



# Bankettmappe



[info@berghotel-baerenstein.de](mailto:info@berghotel-baerenstein.de)

[direktion@berghotel-baerenstein.de](mailto:direktion@berghotel-baerenstein.de)

oder

(49) 037347/807277



## Herzlich Willkommen bei uns auf dem Berg im Berghotel Bärenstein!

Besuchen Sie uns auf 898m Höhe und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Bei uns gibt es immer frisch gezapftes erzgebirgisches und auch böhmisches Bier, eine moderne erzgebirgische Küche und eine familiäre Atmosphäre, mit Wohlfühleffekt.

Wir haben für Sie fleißig saniert und umgebaut. Das gesamte Team hat bei der Umgestaltung der Zimmer und des Restaurants mitgewirkt. Dank der Unterstützung der Gemeinde und vom Freistaat Sachsen konnte die komplette Küche neu gebaut werden.

Rustikal aber modern wurden unsere Zimmer und der Barbereich mit Balken aus einer erzgebirgischen Scheune von Massivholz Design ausgestattet.

Unser Restaurant besteht aus drei Bereichen. Das „Bärensteinzimmer“ mit neuer Bar, das Sehmaer Zimmer und der Salon, wo schon Oma und Opa geschwooft haben. Unser Salon fasst ca. 60 Personen und besitzt einen separaten Buffetraum, der zu jeder Party genutzt werden kann.

Unser Haus verfügt über 22 gemütliche Zimmer, die zum Verweilen einladen. Jedes Zimmer verfügt über ein eigenes Badezimmer mit Dusche/WC.

Parkplätze sind ausreichend direkt vor dem Hotel vorhanden.

Vernetzt sind wir mittlerweile auch, also steht Ihnen im ganzen Haus unser WLAN zur Verfügung.

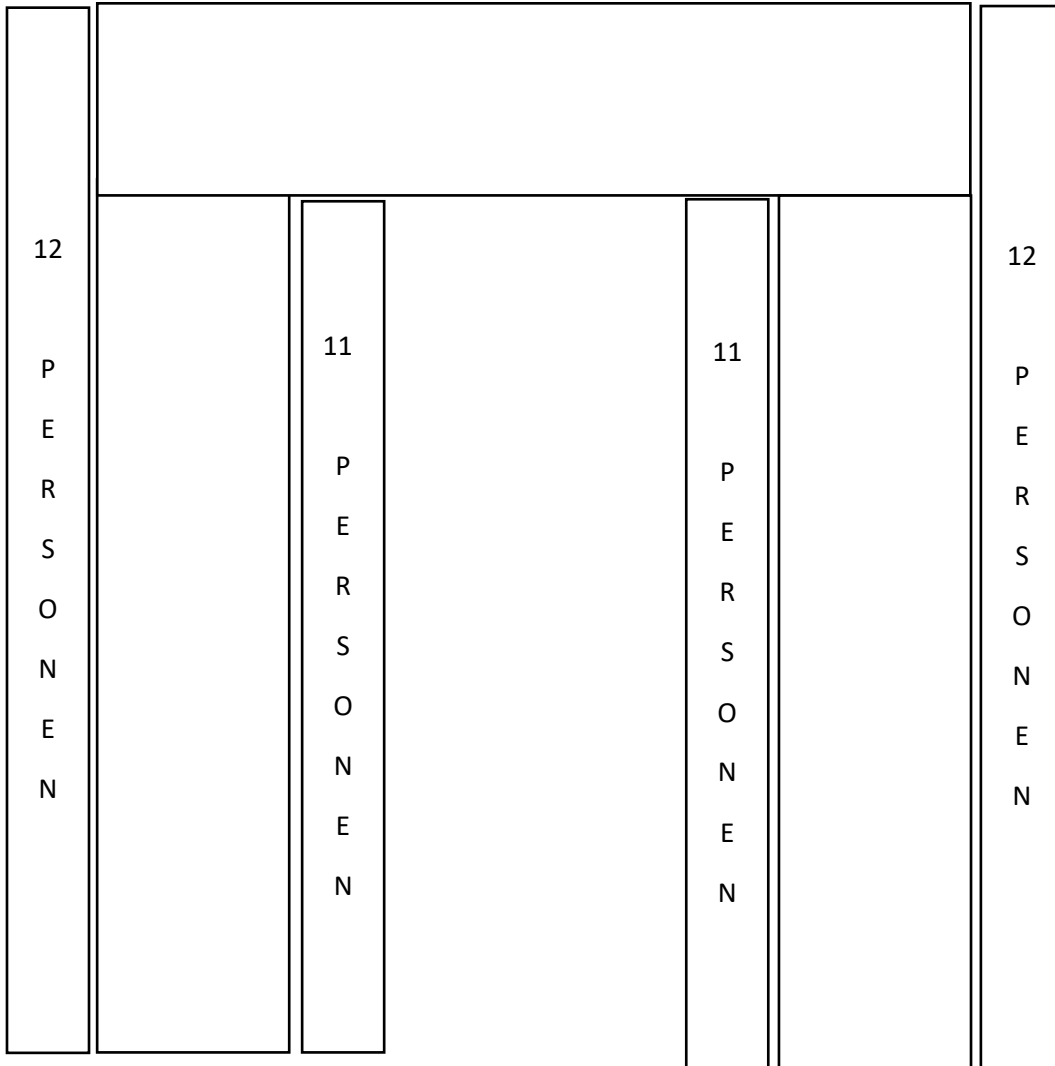
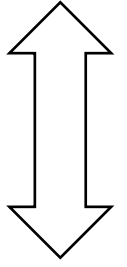
Wir beraten und helfen euch gern bei der Essenauswahl, sowie bei der Tischplanung oder der Wahl des DJs.

Also schauen Sie sich die Mappe in Ruhe an. Wir stehen für Fragen jederzeit zur Verfügung.



# Raumplanung

6 Personen



Der Raum ist maximal mit 50 Personen  
gemütlich zu nutzen.

DJ

Beamer  
Leinwand

Geschenke  
Tisch

Fotobox



## Hotelzimmer

5 - Einzelzimmer (auch Doppelzimmer  
möglich 140 cm)

1 - 2 Bett Zimmer mit Doppelstockbett

11 - Doppelzimmer

4 - Familienzimmer mit Doppelbett und  
Doppelstockbett

1 - Studio mit 2 Einzelbetten  
1 Doppelbett und  
1 Doppelstockbett



# Essensauswahl für Ihre Feier im Berghotel Bärenstein

Sie können zwischen 3 – 4 Gang Menüs im Bankettstil oder einem vielfältigen Buffet wählen.

Zusätzlich bieten wir für ihr Kaffeetrinken verschiedene Angebote an.

Für Ihre Wünsche oder persönlichen Ideen sind wir jederzeit offen. Sprechen Sie diese gern mit uns ab.

## Preise:

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Transport/Biertische/Stühle/Bänke                          | 1,00 € pro Person     |
| Menü oder Büffetkarten                                     | 1,00 € pro Person     |
| Dekoration, Tischdecke, frische Blumen und Kerzen          | 1,00 € pro Person     |
| Tischkarten mit Namen und Bild von Ihnen                   | 1,00 € pro Person     |
| Schnittgeld wenn Sie ihren eigenen Kuchen Torte mitbringen | 2,00 € pro Person     |
| Belegte Brötchen nach Wunsch. 6 verschiedene Sorten        | 3,00 € pro Person     |
| Bunte Stückchen von der Konditorei Neubert oder Nestler    | 3,50 € pro Person     |
| Stuhl Hussen für die besondere Hochzeit                    | 3,00 € pro Person     |
| Sektempfang mit unserem Winzersekt „FEIST“                 | 4,20 € pro Person     |
| Kuchen vom Hausbäcker Neubert und Nestler                  | 3,50 € pro Person     |
| Feuerkorb mit 1-9 Glühwein\ Feuerzangenbowle               | 10,00\15,00 € p.P     |
| Verschiedene Suppen (nach Absprache)                       | 6,90 € pro Person     |
| Kaffee so viel Sie möchten                                 | 5,50 € pro Person     |
| Kellner Pauschale ab 22 Uhr je Stunde                      | 50 € pro Kellner      |
| Konfetti Reinigung 1 Stunde                                | 100 € einmalig        |
| Konfetti und Raketen außerhalb des Hotels                  | <b>250 € einmalig</b> |
| <b>Ordnungsamt Bärenstein</b> – von Stadt-                 |                       |



Buffetpreis pro Person ab 60 € (Preisänderung unter Vorbehalt)

## Kaltes Buffet

Bitte wählen 2 Antipasti, 5 Salate, 1 kalte Platte und 1 Suppe

- Antipasti → Gegrilltes Gemüse der Saison  
Champignons gefüllt mit Creme Fresh  
In der Pfanne geschwenkte Champis mit Balsamico abgelöscht  
(Empfehlung vom Chef)
- Salate → Marinierter Gurkensalat  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern  
Hausgemachter Eiersalat mit Senf von Eiern aus Sehma  
Salat Griechische Art mit Feta, Zwiebel, Tomate und Paprika  
Mediterraner Nudelsalat  
Erzgebirgischer Kartoffelsalat
- Kalte Platten → Hackepeter mit Knoblauch, Saure Gurke und Brot (Empfehlung vom Chef)  
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Balsamico  
Räucherfischvariation  
Vitello Tonnato
- Suppen → Minestrone- Italienische Gemüsesuppe  
Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone  
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne und Pfannkuchen  
Kartoffelsuppe Tschechische Art oder Erzgebirgische Art



## Warmes Buffet

Bitte wählen Sie 3 Hauptkomponenten und 5 Beilagen

- Hauptspeisen →
- Paniertes Schnitzel vom Schwein
  - Schweinesteaks mit Kräuterbutter
  - Gegrilltes Schweinefilet auf Pilz Rahm
  - Krustenbraten vom Schwein mit Schwarzbiersauce
  - Mediterrane Marinierte Hähnchenkeulen
  - Braten vom Wild oder Rind je nach Saison
  - Gulasch vom Wild oder Rind je nach Saison
  - Gepökelte Ochsenzunge in Butter
  - Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse
  - Nudeln mit Pesto
  - Zanderfilet oder Lachsfilet mit frischen Kräutern auf Spinatbett

(alle Hauptspeisen sind inkl. Saucen)

- Beilagen →
- Butter Kartoffeln
  - Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen
  - Kartoffelklöße wie bei Mutter mit Brösel Schmelz
  - Frittierte Kartoffelrösti
  - Original Böhmisches Knödel aus Schlackenwert
  - Hausgemachte Semmelknödel mit Zwiebeln und Kräutern
  - Kartoffelspalten
  
  - Glaciertes Gemüse der Saison
  - Erzgebirgisches Pilz Rahm
  - Rosenkohl mit Speck und Knoblauch
  - Apfelrotkraut oder Weinkraut je nach Saison



## Desserts

Bitte wählen Sie ein Dessert aus

- Dessert →
- Crème Brûlée am Büffet flambiert mit Rohrzucker
  - Bärensteiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus
  - Apfelstrudel frisch aus dem Ofen mit Vanillesauce
  - Eingelegtes Tiramisu mit Amaretto
  - Erzgebirgische Quarkkeulchen mit Apfelmus

Dazu gibt es immer eine Heimische (Crottendorf) Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten Nüssen, Trauben, Portweinpflaumen und Feigensenf.

## Am Buffet vorgelegt oder tranchiert vom Chef

- |   |                   |
|---|-------------------|
| Ganzer Lachs in Salzkruste mit Riesling Sauce | 4,50 € pro Person |
| Argentinisches Roastbeef mit Pfeffersauce     | 4,50 € pro Person |

## Sonstiges

- |                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Jede zusätzliche andere Beilage | 1,50 € pro Person |
| Deftiger Kesselgulasch          | 2,00 € pro Person |
| Jede zusätzliche Hauptspeise    | 3,50 € pro Person |
| Schokoladenbrunnen mit Früchten | 3,50 € pro Person |

Die Musik wird ab 23.30 Uhr auf Zimmerlautstärke gestellt. Letzte Getränkeunde bei Hochzeiten 0.30 Uhr spätestens 1.00 Uhr ist das Ende der Veranstaltung. Bei anderen Veranstaltungen ist es bis 23.30 Uhr!





Alleinunterhalter oder DJ s

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| De Ranzen             | 0174/181 12 27  |
| Paul Woboda           | 0174/600 36 63  |
| Kendy Kretzmer        | 0178/760 55 05  |
| Jörg der Bergmann     | 0163/822 45 10  |
| Schorch               | 0172/974 31 21  |
| Kelli & Co            | 0171/611 45 26  |
| Der Singende Schuster | 0173/561 64 55  |
| Ritter Harras         | 0160/380 98 09  |
| DJ Klöten             | 0171/340 68 78  |
| Jirschi CZ Taxi       | 420 474 386 443 |
| DJ Tatch Me           | 0171/218 26 6   |
| Ponny Reiten          | 0172/773 73 74  |
| Hüpfburg              | 0171/218 26 64  |
| HochzeitstorteSeidel  | 037297/7445     |
| Konditor Nestler      | 03733/66551     |

# Veranstaltungsvertrag



## Vertragsparteien

### Leistungsgeber:

Berghotel Bärenstein  
Bergstraße 18  
09471 Bärenstein

Kontakt: 037347/807277  
verkauf@berghotel-baerenstein.de

### Leistungsnehmer:

---

---

---

---

Kontakt: Tel: \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

## Veranstaltungseckdaten

DATUM \_\_\_\_\_

BEGINNZEIT \_\_\_\_\_

RAUM \_\_\_\_\_

vorläufige PERSONENZAHL \_\_\_\_\_

### RESERVIERUNGS-STATUS

Fest-Reservierung Datum der Festbuchung: \_\_\_\_\_

(Alle vertraglich vereinbarten Regelungen sind nun in Kraft getreten)

Vorreservierung Option bis: \_\_\_\_\_

(Sollte das Hotel nach Ablauf der Optionsfrist keine Nachricht vom Besteller erhalten fällt das gesamte vorreservierte Kontingent automatisch zurück an das Hotel)

# 1. Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind für alle Buchungen von Veranstaltungsräumen des Hotels gültig. Sie sind fester Bestandteil der o. g. Veranstaltung.  
Für Veranstaltungen in Räumen des Hotels gelten ausschließlich diese Geschäftsbedingungen. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden und bedürfen der Zustimmung des Hotels.
- Der Veranstaltungsvertrag ist abgeschlossen, sobald der Raum/Saal bestellt oder zugesagt worden ist.  
Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages.
- Ist der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter, haftet der Besteller dem Hotel gegenüber als Gesamtschuldner.
- Der Besteller haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Auch wenn der Besteller dies im Voraus ablehnt.
- Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung durch den Besteller an Dritte ist grundsätzlich nicht gestattet.
- Die Preise des Hotels sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Die Preise des Hotels sind Direktpreise und somit nicht kommissionsfähig.
- Bei Veranstaltungen die 6 Monate im Voraus gebucht werden, muss sich das Hotel Preisanpassungen in Höhe von bis zu 20 % des ursprünglichen Angebotspreises vorbehalten. Bei Preiserhöhungen von mehr als 20 % hat der Besteller ein Kündigungsrecht.
- Hat das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme, dass die gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Mitarbeitern und anderen Gästen sowie den Ruf des Hotels gefährdet, kann es vom Vertrag zurücktreten oder die Veranstaltung vorzeitig beenden. (siehe auch Sondervereinbarung – Hausrecht)
- Für eventuelle Beschädigungen an Haus und Inventar durch den Besteller oder seiner Gäste haftet gegenüber dem Hotel der Besteller.
- Politische Veranstaltungen sind ohne vorherige Zustimmung des Hotels nicht gestattet.
- Im Falle von höherer Gewalt (z.B. Brand) kann das Hotel vom Vertrag zurücktreten.
- Rechnungen des Hotels sind binnen 7 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
- Sollte eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so bleibt die Gültigkeit aller anderen Bestimmungen davon unberührt. § 306 Abs. 1 BGB

## 2. Zusatzvereinbarungen



für Veranstaltungen im Berghotel Bärenstein

Diese Zusatzvereinbarungen gelten neben den allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Berghotel Bärenstein

### Veranstaltungszeiten

Der Veranstaltungsraum steht dem Besteller bei Buchung ausschließlich am Veranstaltungstag zur Verfügung.  
(2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bis max. 01:00 Uhr am Folgetag)

**Folgende Zeiten sind somit unbedingt zu beachten bei Hochzeiten:**

- **Musikende ohne Zimmer 00:00 Uhr, aber ab 23:30 Uhr Musik Zimmerlautstärke**
- **Musikende bei Hotelbelegung 100 % 01:00 Uhr**
- **Ausschankschluss: 01:00 Uhr (Folgetag)**
- **Saalräumung: 01:00 Uhr (Folgetag)**

**Folgende Zeiten sind somit unbedingt zu beachten bei Veranstaltungen:**

- **Musikende ohne Zimmer 23:00 Uhr aber ab 22:30 Uhr Musik Zimmerlautstärke**
- **Musikende bei Hotelbelegung mindestens 100 % 00:00 Uhr**
- **Ausschankschluss: 00:00 Uhr**
- **Saalräumung: 00:00 Uhr**

### Verstoß gegen Veranstaltungszeiten

Wird gegen den Veranstaltungszeiten mutwillig verstoßen und es gibt zusätzlich Beschwerden der anderen Hausgäste, trotz Verwarnung durch das Personal des Berghotels Bärenstein, hat der Besteller, für evtl. entstehende Kosten (z.B. Rabatte bei anderen Übernachtungsgästen) aufzukommen.

### Gästeanzahl

Eine verbindliche Teilnehmerzahl muss dem Hotel spätestens 14 Tage vor Veranstaltung vorliegen.

Die Teilnehmerzahl muss wie folgt aufgelistet werden:

- Erwachsene ab 12 Jahre
- Kinder 6-11 Jahre
- Kinder 0-5 Jahre

Die Anzahl der Gedecke muss spätestens 7 Tage vor dem Tag der Veranstaltung bestätigt werden. Sie dient als Grundlage für die Rechnungslegung. Eine Abweichung von 5% nach oben oder unten wird akzeptiert.

Reduzierungen ab 6 Tage vor Veranstaltung oder am Veranstaltungstag selbst werden nicht berücksichtigt.

Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für diese Gäste der vereinbarte Preis zusätzlich in Rechnung gestellt.



## Stornierungsbedingungen

Eine Stornierung der Veranstaltung im Berghotel Bärenstein ist bis max. 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich.

- Stornierung bis 4 Wochen vor der Veranstaltung: Berechnung von 50% der bestellten, aber nicht erbrachten Leistung
- Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltung: Berechnung von 70% der bestellten, aber nicht erbrachten Leistung
- Stornierung bis 1 Woche vor Veranstaltung: Berechnung von 100% der bestellten, aber nicht erbrachten Leistung

## Personal

Servicepersonal ist bis **23:00** Uhr inklusive.

Darüber hinaus werden Personalkosten in Höhe von **50,00 € pro Stunde** und Mitarbeiter in **Bar am selben Tag ausbezahlt**. Die Anzahl der Mitarbeiter wird vom Hotel festgelegt.

## Speisen & Getränke

Die Auswahl der Speisen & Getränke muss spätestens 2 Wochen vor Veranstaltung festgelegt werden. Diese Auswahl wird Vertragsbestandteil.

Des Weiteren ist zu beachten: - Es dürfen keine eigenen (mitgebrachten) Speisen & Getränke im Hotel oder dem dazugehörigen Außengelände verzehrt werden.

Ausnahme: Kuchen (Schnittgeld wird vom Hotel festgelegt)

Für mitgebrachten Kuchen übernimmt das Hotel keinerlei Haftung.

- Speisen die nach Beendigung des Essens übrigbleiben, dürfen mitgenommen werden, außer schnell verderbliche Produkte (z.B. Fisch, rohes Fleisch, Eiweißprodukte)

## Brandschutz

Unsere Restaurants bestehen fast komplett aus Holz. Somit ist die Verwendung von jeglichem offenem Feuer grundsätzlich nicht gestattet.

Hierzu zählen insbesondere Sprühfeuer, Wunderkerzen & Spitzkerzen.

Ausnahme: Tischkerzen in Glasbehältern die die Flamme 10 cm nicht überragen.

## Beschädigung

Für Schäden an Haus und Inventar durch den Besteller oder seiner Gäste haftet der Besteller. Das Hotel behält sich vor, für übermäßigen Glasbruch entsprechende Kosten in Rechnung zu stellen.

## Reinigung

Eine verhältnismäßige Reinigung des Veranstaltungsraumes sowie weiterer Bereiche des Hotels die von Teilnehmern der Veranstaltung genutzt werden, ist im Menü- bzw. Buffetpreis enthalten.

Jeder Reinigungsmehraufwand wird dem Besteller pauschal mit **100,00 €** in Rechnung gestellt.

Hierzu zählen insbesondere Verunreinigungen durch Konfetti, Streudekoration, Farben, Erbrochenen, usw.

Das Hotel behält sich vor, evtl. Mehrkosten für z.B. Malerarbeiten zusätzlich in Rechnung zu stellen.

### Dekoration

Der Besteller kann die Dekoration selbst gestalten oder Wünsche äußern.

### Hausrecht

Der Besteller hat dafür zu sorgen, dass er selbst und seine Gäste ein tadelloses Benehmen gegenüber anderen Gästen und des Personals des Hotels entgegenbringt.

Der Eigentümer des Hotels und seine Stellvertreter (Serviceleitung) sind grundsätzlich berechtigt, bei unangebrachtem Verhalten in Folge von z.B. übermäßigem Alkoholkonsum, einzelne Gäste des Hauses zu verweisen.

Bei besonders schwerwiegendem Verhalten kann die Veranstaltung vorzeitig beendet werden.

### Rechnung

Rechnungen des Hotels sind binnen 7 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

### Datenschutz

Das Hotel verpflichtet sich personenbezogene Daten im Rahmen der EU-DSGVO zu schützen und nicht an Dritte weiterzugeben. Der Besteller stimmt der Erhebung, Speicherung & Verarbeitung seiner personenbezogenen Daten zu. Insofern Sie im Rahmen der Veranstaltung benötigt werden.

## **3. Zustimmungserklärung**

**Hiermit stimme ich als Besteller der o.g. Veranstaltung den vorangegangenen allgemeinen Geschäftsbedingungen und den Bestimmungen der Zusatzvereinbarung für Veranstaltungen im Berghotel Bärenstein zu.**

**Datum, Ort**

\_\_\_\_\_

**Unterschrift Gast**

\_\_\_\_\_

**Unterschrift Bärenstein**

\_\_\_\_\_