Preise
mit 19 % MwSt.
auf Speisen

WEIHERMÜHLE
LANDHOTEL · RESTAURANT

Ihre Feier im Jahr 2024!

Weihermühle 1, 66987 Thaleischweiler
Email: info@landhotel-weihermuehle.de
Tel.: 06334 449080

Feste feiern im Landhotel Weihermühle
- Lassen Sie sich verwöhnen und begeistern…

Liebe Gäste,
„Feier-Tage“ sind bekanntlich die schönsten Tage, ob privat oder geschäftlich.

Genau deswegen wird Ihre Feier bei uns einzigartig und unvergesslich. Wir erfüllen Ihre Wünsche ganz individuell.
Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier, Weihnachtsfeier oder ein erfolgreiches Geschäftsessen, ob Sie mit 6 Gästen feiern möchten oder ein großes Event planen…
…wir haben die Ideen und die Umsetzungskraft dafür und freuen uns auf Sie!

Erleben Sie in urgemütlicher authentischer Atmosphäre eine gehobene Gastfreundschaft.
…Wo Sie auf familiäre Art verwöhnt werden.
…Wo Sie von fast allen Zimmern eine gigantische Aussicht auf den Pfälzerwald und die Buntsandstein-Felsformation haben.
…Wo Sie in unserem einzigartigen Ambiente feiern und genießen können.

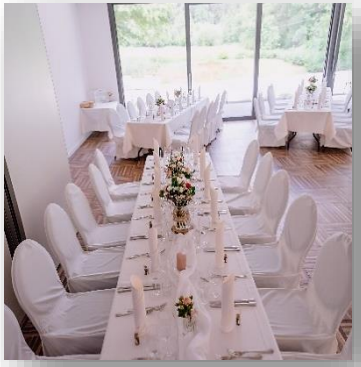
Ein Konzept für Genuss, Entschleunigung per excellence und Wohlbefinden. Eine Verbindung von früherem Müllersleben und modernem Landhausstil mit authentischer Einfachheit.

Bitte beachten Sie, dass wir auf Grund der aktuellen Gegebenheiten für das Jahr 2024 keine Preisgarantie aussprechen können!

Traumhafte Räumlichkeiten und Gärten…

Im lichtdurchfluteten Bankettraum **„Pfalzgraf“** (I+II) mit modernen Elementen zum Wohlfühlen - Genießen und Feiern mit bis zu **100 Personen.**

In den einzigartigen **„Pfalzgraf I“** geeignet für 40 Personen oder **„Pfalzgraf II“** geeignet für 30 Personen kombinieren wir die Moderne mit Gemütlichkeit.



Raummiete

In unserem Veranstaltungsraum „Pfalzgraf I+II“ planen wir mit mindestens 50 Gästen.
Sollten Sie mit weniger als 50 Personen feiern, berechnen wir für die Differenz eine anteilige Pauschale in Höhe von € 30,00 pro Person.

Raummiete 2024	Pfalzgraf I + II	Pfalzgraf I	Pfalzgraf II
an Samstagen	850,00 €	500,00 €	450,00 €
an Freitagen	750,00 €	450,00 €	400,00 €

Sie möchten keinen Stress oder Hektik an Ihrem „Feiertag“ und möchten bereits am Vortag dekorieren, dann mieten Sie den Veranstaltungsraum bereits am Vortag ab 18:00 Uhr.

Raum Pfalzgraf I +II zu € 300,00
Raum Pfalzgraf I oder **Pfalzgraf II** zu € 200,00

Voraussichtliche Preise für 2024

Hotelzimmer

Hotelzimmer zum *„Feierpreis“* am Wochenende: Lassen Sie die Korken knallen, denn wenn Sie bei uns feiern, schlafen Ihre Gäste zum reduzierten Preis!
Gern reservieren wir ein Kontingent mit mindestens sechs Zimmern für Ihre Gäste, diese können dann bis vier Wochen vor der Feier ihr Zimmer mit allen besonderen Wünschen bei uns abrufen - Ihnen bleibt die Organisation erspart und es entstehen keine Stornierungskosten, wenn nicht alle Zimmer in Anspruch genommen werden.

Aperitif-Ideen

Aller Anfang ist leicht. Ein lockerer Einstieg ins Fest, mit einem ungezwungenen Aperitif.
Dieser kann an verschiedenen Orten unseres idyllischen Tales stattfinden:

Im Eingangsbereich des Hotels
Im Freien auf der Terrasse mit Blick auf den Weiher
Im Raum Ihrer Feier

Was darf es sein? Ganz klassisch ein Glas Champagner oder Rieslingsekt – oder lieber eine ausgefallene Kreation, an die sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden? Wir haben tausend Ideen für Sie…

Dazu reichen wir gerne eine alkoholfreie Variante.

Aperitif Vorschläge pro Glas

Hugo	
(Holunderblütensirup, Sekt, Soda und Minze)	7,90 €
Ramazzotti rosato Mio	
(Ramazzotti rosato, Sekt und Basilikum)	7,90 €
Orange-Sprizz	
(Campari, Orangensaft, Sekt und Soda)	7,90 €
Aperol Sprizz *(Aperol, Sekt, Soda und Orange)*	7,90 €

Spritziges aus der Flasche

Haussekt (Rieslingsekt Landhotel Weihermühle, trocken, Flaschengärung)	28,00 €
Taittinger Brut Réserve Champagner	75,00 €
Taittinger Rosé	99,00 €

Zusätze pro Glas

Cassislikör, Aperol, Holundersirup, …	0,60 €
Hibiskusblüten	3,30 €
Fruchtmark/-püree	1,20 €

Voraussichtliche Preise für 2024

Zum Knabbern

	Stück
Melone-Rohschinken-Spieß mit Basilikum	3,50 €
Tartelettes gefüllt mit Paprikamousse	
oder Mango-Avocado und marinierten Shrimps	4,30 €
Quiche Lorraine	4,00 €
Süße Blätterteig Teilchen	2,30 €
Laugenminis	1,50 €
Bruschetta mit Basilikum, Tomaten und Parmesan	4,30 €
Krabbencocktail mit Pumpernickel im Gläschen	4,70 €
Würziger Frischkäse im Chicoréeschiffchen	2,40 €

Voraussichtliche Preise für 2024

Bitte beachten Sie das die Mindestbestellmenge bei 15 Stück pro Sorte liegt.

Nicht das Richtige dabei? Sprechen Sie uns an.
Gerne servieren wir Ihnen auch Petit Fours zum Sektempfang.

Kaffee und Kuchen
-sommerlich in traumhafter Gartenatmosphäre!

Für das Eindecken / Abdecken der Kaffeetafel berechnen wir 9,50 € pro Person (Kaffeegedeck: Kanne Brühkaffee oder Tee, Tischwäsche, Geschirr und Besteck, Serviette sowie das Krümelgeld für mitgebrachte Kuchen).
Sollten Ihre Gäste Kaffeespezialitäten mit Milch wünschen, werden diese gesondert berechnet.

Mitgebrachte Kuchen und Festtagstorten können bei uns im Kühlhaus gelagert werden. Diese bauen wir dann dekorativ als Kuchenbuffet auf und setzen auch Ihre Hochzeits- oder Thementorte in Szene.
Die Tische decken wir festlich ein und kümmern uns nach dem Anschneiden um Ihre Gäste.

Essen und Trinken – unvergesslich genießen!

Bei uns ist alles möglich – vom farbenprächtigen Menü über lustvolle Buffets bis hin zu bodenständiger Pfälzer Küche··· unser Küchenchef zaubert Ihr ganz persönliches Lieblingsessen für Sie.
Beim Genuss mit bis zu 14 Personen wählen Sie gerne aus unserer saisonalen Speisekarte „à la carte“, bei mehr als 14 Gästen helfen wir gern bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs oder eine Buffetkreation ab 25 Personen.

Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer
wird selbstverständlich besonders liebevoll geachtet
und beraten Sie bei der Auswahl von Alternativen.

Getränke

Nach Auswahl des Essens empfehlen wir gern die passenden Weine - natürlich dürfen Sie diese mit uns zusammen probieren.
Sie bestimmen das Angebot! Möchten Sie Ihre Gäste aus der ganzen Vielfalt unserer Getränkewelt wählen lassen oder eine Auswahl festlegen – auf jeden Fall bezahlen Sie nur, was Sie auch tatsächlich trinken, alle Getränke werden fair nach Verbrauch berechnet.

Kulinarische Verführungen um Mitternacht ···

Ob Inszenierungen von Rohmilchkäse (7,60 € p.P.), deftige Vesperplatte (7,30 € p.P.), traditionelle Gulaschsuppe (5,80 € p.P.) oder feurige Currywurst (5,40 € p.P.) bis hin zum saftigen Hotdog (5,80 € p.P.) – unseren Kreationen sind keine Grenzen gesetzt.

Voraussichtliche Preise für 2024

Dekoration

Festlich Weiße oder harmonisch Cremefarbene Tischwäsche - Sie entscheiden je nach gewünschter Dekoration.
Tischdecken und Stoffservietten sind zum Essen natürlich inklusive. Ebenso eine kleine, saisonale Tischdekoration.
Gerne arrangieren wir mit unserem Floristen passende Blumengestecke oder Ihre individuelle Tischdekoration in ihrer Lieblingsfarbe. Wir beraten Sie gern, den Preis der Blumen bestimmen natürlich Sie. Selbstverständlich können sie Ihre Dekoration auch selbst mitbringen / organisieren. Wir übernehmen dann das Eindecken ohne Berechnung (bis 30 min. Dauer, bei einem größeren Aufwand zum Preis von € 65,00 pro Stunde).

Stuhlhussen

Auf Wunsch erhalten Sie gern unsere edlen Stuhlhussen für Ihr Fest. Für die liebevolle Pflege und Reinigung berechnen wir € 9,50 pro Stück.

Menükarten und Tischkarten

Menükarten drucken wir für à € 3,50, Namenskärtchen à € 2,50 im neutralen Weihermühle-Design. Möchten Sie diese lieber selbst gestalten – ganz wie Sie wünschen, wir übernehmen das Eindecken gerne gratis für Sie.

Voraussichtliche Preise für 2024

Dokumentation & Musik

Wir empfehlen ohne Vermittlungsgebühr Fotografen, Bands und DJs – am besten setzen Sie sich mit den Künstlern selbst in Verbindung, um Ihre Wünsche zu besprechen und zusätzliche Kosten für Künstler-Sozialkasse und MwSt. zu sparen.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Livemusik die unmittelbar neben dem Raum "Pfalzgraf" liegenden sechs Zimmer mit reserviert werden sollten.
Auch weitere Zimmer, welche von Ihnen bzw. Ihren Gästen reserviert werden, teilen wir zunächst in der Nähe der Veranstaltung zu. Dies ermöglicht Ihnen und Ihren Gästen eine Feier mit lauter Musik, die ab 0.00 Uhr aber mit Rücksicht auf individuelle Gäste angepasst werden sollte.
Da wir um 3.00 Uhr schließen, bitten wir Sie die Musik um 2:30 Uhr verstummen zu lassen und mit dem Abbau zu beginnen.

Sperrstunde & Nachtzuschlag

Bei uns feiern Sie ohne Nachtzuschlag mit Musik und unserem herzlichen Service bis 00:00 Uhr. Sie möchten ausnahmsweise noch länger feiern? Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab 00:00 Uhr morgens einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde berechnen müssen.

Nachtzuschlag

von 00:00 – 01:00 Uhr	180,00 €
von 01:00 – 02:00 Uhr	250,00 €
von 02:00 – 03:00 Uhr	360,00 €
	Voraussichtliche Preise für 2024

Wir schließen um 03:00 Uhr, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Planung des Abbaus.

Feuerwerk

Damit nicht nur die Korken knallen··· Organisieren wir Ihnen gerne ein Musikbegleitendes Feuerwerk zum Preis von voraussichtlich € 980,00.

Parkplätze

Kostenlose Parkplätze nutzen Sie und Ihre Gäste rund um das Landhotel Weihermühle.

Nach der Feier

Auch wenn Ihnen am Morgen nach der Feier sicherlich nicht danach ist aufzuräumen, so bitten wir Sie den Veranstaltungsraum bis spätestens 11:00 Uhr wieder besenrein zu hinterlassen – gewiss sind Ihnen Ihre Übernachtungsgäste gerne dabei behilflich.
Wir behalten uns jedoch vor eine Reinigungspauschale in Höhe von 150,00 € zu berechnen, sollte im Veranstaltungsraum Ihre „Feierspuren“ noch deutlich ersichtlich sein.
Für die Entsorgung Ihres Mülls berechnen wir 25,00 €.

„Ohne Preis kein Fleiss“

Ihre Rechnung erhalten Sie bequem nach der Feier zugeschickt.
Bei Veranstaltungen ist eine Anzahlung in Höhe von 30 Prozent des zu erwartenden Gesamtumsatzes vorgesehen. Mit Eingang dieser Anzahlung ist Ihr Wunschtermin für beide Seiten verbindlich reserviert.

Profitieren Sie von unseren fairen Preisen, sorgfältig kalkuliert und für alle Gäste gleich! Kein Gast erhält die gleiche Leistung zu einem günstigeren Preis als Sie!

Die freie Trauung

Jedes Brautpaar wünscht sich wohl eine ganz persönliche, individuelle Trauung voller Emotionen.

Die standesamtliche Trauung findet meisten in einem eher sachlichen Rahmen statt und auch die Ansprache des Standesbeamten ist standardisiert und muss auf die rechtlichen und wenig emotionale Seite der Eheschließung eingehen.

Die Kirche bietet zwar einen angemessenen feierlichen Rahmen, doch gerade Paare, die aus der Kirche ausgetreten sind, die verschiedenen Religionen angehören oder sich eine ganz freie und individuelle Trauung vorstellen, wünschen sich für Ihren großen Moment eine noch persönlichere Alternative.

Die freie Trauung bietet Brautpaaren alles: Eine Zeremonie, die ganz auf die Wünsche und Vorstellungen des Paares abgestimmt sind, in feierlichem Rahmen oder ganz ungezwungen in der freien Natur, religiös oder weltlich. Wie bei der standesamtlichen oder kirchlichen Trauung ist der Höhepunkt auch bei einer freien Trauzeremonie, wenn sich das Brautpaar gegenseitig die Trauringe ansteckt. Und auch gleichgeschlechtliche Paare können Ihre Liebe zueinander mit einer freien Trauzeremonie Ausdruck geben und Ihre Verbindung besiegeln. Ein freier Theologe traut Sie direkt am Weiher oder auf einer großen Blumenwiese.

-Ein außergewöhnlicher Ort für Ihre Trauungen-

Ihre Freie Trauung
auf unserer Blumenwiese oder an unserem Weiher

Unsere Pakete für die freien Trauungen beinhalten:
Rattanstühle mit Polster,
Aufbau und Abbau,
Altartisch,
Tischdecke und Strom
(Dekoration & Trauredner sind
nicht im Paketpreis enthalten)

Paket	ohne Zelt	mit Zelt
10 bis 26 Personen	490,00 €	890,00 € (ein Zelt)
27 bis 60 Personen	590,00 €	1290,00 € (zwei Zelte)
61 bis 100 Personen	790,00 €	1790,00 € (drei Zelte)

Voraussichtliche Preise für 2024

Menüs zum Genießen···

Das Gourmetmenü

Tatar und Tranchen vom hausgebeiztem Lachs
auf Orangen-Estragon Pannacotta mit Maracuja-Gelee
***
Getrüffeltes Sellerie-Kartoffelsüppchen
mit Rosmarincroutons
***
Duett von Dorade und Riesengarnele mit Champagnersauce
auf Fettuccine und saisonalem Gemüse
***
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Jus,
Kartoffelgratin und Bohnengemüse
***
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
frische Früchte der Saison und Vanilleeis

5-Gang Menü 89,00
4-Gang Menü (ohne Suppe) 81,00 €
3-Gang Menü (ohne Suppe und ohne Fisch) 71,00 €
Voraussichtliche Preise für 2024

Mediterraner Genuss

Bunter Blattsalat der Jahreszeit mit Büffelmozzarella,
Balsamico Dressing und Parmaschinken
***
Minestrone (Gemüsesuppe)
oder im Sommer
Geeiste Gazpacho (Geeiste Gemüsesuppe)
***
Gebratenes Filet vom Zander auf Paprika-Risotto
und gegrillten Pimientos de Padrón an Kräuterschaum
***
Brust von der Maispoularde mit Tomatenkräutersauce
auf mediterranem Gemüse und Gnocchi
***
Creme Brûlée mit Orangensalat und Fruchtsorbet

5-Gang Menü 78,00 €
4-Gang Menü (ohne Suppe) 72,00 €
3-Gang Menü (ohne Suppe und ohne Fisch) 61,00 €
Voraussichtliche Preise für 2024

Ihr vegetarisches Menü

Feine Gemüseterrine an Wildkräutersalat mit Radieschen
und gerösteten Sonnenblumenkernen
***
Pikantes Kokos-Currysüppchen
***
Vollkornpasta mit Kirschtomaten, Rucola
und Büffelmozzarellawürfel
***
Tiramisu mit Heidelbeeren
und Vanilleeis

4-Gang Menü 60,00 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 55,00 €
Voraussichtliche Preise für 2024

Ihr veganes Menü

Carpaccio von der Roten Beete
an Rucola Salat in Balsamico Dressing
mit gerösteten Walnüssen
***
Süppchen von der geschmorten Paprika
mit knusprigen Kapern
***
Süßkartoffelgnocchi mit Gebratenen Pilzen der Saison,
Rucola und Kräuteröl
***
Dreierlei Sorbet der Jahreszeit
mit Saisonalen Früchten

4-Gang Menü 55,00 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 50,00 €
Voraussichtliche Preise für 2024

Nicht das PASSENDE dabei?
Gerne erstellen wir Ihnen mit Absprache unseres Küchenteams ein passendes Menü oder Buffet.

Büffets zum Verweilen

Unser Grillbüffet

Immer wieder ein Highlight und immer wieder gerne gebucht
(buchbar Ende Mai bis Mitte September; ab 30 Personen buchbar)

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Grillgemüse in Olivenöl mit mediterranen Kräutern
Eingelegte Oliven
Mediterraner Brotsalat
Vitello Tonnato von der Pute
Frische Blattsalate der Saison
3 hausgemachte Rohkostsalate
2 verschiedene Dressings
Frische Brotauswahl

***

Frisch gegrillt vor Ihren Augen

Mini Pfeffersteaks vom Rind
Mini Schweinerückensteaks in Paprikamarinade
Lachs in Folie mit Kräutern
Fetapäckchen mit Oliven, Peperoni, Knoblauch und Kräutern

Gemüsespieße, Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffelwedges
Mediterraner Nudelsalat

***

Schokobrunnen mit frischen Früchten
Panna Cotta mit Mangosauce

72,00 €

Voraussichtliche Preise für 2024

Genießer Büffet 1

Eine Saisonale Suppe ihrer Wahl

***

Terrine von Frischkäse im Räucherlachs Mantel
Feine Gemüseterrine auf grünem Spargelsalat
Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Mediterraner Brotsalat mit Kirschtomaten und Feta

***

Drei Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat der Jahreszeit
mit verschiedenen Dressings
Frisch gebackenes Brot und Baguette

***

Knuspriges Schäufle aus dem Backhaus
Tranchen vom Deutschen Roastbeef aus der Region (Bio-Qualität)
Norwegisches Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse
Waldpilzravioli mit Bergkäse und Kräuterrahmsauce (Veggie)

Kräuterreis, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln
Buttergemüse der Saison

***

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas
Erdbeer-Pannacotta

64,00 €

Voraussichtlicher Preis für 2024

Genießer-Büffet 2

Carpaccio vom Weiderind mit gehobeltem Parmesan und Rucola
Krabbencocktail im Glas
Räucherlachsplatte mit Zitrone und Sahnemeerrettich
Feiner Gemüse-Couscous-Salat im Gläschen
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Drei Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat der Jahreszeit
mit verschiedenen Dressings
Frisch gebackenes Brot und Baguette

***

Kabeljau auf der Haut gebraten mit Karottengemüse
Rotweinhühnchen
Filet vom Landschwein am Stück gebraten
mit Cognac-Rahm-Sauce

Reis, Pariser Kartoffeln, Bandnudeln

***

Tiramisu
Pannacotta mit Fruchtspiegel
Schokoladenbrunnen mit Früchten

58,00 €

Voraussichtlicher Preis für 2024

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

● 1. Vertragsregelung

Ein Veranstaltungsvertrag kommt grundsätzlich in Schriftform zustande.
Er gilt auch als abgeschlossen, sobald die bestellten Zimmer und/oder Veranstaltungsräume zugesagt oder - falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war - bereitgestellt worden sind.
Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil, etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden sind nicht zulässig.

● 2. Preisgültigkeit

Die Preise bestimmen sich nach der zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen Preisübersicht.
Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als 4 Wochen, ist das Hotel berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen.

● 3. Vorreservierung

Vorreservierungen (=Optionen) oder Kontingenthaltung von Zimmern und Seminarräumen sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Vorreservierung Seminarräume und Zimmer anderweitig zu vergeben.
Kontingentbedarf an Zimmern sind im Hotel stets bereits bei der Angebotseinholung mitzuteilen.

● 4. Bereitstellung von Zimmern

Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast am Anreisetag ab 15:00 Uhr und am Abreisetag bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Sofern nicht schriftlich eine andere Anreisezeit (bis 18:00 Uhr) vereinbart wurde, ist das Hotel berechtigt, reservierte und bereits gestellte Zimmer anderweitig zu vergeben.

● 5. Bereitstellung von Veranstaltungsräumen & Zimmer

Das Landhotel Weihermühle behält sich die Zuweisung bestimmter Zimmer und Veranstaltungsräume vor, die der Anzahl der gemeldeten Teilnehmer entsprechen. Sollten aus gegebenem Anlass bestimmte - auch in der Auftragsbestätigung zugesagte - Zimmer oder Veranstaltungsräume nicht zur Verfügung stehen, so ist das Hotel berechtigt, für einen geeigneten Ersatz - auch außerhalb des Hotels - Sorge zu tragen.

● 6. Teilnehmerzahlen

Wir bitten um Mitteilung der teilnehmenden Personen bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn. Die Garantiezahl ist die Basis der Abrechnung. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

● 7. Ablauf der Veranstaltung

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung von Seite des Hotels / Restaurants zu gewährleisten, wird der Veranstalter gebeten, dem Hotel spätestens 4 Tage vor Ankunft ein Programm und eine Liste der Teilnehmer zur Verfügung zu stellen.

● 8. Stornierung

Sofern der Kunde ein Bankett storniert, wird neben der Raummiete des gebuchten Veranstaltungsraumes das preiswerteste 4-Gang Menü (Menü aus unserer Bankettmappe) und eine Getränkepauschale in Höhe von € 35,00 als Grundlage oder der bereits vereinbarte Speise- und Getränkeumsatz (falls bereits ein Angebot vorliegt), bei Stornierung der Veranstaltung, wie folgt in Rechnung gestellt:

- Stornierung später als 179 Tage vor Beginn: 25%
- Stornierung später als 70 Tage vor Beginn: 50%
- Stornierung später als 21 Tage vor Beginn: 75%
- Stornierung am Veranstaltungstag: 100%

Für nicht in Anspruch genommene Zimmer und Veranstaltungsräume bemüht sich das Hotel um anderweitige Vermietung. Bis zur Vergabe an Dritte, hat der Vertragspartner für die vertraglich reservierten Zimmer bzw. Veranstaltungsräume, unter Berücksichtigung der vorgenannten Kostenregelung und der vereinbarten Vertragsdauer, die entsprechende Ausfallgebühr zu zahlen. Maßgebend für die Rechtzeitigkeit der Stornierung ist der Eingang der schriftlichen Mitteilung an das Landhotel Weihermühle. Ausnahmen obiger Regelung sind nur nach Rücksprache mit der Geschäftsleitung möglich.

● 9. Fremdleistungen

Soweit das Landhotel Weihermühle für den Kunden technische und sonstige Gegenstände anmietet / beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Kunden. Das Landhotel Weihermühle haftet nicht für die Funktion beschaffter technischer oder sonstiger Geräte, sowie für die vermittelte Fremdleistungen,
z.B. Transfers, Künstlerauftritte o.ä.

● 10. Wertgegenstände

Für Wertgegenstände übernimmt das Landhotel Weihermühle keine Haftung. Sofern diese im Tresor des Hotels deponiert werden, gilt die Haftungsgrenze der Versicherung des Hotels.

● 11. Haftung

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars im Landhotel Weihermühle, seitens seiner Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer, Hilfspersonen oder durch Ihn selbst ohne Verschuldungsnachweis, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt.

12. Dekorationsmaterial

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Landhotel Weihermühle gestattet. Sämtliches mitgebrachtes Material muss den feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Veranstalter verpflichtet, sich mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber eingebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte sollten bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.

13. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht zulässig. Ausnahmeregelungen bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung, die eine entsprechende Kostenregelung (Gedeck- bzw. Korkgeld) einschließt. Für mitgebrachte Speisen übernimmt das Restaurant keine Haftung.

14. Sperrstunden-Regelung

Bis 00:00 Uhr ist unsere Serviceleistung inklusive.
Von 00:00 Uhr bis 01:00 Uhr berechnen wir einen Servicenachtzuschlag von 180,00 €, von 01:00 Uhr bis 02:00 Uhr berechnen wir einen Servicenachtzuschlag von 250,00 € und von 02:00 Uhr bis 03:00 Uhr berechnen wir einen Servicenachtzuschlag von 360,00 €.
Sie können bis 3:00 Uhr bei uns feiern, Musik bis 2:30 Uhr. Das Hotel wird nächtliche Ruhestörung durch andere Gäste des Hauses im Rahmen seiner Möglichkeiten unterbinden. Eine Reduzierung des vereinbarten Preises ist ausgeschlossen.

15. Art der Veranstaltungen

Der Kunde verpflichtet sich, das Landhotel Weihermühle unaufgefordert darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung - sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht - öffentliches Interesse hervorrufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hauses gefährden könnte. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Einwilligung des Landhotel Weihermühle.
Verletzt der Kunde die Aufklärungspflicht oder es folgt eine Veröffentlichung ohne eine Einwilligung des Hotels - hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, dass die Belange des Hotels beeinträchtigt werden.
Das Landhotel Weihermühle kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus sonstigen - vom Hotel nicht zu vertretenden Umständen - vom Vertrag zurücktreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

16. Reklamationen

Sollte der Besteller Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Leistungen des Hotels oder des Personals sehen, so ist die unverzüglich im Hotel an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Landhotel Weihermühle Gelegenheit gegeben wird, sofortige Abhilfe zu schaffen. Spätere Reklamationen sind nicht mehr möglich.

17. Wunderkerzen, Tischfeuerwerk und Nebelmaschine

Bitte berücksichtigen Sie, dass alle Räumlichkeiten mit Rauchmeldern ausgestattet sind, bei denen eine direkte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von Tischfeuerwerk und / oder Wunderkerzen sowie Nebelmaschinen ist nur nach vorheriger Absprache erlaubt. Sollte Feueralarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten. Ist der Verursacher nicht zu ermitteln, haftet der Gastgeber. Gleiches gilt für Schäden an Tisch- bzw. Stuhlwäsche.

18. Schreib- / Rechenfehler

Die Berichtigung von Irrtümern, sowie von Schreib- und Rechenfehlern in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Hotels bleibt vorbehalten.

19. Änderungen / Ergänzungen

Sollte eine Bestimmung dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen nicht. Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform. Auch für mündliche Vertragsabsprachen gelten vorstehende Bedingungen.

20 Erfüllungsort

Erfüllungsort ist Herschberg und Gerichtsstand für beide Parteien ist Pirmasens.
Es gilt deutsches Recht.
Hotel = Landhotel Restaurant Weihermühle, Weihermühle 1, 66987 Thaleischweiler
Kunde = einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast, usw.

Ich freue mich über Ihr Vertrauen

(Sebastian Cronauer)