

2024



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 verwöhnen wird, welches keine Wünsche offen lässt.

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 2024 – 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
 Festliche Präsentation der Hochzeitstorte
 mit Wunderkerzen
 Tischwäsche
 Stoffservietten
 Fünfarmige Leuchter, 90 cm hoch
 Menükarte auf 120g-Papier,
 weiß oder champagnerfarben
 Servicepersonal
 Endreinigung
 1 Doppelzimmer Superior inkl. Frühstück
 für das Brautpaar

PREISE

Unsere Preise für die Hochzeitspauschale ROYAL 2024 sind wie folgt:

	64–99 Erw.	ab 100 Erw.
8 Stunden:	125 Euro	120 Euro
9 Stunden:	135 Euro	130 Euro
10 Stunden:	145 Euro	140 Euro

Kinder werden wie folgt berechnet:

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

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

Nach dem Pauschalangebot berechnen wir bis zum Ende der Veranstaltung 39,00 Euro pro Stunde und Mitarbeitende (zwei bis drei Mitarbeitende).

Bei weniger als 64 Erwachsenen berechnen wir einen Pauschalbetrag von 7.875,00 Euro für die Leistungen der Hochzeitspauschale Royal von 8 Stunden.

15 % Rabatt von November bis März,
 siehe FAQ, Seite 17



OPTIONALE LEISTUNGEN – GROSSER FESTSAAL

CANDY- ODER SALTYBAR (OHNE INHALT)

80,00 Euro

BEAMER

20,00 Euro

PARTY-BAR

(Weinfass-Theke) 100,00 Euro

ROTER TEPPICH AM EINGANG

(1,5 x 5 m) 150,00 Euro

AUFBAU BESTUHLUNG FREIE TRAUUNG

(entfällt bei Eigenleistung)

300,00 Euro

„BIRKENHOF SPEZIAL“

(siehe Getränkeauswahl, S. 10)

5,00 Euro pro Person

AUFSCHNEIDEN DER HOCHZEITSTORTE

(ca. 30 Min.) 50,00 Euro

ZUSÄTZLICHE REINIGUNGSARBEITEN

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



HOCHZEITSPAUSCHALE ROYAL 2024 – 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 der Mühlenstube
 Mitternachtsbuffet
 Getränkepauschale
 inkl. Spirituosen & Longdrinks

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 2024, 25–45 Personen, sind wie folgt:

8 Stunden: 125,00 Euro
 9 Stunden: 135,00 Euro
 10 Stunden: 145,00 Euro

Kinder werden wie folgt berechnet:

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

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

69,00 Euro

Nach dem Pauschalangebot berechnen wir bis zum Ende der Veranstaltung 39,00 Euro pro Stunde und Mitarbeitende (ein bis zwei Mitarbeitende).

15 % Rabatt von November bis März, siehe FAQ, Seite 17



OPTIONALE LEISTUNGEN – KLEINER FESTSAAL

CANDY- ODER SALTYBAR (OHNE INHALT)

80,00 Euro

BEAMER & LEINWAND

20,00 Euro

ROTER TEPPICH AM EINGANG

(1,5 x 5 m) 150,00 Euro

„BIRKENHOF SPEZIAL“

(siehe Getränkeauswahl, S. 10)

5,00 Euro pro Person

AUFSCHNEIDEN DER HOCHZEITSTORTE

(ca. 30 Min.) 50,00 Euro

ZUSÄTZLICHE REINIGUNGSARBEITEN

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

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!*

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!



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
 Barcardi 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

+ 5,00 Euro pro Person auf gebuchte
 Hochzeitspauschale

OFFENE WEINE

KALLSTADTER RIESLING 2021

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 2021

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

SCHEUREBE 2021

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

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST 2021

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

KALLSTADTER DORNFELDER 2020

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 2018

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

MERLOT GARDA 2020

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

DEHESA LAVILLA 2019

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

Barrierefreie Location

** bei Buchung des großen Festsaals*



ZIMMERPREISE 2023

STANDARD

Einzelzimmer:	ab	89,00 Euro
Doppelzimmer:	ab	109,00 Euro

COMFORT

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

Einzelzimmer:	ab	94,00 Euro
Doppelzimmer:	ab	119,00 Euro

SUPERIOR

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

Einzelzimmer:	ab	104,00 Euro
Doppelzimmer:	ab	129,00 Euro

SUITE

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

Einzelzimmer:	119,00 Euro
Doppelzimmer:	144,00 Euro

Alle Preise pro Zimmer und Nacht

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.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Haben Sie Blumenvasen für
geschenkte Sträuße?

Ja.

Ist die Endreinigung und Saalmiete
im Preis enthalten?

Ja.

Kann ich mein Lieblingsgetränk mitbringen?

Ja.

Sind Hunde erlaubt?

Wenn es Sie nicht stört – für uns kein Problem.

Was ist mit verzehrten Getränken nach der
Pauschale?

**Nach der Pauschale werden die Getränke einzeln
notiert und berechnet.**

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

**Am Tag der Veranstaltung ab 10.30 Uhr oder
falls am Vortag keine Veranstaltung ist,
am Vortag ab ca. 17 Uhr.**

Ab wieviel Uhr können unsere Gäste
im Hotel anreisen?

Am Anreisetag ab 14 Uhr.

Wie lange gibt es Frühstücksbuffet
am nächsten Tag?

**bis 10.30 Uhr (Aufenthalt im Raum
bis 12 Uhr möglich).**

Gibt es Stehtische zum Sektempfang?

Ja, diese sind in der Pauschale inklusive.

Wann kann die Hochzeitstorte
angeliefert werden?

**Am Tag der Veranstaltung ab 12 Uhr
in einer Thermobox**

Dürfen wir ein Feuerwerk abschießen?

**Nein, aus Respekt gegenüber den Landwirten
in der Nachbarschaft.**

Gibt es eine Sperrstunde?

Nein.

Wann muss die Location geräumt sein?

**Am nächsten Tag, Samstag bis 9 Uhr;
Sonntag bis 12 Uhr.**

Dürfen der Spielplatz und die Gartenanlage
von uns genutzt werden?

Ja.

Sind barrierefreie Toiletten
und Zugang vorhanden?

Ja.

Ist Rauchen im Raum erlaubt?

Nein.

Dürfen die übrigen Speisen vom Buffet
mitgenommen werden?

Nein.

Dürfen wir Wunderkerzen benutzen?

**Ja, verursachte Brandlöcher in Stühlen oder
Tischdecken erlauben wir uns in Rechnung zu
stellen. Wir empfehlen Leuchtstäbe (Knicklichter)
oder kalte Fontänen.**

Darf Konfetti, eine Nebel- oder
Seifenblasenmaschine eingesetzt werden?

Nein.

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

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

Kostet die Traummöglichkeit outdoor extra?

Nein, wenn Sie die Örtlichkeit selbst herrichten.

Wenn das Wetter nicht mitmacht, können wir
trotzdem draußen am See getraut werden?

Ja, im wetterfesten Biergarten am See.

Können wir Stuhlhussen mitbringen?

Ja, bitte selbst anbringen.

Dürfen wir das Gelände für Fotos nutzen?

Ja.

Darf man eine Hüpfburg aufstellen?

Ja.

Wann beginnt die Pauschale (Getränke)?

Ab dem Sektempfang.

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

Nein.

Wie viele Hochstühle sind vor Ort:

9 Stück

Wer organisiert die Deko?

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

Sind andere Gäste im Haus?

Ja, wir nehmen weitere Veranstaltungen und à la carte-Gäste an. Wenn Sie die Hammermühle exklusiv mieten möchten, unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot.

Kann man bei einer Feier im kleinen Festsaal den Biergarten am See nutzen?

Nein, für Sie wird exklusiv die Sonnenterasse reserviert.

Wie mache ich einen Termin fest?

Bitte senden Sie uns eine E-Mail mit folgenden Infos:

- Vorname und Nachname 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 1.000 Euro. Die Abschlagszahlungen werden selbstverständlich mit Ihrer Endrechnung verrechnet. Wir erlauben uns die Zahlungen bei Absage des Termins einzubehalten.

Wie läuft die Buchung der Hotelzimmer 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 2024, 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.

Was machen wir/unsere Gäste bei Unverträglichkeiten oder Allergien?

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 Euro pro Person).

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.

Gibt es Rabatte?

Ja, wenn Sie Ihre Hochzeit im Zeitraum von November bis März ausrichten, erhalten Sie einen Rabatt in Höhe von 15% auf die Hochzeitspauschale Royal! (Biergartennutzung wetterabhängig)

Wann sollen wir die endgültige Personenanzahl durchgeben?

Bitte senden Sie uns 7 Tage vor Veranstaltungstermin die Personenanzahl mit Kindern und den Tischplan per E-Mail zu. Die 7 Tage vorher genannte Personenanzahl ist Rechnungsgrundlage.

Abweichungen beim kleinen Festsaal möglich.



Viele weitere Eindrücke finden Sie auf unserem Instagram-Account:



@hotelhamtermuehle

PLATZ FÜR IHRE EIGENEN PLÄNE UND IDEEN

Fotonachweis:

Marina Walter Fotografie (www.m4rin4.de):

S. 1 o.l., S. 4 u.l., S. 9, S. 14, S. 15, S. 20

Bianca Breiden (www.fotoatelierglanzwerk.de): S. 1 o.r.

Nina Mellinghoff Fotografie (www.ninamellinghoff.de):

S. 2, 3 o., u.l, 5 o., u.r., S.6, S.18 u.l.

Phil Havoc – Havoc Picture (www.havocpicture.de):

S. 7 l, S. 16, S. 17, S 18 o.l.

Vladimir & Olga Blum (www.photoprojekt.net): S. 4 o.

Simone Reichel (www.imkinodas.de): S.4 u.r, S. 18 m.r.,

Janina Unger (www.janinaunger-fotografie.de):

S. 5 u.l., S 18 m.l., o.r.

Eugenia Brüse (www.meinefotografin.de): S. 3 u.L., S. 18

Shutterstock: S. 13



WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Hotel · Restaurant · Eventlocation

Familie Mertgen
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.