

THE SEASON OF Weihnachtszauber



Großartig! Ihre Anfrage hat uns erreicht, wir freuen uns darüber Ihre Gastgeber für Ihre Veranstaltung zu sein! Kulinarisch lassen Sie sich bei uns von der Haubenköchin Viktoria Fahringer in 4, 5 oder 6 Gängen verwöhnen und überraschen. Auf Vorbestellung sind die Menüs auch rein vegetarisch möglich.

Folgend bitten wir Sie die Daten zu ergänzen. Nachstehend sehen Sie unsere beiden Angebotsmodelle, **Weihnachtsgourmet Dinner** und **Weihnachtsgourmet Dinner PLUS** und die Allgemeinen Informationen zur Buchung. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Um Ihre Buchung zu fixieren, bitten wir Sie diese Daten zu ergänzen und an uns zu retournieren.

Datum und Uhrzeit:

TAG/MONAT/JAHR | UHRZEIT zB 18:00 Uhr

Paket Art *einkreisen:

PAKET 1 oder PAKET 2

Wieviele **Gänge?** *einkreisen:

4-Gang | 5-Gang | 6-Gang

Personenanzahl

Gesamtpersonenanzahl:

davon ___ Personen **rein vegetarisch** und ___ Personen **mit Fleisch und Fisch**

Ich stimme der Datenverarbeitung gemäß DSGVO zu. Meine Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Ich habe die allgemeinen Geschäftsbedingungen auf Seite 3 gelesen und akzeptiere diese mit meiner Unterschrift.

Unterschrift

Ort, Datum

PAKET 1: Weihnachtsgourmet Dinner

Kostbare Festmomente mit Weihnachtsaromenküche

Freuen Sie sich auf ein festliches **mehrgängiges Menü**, ganz nach dem Motto „Weihnachten auf der Zunge“.

Das Weihnachtsgourmet Dinner Paket umfasst folgende Leistungen pro Person:

- Festliche Dekoration
- Begrüßungsaperitif
- 4, 5 oder 6 Gänge Menü mit Gruß aus der Küche im Stil der Haubenköchin Viktoria Fahringer.

Paket mit Fleisch und Fisch mit Willkommensaperitif 4 Gang € 89,00 | 5 Gang € 99,00 | 6 Gang € 109,00

Paket rein vegetarisch mit Willkommensaperitif 4 Gang € 79,00 | 5 Gang € 89,00 | 6 Gang € 99,00

PAKET 2: Weihnachtsgourmet Dinner PLUS

Kostbare Festmomente mit Weihnachtsaromenküche & Getränkebegleitung

Freuen Sie sich auf ein festliches **mehrgängiges Menü und eine feine passende glasweise Getränkebegleitung**, voll weihnachtlicher Aromen und Weihnachtszauber.

Das Weihnachtsgourmet Dinner PLUS Paket umfasst folgende Leistungen pro Person.

- Dekoration
- Begrüßungsaperitif
- Glasweise Getränkebegleitung
- Kaisertalwasser still und prickelnd
- 4, 5 oder 6 Gänge Menü mit Gruß aus der Küche im Stil der Haubenköchin Viktoria Fahringer

Paket mit Fleisch und Fisch 4 Gang € 111,00 | 5 Gang € 127,00 | 6 Gang € 143,00

Paket rein vegetarisch 4 Gang € 101,00 | 5 Gang € 117,00 | 6 Gang € 133,00

Nach Möglichkeit nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten, bitte vor der Buchung abklären und bekanntgeben.

Allgemeine Informationen

Konsumation von Tee, Kaffee und Spirituosen

In keinem Paket sind Tee oder Kaffee oder Spirituosen inkludiert. Wenn nicht anders vereinbart, werden diese Bestellungen auf die Sammelrechnung gesetzt. Sollten diese alle direkt bei der Bestellung bezahlt werden (vor allem Spirituosen) bitte vor der Veranstaltung unser Servicepersonal informieren.

Sperrstunde

Unser Speiselokal schließt um 23:00 Uhr. Auf Wunsch sind wir jedoch gerne länger für Sie da, bis maximal 01:00 Uhr. Die Gebühr für jede weitere Stunde für Raum und Personal beträgt EUR 170,00 und wird auf Nachfrage in Rechnung gestellt.

Sie würden nach Ihrem Dinner bei uns in die **Nachtschwärmen**? Gerne organisieren wir für Sie vorab einen Transport ins Stadtzentrum, dort laden zahlreiche Nachtlokale und Bars ein, den Abend feiernd ausklingen zu lassen. Bitte beachten Sie: die Taxis sind in dieser Zeit viel gebucht, je früher wir dies für Sie organisieren können, desto besser.

Anzahlung, Zahlung und Stornierungsinformationen

Bereits bei Buchungsabschluss dürfen wir die ersten Schritte für Ihre Feier bei uns setzen. Räume und Sitzplätze werden für die Buchung anderer exklusiv für Sie blockiert. Je näher Ihr Veranstaltungstag rückt, desto tiefergehend schreitet die Planung und Organisation bei uns voran. Für Ihre Feier bei uns, nehmen wir keine anderen Anfragen mehr an und geben wir Bestellungen beim Winzer, Metzger, ggf. Floristen, Dekorateur, Gemüselieferanten usw. auf, so wie wir, vertrauen auch diese auf eine verlässliche Zahlung und die damit verbundene Planungssicherheit. Daher bitten wir um Kenntnisnahme folgender Stornobedingungen.

Anzahlung

Um Ihre Buchung abzuschließen, bitten wir Sie 25% der Buchungssumme an uns zu überweisen. Diese Anzahlung wird am Veranstaltungstag als Guthaben verbucht und am Ende vom Restbetrag direkt abgebogen.

Stornierung oder Ausfall durch Krankheit:

KOSTENFREIE Stornierung

a) nur im Falle einer behördlichen Schließung am Veranstaltungstag – Lockdown

KOSTENFREIE Stornierung bis 4 Wochen vor Termin

b) die bereits geleistete Anzahlung wird rückerstattet oder auf Wunsch in eine Gutschrift umgewandelt

- **25% STORNOKOSTEN** ab 4 Wochen vor Termin. Leider ist ab diesem Zeitpunkt keine kostenlose Stornierung mehr möglich. In diesem Fall verfällt die bereits geleistete Anzahlung ersatzlos und wird als Stornogebühr einbehalten.
- **50% STORNOKOSTEN** ab 3 Wochen vor Termin
- **75% STORNOKOSTEN** ab 2 Wochen vor Termin
- **100% STORNOKOSTEN** ab 10 Tagen vor (gilt auch für an Corona Erkrankte)
- **Paketstornierungen am Veranstaltungsabend aufgrund von kurzfristigen Ausfällen:**
 - ➔ Am Veranstaltungstag: der Paketpreis wird zu 100% in Rechnung gestellt.
Gerne packen wir die Portionen für Sie zum Mitnehmen ein.

Bezahlung des Restbetrages

Gerne können Sie den restlichen **Rechnungsbetrag in Bar oder per EC-Karte vor Ort** im Restaurant begleichen. Selbstverständlich ist es auch möglich den gesamten **Buchungsbetrag vorab zu überweisen. Lieber danach bezahlen?** Gerne geben wir Ihnen die Möglichkeit binnen 14 Tagen und +5% der Buchungssumme Ihre Rechnung später zu begleichen.