

Schloss
Auszubildenden-Projekt *Britz*
Estrel Berlin

Veranstaltungsmappe

Restaurant & Hotel Schloss Britz, Alt Britz 73, 12359 Berlin
Tel.: 030 6097 50 39, Fax 030 6831 23 45
E-Mail: schlossbritz@estrel.com
www.schloss-britz-berlin.de // www.estrel.com



Vorstellung Schloss Britz

1706 wurde das prächtige Gutshaus, auch unter dem Namen die „Perle des Bezirks Neukölln“ bekannt, in Berlin Britz, auf einem Boden eines mittelalterlichen Fachwerkhauses gebaut. Im 18. Jahrhundert zogen hier hochrangige preußische Hofbeamte und Staatsminister ein. 1971 wurde das Gebäude unter Denkmalschutz gestellt. Das denkmalgeschützte Herrenhaus sowie die dazugehörige 1,8 ha große Parkanlage wurden von 1985 bis 1988 durch den Bezirk Neukölln restauriert.

Die beeindruckende Gestalt bekam es 1880 unter dem Einfluss des Neorenaissance-Stils. Unter Ewald Friedrich Graf von Hertzberg wurde das Gut zur Hochblüte geführt und etablierte es als Mustergut ökonomischer Landwirtschaft.

Im Schloss selbst kann man eine Dauerausstellung von der Wohnkultur der Gründerzeit bestaunen und Sonderausstellungen in enger Zusammenarbeit mit internationalen Museen, sowie Konzerte und Lesungen bieten ein breit gefächertes Repertoire.



Hotel & Restaurant Schloss Britz

Im Hotel & Restaurant Schloss Britz findet man eine Symbiose aus historischer Kulisse, moderner Ausstattung und kulinarischen Genüssen.

Fakten

- ☞ 300 Jahre alt
- ☞ Seit 2009 von einem Auszubildenden-Team geleitet (durch Paten begleitet)
- ☞ Romantisches Schlossrestaurant (30 Sitzplätze – gutbürgerliche deutsche & internationale Küche)
- ☞ Große Sommerterrasse (Geöffnet von April bis September)
- ☞ Täglich wechselnde Tagesgerichte
- ☞ Brunch- & Familienbuffet
- ☞ Fünf Hotelzimmer
 - ☞ 3 Doppelzimmer mit direktem Blick auf den Schlossteich
 - ☞ 2 Appartements mit begehbare Dachterrasse
- ☞ Veranstaltungsraum „Ochsenstall“ (bis 120 Personen)

Hotel

Das Schloss Britz verfügt über 5 Schlosszimmer, benannt nach den alten Gutsherren. Alle Zimmer können sowohl als Einzel- als auch als Doppelzimmer genutzt werden. Moderne TV-Flatscreens sind vorhanden.

Für die Standardzimmer (ca. 20m²) „Erlach“, „Wrede“ und „Britzke“ stehen Dusche und sanitäre Einrichtungen auf derselben Ebene zu Verfügung. Ausgestattet sind die Standardzimmer mit einem Queen-Size-Bett, geräumigem Kleiderschrank, Schreibtisch und mit zwei Nachttischen mit einem Telefon.

Die beiden Appartements (ca. 35m²) „Hertzberg“ und „Ilgen“ sind ausgestattet mit einem Double Deluxe Bett, geräumigem Kleiderschrank, Schreibtisch, mit zwei Nachttischen mit einem Telefon sowie einer Küchenzeile, eigenem Bad, mit Dusche sowie WC und bieten Zutritt auf die Dachterrasse.

Zimmerpreise

Einzelbelegung im Zimmer	EUR 49,00 pro Nacht
Doppelbelegung im Zimmer	EUR 59,00 pro Nacht
Einzelbelegung im Appartement	EUR 85,00 pro Nacht
Doppelbelegung im Appartement	EUR 109,00 pro Nacht



Im Schlossrestaurant wird Ihnen zu einem Preis von EUR 9,90 pro Person und Tag das Frühstück serviert.

Gern reservieren wir Ihnen die gewünschte Anzahl an Zimmer, sofern diese, zu dem von Ihnen gewünschten Zeitraum, verfügbar sind.

Restaurant

Das Schlossrestaurant Britz bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an Speisen und Getränken sowie von Mittwoch bis Samstag ein täglich wechselndes Tagesgericht. An ausgewählten Sonn- und Feiertagen erwartet Sie neben einem reichhaltigen Brunchbuffet auch unser Familienmenü.



Öffnungszeiten sind von
Mittwoch bis Samstag 11:30 Uhr – 22:00 Uhr
Sonntag 11:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Für die exklusive Bereitstellung des Raumes, das Mobiliar, die Tischwäsche (weiß), deren Reinigung und die Endreinigung nehmen wir keine Raummiete; wird allerdings ein Speisen- und Getränkeumsatz von EUR 1.500,00 im Restaurant nicht erreicht, erlauben wir uns, die Differenz als Servicepauschale in Rechnung zu stellen.

Die Restaurant-Terrasse kann gegen eine Miete von EUR 400,00 für bis zu 3 Stunden gemietet werden.

Bitte beachten Sie, dass dennoch mit Publikumsverkehr zu rechnen ist.



Veranstaltung

Ochsenstall

Der charismatische Ochsenstall, welcher auf dem ländlichen Gutshof liegt, ist die perfekte Location für eine Feier mit besonderem Ambiente.

Der ehemalige Ochsenstall zeigt eine Symbiose aus moderner Ausstattung und historischer Kulisse und bietet Platz für bis zu 120 Personen.

Die Location eignet sich daher hervorragend für Feierlichkeiten mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern. Durch den eigens geschaffenen Küchenanbau können wir unseren Gästen kulinarisch und servicetechnisch erstklassiges Niveau bieten.



Anmietung des Raumes

Für die Bereitstellung des Raumes für bis zu 7 Stunden, für das Mobiliar, die Tischwäsche (weiß) und deren Reinigung sowie die Endreinigung stellen wir EUR 300,00 in Rechnung, überdies werden nach 7 Stunden für jede weitere angefangene Stunde 30 % der Raummiete berechnet. Wird ein Speisen- und Getränkeumsatz von EUR 3.000,00 im Ochsenstall nicht erreicht, erlauben wir uns, die Differenz als Servicepauschale in Rechnung zu stellen.

Speisen

Buffet- und Menüvorschläge

Kaffee & Kuchen

Angebot 1

Dieses Arrangement beinhaltet frischen Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge. Darüber hinaus beinhaltet bis zu 4 Sorten Kuchen bzw. Torten nach Auswahl vom Buffet. Dazu reichen wir frisch geschlagene Sahne.

Preis pro Person: 12,00 €



Angebot 2

Ihre Hochzeitstorte kommt vom Konditor Ihrer Wahl

Dieses Arrangement beinhaltet frischen Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge. Der Service (inklusive Präsentation) Ihrer eigenen Kuchen und Torten.

Preis pro Person: 9,00 €

Entscheiden Sie sich für keines unserer Angebote, berechnen wir Ihnen ein Tellergeld von 2,50 € pro Person für mitgebrachten Kuchen.

Festliches Essen

Je nach Wunsch servieren wir Ihnen und Ihren Gästen ein festliches Menü oder stellen ein Buffet bereit.

Hier ein Auszug aus unserer Bankettmappe:



Gutsherrenbuffet

Verschiedene marinierte Heringshappen
Geräucherte Lachsscheiben vom Spandauer Fischmarkt mit Meerrettich

Regionale Wurst- und Käsespezialitäten
Leberkäspralinen und kleine Fleischpflanzerl
Marinierter Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
Bayrischer Krautsalat
Sächsischer Rindfleischsalat
Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat
Rahmgurkensalat mit Dill
Strassburger Käsesalat

Ofenfrische Brötchen, Butter und Griebenschmalz

~ ~ ~

Badische Maultaschensuppe mit Wurzelgemüse

~ ~ ~

Lachsfilet mit Kernöl, Trauben und Walnüssen
Kalbsragoût „Züricher Art“ mit Rösti
Honig-Schinkenbraten in Weissbiersauce auf Sauerkraut
Sautierte Drillingskartoffeln

~ ~ ~

Kaiserschmarrn mit Mandeln
Marmoriertes Schokoladenmousse
Topfencrème mit Himbeerragoût
Frischer Obstsalat

36,00€ pro Person

Italienisches Buffet

Antipasti von Gemüse mit Olivenöl
und altem Balsamicoessig verfeinert, italienische Wurst- und Käsespezialitäten

Eingelegter Schafskäse mit Thymian und rosa Pfeffer
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Rucolasalat mit Parmesan

Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern
Pastasalat mit Lachswürfel und Zitronenjoghurt
Thunfischsalat mit grünen Bohnen

Ofenfrisches Ciabatta mit marinierten Oliven

~ ~ ~

Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan

~ ~ ~

Gebatener Lachs mit Pestosauce
Jungschweinrücken mariniert mit Zitrone und Thymian
Vegetarische Ravioli mit sizilianischem Tomatensugo
Toskanisches Ofengemüse
Rosmarinkartoffeln

~ ~ ~

Tiramisu mit Löffelbiskuit
Mascaronemousse mit rotem Beerenragoût
Frischer Obstsalat

38,00€ pro Person

Sommerbuffet

Verschiedene Antipasti
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Marinierte Garnelen mit Gazpacho
Lachsscheiben mit Kräuter-Zitronenöl

Mini- Bouletten mit Mostrich
Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat
Krautsalat
Orientalischer Cous- Coussalat
Melonensalat mit Schafskäse und Granatapfelsirup
Avocado-Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Ofenfrisches Brot mit Kräuterquark und marinierte Oliven

~~~

Lachsfilet mit Kräuteröl  
Brasato vom Weiderind in Chianti  
Gnocchi con Verdura in Tomaten-Safransauce  
Saisonale Gemüseauswahl  
Sautierte Drillingskartoffeln

~~~

Frisches Obst
Panna Cotta mit Zitronengras
Limonen-Joghurtcrème mit rotem Beerenragoût
Mascaronemousse mit Bourbonvanille und Gartenbeeren

40,00€ pro Person

Grillbuffet

Verschiedene Antipasti
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Marinierte Garnelen mit Gazpacho
Lachsscheiben mit Kräuter-Zitronenöl

Mini- Bouletten mit Mostrich
Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat
Krautsalat
orientalischer Cous- Coussalat
Melonensalat mit Schafskäse und Granatapfelsirup
Avocado-Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Ofenfrisches Brot mit marinierten Oliven

~~~

Live vom Grill:  
Marinierte Schweinenackensteaks  
Rostbratwurst  
Chicken Drums  
Grillgemüse und kleine Ofenkartoffeln en Papiotte  
Dazu Kräuterquark, Guacamole, Senf, Ketchup und Pfeffer-Steaksauce

~~~

Obstsalat
Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu mit Löffelbisquit

36,00€ pro Person

mit Aufpreis pro Person:

Feta- Käse en Papiotte mit Aromaten 2,00€
Lachsfilet en Papiotte mit Aromaten 4,00€
Filet vom Brandenburger Bio-Rind 15,00€
Ruppiner Lammkotelette Stück 5,00€

Winterliches Buffet

„Panzanella“ Tomaten - Brot Salat
Algen-Chili-Salat
Auswahl verschiedener Antipasti

Speck-Krautsalat
Hähnchen-Orangen-Salat
Kartoffelsalat
mit Leberkäsepralinen und süßem Senf

Meeresfrüchtesalat
Geräucherte Lachsscheiben mit Sahnemeerrettich
geräucherte Truthahnbrust mit Cranberries und Waldorfsalat

Ofenfrisches Brot mit Kräuterquark & marinierten Oliven

~~~

Geschmorte Entenkeule in Orangensoße  
Lachs mit Nüssen und Trauben in Nussbutter  
Jungschweinerückensteaks mit Salbei und Aprikose  
Kartoffelklöße, Rotkohl, Grünkohl, Wintergemüse,  
Kartoffel-Ziegenkäse Gratin  
mit karamellisierten Nüssen und Cranberries

~~~

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Früchten
Milchreis mit Kirschen
Apfelstrudel mit Vanillesoße

42,00 € pro Person

Menü 1

Mediterraner Salat mit Oliven, Melone
Minze und gebackenen Blätterteigröllchen

~ ~ ~

Rinderschmorbraten " Bourguignon"
mit Speck, Champignons, Perlzwiebeln, glasierten Karotten
und Röstkartoffeln

~ ~ ~

Berliner Rote Grütze
mit Vanille Rahmeis

32,00€ pro Person

Menü 2

Kalt geräucherte Lachsscheiben aus der Berliner Manufaktur
mit Gurken-Dill-Schmand, Reibekuchen und Salatbouquet

~ ~ ~

Medaillons vom Saalower Kräuterschwein in Calvados
mit glasierten Äpfeln, Urkarotten und Risolées-Kartoffeln

~ ~ ~

Mousse au Chocolat
mit rotem Beerenragoût

32,00€ pro Person

Menü 3

Consomé von der Tomate und Raviolo

~ ~ ~

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-Risotto und saisonalem Gemüse

~ ~ ~

Weißes Schokoladen-Mousse mit Beerenragout

35,00€ pro Person

Menü 4

Panzanella – Tomaten-Brotsalat mit Parmesan, Oliven, Rucola

~ ~ ~

Crème von grünen Erbsen mit geräucherter Entenbrust und Estragon

~ ~ ~

Kalbsrücken mit Balsamico Jus, Süßkartoffel und saisonalem Gemüse

~ ~ ~

Joghurt Panna Cotta mit Zitrusfrucht und Minze

55,00 € pro Person

Menü 5
(ab Mitte November)

Waldpilzessenz mit Gemüsebrunoise
getrübften Frittaten

~ ~ ~

Geschmorte Gänsekeule in Beifussjus
mit Grünkohl, Rotkohl und Kartoffel-Maroniknödel

~ ~ ~

Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern und Birne

37,00€ pro Person

Menü 6 - vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse
mit Feigen-Senfsauce und Salatbouquet

~ ~ ~

Getrübften Gnocchi
mit Nüssen

~ ~ ~

Schwarzwälder-Kirsch-Parfait im Baumkuchenmantel

32,00€ pro Person

Fingerfood

	Preis / Stück
Canapés	
- mit Antipasti Gemüse	2,00€
- mit regionalen Wurstspezialitäten	3,00€
- mit regionalen Käsespezialitäten	3,00€
- mit geräucherten Lachsscheiben und Sahnemeerrettich	4,00€
Mini- Wraps	
- Asian Veggie	3,00€
- BBQ Chicken	4,00€
Vom Tablett gereicht- Schloss Britz Klassik	
- Lachs- Mozzarella Roulade	2,00€
- gebackene Garnelen im Reisnudelpanade	3,00€
- Choucroute von der Auster	4,00€
- toskanischer Scampi- Spieß	5,00€
- Pflaumen im Speckmantel	3,00€
- Datteln im Speckmantel	3,00€
- marinierte Hähnchenspiesse	4,00€
- Rindfleisch- Spieß BBQ	4,00€
- Rinderröllchen " Hausfrauen Art "	4,00€
- mediterrane Lamm- Röllchen	5,00€
- Lammspieß mit Honig und Thymian	5,00€
Quiches	
- Speck-Zwiebel	2,00€
- mit Ziegenkäse, Oliven und Kräutern	2,00€
- mit Lachs und Lauch	3,00€
Vegetarisches	
- gebackene Frühlingsrollen	2,00€
- gebackene Samosas	2,00€
- gefüllte Gemüse Täschchen	2,00€
- gebackene Blätterteigröllchen mit Feta Käse	3,00€
- Antipastiröllchen im Zucchini mantel	3,00€
Im Glas gereicht	
- Mini Mozzarella und Kirschtomaten	3,00€
- Mini Bouletten mit Mostrich und Kartoffelsalat	2,00€
- Leberkäsepralinen mit Senfkraut	2,00€

Bitte beachten Sie, dass die Mindestabnahme je ausgewählter Sorte 10 Stück beträgt.

Getränke

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet und vor Ort à la carte gewählt. Sie haben die Möglichkeit, die Auswahl der Getränke im Vorfeld einzugrenzen.

Alternativ bieten wir Getränkepauschalen wie folgt an:

Sektempfang – 30 Minuten EUR 9,00 pro Person

Sektempfang – 60 Minuten EUR 14,00 pro Person

Getränkepauschalen inklusive des Ausschanks von Bier, Softgetränken, Kaffee, Tee und Hauswein

- 4 Stunden EUR 34,00 pro Person
- Jede weitere angefangene Stunde EUR 8,00 pro Person

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 EUR 2,60
	0,50 EUR 4,50
	1,00 EUR 7,00
Acqua Panna	0,50 EUR 4,50
	1,00 EUR 7,00
Orangensaft	0,20 EUR 2,90
Multivitaminsaft	0,20 EUR 2,90
Apfelsaft	0,20 EUR 2,90
Ananassaft	0,20 EUR 2,90
Cranberrysaft	0,20 EUR 2,90
Coca-Cola	0,33 EUR 2,90
Coca-Cola light	0,33 EUR 2,90
Fanta	0,33 EUR 2,90
Sprite	0,33 EUR 2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,20 EUR 2,90
Schweppes Tonic Water	0,20 EUR 2,90
Schweppes Ginger Ale	0,20 EUR 2,90
Schweppes Soda	0,20 EUR 2,90

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	EUR 2,40
Espresso	EUR 2,40
Doppelter Espresso	EUR 4,20
Cappuccino	EUR 2,90
Latte Macchiato	EUR 3,50
Heiße Schokolade	EUR 2,90
Glas Tee, diverse Sorten	EUR 2,40

Bier

Berliner Kindl	0,30 EUR 3,20
"Jubiläums Pilsener" vom Fass	0,50 EUR 4,50
Berliner Kindl Weisse rot/ grün	0,33 EUR 3,20
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 EUR 3,20
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 EUR 3,20
Schöffelhofer Weizen Hefe, Kristall, Dunkel	0,50 EUR 4,50
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	0,50 EUR 4,50

Weißweine

L' Dalet Chardonnay Frankreich, Pays D'Oc, trocken	0,75 EUR 22,00
Gran Sasso Trebiano d'Abruzzo Italien, D.O.C, trocken	0,75 EUR 22,00

Rotweine

L' Dalet Merlot Frankreich, Pays D'Oc, trocken	0,75 EUR 22,00
Gran Sasso Montepulciano d' Abruzzo Italien, D.O.C, trocken	0,75 EUR 22,00

Weine unter Vorbehalt:
Wir bitten um Rücksprache ca. 2 Monate vor der Veranstaltung,
bezüglich der Jahrgänge und eventuellen Änderungen der Weinkarte.

Aperitif

Martini Bianco / Extra Dry / Rosso	5 cl EUR	5,00
Sherry Dry Sack Medium oder Fino	5 cl EUR	5,50
Noilly Prat Dry	5 cl EUR	5,50
Delaforce Fine White Port	5 cl EUR	5,00
Pernot	5 cl EUR	5,50
Campari Soda/ Orangensaft	4 cl EUR	7,50
Aperol Spritz	0,2 l EUR	6,50
Hugo	0,2 l EUR	6,50
Kir Royal	0,10 l EUR	12,00
Bellini	0,10 l EUR	12,00
Prosecco Spumante Extra Dry/ Punto Rosa	0,10 l EUR	4,00
	0,75 l EUR	30,00

Digestif

Fernet-Branca	0,04 l EUR	5,00
Ramazzotti	0,04 l EUR	5,00
Jägermeister	0,04 l EUR	5,00
Bailey's Irish Cream	0,04 l EUR	5,00
Amaretto	0,04 l EUR	5,00
Cointreau	0,04 l EUR	5,00
Delaforce Fine Ruby Port	0,05 l EUR	5,50
Morand	0,04 l EUR	6,50
Williamine/ Prune/ Framboise/ Vieux	0,04 l EUR	6,50
Calvados Pere Magloire	0,04 l EUR	6,50
Aquavit Malteser/ Linie/ Jubiläum	0,04 l EUR	6,50
Remy Martin V.S.O.P.	0,04 l EUR	9,50
Hennessy Fine de Cognac	0,04 l EUR	9,50
Grappa Brotto di Prosecco	0,04 l EUR	6,00
Grappa Brotto di Moscato	0,04 l EUR	6,00
Grappa Morbida Marzadro	0,04 l EUR	9,50
Ziegler Alte Zwetschge	0,04 l EUR	15,00
Ziegler No.1	0,04 l EUR	20,00
Asbach Selection 21 Jahre	0,04 l EUR	20,00

Longdrink

Gordon's Gin, Tonic	0,20 EUR 7,50
Tanqueray Gin, Tonic	0,20 EUR 9,50
Vodka Smirnoff, Lemon/ Orangensaft/ Cranberry	0,20 EUR 7,50
Vodka Smirnoff, Red Bull	0,20 EUR 9,00
Ron Varadero 3 Jahre, Cola	0,20 EUR 7,50
Cuba Libre	0,20 EUR 9,00
Jim Beam, Cola	0,20 EUR 7,50
Jack Daniels No.7, Cola	0,20 EUR 8,00
Johnnie Walker, Cola	0,20 EUR 8,00
Southern Comfort, Ginger Ale	0,20 EUR 7,50

Whisky and Whiskey

Johnnie Walker Red Label	0,04 EUR 6,50
Bushmills 10 Years Single Malt Irish Whiskey	0,04 EUR 6,80
Tullamore Dew The Legendary Irish Whiskey	0,04 EUR 7,80
Canadian Club	0,04 EUR 8,00
Aberlour 10 Years Single Speyside Malt	0,04 EUR 9,50
The Glenlivet 12 Years Single Malt Scotch Whisky	0,04 EUR 9,50
Johnnie Walker Black Label	0,04 EUR 9,00
The Macallan 12 Years Highland Single Malt	0,04 EUR 9,00
Lagavulin 16 Years Single Malt Scotch Whisky	0,04 EUR 14,00

Extras

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie die Menükarten bzw. Buffetschilder, welche die ausgewählten Speisen sowie die Getränkeauswahl ausweisen. Pro Menükarte berechnen wir EUR 0,50. Auf Wunsch kann eine Personalisierung der Karte durch einen von Ihnen gewählten Spruch oder Anlass erfolgen.

Dekoration

Gern erstellen wir eine Ihren Vorstellungen entsprechende Dekoration der Tische. Bitte rechnen Sie für die Dekoration mit EUR 3,00 pro Person. Je nach Art und Umfang, bzw. Budgetvorgabe Ihrerseits kann der Preis abweichen. Die Tische werden generell mit weißer Tischwäsche und Servietten eingedeckt.

Technik

In unserem Ochsenstall ist dimmbares Licht vorhanden und zur musikalischen Untermalung Ihrer Feier bieten wir Ihnen gern unsere Beschallungsanlage inklusive CD-Player und Mikrofon zu EUR 50,00 an. Sollten Sie weitere Wünsche haben, kann dies gerne hinzugebucht werden.

Personalkosten

Bitte beachten Sie, dass wir ab 01:00 Uhr EUR 25,00 pro Servicemitarbeiter Nachtaufschlag berechnen. Es sollte im Allgemeinen mit 4 Servicekräften nach 01:00 Uhr gerechnet werden.

Sonstiges

10 Werktage vorab bitten wir Sie um eine Vorauszahlung der zu erwartenden Fixkosten in Höhe von 100 %. Eine entsprechende Rechnung geht Ihnen zeitnah über unsere Buchhaltung zu.

Ein kostenfreier Rücktritt bei Reservierungen des Ochsenstalls ist bis zu 12 Wochen vorab möglich, danach werden 80 % des zu erwartenden Gesamtvolumens in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann die Anzahl der Gäste bis zu 14 Tage vorab kostenfrei angepasst werden.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Estrel Hotels, die Sie jederzeit online unter www.estrel.com im Impressum einsehen können.

Für Ihre Veranstaltung haben Sie ausschließlich den Ochsenstall angemietet.

Am selben Tag der Veranstaltung können möglicherweise gegenüber im Kulturstall oder auf dem Gutshof diverse andere Veranstaltungen stattfinden.

Bitte beachten Sie, dass wir auf dies, sowie auf Bauarbeiten am Schloss selber und auf dem Gutshof keinen Einfluss haben. Aus diesem Grund möchten wir ein preisliches entgegenkommen unsererseits von vornherein ausschließen!

Selbstmitgebrachte Dekoration kann am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr angebracht werden und muss am selben Abend, oder je nach Absprache, spätestens am Folgetag wieder abgeholt werden. Dekoration, die von uns entfernt werden muss, wird entsorgt und es entsteht kein Anspruch im Nachhinein.