



Gasthof Krone

Seite 2

Menü/ Buffet (weitere Beispiele entnehmen Sie bitte unseren Menü- und Buffetvorschlägen):

Beginn	19.00	Uhr			
Vorab	Brot und Butter				
Vorspeise	Pochierter Saibling mit Sauerrahm, Zitrone und Dreierlei von der Gurke				
Suppe	Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras, Kokos und gerösteten Erdnüssen				
Erfrischung	Sorbet im Glas				
Hauptgang	Am Stück gebratenes Rosa Rinderfilet mit Erbsen, Pilzen, Estragon und Kartoffelgratin				
Dessert	Kirschenjockey mit Aceto Balsamico, Bitterschokolade und Kakaosorbet				
Preis Erwachsene	Erwachsene (1/1 Menüpreis)	Anzahl:	80	pro Person/ €	58,00
Preis Jugendliche	Kinder 5-9 Jahren (1/2 Menüpreis)	Anzahl:	5	pro Person/ €	29,00
	Jugendliche 10-14 Jahren (2/3 Menüpreis)	Anzahl:	5	pro Person/ €	39,00
Preis Kinder	Kinder bis 4 Jahren (Kindermenü)				
	Suppe, Kl. Schnitzel/ Nudeln, Kl. Eis	Anzahl:	5	pro Person/ €	22,00
	Nudeln mit Sauce	Anzahl:	5	pro Person/ €	9,00
Sonstiges	Allergiker (Lactoseunverträglichkeit)	Anzahl:	0		
	Allergiker (Glutenunverträglichkeit)	Anzahl:	0		
	Allergiker (Fructoseunverträglichkeit)	Anzahl:	0		
	Allergiker (Sonstige Unverträglichkeiten)	Anzahl:	0		
	Muslimische Personen (ohne Schwein)	Anzahl:	0		
	Schwangere Person (alles durchgegart)	Anzahl:	0		
	Vegetarier (ohne Fisch)	Anzahl:	0		
	Vegetarier (mit Fisch)	Anzahl:	0		
Vegetarier (Vegan)	Anzahl:	0			
Sonstiges	Bitte markieren Sie die Personen mit Sonderspeisen, Unverträglichkeiten, Allergien etc. auf Ihrem Tischplan.				
Verpflegung Musik	(siehe Menü und Getränke)	Anzahl:	2	pro Person/ €	siehe Menüpreis
Verpflegung Fotograf	(siehe Menü und Getränke)	Anzahl:	2	pro Person/ €	siehe Menüpreis

Weine (bitte wählen Sie z.B. einen Weiss-, Rosé- oder Rotwein aus):

Weißwein	Wöhrwag, Cuvée Johanna QbA trocken, Württemberg	0,75/ €	33,00
	Wöhrwag, Herzogenberg Goldkapsel QbA trocken, Württemberg	0,75/ €	38,00
	Ellwanger, Sauvignon blanc QbA trocken, Württemberg	0,75/ €	36,00
	Gunderloch, Weissburgunder QbA trocken, Rheinhessen	0,75/ €	27,00
Roséwein	Wöhrwag, Cuvée Rose QbA trocken, Württemberg	0,75/ €	30,00
	Dautel, Cuvée Rose QbA trocken, Württemberg	0,75/ €	27,00
Rotwein	Wöhrwag, Cuvée Moritz QbA trocken, Württemberg	0,75/ €	37,00
	Knauss, Spätburgunder QbA trocken, Württemberg	0,75/ €	34,00
	Lageder, Riff Rosso IGT trocken, Südtirol	0,75/ €	26,00
Korkgeld	Château Grolet, Grolet Classic AC trocken, Bordeaux	0,75/ €	37,00
	Mit mitgebrachten Weinen berechnen wir eine Aufwandentschädigung.	0,75/ €	20,00
	Mit mitgebrachten Spirituosen berechnen wir eine Aufwandentschädigung.	0,75/ €	40,00



Gasthof Krone

Seite 3

Hochzeitstorte:

Beginn	22.00	Uhr	
Buffet	Hochzeitstorte (wird vom Veranstalter selbst bestellt und organisiert. Die Rechnung übernimmt der Veranstalter).		
Gedeckpreis	Für Bereitstellung, Umsatzausfall und Reinigung.	pro Person/ €	4,00
Haftungsausschluss	Die Torte wird vom Konditor auf eigene Gefahr angeliefert. Die Krone Waldenbuch GmbH übernimmt für etwaige Schäden, Qualitätsmängel und Folgekosten keine Haftung!		
Termin Anlieferung	12.08.2017	Datum	
	12.00 - 13.00	Uhr	(Wir bitten um vorherige Terminabsprache)

Imbiss:

Beginn	24.00	Uhr	
Buffet	Auswahl von verschiedenen Käsen mit Trauben und Baguette	pro Person/ €	6,00
	Auswahl von Rauchwurst, Salami, Schinken, Sauergemüse u. Bauernbrot	pro Person/ €	6,00
	Es werden je nach Gruppengröße ca. 2/3 an Portionen bereit gehalten oder entsprechend nachbestückt.		

Getränke:

Getränke	Bier, Säfte, Soft's etc./ a la Carte		nach Verbrauch
Wasser	Teinacher Gourmet Medium und Still	0,75/ €	7,90
Heißgetränke	Werden nach dem Dessert angeboten und serviert.		nach Verbrauch
Digestif	Werden nach dem Dessert angeboten und serviert (Grappa, Obstbrand, Halbbitter...)		nach Verbrauch
Longdrinks	Werden nach dem Dessert angeboten und serviert (Gin-Tonic, Wodka-Lemon, Rum-Cola...)		nach Verbrauch

Sonstiges:

Menükarten	Krone-Standard mit Einlage	(pro Tisch ca. 3 Stk.)	Stk./ €	2,00
Stuhlhussen	Krone-Standard Weiß		Stk./ €	7,00
Tischwäsche	Krone-Standard Weiß			ohne Berechnung
Mundservietten	Krone-Standard Weiß			ohne Berechnung
Geschenketisch	im Eingangsbereich () im Bühnenbereich ()			ohne Berechnung
Blumenvasen	auf dem Geschenketisch			ohne Berechnung
Mikrofon	Stehpult, Mikrofon (schnurlos) und 2fach Boxen (€ 290,00)		€	nach Absprache
Bildpräsentation	Leinwand (Klein: € 200,00/ Groß: 300,00) und Beamer (€ 270,00)		€	nach Absprache
Bühne	Bühnenelement (4m x 3m x 0,5m) inkl. Auf- und Abbau (€ 450,00)		€	nach Absprache
Licht	5er Lichtspot (versch. farbig) mit Teleskop-Fuß (€ 110,00)		€	nach Absprache

Dekoration:

Kerzen u. Leuchter	Windlicht mit einem Teelicht	(pro Tisch ca. 4-5 Stk.)	Stk./ €	3,00
	Teelicht	(z.B: zum nachbestücken)	Stk./ €	0,50
	Leuchter mit einer Kerze	(pro Tisch ca. 1-2 Stk.)	Stk./ €	5,00
	Stabkerze	(z.B: zum nachbestücken)	Stk./ €	1,00
	5-Arm-Leuchter mit Kerzen (60cm)	(pro Tisch ca. 1 Stk.)	Stk./ €	25,00
Blumen/ Deko	Rundes, fließendes Tischgesteck mit saisonalen Blumen und Farben.		pro Tisch/ €	45,00 - 60,00
Termin Anlieferung	12.08.2017	Datum		
	ab 18.00	Uhr	(Wir bitten um vorherige Terminabsprache)	



Gasthof Krone

Seite 4

<u>Programm/ Rede:</u>			
Zeitpunkt	19.00	Uhr	
<u>Wir empfehlen eine kurze Ansprache vor dem ersten Gang, längere Reden erst nach dem Hauptgang.</u>			
<u>Bei weiteren Beiträgen bitten wir um genaue Abstimmung. Längere Beiträge empfehlen wir nach dem Hauptgang.</u>			
<u>Programm/ Musik:</u>			
Aufbau/ bis	17.00	Uhr	
Beginn	19.00	Uhr	
Eröffnung Tanz	21.30	Uhr	
Ende/ Abbau	03.00	Uhr	
Bereitstellung	Für den DJ/ Kapelle wird ein Tisch und je ein Stuhl bereit gehalten.		ohne Berechnung
Gema-Gebühr	Die Gema-Gebühr wird vom Veranstalter einmalig entrichtet.		€ 25,00
Musiklautstärke	<u>Ab 24.00 Uhr darf Musik nur mit gemäßigter Lautstärke gespielt werden. Der Saalleitung ist Folge zu leisten!</u>		
<u>Personalbereitstellung:</u>			
Nachtzuschlag	Pro Mitarbeiter und je angefangene Stunde ab 24.00 Uhr.		€ 15,00
<u>Raucher:</u>			
Raum	Terrasse (überdacht)		
	Eingangsbereich (nicht überdacht)		
<u>Das Nichtraucherschutzgesetz gestattet kein Rauchen mehr in nicht dafür vorgesehene Räumen.</u>			
<u>Mindestumsatz:</u>			
Großveranstaltung	Der Mindestumsatz entfällt bei Gruppen ab 50 Personen.		€ ohne Berechnung
Kleinveranstaltung	Bei weniger als 50 Personen, werden mind. 50 Menüportionen berechnet.		€ siehe Menüpreis
<u>Saalmiete:</u>			
mit Catering	Die Saalmiete entfällt. Diese ist bereits in den allg. Kosten inkludiert.		€ ohne Berechnung
ohne Catering	Ohne Dienstleistungen der Krone Waldenbuch GmbH.		€ 5000,00
<u>Reinigung:</u>			
Reinigungskosten	Allg. Raumkosten/ Endreinigung		€ 200,00
Sonderzuschlag	<u>Bei erheblicher Verunreinigung erheben wir zusätzliche Reinigungskosten, gemessen an Aufwand u. Zumutbarkeit.</u>		
<u>Bereitstellung:</u>			
Bereitstellungskosten	Allg. Raumkosten/ Bereitstellung, Aufbau und Abbau Mobiliar.		€ 300,00




Gasthof Krone

Seite 5

	Bezahlung:		
Bar	<u>Ja / Nein</u>	Selbstzahler	<u>Ja / Nein</u>
EC-Karte	<u>Ja / Nein</u>	Rechnung	<u>Ja / Nein</u>

Bitte prüfen sie die Veranstaltungsbestätigung und teilen sie uns Änderungswünsche oder Ergänzungen zeitnah mit. Für weitere Fragen stehen wir ihnen gerne persönlich, telefonisch unter der Rufnummer 07157 40 88 49 oder per E-Mail zur Verfügung. **Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. Zahlbar innerhalb von 10 Tagen, ohne Abzug!** Als Grundlage gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. **Preisänderungen behalten wir uns ausdrücklich vor.** **Die entgültige Personenzahl (Rechnungsgrundlage) benötigen wir spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.** Bitte senden sie uns das zweite Exemplar des Angebotes innerhalb von wenigen Werktagen, unterschrieben an die Adresse der Krone Waldenbuch GmbH zurück.

Mit gastfreundlichen Grüßen
aus dem schönen Waldenbuch

Bestätigt durch die Krone Waldenbuch GmbH:	
Datum:	Unterschrift:
01.01.2016	
Matthias Gugeler/ Geschäftsführer	

Bestätigt durch den Veranstalter:	
Datum:	Unterschrift:
Veranstalter/ Bevollmächtigter	