

2027



BANKETTMAPPE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir machen Ihre Hochzeitsfeier zu etwas ganz Besonderem!
Unser familiär geführter Betrieb blickt auf 50 Jahre Erfahrung bei der Planung
und Durchführung von Hochzeiten zurück.

Unser Haus liegt im Herzen des Westerwaldes, inmitten einer parkähnlichen Anlage mit
hauseigenem See, großer See-Terrasse, altem Baumbestand und einem kleinen Bachlauf.
Diese traumhafte Atmosphäre bietet Ihnen nicht nur die Möglichkeit einer romantischen
Trauung unter freiem Himmel, sondern ist auch eine wunderbare Kulisse um Ihre
Erinnerungen von einem Fotografen festhalten zu lassen.

Jedes Brautpaar hat ganz eigene Vorstellungen. Wir legen großen Wert darauf, Ihren Tag
nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen auszurichten. Hierzu nehmen wir uns
in Vorgesprächen viel Zeit, um alle Details zu berücksichtigen. Fragen Sie jetzt nach einem
Besichtigungstermin für die Räumlichkeiten und den Außenbereich.

Begrüßen Sie Ihre lieben Gäste mit einem Sektempfang. Unser freundliches Servicepersonal
empfängt Sie im Freien in unserem wettergeschützten Biergarten mit einem Glas Sekt,
wo Sie mit Ihren Gästen auf Ihren großen Tag anstoßen können.

In unserem hell und freundlich eingerichteten Festsaal haben wir Platz für bis zu 160 Gäste.
In einem sich anschließenden Nebenraum präsentiert Ihnen unser Küchenteam ein
Hochzeitsbuffet ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Außerdem bietet unser Festsaal
eine große Tanzfläche, worauf Sie im Anschluss das Tanzbein schwingen können.
Es darf bis in die Morgenstunden gefeiert werden!

Um nach einer ausgelassenen Hochzeitsfeier lange Nach-Hause-Wege zu vermeiden,
reservieren wir gerne ein Hotelzimmer für Sie und Ihre Gäste. Lassen Sie bei einem
gemeinsamen Frühstück Ihren Hochzeitstag Revue passieren und ausklingen.

Es macht uns große Freude, Ihrem besonderen Tag einen unvergesslichen Rahmen zu geben!

IHRE FREI TRAUUNG AM SEE

Gestalten Sie Ihre freie Trauung auf unserer See-Terrasse direkt vor dem Hotel
ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen. In romantischer Atmosphäre
können Ihre Gäste mit Blick auf den See Platz nehmen und an Ihrer Trauung teilhaben.

Gerne können Sie frei nach Ihren Wünschen und Ideen dekorieren und
Hochzeitszeremonien durchführen.

Sollte das Wetter unbeständig sein, kann die Trauung in den nur wenige Schritte
entfernten Biergarten verlegt werden. Der stilvoll eingerichtete Biergarten lässt sich
bei Bedarf komplett schließen sowie beleuchten und beheizen, sodass Ihr Empfang
garantiert am See stattfinden kann.

Stoßen Sie nach der Trauung mit Ihren Gästen auf den großen Tag an.
Zum Sektempfang reicht unser zuvorkommendes Servicepersonal Ihnen leckere
Häppchen. In diesem Rahmen haben Sie auch die Möglichkeit, hier Ihre
Hochzeitstorte anzuschneiden.

Im Anschluss empfangen wir Sie mit Ihren Gästen in unserem großen,
freundlichen Festsaal, wo unser kreatives Küchenteam Sie mit einem geschmackvollen
Hochzeitsbuffet im separaten Buffetraum verwöhnen wird.

Anschließend kann die Party starten und Sie können bis in die Morgenstunden
ausgelassen feiern!

GROSSER FESTSAAL



KLEINER FESTSAAL



DATEN & FAKTEN

Festliches Ambiente
Helle Bestuhlung
Kapazität: bis zu 160 Personen
Fläche: 170 m² (21 x 8 Meter)
Klimatisiert mit Virenfilter
Seeterrasse für den Empfang
Musikanlage für Hintergrundmusik
Indirekte LED-Deckenbeleuchtung in allen Farben
Freie Trauung direkt am See
Integrierte, elektrische Leinwand, 2,8 m breit
Komplett abdunkelbar durch Rolläden
Eigener, direkt angeschlossener Buffet-Raum

DATEN & FAKTEN

Gemütliches Ambiente
komfortable Bestuhlung
Kapazität: bis zu 45 Personen
Sonnenterrasse und Loungeterrasse
direkt angeschlossener Buffet-Raum
Fläche: 60 m² (12 x 5 Meter)
Musikanlage für Hintergrundmusik
Freie Trauung in der Parkanlage
Kinderspielplatz direkt nebenan



BANKETTPAUSCHALEN 2027

LEISTUNGEN	BASIC	ELEGANT	EXQUISITE
Empfang			
Sekt / Orangensaft	•	•	
Lillet Wildberry / Aperol Spritz		•	
Champagner / Lillet / Aperol			•
Fingerfood „Elegant“		•	
Fingerfood „Exquisite“			•
Buffet in anliegendem Buffet-Raum			
Reichhaltiges Buffet	•		
Großes Galabuffet		•	
Außergewöhnliches Galabuffet			•
Getränkepauschale			
Biere, Standard Weine, Softgetränke, Filterkaffe	•	•	•
Säfte & Schweppes, Kaffeespezialitäten, erweiterte Weine, Longdrinks, Spirituosen		•	•
Birkenhof Spezial			•
Cocktails			2 Stück p.P.
Extras			
Festliche Präsentation der Hochzeitstorte	•	•	•
Hochzeitstorte schneiden (ca. 30 Min.)	+ 50,00	+ 50,00	•
Tischwäsche / Stoffservietten	3,90 p.P.	•	•
Fünfarmige Leuchter, 90 cm hoch	15,00 / Stück	•	•
Menükarte, 120 g/qm, weiß oder champagner	•	•	•
Servicepersonal	•	•	•
Endreinigung	•	•	•
1 Doppelzimmer Superior inkl. Frühstück für das Brautpaar	•	•	•



BANKETTPAUSCHALEN 2027

LEISTUNGEN	BASIC	ELEGANT	EXQUISITE
Zusatzleistungen			
Candy- oder Saltybar (ohne Inhalt)	+ 80, ⁰⁰	+ 80, ⁰⁰	•
Partybar (Weinfass-Theke, nur großer Festsaal)	+ 100, ⁰⁰	+ 100, ⁰⁰	•
Beamer & Leinwand	+ 30, ⁰⁰	+ 30, ⁰⁰	+ 30, ⁰⁰
Aufbau/Abbau Bestuhlung Freie Trauung (entfällt bei Eigenleistung)	+ 300, ⁰⁰	+ 300, ⁰⁰	+ 300, ⁰⁰
Zusätzliche Reinigungsarbeiten z.B. Konfetti, Kreidemalerei auf der Straße, gestreute Plastik Blumen bei Trauung	+ 150, ⁰⁰	+ 150, ⁰⁰	+ 150, ⁰⁰
Innen- und Außenbereich exklusiv nur für Ihre Hochzeit	1.990, ⁰⁰ plus alle Hotelzimmer		
Preise pro Erwachsene Person für 8 Stunden Basispauschale			
Freitage & Samstage, Oktober bis April	109, ⁰⁰	135, ⁰⁰	165, ⁰⁰
Freitage, Mai bis September	119, ⁰⁰	139, ⁰⁰	169, ⁰⁰
Samstage, Mai bis September	125, ⁰⁰	145, ⁰⁰	175, ⁰⁰
Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Servicepersonal			
je angemeldete erwachsene Person/Stunde	7, ⁰⁰	10, ⁰⁰	14, ⁰⁰

Mindestumsatz mit Basispauschale:	Großer Festsaal	Kleiner Festsaal
Freitage & Samstage, Oktober bis April	3.000,00	1.500,00
Freitage, Mai bis September	8.618,00	2.780,00
Samstage, Mai bis September	8.990,00	2.900,00

Kinder werden wie folgt berechnet:
0–3 Jahre: frei | 4–10 Jahre: 59,00 | 11–13 Jahre: 69,00
Pauschale für Ihre Dienstleister (z.B. DJ, Fotograf, etc.): 69,00
Nach Ablauf der Getränkepauschale berechnen wir 60,00 pro Servicemitarbeiter pro Stunde bis die Aufräumarbeiten Ihrer Feier abgeschlossen sind.
(zwei bis drei Servicemitarbeiter)



BEI UNS KÖNNEN SIE FEIERN UND GENIESSEN

Genießen Sie unsere frischen Speisen, die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden. Unser Küchenchef legt großen Wert auf Qualität, Frische und Regionalität. Saisonbedingte Gerichte wie Spargel, Erdbeeren etc. beziehen wir selbstverständlich in Ihre Menüwünsche ein.

Ein zuvorkommendes Service-Team sorgt für Wohlfühlatmosphäre. Hier werden Sie herzlich empfangen und verwöhnt.

Wir sind für Sie da.

BUFFETVORSCHLAG GROSSES GALABUFFET

VORSPEISEN

Kraftbrühe

Variation von geräuchertem Lachs und Forelle mit Senf- und Meerrettichschaum

Knusprig gebackene Champignonköpfe mit Sour Cream

Bruschetta mit gehobeltem Parmesan

Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignons

Vitello tonnato – rosa Kalb mit Thunfischcreme

Frische Salatauswahl mit drei hausgemachten Dressings

HAUPTGERICHTE

Roastbeef Tiroler Art mit Sauce Bearnaise und gebackenen Zwiebelringen

Mit Kräuterfarce gefülltes Schweinefilet an Pfefferrahmsoße

Gebratenes Lachsfilet mit Senfsoße an Blattspinat

Würzige Falafeltaler auf Gemüse Couscous mit Granatapfelkernen

dazu Mango-Chutney und Hummus

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Kroketten und Schwenkkartoffeln

GEMÜSEAUSWAHL

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Mandel-Brokkoli, knackige Erbsen und mediterranes Ofengemüse mit Feta-Käse

DESSERT

Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Crème brûlée

Joghurtschmandcreme mit Waldfruchtcocktail

Bayrische Creme von der Haselnuss an Fruchtspiegel

MITTERNACHTSBUFFET

Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf

Westerwälder Wurstspezialitäten, mit z.B. saftigen Fleischbällchen,

Mettnackern und Senf

Baguette

Dies sind nur Beispielvorschläge. Selbstverständlich können Komponenten ausgetauscht, hinzugefügt oder weggelassen werden!

 Für vegetarische / vegane Alternativen sprechen Sie uns gerne an.

REICHHALTIGES BUFFET

VORSPEISEN

Garnelencocktail mit frischer Ananas
 Süßes Duett von der Melone mit Parmaschinken oder gekochtem Schinken
 oder Westerwälder Landschinken
 Tomate Mozzarella mit Basilikum
 Frische Salatauswahl mit drei hausgemachten Dressings

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons und Champignonrahmsoße
 Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel mit mediterranem Gemüse und Curry-Mangosoße
 Mediterranes Ofengemüse mit Feta-Käse

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelrösti und Reis

GEMÜSEAUWAHL

Speckbohnen und Feine Möhren

DESSERT

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Kirschen
 Panna cotta an Fruchtspiegel
 Mousse au chocolat mit Beeren und Krokant

*Dies sind nur Beispielvorschläge. Selbstverständlich können Komponenten ausgetauscht,
 hinzugefügt oder weggelassen werden!*

 Für vegetarische / vegane Alternativen sprechen Sie uns gerne an.

AUSSERGEWÖHNLICHES GALABUFFET

VORSPEISEN

Kraftbrühe
 Tomatensuppe mit Thymiancroutons
 Marinierte Riesengarnelen mit Mango-Chutney
 Variation von geräuchertem Lachs und Forelle mit Senf- und Meerrettichschaum
 Rosa gegartes Roastbeef mit Meerrettichschaum und Remouladensoße
 Italienische Antipasti Spezialitäten von Zucchini, Paprika, Champignons,
 Salami, Schinken, Oliventapenade und Käse
 Geschmorte rote Bete mit Ziegenkäse und Apfelchutney
 Frische Salatauswahl mit drei hausgemachten Dressings

HAUPTGERICHTE

Zartes Rinderfilet mit verschiedenen Toppings: Pilzduxelles, Rotweinzwiebeln mit Rosmarin,
 Trüffelbutter, knuspriger Kräuter-Crunch und verschiedene Pfeffer und Salze
 Aromatisches Lachsfilet mit Honig-Limetten-Glasur
 (Senf-Kräuter-Gremolata oder Honig-Senf-Kruste, Panko-Butter)
 Deftige Kalbsbäckchen 36 Stunden gegart mit Schalotten-Portweinjus
 Süßkartoffel-Gratin mit Ziegenkäse und Rosmarin
 dazu geröstete Kürbiskerne und Granatapfelkerne

BEILAGEN

Kartoffelrösti, Spätzle und Rosmarinkartoffeln

GEMÜSE

Glasierte Möhren mit Thymian und Honig, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Mandel-
 Brokkoli

DESSERT

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße, warmen Himbeeren, warmen Kirschen
 und Toppings (Haselnusskrokant, bunte Streusel, frische Beeren und Oreo Crunch)
 Weincreme mit Vanille, Himbeeren und Mandeln
 Mousse au chocolat mit Beeren und Krokant
 Crème brûlée

MITTERNACHTSBUFFET

Exklusive Käseauswahl mit Fruchtsenf
 Deftige Currywurst
 Laugengebäck und Baguette mit Kräuterbutter und Tomatenbutter

*Dies sind nur Beispielvorschläge. Selbstverständlich können Komponenten ausgetauscht,
 hinzugefügt oder weggelassen werden!*

 Für vegetarische / vegane Alternativen sprechen Sie uns gerne an.

GETRÄNKEKARTE

BIERE

Hachenburger Pils (vom Fass)
 Hachenburger Weizen (vom Fass)
 Hachenburger Weizen alkoholfrei (vom Fass)
 Bitburger Pils (vom Fass)
 Gaffel Kölsch (vom Fass)
 Hachenburger Pils alkoholfrei (Flasche)
 Hachenburger Radler alkoholfrei (Flasche)
 Hachenburger Malzbier (Flasche)

SOFTDRINKS

Sinalco Cola
 Sinalco Cola Light
 Sinalco Zitrone
 Sinalco Orange
 Gerolsteiner Wasser
 (Still, Medium, Sprudel)

SÄFTE & SCHWEPPE

Güldenkrone Apfelsaft
 Güldenkrone Johannisbeersaft
 Güldenkrone Bananensaft
 Güldenkrone Kirschsafte
 Güldenkrone Traubensaft
 Güldenkrone Orangensaft
 Schweppes Bitterlemon
 Schweppes Ginger Ale
 Schweppes Russian Wildberry

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

alle vegan / laktosefrei erhältlich
 Kaffee Crema
 Cappuccino
 Latte Macchiato
 Chococino
 Espresso

SPIRITUOSEN

Berliner Luft, Rumbee, Jägermeister, Obstler,
 Willi, Sambucca, Ouzo, Tequila, Ramazzotti,
 Averna, Wodka, Malteser, Jubi, Linie, Korn,
 Kümmel, Baileys, Martini, Saurer

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola
 Bacardi Cola / Sprite
 Wodka / O / Cola / Lemon
 Gin (Bombay) Tonic / Sprite
 Asbach Cola
 Aperol Spritz
 Hugo
 Lillet Wildberry

BIRKENHOF SPEZIAL

Willi mit Frucht, Alte Marille, Alte Quetsch,
 Alte Haselnuss, Alte Himbeere,
 Alte Williams Birne,
 Wegweiser (Zwetschgenbrand),
 Basaltfeuer

COCKTAILS

(bitte wählen Sie zwei Cocktails aus)
 Mojito
erfrischend mit Minze und Limette
 Caipirinha
brasilianischer Klassiker mit Cachaca
 Whiskey Sour
süß-sauer mit Bourbon und Zitrone
 Espresso Martini
cremig, koffeinhaltig, stylisch
 Piña Colada
*Karibischer Klassiker mit Rum, Ananas
 und cremiger Kokosnote*

WEINAUSWAHL

STANDARD-WEINE

KALLSTADTER RIESLING 2023
QbAtrocken · 12,5 %vol · WG Kallstadt / Pfalz
 Rassiger, mineralischer Riesling mit feinen
 Aromen nach Pfirsich, Limone u. Aprikose.
 Wunderbar ausgewogen!

KALLSTADTER DORNFELDER 2021
QbAmild · 10,5 %vol · WG Kallstadt / Pfalz
 Die dunkelrote Farbe, der milde, voll-
 mundige Geschmack und die moderate Säure
 machen ihn zu einem ausgesprochen guten
 Essensbegleiter. Das Aroma erinnert an
 Waldbeeren und reifen Holunder.

ERWEITERTE WEINE

GRAUBURGUNDER 2023
QbAtrocken · 13,%vol
Alde Gott Winzer eG / Baden
 Kräftig, aromatisch mit feiner Frische dieser
 Klassiker aus dem Schwarzwald.

SCHEUREBE 2023
QbAhalbtrocken · 11 %vol
Weingut Stachel / Pfalz
 Feine Frucht, mit kräftigem Duft nach Grapefruit
 und Johannisbeere. Da ist Musik im Glas.

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST 2023
QbAmild · 12 %vol
Alde Gott Winzer eG / Baden
 Saftiger und erfrischend fruchtiger Weißherbst
 mit dezenter Süße

MORIO-MUSKAT 2023

QbA Lieblich – 10 %vol
 WG Kallstadt / Pfalz
 Süße Frucht, mit kräftigem Duft nach Trauben

SAUVIGNON BLANC
 WEISBURGUNDER 2023
VDP.GUTSWEIN trocken · 13,5 %vol
Saatsweingut Weinsberg / Württemberg
 Aromen von gelben Früchten, filigranes
 Säurespiel und feiner Schmelz
 machen Lust auf mehr.

SPÄTBURGUNDER 2022
QbAtrocken · 13,5 %vol
Alde Gott Winzer eG / Baden
 Ein feinfruchtiger Spätburgunder mit Aromen
 die an Kirschen, Erdbeeren und schwarze
 Johannisbeeren erinnern.

MERLOT GARDA 2023
12,5 %vol · Cantina di Custoza / Veneto
 Samtig weicher Rotwein, mit feiner Frucht
 und dezenter Würze.

DEHESA LAVILLA 2021
Tempranillo · 13,5 %vol
BodegasAlconde / Tierra de Castilla
 Sein runder, nicht zu opulenter Körper wird
 von einer wunderbar leichten Fruchtfülle
 begleitet. Da freut sich der Gaumen auf den
 nächsten Schluck.

*Die Weinkarte wird jährlich angepasst, die
 aktuellen Weine dienen daher als Beispiele.*



Ann Christin Petry

RESÜMEE



IMPRESSIONEN



Überdachter Außenbereich für freie Trauungen (großer Festsaal)



Michaela Mertgen

10 GUTE GRÜNDE FÜR UNSERE LOCATION

- 28 Hotelzimmer
- 50 Jahre Veranstaltungserfahrung
- Persönliche Betreuung
- Familienbetrieb in der vierten Generation
- Parkähnliche Außenanlage für Fotoshootings
- Freie Trauung direkt am See*
- Wetterfeste, beheizbare Terrasse direkt am See*
- Hochwertige regionale Küche
- Keine Raummiete
- zwei Locations in einer

* bei Buchung des großen Festsaals



Großer Festsaal



Großer Festsaal



Freie Trauung in der Parkanlage (Kleiner Festsaal)



Buffet Kleiner Festsaal

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

<p>Ab wann kann der Festsaal von uns dekoriert werden? Wann kann die Musik, Fotobox usw. aufbauen?</p> <p>Am Tag der Veranstaltung ab 9.30 Uhr oder falls am Vortag keine Veranstaltung ist, am Vortag ab ca. 17 Uhr.</p>	<p>Gibt es Stehtische zum Sektempfang?</p> <p>Ja, diese sind in der Pauschale inklusive.</p> <p>Können wir Stuhlhussen mitbringen?</p> <p>Ja, bitte selbst an- und abbringen.</p> <p>Wie viele Hochstühle sind vor Ort:</p> <p>9 Stück</p>
--	---

Ab wieviel Uhr können unsere Gäste
im Hotel einchecken?
Am Anreisetag ab 14 Uhr.

Wie lange gibt es Frühstücksbuffet am nächsten Tag?	Haben Sie Blumenvasen für geschenkte Sträuße?
bis 10.30 Uhr (Aufenthalt im Raum bis 11 Uhr möglich).	Ja.
	Wann beginnt die Pauschale (Getränke)?

<p>Wann kann die Hochzeitstorte angeliefert werden?</p> <p>Am Tag der Veranstaltung ab 12 Uhr in einer Thermobox.</p>	<p>Wann beginnt die Pauschale (Getränke):</p> <p>Ab dem Sektempfang.</p> <p>Kann ich mein Lieblingsgetränk mitbringen?</p> <p>Ja.</p>
--	---

<p>Wie lange bleibt das Buffet stehen?</p> <p>Ihr Ansprechpartner wird nach dem Essen auf Sie zukommen und dies mit Ihnen besprechen. Spätestens um 21.30 Uhr wird unser Küchenteam mit dem Abbau von Vorspeisen und Hauptgang beginnen. Das Dessert bleibt länger stehen.</p>	<p>Wie geht es nach der Pauschale weiter?</p> <p>Nach der Pauschale werden die Getränke einzeln notiert und berechnet. Außerdem werden die Mitarbeiter mit 60,⁰⁰ pro Stunde berechnet bis die Aufräumarbeiten von Ihrer Feier abgeschlossen sind. Es bleiben immer zwei Mitarbeiter bis zum Schluss, je nach</p>
---	--

<p>Was machen wir/unsere Gäste bei Unverträglichkeiten oder Allergien?</p> <p>Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte fünf Tage vorher an unseren Küchenchef. Entweder wir sprechen das komplette Essen mit Ihnen durch und ermitteln, was für Sie möglich ist oder finden eine individuelle Lösung. Es ist möglich, das komplette Essen laktosefrei zu kochen (Aufpreis: 5,⁰⁰ pro Person).</p>	<p>Personenanzahl auch drei.</p> <p>Sind Hunde erlaubt?</p> <p>Wenn es Sie nicht stört – für uns kein Problem.</p> <p>Ist Rauchen im Raum erlaubt?</p> <p>Nein.</p> <p>Dürfen wir das Gelände für Fotos nutzen?</p> <p>Ja.</p> <p>Darf man eine Hüpfburg aufstellen?</p> <p>Ja.</p>
--	---

Wer organisiert die Deko?
Sie können den Raum ganz nach Ihren Wünschen dekorieren. Die Dekoration wird vom Brautpaar selbst organisiert.

Dürfen der Spielplatz und die Gartenanlage von uns genutzt werden?
Ja.

Dürfen wir ein Feuerwerk abschießen?

<p>Darf Dekoration (Bilder usw.) im Raum aufgehangen werden?</p> <p>Ja, aber bitte nur an den Gardinenstangen. Kein Tesafilm, Reisbrettstifte oder ähnliches, das Spuren hinterlässt.</p>	<p>Ist der Buffet-Raum für uns anderweitig nutzbar, z.B. als Abstellraum?</p> <p>Nein.</p>
--	---

16

<p>Wie sind die Maße der Tische ? großer Festsaal 160 x 80 cm, kleiner Festsaal 70 x 80 cm</p>	<p>Sind andere Gäste im Haus? Ja, wir nehmen weitere Veranstaltungen und À-la-carte-Gäste an.</p>
<p>Wenn das Wetter nicht mitmacht, können wir trotzdem draußen am See getraut werden? Ja, im wetterfesten Biergarten am See,</p>	<p>Wenn sie den Innen- und Außenbereich nur für Ihre Hochzeit reservieren möchten, bieten wir eine exklusive Nutzung an.</p>

ausgenommen bei Unwetter.	Weitere Infos finden Sie auf Seite 7.
Kann man bei einer Feier im kleinen Festsaal den Biergarten am See nutzen? Nein, für Sie ist exklusiv die Sonnenterrasse reserviert.	Ist die Endreinigung und Saalmiete im Preis enthalten? Ja.

ROOM FOR HIRE NOTIZEN

Fotografenverzeichnis:

Marina Walter Fotografie (www.m4rin4.de): S. 1 o.L., S. 4 u.L., S. 9, S. 14 o.L., u.r., S. 15, S. 20	Janina Unger (www.janinaunger-fotografie.de): S. 5 u.l.ww Shutterstock: S. 13
Nina Mellinghoff Fotografie (www.ninamellinghoff.de): S. 2, S. 3 o., S. 5 o., u.r., S. 6	Christian Enders (www.portraitkoch.de) S. 1. o.r., S. 3 u.l, S. 4 o., S. 18 m.r., u.r.
Phil Havoc – Havoc Picture (www.havocpicture.de): S. 16, S. 17, S. 18 u.r.	Olyana Berger S. 18 m.r.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

<p>Wie sind die Maße der Tische ? großer Festsaal 160 x 80 cm, kleiner Festsaal 70 x 80 cm</p>	<p>Sind andere Gäste im Haus? Ja, wir nehmen weitere Veranstaltungen und À-la-carte-Gäste an.</p>
<p>Wenn das Wetter nicht mitmacht, können wir trotzdem draußen am See getraut werden? Ja, im wetterfesten Biergarten am See,</p>	<p>Wenn sie den Innen- und Außenbereich nur für Ihre Hochzeit reservieren möchten, bieten wir eine exklusive Nutzung an.</p>

ausgenommen bei Unwetter.	Weitere Infos finden Sie auf Seite 7.
Kann man bei einer Feier im kleinen Festsaal den Biergarten am See nutzen?	Ist die Endreinigung und Saalmiete im Preis enthalten?
Nein, für Sie ist exklusiv die Sonnenterasse reserviert.	Ja.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

[illegible]

Fotonachweis:
Marina Walter Fotografie (www.m4rin4.de):
S. 1 o.l., S. 4 u.l., S. 9, S. 14 o.l., u.r., S. 15, S. 20
Nina Mellinghoff Fotografie (www.ninamellinghoff.de):
S. 2, S. 3 o., S. 5 o., u.r., S. 6
Phil Havoc – Havoc Picture (www.havocpicture.de):
S. 16, S. 17, S. 18 u.r.
Janina Unger (www.janinaunger-fotografie.de): S. 5 u.l. www
Shutterstock: S. 13
Christian Enders (www.portraitkoch.de):
S. 1. o.r., S. 3 u.l, S. 4 o., S. 18 m.r., u.r.
Olyana Berger S. 18 m.r.

17

VERBINDLICHKEITEN

Wie machen wir einen Termin fest?

Bitte senden Sie uns eine E-Mail mit folgenden Infos: Vornamen und Nachnamen des Brautpaares / zukünftiger Familienname / Adresse / geplante Personenanzahl / benötigte Anzahl an Hotelzimmern (ungefähr) / exklusive Nutzung ja – nein / Termin / Telefonnummer / Freie Trauung ja – nein

Ist eine Anzahlung notwendig?

Ja, wenn wir von Ihnen die oben genannte E-Mail erhalten, wird diese mit einer Abschlagszahlung von 1.000 Euro für die Reservierung und die Terminbestätigung beantwortet. Sechs Monate vor Ihrem Hochzeitstermin erhalten Sie eine weitere Abschlagszahlung für die Planung in Höhe von 1.500 Euro (kleiner Festsaal 1.000 Euro).

Sechs Tage vor Ihrer Veranstaltung senden wir Ihnen eine Rechnung über die angemeldete Personenanzahl x die gewünschte Pauschale, abzüglich der Anzahlungen, zu. Diese Rechnung hat ein Zahlungsziel von drei Tagen. Alle Kosten die am Tag selbst anfallen werden im Nachhinein in Rechnung gestellt.

Wann sollen wir die endgültige Personenanzahl durchgeben?

Bitte senden Sie uns sieben Tage vor Veranstaltungstermin unaufgefordert die Anzahl der Erwachsenen, Kinder und Dienstleister sowie den Tischplan per E-Mail zu. Diesieben Tage vorher bekannte Personenanzahl ist Rechnungsgrundlage.

Wie läuft die Zimmerbuchung allgemein ab?

Mit der Bestätigung des Termins legen wir Ihnen ein Zimmerkontingent mit der von Ihnen gewünschten Zimmeranzahl an. Diese Zimmer können von Ihren Gästen selbstständig unter Angabe des Veranstaltungsdatums und des Namens des Brautpaares abgerufen werden. Dieses Kontingent läuft bis einschließlich Februar 2025, anschließend gehen die Zimmer – nach Absprache mit Ihnen – wieder in den freien Verkauf.

Ist eine Anzahlung bei Buchung der Hotelzimmer nötig?

Nein, die Zimmer können Ihre Gäste bei An- oder Abreise bezahlen.

Wann muss die Location geräumt sein?

Samstags: Fotoboxen, Geschenke, Candybar und andere große Utensilien bis 9 Uhr. Unser Team räumt nach Ihrer Feier die Tischdekoration auf einen Servierwagen. Dieser kann nach dem Frühstück von Ihnen verräumt werden.
Sonntags: Fotoboxen, Geschenke, Candybar, andere große Utensilien, inkl. Tischdeko auf Servierwagen bis 12 Uhr.

Gibt es eine Sperrstunde?

Ja, um 5 Uhr. Der DJ/ die Band sollte zu diesem Zeitpunkt fertig abgebaut haben.

Kommen bei der freien Trauung Kosten auf uns zu?

Nein, wenn Sie Auf- und Abbau selbst tätigen. Sollte der Abbau am Tag nach der Hochzeit bis 12 Uhr nicht erfolgen, berechnen wir 300 Euro.

Können wir eigenen Kuchen, zusätzlich zur Hochzeitstorte, mitbringen?

Ja, diese können, mit Tortenhaube, am Tag der Veranstaltung ab 12 Uhr angeliefert werden. Wir bitten Sie, uns die Anzahl der Kuchen mit der Personenanzahl 7 Tage vor dem Termin mitzuteilen. Für das Schneiden und Kühlen berechnen wir 5 Euro pro Kuchen.

Dürfen die übrigen Speisen vom Buffet mitgenommen werden?

Nein.

Dürfen Konfetti, eine Nebel- oder Seifenblasenmaschine eingesetzt werden?

Nein, ausgenommen sind Hazer, dieser dürfen verwendet werden.

Dürfen wir Wunderkerzen benutzen?

Ja, verursachte Brandlöcher in Stühlen oder Tischdecken erlauben wir uns in Rechnung zu stellen. Wir empfehlen Leuchtstäbe oder Knicklichter.

Abweichungen bei Buchung des kleinen Festsaals sind möglich.



ZIMMERPREISE 2026

BUSINESS

Einzelzimmer:	ab	104,00
Doppelzimmer:	ab	124,00

STANDARD

Einzelzimmer:	ab	109,00
Doppelzimmer:	ab	134,00

COMFORT

Größere Zimmer, ruhig nach hinten gelegen

Einzelzimmer:	ab	114,00
Doppelzimmer:	ab	144,00

COMFORT BALKON

größere Zimmer mit Balkon zur Seeseite

Einzelzimmer:	ab	119,00
Doppelzimmer:	ab	149,00

SUPERIOR BALKON

Geräumige, ruhige Zimmer, ausgewählte Möblierung, mit Balkon zur Südseite, Kaffee-/Teestation und Sitzecke

Einzelzimmer:	ab	129,00
Doppelzimmer:	ab	159,00

APARTMENT SEEBLICK

Sehr geräumig, 65 m², ruhige Lage, Terrasse mit Blick auf den See, Küche

Einzelzimmer:	144,00
Doppelzimmer:	174,00

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 1 Flasche Mineralwasser (je Zimmer)
- freie Nutzung des hauseigenen W-LAN
- Parkplatz direkt am Haus



Alle Preise pro Zimmer und Nacht in Euro inkl. MwSt. Die Preise dienen zur Orientierung, die aktuellen Zimmerpreise finden Sie auf der Buchungsmaske unserer Internetseite oder auf Anfrage.



WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Hotel · Restaurant · Eventlocation

Familie Mertgen & Petry
Hammermühle 1, 57614 Wahlrod

Tel.: 0 26 88 / 980 98 - 0
E-Mail: hotel@hotel-hammermuehle.de

www.hotel-hammermuehle.de

Viele weitere Eindrücke finden Sie auf unserem Instagram-Account:



@hotelhammermuehle

Wir behalten uns vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen, zum Beispiel durch Preisschwankungen im Einkauf.