Landhotel Römerkessel

HOCHZEITS- & FEIERMAPPE 2026 / 2027

Landhotel Römerkessel

Exklusiv feiern. Persönlich planen.

Genießen. Feiern. Übernachten.

Römerkessel 1 | 86925 Fuchstal | www.roemerkessel.com

Diese Mappe dient als Planungs- und Auswahlunterlage.
Ihr individuelles Angebot entsteht aus Ihren Wünschen.

INHALT

Planung, Auswahl, Angebot und Vertragsunterlagen

03-07 **Location & Ablauf**
Räumlichkeiten, Exklusivkonzept, Angebotslogik, Tagesablauf

08-17 **Kulinarik & Getränke**
Empfang, Fingerfood, Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts, Buffet, Frühstück, Getränke

18-20 **Musik & Zusatzleistungen**
DJ, Livebands, Fotografen, Showeinlagen, Dekoration, Technik

21 **Marktvergleich**
Wie Premium-Locations typischerweise kalkulieren und was beim Römerkessel anders ist

22-24 **Fragewerk & Planung**
Wünsche, Ablauf, Dienstleister, Übergabeliste für die Angebotserstellung

25-30 **Vertragswerk**
Reservierung, Anzahlung, Storno, Fremdspeisen, Fremdgetränke, AGB-Kurzfassung, Unterschriften



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie da sind.

Liebe Gäste, liebe Veranstalter,

es gibt viele besondere Anlässe im Leben, die es verdienen, gemeinsam mit Familie, Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern in einem besonderen Rahmen gefeiert zu werden.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Familienfeier, Firmenveranstaltung, Party oder ein ganz persönlicher Anlass - im Landhotel Römerkessel möchten wir gemeinsam mit Ihnen eine Veranstaltung gestalten, die zu Ihnen und Ihren Vorstellungen passt.

Von stilvollen Räumlichkeiten über kulinarische Genüsse und ausgewählte Getränke bis hin zu Musik, Dekoration, Übernachtungsmöglichkeiten und vielen liebevollen Details bieten wir Ihnen zahlreiche Möglichkeiten für Ihre individuelle Feier.

Gemeinsam entwickeln wir ein persönliches Veranstaltungskonzept, abgestimmt auf Ihre Wünsche, Ihre Gästezahl und den gewünschten Rahmen. Transparente Abläufe, eine individuelle Planung und eine persönliche Betreuung stehen dabei für uns an erster Stelle.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Landhotel Römerkessel willkommen zu heißen und gemeinsam mit Ihnen einen besonderen und unvergesslichen Tag zu gestalten.

Ihre Familie Söll und das gesamte Römerkessel-Team



UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Ob kleine Runde oder große Feier –
bei uns finden Sie den passenden Rahmen für jeden Anlass.

Bayerisches Stüberl

gemütlich und traditionell, ideal für Feiern bis ca. 46 Personen.

Mediterrano

heller eleganter Raum mit Platz
für bis zu ca. 70 Personen.

Römergarten

für Empfänge, freie Trauungen und
stilvolle Feiern im Außenbereich.

Parkmöglichkeiten

kostenfreie Parkplätze direkt am Haus
in ausreichender Zahl.



RAUMKOSTEN

Unsere Mietmodelle auf einen Blick

Alle Preise verstehen sich als Tagesmieten. Bei den Exklusivmodellen werden die Speisen gegen die Tagesmiete angerechnet.

Bayerisches Stüberl
bis 45 Personen
Tagesmiete 480,00 €

Mediterrano
bis 70 Personen
Tagesmiete 680,00 €

Römerkessel Biergarten
bis 100 Personen
Tagesmiete 1.000,00 €

Römerkessel gesamte Außenanlage
inkl. Terrassen und Feuerstelle · komplettes Außenareal ca. 150 Personen

Tagesmiete 2.000,00 €

Römerkessel exklusiv
alle Räumlichkeiten ohne Hotel · innen und außen · 70–80 Personen

Tagesmiete 5.000,00 € **(Essen wird gegen Tagesmiete angerechnet)**

Römerkessel voll exklusiv inkl. Hotel- und Zimmer
zusätzlich Frühstücksbuffet · Tagesmiete 24 Std.

Tagesmiete 10.000,00 € **(Essen wird gegen Tagesmiete angerechnet)**



Luftaufnahme des Landhotels Römerkessel mit Außenbereichen und Veranstaltungsgelände.

EXKLUSIVBUCHUNG & PREISLOGIK

Die Location als Gesamterlebnis – Speisen werden angerechnet

RÖMERKESSEL EXKLUSIV – GESAMT INKL. HOTEL

ca. 10.000 €

Richtwert für die exklusive Gesamtbelegung;
endgültiger Umfang nach Termin, Gästezahl und Leistungsbild.

Speisen werden gegen die Lokationsmiete gerechnet.

Frühstücksbuffet

Das Essen wird gegen die Lokationsmiete gerechnet.

Was bedeutet diese Preislogik?

- Individuelle Kalkulation nach Ihren Wünschen und Anforderungen.
- Keine starren Menüpreise in dieser Mappe.
- Leistungen werden nach Umfang und Auswahl angeboten.
- Persönliche Beratung und finale Angebotserstellung nach Ihrer Wunschliste.

SO ENTSTEHT IHR ANGEBOT

Von der ersten Auswahl bis zum unterschriebenen Veranstaltungsvertrag

1

Wunschmappe ausfüllen

Sie markieren Empfang, Speisen, Getränke, Musik, Deko und weitere Leistungen.

2

Persönliches Planungsgespräch

Wir klären Prioritäten, Gästezahl, Tagesablauf, Budgetrahmen und Besonderheiten.

3

Individuelle Kalkulation

Aus Ihren Wünschen entsteht ein konkretes Angebot –
ohne unnötige Standardbausteine.

4

Feinabstimmung

Änderungen und Alternativen werden gemeinsam optimiert.

5

Reservierung & Anzahlung

Mit Vertrag und vereinbarter Anzahlung wird der Termin verbindlich.

6

Finalisierung

Gästezahl, Ablauf, Tischplan, Dienstleister und Speisenauswahl
werden fristgerecht bestätigt.











IHR HOCHZEITSTAG - ABLAUFIDEEN

Ein Beispielablauf, den wir gemeinsam an Ihre Feier anpassen

13:00	**Ankunft / freie Trauung** Traubogen, Mikrofon, Willkommenswasser, Musik
14:00	**Sektempfang** Aperitif, alkoholfreie Varianten, Fingerfood
15:30	**Kaffee & Hochzeitstorte** Tortenpräsentation, Kaffee, Fotos, Zeit für Gäste
17:30	**Übergang zum Abend** Reden, Gruppenfoto, kurze Pause
18:30	**Dinner / Buffet** Vorspeisen, Hauptgerichte, Dessert - nach Ihrer Auswahl
21:00	**Eröffnungstanz & Party** DJ oder Liveband, Licht, Bar, Showeinlagen
00:00	**Mitternachtsmoment** Snack, Überraschung, Feuerwerk nur nach Genehmigung
08:00-10:00	**Frühstück am Folgetag** Gemeinsamer Ausklang für die Übernachtungsgäste

1. EMPFANG & APERITIF

Bitte kreuzen Sie an, was Sie sich wünschen – Mehrfachauswahl möglich



Empfangsgetränke

- ☐ Sekt / Prosecco
- ☐ Champagner – besondere Marke nach Wunsch
- ☐ Aperol Spritz
- ☐ Hugo
- ☐ Hausaperitif / Signature Drink
- ☐ Alkoholfreier Sekt
- ☐ Alkoholfreie Cocktails
- ☐ Hausgemachte Limonaden / Eistee

Häppchen zum Empfang

- ☐ Kleine Canapés
- ☐ Fingerfood gemischt
- ☐ Vegetarische Häppchen
- ☐ Fisch / Meeresfrüchte
- ☐ Fleisch- / Schinkenvariationen
- ☐ Mini-Burger / Mini-Sandwiches
- ☐ Warme Kleinigkeiten
- ☐ Süße Kleinigkeiten

Zusätzlich beim Empfang

- ☐ Kaffee & Tee
- ☐ Eisstation / Eiswagen
- ☐ Bier vom Fass / Flaschenbier
- ☐ Wasserstation
- ☐ Obst- / Snackstation
- ☐ Live-Saxophon / Akustikmusik
- ☐ Fotowand / Gästebuchbereich
- ☐ Sonstiges: _____

Gewünschter Empfangsbeginn: _____

Dauer des Empfangs: _____

Besondere Wünsche / Lieblingsgetränk: _____

Auswahlseite = Planungsgrundlage. Preise und Mengen werden erst im individuellen Angebot festgelegt.

2. FINGERFOOD

Kleine Häppchen – großer Genuss. Bitte Favoriten markieren.



- ☐ Tomate – Mozzarella – Basilikumpesto
- ☐ Bruschetta klassisch / mediterran
- ☐ Ziegenkäse – Bresaola – Rucola
- ☐ Räucherlachs – Meerrettich / Dill
- ☐ Roastbeef – Sauce Tatar – Rauke
- ☐ Curry-Garnele – Avocado – Chili
- ☐ Marinierter Tofu – Asia-Gemüse
- ☐ Parmaschinken – Melone
- ☐ Kleine Reiberdatschi
- ☐ Mini-Flammkuchen
- ☐ Schinken-Kräutertascherl
- ☐ Lachskrapferl
- ☐ Chorizo – Pesto Verde
- ☐ Pastrami – Senf – Kraut
- ☐ Crevetten-Cocktail im Glas
- ☐ Eigene Idee: _____

Empfehlung für die Planung: Wählen Sie zunächst 6–10 Favoriten.
Danach stellen wir gemeinsam eine ausgewogene Mischung aus
vegetarisch, Fisch, Fleisch, warm und kalt zusammen.

Serviervorschläge / Beispielabbildungen. Die konkrete Präsentation kann je nach Saison und Veranstaltung variieren.

3. VORSPEISEN

Feine Kreationen zum Start – als Tellergericht, Platte oder Buffetbaustein



- ☐ Rinder-Carpaccio – Rucola – Parmesan
- ☐ Vitello Tonnato – Kapern – Sardellen
- ☐ Hausgebeizter Lachs – Fenchel / Orange
- ☐ Roastbeef kalt – Sauce Tatar
- ☐ Büffelmozzarella – Tomaten – Basilikum
- ☐ Ziegenkäse-Nougat – Bresaola
- ☐ Mariniertes mediterranes Gemüse
- ☐ Couscous – Kräuter – Garnele
- ☐ Antipasti Variation
- ☐ Burrata – Wildkräuter – Tomate
- ☐ Forelle / Räucherfisch Variation
- ☐ Eigene Idee: _____

Bei größeren Gesellschaften empfehlen wir eine Auswahl, die klassische und vegetarische Komponenten kombiniert. Allergien und Unverträglichkeiten werden separat erfasst.

Serviervorschläge / Beispielabbildungen.

4. SUPPEN, SALATE & ZWISCHENGÄNGE

Bitte Favoriten ankreuzen – warm, leicht und stilvoll kombiniert

Suppen

- ☐ Rinderkraftbrühe – Einlage nach Wahl
- ☐ Steinpilz-Consommé
- ☐ Bärlauchcremesuppe
- ☐ Tomatenessenz
- ☐ Hummercremesuppe
- ☐ Kürbiscremesuppe
- ☐ Klare Gemüseconsommé
- ☐ Eigene Idee: _____

Salate & Zwischengänge

- ☐ Feldsalat – Nüsse – Garnelen
- ☐ Ziegenkäseravioli
- ☐ Walnuss-Birnen-Ravioli
- ☐ Trüffel-Linguini
- ☐ Zucchini-Risotto
- ☐ Linguine – Safransauce – Garnelen
- ☐ Antipasti Variation
- ☐ Eigene Idee: _____



Diese Auswahl dient als Planungsgrundlage.
Die endgültige Zusammenstellung erfolgt im persönlichen Gespräch.

5. HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie Ihre Favoriten aus – klassisch, festlich, saisonal



- ☐ Rinderfilet oder Roastbeef
- ☐ Kalbsmedaillon
- ☐ Schweinefilet im Speckmantel
- ☐ Hähnchenbrust / Maishendl
- ☐ Entenbrust
- ☐ Lammbraten
- ☐ Wildgericht / Hirsch
- ☐ Eigene Idee: _____

- ☐ Zander auf der Haut gebraten
- ☐ Lachsfilet
- ☐ Seeteufel
- ☐ Vegetarische Lasagne
- ☐ Risotto
- ☐ Gemüse-Variation
- ☐ Kindergericht nach Absprache
- ☐ Eigene Idee: _____

Zu den Hauptgerichten stimmen wir passende Beilagen und Saucen gerne gemeinsam mit Ihnen ab.

6. VEGETARISCH, VEGAN & BEILAGEN

Vielfalt für alle Gäste – flexibel kombinierbar

Vegetarisch / vegan

- ☐ Gemüse-Lasagne
- ☐ Pardina-Linsen mit Tofu
- ☐ Ziegenkäseravioli
- ☐ Antipasti Variation
- ☐ Couscous mediterran
- ☐ Pilzrisotto
- ☐ Veganes Curry
- ☐ Eigene Idee: _____

Beilagen & Gemüse

- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Rosmarinkartoffeln
- ☐ Spätzle
- ☐ Serviettenknödel
- ☐ Gemüse der Saison
- ☐ Polenta
- ☐ Pilzragout
- ☐ Reis
- ☐ Blaukraut
- ☐ Salat
- ☐ Eigene Idee: _____



Vegetarische und vegane Alternativen stimmen wir gerne passend zum Gesamtmenü ab.

7. DESSERTS & HOCHZEITSTORTE / TORTEN

Süße Höhepunkte für einen unvergesslichen Abschluss

Desserts

- ☐ Tiramisu
- ☐ Panna Cotta
- ☐ Mousse au Chocolat
- ☐ Crème brûlée
- ☐ Obstsalat
- ☐ Eisvariation
- ☐ Käseauswahl
- ☐ Mokkacreme
- ☐ Rote Grütze
- ☐ Eigene Idee: _____



Hochzeitstorte / Torten

- ☐ Externe Torte
- ☐ Vermittlung über Konditorei

Etagenzahl: _____

Farben / Stil: _____

- ☐ Klassisch ☐ Modern
- ☐ Blumen-Dekor
- ☐ Cake Topper

Allergien / Besonderheiten:

_____

_____

Gerne beraten wir Sie persönlich zu individuellen Wünschen,
saisonalen Möglichkeiten und zur perfekten Torte für Ihren großen Tag.
Für mitgebrachte Kuchen wird ein Tellergeld von 2,00 € pro Person berechnet.

Serviervorschläge / Beispielabbildungen.

8. IHR BUFFET ZUSAMMENSTELLEN

Wunschliste als Grundlage für Ihr individuelles Angebot

Empfehlungshinweis

Markieren oder notieren Sie Ihre Favoriten.

Aus Ihrer Auswahl entwickeln wir gemeinsam ein schlüssiges Buffetkonzept.



Bitte Favoriten kurz notieren:

Vorspeisen: _____

Suppen: _____

Hauptgerichte: _____

Vegetarisch / vegan: _____

Beilagen: _____

Desserts: _____

Mitternachtssnack: _____

Getränkewünsche: _____

Besonderheiten / Allergien: _____

9. FRÜHSTÜCKSBUFFET

Bitte markieren Sie die gewünschten Bestandteile



- ☐ Brötchen- / Brotauswahl
- ☐ Croissants
- ☐ Wurst- & Schinkenauswahl
- ☐ Käseauswahl
- ☐ Lachs & Meerrettich
- ☐ Rührei & Speck
- ☐ Joghurt & Müsli
- ☐ Obstsalat
- ☐ Fruchtsäfte
- ☐ Kaffee & Tee
- ☐ Prosecco
- ☐ Alkoholfreie Getränke
- ☐ Kuchen / süße Teilchen
- ☐ Regionale Spezialitäten
- ☐ Eigene Wünsche: _____

Das Frühstücksbuffet kann für Ihre Übernachtungsgäste passend zur Veranstaltung geplant werden.

10. GETRÄNKEPLANUNG

Bitte wählen Sie die gewünschte Getränkeauswahl

- ☐ Wasser still / sprudel
- ☐ Softdrinks
- ☐ Säfte
- ☐ Bier
- ☐ Weißwein
- ☐ Rotwein
- ☐ Rosé
- ☐ Secco / Prosecco
- ☐ Longdrinks / Cocktails
- ☐ Digestifs
- ☐ Kaffeespezialitäten
- ☐ Alkoholfreie Alternativen

Markenauswahl

- ☐ Hauslinie empfohlen
- ☐ Premiumauswahl gewünscht
- ☐ Spezifische Wünsche: _____

Wichtige Hinweise

Getränke und Mengen werden auf Basis Ihrer Gästezahl und Ihres Ablaufs gemeinsam abgestimmt.

MUSIK & UNTERHALTUNG

Für die perfekte Stimmung

DJ & musikalische Untermalung
Verschiedene DJs und musikalische Begleitung ..... 500 € – 1.200 € / Tag

Liveband – D. Davis
Bekannt aus Funk und Fernsehen ..... ca. 4.000 € / Tag

5-Mann Powerband – Four to Five
Richtig gute Stimmung garantiert! ..... ca. 5.000 € / Tag

Top-Liveacts
Spider Murphy Gang
Münchner Freiheit ..... beginnend mit ca. 20.000 – 25.000 € / Abend

u.v.m. – bitte sprechen Sie uns an, wir haben für alle was dabei!



Interesse / Wunsch

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

FOTOGRAFIE, SHOW & DEKORATION

Leistungen für besondere Momente

1 Hochzeitsfotografie

Gerne vermitteln wir Ihnen erfahrene Fotografen von 350 € – 8.000 € / Tag je nach Aufwand und Wunsch.

- ☐ Reportage
- ☐ Paarshooting
- ☐ Fotobox
- ☐ Video



2 Showeinlagen

Zauberer, Mentalisten, Artistik und vieles mehr – individuell auf Anfrage.

- ☐ Zauberer
- ☐ Mentalist
- ☐ Sänger / Live-Act
- ☐ Kinderunterhaltung
- ☐ Feuerwerk nur nach Genehmigung



3 Grunddekoration

Wir bereiten gerne die Grunddekoration in Ihren Wunschfarben vor. Bei spezielleren Wünschen empfehlen wir, ein eigenes Dekorationsteam zu beauftragen.



Farben _____

Blumenwunsch _____

Tischkarten / Menükarten _____

Besondere Dekowünsche _____

☐ Weiße Hussen für Tische & Stühle zu buchbar - Stückpreis 1,50 €

Landhotel Römerkessel

TECHNIK, TRAUUNG & EXTRAS

Zusätzliche Bausteine für Ihren perfekten Tag

FREIE TRAUUNG

- ☐ Traubogen
- ☐ Bestuhlung
- ☐ Mikrofon
- ☐ Rednerpult
- ☐ Willkommenswasser

TECHNIK

- ☐ Lichttechnik
- ☐ Tontechnik
- ☐ Beamer
- ☐ Leinwand
- ☐ Funkmikrofon

ENTERTAINMENT

- ☐ Fotobox
- ☐ Candy-Bar / Sweet Table
- ☐ Mitternachtssnack
- ☐ Kinderbetreuung
- ☐ Feuerwerk nach Genehmigung

LOGISTIK

- ☐ Zimmerkontingent
- ☐ Late Check-out
- ☐ Shuttle / Transfer
- ☐ Parkplätze
- ☐ Gästebuchbereich







Alle Zusatzleistungen werden individuell mit Ihnen abgestimmt und nach Verfügbarkeit angeboten.

FEUERWERK

Ein glanzvoller Höhepunkt für besondere Abende



☐	Feuerwerk 4–6 Minuten	450 € inkl. Genehmigung
☐	Feuerwerk 7–10 Minuten	650 € inkl. Genehmigung
☐	Feuerwerk 11–14 Minuten	1.400 € inkl. Genehmigung
☐	Magazin-Feuerwerk 6.000 Schuss bis zu 20 Minuten	2.200 € inkl. Genehmigung

Voraussetzung: Der Veranstalter verfügt über eine private Haftpflichtversicherung.

Bestätigung des Veranstalters / Unterschrift: _____

Hinweis / Rechtsbelehrung

Alle Feuerwerke erfolgen vorbehaltlich behördlicher Genehmigung, Wetterlage sowie brandschutzrechtlicher Prüfung. Die Durchführung erfolgt ausschließlich durch zugelassene Fachbetriebe. Örtliche Auflagen, Sicherheitsabstände und Ruhezeiten sind einzuhalten. Änderungen oder Absagen aus Sicherheitsgründen bleiben vorbehalten.

MARKTVERGLEICH

Welche Modelle andere Premium-Locations nutzen - und wie sich der Römerkessel positioniert

Thema	Branchenüblich	Römerkessel-Konzept
Location	Raummiete / Teilbereiche / Mindestumsatz	Exklusive Gesamtbelegung möglich
Speisen	Fixe Menüs, Pakete oder Cateringpartner	Wunschliste ohne Speisenpreise; individuelles Angebot
Getränke	Verbrauch, Pflicht-Grundpauschale oder Module	Verbrauch / Pauschale / Mischmodell nach Angebot
Hotel	häufig externe Hotels oder wenige Zimmer	Hotel kann in die Exklusivbelegung eingebunden werden
Dienstleister	teilweise Pflichtpartner	großes Vermittlungsnetz; externe Anbieter nach Abstimmung
Planung	Eventmanager, Pakete, Standardfragebogen	persönliche Planung + umfangreiche Auswahlmappe
Preislogik	Raummiete + Personal + Pauschalen + Zusatzkosten	Lokationsmiete + individuell kalkulierte Leistungen; Speisenanrechnung nach Angebot

Einordnung

Öffentlich zugängliche Hochzeits- und Bankettangebote zeigen aktuell häufig modulare Pauschalen, separate Personalkosten, Getränkegrundpauschalen, verpflichtende Partner oder zusätzliche Eventmanagerkosten. Der Römerkessel setzt bewusst auf eine exklusive Gesamtlösung und eine Wunschliste, aus der erst anschließend ein individuelles Angebot entsteht.

Vergleichsbasis: öffentlich zugängliche Informationen u. a. Das Wasserwerk - Bankettmappe 2026-2028, Hochberg Location und Villa Ludwigshöhe, recherchiert August 2026. Angebote sind nicht 1:1 vergleichbar.

PLANUNGSFRAGEBOGEN

Je genauer Ihre Angaben, desto präziser können wir kalkulieren

Name Brautpaar / Veranstalter: _____

Anschrift: _____

Telefon / Mobil: _____

E-Mail: _____

Wunschtermin: _____

Alternativtermin: _____

Voraussichtliche Gästezahl: _____

Davon Kinder: _____

Übernachtungsgäste: _____

Budgetrahmen optional: _____

Was ist Ihnen besonders wichtig?

- ☐ Essen / Kulinarik
- ☐ Übernachtung vor Ort
- ☐ Exklusivität / Privatsphäre
- ☐ Kinderfreundlichkeit
- ☐ Musik / Party
- ☐ Preisrahmen
- ☐ Dekoration / Ambiente
- ☐ Sonstiges: _____
- ☐ Fotografie

Drei Dinge, die auf keinen Fall fehlen dürfen: _____

Drei Dinge, die Sie ausdrücklich nicht wünschen: _____

ABLAUF & ZEITPLAN

Bitte tragen Sie die gewünschten Eckzeiten ein

Anlieferung Deko ab

Reden / Programmpunkt

Fotograf ab

Eröffnungstanz

Freie / standesamtliche Trauung

Liveband / DJ ab

Empfang ab

Mitternachtssnack

Kaffee & Torte ab

Geplantes Veranstaltungsende

Dinner / Buffet ab

Frühstück am Folgetag

Reden, Überraschungen und Programmpunkte

Bitte planen Sie Überraschungen möglichst mit einer benannten Vertrauensperson. So können wir Zeitfenster, Technik und Service vorbereiten, ohne die Überraschung zu verraten.

DIENSTLEISTER & ÜBERGABELISTE

Damit am Veranstaltungstag jeder weiß, wer wann vor Ort ist

Dienstleister	Name / Firma	Telefon	Ankunft / Aufbau
DJ / Band			
Fotograf / Video			
Floristik / Deko			
Torte / Konditorei			
Freie Rednerin / Redner			
Showact			
Shuttle / Taxi			
Sonstige			

Übergabe an das Landhotel Römerkessel

- ☐ Ausgefüllte Auswahlseiten liegen bei
- ☐ Aktueller Ablaufplan liegt bei
- ☐ Dienstleisterkontakte vollständig
- ☐ Tischplan / Sitzplan liegt bei
- ☐ Allergien / Unverträglichkeiten gemeldet
- ☐ Zimmerliste / Übernachtungsliste liegt bei
- ☐ Genehmigungen für Sonderaktionen geklärt
- ☐ Offene Punkte markiert

RESERVIERUNGSVERTRAG

Verbindliche Reservierung nach schriftlicher Annahme durch das Landhotel Römerkessel

Veranstalter / Rechnungsempfänger: _____

Ansprechpartner: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Veranstaltungsart: _____

Datum der Veranstaltung: _____

Beginn / geplantes Ende: _____

Voraussichtliche Gästezahl: _____

Gebuchte Bereiche / Exklusivbelegung: _____

Hotel / Zimmerkontingent: _____

Besondere Zusatzleistungen: _____

- ☐ ab 1.00 Uhr nachts wird für jede weitere Stunde 140,00 € fällig / Nachtpauschale
- ☐ 4.00 - 7.00 Uhr hat das Landhotel Römerkessel Sperrstunde
- ☐ Der Veranstalter muss eine private Haftpflichtversicherung nachweisen.

Der Vertrag kommt mit schriftlicher Annahme / Auftragsbestätigung des Landhotels Römerkessel zustande. Bestandteil sind die bestätigte Leistungsbeschreibung, die Zahlungsvereinbarung, die Stornobedingungen, die jeweils einbezogenen AGB sowie - soweit einschlägig - die Vereinbarungen zu Fremdspeisen, Fremdgetränken und Dienstleistern.

Ort / Datum: _____ Unterschrift Veranstalter: _____

ANZAHLUNG & ZAHLUNGSPLAN

Klare Termine - transparente Zahlungsabwicklung

Anzahlung

Zur verbindlichen Bestätigung der Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von 30 % des bestätigten voraussichtlichen Auftragswertes fällig, sofern im individuellen Angebot nichts Abweichendes vereinbart wird.

Anzahlungsbetrag laut Auftragsbestätigung: _____

Weitere Zahlungen

Weitere Abschläge oder eine Schlusszahlung werden im individuellen Angebot bzw. in der Auftragsbestätigung festgelegt. Dadurch können Umfang, Terminabstand und Zusatzleistungen angemessen berücksichtigt werden.

2. Zahlung / Fälligkeit: _____

3. Zahlung / Fälligkeit: _____

Schlussrechnung / Fälligkeit: _____

Rechnungsadresse abweichend: _____

E-Mail für E-Rechnung: _____

Zahlungen erfolgen auf das in der jeweiligen Rechnung angegebene Geschäftskonto. Eine Reservierung kann bei nicht fristgerechter Anzahlung nach angemessener Nachfrist aufgehoben werden. Gesetzliche Rechte bleiben unberührt.

Ort / Datum: _____ Unterschrift: _____

ÄNDERUNGEN, GÄSTEZAHL & STORNIERUNG

Musterregelung für planbare und faire Abläufe

Finale Gästezahl

Die verbindliche Personenzahl ist spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Spätere Erhöhungen sind nur nach Verfügbarkeit möglich. Reduzierungen nach diesem Termin können - soweit Leistungen bereits disponiert oder produziert wurden - auf Basis der zuletzt bestätigten Zahl berechnet werden.

Stornierung durch den Veranstalter

Zeitpunkt des Rücktritts	Pauschalierter Schadensersatz*
mehr als 3 Monate vor dem Termin	20 % des bestätigten Auftragswertes
1 bis 3 Monate vor dem Termin	50 % des bestätigten Auftragswertes
weniger als 1 Monat vor dem Termin	90 % des bestätigten Auftragswertes

* Musterstaffel: Ersparte Aufwendungen und Einnahmen aus einer anderweitigen Vermietung sind anzurechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis gestattet, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Abweichende individuell ausgehandelte Regelungen gehen vor.

Terminverschiebung / höhere Gewalt

Bei Ereignissen außerhalb des Einflussbereichs beider Parteien werden zunächst Umbuchung, Verschiebung oder eine einvernehmliche Anpassung geprüft. Zwingende gesetzliche Rechte und Rücktrittsrechte bleiben unberührt.

Hinweis für den späteren Praxiseinsatz: Stornoklauseln und AGB sollten vor endgültiger Verwendung anwaltlich oder durch einen einschlägigen Hotel-/Gastronomieverband geprüft und regelmäßig aktualisiert werden.

MITGEBRACHTE TORTEN, KUCHEN & LEBENSMITTEL

Vereinbarung zur Verantwortlichkeit und Lebensmittelsicherheit

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich für alle zur Veranstaltung mitgebrachten Lebensmittel - insbesondere Torten, Kuchen, Desserts oder sonstige Speisen - die Verantwortung für Herkunft, Herstellung, Transport und ordnungsgemäße Lagerung übernehme.

Ich bestätige insbesondere:

- ☐ Die Lebensmittel wurden nicht vom Landhotel Römerkessel hergestellt oder geliefert.
- ☐ Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung liegen in meinem Verantwortungsbereich.
- ☐ Die einschlägigen lebensmittelrechtlichen und hygienischen Anforderungen werden eingehalten.
- ☐ Erforderliche Kühlketten werden eingehalten.
- ☐ Inhaltsstoffe und Allergene sind mir bekannt und werden auf Nachfrage vollständig angegeben.
- ☐ Mitgebrachte Speisen werden nur nach vorheriger Abstimmung eingebracht.

Haftung / Freistellung im gesetzlich zulässigen Umfang

Das Landhotel Römerkessel hat keine Kontrolle über Herstellung und Transport fremder Lebensmittel. Eine Haftung für hieraus entstehende Schäden wird nur im gesetzlich zulässigen Umfang ausgeschlossen. Der Veranstalter stellt das Haus im gesetzlich zulässigen Umfang von Ansprüchen Dritter frei, soweit diese auf von ihm eingebrachten Lebensmitteln beruhen, dazu zählen auch Getränke !

Veranstaltung / Datum: _____

Name Veranstalter: _____

Ort / Datum: _____

Unterschrift Veranstalter: _____

FREMDGETRÄNKE & DIENSTLEISTER

Hausregeln und klare Zuständigkeiten für einen sicheren Ablauf

Mitgebrachte Getränke

Mitgebrachte Getränke bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung. Konditionen für Korkgeld, Kühlung, Gläser, Service, Entsorgung und Bruch werden im individuellen Angebot festgelegt.

Externe Dienstleister

- Auf- und Abbauzeiten sind mit dem Haus abzustimmen.
- Flucht- und Rettungswege sind jederzeit freizuhalten.
- Technische Anschlüsse und Leistungsaufnahmen müssen vorab abgestimmt werden.
- Mitgebrachte Technik, Dekoration und Gegenstände bleiben im Verantwortungsbereich des Veranstalters / Dienstleisters.
- Offenes Feuer, Pyrotechnik, Nebelmaschinen und ähnliche Effekte nur nach schriftlicher Freigabe und erforderlichen Genehmigungen.
- Soweit GEMA- oder sonstige Rechte relevant sind, wird die Zuständigkeit vorab schriftlich geklärt.

AGB - Kurzfassung der Regelungsbereiche

Vertragsabschluss und Leistungsumfang | Preise und Zahlung | Vorauszahlungen | Änderungen der Gästezahl | Rücktritt / Stornierung | Haftung | Schäden am Inventar | externe Dienstleister | Fremdspeisen / Fremdgetränke | Veranstaltungszeiten | Hausordnung | Datenschutz | Schlussbestimmungen. Maßgeblich ist immer die bei Vertragsabschluss wirksam einbezogene vollständige Fassung.

IHRE AUSWAHL - UNSERE ANGEBOTSGRUNDLAGE

Bitte geben Sie die Seite ausgefüllt an uns wieder zurück !

Vor Abgabe bitte prüfen

- ☐ Kontaktdaten vollständig
- ☐ Gästezahl und Wunschtermin eingetragen
- ☐ Empfang / Aperitif ausgewählt
- ☐ Fingerfood / Vorspeisen ausgewählt
- ☐ Hauptgerichte / vegetarisch / Beilagen ausgewählt
- ☐ Desserts / Torte ausgewählt
- ☐ Getränkewünsche ausgewählt
- ☐ Musik / Unterhaltung ausgewählt
- ☐ Dekoration / Technik / Extras markiert
- ☐ Ablaufzeiten eingetragen
- ☐ Dienstleisterliste ergänzt
- ☐ Allergien / Unverträglichkeiten separat beigefügt

Was passiert danach?

Wir prüfen Ihre Auswahl, klären offene Punkte und erstellen daraus ein individuelles Angebot. Erst die schriftliche Auftragsbestätigung / der Veranstaltungsvertrag ist verbindlich. Bis dahin dient diese Mappe als Planungs- und Gesprächsgrundlage.

☐ Private Haftpflicht des Veranstalters vorhanden

Ort / Datum: _____ Unterschrift / Rückgabe durch: _____



Landhotel Römerkessel

Römerkessel 1

86925 Fuchstal

Tel. 08243-9930083

info@roemerkessel.com

www.roemerkessel.com