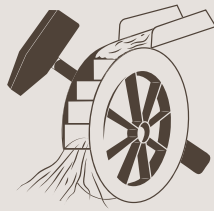


2025



Hotel
Hammermühle

★★★ superior



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!



DATEN & FAKTEN

Festliches Ambiente

Helle Bestuhlung

Kapazität: bis zu 160 Personen

Fläche: 170 m² (21 x 8 Meter)

Klimatisiert mit Virenfilter

Tanzfläche

Musikanlage für Hintergrundmusik

Indirekte LED-Deckenbeleuchtung in allen Farben

Spots dimmbar

Integrierte, elektrische Leinwand, 2,8 m breit

Komplett abdunkelbar durch Rolläden

Eigener, direkt angeschlossener Buffet-Raum



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.



HOCHZEITSPAUSCHALE ROYAL 2025 – GROSSER FESTSAAL

LEISTUNGEN

Festsaal mit edlem Ambiente
 LED-Deckenbeleuchtung
 Klimaanlage mit Virenfilter
 Elektrische Leinwand
 Saalmiete
 Nutzung der Terrasse und Parkanlage
 am See, der Personenzahl entsprechend
 Kinderspielplatz
 Sektempfang mit Aperol Spritz,
 Lillet Wildberry oder Hugo
 Fingerfood zum Empfang
 Großes Galabuffet in anliegendem Buffet-Raum
 Mitternachtsbuffet

Getränkepauschale
 inkl. Spirituosen, Longdrinks & Weine
 Festliche Präsentation der Hochzeitstorte
 mit Wunderkerzen
 Tischwäsche
 Stoffservietten
 Fünfarmige Leuchter, 90 cm hoch
 inkl. Teelichter 8 Stunden
 Menükarte auf 120g-Papier,
 weiß oder champagnerfarben
 Servicepersonal
 Endreinigung
 1 Doppelzimmer Superior inkl. Frühstück
 für das Brautpaar

PREISE

Unsere Preise für die Hochzeitspauschale ROYAL 2025 sind wie folgt:

	64–99 Erw.	ab 100 Erw.
8 Stunden:	135,00	130,00
9 Stunden:	145,00	140,00
10 Stunden:	155,00	150,00

Kinder werden wie folgt berechnet:

0–3 Jahre: frei
 4–10 Jahre: 59,00
 11–13 Jahre: 69,00

Essen und Getränke für Ihre Dienstleister
(z.B. DJ, Fotograf, etc.): 69,00

Nach dem Pauschalangebot berechnen wir bis zum Ende der Veranstaltung 59,00 pro Stunde und Mitarbeitende (zwei bis drei Mitarbeitende).

Bei weniger als 64 Erwachsenen berechnen wir einen Pauschalbetrag von 8.505,00 für die Leistungen der Hochzeitspauschale Royal von 8 Stunden.

10 % Rabatt von November bis März,
siehe FAQ

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



OPTIONALE LEISTUNGEN – GROSSER FESTSAAL

CANDY- ODER SALTYBAR (OHNE INHALT)

80,00

BEAMER

30,00

PARTY-BAR

(Weinfass-Theke)

100,00

AUFBAU/ABBAU BESTUHLUNG FREIE TRAUUNG

(entfällt bei Eigenleistung)

300,00

„BIRKENHOF SPEZIAL“

(siehe Getränkeauswahl, S. 10)

5,00 pro Person

AUFSCHNEIDEN DER HOCHZEITSTORTE

(ca. 30 Min.) 50,00

ZUSÄTZLICHE REINIGUNGSARBEITEN

(z.B. bei Konfetti, Kreidemalerei auf der Straße)

150,00



HOCHZEITSPAUSCHALE ROYAL 2025 – KLEINER FESTSAAL

LEISTUNGEN

Kleiner Festsaal mit Sonnenterrasse
& Loungeterrasse
Nutzung der Parkanlage
Saalmieten
Kinderspielplatz
Sektempfang mit Aperol Spritz,
Lillet Wildberry oder Hugo
Fingerfood zum Empfang
Großes Galabuffet in Ihrem Buffetraum
Mitternachtsbuffet
Getränkepauschale
inkl. Spirituosen, Longdrinks & Weinen

Festliche Präsentation der Hochzeitstorte
mit Wunderkerzen
Tischwäsche
Stoffservietten
Menükarte auf 120g-Papier,
weiß oder champagnerfarben
Servicepersonal
Endreinigung
1 Doppelzimmer Superior inkl. Frühstück
für das Brautpaar

PREISE

Unsere Preise für die Hochzeitspauschale
ROYAL 2025, 25–45 Personen, sind wie folgt:

8 Stunden: 135,⁰⁰
9 Stunden: 145,⁰⁰
10 Stunden: 155,⁰⁰

Kinder werden wie folgt berechnet:

0–3 Jahre: frei
4–10 Jahre: 59,⁰⁰
11–13 Jahre: 69,⁰⁰

Essen und Getränke für Ihre Dienstleister
(z.B. DJ, Fotograf, etc.): 69,⁰⁰

Nach dem Pauschalangebot berechnen wir
bis zum Ende der Veranstaltung 59,⁰⁰
pro Stunde und Mitarbeitende
(ein bis zwei Mitarbeitende).

Bei weniger als 25 Erwachsenen berechnen
wir einen Pauschalbetrag von 3.240,⁰⁰
für die Leistungen der Hochzeitspauschale
Royal von 8 Stunden.

10 % Rabatt von November bis März,
siehe FAQ
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



OPTIONALE LEISTUNGEN – KLEINER FESTSAAL

CANDY- ODER SALTYBAR (OHNE INHALT)

80,00

BEAMER & LEINWAND

30,00

„BIRKENHOF SPEZIAL“

(siehe Getränkeauswahl, S. 12)

5,00 pro Person

AUFSCHNEIDEN DER HOCHZEITSTORTE

(ca. 30 Min.) 50,00

ZUSÄTZLICHE REINIGUNGSARBEITEN

(z.B. bei Konfetti, Kreidemalerei auf der Straße) 150,00

BUFFET VORSCHLAG 1

VORSPEISEN

- Rosa gegartes Roastbeef mit Meerrettichschaum und Remouladensoße
- Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignons
- Variation von geräuchertem Lachs und Forelle mit Senf- und Meerrettichschaum
- Tomate Mozzarella mit Basilikum
- Süßes Duett von der Melone mit Parmaschinken oder gekochtem Schinken
oder Westerwälder Landschinken
- Frische Salatauswahl mit drei hausgemachten Dressings

HAUPTGERICHTE

- Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“ mit mediterranem Gemüse und Tomatensoße
- Mit Kräuterfarce gefülltes Schweinefilet an Pfefferrahmsoße
- Gebratenes Lachsfilet mit Senfsoße an Blattspinat
- 36 Stunden gegarte Ochsenbäckchen in Schalotten-Portwein-Jus

Beilagen:

Gnocchi, Kartoffelkroketten, Schwenkkartoffeln, Spätzle

Gemüseauswahl:

Feine Möhren, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Mandel-Brokkoli,
Mediterrane Gemüsepfanne mit Fetakäse (vegetarisch)

DESSERT

- Panna cotta an Fruchtspiegel
- Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Kirschen
- Mousse au chocolat
- Vanille-Himbeertraum

MITTERNACHTSBUFFET

- Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf
- Westerwälder Wurstspezialitäten, mit z.B. saftigen Fleischbällchen,
Mettknackern und Senf
- Baguette

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



Für vegetarische/vegane Alternativen sprechen Sie uns gerne an.

BUFFET VORSCHLAG 2

SUPPE AM TISCH SERVIERT

Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen
Cremesuppe von der Strauchtomate mit Thymiancroutons

VORSPEISEN

Knusprig gebackene Champignonköpfe mit Sour Cream
Vitello tonnato – rosa Kalb mit Thunfischcreme
Bruschetta mit gehobeltem Parmesan
Garnelencocktail mit frischer Ananas
Knackige Salatauswahl mit drei hausgemachten Dressings

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel mit mediterranem Gemüse und Curry-Mangosoße
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons und Champignonrahmsoße
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Riesling-Dillsoße an Lauchgemüse
Roastbeef Tiroler Art mit Sauce Bearnaise, gebackenen Zwiebelringen und Tomatenwürfeln
Vegane Alternative: Würzige Falafel auf Gemüse Couscous mit zweierlei Dip

Beilagen:

Jasminreis, Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Gemüseauswahl:

Mandel-Brokkoli, Speckbohnen, knackige Erbsen, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

DESSERT

Vanilleeis mit warmen Himbeeren
oder frischen Erdbeeren in Erdbeermark (saisonal)
Bayrische Creme von der Haselnuss an Fruchtspiegel
Crème brûlée
Joghurtschmandcreme mit Waldfruchtcocktail

MITTERNACHTSBUFFET

Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf
Deftige Currywurst
Baguette

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



Für vegetarische/vegane Alternativen sprechen Sie uns gerne an.



AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEPAUSCHALE

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
 Schweppes Bitterlemon
 Schweppes Ginger Ale
 Schweppes Russian Wildberry
 Gerolsteiner Wasser
 (Still, Medium, Sprudel)

SÄFTE

Güldenkrone Apfelsaft
 Güldenkrone Johannisbeersaft
 Güldenkrone Bananensaft
 Güldenkrone Kirschsft
 Güldenkrone Traubensaft
 Güldenkrone Orangensaft

SCHNÄPSE

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

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola
 Barcadi Cola, Sprite
 Wodka, O-Saft, Cola, Lemon
 Gin Bombay Tonic, Sprite
 Asbach Cola
 Aperol Spritz
 Hugo
 Lillet Wildberry

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crema
 Cappuccino
 Latte Macchiato
 Espresso

OPTIONALE GETRÄNKE

Birkenhof Spezial:

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

pro Person + 5,⁰⁰ auf gebuchte
 Hochzeitspauschale

OFFENE WEINE

KALLSTADTER RIESLING 2022

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

WEISSWEINCUVÉE

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

GRAUBURGUNDER 2022

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

SCHEUREBE 2022

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

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST 2022

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

KALLSTADTER DORNFELDER 2021

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

SPÄTBURGUNDER 20212

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

MERLOT GARDA 2022

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



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*



ZIMMERPREISE 2024

STANDARD

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

COMFORT

Größere Zimmer, ruhig gelegen nach Hinten und Seeseite, teilweise Balkon

Einzelzimmer:	ab	105,00
Doppelzimmer:	ab	134,00

SUPERIOR

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

Einzelzimmer:	ab	115,00
Doppelzimmer:	ab	144,00

SUITE

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

Einzelzimmer:	134,00
Doppelzimmer:	155,00

Alle Preise pro Zimmer und Nacht in Euro inkl. MwSt.

INKLUSIVLEISTUNGEN:

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



Diese Preise dienen zur Orientierung, die aktuellen Zimmerpreise finden Sie auf der Buchungsmaske unserer Internetseite oder auf Anfrage.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Ab wann kann der Festsaal von uns dekoriert werden? Wann kann die Musik, Fotobox usw. aufbauen?

Am Tag der Veranstaltung ab 9.30 Uhr oder falls am Vortag keine Veranstaltung ist, am Vortag ab ca. 17 Uhr.

Ab wieviel Uhr können unsere Gäste im Hotel einchecken?

Am Anreisetag ab 14 Uhr.

Wie lange gibt es Frühstücksbuffet am nächsten Tag?

bis 10.30 Uhr (Aufenthalt im Raum bis 11 Uhr möglich).

Wann kann die Hochzeitstorte angeliefert werden?

Am Tag der Veranstaltung ab 12 Uhr in einer Thermobox.

Wie lange bleibt das Buffet stehen?

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.

Was machen wir/unsere Gäste bei Unverträglichkeiten oder Allergien?

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte 5 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 Euro pro Person).

Wer organisiert die Deko?

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

Darf Dekoration (Bilder usw.) im Raum aufgehängt werden?

Ja, aber bitte nur an den Gardinenstangen. Kein Tesafilm, Reisbrettstifte oder ähnliches, das Spuren hinterlässt.

Gibt es Stehtische zum Sektempfang?

Ja, diese sind in der Pauschale inklusive.

Können wir Stuhlhussen mitbringen?

Ja, bitte selbst anbringen.

Wie viele Hochstühle sind vor Ort:

9 Stück

Sind barrierefreie Toiletten und Zugang vorhanden?

Ja.

Haben Sie Blumenvasen für geschenkte Sträuße?

Ja.

Wann beginnt die Pauschale (Getränke)?

Ab dem Sektempfang.

Kann ich mein Lieblingsgetränk mitbringen?

Ja.

Was ist mit verzehrten Getränken nach der Pauschale?

Nach der Pauschale werden die Getränke einzeln notiert und berechnet.

Sind Hunde erlaubt?

Wenn es Sie nicht stört – für uns kein Problem.

Ist Rauchen im Raum erlaubt?

Nein.

Dürfen wir das Gelände für Fotos nutzen?

Ja.

Darf man eine Hüpfburg aufstellen?

Ja.

Dürfen der Spielplatz und die Gartenanlage von uns genutzt werden?

Ja.

Dürfen wir ein Feuerwerk abschießen?

Nein, aus Respekt gegenüber den Tieren der Landwirte in der Nachbarschaft.

Ist der Buffet-Raum für uns anderweitig nutzbar, z.B. als Abstellraum?

Nein.

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) / 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). Vier Wochen vor Ihrem Termin senden wir Ihnen eine Rechnung über den Pauschalbetrag abzüglich der bereits geleisteten Abschlagszahlungen zu. Alle bereits geleisteten Zahlungen werden selbst verständlich mit der Endrechnung verrechnet. Wir erlauben uns die Zahlungen bei Absage des Termins einzubehalten.

Wann sollen wir die endgültige Personenanzahl durchgeben?

Bitte senden Sie uns 7 Tage vor Veranstaltungstermin unaufgefordert die Anzahl der Erwachsenen, Kinder und Dienstleister sowie den Tischplan per E-Mail zu. Die 7 Tage vorher bekannte Personenanzahl ist Rechnungsgrundlage.

Gibt es Rabatte?

Ja, wenn Sie Ihre Hochzeit im Zeitraum von November bis März ausrichten, erhalten Sie einen Rabatt in Höhe von 10 % auf die Hochzeitspauschale Royal.
(Biergartennutzung wetterabhängig)

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.



Viele weitere Eindrücke finden Sie auf unserem Instagram-Account:



@hotelhammermuehle



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

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