



# BECK

LANDHOTEL

## Glanzvolle Festlichkeiten

An einem besonderen Ort, für einen besonderen Tag



\*\*\*

# Landhotel Beck

An einem besonderen Ort, für einen besonderen Tag

Ob Hochzeit oder Geburtstag, Jubiläum oder Familienfeier – im Landhotel Beck finden Sie den passenden Rahmen für jedes Fest. Wir bieten Ihnen ein grandioses Ambiente und Locations für bis zu 120 Personen. Charmant & traditionell oder edel & modern – unsere Veranstaltungsräume sind individuell und mit Liebe zum Detail gestaltet. Sie bieten für jeden Geschmack und jede Feier das Richtige.

★

Stimmungsvoller Hochzeitssaal, festlich dekoriert  
für Ihren besonderen Tag mit ausreichend Platz für bis zu 120 Gäste

★

Gartenterrasse für einen spritzigen Aperitif oder hausgemachten Kaffee & Kuchen inmitten  
reizvoller Hügellandschaft und blühenden Wiesen

★

Kulinarische Highlights  
Hohenloher Heimatküche & italienische mediterrane Landküche

★

Themen-Bufferet oder festliches Menü

★

Exzellenter und individueller Service für alle Ihre Wünsche

★

Moderne und stilvolle Komfortzimmer sorgen für erholsame Nächte

★

Das schönste Deluxe Doppelzimmer für das Brautpaar ist inklusive

Wir freuen uns schon heute darauf, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.  
Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

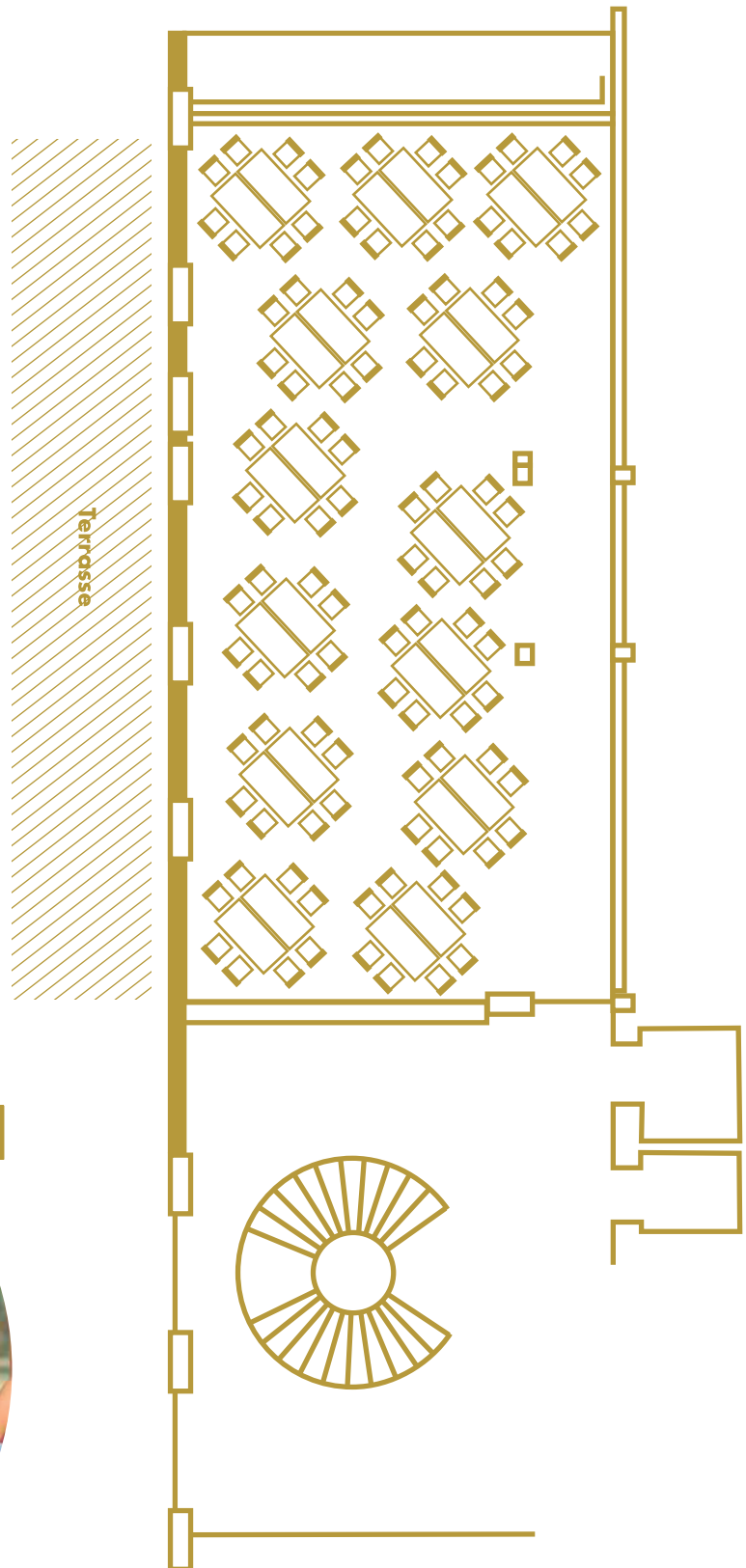
Ihr Team vom Landhotel Beck & Familie Pisani

Familie Pisani | Tel. 07944-91700 | [info@landhotel-beck.de](mailto:info@landhotel-beck.de)  
Goldbacherstrasse 11 | 74635 Kupferzell-Beltersrot  
[www.landhotel-beck.de](http://www.landhotel-beck.de)

# Unsere Räumlichkeiten

## Beispiel Tischpositionierung

104 Sitzplätze  
13 Blöcke zu je  
8 Personen



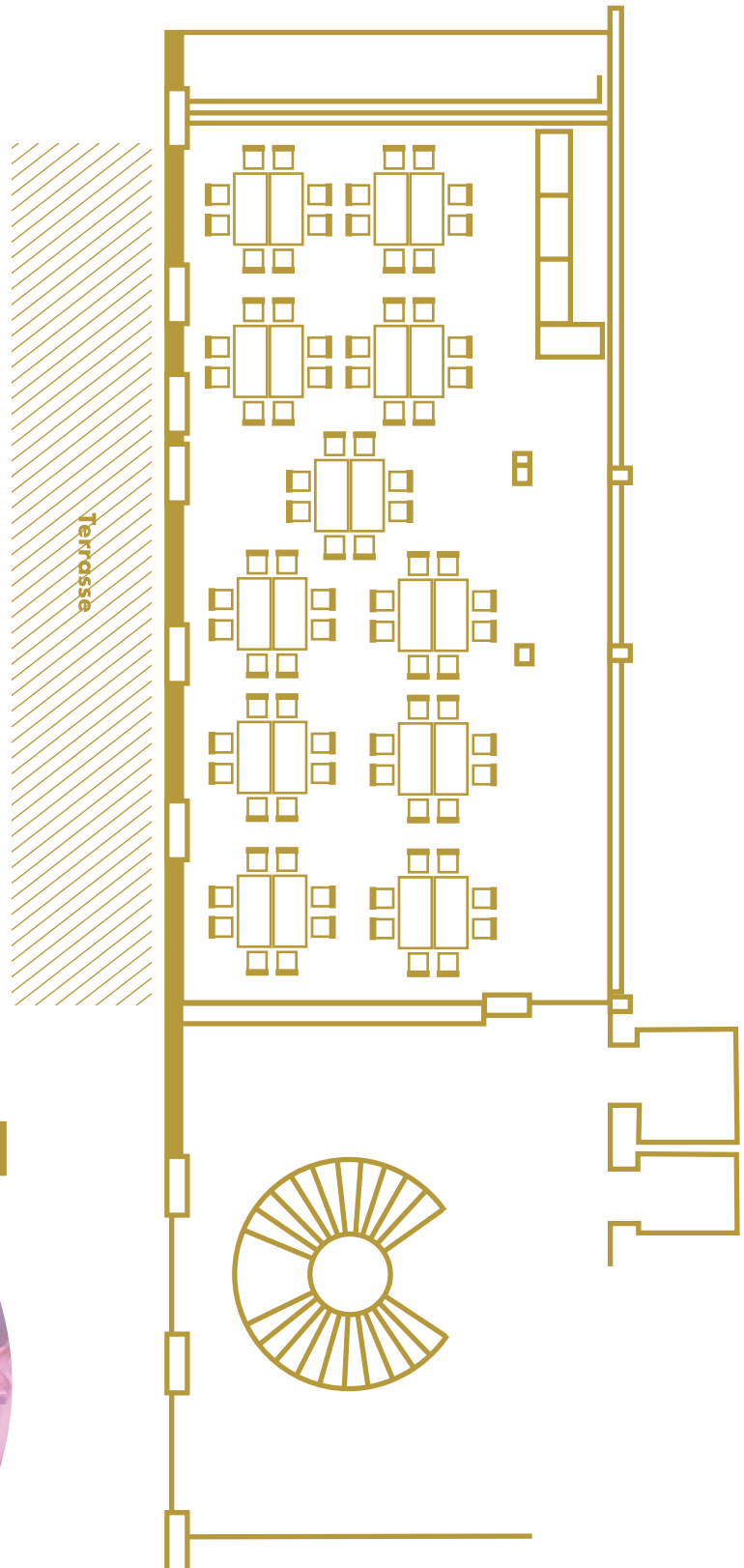
Showküche



# Unsere Räumlichkeiten

## Beispiel Tischpositionierung

88 Sitzplätze  
11 Blöcke zu je  
8 Personen



Candy-Bar



# Dolce Vita in Ihrer schwäbischen Trattoria Hohenlohe

Unsere Trattoria Hohenlohe verbindet ausgesuchte mediterrane Gaumenfreuden mit dem Besten der Hohenloher Traditionsküche. Für die gelungene Zusammenführung dieser beiden Genusswelten sorgt unser enthusiastischer Chef Luigi Pisani und das gesamte Küchenteam.


Wir arbeiten mit hoher Professionalität und bewahren uns zugleich den Charme eines kleinen Familienbetriebs. Durch kreative, exzellente Kochkunst erzielen wir köstliche Ergebnisse, die Sie bei uns in stilvoller Atmosphäre an schön eingedeckten Tischen genießen können.

Größten Wert legen wir auf Frische und Produktqualität. Wir verwenden mit Vorliebe regionale Erzeugnisse aus kontrollierten, zertifizierten Hohenloher Betrieben. Kurze Wege sorgen für Nachhaltigkeit im Umgang mit den Ressourcen der Natur und auch für das bessere Geschmackserlebnis.

Die hochwertigen Zutaten verarbeiten wir mit großer Sorgfalt weiter. Mit saisongerechten Spezialitäten bringen wir Ausgewogenheit und Abwechslung in die Speisekarte. Alle Speisen werden von uns täglich frisch zubereitet.

Gerne nimmt das Landhotel Beck-Küchenteam Rücksicht auf Ihre Lebensmittel-Intoleranz. Ob Fructose, Laktose, glutenfreie Kost oder anderes! Wir kümmern uns um Sie.

Im Folgenden finden Sie Menüvorschläge aus unserem Repertoire. Hier können Sie sich aus einer Vielzahl an Gerichten Ihr individuelles Menü zusammenstellen.



Familie Pisani  
und ihr Team wünschen  
Ihnen buon appetito!

# Unsere Aperitifs

## Aperitifs – Trends

★ <b>Aperol Spritz</b> <sup>1,3</sup> Aperol   Soda   Orange   Prosecco	0,15 l	7,50 €
★ <b>Bellini Spritz</b> Peachtree   Pfirsichpüree   Prosecco   Orange	0,15 l	7,50 €
★ <b>Limoncello Amalfi Spritz</b> Pallini Limoncello   Prosecco   Soda   Orange	0,15 l	7,50 €
★ <b>Lillet Wild Berry</b> <sup>1,5,9</sup> Lillet   Schweppes Wild Berry   Waldfrüchte	0,15 l	7,50 €
★ <b>Hugo</b> <sup>1,5,9</sup> Holunderblütensirup   Minze   Limette   Prosecco	0,15 l	7,50 €
★ <b>Tocco Rosso</b> Campari   Holunderblütensirup   Minze   Limette   Prosecco	0,15 l	7,50 €
★ <b>Malfy Gin Zitrone oder Orange</b> Zuckersirup   Prosecco   Limette oder Orange	0,15 l	7,50 €
★ <b>Campari Orange</b> Bitter Campari   Orangensaft   Orange	15 cl	7,50 €
★ <b>Campari Soda</b> <sup>1,3</sup> Bitter Campari   Soda   Zitrone	15 cl	7,50 €

## Aperitifs – Schaumweine

★ <b>Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.</b>	0,1 l	6,50 €
★ <b>Prosecco Valdo &amp; Orangensaft</b>	0,1 l	6,50 €
★ <b>Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.</b>	0,75 l	30,50 €
★ <b>Prosecco Alkoholfrei „Rotfruchtig“   Manufaktur Jörg Geiger</b>	0,75 l	30,50 €

## Aperitifs - Classico

★Martini Bianco	5 cl	5,50 €
★Martini Rosso	5 cl	5,50 €
★Martini Dry	5 cl	5,50 €
★Ricard	5 cl	5,50 €
★Aperol	5 cl	5,50 €
★Bitter Campari	5 cl	5,50 €
★Sandemann Sherry	5 cl	5,50 €

## Aperitifs - Alkoholfrei

★Martini Vibrante <sup>1,3</sup> Martini Vibrante   Tonic Water   Orange	15 cl	7,50 €
★Crodino Spritz <sup>1,3</sup> Crodino Biondo   Soda Water	15 cl	7,50 €
★San Bitter Rosso Spritz <sup>1,3</sup> San Bitter   Tonic Water   Orange	15 cl	7,50 €

# Fingerfood, Canapés & Häppchen

Zum Stehempfang reichen wir Ihnen gerne in Form eines Flying Buffets  
Fingerfood & Häppchen.

### **Arrangement mit 5 Stück pro Person:**

Canapévariation, Mini Pizzen & Flammkuchen sowie pikantes Blätterteiggebäck

Preis pro Person: 9,50 €

# Antipasti - Vorspeisen

---

- ★ Rosa Kalbstafelspitz an Tonnatocreme 12,50 €
- ★ Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti & Kräuter-Crème-Fraîche 12,50 €
- ★ Bruschetta mit Kirschtomaten & Parmesanspänen 8,50 €
- ★ Knackig frische Gartensalate & Rohkostsalate 4,50 €
- ★ Meeresfrüchtesalat angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl & Amalfi Zitrone 12,50 €
- ★ Edle Aufschnitte „Mailänder Salami, Parmaschinken, Pancetta“ 12,50 €
- ★ Gegrilltes mediterranes Gemüse angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern (Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons) 10,50 €
- ★ Bresaola-Carpaccio an kaltgepresstem Olivenöl-Limone & Parmiggiano 12,50 €
- ★ Caprese „Sonnengereifte Tomaten an Büffelmozzarella“ 12,50 €

# Zuppa - Suppe

---

- ★ Schwäbische Hochzeitssuppe „Gries-, Brät-, Markklößchen“ 8,50 €
- ★ Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage 8,50 €
- ★ Tafelspitzbrühe mit Flädle & Gemüse 8,50 €
- ★ Sonnengereifte Tomatencremesuppe & Basilikum 8,50 €
- ★ Minestrone nach Toskana Art 8,50 €
- ★ Kartoffel-Lauchcremesuppe 8,50 €



# Primi Piatti – Zwischengerichte

---

## PASTA

- ★ mit Spinat & Lachs oder Ragoût Bolognese oder mediterranem Gemüse 10,50 €
- ★ Paccheri mit geschmortem Oktopus, Kalamari an Tomatensugo 14,50 €
- ★ Penne mit Norwegischem Lachs an Basilikumcremesoße 14,50 €
- ★ Orecchiette mit Salsiccia an leicht pikantem Tomatensugo 14,50 €

# Klassiker aus Hohenlohe

---

- ★ Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet  
an sämiger Steinchampignonrahmsauce 17,50 €
- ★ Rosa gebratener Rostbraten  
vom knochengereiften Rinderrücken & Lemberger-Zwiebeln 19,50 €
- ★ Geschmorte Ochsenbrust vom Hohenloher Weiderind  
an Meerrettichsahnecreme 15,50 €
- ★ Hohenloher Rahmschnitzel an sämiger Steinchampignonsoße 15,50 €
- ★ Rehragout aus heimischen Wäldern 16,50 €
- ★ Klassisches Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren 19,50 €
- ★ In Gewürzrotwein geschmorte Ochsenbäckchen 15,50 €
- ★ Hohenloher Kalbgeschnetzeltes mit Steinchampignons 18,50 €
- ★ Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind 15,50 €
- ★ Spanferkelbraten an Dunkelbiersoße 15,50 €
- ★ Spanferkelkarree an Rosmarinjus 17,50 €

# Klassiker aus Italien

---

★ Roastbeef am Stück rosa gebraten an Rinderjus	19,50 €
★ Brasato alla Piemontese „Schmorbraten vom Hohenloher Weiderind“	15,50 €
★ Tagliata di Manzo al Balsamico „Entrecôte an Balsamicojus“	18,50 €
★ Abbacchio alla Romana „Lammgeschnetzeltes an Kräutersoße“	17,50 €
★ Arrosto di Vitello „Kalbsbraten“	17,50 €
★ Maispoularde an Basilikumrahmsöße	16,50 €

# Genuss aus dem Meer

---

★ Mariniertes Schwertfischsteak vom Grill	19,50 €
★ Gebackenes Seelachsfilet an Basilikumdip	16,50 €
★ Lachsschnitte an Dijon-Senfsoße	17,50 €
★ Buttermakrele an Kräutersoße	17,50 €
★ Kabeljau an mediterranem Tomatensalsa	17,50 €
★ Gebratene Zanderschnitte an Butter-Kapern-Limonesoße	17,50 €
★ Viktoriabarschfilet an Tomaten-Basilikumsoße	17,50 €

# Vegetarisch

- ★ Hausgemachte Pasta an verschiedenen Soßen:

Spinat-Parmesan / Mediterranes Gemüse / Waldpilzragoût / Brokkoli-Parmesan /  
Kirschtomaten-Parmesan / Borlotti Bohnen / Ceci „Kichererbsen“ und noch  
viele mehr...

je 9,90 €

# Vegan

- ★ Gegrilltes mediterranes Gemüse / Pasta mit verschiedenem Gemüse /  
Cremiges Risotto / gebratene Rosmarin-Polenta / Gemüse-Paella  
und noch vieles mehr...

je 9,90 €

## Handgemachte Contorni oder Beilagen im Menü inklusive

Röstkartoffeln ★ Kartoffelkroketten ★ Semmelknödel ★ Spinatknödel ★ Spätzle  
Bandnudeln ★ Gnocchi ★ Kartoffelgratin ★ Röstgemüse ★ Marktgemüse  
Petersilienkartoffeln ★ Steakhouse Frites ★ Schupfnudeln ★ Cremige Polenta  
★ Ofengemüse und noch vieles mehr...

## Dolci & Pasticceria oder Dessert

- ★ Tiramisu Classico, Panna Cotta, Crème brûlée,  
Mousse au Chocolat, Profiterols

je 5,90 €

- ★ Großes umfangreiches Buffet mit Auswahl an Mousse & Cremes, Tiramisu  
Classico, Panna Cotta, Crème brûlée, Mousse au Chocolat, Profiterols

p. P. 9,50 €

Keine  
Milch-  
produkte!

# Spuntino di Mezzanotte – Mitternachtssnack

---

Rustikales Vesperbrett mit Wurst- & Käsespezialitäten

★ oder ★

Würzige Gulaschsuppe

★ oder ★

Pikantes Chili con Carne

★ oder ★

Currywurst

★

Dazu immer frisch gebackene Brotspezialitäten  
pro Person 8,50 €

# Hochzeits-Menü Empfehlungen

---

Kraftbrühe mit Flädle & Gemüse



Braten vom Hohenloher Weiderind & Hällischem Landschwein  
an sämiger Champignonrahmsoße & Bratensoße mit Spätzle & Marktgemüse



Vanille Pannacotta



Menüpreis pro Person

34,50 €

---

Schwäbische Hochzeitssuppe „Gries-, Brät-, Leberklößchen“



Knackig frische Garten- & Rohkostsalate, angemacht mit  
kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet an sämiger Steinchampignonrahmsoße  
mit Kartoffelkroketten & Spätzle



Tiramisu Classico



Menüpreis pro Person

36,50 €

# Hochzeits-Menü Empfehlungen

---

Tomatencremesuppe an Basilikumsahne



Knackig frische Garten- & Rohkostsalate angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Rosa gebratenes Roastbeef & Jungschweinefilet  
an sämiger Rahm- & Chiantisoße  
mit Spätzle & Rosmarin-Thymian Röstkartoffeln



Handgemachte Eisvariation an Edelfrüchten



Menüpreis pro Person  
45,50 €

---

Kartoffel-Lauchcremesuppe & Lachsklößchen



Knackig frische Garten- & Rohkostsalate angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Lachsragoût an Spinatrisotto & Parmesan



Rosa gebratenes Roastbeef an Chiantijus mit Röstgemüse & Kartoffeln



Dessertvariation aus Tiramisu Classico, Panna Cotta & Profiterols



Menüpreis pro Person  
53,50 €

# Menü/Bufferet für unsere kleinen Gäste

---

★ Sonnengereifte Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	4,00 €
★ Festtagssuppe „Tafelspitzbrühe mit Flädle & Gemüse“	4,00 €
★ Handgemachte Spätzle mit Champignonrahmsöße oder Bratensoße	4,00 €
★ Handgemachte Bandnudeln an Tomatensugo oder Ragoût Bolognese	4,00 €
★ Paniertes Schweineschnitzel mit Steakhouse Frites & Ketchup	6,50 €
★ Gegrillte Lachsschnitte an handgemachten Bandnudeln	9,50 €
★ Pizzaschnitte „Margherita, Salami, Prosciutto, Funghi, etc....“	je 5,00 €

# Buffet „Hohenlohe“

---

★

## VORSPEISEN

Verschiedene Aufschnitte,  
feine Wurst & Sülze aus der hauseigenen Metzgerei Beck,  
hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti & Crème-Fraîche

★

## SUPPE

Festtagssuppe „Tafelspitzbrühe mit Flädle & Gemüse“

★

## KLASSIKER AUS HOHENLOHE

Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet an sämiger Champignonrahmsoupe  
Knuspriger Spanferkelbraten an Dunkelbiersoupe,  
Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind

★

## BEILAGEN & GEMÜSE

Spätzle, Röstkartoffeln, Marktgemüse, knackig frische Salatblätter angemacht  
mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern

★

## DESSERT & KÄSE

Bayerische Creme mit Himbeerragoût,  
Schwarzwälderkirschcreme,  
Mousse au Chocolat

★

Ab 30 Personen – pro Person

64,00 €



# Buffet „Italia“



## ANTIPASTI

Gegrilltes mediterranes Gemüse angemacht mit Olivenöl, Balsamico & Kräutern  
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons)  
Caprese „Sonnengereifte Tomaten an Büffelmozzarella“  
Vitello Tonnato „Rosa Kalbstafelspitz an Thunfischcreme“  
Meeresfrüchtesalat angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl & Amalfi Zitronen,  
Mailänder Salami, Parmaschinken, Pancetta



## ZUPPA

Sonnengereifte Tomatencremesuppe



## KLASSIKER AUS ITALIEN

Piemontesischer Brasato Braten vom Weiderind,  
Maispoulardenbrust an Basilikumrahmsouße,  
Am Stück gegartes Rosa Roastbeef an Rinderjus



## BEILAGEN & VERDURE

Bandnudeln, Röstkartoffeln an Rosmarin & Thymian, mediterranes Röstgemüse,  
knackig frische Salatblätter angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl,  
Balsamico & Kräutern



## DOLCI & KÄSE

Tiramisu Classico, Panna Cotta mit Waldfrüchten,  
Profiterols,  
Mousse au Chocolat



Ab 30 Personen – pro Person  
64,00 €

Hochzeits-  
paket  
„Hohenlohe“

# Unser „all inklusive“ Hochzeitsarrangement

★

## VORSPEISEN

Verschiedene Aufschnitte:

Feine Wurst & Sülze aus der hauseigenen Metzgerei Beck,  
hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti & Kräuter-Crème-Fraîche

★

## SUPPE

Festtagssuppe „Tafelspitzbrühe mit Flädle & Gemüse“

★

## KLASSIKER AUS HOHENLOHE

Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet an sämiger Steinchampignonrahmsauce,  
knuspriger Spanferkelbraten an Biersauce, Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind

★

## BEILAGEN & GEMÜSE

Spätzle, Röstkartoffeln, Marktgemüse, knackig frische Salatblätter angemacht mit  
kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern

★

## DESSERT & KÄSE

Bayerisch Creme mit Himbeerragoût, Schwarzwälderkerischcreme,  
Mousse au Chocolat

★

## GETRÄNKE

Weine aus Italien & Hohenlohe (Rot, Weiß, Rosé), frisch gezapftes Bier,  
alkoholfreie Getränke, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

★

Spuntino di Mezzanotte – Mitternachtssnack vom Buffet

★

Das Deluxe Zimmer für das Brautpaar ist inklusive

★

Ab 30 Personen – pro Person 99,00 €

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei | Kinder bis 12 Jahre berechnen wir mit 50 %.  
Die Hochzeitpauschale gilt ab 18:00Uhr bis 1:00Uhr. Ab 1:00 Uhr berechnen wir die Getränke,  
sowie einen Nachtzuschlag pro Mitarbeiter.

Hochzeits-  
paket  
„Italia“

# Unser „all inklusive“ Hochzeitsarrangement

★

## ANTIPASTI

Gegrilltes mediterranes Gemüse angemacht mit Olivenöl, Balsamico & Kräutern  
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons), Caprese „Sonnengereifte Tomaten an Büffelmozzarella“,  
Vitello Tonnato „Rosa Kalbstafelspitz an Thunfischcreme“,  
Meeresfrüchtesalat angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl & Amalfi Zitronen,  
Mailänder Salami, Parmaschinken, Pancetta.

★

## ZUPPA

Sonnengereifte Tomatencremesuppe

★

## KLASSIKER AUS ITALIEN

Piemontesischer Brasato Braten vom Weiderind,  
Maispoulardenbrust an Basilikumrahmsöße,  
Am Stück gegartes Rosa Roastbeef an Rinderjus

★

## BEILAGEN & VERDURE

Bandnudeln, Röstkartoffeln an Rosmarin & Thymian, mediterranes Röstgemüse.  
Knackig frische Salatblätter angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern

★

## DOLCI & KÄSE

Tiramisu Classico, Panna Cotta & Waldfrüchte,  
Mousse au Chocolat, Profiterols

★

## GETRÄNKE

Getränke: Weine aus Italien & Hohenlohe (Rot, Weiß, Rosé), frisch gezapftes Bier,  
alkoholfreie Getränke, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

★

Spuntino di Mezzanotte – Mitternachtssnack vom Buffet

★

Das Deluxe Zimmer für das Brautpaar ist inklusive

★

Ab 30 Personen – pro Person 99,00 €

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei | Kinder bis 12 Jahre berechnen wir mit 50 %.  
Die Hochzeitpauschale gilt ab 18:00Uhr bis 1:00Uhr. Ab 1:00 Uhr berechnen wir die Getränke,  
sowie einen Nachtzuschlag pro Mitarbeiter.

# Pauschalen

---

## **GETRÄNKE „CLASSICS“**

Alle alkoholfreien Getränke, Tafelwasser Still & Medium, Biere, Weiß-, Rot-, Roséwein.

Heißgetränke: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, Kakao etc.

Ab 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr Preis pro Person 35,00 €

Jede weitere Stunde pro Person 6,00 €

## **GETRÄNKE „TRENDS“**

Aperitif: Sie begrüßen Ihre Gäste zum Empfang mit Prosecco und Orangensaft.

Kaffee & Kuchen: Festliche Kaffeetafel mit Kaffeeklatsch

Abendessen: Alle alkoholfreien Getränke, Tafelwasser, Biere, Weiß-, Rot-, Roséwein.

Heiße Getränke nach dem Abendessen.

Ab 15:00 Uhr bis 24:00 Uhr Preis pro Person 49,50 €

## **KAFFEEKLATSCH**

Der Gedeckpreis beinhaltet Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, Kakao, etc.

Die Bereitstellung des Raumes, das Eindecken der Tische und Service.

2,5 Stunden Preis pro Person 9,00 €

## **KUCHENGEDECK**

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir das Schneiden sowie die Bereitstellung von Tellern und Besteck.

Preis pro Person 2,50 €

## **MITARBEITERSERVICE**

Abhängig von unseren Öffnungszeiten berechnen wir ab gewissen Uhrzeiten Pauschalen für Servicemitarbeiter aus dem Restaurant sowie aus der Küche.

Pro Stunde 58,50 €

# CHECKLISTE FÜR IHRE HOCHZEIT

## Persönliche Angaben

Hochzeitsdatum: \_\_\_\_\_ Anzahl Personen: \_\_\_\_\_ Anzahl/Kinder (inkl. Alter): \_\_\_\_\_

Vor- & Nachname Braut: \_\_\_\_\_

Vor- & Nachname Bräutigam: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

## Zimmer

Bitte lassen Sie uns wissen, wie viele Zimmer Sie für Ihre Gäste anbieten möchten:

Einzelzimmer \_\_\_\_\_ Doppelzimmer \_\_\_\_\_ Doppelzimmer mit Kindern \_\_\_\_\_

## Agenda

Uhrzeiten:

Ort:

Uhrzeiten:

Ort:

Empfang: \_\_\_\_\_ Trauung: \_\_\_\_\_

Kaffee & Kuchen: \_\_\_\_\_ Feier: \_\_\_\_\_

Ende: \_\_\_\_\_ Hochzeitsort: \_\_\_\_\_

## Speisen & Getränke

Fingerfood zum Empfang: \_\_\_\_\_

Menü  Buffet

Wünschen Sie ein spezielles Essen für die Kinder?  Ja  Nein

Was sollte unbedingt dabei sein: \_\_\_\_\_

Auf keinen Fall sollte dabei sein: \_\_\_\_\_

Mitternachtssnack: \_\_\_\_\_

Getränke zum Empfang: \_\_\_\_\_

Getränke zur Feier: \_\_\_\_\_

## Musik und Technik

Bitte lassen Sie uns wissen, welche musikalische Untermalung Sie planen

und ob wir Sie hierzu noch mit Kontakten unterstützen können:

Benötigen Sie Beamer, Leinwand, Mikrofon? \_\_\_\_\_

## Rahmenprogramm

Haben Sie ein Rahmenprogramm geplant? Falls ja, welches? \_\_\_\_\_

Weitere Wünsche, bei denen wir Ihnen behilflich sein können:

Limousine  Friseur/Visagistin  Fotograf  Feuerwerk

# CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

## Der Veranstaltungstag rückt immer näher

Damit wir besser planen können und Ihnen keine unnötigen Kosten entstehen, bitten wir Sie, die Personenanzahl mit uns abzustimmen. 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die endgültige Personenanzahl. Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Angabe für uns verbindlich ist. (Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung).

## Zahlungsmodalitäten

1. Rechnungen des Hotels und Restaurants sind zu 50 % zahlbar nach Rechnungsstellung (vor der Veranstaltung) und zu 50 % nach der geplanten Veranstaltung. (Überweisung, Bar, EC- oder Kreditkarte)
2. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen.

## Gedankenstütze

Datum: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Personenzahl: \_\_\_\_\_

Einladungsliste

Menükarte

Aperitif

Veranstaltungsraum

Menü

Tischstellung

Buffet  Snacks  Imbiss

Tischordnung

Kinderessen  Allergikeressen

Darbietungen

Getränke

Reden

Kaffee  Spirituosen

Technik

Dekoration

Geschenktisch

Blumen  Kerzen

Fotograf

Unterkunft

Gastgeschenke

## Tischform (ggf. Plan beifügen)

Tafel  U-Form  Einzeltische  Block  T-Form  diagonal  \_\_\_\_\_

**Tischwäsche:** \_\_\_\_\_

**Menükarte:**  ja  nein  Standard  Spezial: \_\_\_\_\_

**Servietten:** \_\_\_\_\_

**Tischkärtchen:**  ja  nein  Tischplan gewünscht

**Garderobe:** \_\_\_\_\_

**Blumenschmuck:** \_\_\_\_\_

**Technik:** \_\_\_\_\_

**Dekoration/Kerzen:** \_\_\_\_\_

## Weitere Besonderheiten:

Jegliches Feuerwerk muss bei der Ortsverwaltung Beltersrot angemeldet und an uns weitergegeben werden.

Bitte beachten Sie, dass offenes Feuer, Wunderkerzen, Konfettikanonen sowie Nebelanalgen in unseren Räumlichkeiten unserer Zustimmung bedürfen. Jegliche Schäden an Räumlichkeiten und Mobiliar sind vom Veranstalter zu tragen.

Gegebenenfalls behalten wir uns vor eine Reinigungspauschale zu erheben.

Sollten übrige Speisen vom Büffet als Mitnahme erwünscht sein, so sollte dies noch während der Zeit sein in der das Büffet im Gastraum bereit steht, da jegliche Speisen laut Gastronomischen Verordnungen beim Abbau entsorgt werden müssen.

Hinsichtlich der finalen Personenanzahl bitten wir Sie bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungstermin um die genaue Anzahl; diese gilt gleichzeitig als Berechnungsgrundlage. Sollte hinsichtlich der Personenanzahl keine Änderung an uns erfolgen, so gilt die hier aufgeführte Personenanzahl verbindlich



# Zahlungsvereinbarung & wichtige Informationen

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Bei nicht fristgerechtem Eingang dieser Vorauszahlung kann das Hotel vom abgeschlossenen Vertrag Abstand nehmen.

Der Restbetrag laut Rechnung ist zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach der Veranstaltung in bar, per EC- Karte oder Banküberweisung (keine Kreditkarten).

Bitte teilen Sie uns spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung eine eventuelle Änderung der Personenzahl mit. Sollten wir keine Informationen erhalten, so müssen wir die bestellte Personenzahl in Rechnung stellen.

In sämtlichen Räumlichkeiten und Außenbereichen des Landhotels Beck sind Feuerwerke, Wunderkerzen, Nebel oder ähnliches verboten. Eventuelle anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden dem Brautpaar in Rechnung gestellt.

Wir bitten Sie alle Geschenke am selben Abend mit nach Hause zu nehmen.  
Für zurückgelassene Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

## **LAUTSTÄRKE**

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke im Veranstaltungsraum ab 1:00 Uhr mit Rücksicht auf die anderen Hotelgäste und die benachbarten Wohnhäuser entsprechend angepasst werden muss.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (AGB)

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurde.

## **Vertragsabschluß, -partner, -haftung**

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

## **Leistungen, Preise, Zahlung**

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an dritte.
3. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltungen 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 8 Tagen ab dem Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungs- termine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

## **Rücktritt des Hotels**

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
  - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
  - Das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.
  - ein Verstoß gegen „Geltungsbereich Absatz 2“ vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

### **Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)**

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen oder bei Tagungs- Arrangements ohne separate Raummiete eine anteilige Raummiete von € 8,-- pro Person und Seminartag zu berechnen. Dies erfolgt sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speiseumsatzes.
3. Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel:  
Buffet oder Menüpreis-Bankett x Personenzahl  
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-gängige Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Pisani GmbH  
Landhotel Beck  
Goldbacher Straße 11  
74635 Kupferzell - Beltersrot

### **Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit**

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankett- abteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Im Fall einer Abweichung nach oben werden die tatsächlichen Teilnehmer berechnet.
3. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.
4. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

### **Mitbringen von Speisen und Getränken**

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

### **Technische Einrichtungen und Anschlüsse**

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.  
Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

### **Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dass, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

### **Haftung des Veranstalters für Schäden**

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

### **Schlussbestimmungen**

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels (Beltersrot).
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Geschäftsführer: Luigi Pisani  
USt.ID: 7600312956

Amtsgericht Stuttgart  
HRB 757960