genehmigungen und Gebühren sind durch den Kunden zu tragen. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass offenes Feuer, Wunderkerzen, Fackeln, Nebenmaschinen oder ähnliches in unserem Räumen nicht zulässig ist. Etwaige entstehende Kosten für Feuerwehr-Einsätze oder ähnliches trägt der Veranstalter und ist für alle entstandenen Schäden vollumfänglich verantwortlich.
- 3.4 Die fest installierte und mobile Technik im Adler Nest steht Ihnen im Rahmen Ihrer Veranstaltung gern zur Verfügung. Für die Nutzung unserer technischen Geräte berechnen wir eine Nutzungsgebühr von 100,-€. Für hierbei entstandene Schäden berechnen wir den Wiederbeschaffungspreis. Für eine Konvertibilität mit Ihren Endgeräten übernehmen wir keine Haftung.

4. Durchführung der Veranstaltung, Personaleinsatz

- 4.1 Aufgrund der Lage unseres Hauses ist ab 22:00 Uhr die Ausgangstüren geschlossen zu halten. Die Bässe ab 00:00 Uhr auszustellen, unberührt der Lautstärke, und ab 02:00 Uhr ganz auszuschalten. Für Veranstaltungen von Montag bis Donnerstag möchten wir Sie bitten die Musik um 00:00 Uhr ganz auszuschalten.
- 4.2 Unsere Veranstaltungskalkulation beruht darauf, dass unser Personal 9 Stunden tätig ist. Hierzu zählen zwei Stunden Rüstzeiten für die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltung. Soweit eine Veranstaltung mehr als 8 Stunden andauert, sind darüberhinausgehende Personalkosten durch den Kunden zu tragen. Dieses wird im Angebot bzw. der Auftragsbestätigung gesondert ausgewiesen.
- 4.3 Für die Planung, Besprechung und Durchführung von Außerhaus-Veranstaltungen stellen wir Personalkosten gesondert in Rechnung.
- | | | | |
|-----|--------------------------------|---------|--|
| Für | Service- und Küchenmitarbeiter | 38,50 € | pro angefangene Stunde |
| Für | Serviceleiter/Küchenchef | 48,50 € | pro angefangene Stunde |
| Für | Jan Bimboes | 120,- € | pro angefangene Stunde bei Veranstaltungen |
- Berechnungsgrundlage hierfür ist Abfahrt und Ankunft Rammingen.

Tagessätze:

für Jan Bimboes 600,00 € halber Tag (bis 6 Stunden), 1200 € ganzer Tag (bis 10 Stunden)

Büro- und Besprechungszeiten von Jan Bimboes je nach Aufwand, pro Stunde 60,00 €

- 4.4 Bei Veranstaltungen, die nach 1.00 Uhr nachts andauern, berechnen wir für jede angefangene Stunde einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 150,- €, brutto für jeden tätigen Mitarbeiter unseres Hauses.
- 4.5 Mittagsveranstaltungen werden grundsätzlich von 11:00 Uhr bis 17:00 Uhr anberaumt. Für jede darüber hinaus gehende Stunde berechnen wir zusätzliche Personalkosten in Höhe von 50,- € brutto pro tätigen Mitarbeiter.
- 4.6 Abendveranstaltungen werden von uns ab 15 Uhr bis Veranstaltungsende anberaumt. Sollte eine Veranstaltung früher beginnen, werden hierfür gesondert Personalkosten, je nach Aufwand, in Rechnung gestellt.
- 4.7 Sollten vom Veranstalter weitere Räume unseres Hauses für z.B. eine Trauung im Garten oder eine Kaffeetafel im Restaurant oder auf der Terrasse genutzt werden, berechnen wir hierfür eine Pauschale von 250,00 €. Diese inkludierten Tische, Stühle und Tischdecken sowie Um- und Aufbau. Für Bank- oder Stuhlhusen berechnen wir pro Stück 10,-€ Leihgebühr.

5. Leistungsabrechnung, Stornierung

- 5.1 Mit Auftragsbestätigung rechnen wir eine Reservierungsgebühr in Höhe von 10 % des erwarteten Umsatzes, mindestens jedoch 500,- € brutto ab. Der genannte Betrag ist innerhalb von einer Woche zu überweisen. Eine verbindliche Buchung liegt erst nach dem Geldeingang vor. Die Reservierungsgebühr wird auf die Rechnungssumme angerechnet.
- 5.2 Bei einer Stornierung bis 120 Tage vor Veranstaltungstermin wird die überwiesene Reservierungsgebühr als Bearbeitungsgebühr betrachtet und einbehalten.
- 5.3 Bei Veranstaltungen, an denen 20 und mehr Personen teilnehmen, berechnen wir, spätestens 120 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstermin, eine Anzahlung in Höhe des Menüpreises, mindestens jedoch in Höhe von 70,- € pro eingeplante Person. Soweit die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet wird, steht uns ein Rücktrittsrecht zu. Einen hierdurch entstehenden Schaden trägt der Kunde gem. Ziff. 5.5.
- 5.4 Etwaige Veränderungen der Gästezahl sind bis spätestens 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung mitzuteilen. Soweit eine Reduzierung der Gäste nicht bis drei Tage vor Beginn der Veranstaltung mitgeteilt wurde, trägt der Kunde den vollen Preis für die vereinbarten Speisen. Soweit sich die Anzahl der Gäste erhöht und dieses nicht rechtzeitig mitgeteilt wird, übernehmen wir keine Haftung dafür, dass die vereinbarten Speisen und Getränke in dem erforderlichen Umfang bereitgestellt werden können.

5.5 Stornierungsgebühren

- 5.5.1 Bei Stornierung einer Veranstaltung ab 60 Tagen vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir 100,- € brutto pro eingeplante Person.
- 5.5.2 Bei Stornierung einer Veranstaltung ab 30 Tagen vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir den vereinbarten Auftragswert der vereinbarten Speisen. Zudem wird der durchschnittliche Getränkeverzehr in unserem Haus mit dem Durchschnittswert von 50,- € brutto pro Person in Ansatz gebracht.
- 5.5.3 Soweit uns ein darüberhinausgehender Schaden entsteht, werden wir diesen unter Vorlage entsprechender Belege geltend machen.
- 5.5.4 Reservierungen über 8 Personen wird nur schriftlich entgegengenommen.
- 5.5.5 Stornierungen im Restaurant müssen mind. 2 Tage vor dem reservierten Termin erfolgen. Geschieht dies nicht in dieser Frist, berechnen wir pro zu erwartende Person 50,-€ für den entgangenen Umsatzausfall.
- 5.6 Die Abrechnung der durch uns erbrachten Leistungen erfolgt auf Basis der Auftragsbestätigung sowie des tatsächlichen Verzehrs der Gäste. Der Kunde haftet dabei für alle Bestellungen seiner Gäste.
- 5.7 Soweit der Kunde nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber gemeinsam mit dem Veranstalter als Gesamtschuldner.

6. Zahlungsbedingungen

- 6.1 Unsere Preise sind Endpreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, soweit nicht anders in Angebot und Auftragsbestätigung ausgewiesen.
- 6.2 Bei Bestellungen, die mehr als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung aufgegeben wurden, behalten wir uns eine Anpassung der Preise entsprechend der Marktlage vor. Grundsätzlich führen wir eine Preiserhöhung um 5 % pro Jahr auf unsere angebotenen Speisen, Getränke und Dienstleistungen durch.
- 6.3 Unsere Rechnungen sind zahlbar unmittelbar nach Abschluss der Veranstaltung in bar, mit EC-Karte oder durch Überweisung binnen 7 Tagen nach Rechnungsstellung rein netto.
- 6.4 Die Zahlung mit Kreditkarte ist nur bei besonderer Vereinbarung möglich. Hierfür erheben wir eine Gebühr von 3 % vom Rechnungsbetrag.

7. Mitwirkungspflichten des Kunden

- 7.1 Durch den Kunden mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen. Gegenstände, die nicht bis 14 Tage nach Veranstaltungsende abgeholt wurden, werden auf Kosten des Kunden entsorgt.
- 7.2 Unsere Miete für Veranstaltungsräume beinhaltet die üblichen Reinigungskosten für, im Rahmen solcher Veranstaltungen, zu erwartende Verunreinigungen. Soweit aufgrund durch den Kunden mitgebrachter Gegenstände wie insbesondere, jedoch nicht abschließend, Konfettibomben oder Reis sowie starker Verunreinigungen, z.B. der WC- und Außenanlagen, eine über eine übliche Reinigung hinausgehende Reinigung erforderlich ist, trägt der Kunde die darüberhinausgehenden Kosten mind. 250,-€.
- 7.3 Der Kunde haftet für Sachbeschädigungen durch seine Gäste und aufgrund dessen erforderlicher Renovierungsarbeiten.
- 7.4 Wir bitten Wert-Geschenke direkt am Ende der Veranstaltung selbst zu verwahren. Wir übernehmen keine Haftung für eine etwaige Entwendung von Wert-Geschenken.

8. Schlussbestimmungen

- 8.1 Gerne beraten wir unsere Kunden. Für jede Veranstaltung nehmen wir uns 10 Stunden für Beratungsgespräche Zeit. Darüberhinausgehende Beratungsstunden rechnen wir mit 80,- € brutto pro angefangene Stunde ab.
- 8.2 Erfüllungsort für die durch uns erbrachten Leistungen ist Rammingen.
- 8.3 Soweit ein abweichender Gerichtsstand vereinbart werden kann, ist Gerichtsstand Ulm, ansonsten der Sitz der jeweils beklagten Partei.