

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Bankett & Hochzeiten



**Man muss die Feste feiern wie sie fallen**



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant  
Inhaber: Andreas Högg  
Karlstr. 2-4  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

## Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und den Angeboten für Veranstaltungen bis 100 Personen in unseren Räumlichkeiten.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zu holen, und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus zu besuchen, damit Sie uns vor Ort einen Eindruck über die Räumlichkeiten und Möglichkeiten bilden können. Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche kennen zu lernen und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Wir sind mit Herzblut dabei, Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Ereignis zu machen. Ob festlich, elegant oder heiter – wir gestalten Ihre Festlichkeit ganz individuell nach Ihren Wünschen.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und hohe Servicekompetenz mit Leidenschaft und Ehrgeiz in der Küche, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

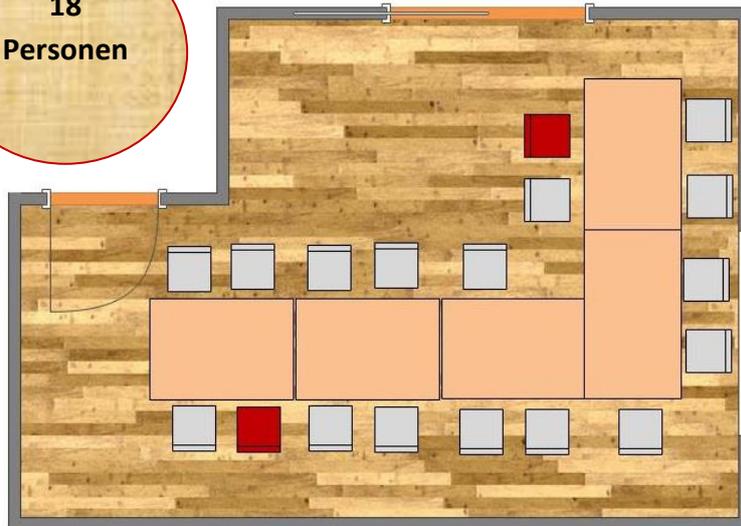
Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

Ihr Wilder Mann - Team

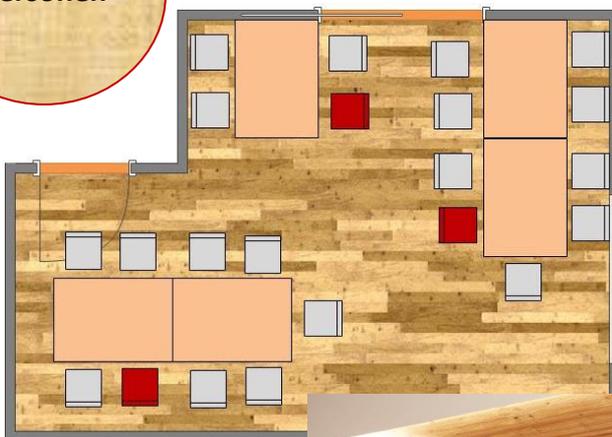
## Tischordnung - Stellmöglichkeiten

### Gießerstube

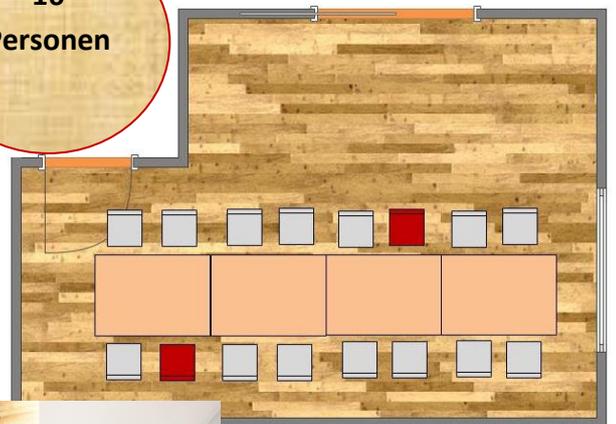
18  
Personen



22  
Personen



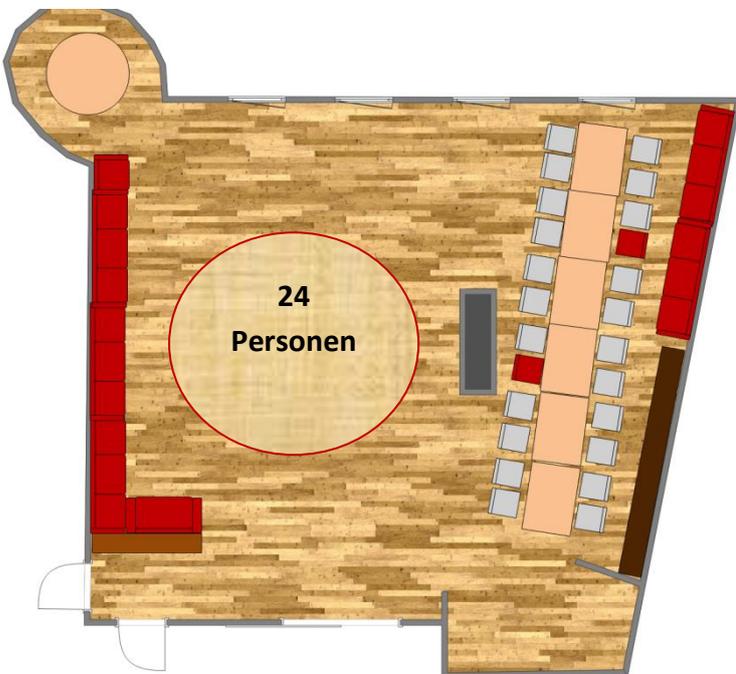
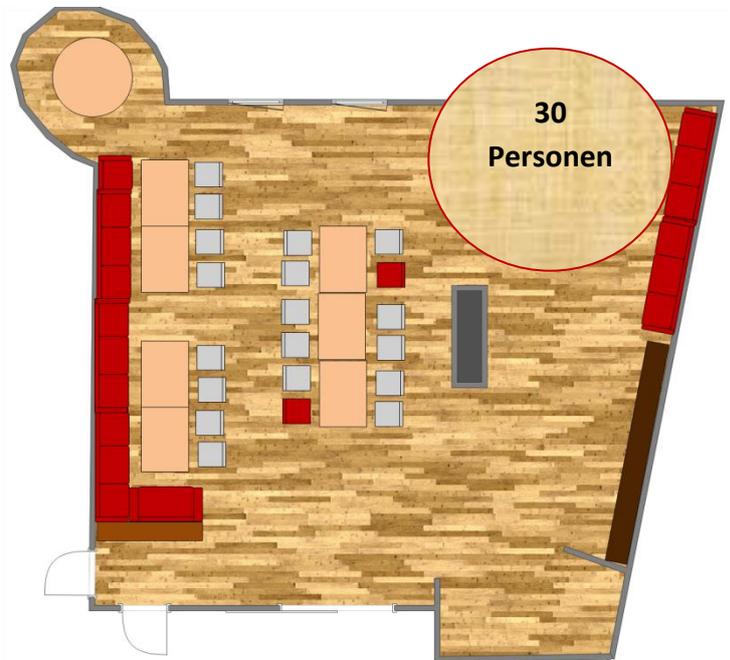
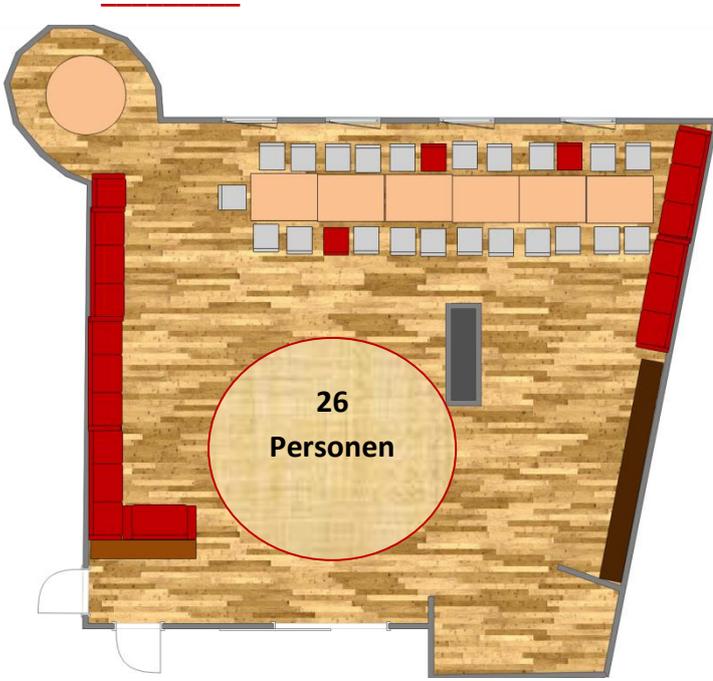
16  
Personen



# Wilder Mann

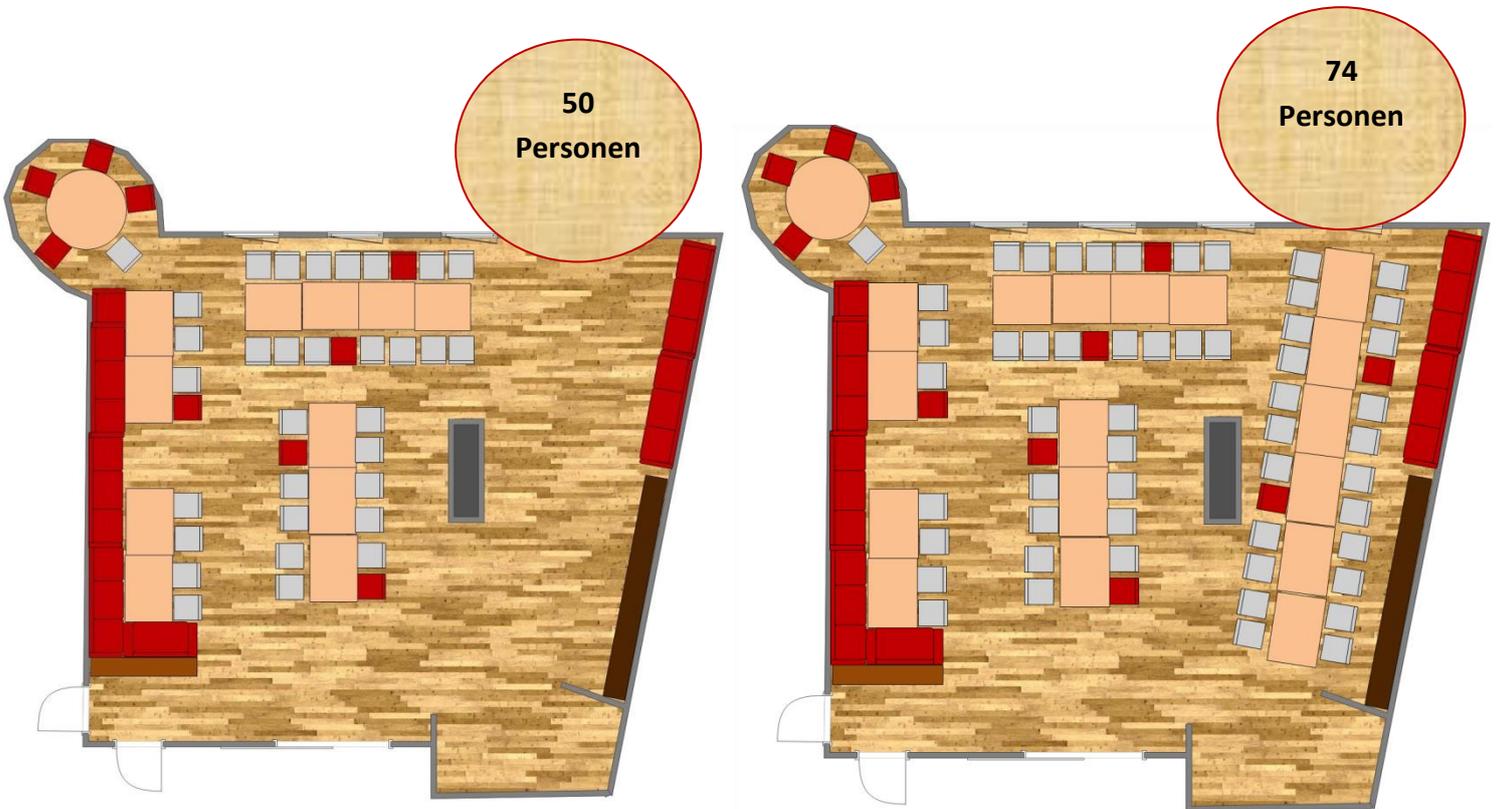
RESTAURANT & HOTEL

## Stollenstube



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant  
Inhaber: Andreas Högg  
Karlstr. 2-4  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

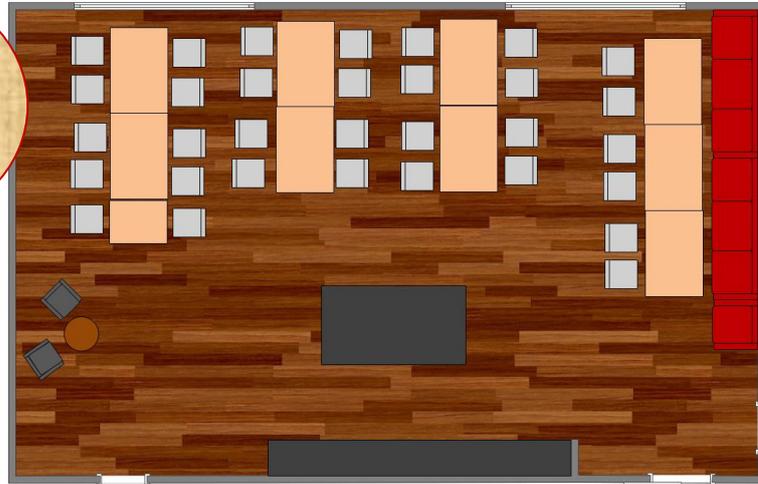
Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

# Wilder Mann

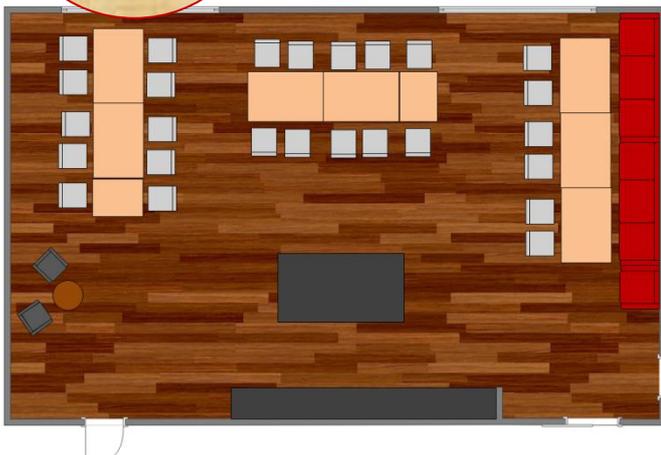
RESTAURANT & HOTEL

## Erzstube (Hotel)

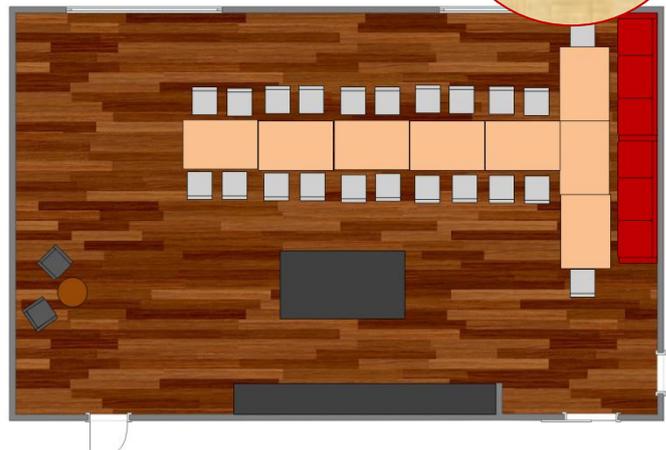
38  
Personen



32  
Personen



28  
Personen



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant  
Inhaber: Andreas Högg  
Karlstr. 2-4  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wildermann-aalen.de

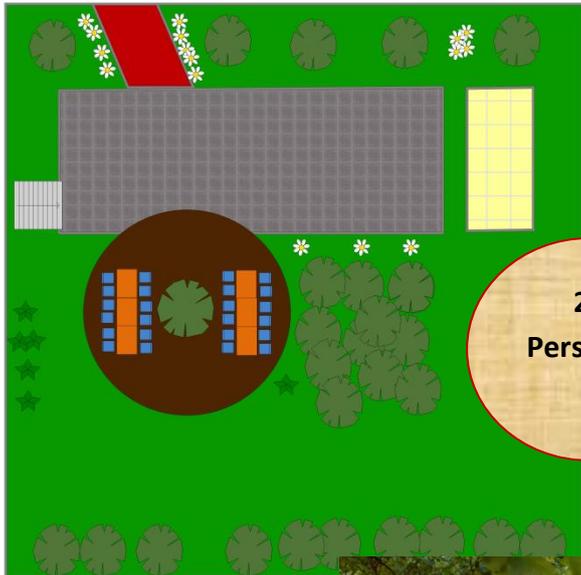
Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Sommergarten



## Fingerfood für Ihren Empfang

### Canapés:

Weichkäse mit Feigensenf, Traube auf hausgemachtem Knäckebrötchen  
Bergkäse mit Aprikosensenf und Walnuss  
Ziegenfrischkäse mit Feige auf Baguette  
Obazter mit Radieserl auf Laugenbrot  
körniger Frischkäse mit Gurke und Walnuss  
Landrohschinken mit Cornichon auf Pumpernickel  
Landrohschinken mit Birne auf Pumpernickel  
Serranoschinken mit Quittensenf und Silberzwiebel  
Chorizo mit Tomatenchutney  
gekochter Schinken mit Frischkäse und Minimaïs  
rosa Roastbeef mit Miso-Mayonnaise  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

### In der Miniwaffel (Corneto):

Lachstatar mit Kaviar  
Frischkäsecreme mit Räucherlachs  
Räucherforellencreme  
Mango-Chiliragout mit Garnele  
Beefstatar mit Meerrettichschmand  
Leberwurst mit Sauerkraut  
Avocado-creme mit Tomate  
Kräuterquark mit Radieschen und Gartenkresse  
Ziegenfrischkäsecreme mit Walnuss  
Gorgonzolacreme mit Birne

### Blätterteighörnchen:

Bergkäse - gekochter Schinken  
Bergkäse - Lauch  
Lachs  
Geflügel "Asia"

**3 Teile  
pro Person**

**7.50 € pro  
Person**

3 verschiedene Teile  
**bis 30 Personen**  
4 verschiedene Teile  
**ab 30 Personen**  
5 verschiedene Teile  
**ab 50 Personen**

**Mindestbestellmenge pro Teil 15 Stück**

## Unsere Aperitifempfehlung

### Wilder Mann Sekt

Nur aus ausgesuchten Trauben der Rebsorten: Trebbiano, Chardonnay, Riesling

Flasche(0,75l) 25,00€

### Prosecco Villa Sandi DOC Frizzante

Flasche(0,75l) 25,00€



### Sekt mit Heidelbeerlikör

Paradies Heidelbeerlikör aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,00€

### Kir

Cassislikör aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,00€

### Pêcher Mignon

Likör von weißem Pfirsich aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,00€

### Sekt mit Holunderblüte

Holunderblütensirup aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,00€

### Sekt mit Holunderbeere

Holunderbeerensirup aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 5,00€

„Hugo“ mit frischer Minze

Glas 0,1l / 0,25l 5,00€/6,80€

„Aperol spritz“

Glas 0,1l / 0,25l 5,00€/6,80€

Lillet Wild Berry

Glas 0,1l / 0,25l 5,00€/6,80€

### Alkoholfreier Cocktail

Glas 0,1l 3,80€

**Alkoholfreier Trauben-Secco** von der Weinmanufaktur Untertürkheim

Flasche(0,75l) 25,00€

**Alkoholfreier Secco** von der Manufaktur Jörg Geiger

Flasche(0,75l) 25,00€

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menüvorschläge

### Menü 1 (Tradition)

#### schwäbische Festtagssuppe

Kraftbrühe mit Klößchen  
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle

\*\*\*\*\*

#### gemischter Salatteller

\*\*\*\*\*

#### geschmorter Kalbstafelspitz

an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse  
und Spätzle

\*\*\*\*\*

*" von allem ebbes "*

- unsere Dessert Triologie -

43,50 €

### Menü 2

Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten  
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

\*\*\*\*\*

#### Duett vom Weideochsen

-rosa gebratenes Filet & geschmorte Backe-  
auf Süßkartoffelcreme mit Marktgemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

#### Waldhonigparfait

mit eingelegten Pflaumen, Dulce di leche  
und Buchweizencrumble

50 €



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 3

**Spargelcremesuppe**  
mit Spargelstückchen und Sahnehaube

\*\*\*\*\*



**rosa gebratenes Rinderfilet**  
mit gebratenem Spargel im Kräuterflädle  
an Sc. béarnaise und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

**Valrhonaschokoladenschnitte**  
mit Mangofächer und gesalzenem Karamelleis

49 €

## Menü 4

**Variation vom Ostalbschwein**  
geschmortes Bäckle auf Linsensalat  
krosser Schweinebauch auf roter Bete  
Blutwurstravioli auf Walddorfsalat

\*\*\*\*\*

**Schaumsuppe von der Erbse**  
mit gebeizter Fjordforelle

\*\*\*\*\*

**rosa gebratenes Rinderfilet**  
unter der Knusperhaube  
an Selleriepüree mit wildem Brokkoli  
und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée von der Tonkabohne**  
mit Passionsfruchtsorbet

65 €



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 5 (Frühling)

**Rüschchen von der gebeizten Fjordforelle**  
an Spargelspitzen mit Couscous  
und Zupfsalat

\*\*\*\*\*

**Bärlauchschaumsüppchen**  
mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*\*\*

**Kalbsrückensteak**  
mit Schrobenshausener Stangenspargel  
S.c. béarnaise, Flädle, Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Variation vom roten Rhabarber

**63 €**

**3 Gang ohne Suppe 55€**

## Menü 6 (Sommer)

**Allerlei vom Ziegenfrischkäse**  
-Praline, gebacken, im Ciabattamantel-  
mit Feigensenf, Tomatenchutney, Pesto  
auf Zupfsalat

\*\*\*\*\*

**Selle de lapin**  
« der Duft von Korsika »  
Kaninchenrückenfilets  
mit Kräutern gebraten  
mediterranes Gemüse  
Kartoffel-Zucchini gratin

\*\*\*\*\*

**Feines vom der Remstaler Erdbeere**  
mit Mascarpone, Kerbel und Hafer

**51 €**



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 7 (Herbst)

### Antipastivariation

Vitello tonnato, italienischer Landrohschinken mit Cantaloupe Melone,  
Spieß von Tomate & Mozzarella, gegrilltes Gemüse mit Parmesanspänen  
hausgemachtes Focaccia und Salatbouquet

\*\*\*\*\*



**rosa gebratene Barbarie Entenbrust**  
auf Zuckerschoten-Orangen-Tomatenragout  
mit Dauphine

\*\*\*\*\*

**Birnen-Ricottatörtchen**  
mit Vanillebirnen  
und Birnen-Thymiansorbet

51 €

## Menü 8 (Winter)

### Kürbisschaumsüppchen

mit Bündnerfleisch und süß saurem Chutney

\*\*\*\*\*

**rosa gebratener Rehrücken aus der Ostalbjagd**  
auf Selleriecreme mit Kräuterseitlingen  
Rosenkohl und Maronen  
Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

**Bananen-Sauerrahmtörtchen**  
mit Passionsfrucht, griechischem Joghurt  
und gesalzenem Karamelleis

49,50 €

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 9

**gemischter Salatteller**

\*\*\*\*\*

**Medaillons vom Schwein**

in Champignonrahmsauce  
mit frischem Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*\*\*

**schwäbische Apfelkühle**

mit Vanillesauce und NuBeis

**35,00 €**

## Menü 10

**knackiger Feldsalat vom Gärtner Holz**

an Kürbisdressing und Speckcroûtons

\*\*\*\*\*

**krosse Bauernente**

mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

\*\*\*\*\*

**warmer Gewürz-Schokoladenkuchen**

mit Mandelsabayon und Sauerkirsch-Rahmeis

**46 €**

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 11

### Karotten-Ingwersuppe

mit Tempuragarnele

\*\*\*\*\*

### rosa gebratener Lammrücken unter der Bärlauchkruste

an Maiscreme mit Blattspinat, Frühlingslauch  
und Maiskrusteln

\*\*\*\*\*

### Sorbet-Trilogie

Birne, Passionsfrucht, Cassis  
an marinierten Früchten

50 €



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## BBQ im Sommergarten

- Ab 35 Personen

### Vorspeisen

griechischer Bauernsalat  
mediterraner Focacciabrotsalat  
Coleslawsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat  
Blattsalat mit Hausdressing  
Brotkorb

### Soßen & Dips

leichter Kräuterquark  
Mango-Currysauce  
BBQ Sauce  
Salsa



### vom Grill

am Stück gegrilltes Roastbeef  
Lammkeule aus dem Buchenrauch  
**- wird von einem Koch am Büffet tranchiert-**  
grobe Rostbratwürstle  
Garnelen-Melonenspieß  
Lachsfilet in Honig-Senfmarinade auf der Zedernholzplanke  
gegrillte Wraps  
(Schafskäse, Oliven, Paprika, Ruccola)

### warme Beilagen

Mediterranes Ofengemüse  
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

### Nachtisch

*" von allem ebbes "*

- Dessert Triologie -

### Preis pro Person

54,00 €

ab 50 Personen 53,00€

## Getränke für Ihre Feier

### Wein

#### Weißwein

##### **Riesling**

Junge Reben - trocken  
Weingut Escher, Schwaikheim (Württemberg)  
25,50€

##### **Adonis**

Côvée aus Weißburgunder & Sauvignon blanc  
Weingut Clemens Ladenburger, Wallhausen (Nahe)  
29,00€

#### Roséwein

##### **Cinsault rosè**

"Terres de feu"  
Pays d'oc, Südfrankreich  
25,50€

#### Rotwein

##### **Lemberger**

Gutswein  
Weingut Sonnenhof, Vaihingen (Enz) (Württemberg)  
25,50€

##### **Primitivo Appassimento IGT**

„Il Vigoroso“  
Claudio Quarta, Guagnano, Kampanien  
29,00€

##### **Grauburgunder (1,0l)**

QbA trocken  
Weingut Diehl, Edesheim (Pfalz)  
32,00€

##### **Sauvignon Blanc**

„Palladium“ DOC  
Kellerei Martini u. Söhne, Girlan Südtirol  
28,00€

##### **Dada No.1**

Malbec- Bonarda  
Finca Las Moras, Medoza  
25,50€

*„Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy  
und der Wein ist auch gesund.“*



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Schnäpse / Bitterliköre

### Unterthurner Privatdestillathek in Marling, Südtirol

#### (Bankettpreise)

Waldhimbeere	2cl	4,50€	Waldhimbeere im Barrique	2cl	5,00€
Williams	2cl	4,50€	Zwetschge im Barrique	2cl	5,00€
Marille	2cl	4,50€	Walnuss- Haselnuss	2cl	4,50€

### Brennerei Weis, Elztal

Himbeere	2cl	3,00€
Williams	2cl	3,00€
Zwetschge	2cl	3,00€

### Bitterliköre

Ramazotti	2cl	2,50€
Jägermeister	2cl	2,50€
Fernet Branca	2cl	2,50€

## Cocktails

Cuba libre	7,00€
Gin tonic	7,00€
Mojito	7,00€
Pimms No.1	7,00€
Lillet Wild Berry	7,00€

### alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito	6,00€
Ipanema	6,00€

## Pimp our Sekt Bar

Holunderblütensirup  
Holunderbeerensirup  
Pfirsichlikör  
Heidelbeerlikör  
Aperol, Campari  
verschiedene Beeren, Limette, Orange, Minze  
Eiswürfel, Trinkhalme

### Wilder Mann Sekt

34,00€

Die Abrechnung erfolgt pro Sektflasche.



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Mitternachtsimbiss

### Der Klassiker

verschiedene Wurst & Käsespezialitäten  
mit Bauernbrot  
-als Büffet angerichtet zum einfachen Naschen zwischendurch-  
6,00€

### Gulaschsuppe

zum selbst bedienen am Büffet  
mit verschiedenem Brot  
5,00€

### Currywurst

mit Weißbrot  
in kleinen Schälchen immer frisch zubereitet  
zum Abholen am Büffet  
5,00€

### Mini Pulled Pork Burger

frisch zubereitet auf kleinen Tellerchen  
zum Abholen am Büffet  
5,50€

Wir empfehlen  
für ca. 80 % der  
Gäste den  
Mitternachtssnac  
k zu bestellen



## Hochzeit „all inclusive“

- **Ab 50 Personen**

### **Zum Empfang** Sekt/Orange

**Kuchentafel am Nachmittag**  
Kaffee, Tee, Kakao für die kleinen Gäste  
-Kuchen wird von Ihnen gebracht-

**Getränke**  
Mineralwasser, Softgetränke, Bier  
Weißwein, Rotwein

### **Festliches 3-Gang Menü**

**Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten**  
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

**Tranchen vom am Stück gebratenem Roastbeef**  
an Balsamicosauce mit Marktgemüse  
und Kartoffelgratin

Spätzle & Sauce auf den Tischen eingesetzt

**Waldhonigparfait**  
mit eingelegten Pflaumen, Dulce di leche  
und Buchweizencrumble

- Alle Leistungen bis 00.00 Uhr
- ab 00.00 Uhr werden Servicemitarbeiter mit 40€/Stunde berechnet
- inklusive Menükarten – 2 pro Tafel-

### **All inclusive Preis pro Person**

99,00 €

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## schwäbische Hochzeit „all inclusive“

- **Ab 50 Personen**

### **Zum Empfang**

Sekt mit Holunderblütensirup  
Saftcocktail -alkoholfrei-

### **Kuchentafel am Nachmittag**

Kaffee, Tee, Kakao für die kleinen Gäste  
-Kuchen wird von Ihnen gebracht-

### **Getränke**

Mineralwasser, Softgetränke, Bier  
Riesling, Lemberger

### **Festliches 4-Gang Menü**

#### **schwäbische Festtagssuppe**

Kraftbrühe mit Klößchen  
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle

#### **gemischter Salatteller**

#### **Filet Duett**

- rosa gebratenes Rinderfilet & Medaillon vom Landschwein-  
an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse  
und Schupfnudeln

Spätze & Sauce auf den Tischen eingesetzt

*" von allem ebbes "*

- Dessert Triologie-

- Alle Leistungen bis 00.00 Uhr
- ab 00.00 Uhr werden Servicemitarbeiter mit 40€/Stunde berechnet
- inklusive Menükarten – 2 pro Tafel-

### **All inclusive Preis pro Person**

104,00 €

## Unsere Zimmer

### „SCHLAFEN“ im Wohlfühlhotel

Übernachtungspreise inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet,  
kostenfreies W-LAN, Parkplatz

### Preise pro Nacht

#### Kategorie Wohlfühlzimmer

behaglich - moderne Atmosphäre

Ausgestattet mit einem luxuriösen Boxspringbett, Designer-Bad, Kosmetikspiegel,  
kleinem Balkon (teilweise) und Schreibtisch, Schallschutzfenster

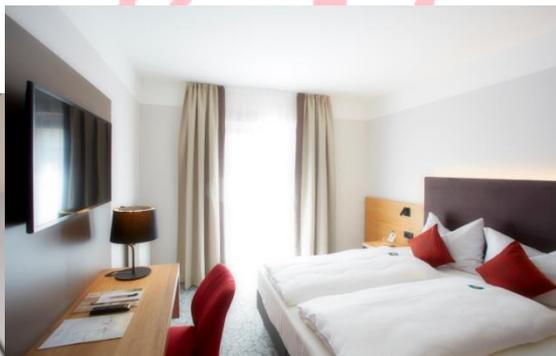
Einzelzimmer	ab 79,00 € (Freitag-Montag)	ab 89,00€ (Montag-Donnerstag)
Doppelzimmer	ab 98,00 € (Freitag-Montag)	ab 113,00€ (Montag-Donnerstag)

#### Kategorie Wohlfühl-Apartment:

komfortables Wohlfühlambiente

Ausgestattet mit luxuriösem Boxspringbett, Kitchenette, Terrasse  
Sofa (Schlafsofa für 2 Kinder), Designer-Bad (Rollstuhlgerecht), Kosmetikspiegel,  
Schreibtisch und Schallschutzfenster

Belegung 2 Personen als Familienzimmer	ab 118,00 € (Freitag-Montag)	ab 133,00€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 130,00 € (Freitag-Montag)	ab 130,00€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 2 Kinder)	ab 140,00 € (Freitag-Montag)	ab 140,00€ (Montag-Donnerstag)



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Kaffee und Kuchen

Ihre Lieblingskuchen dürfen Sie auch gerne selbst mitbringen oder anliefern lassen.  
Wir berechnen für das Gedeck, die Kaffeetafel, Reinigung und die Servicemitarbeiter

4,80€ pro Person (Kuchengedeck)

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Die Temperatur der angelieferten Kuchen & Torten darf 6°C nicht überschreiten. Wir bitten um Kennzeichnung mit Name & Adresse aller angelieferten Kuchen- und Tortenverpackungen. Anzahl und Art bitte vor der Veranstaltung schriftlich angeben und diese möglichst am selben Abend wieder mitnehmen.

Wir machen Sie darüber hinaus aufmerksam, dass wir bei eventuellem Schaden den ein Gast durch Ihren mitgebrachten Kuchen erleidet keine Haftung übernehmen.

Wir können darüber hinaus für selbst mitgebrachtes Geschirr keine Haftung übernehmen.

## Tischdecken

Wenn Sie Tischdecken für Ihre Feier haben möchten ist das für uns gar kein Problem.  
Gerne stellen wir Ihnen Tischdecken zur Verfügung und decken diese ein.

5,50€ Stück/Tisch

## Tischdekoration

Bei uns dürfen Sie gerne Ihre eigene Tischdekoration mitbringen.  
Wir kümmern uns aber auch gerne darum und arbeiten mit mehreren kreativen Floristen zusammen.

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische und des Festraumes empfehlen wir unseren Floristen Wolter, der sich mit den Gegebenheiten unseres Hauses sehr gut auskennt. Hierbei richten sich die Preise jeweils nach Art und Umfang des Blumenschmuckes.

Sonstige Informationen und Abrechnung erfolgt über:

### Blumen Wolter

Karlstplatz 13  
73433 Aalen - Wasseralfingen  
www.wolter-gaertnerei.de  
07361-555382



## Musik

Die maximale Musikhautstärke ist auf 80 Dezibel (5 Meter von den Lautsprechern entfernt) begrenzt.  
Die Restaurantleitung ist ermächtigt die Lautstärke zu messen und ggf. die Reduzierung einzufordern.  
Das Musik Equipment muss am Folgetag bis um 9.30 Uhr abgebaut sein.

Gerne können Sie Ihre eigene Band oder auch DJ mitbringen.

[www.hochzeit-party-dj-aalen.de](http://www.hochzeit-party-dj-aalen.de)  
07361-970389

**DJ** Bernd  
Schaible

## Fotograf

Wunderschöne Fotos in einer traumhaften Kulisse  
sind aufgrund unserer guten Lage und einzigartigen Location garantiert.  
Hier empfehlen wir Ihnen:

**First Floor Studios**  
Spitalstr. 10  
73430 Aalen  
[www.firstfloorstudios.de](http://www.firstfloorstudios.de)  
07361-500776

**First Floor**  
s t u d i o s

## Ihre Feier (nach Mitternacht)

Für Ihre Feier bis in die Nacht hinein gelten folgende Bedingungen:

Musik Ende ist spätestens 1.30 Uhr

Veranstaltungsende ist spätestens 2.00 Uhr

Für jede Servicekraft die nach 00.00 Uhr für Sie tätig ist beträgt der Stundensatz 40,00€ (bis Dienstschluss)

Der Veranstaltungsraum muss bis spätestens 9.30 Uhr am Tag nach der Veranstaltung von allen Dekoartikeln und sonstigem befreit sein.

Wir behalten uns vor für übermäßig starke Verschmutzung ein Reinigungsentgelt zu berechnen.

## Gut zu Wissen

Die Gema-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen.

Eine verbindliche Reservierung erfolgt erst nachdem Sie eine schriftliche Reservierungsbestätigung von uns erhalten haben und Sie uns diese unterschrieben zurückgesendet haben.

Stornierungen müssen schriftlich vorgenommen werden.

Eine schriftliche Stornierung ist bis 90 Tage vor Veranstaltung kostenfrei.

Danach fallen Stornierungsgebühren an.

Es gelten unsere AGB's, einsehbar auf unserer Homepage.

Zahlungsmodalitäten:

Eine Anzahlung in Höhe von 60% der zu erwartenden Endsumme ist 4 Wochen vor der Veranstaltung fällig.

Wir senden Ihnen im Vorfeld eine Rechnung zu.

Die Gesamtrechnung wird nach der Veranstaltung erstellt und ist direkt bzw. innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt zu bezahlen.

Für die Zahlung von Veranstaltungen akzeptieren wir Barzahlung, EC-Karte und Überweisung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 7% bzw. 19%

Preisänderungen vorbehalten.

Aufgrund der stark steigenden Rohstoffpreise behalten wir uns vor unsere Preise gegebenenfalls anzupassen.

Die maximale Anpassung ist 10% des Listenpreises laut unseren AGB'S

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen/ Mappen ihre Gültigkeit.