

Frühstück & Brunch Vorschläge



Änderungen, die Inhalte und Preise umfassen, behalten wir uns vor.



Gasthof Freden
★★★★
LANDIDYLL-HOTEL

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

wir danken für Ihr Interesse und Vertrauen, dass Sie unserem Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“ entgegenbringen und heißen Sie herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes oder Essens.

Die Vorfreude auf ein großes Ereignis ist eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Nutzen Sie unsere vielfachen Erfahrungen bei Veranstaltungen.

Wir freuen uns, Ihnen zu helfen!

Unsere Menüvorschläge für Menüs in unserem Haus sollen in erster Linie eine Anregung für Ihr persönliches Menü sein. Selbstverständlich sind jederzeit Ideen und Vorschläge Ihrerseits willkommen, d.h. Sie können zwischen den einzelnen Menüs variieren bis es Ihrem individuellen Wunsch entspricht.

Für unsere Menüs verwenden wir stets regionale Rohprodukte von höchster Qualität aus saisonalen Angeboten.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen die Gesprächspartner vorstellen, die für Ihre Beratung zur Verfügung stehen:

- Herr & Frau Eichholz,
Geschäftsführung
des Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“
- Herr Hahn & Herr Heinze, Küchenverantwortliche
- Herr Lahrmann, Assistent der Geschäftsleitung
- Frau Beisch Serviceleitung
- Frau Kaase, Rezeption/Reservierung



Sie erreichen uns unter unserer Tel. Nr. 05403-4050.

Änderungen, die Inhalte und Preise umfassen, behalten wir uns vor.
Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.hotel-freden.de.

Ihr Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“

Familie Eichholz, sowie unser Fachpersonal aus Küche, Service und Rezeption



Gasthof Freden
 ★★★
 LANDIDYLL-HOTEL

Veranstaltungsinfos:

Raumreservierung:

Gerne nehmen wir eine optionale (für Sie völlig unverbindliche) Reservierung bis zu 2 Wochen vor, damit Sie die Musik, die Kirche und weiteres planen können. Sollte es parallel zu einer weiteren Anfrage bei uns kommen, halten wir Rücksprache mit Ihnen, und bitten dann um Entscheidung.

Räume:

Die gebuchten Räumlichkeiten stehen Ihnen am Veranstaltungstag 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur freien Verfügung.

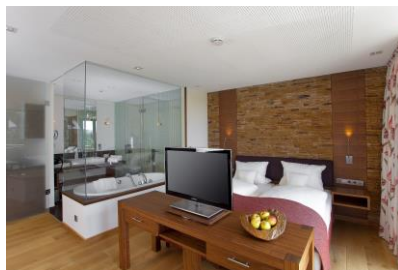
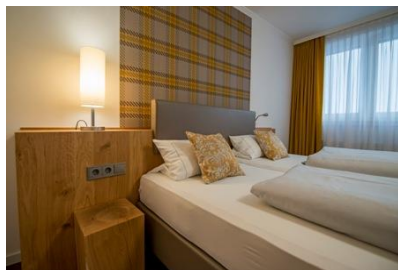
Hotelzimmer in Verbindung mit einer Feier bei uns im Haus:

Gerne stellen wir Ihnen ein Abrufkontingent für Ihre Gäste bis 8 Wochen vor Ihrer Feier zur Verfügung. Die bis dahin nicht reservierten Zimmer gehen anschließend wieder in den freien Verkauf zurück.

Für die Übernachtung Ihrer Gäste haben wir folgende Angebote:

Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet	69,50 €
Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet	99,00 €
Dreibettzimmer inkl. Frühstücksbuffet	130,00 €

Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast am Anreisetag ab 13:00 Uhr und am Abreisetag bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Das Frühstück am Folgetag findet montags bis samstags von 06:30-10:00 Uhr und sonntags von 08:00-11:00 Uhr statt.



Menüabsprachen:

Es ist ausreichend, wenn Sie ca. 4-6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit uns telefonisch einen Termin zur Menüabsprache vereinbaren.

Kinderpreise:

Kinder unter 12 Jahren werden mit 50% des Inklusiv- bzw. Menüpreises berechnet. Kinder unter 6 Jahren sind unsere Gäste.

Personenzahl:

Eine garantierte Teilnehmerzahl muss **4 Tage vor Veranstaltungsbeginn** mitgeteilt werden. Diese dient bei geringerer Teilnehmerzahl als Rechnungsgrundlage. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

Dekoration:

Für die Tischdekoration berechnen wir je nach Aufwand eine Pauschale von ca. 20,00€ - 30,00€ pro Tisch. In der Pauschale sind enthalten: **Tischwäsche mit Stoffservieten, Kerzen, Menükarten, Tischkarten, Blumen, Dekoration für Stehtische und Buffet.**

**Dekorationsmaterial:**

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

Technik:

Beamer, Leinwand, Bose-Anlage mit Mikrofon oder Klavier auf Anfrage.

**Stuhlhussen:**

Stühle inkl. Stuhlhusse, Reinigungs- und Leihgebühr betragen ca. 9,50 € pro Stuhl.

Ablauf der Veranstaltung:

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung seitens des Hotels zu gewährleisten, wird der Veranstalter gebeten, dem Hotel spätestens 1 Tag vor Ankunft ein Programm (Musikeinlagen, Reden etc.) mitzuteilen.

Stornierungen:

Bei Stornierung fester und schriftlicher bestätigter Buchungen, ist das Hotel berechtigt, folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen: bis 24 Wochen vor dem vereinbarten Termin entstehen keine Kosten, danach fallen Stornokosten in Höhe der Raummiete an.

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 Zugang der schriftlichen Mitteilung an das Hotel.



Fremdleistung:

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

Feuerwerk:

Feuerwerke jeglicher Art (drinnen und draußen) dürfen aus Rücksicht auf unsere Nachbarn nicht genehmigt werden.

Wertgegenstände:

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

Haftung:

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigung der Einrichtung oder des Inventars im Hotel seitens seiner Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer oder durch ihn selbst ohne Verschuldungsnachweis, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt.

Art der Veranstaltung:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, das Hotel 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 Zustimmung des Hotels. Verletzt der Auftraggeber diese Aufklärungspflicht oder erfolgt 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 Hotel 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 Gast ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

Reklamation:

Sollte der Besteller Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Leistungen des Hotels oder des Personals sehen, so ist dies unverzüglich im Hotel an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Hotel Gelegenheit gegeben wird, sofortige Abhilfe zu schaffen. Spätere Reklamationen sind nur möglich, wenn diese schriftlich und innerhalb von einer Woche nach Abreise an die Hoteldirektion gerichtet werden.

Schreib- / Rechenfehler:

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

**Rechnungsstellung:**

Nach der Veranstaltung sendet das Hotel dem Auftraggeber eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug. Bezahlt werden kann in bar, per EC-Karte, per Kreditkarte oder per Überweisung.

Empfang:

Flasche Winzersekt, trocken	0,75 L	29,00 €
Flasche Prosecco	0,75 L	26,00 €
Flasche Prisecco	0,75 L	25,00 €
Orangensaft	0,75 L	12,90 €
Fruchtcocktail ohne Alkohol	1,00 L	20,00 €
Fruchtcocktail mit Alkohol	1,00 L	25,00 €
Pils (Krombacher)	1,00 L	9,50 €
Fl. Mineralwasser Graf Metternich	0,75 L	6,50 €
Cola/ Fanta / Sprite	1,00 L	9,50 €

ab 20 Stück berechnen wir die Flaschenpreise

Kaffeespezialitäten:

Kaffee wird einzeln nach Tassen abgerechnet.

Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,40 €
Latte Macchiatto	3,60 €
Milchkaffee	3,60 €
Doppelter Espresso	3,80 €

Bei einer Kaffeetafel ab 20 Personen wird der Kaffee nach Thermoskannen abgerechnet:

Kanne mit 1,0 L	12,80 €
-----------------	---------

Weine:

Nach Absprache und Weinprobe.

Kuchen:

Kuchen kann aus HACCP Vorschriften nicht von Privatpersonen mitgebracht werden.

Kuchen vom Bäcker oder Konditor ihrer Wahl kann angeliefert werden, wir berechnen dann eine Servicepauschale von 2,80 € pro Person. Kuchen und Tortenbüfett vom Haus mit 1,5–2 Stück pro Person nach Ihrer Wahl.

pro Person 4,90–6,90 €

Allergien:

Genießen Sie unsere herausragende Küche trotz Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen Sie uns an.



Unser Landidyll-Frühstücksbuffet

ofenfrische Brötchen und Landbrot,
Butter, Margarine,
Aufschnitt und Käse in verschiedenen Variationen,
Tomate-Mozzarella, Gurken
eine Räucherfischauswahl (Lachs- und Forellenfilet),
Auswahl an Konfitüre, Honig, Nutella,
kleine Müsliauswahl
Joghurt, Quark, Obst
gekochtes Ei und Rührei,

Getränke:

Orangensaft, verschieden lose Eilles Teesorten, Filterkaffee und Kakao
so viel Sie möchten

extra Frühstücksbüffet, ab 15 Personen

der Preis beträgt 19,90 € pro Person

Kinder unter 6 Jahren frühstücken gratis, bis 12 Jahren zum halben Preis

**Bis zu einer Anzahl von 15 Personen können Sie
von Montag bis Samstag von 06:30–10:00 Uhr & am Sonntag von 08:00–11:00 Uhr
an unserem Landidyll-Frühstück vom Hotel-Vital-Frühstücksbuffet teilnehmen.**

Preis pro Person 15,50 €.

Es wird um Reservierung gebeten.



Brunch

Auswahl an frischen Brötchen, Brotvariation, Croissants

Butter, Margarine, Frischkäse

Aufschnitt, Salami und Schinkenauswahl

Hart- und Weichkäseauswahl mit Trauben vom Brett

Räucherfischplatte mit Lachs und Forellenfilet

verschiedene Anti Pasti, Tomate – Mozzarella, kleine Auswahl an Salaten

Gemüwesticks mit verschiedenen Dips

Auswahl an Konfitüren, Honig und Nutella

Müsliauswahl mit Joghurt, Quark,

Früchte und frischer Obstsalat

Gekochtes Ei und Rührei mit Speck

Nürnberger Würstchen, Minibuletten

Suppe:

Brunnenkresserahmsuppe mit Schinkenstreifen

oder

Bad Iburger Festtages Rinderkraftbrühe

Süßigkeiten:

Mascarponecreme mit Himbeeren, Schwarzes Schokoladenmousse

& kleine Fingerkuchen

Getränke

Orangensaft, Multivitamin Saft, Milch,

verschieden lose Eilles Teesorten, Filterkaffee und Kakao bis 14.00 Uhr

möglich ab 20 Personen

der Preis beträgt 27,50 € pro Person

Kinder unter 6 Jahren frühstücken gratis, bis 12 Jahren zum halben Preis



Möchten Sie Ihren Frühstücks - Brunch noch erweitern?
dann empfehlen wir Ihnen zusätzlich:

Salatbüfett mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalaten Aceto-Balsamicodressing, Joghurtdressing	2,50 € pro Person
Lachs-Spinatpfanne mit Penne Nudeln	3,00 € pro Person
Geflügel- Nudelpfanne mit Broccoliröschen in Basilikumrahm	2,80 € pro Person
Bad Iburger Krustenbraten vom Landschwein in seiner Sauce Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, Broccoli und Möhrengemüse	6.00 € pro Person
Geflügelgeschnetzeltes in einer Orangen-Pfeffersauce und Butterreis	6,50 € pro Person
Geschmorte Rinderkeule mit glasierten Perlzwiebeln in einer Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, Broccoli und Möhrengemüse	8.00 € pro Person
Medaillons vom Landschweinfilet an einer Dijon Senfrahmsauce Röstinchen, Speckbohnen, Broccoli und Möhrengemüse	9,00 € pro Person