

Kultur-Stadl Wörleschwang



Hochzeitsmappe



Liebes Brautpaar,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem „Kultur-Stadl“ in Wörleschwang und besonders darauf, für Sie und mit Ihnen den schönsten Tag Ihres Lebens zu gestalten.

Die Vorbereitung der eigenen Hochzeit ist - wie wir aus eigener Erfahrung wissen - eine aufregende und manchmal auch aufreibende Zeit. Um Ihnen die Planung einfacher zu machen, haben wir für Sie diese Hochzeitsmappe zusammengestellt.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten, besprechen bei einem persönlichen Treffen vor Ort Ihre Wünsche und Ideen und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Freude bei der Planung dieses wunderbaren Tages!

Viele Grüße

Ihre Gastgeber

Horst Fritze & Björn Eberle

Rika & Anton Hirle





Stilvoll und trendig Heiraten auf dem Land in einem tollen Ambiente - wir organisieren für Sie und Ihre Gäste ein grüßliches und dennoch persönliches Hochzeitsfest.

Die Räumlichkeiten in unserem Kultur-Stadl bilden den Rahmen für ein stimmungsvolles, unvergessliches Fest. Ganz gleich ob es eine Hochzeit im Vintage-Look, Boho-Style oder lieber kontrastreich mit rustikal-elegantem Charme sein soll, oder doch lieber traditionell in Tracht: bei uns können alle Ihre Vorstellungen umgesetzt werden.

Den Empfang und das Hochzeitsessen können wir individuell und nach Ihren Vorstellungen und Wünschen in unserem Stadl gestalten.

Wir planen und organisieren mit Ihnen Ihre gesamte Hochzeitsfeier und unterstützen Sie bei allem, damit es der schönste Tag in Ihrem Leben wird.





Über uns

Seit der Hof der Familie Hirle im Herzen des schwäbischen Dörfchens Wörleschwang vor einigen Jahren aufgegeben und nicht mehr bewirtschaftet wurde, befand er sich im Dornröschenschlaf – bis im Jahr 2014 die Ehepaare Rika und Anton Hirle sowie Björn Eberle und Horst Fritze die Idee ins Leben riefen, auf dem Hof einen Kultur-Stadl mit Veranstaltungssaal und einem Café/Bistro zu etablieren.

Nach einem Jahr der Planungen und des Umbauens präsentiert sich seit September 2015 der Kultur-Stadl: Im Veranstaltungs-Stadl, der ca. 100 Personen Platz bietet, können Sie bei Getränken und Speisen kulturelle Veranstaltungen erleben. Seit Mai 2018 komplettiert der Verbindungsbau mit neuem Eingangsbereich, neuen WC Anlagen und der professionellen Gastronomie-Küche das Ensemble.

Im Kultur - Stadl ist für jeden Geschmack etwas geboten. Mittlerweile stehen hier namhafte Künstler aus ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz auf der Bühne.

Wenn Sie eine besondere Location suchen und in einer familiären Atmosphäre feiern möchten, dann ist der Kultur-Stadl in Wörleschwang genau das richtige Ambiente für Ihre Traum-Hochzeit auf dem Land .





Freie Trauung auf dem Lande im Kultur-Stadl

Sie möchten sich bei einer freien Trauung das "Ja-Wort" geben und Sie träumen von einer Trauung im freien unter blauen Himmel und suchen eine urige, romantische Hochzeitslocation auf dem Lande? Dann ist der Kultur-Stadl Wörleschwang der perfekte Ort für Ihre Traumhochzeit!

Unser Team kümmert sich liebevoll um alle Details und bietet Ihnen den perfekten Rahmen für den schönsten Tag in Ihrem Leben. Das Stadl-Team geht auf ganz persönliche Wünsche ein und ist ein verlässlicher Partner bei deren Umsetzung.





Empfang der Gäste

Bei schönem Wetter bietet unser Biergarten den richtigen Platz um Ihre Gäste zu empfangen. Während Ihrer Feier steht Ihnen hier ein extra für Sie bestuhlter Bereich zur Verfügung. Beim Aperitif bieten wir Ihnen eine große Auswahl von fruchtig bis spritzig. Stellen Sie sich Ihren Empfang ganz nach Ihrem Wünschen zusammen.

Klassischer Sekt Empfang:

Frizzante "I Castelli Romeo e Giuletta" 0,75l

elegant und leicht prickelnd. Dieser Frizzante besitzt eine blasse strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist sehr fein und intensiv. Der Geschmack ist sehr elegant mit leichter Perlage.

oder

St. Remy Sekt brut

Chardonnay, Pinots & Macabeo

trocken

Alkoholfreier Sekt 0,75 l

Light Live 0,0 Alkohol

pur oder gemischt mit

Orangensaft 1L



Spritz & co

Aperol Spritz 0,1L

Hugo 0,1L

Ramazotti Rosato Mio 0,1L

Asbach Rose Berry Tonic 0,1L

Lillet Wild Berry 0,1L

- Aperol, Prosecco und Mineralwasser
- Holundersirup, Prosecco, frische Minze und Mineralwasser
- Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco und Basilikum
- Asbach Aperitif Rose, mit Schweppes Wild Berry oder Tonic
- Lillet Blanc , Schweppes Wild Berry und gefrorene Früchten

Bierige Aperitifs

Mini Weizen Hacker Pschorr

Weißbier-Hugo

Quitten-Weizen



Feine Canapés & leckeres Fingerfood zum Empfang

Zum Empfang reichen wir unsere selbstgemachten Canapés und Fingerfood um den ersten Hunger zu stillen.

Sie können zwischen Einzelverbrauch oder eines unserer Fingerfood-Pakete wählen.

Beim Einzelverbrauch empfehlen wir 3- 4 Stück pro Person.

Canapés: mit knusprigem Baguette von der Bäckerei Gleich aus Dinkelscherben.

- mit Frischkäse - Radieserlaufstrich
- mit Griebenschmalz
- mit Camembert
- mit Gouda und Emmentaler
- mit Salami
- mit Saftschinken
- mit Humus
- mit Parmaschinken
- vegetarisch, mit Pumpernickel, Gurke, Ei und Frischkäse
- mit Räucherlachs und Meerrettich



Fingerfood

- Hackbällchen
- Spinat-Lachs-Röllchen
- Erdnuss-Frischkäse-Kugeln
- Blätterteig-Pizza-Schnecke
- Käsetaler
- Datteln im Speckmantel
- Tomaten & Mozzarella - Spieße



Bayrische Schmankerl Empfang

- ofenfrisches Baguette der Bäckerei Gleich mit verschiedenen Aufstrichen: selbstgemachter Obatzter, Griebenschmalz, Frischkäse-Radieserlaufstrich
- Bayerischer Wurstsalat im Gläschen serviert
- warme Käsetaler
- Leberkäs-Spieße mit Senfsoße

Preis pro angemeldeter Person ab 12 Jahren

bis 11 Jahren

Mediterraner Schmankerl Empfang

- Belegte Canapés mit Italienischer Salami oder Seranoschinken
- Bruschetta, geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomaten
- Mediterraner Wurstsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, und Parmesan, im Gläschen serviert.
- bunte Antipasti: Paprika, Oliven, Zucchini, Tomate, im Gläschen serviert.

Preis pro angemeldeter Person ab 12 Jahren

bis 11 Jahren





Kaffee & Kuchen

Wir backen zum Teil unsere Kuchen selbst oder beziehen sie von "Birgit´s Backstüberl" aus Altenmünster. Gerne stellen wir mit Ihnen ein tolles Kuchenbuffet von fruchtig bis sahnig zusammen.



Sie haben auch die Möglichkeit Ihre eigenen Kuchen und Torten mitzubringen.

Dafür erheben wir ein Tellergeld von 2,00 € pro Person. Selbstverständlich kümmern wir uns um Ihre mitgebrachten Kuchen und Torten. Wir bringen sie in unseren Kühlhäusern unter und bauen Ihnen ihr Kuchenbuffet auf.

Wir stellen Ihnen alles Notwendige wie Kuchenschaufeln und Messer zum Anschneiden zur Verfügung und stehen Ihnen beim Anschneiden gerne zur Seite.



Zum Kuchen bieten wir Ihnen unsere Kaffee- und Tee-Spezialitäten unserer ausgesuchten Manufakturen.



LIEBLINGSTEE.DE



- Bis zu 40 Personen berechnen wir Kaffee, Tee und Schokolade nach Verbrauch.

- Ab 40 Personen können wir Ihnen unsere große Kaffeekanne am Buffet anbieten, oder Kannen am Tisch für (8-9 Tassen)

Deftige Ergänzung zu Ihrem Kuchen-Bufferet:

die "Stadl Riesenbreze"



Belegt ist unsere "Stadl Riesenbreze" mit Salami, Schinken, Käse, Frischkäse, Wurst, Lachs, Tomate & Mozzarella, Ei, Gürkchen und Salat.

oder unsere "Stadl Leberkästorte (2kg)



Leberkäs mit Mittelscharfer Senf-Füllung und einer Frischkäse- Meerrettich-Verzierung



Das Hochzeitsessen

Liebe geht durch den Magen!

Sie können Ihren Gästen einen besonderen Abend schaffen und wir sorgen für den kulinarischen Genuss.

Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl an Möglichkeiten an, ohne dass die Qualität auf der Strecke bleibt.

Daher wird ein Teil unseres Angebotes mit regionalen Produkten in unserem Haus hergestellt.

Manches haben wir ausgelagert und arbeiten mit zwei Köchen zusammen, die für uns ganz nach Ihren individuellen Wünschen Ihr Hochzeitsmenü oder Buffet zaubern. Daher können wir ein breites Spektrum und ein Internationales Speisen-Angebot bieten. Sie können wählen zwischen Buffet-Form, als Menü serviert oder eine Mischform aus Beidem.

Wir haben auf den nächsten Seiten für Sie verschiedene Vorschläge ausgearbeitet. Sie können gerne aus den verschiedenen Komponenten ihr individuelles Menü zusammenstellen.

Sie haben einen besonderen Wunsch? Lassen Sie ihn uns wissen!

Salate & kalte Vorspeisen

- kleiner bunter gemischter Salat
- bunter gemischter Salat mit geräucherten Lachsstreifen
- bunter gemischter Salat mit eingelegtem Antipastigemüse
- bunter gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen
- bunter gemischter Salat mit karamellisierten Hokkaidospalten
- Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesansplitter
- Rucola-Blattsalat mit Balsamico-Pilzen und gebratenen Maultäschchen.
- Feldsalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Maronen
- gemischter Antipastiteller mit getrockneten Tomaten, Balsamico-Zwiebeln, Oliven, gefüllten Mini-Paprika, gebratene Zucchini und Champignons dazu reichen wir Baquette
- Vitello Tonnato, hauchdünnes Kalbfleisch in Thunfischsoße mit Kapern





Suppen

wie zu Omas Zeiten in der Terrine serviert, dazu reichen wir frisches Baguette.

- Flädlesuppe
- Grießnockerlsuppe
- Brästrudelsuppe
- klassische Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen
- italienische Minestrone mit Parmesan
- Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (Saison)
- Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen (Saison)
- Pastinakensuppe mit Lachsstreifen (Saison)

warme Vorspeise

- gefüllte Pasta
- mit Ricota-Spinatfüllung
- mit Tomate & Mozzarella- Füllung
- mit Walnuß-Feigen-Füllung
- Pasta in Knoblauch-Öl geschwenkt mit Kirschtomaten und Parmesan
-





Hauptgerichte

vom Schwein

Schweinefilet mit Butterspätzle oder Kartoffelgratin

- in Rahm-Sauce (mit oder ohne Champignons)
- in Gorgonzola-Sahne-Sauce
- mit Tomaten & Mozzarella gratiniert
- mit Brokkoli-Füllung
- im Wirsingmantel
- im Speckmantel
- mit Cranberry-Füllung in Parmesankruste
- mit getrockneten Tomate-(Haselnuß)-Frischkäse-Füllung

vom Rind / Kalb

- Burgunderbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel
- Rinderfilet in feiner Portweinsauce und Kartoffelgratin
- Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti-Taler
- **Saltimbocca** in Salbei- Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln
- vom Kalb
- vom Schwein
- vom Hähnchen

vom Geflügel

- zartes Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Reis
- Maishähnchenbrust mit Polenta-Talern
- Putenroulade mit einer würzigen Brätfüllung und Rosmarinkartoffeln
- zarte Entenbrust in einer fruchtigen Orangensoße mit Kartoffelgratin



vom Fisch

- Zanderfilet auf Spinatbett mit Salzkartoffeln
- Seezungenröllchen auf Prosecco-Schaum mit Kräuter-Gnocchi

Lachsfilet mit Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

- in Zitronen-Weißweinsauce
- fruchtiger Orangensauce
- in Kräuter-Kruste

**Natürlich können Sie auch die Beilagen zu Ihrem Hauptgericht austauschen.
Sie wünschen eine zweite Beilage am Tisch eingesetzt?**

zur Auswahl stehen:

Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis, Wedges,
Pommes, Nudeln, Rotkohl, Bayrisch-Kraut

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Rösti-Taler, Kräuter-Gnocchi, Kartoffelgratin,
mediterranes Pfannengemüse, Buttergemüse

Vegetarische Gerichte

- Gemüsestrudel mit würziger Käsesauce
- Gemüselasagne an Salatbukett
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Rote Bete-Hirse Bratling an Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Paprika mit einer Quinoa - Gemüse - Füllung auf Tomatenspiegel
- Zucchini mit einer Couscous - getrockneter Tomaten-Schafkäsefüllung
- Pinienkern-Gnocchi auf Spinat in Rotweinsauce
- gefüllte hausgemachte Pasta in Butter geschwenkt:
mit verschiedensten Füllungen der Saison

Specials für die Kleinen:

- Schnitzel mit Pommes
- Tagliatelle mit Tomatensauce



Vorspeisen in Buffet-Form

Bayrisches Vorpeisenbuffet

- angerichtet auf unseren großen Brotzeitbrettel mit Landjäger, verschiedenem Aufschnitt, Mini-Pflanzerl, Leberkässpiesen, Radi und Radieserl.
- Griebenschmalz & Obatzter , Bayrischer Wurstsalat im Glas
- geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Creme
- kalter Krustenbraten
- kleine Salatauswahl der Saison
- dazu reichen wir verschiedene Semmel & frische Graubrot der Bäckerei Gleich aus Dinkelscherben

Mediterranes Vorspeisenbuffet

- verchiedene Antipasti wie: gebratene Balsamico-Pilze, gegrillte Zucchinischeiben, gefüllte Tomatenpaprika, Balsamico-Zwiebeln, Artischockenherzen und eingelegte Oliven.
- Vitello Tonnato (hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße
- Lachs-Crespelle (Pfannkuchenröllchen mit Lachs und Meerrettich)
- feiner Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Honigmelonen-Schiffchen mit Parmaschinken
- Italienischer Pastasalat mit Oliven, Feta und mediterranen Kräutern
- kleine Salatauswahl der Saison
- dazu reichen wir zweierlei knusprige Baguette der Bäckerei Gleich aus Dinkelscherben

Stadl Vorspeisen Feinschmeckerbuffet ab ab 30 Personen

- geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Kartoffeldressing
- Vitello Tonnato (haudün geschnittenes Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße
- rosa gebratenes Roastbeef auf Rucola-Bett
- geräucherter Lachs mit einer feinen Honig-Dill-Senf-Soße
- gebratene Datteln im Speckmantel
- feiner Couscous-Salat
- kleine Salatauswahl der Saison
- dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl, Baguette und unsere hausgemachte Tomatenbutter.

Brotgedeck

Am Tisch eingedeckter gemischter Brotkorb mit zweierlei Baguette, dazu unsere hausgemachte Tomatenbutter



Hauptgang in Buffetform

Bayrisches Buffet

- Schweinebraten in feiner Bratensauce
- halbe Schweinshaxen
- Käsespatzen mit feinen Röstzwiebeln

als Beilagen reichen wir Ihnen: Kartoffelgratin, Knödel und feines Buttergemüse

Mediterranes Buffet

- gefülltes Schweinefilet mit Cranberry-Füllung in Parmesankruste
- kleine Parmesanschnitzel
- Lachs in feiner Orangensauce
- Italienische Gemüselasagne

als Beilagen reichen wir Ihnen : Rosmarinkartoffel, Kräuter-Gnochi und mediterranes Pfannengemüse

Buffetpreise für unser kleinen Gäste

Kinder im Alter von 0 bis 6 Jahre	kostenfrei
Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahre	50 % des Buffetpreises
Kinder ab 12 Jahre	100 % des Buffetpreises



Hauptgang in Buffetform

Vegetarisch -Veganes- Buffet (warm-kalt) ab 30 Personen

- Antipastigemüse
- Linsensalat mit Cocktailtomaten & Rucola
- Rote Beete Carpaccio
- Paprika mit einer Quinoa - Gemüse - Füllung auf Tomatenspiegel
- Zucchini mit einer Cous-Cous - getrockneter Tomaten- Schafskäsefüllung
- Pinienkern-Gnocchi auf Spinat in Rotweinsöße

Stadl -Grill - Buffet

- saftige Rindersteaks
- Schweinekotelets
- Schweinebauch
- Putensteaks

alle unsere Steaks werden mit unsere hausgemachten Marinaden

eingelegt: Mexico, Curry, Hausgewürz + Öl und scharf

- weiße Bratwürstl
- mediterranes Grillgemüse und Grill-Champignons
- Rosmarinkartoffel
- gemischte Salatauswahl

dazu reichen wir Baguette und Kräuterbutter

Buffetpreise für unser kleinen Gäste

Kinder im Alter von 0 bis 6 Jahre kostenfrei

Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahre 50 % des Buffetpreises

Kinder ab 12 Jahre 100 % des Buffetpreises



Special "Stadl" Buffet

70er Jahre-Retro-Buffer (warm/ kalt)

- Großer Käse-Igel, zweierlei Käse (Honigmelone, Trauben, Physalis)
 - große Fliegenpilze (gekochtes Ei mit Tomate und Mayonnaise)
 - kleine Fliegenpilze (Mozzarella mit Tomate und Mayonnaise)
 - Kochschinkenröllchen mit Spargel
 - kleine Fleischpflanzerl und Bratwürstchen
 - Russische Eier
 - feiner Krabbencocktail
 - Toast Hawaii
 - Ragout fin vom Hähnchen
 - falscher Hase
- dazu reichen wir Brot und Butter



Nachspeisen Auswahl

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel nach Wahl
- lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- hausgemachtes Erdbeertiramisu auf Erdbeerspiegel (Saison)
- hausgemachtes, winterliches Apfeltiramisu (Saison)
- Feine Knusperlasagne
Strudelteig mit weißer & brauner Schokomousse
auf Erdbeerspiegel mit frischen Früchten



Nachspeisenbuffet

kleines gemischtes Buffet

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel nach Wahl
- frischer Obstssalat
- weißes Schokomousse
- braunes Schokomousse

großes gemischtes Buffet

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel nach Wahl
- lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- hausgemachtes Tiramisu
- weißes & braunes Schokomousse
- frischer Obstsalat
- Schwarzwälder im Glas





Special

nicht nur bei den kleinen Gästen sehr beliebt: unsere Eis-Tischtruhe fürs Buffet. Sie fasst vier Eisbehälter à 2,5 l Dazu stellen wir Ihnen Becher und Löffel mit ans Buffet. Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Schokolade
Vanille
Erdbeere
Mango
Zitrone
Haselnuß
Stracciatella Knusperkeks Regenbogen
Mozart
Pistazie

zu später Stunde

gemischte Käseplatte für 20 Personen

- ausgewählte Käsesorten mit Trauben, Feigensenf dazu reichen wir Baguette und Butter

deftige Speck- Schinken-Platte für 20 Personen

- gemischte Platte mit geräuchertem Speck und verschiedenen rohen und gekochten Schinken dazu reichen wir Baguette und Butter

Zusätzlich buchbar

Stadl-Bar

Ein highlight auf jeder Hochzeit ist unsere Stadl-Bar mit Barkeeper. stundenweise buchbar



Wählen Sie aus folgenden Cocktails und Longdrinks bitte 3 bis 4 verschiedene aus.

Cocktails:

Caipi, Caipiroschka, Cuba Libre, Mojito, Pina Colada, Touch Down

Longdrinks:

Gin-Tonic, Bacardi-Cola, Jacky-Cola, Wodka-Lemon, Asbach-Cola

Dieses Angebot kann von Ihnen beliebig geändert und Ihren Vorstellungen angepasst werden



Stadl-Miete

Wenn Sie unser kulinarisches Angebot nicht nutzen möchten, gibt es auch die Möglichkeit, dass Sie externen Caterer kommen lassen.

Wir bitten nur darum, dass sich der Caterer im Vorfeld mit uns in Verbindung setzt, sodass wir alles herrichten können um reibungslosen Ablauf für Ihren Caterer und uns zu gewährleisten.

Die Grund-Raummierte des Stadls variiert je nach zeitlicher Nutzung. Dabei ist zu beachten, dass bei uns das Feiern bis 1:00 Uhr möglich ist.

Die Miete beinhaltet die Vor- und Endreinigung des Stadls, die Nutzung der Bühne, sowie die Nutzung der Soundanlage und Lichteffekte für die Tanzfläche (Bedienung durch unser Personal), Servicepersonal, weiße Tischwäsche und feste Papier-Servietten (Farbe ganz nach Ihren Wünschen).

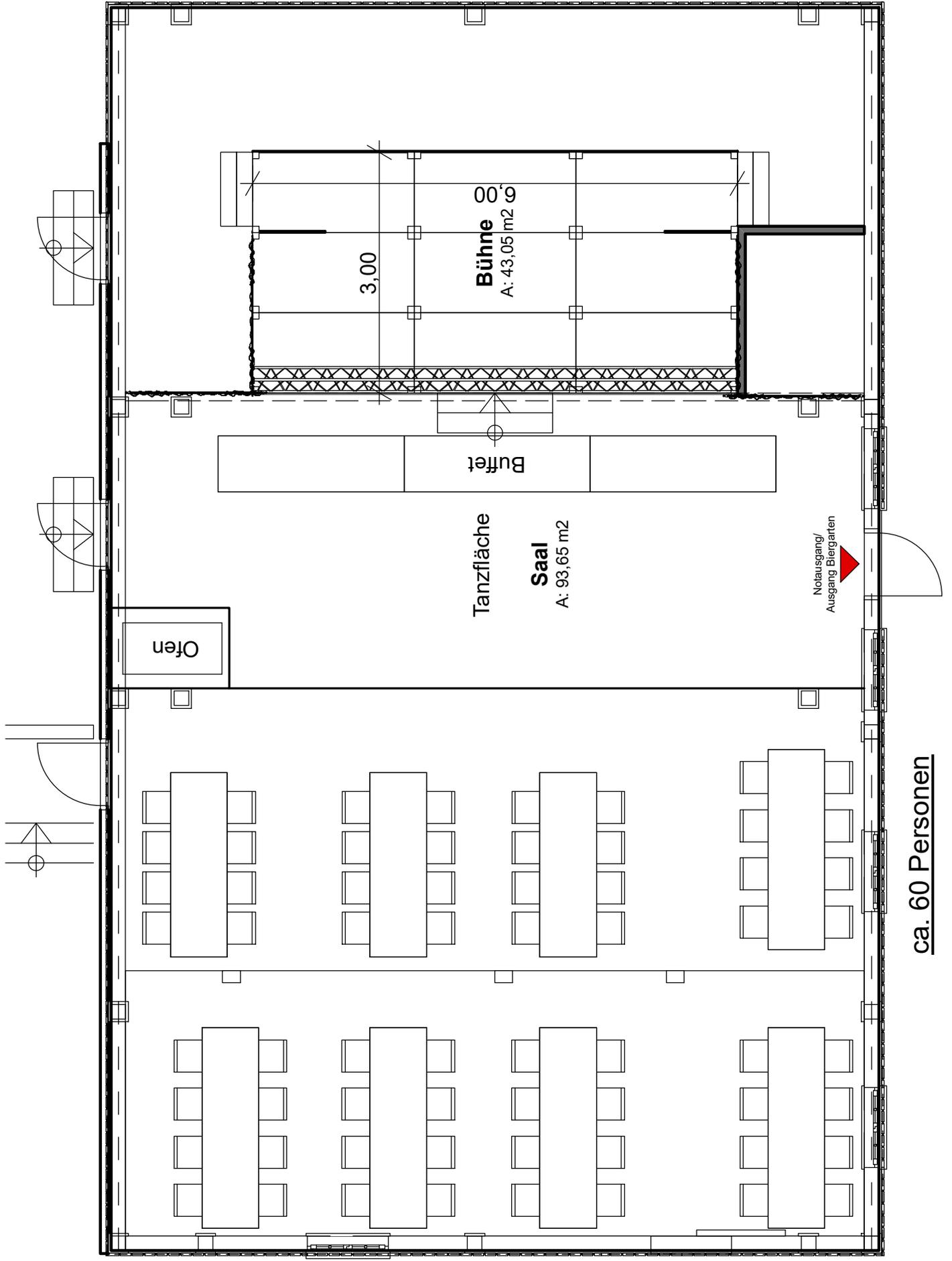
Wir können Ihnen auch gerne gegen einen Aufpreis weiße Stoffservietten zur Verfügung stellen.

Wir möchten Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket bieten. Deswegen würden wir Sie bitten, sobald Sie "reif" für eine Ablaufbesprechung sind (drei bis sechs Monate vor Ihrem Hochzeitstermin), sich mit unserem Herrn Björn Eberle in Verbindung zu setzen, damit er mit Ihnen das Menü oder Buffet, den Ablauf und Ihre Wünsche besprechen kann.

Damit Sie den schönsten Tag im Leben mit Ihren Gästen in aller Ruhe genießen können, unterstützen wir Sie gerne bei der Gestaltung Ihrer Feier.

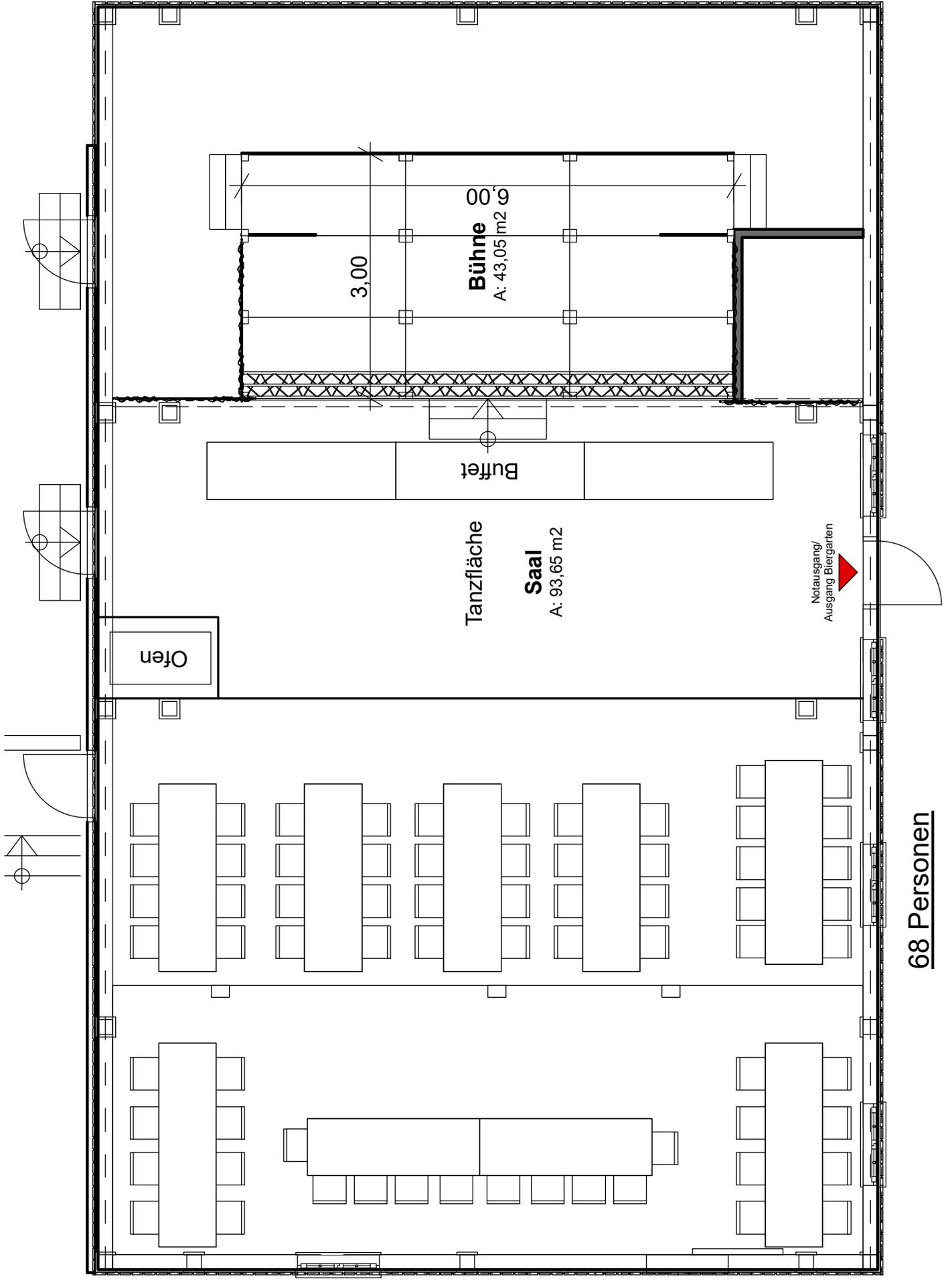
Vom Blumenschmuck für die Feierlichkeit, der Hochzeitstorte, bis hin zum Rahmenprogramm (Bands oder DJ) - für Ihre Gäste stehen wir Ihnen gerne mit Empfehlungen zur Seite.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unserer Hochzeitsmappe ein wenig inspirieren konnten und freuen uns, wenn Sie uns und unserem Stadl-Team Ihr Vertrauen schenken.



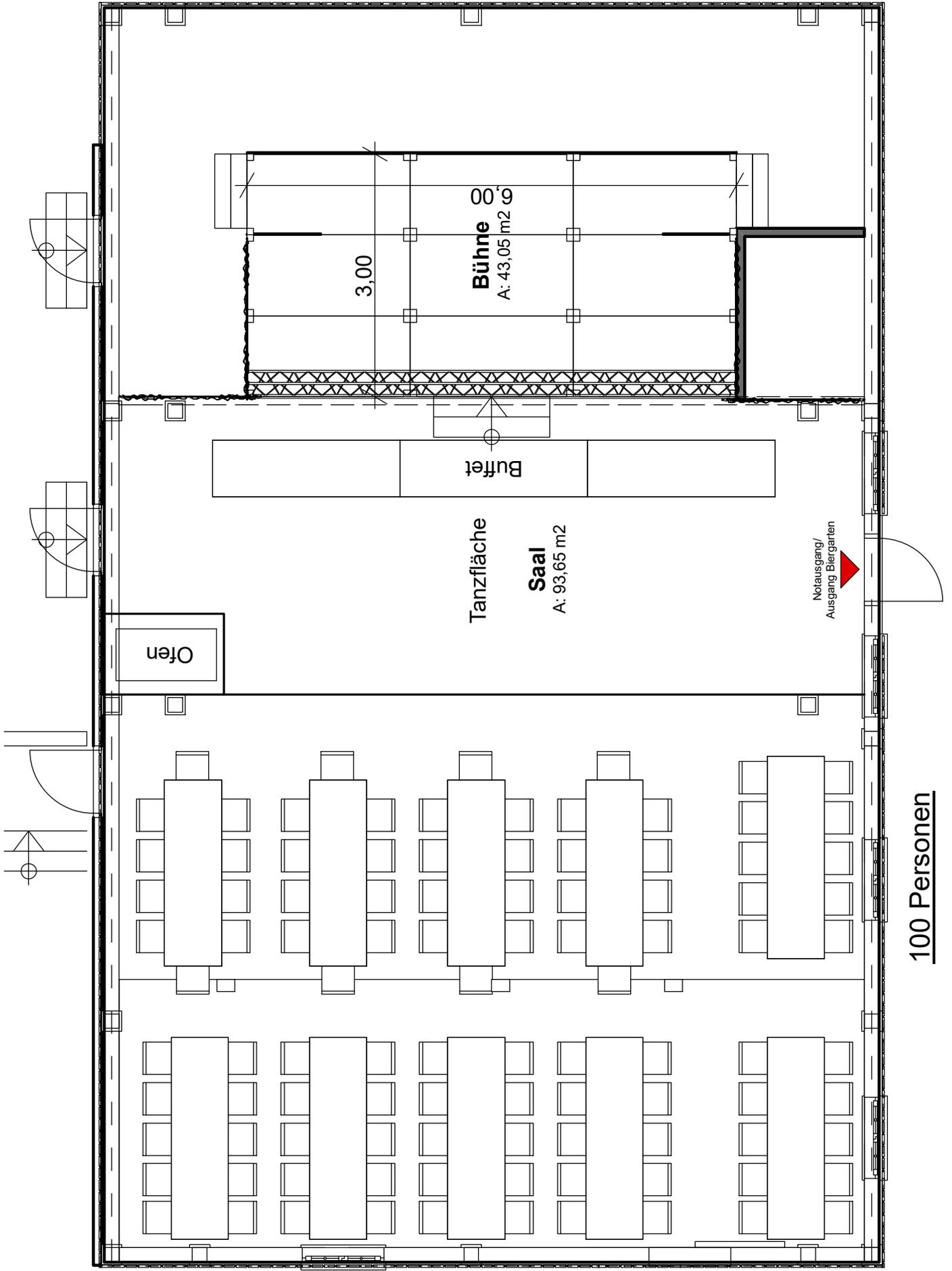
Eingang
Veranstaltungs-
-Stadl

ca. 60 Personen



68 Personen

Eingang
Veranstaltungs-
Stadt



Eingang
Veranstaltungs-
-Stadl

100 Personen

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Familienfeiern

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

1. Reservierung

Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald der Veranstaltungsraum bestellt und zugesagt worden ist. Bei verbindlicher Reservierung wird die Raummiete in Höhe von € zuzgl. MwSt. als Anzahlung sofort fällig. Diese wird bei Stornierung der Veranstaltung nicht zurückerstattet.

Bankverbindung:

Raiffeisenbank Augsburg Land West eG

BIC: GENODEF1ZUS

IBAN: DE53 7206 9274 0000 8000 31

2. Preisänderungen

Wir behalten uns vor die Preise entsprechend der Marktentwicklung anzupassen. Selbstverständlich setzen wir Sie darüber in Kenntnis.

3. Zahlungsbedingungen

Die Rechnungen sind – soweit nicht ausdrücklich andere Zahlungsbedingungen vereinbart sind – mit Zugang der Rechnung sofort, ohne jeden Abzug per Überweisung zur Zahlung fällig.

4. Stornierungen, Stornogebühren für Hochzeiten im Kultur-Stadl

$(40,-\text{€} / \text{pro Person} \times \text{angegebene reservierte Personenzahl}) = \text{Arrangement Preises}$

Kündigung 3 bis 1 Monat vorher 500,00 € + Vorleistung Raummiete

Kündigung 29 bis 20 Tage vor Termin 50% des Arrangement Preises + Vorleistung Raummiete

Kündigung 19 bis 8 Tage vor Termin 60% des Arrangement Preises + Vorleistung Raummiete

Kündigung 7 bis 3 Tage vor Termin 70% des Arrangement Preises + Vorleistung Raummiete

Kündigung 3 bis 0 Tage vor Termin 100% des Arrangement Preises + Vorleistung Raummeter

Die Stornierung muss schriftlich erfolgen! Bei Hochzeiten sind die Veranstalter/Inhaber des Stadl's berechtigt, den Mietvertrag unter Einhaltung einer 12-monatigen Kündigungsfrist ordentlich zu kündigen. Beide Seiten verpflichten sich, bei Nichteinhaltung der Kündigungsfrist einen Ausgleich für entstandene Unkosten zu bezahlen. Grundsätzlich wird sich der Kultur-Stadl bemühen, nicht in Anspruch genommene Reservierungen anderweitig zu vergeben. Sobald weitervermietet werden kann, entstehen dem Besteller keine Kosten.

5. Haftung

Für die Haftung des Kultur-Stadl Wörleschwang gelten die §§701,703 des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Eine Haftung aus sonstigen Gründen ist ausgeschlossen, es sei denn, ein Schaden wurde vom Kultur-Stadl, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachen.