



*Feiern und Genießen  
im Gartenhotel Heusser*

BANKETTMAPPE 2026

# *Zeit für Ihre persönliche Feier*

Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Feier in unserem Gartenhotel Heusser.  
Es freut uns sehr, dass Sie für Ihren besonderen Anlass an uns gedacht haben.

Ob stilvolle Geburtstagsfeier, familiäre Taufe, ein bedeutendes Jubiläum, eine elegante Hochzeit oder eine einfühlsame Trauerfeier – unser Haus bietet Ihnen den passenden Rahmen für ganz persönliche Momente. Unser idyllischer asiatischer Garten mit dem japanischen Teehaus sowie unsere geschmackvoll eingerichteten Räumlichkeiten schaffen eine Atmosphäre, in der Ihre Feier stilvoll und unvergesslich wird.

Aus Rücksicht auf die Ruhe und Erholung unserer Wellnessgäste verzichten wir bewusst auf große Feste mit lauter Musik und ausgelassenem Tanz bis in die Nacht. Stattdessen konzentrieren wir uns auf Feiern, die durch ihre besondere Note, liebevolle Gestaltung und ein hochwertiges kulinarisches Konzept bestechen. Ob Sie sich für ein elegantes Menü, ein feines Buffet oder eine Kombination aus beidem entscheiden – wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Die Feier klingt in entspannter Atmosphäre gegen 23:00 Uhr aus.

Wenn Sie sich mit Ihrer Feier in diesem Rahmen wiederfinden, freuen wir uns sehr darauf, Sie persönlich kennenzulernen und gemeinsam mit Ihnen einen unvergesslichen Tag zu gestalten.

Mit herzlichen Grüßen

Frank Berwing  
Veranstaltungskoordination





# Veranstaltungsräume

## Bankettsaal Rittergarten

Unser heller Bankettsaal Rittergarten bietet Platz für 40 bis 80 Personen und verfügt über eine eigene überdachte Terrasse sowie Zugang zur Gartenanlage. Ein großzügiges Foyer ist vorhanden. Ab 45 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 500,00.



## Wintergartenrestaurant Schöne Anna

In unserem Wintergarten können 25 bis 50 Personen mit Blick auf den Garten und das japanische Teehaus feiern. Der persönliche Sektempfang kann auf der eigenen Terrasse stattfinden. Ab 33 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 400,00.



## Kaminzimmer

Unser elegantes Kaminzimmer bietet Platz für 25 bis 40 Personen und grenzt direkt an das Restaurant „Gartenblick“, mit Blick auf den asiatischen Wasserfall und Teich. Ab 28 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 150,00.



## Burgunderstube

Unsere Burgunderstube ist ein eleganter, ruhiger Raum in direkter Nähe zum Buffet – ideal für kleinere Feiern im Kreis von 8 bis 16 Personen.



## Japanisches Teehaus

Das japanische Teehaus ist das Herzstück der asiatischen Gartenanlage. Genießen Sie hier die Kaffeezeit oder planen Sie eine freie Trauung in unserem Teehaus. Ab 60 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 500,00.

# Ihr Empfang

## So empfangen Sie Ihre Gäste

Unsere asiatische Gartenanlage mit Koiteichen, Skulpturen und viel Grün bietet den perfekten Rahmen für besondere Momente. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, bieten unsere Innenräume eine atmosphärische Alternative.



### Klassischer Sektempfang

€ 10,50 pro Person

Riesling Sekt trocken

Sekt Orange

Alkoholfreier Fruchtsecco



### Spritziger Empfang

€ 13,00 pro Person

Riesling Sekt trocken

Aperol Spritz

Alkoholfreier Fruchtsecco



### Saisonaler Empfang

€ 10,50 pro Person

Frühling: Holunderblütensekt

Sommer: Pêche Royal

Herbst: Kir Royal

Winter: Glühwein

Riesling Sekt trocken  
alkoholfreier Fruchtsecco

## Ihr Fingerfood zum Empfang

Zu Ihrem Sektempfang servieren wir verschiedene Fingerfood-Varianten, die wir als Flying Buffet reichen. Dabei werden die Häppchen frisch angerichtet und in kleinen Portionen direkt zu Ihren Gästen gebracht. Bei Gruppen bis 24 Personen können Sie 2 Sorten auswählen, ab 25 Personen dürfen Sie sich für 3 Sorten entscheiden und ab 50 Personen für 4 Sorten.

Wir kalkulieren drei Häppchen pro Person. Der Preis beträgt € 12,00 pro Person.

**Canapés** von französischem Weißbrot belegt mit:

Schinken, Geräucherter Putenbrust, Frischkäse, Camembert, Rosa Roastbeef,  
Graved Lachs, Grönländer Crevetten

**Italienische Bruschetta**

**Mini Flammkuchen**

**Tomaten-Mozzarella-Spieße** mit Basilikumpesto

Pikante **Mini Blätterteigteilchen**, verschiedene Sorten

**Gebratene Garnelen** mit Guacamole

# Zum Kaffee

## Kaffee - Kuchenpauschale in Kombination mit Mittag- oder Abendessen bei uns im Hotel.

- ☕ Kaffee/Tee inkl. Kuchengedeck  
€ 17,50 pro Person

## Kaffee - Kuchenpauschale ohne Mittag- oder Abendessen bei uns im Hotel.

- ☕ Kaffee/Tee inkl. Kuchengedeck  
€ 19,50 pro Person



### Kaffee

Zu Ihrer Kaffeetafel servieren wir Ihnen gerne Filterkaffee, koffeinfreien Kaffee, Tee und Kakao ohne Mengenbegrenzung. (Keine Kaffeespezialitäten wie Espresso / Latte Macchiato / Cappuccino etc.)

### Kuchen

Sie haben die Wahl. Sie können Kuchen von Ihrer Lieblings Konditorei anliefern lassen oder selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Gerne bestellen auch wir den Kuchen nach Ihren Wünschen und berechnen diesen zum Selbstkostenpreis weiter.



## Trauerfeiern

Für Trauerfeiern bieten wir einen passenden Rahmen für einen würdevollen Abschied im Kreis Ihrer Liebsten.

Suppe nach Wahl

(Unsere Auswahl finden Sie bei den Einzelgerichten)

Filterkaffee, Tee und Kakao ohne Mengenbegrenzung

Mineralwasser

Kuchengedeck

Pauschalpreis: € 32,50 pro Person

Wir empfehlen außerdem:

halbe belegte Brötchen (mit Schinken, Käse und Wurst)

€ 4,90 pro Stück



# *Schlemmerbuffet am Sonntag*

Das Sonntags-Schlemmerlunch-Bufferet findet an ausgewählten Sonntagen und an vielen Feiertagen ab 12:00 Uhr statt. Wir präsentieren Ihnen in unserem Restaurant Gartenblick ein abwechslungsreiches Buffet mit einem großen und reichhaltigen Vorspeisenbuffet aus Land & Meer, Salatbar mit angemachten Salaten sowie knackiger Rohkost, Tagessuppe, 4 ausgesuchte Hauptgänge mit saisonalem Gemüse und verschiedenen Beilagen. Ein verlockendes Dessertbuffet mit Käse und süßen Teilchen bieten einen leckeren Abschluss. Den exakten Inhalt des Buffets legt unser Küchenchef einen Tag zuvor fest.



## Varianten für Ihre Familienfeier

### **In unserem Restaurant**

Wir reservieren für Sie im Rahmen Ihrer Familienfeier eine Tafel oder mehrere Tische, je nach Personenzahl, in unserem Restaurant „Gartenblick“, wo Sie sich am allgemeinen Schlemmerbuffet bedienen.

Für die Teilnahme am Buffet berechnen wir € 46,00 pro Person.

### **Im eigenen Bankettraum:**

Sie bedienen sich an dem im Restaurant „Gartenblick“ befindlichen Buffet, sitzen jedoch exklusiv im eigenen Raum. Diese Varianten bieten wir in unseren Banketträumen „Schöne Anna“, „Kaminzimmer“ und „Burgunderstube“ an.

Der Preis für die Teilnahme am Buffet im Restaurant „Gartenblick“ beträgt € 55,00 pro Person inkl. Raummiete für den eigenen Raum.

### **Im eigenen Bankettraum mit eigenem Buffet**

#### **(Auswahl lt. Küchenchef):**

Wir bereiten das Buffet in Ihrem Veranstaltungsaal exklusiv nur für Ihre Gesellschaft vor. Der Inhalt des Buffets wird, genau wie oben von uns kurzfristig festgelegt. Diese Variante ist in unseren Banketträumen „Rittergarten“ und „Schöne Anna“ möglich.

Wir berechnen € 69,00 pro Person.



# Menü- und Buffetideen

Als kulinarisches Highlight bieten wir Ihnen eine Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen, die wir mit viel Sorgfalt und Liebe zusammengestellt haben. Sie können sich für eine unserer Ideen entscheiden oder individuelle Kombinationen aus einzelnen Speisen wählen. Hier beraten wir Sie gerne. Es handelt sich nicht um à la-carte Vorschläge. Bitte beachten Sie, dass Anpassungen der Vorschläge zu Preisänderungen führen können.

 : vegetarisch

## Buffetvorschlag: Unser Klassiker

### Vorspeisen

Rosa gegrilltes Kräuterroastbeef | Pastetenvariationen mit Sauce Cumberland  
Antipasti mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken | Brotvariationen  
Mini-Tartelettes mit Paprikaschafskäse   
Rindertafelspitz in Balsamico-Gemüsevinaigrette  
Gurkenschiffchen mit Eismeergarnelen  
Tomatenscheiben mit Mozzarellakugeln und Basilikumpesto   
Schottischer Silberlachs mit Sahnemeerrettich  
Norweger Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce  
Räucherfischvariationen | Gebackene Garnelen mit Chili-Dip  
Hausgemachte Edelfischterrinen mit Zander und Lachs


### Salate

Blatt- und Rohkostsalate | Kichererbsensalat  | mediterraner Nudelsalat   
Bauernsalat mit Schafskäse  | Meeresfrüchtesalat mit Oliven

### Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch

### Hauptspeisen

Argentinische Rindermedaillons und Schweinefilet  
mit Kräuterbutter und Cognac-Pfeffersauce  
Knusprige Putenschnitzel mit Mango-Chutney  
Dorschfilet im Wirsingmantel in Rieslingsauce  
Gnocchi-Champignonauflauf mit Frühlingslauch und Kirschtomaten 

### Beilagen

Gemüse der Saison  
Butterreis | Süßkartoffelpommes | Backofenkartoffeln

### Dessert

Wiener Topfenmousse mit Erdbeermark | Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce | Schokoladenschnitte  
Italienisches Tiramisu oder Himbeertiramisu  
Käseauswahl | Feigensenf | grünes Tomaten-Chutney | Orangensenf



## Buffetvorschlag: Heussers 2.0

### Vorspeisen

- Mini-Nordseekrabbencocktail im Glas
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto 🌿
- Pochierte Lachsschnitte in Orangen-Pfeffersauce | Vitello Tonnato mit Kapern
- Roastbeefröllchen mit Schnittlauch-Frischkäsecreme auf Pumpernickel
- Saisonale Sommerrolle 🌿
- Gebratener Grüner Spargel mit Olivenöl-Knoblauch-Petersilie und Pinienkernen 🌿
- Karamellisierter Ziegenkäsetaler mit Honig und Rosmarin 🌿
- Zucchini-Schiffchen mit Tomatensugo und Schafskäse 🌿
- Hausgemachte Lachs-Zander-Terrine mit Friseesalat und Granatapfelkernen
- Blinis mit Schmand und Seehechtaviar | Pastramiwrap mit Gurke und Frischkäse
- Hähnchenbrustspieß süßsauer mariniert mit Koriander, Orangen und Limettenfilets

### Salate 🌿

- Asiatischer Gurkensalat süßsauer mit Sesam und Chili
- Römersalatherzen mit Zwiebelvinaigrette, Kirschtomaten und gehobelem Grana Padano
- Bulgursalat mit Tomate, Minze und Frühlingszwiebeln
- Rote Bete Salat mit Walnusskernen, Kreuzkümmel und Schafskäse
- Glasnudelsalat mit Zitronengras und Cashewkernen

### Hauptspeisen

- Rosa Lammhüfte mit Sauce Provencale
- Kalbsinvoltni mit Salbei
- Lachs-Spinat-Lasagne mit Limetten-Béchamelsauce
- Veganes Kichererbsencurry mit Gemüse und gebratenem Tofu 🌿

### Beilagen 🌿

- Ratatouillegemüse | Blumenkohlrößchen mit Butterbröseln
- Süßkartoffelpommes | Paprikareis | Bandnudeln

### Dessert 🌿

- Käseauswahl mit dreierlei Senf
- Obstsalat | Orangen-Kardamom-Panna Cotta
- Saisonaler Fruchtcrumble
- Salted Caramel Mousse mit Erdnüssen
- Karamellisierte Kokos-Banane mit Schokoladensauce

€ 99,00 pro Person ab 30 Personen. Bei weniger Personen berechnen wir einen Aufpreis



# So könnte Ihr Festmenü aussehen

## Menü mit Fisch im Hauptgang

Dreierlei vom Ziegenkäse mit Pumpernickel, Wildkräutersalat und Preiselbeeren 🌿

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

In Butter gebratene Seeteufelmedaillons mit wildem Brokkoli,  
getrübtem Kartoffelpüree und Weißweinschaum

\*\*\*

Wiener Topfenmousse mit Sauerkirschen auf Joghurteis 🌿

€ 71,00 pro Person

## Menü mit Fleisch im Hauptgang

Bunter Marktsalat mit schottischem Räucherlachs,  
Beeren, getrösteten Pinienkernen und Baguette

\*\*\*

Cremesuppe von Steinpilzen mit Kräutersahnehaube 🌿

\*\*\*

Tranchen vom sous vide gegartem Schweinefilet im Speckmantel  
mit bunten Babymöhren, hausgemachten Butterknöpfle und Pfeffersauce

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschtorte 2.0 🌿

Sauerkirschkompott, in Kirschwasser getränkter Schokoladenbisquit,  
Vanillesahne und Kirschsorbet


€ 69,00 pro Person






# Gestalten Sie Ihr Wunschmenü

Vorab servieren wir openfrisches Baguette mit Butter.

## Kalte Vorspeisen

Antipasti-Platte mit Serrano-Schinken, Zitronen-Champignons, Zucchini, gefüllter Kirschkaprika, gegrilltem grünen Spargel und Knoblauchaubergine	€ 19,50
Krabbencocktail mit Chiffonade, Cocktailsauce, frischen Früchten und Nordseekrabben	€ 19,50
Dreierlei vom Ziegenkäse (gebacken, karamellisiert) mit Pumpernickel, Wildkräutersalat und Preiselbeeren 	€ 10,50
Vorspeisenteller von Land und Meer: Roastbeeftranchen, Pastetenvariation, Knuspergarnelen mit Sweet Chili-Sauce und Salatbouquet mit Preiselbeerdressing	€ 23,00
Tomatensalat mit Kapern-Vinaigrette und Thunfisch und knusprigen Brotwürfeln	€ 13,00
Salat von Eismeergarnelen und Melonenwürfel in Limetten-Vinaigrette	€ 17,00
Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Champignons in Balsamicodressing, gehobeltem Grana Padano und frischen Kräutern	€ 19,50

## Salate

Blattsalat mit Preiselbeerdressing und gratiniertem Winzerkäsebaguette 	€ 12,50
Rucolasalat mit Balsamico und gratiniertem Tomaten-Mozzarellabaguette 	€ 12,50
Bunter Marktsalat mit schottischem Räucherlachs, Beeren und gerösteten Pinienkernen	€ 14,00
Blattsalat mit Limettenvinaigrette und gebratener Riesengarnele	€ 14,00
Blattsalat mit gebratenen Roastbeefstreifen und gepickelten roten Zwiebeln	€ 14,00
Bunter Marktsalat mit Balsamicovinaigrette und Butter-Croûtons 	€ 8,50

## Suppen

Kürbissuppe mit Garnelen oder Hähnchenspieß	€ 10,50
Gemüsecremesuppe mit Buttercroutons 🌿	€ 9,00
Vegane Rote-Bete-Suppe mit Kartoffelcroûtons 🌿	€ 9,00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	€ 9,00
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Majoran mit knusprigem Rucola 🌿	€ 9,00
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Crème fraîche und Basilikum 🌿	€ 9,00
Cremesuppe von Steinpilzen und Kräuter-Sahnehaube 🌿	€ 10,50

## Warme Vorspeisen

In Butter gebratene Jakobsmuschel auf Weißweinrisotto mit grünem Spargel und Safranschaum	€ 23,50
Zucchini-Cannelloni: Erfrischender Couscous mit Zitrone, Minze, Pinienkernen und getrockneten Tomaten in gebratener Zucchini gerollt 🌿	€ 19,50
Gebratene Garnelen mit Paprikawürfeln, Petersilie und Knoblauchbaguette	€ 19,50
Knuspriger Schweinebauch sous vide gegart mit Mango, Avocado, Cashewkernen, Koriander und Zitronengrasjus	€ 19,50
Frittiertes Sushi von Lachs und Garnele mit Ananas-Tomatenchutney und Friseesalat	€ 21,00
Filet vom Loup de mer auf Tomaten-Paprika-Ragout und Knoblauch-Crostini	€ 19,50
Mais-Hähnchenbrust im Kräutermantel auf Safrantagliatelle und Brokkoli	€ 18,00

## Sorbets 🌿

Limonensorbet mit Wodka	€ 9,00
Mandarinensorbet*	€ 9,00
Cassissorbet*	€ 9,00
Weinbergspfirsich-Sorbet*	€ 9,00

\*auch mit Sekt möglich



## Hauptgerichte

In Butter gebratene Seeteufelmedaillons mit wildem Brokkoli, getrüffelem Kartoffelpüree und Weißweinschaum	€ 39,50
Doradenfilet mit mediterranem Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln dazu Weißweinsauce	€ 35,00
Surf'n turf: Sous vide gegartes Rinderfilet und gebratene Riesengarnele mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelgratin mit Portweinsauce	€ 40,50
Heussers hausgemachter Sauerbraten mit Rosinen-Apfel-Rotkraut und hausgemachten Kräuterknöpfe	€ 32,00
Geschmorter Kalbstafelspitz in Kräutersauce mit glacierten Karotten und Petersilienkartoffeln	€ 30,00
Tranchen aus sous vide gegartem Schweinefilet im Speckmantel mit bunten Babymöhren, hausgemachten Butterknöpfe und Pfeffersauce	€ 32,00
Sous vide gegarter Lammrücken mit Speckbohnenröllchen und Rosmarinkartoffeln dazu Sauce Provencale	€ 38,00
Auf der Haut gegrilltes Flußzanderfilet auf Trüffelpüree und Petersilienkartoffeln	€ 30,00
Rosa gegrillte Lammsteakhälfte „Provencale“ auf buntem Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln	€ 33,50
Gegrilltes Ostseedorschfilet „Asia“ auf geschmortem Asia-Mangogemüse und Basmatireis	€ 34,50
Tranchen vom Roastbeef sous vide gegart mit Dornfelder-Rotweinzwiebeln, buntem Gemüsekorbchen und Süßkartoffelpüree	€ 36,00
Gegrillte Lachsfiletschnitte mit Riesengarnele auf grünem Spargelrisotto und Riesling-Sektsauce	€ 33,50
Rosa gegrillte Hirschrückenmedaillons mit Preiselbeersauce, buntem Marktgemüse, Petersilienwurzelpüree und Haselnuss-Knöpfe	€ 42,50
Steinpilzcapelettis in Salbeibutter mit geschmolzenen Kirschtomaten und Walnusskernen 	€ 24,50
Vegan: Kirchererbsenmasala mit Kokosmilch, buntem Gemüse und gebratenen Tofuwürfeln 	€ 24,50

## Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen marinierten Beeren	€ 12,50
Italienisches Tiramisu oder Himbeertiramisu	€ 12,50
Heiße Liebe: hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Himbeeren	€ 12,50
Schwarzwälder Kirschtorte 2.0: Sauerkirschkompott, in Kirschwasser getränkter Schokoladenbisquit, Vanillesahne und Kirschsorbet	€ 12,50
Bananensplit 2.0: karamellierte Banane an Schokoeis, Vanillesahne und Schokoladensauce	€ 9,50
Gebackene Kokos-Banane mit Salted Caramel Eis und Schokoladensauce	€ 9,50
Wiener Topfenmousse mit Sauerkirschen auf Joghurt	€ 12,00
Himbeer-Traum: Himbeer-Schokoladentörtchen mit Himbeer-Sahne-Eis und Himbeersauce	€ 12,50
Sorbet-Variation Mandarinen-, Cassis-, Kirsch- und Weinbergpfirsichsorbet mit Früchten	€ 13,50
DIY-Pancake-Station: Wir richten für Sie eine Pancake-Station für eine Dauer von 60 min mit automatischer Pancake-Maschine zum Selbstbedienen. Dazu richten wir verschiedene Toppings wie warmes Nutella, Schlagsahne und Fruchtgrütze. Mindestpersonenzahl 35	€ 6,50



# Wissenswertes rund um Ihre Feier



## Ihre festlich gedeckte Tafel

In unseren Räumlichkeiten sind verschiedene Tischformen möglich. Lassen Sie sich hierzu ausführlich beraten.

### Inklusive:

- Geschirr, Besteck und Gläser
- Tischwäsche (Farbe nach Wahl)
- Stoffservietten auf Wunsch mit farbiger Einlage
- weiße oder champagnerfarbene Spitzkerzen

### Zubuchbar:

- Individuelle Serviettenformen
- Zusätzliche Kerzendekoration
- Menükarten in creme. Erstellen und Auslegen: € 4,90 pro Menükarte

## Blumen

Gerne bestellen wir bei renomierten Dürkheimer Floristen Blumengestecke nach Ihren Vorstellungen oder lassen diese nach unseren Erfahrungen anfertigen. Blumenschmuck berechnen wir zum Selbstkostenpreis weiter.

## Beamer und Leinwand

Gerne stellen wir für Ihre Veranstaltung leihweise einen Beamer und eine Leinwand zum Preis von € 30,00 zur Verfügung.

## Hotelzimmer

Unsere 93 komfortabel eingerichtete Hotelzimmer sind alle mit Bad/Dusche, WC, Kosmetikspiegel, Fön, Telefon, Minibar, TV und Safe ausgestattet und sind klimatisiert. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und haben einen Balkon oder eine Terrasse.

Gerne reservieren wir für Ihre Gäste eine Übernachtung in unserem Haus.

## Asiatische Gartenanlage

Die Gartenanlage steht allen unseren Gästen zur Verfügung.

## Ihre Rechnung

Diese schicken wir Ihnen zur Überweisung zu. Die Zahlung per Kreditkarte ist bei Bankettveranstaltungen nicht möglich. Berechnungsgrundlage ist die 2 Tage vor der Veranstaltung genannte Personenzahl.



# Ihre persönliche Checkliste

## Ablaufplanung

- Wunschtermin festgelegt
- Dateilabsprache ca. 4 Wochen vorher
- Uhrzeit für Empfang
- Essenszeiten
- Ansprachen / Programmpunkte
- Ausklang der Feier

## Gäste

- ☐ Erwachsene:
- ☐ Kinder (0-6 Jahre):
- ☐ Kinder (7-12 Jahre):
- ☐ Sitzplan

## Dekoration & Gestaltung

- ☐ Tischdekoration
- ☐ Blumenschmuck
- ☐ Platzkarten / Menükarten gewünscht

## Kulinarisches Angebot

- ☐ Menü oder Buffet gewählt
- ☐ Sonderwünsche (vegetarisch, vegan, Allergien): \_\_\_\_\_
- ☐ Kaffee & Kuchen gewünscht
- ☐ Sektempfang geplant

## Technik & Ausstattung

- Hintergrundmusik
- Beamer / Leinwand /
- Präsentationstechnik

## Hotelzimmer

- ☐ Anzahl der Hotelzimmer
- ☐ Zimmerverteilung
- ☐ besondere Wünsche z. B. Lift

# Notizen