

Feiern im Waldblick



Absprachen rund um Ihre Feier bei uns

Montag bis Samstag - ganztägig nach Vereinbarung.

Ansprechpartnerin Terminabsprachen & Besichtigungen

Yvonne Swiontek

Anfragen und Terminvereinbarungen bitte an

Tel: 035955 . 7450

yvonne.swiontek@waldblick-pulsnitz.de



Anzahl Personen

Für die Reservierung des passenden Raumes benötigen wir von Ihnen die reale Gästeanzahl einschließlich Kinder (auch Kleinkinder).

Die bei der **Endabsprache** (ca. 2-3 Wochen vorher) angegebene Gästezahl ist für uns verbindliche Berechnungsgrundlage. Änderungen der Personenanzahl sind bis 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung möglich.

Raum- & Servicepauschale

Unser Waldblick verfügt über 4 Räume, die für Feiern gebucht werden können.

Die Auswahl des Raumes ist abhängig von der Anzahl der Gäste.

Wir berechnen eine **Raum-/Servicepauschale**, welche die alleinige Nutzung des jeweiligen Raumes sowie eine detaillierte Absprache & weitere nötige organisatorische Aufwendungen beinhaltet.

Folgende Räume stehen Ihnen im Waldblick zur Verfügung:

Weitblick (25 qm)	max. 14 Gäste	80 EUR
Ausblick 2 (50 qm)	max. 28 Gäste	100 EUR
Ausblick 1 (70 qm)	max. 40 Gäste	150 EUR
Ausblick 1&2 (120 qm)	max. 73 Gäste	200 EUR

Sollte ein zusätzlicher, für die Feier allerdings nicht zwingend erforderlicher Raum gewünscht sein, berechnen wir eine zusätzliche Raummiete von 250 EUR.

Der obere Terrassenbereich bleibt auch bei Buchung der Räume Ausblick 2 und Ausblick 1 & 2 für das á la carte Geschäft geöffnet.

Sollten Sie eine alleinige Nutzung des oberen Terrassenbereiches wünschen, dann berechnen wir eine Raummiete von 500 EUR.
Die Sperrung des Bereichs erfolgt wetterunabhängig.



Feierzeiten

Unsere regulären Öffnungszeiten sind Montag bis Samstag von 08:00 - 22:00 Uhr und Sonntag von 08:00 - 21:00 Uhr.

Ihre Feier kann auch über unsere regulären Öffnungszeiten hinaus stattfinden.

Hierfür gelten folgende Konditionen:

Verlängerung bis 23:00 Uhr:	Aufpreis von 50 EUR
Verlängerung bis 24:00 Uhr:	Aufpreis von 100 EUR

Eine Verlängerung nach 24 Uhr erfolgt nach vorheriger Absprache. Der Aufpreis beträgt 250 EUR pro angefangener Stunde.

Die gewünschte Endzeit Ihrer Feier stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

Bitte beachten Sie, dass wir uns je nach Verfügbarkeit unseres Servicepersonals eine zeitliche Begrenzung vorbehalten.

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, die Abbauzeiten für Musik/DJ-Equipment und Dekoration innerhalb des vereinbarten Zeitrahmens einzuplanen.

Als Haus mit Hotel- und Veranstaltungsbetrieb liegt uns die Nachtruhe unserer Gäste besonders am Herzen. Wir bitten daher alle Feiernden, die bei uns übernachten, beim nächtlichen Zimmerweg besondere Rücksicht auf andere Hotelgäste zu nehmen.

So tragen Sie zu einer angenehmen Atmosphäre für alle Gäste bei.

Bestuhlung:

Unsere Räume werden entsprechend Ihrer Gästeanzahl, Ihrer Wünsche und der räumlichen Möglichkeiten gestellt.

Bitte beachten Sie, dass auch Rollstuhlplätze, Kinder- und Hochstühle mit eingeplant werden müssen.

Erfahrungsgemäß sind nicht immer alle Wünsche umsetzbar. Gerne beraten wir Sie und finden gemeinsam die perfekte Bestuhlung für Ihre Feier.



Gut zu Wissen

1. Restaurant mit Behinderten WC - ebenerdig
2. Kinderstühle für die kleinen Gäste - vorrätig
3. Aufbau Gastdekoration am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr morgens oder am Vorabend (falls Raum frei) 15-20 Uhr möglich
4. Abholung von Dekoration und Geschenken bis 10 Uhr am Folgetag.
5. Fenster & Türen ab 22 Uhr geschlossen halten
6. Ab 22 Uhr sind abendliche Außenaktivitäten nicht gestattet bzw. bedürfen einer vorherigen Absprache (z.B. Lasershows etc.)
7. Konfettibomben, Herzflitter o.ä. sind sowohl im Innen - als auch im Außenbereich **nicht gestattet**.
 - a. Eine Aufwandspauschale von 250 EUR wird berechnet, falls in diesem Zusammenhang Reinigungsarbeiten nötig sind.
8. Feuershows und Höhenfeuerwerke sind aus Sicherheitsgründen auf dem gesamten Gelände untersagt.

Reklamationen können nur am Veranstaltungstag entgegengenommen werden.

Preise

Alle hier benannten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses geltenden Steuern.

Unklarheiten bei Preisen müssen vorab geklärt werden.

Nachträgliche Preisverhandlungen sind nicht möglich.

Bezahlung

Gerne dürfen Sie nach der Veranstaltung in bar oder mit Ihrer EC-Karte zahlen.

Deko & Co.

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Tafeldekoriationspauschale
(inkl. Tafelwäsche, Servietten, Blumenarrangement) | n. V. |
| 2. Stuhlhussen inkl. Band in verschiedenen Farben | 8,00 p. St. |
| 3. Stehtisch inkl. cremefarbene Husse mit Schleife | 16,00 p. St. |
| 4. Beamer- und Leinwandnutzung | 15,00 |
| 5. Anbringen / Aufstellen Gästedekoration
(Namensschilder, Gastgeschenke, Girlanden usw.) | 30,00 p. Std. |
| 6. Aufbau einer Hüpfburg (inkl. Strom)
Achtung: Anmietung Hüpfburg durch Gast, max. Größe 4x4 m | 30,00 p. Std./
p. P. |





Unser kulinarisches Angebot

Sektempfang

Zum Empfang reichen wir Ihren Gästen ein Glas Sekt oder Orangensaft

- | | |
|---|-------------|
| ✓ Glas Sekt (trocken / halbtrocken) oder Orangensaft | 3,50 p. P. |
| ▪ inkl. köstliche & herzhafte Schnittchen (2 Stück p. P.) | 11,70 p. P. |
| ▪ inkl. Laugengebäck & Dip (2 Stück p. P.) | 9,90 p. P. |

Kaffee, Kuchen & Canapés

Genießen Sie unsere Kuchen & Torten, die mit viel Liebe von lokalen Bäckereien und Konditoreien zubereitet werden. Das Mitbringen von selbstgebackenem Kuchen ist *nicht* gestattet.

Falls Kuchen von einer Bäckerei Ihrer Wahl geliefert oder mitgebracht wird, berechnen wir eine Servicepauschale von 2,50 EUR pro Person.

Torten- & Kuchenauswahl (Preis pro Kuchen)

- | | |
|--|-------|
| ✓ Sahnetorten (z.B. Käse, Zitrone, Schoko, Erdbeere) | 46,00 |
| ✓ Schwarzwälder Torte (mit Alkohol) | 52,00 |
| ✓ Schoko-Buttercremetorte | 52,00 |
| ✓ Fruchttorte | 42,00 |
| ✓ Hefekuchen (Sorte nach Absprache) | 40,00 |

Zusätzlich zu den oben aufgelisteten Kuchensorten gehen wir gern auf Ihre Wünsche ein. Sonderwünsche wie Kuchenteilchen, Minidonuts, Cake Pops etc. sind auf Anfrage möglich.

Bei der Auswahl der Kuchen beraten wir Sie gern.

Lassen Sie sich neben unseren süßen Köstlichkeiten auch von unserer herzhaften Auswahl verführen. Als perfekte Ergänzung zum Kaffee bieten wir auch delikate Canapés an

Canapés (Schinken, Käse, Salami o.ä.)	4,10 p. St.
--	-------------



Mittag- und Abendessen

Je nach Anzahl Ihrer Gäste können Sie bei uns zwischen à la carte, einem 2-Gang Menü, einem 3-Gang-Menü, einer reduzierten Karte oder einem Büfett wählen.

Die Speisenauswahl wird bei der Absprache festgelegt.

Die Buchung unseres Büfetts ist ab einer Gästeanzahl von 25 Personen möglich.

Für unsere kleinen Gäste (3-12 Jahre) berechnen wir den ½ Preis des jeweiligen Büfett Preises, für Kinder unter 3 Jahren erfolgt keine Berechnung.

Sie können Ihr Wunschbüfett ganz nach Ihren Vorlieben selbst zusammenstellen oder unser Waldblick-Büfett wählen.

Mit unserem Büfett-Baustein-System wählen Sie Ihre Lieblingsspeisen und Beilagen. Gern stellen wir Ihnen unser Büfett-Bausteinsystem per E-Mail zur Verfügung.

Unser Waldblick-Büfett kostet 46,00 EUR pro Person und beinhaltet:

- ✓ Hochzeitssuppe
- ✓ Hähnchenbrust
- ✓ Rinderbraten
- ✓ Wolfsbarschfilet
- ✓ Grillpfanne (Schweinemedallions, Rumpsteaks, Schnitzel)
- ✓ Mischgemüse & Rotkohl
- ✓ Klöße, Kroketten, Drillinge & Bandnudeln
- ✓ Kalte Platte:
 - Frische, grüne Salate mit Waldblick-Dressing
 - Käseplatte, Butter und Brotkorb mit Baguettes
 - dekorative Obstplatte
 - Beerengrütze & Mousse au Chocolate





Getränkepauschalen

Die Buchung einer Getränkepauschale ist ab einer Gästeanzahl von 30 Personen möglich. Für unsere kleinen Gäste (3-12 Jahre) berechnen wir den ½ Preis der Getränkepauschale „light“, für Kinder unter 3 Jahren erfolgt keine Berechnung.

Die Getränkepauschale kann für einen Zeitraum von 15 – 24 Uhr gebucht werden. Bei allen Getränken, die vorher und nachher konsumiert werden, erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch.

Wenn Sie keine Getränkepauschale wünschen oder Sie mit weniger als 30 Gästen feiern, werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Getränkepauschale „light“

39,00 p. P.

- ✓ Begrüßungssekt
- ✓ Rotwein, Weiß- und Roséwein
 - Gutsriesling QbA – trocken
 - Chardonnay Aromatic – trocken
 - Grüner Veltliner – trocken
 - Müller-Thurgau QbA – halbtrocken
 - Scheurebe QbA – lieblich
 - Portugieser Weißherbst
 - Rosé QbA, Weingut am Nil – trocken
 - Merlot „de Gras“ – trocken
 - Primitivo Puglia Terre de Montelusa – trocken
 - Spätburgunder QbA – trocken
 - Dornfelder QbA – halbtrocken
- ✓ Bier:
 - Wernesgrüner Pils, Benediktiner Hell, Benediktiner Hefeweizen, Köstritzer Kellerbier (vom Fass), Benediktiner alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier (Flaschenbiere)
- ✓ Alkoholfreie Softgetränke, Tafelwasser, Pulsnitztaler Säfte
- ✓ Heißgetränke - Filterkaffee, Tee (keine Kaffee-Spezialitäten)



Getränkepauschalen

Getränkepauschale „all inclusive“

44,00 p. P.

- ✓ Begrüßungssekt
- ✓ Rotwein, Weiß- und Roséwein
 - Gutsriesling QbA – trocken
 - Chardonnay Aromatic – trocken
 - Grüner Veltliner – trocken
 - Müller-Thurgau QbA – halbtrocken
 - Scheurebe QbA – lieblich
 - Portugieser Weißherbst
 - Rosé QbA, Weingut am Nil – trocken
 - Merlot „de Gras“ – trocken
 - Primitivo Puglia Terre de Montelusa – trocken
 - Spätburgunder QbA – trocken
 - Dornfelder QbA – halbtrocken
- ✓ Bier:
 - Wernesgrüner Pils, Benediktiner Hell, Benediktiner Hefeweizen, Köstritzer Kellerbier (vom Fass), Benediktiner alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier (Flaschenbiere)
- ✓ Alkoholfreie Softgetränke, Tafelwasser, Pulsnitztaler Säfte
- ✓ Heißgetränke (Filterkaffee, Tee & Kaffee-Spezialitäten)
- ✓ Spirituosen:
 - Radeberger Bitter, Ramazotti, Alter Wilthener Weinbrand, Jack Daniels, Nordhäuser Doppelkorn, Obstler, Baileys, Eierlikör
- ✓ Longdrinks & Aperitif:
 - Gin Tonic, Whisky-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon, Cola-Wodka
 - Aperol-Spritz



WALDBLICK

Checkliste - Haben Sie an alles gedacht?

1. Beginn der Veranstaltung
2. Ende der Veranstaltung (Beachtung Endzeit Feier)
3. Wann ist die letzte Musikkunde geplant? Wann baut Band ab?
4. Ablauf der Veranstaltung:
 - a. Sektempfang? Häppchen?
 - b. Kaffee & Kuchen?
 - i. vom Bäcker geliefert?
 - c. Abendessen, Uhrzeit, Buffet?
 - i. Allergiker, Vegetarier, Veganer, Laktose, Gluten?
 - d. Gibt es eine kleine Likörrunde nach dem Essen?
5. Gästezahl (Erwachsene, Kinder unter 3, Kinder 3-12)
6. Wie darf die Bestuhlung aussehen?
 - a. Kinderhochstühle? Rollstuhlfahrer? Behinderte Gäste?
7. Spiele / Aktivitäten im Gelände, Wiese? (Hüpfburg o.ä.?)
8. Band / DJ – wann bauen diese auf? Benötigen diese Tische?
9. Dekoration:
 - a. Wer macht die Dekoration?
 - b. Wann wird aufgebaut, wann abgeholt?
 - c. Möchten Sie Stuhlhussen / Stehtische?
Welche Schleifenfarbe?
 - d. Geschenketisch bereitstellen?
10. Hotelzimmer? Wie viele Zimmer werden benötigt?
 - a. kommen zusätzliche Gäste zum Frühstück dazu?
11. Besonderheiten....
12. ... und zum Schluss - Wer darf bezahlen? Wie wird bezahlt?