



Unvergessliche Feste



Herzlich Willkommen!

Ich freue mich, dass Sie Ihr Fest in einem Haus der Zadra-Gruppe feiern möchten.

Ob Hochzeit, Geburtstagsfest oder Familienfeier. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, damit Ihr schönstes Fest ein unvergessliches Erlebnis wird.

Ob Sie das familiäre Hotel Rosengarten am Park bevorzugen, die stilvolle herzogliche Fasanerie genießen oder ein großes Fest in der wunderschön renovierten Festhalle feiern möchten - das Team der Zadra-Gruppe steht Ihnen in jedem Fall kompetent von Anfang bis Ende zur Seite.

Gleich welchen Anlass Sie haben, hier finden Sie in jedem Fall den passenden Rahmen und die individuelle Betreuung, die Sie suchen.

Lernen Sie die Angebote im Hotel Rosengarten am Park von Seite 3 bis Seite 15 kennen

und alles Wissenswerte rund um Ihre Veranstaltung in einem unserer Häuser finden Sie ab Seite 16.

So unterschiedlich sie auch alle sind, eines ist meinen Mitarbeitern gemeinsam - mit Freude und Herz allen Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten.

In diesem Sinne möchte ich Sie mit dieser Broschüre einladen, einen Bummel durch Zweibrückens schönste Gastronomie zu machen.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit

Roland R. Zadra*

* Hotelier des Jahres 2009 (deutscher Fachverlag, AHGZ)

* Gastronom des Jahres 2010 (Aral Schlemmer Atlas)

Alle nachfolgend genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service. Stand: Juni 2011, Druckfehler sowie Preisänderungen, saisonale Änderungen bei den Menüs und Jahrgangsänderungen bei Weinen vorbehalten.

Menüs und Buffets

Unsere Alles-Inklusive-Angebote sind besonders gut geeignet für Ihr Hochzeitsfest oder eine Geburtstagsfeier, bei der Sie unbeschwert den ganzen Abend feiern möchten. Gut kalkulierbar und ohne zusätzliche Kosten. Buchbar ab 20 Personen.

Alles inklusive

Alles inklusive Menü Angebot I

Aperitif	ein Glas Rosengarten-Cuvée Sekt pur oder mit Orangensaft
Menü	Nebenstehend finden Sie 3 Menüs von denen Sie sich eines im Rahmen dieses Alles-Inklusive-Angebots aussuchen können
Weine	Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Riesling Kabinett trocken Weingut Klaus Schneider, Pfalz
	Dirmsteiner Schwarzerde Dornfelder Rotwein Weingut Klaus Schneider, Pfalz
Getränke	Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier sowie Kaffee / Espresso nach dem Essen
Sonstiges	Standard-Menükarten auf dem Tisch (die Anzahl variiert nach Tischgröße) inklusive einer individuellen Anlass-Überschrift.
	Jahreszeitliche Tischdekoration Kerzen, weiße Tischwäsche
Preis	pro Person 69,00 Euro

Menüs zum Angebot I

Menü 1:	Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl
	Schweinerücken am Stück gebraten an Rotweinglace auf Kartoffel-Kohlrabi-Ragout
	Waldbeerensülze auf Mascarponecreme
Menü 2:	Kleiner gemischter Salatteller
	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Morchelrahmsoße mit einem Gemüsebukett und Kartoffelkroketten
	Dunkle Mousse au chocolat mit frischen Früchten
Menü 3:	Bunte Blattsalate mit Brotcroûtons und gehobeltem Parmesan
	Rinderbraten "Esterhazy" mit Burgundersoße und hausgemachten Spätzle
	Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Sahne

Die All-inclusive-Arrangements gelten ab 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr. Vor 18.00 Uhr und nach 01.00 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Menüs und Buffets

Unsere Alles-Inklusive-Angebote sind besonders gut geeignet für Ihr Hochzeitsfest oder eine Geburtstagsfeier, bei der Sie unbeschwert den ganzen Abend feiern möchten. Gut kalkulierbar und ohne zusätzliche Kosten. Buchbar ab 20 Personen.

Alles inklusive

Alles inklusive Menü Angebot II

Aperitif	ein Glas Rosengarten-Cuvée Sekt pur, mit Orangensaft oder Likör
Menü	Nebstehend finden Sie 3 Menüs von denen Sie sich eines im Rahmen dieses Alles-Inklusive-Angebots aussuchen können
Weine	Dirmsteiner Mandelpfad Weißer Burgunder Kabinett trocken Weingut Klaus Schneider, Pfalz Dirmsteiner Herrgottsacker Schwarzriesling Q.b.A. trocken Weingut Klaus Schneider, Pfalz
Getränke	Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier sowie Kaffee / Espresso nach dem Essen
Sonstiges	Standard-Menükarten pro Paar inklusive einer individuellen Anlass-Überschrift. Jahreszeitliche Tischdekoration Kerzen, weiße Tischwäsche Nachzuschlag
Preis	pro Person 79,00 Euro

Menüs zum Angebot II

Menü A:	Geeiste Melonenschiffchen mit Parmaschinken Klare Tomatenkraftbrühe mit Gin verfeinert und Quarkklößchen Gefüllte Kalbsbrust mit kleinem Gemüse und Risolée-Kartoffeln Weiße Mousse au chocolat mit lauwarmen Sauerkirschen
Menü B:	Pangasiusfilet im Strudelteig mit Gemüsestreifen auf Safransoße Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich Schweinefilet unter der Meerrettichkruste an Balsamicojus auf Lauchzwiebeln mit Karotten-Kartoffelpüree Crêpes "Suzette" Crêpes mit Vanilleeis und Orangensoße
Menü C:	Rigatoni in Trüffel-Sahnesoße mit gehobeltem Parmesan Mandel-Curry-Suppe Roastbeef am Stück rosa gebraten auf Portweinjus mit einem Gemüsebukett und Risolée-Kartoffelchen Crème Caramel mit Rumfrüchten

Die All-inclusive-Arrangements gelten ab 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr. Vor 18.00 Uhr und nach 01.00 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Menüs und Buffets

Unsere Alles-Inklusive-Angebote sind besonders gut geeignet für Ihr Hochzeitsfest oder eine Geburtstagsfeier, bei der Sie unbeschwert den ganzen Abend feiern möchten. Gut kalkulierbar und ohne zusätzliche Kosten. Buchbar ab 20 Personen.

Alles inklusive

Alles inklusive Buffet Angebot I

Aperitif	ein Glas Rosengarten-Cuvée Sekt pur oder mit Orangensaft
Buffet	Vorspeisenbuffet Ein Hauptgang wird serviert Dessertbuffet
Weine	Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Riesling Kabinett trocken Weingut Klaus Schneider, Pfalz Dirmsteiner Schwarzerde Dornfelder Rotwein Weingut Klaus Schneider, Pfalz
Getränke	Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier sowie Kaffee / Espresso nach dem Essen
Sonstiges	Standard-Menükarten auf dem Tisch (die Anzahl variiert nach Tischgröße) inklusive einer individuellen Anlass-Überschrift. Jahreszeitliche Tischdekoration Kerzen, weiße Tischwäsche
Preis	pro Person 79,00 Euro

Buffet zum Angebot I

Vorspeisenbuffet

Melone mit Parmaschinken
Rosa gebratenes Roastbeef und Schweinerücken mit Remouladensoße und Mixed Pickles
Hausgebeizter Lachs in Senf-Dillsoße
Räucherlachs mit Sauerrahm im Crêpemantel
Gefüllte Eier
Profiteroles gefüllt mit Krabbencocktail
Schweinemetts im Blätterteig
Große Auswahl an Gartensalaten
Brot und Butter

Ein Hauptgang zur Wahl wird serviert:

Gebratene Hähnchenbrustfilets in Calvadosrahmsoße
oder
Kalbsgulasch mit Champignons
oder
Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsoße
oder
Schwäbischer Sauerbraten
oder
Pikanter Schweinerollbraten
gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern
oder
Rinderroulade nach Großmutter Art

Beilagen nach Wahl

Dessertbuffet

Crème Caramel
Dunkle Mousse au chocolat
Salat von frischen Früchten
Bayrisch Crème
Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Eisbombe

Die All-inclusive-Arrangements gelten ab 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr. Vor 18.00 Uhr und nach 01.00 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Menüs und Buffets

Unsere Alles-Inklusive-Angebote sind besonders gut geeignet für Ihr Hochzeitsfest oder eine Geburtstagsfeier, bei der Sie unbeschwert den ganzen Abend feiern möchten. Gut kalkulierbar und ohne zusätzliche Kosten. Buchbar ab 20 Personen.

Alles inklusive

Alles inklusive Buffet Angebot II

Aperitif	ein Glas Rosengarten-Cuvée Sekt pur oder mit Orangensaft
Buffet	Suppe nach Wahl wird serviert Vorspeisenbuffet Zwei Hauptgänge als Buffet Dessertbuffet
Weine	Dirmsteiner Herrgottsacker Weißer Burgunder Kabinett trocken Weingut Klaus Schneider, Pfalz Dirmsteiner Herrgottsacker Schwarzriesling Q.b.A. trocken Weingut Klaus Schneider, Pfalz
Getränke	Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Bier sowie Kaffee / Espresso nach dem Essen
Sonstiges	Standard-Menükarten pro Paar inklusive einer individuellen Anlass-Überschrift Jahreszeitliche Tischdekoration Kerzen, weiße Tischwäsche Nachtzuschlag
Preis	pro Person 89,00 Euro

Buffet zum Angebot II

Vorspeisenbuffet

Melone mit Parmaschinken
Rosa gebratenes Roastbeef und Schweinerücken mit Remouladensoße und Mixed Pickles
Hausgebeizter Lachs in Senf-Dillsoße
Räucherlachs mit Sauerrahm im Crêpemanterl
Gefüllte Eier, Profiteroles gefüllt mit Krabbencocktail
Schweinemett im Blätterteig
Große Auswahl an Gartensalaten, Brot und Butter

Zwei Hauptgänge zur Wahl in Buffetform

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsoße
oder
Kalbsrücken am Knochen gebraten
oder
Spanferkel mit Majorankartoffeln gefüllt
oder
Gefülltes Schweinefilet mit Steinpilzen
oder
Rosa gebratenes Roastbeef mit Dornfelderglace und Remouladensoße
oder
Pangasiusröllchen mit Lachs gefüllt auf Hummersoße
oder
Zanderklößchen mit Dill-Pernodsoße
oder
Ragout von Lachs, Zander, Seeteufel und Garnelen in Safransoße

Beilagen nach Wahl

Dessertbuffet

Crème Caramel
Dunkle Mousse au chocolat
Salat von frischen Früchten
Bayrisch Crème
Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Eisbombe

Die All-inclusive-Arrangements gelten ab 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr. Vor 18.00 Uhr und nach 01.00 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Menüs und Buffets

Für Geburtstage, Familienfeiern wie Kindtaufe, Kommunion, Konfirmation oder ein Treffen im Familienkreis sind unsere Menüs und Buffets bestens geeignet. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, sich für ein Menü zu entscheiden.

Menüs

Menü 1

Bunter Salatteller

Kross gebratenes
Maispoulardenbrüstchen
an Dornfelderglace
auf Aprikosen-Pflaumenrisotto

Vanillecrème
an Himbeersoße und frischen Früchten

Preis pro Person 29,00 €

Menü 2

Karotten-Crèmesüppchen

Hochrippe am Stück rosa gebraten
mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen
und Macairekartoffeln

Rostige Ritter
mit lauwarmen Zimtzwetschgen
und Vanillesoße

Preis pro Person 32,00 €

Menü 3

Kross gebratenes Zanderfilet
auf rotem Linsensalat in Balsamico-Vinaigrette

Kartoffel-Rahmsüppchen

Crêpinette vom Schweinefilet
auf sautiertem Gemüse
dazu Dauphinkartoffeln

Sorbetteller mit frischen Früchten

Preis pro Person 36,00 €

Menü 4

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
und Kartoffelrösti

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

Lammfilet in der Kräuterkruste
mit Bohnenbündchen, Grilltomate
und Kartoffelgratin

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person 39,00 €

Menüs und Buffets

Nicht das richtige Menü für Sie dabei? Hier finden Sie einige Elemente und Anregungen, aus denen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen stellen können.

Menü-Elemente

Kalte Vorspeisen

Preis pro Person

Bunter Salatteller	7,50 €
Bunte Blattsalate mit Brotcroûtons und gehobeltem Parmesan	8,50 €
Mild geräucherter Heilbutt an Salatbukett in Himbeer-Walnussdressing	9,80 €
Shrimpscocktail mit Pfirsich, Toast und Butter	10,50 €
Gebeizter Lachs in Senf-Dillsoße mit Reibekuchen	11,00 €
Nordischer Räucherfischsteller mit Lachs, Heilbutt, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Balsamicoessig dazu gehobelter Parmesan	12,50 €

Suppen

Preis pro Person

Gemüse-Crèmesuppe der Saison	4,20 €
Klare Kraftbrühe mit Einlage	4,20 €
Klare Hühnerbrühe mit Pistazienklößchen	4,80 €
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	4,80 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck	4,80 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Gin verfeinert und Quarkklößchen	4,80 €
Mandel-Curry-Süppchen	4,80 €
Badisches Schneckensüppchen	5,20 €

Warme Vorspeisen

Preis pro Person

Rigatoni in Trüffel-Sahnesoße mit geriebenem Parmesan	7,50 €
Steinbeisserfilet im Strudelteig mit Gemüsestreifen	11,80 €
Medaillons von Lachs und Zander auf Wildreisrisotto mit Safransoße	12,00 €
Riesengarnelen auf weißen Tagliatelle mit Tomaten, Oliven und Parmesan	14,50 €
Saté von Lachs und Jakobsmuscheln auf asiatischen Nudeln	14,00 €

Vegetarische Gerichte

Preis pro Person

Kartoffel-Spinat-Roulade auf Weißweinsauce mit Gemüse	9,50 €
Crêpe gefüllt mit Waldpilzen und Sauce Hollandaise überbacken	9,80 €
Gemüselasagne nach Art des Hauses	9,80 €
Brokkoli und Blumenkohl überbacken mit Salzkartoffelchen	10,50 €
Überbackene Auberginen mit Ratatouille gefüllt	10,80 €

Menüs und Buffets

Nicht das richtige Menü für Sie dabei? Hier finden Sie einige Elemente und Anregungen, aus denen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen stellen können.

Menü-Elemente

Hauptgerichte

Preis pro Person

Schweinerückensteak an Rotweinglace auf Kartoffel-Kohlrabi-Ragout	17,00 €
Schweinefilet gefüllt mit Steinpilzfarcen auf sautiertem Gemüse und Dauphinkartoffeln	19,50 €
Schweinefilet unter der Meerrettichkruste an Balsamicojus auf Lauchzwiebeln und Kartoffelpüree	19,80 €
Lammhüfte rosa gebraten mit Thymianjus auf Ratatouille und Risoléekartoffeln	21,00 €
Rinderfilet im Speckmantel auf Dornfeldersoße mit kleinem Gemüse und Sesamschupfnudeln	24,00 €
Lachsfilet im Blätterteig auf Gemüsestreifen und Safransoße	19,50 €
Gedünstetes Heilbuttfilet aus dem Wurzelsud mit Rieslingsoße und Butterkartöffelchen	21,00 €
Seeteufelmedaillons auf Hummersoße mit Wildreisrisotto	24,00 €

Beilagen

Reis
Risotto nach Wahl
Hausgemachte Spätzle
Weiße Bandnudeln
Kartoffelkroketten
Kartoffelrösti
Gratinierte Kartoffeln
Salzkartöffelchen
Macaire-Kartoffeln
Dauphinkartoffeln
Semmelknödelterrine
Kartoffelknödel

Desserts

Preis pro Person

Crème Caramel	5,20 €
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis	5,20 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	5,20 €
Rumfrüchte mit Walnusseis	5,50 €
Tiramisu mit frischen Früchten	5,80 €
Waldbeerensülze auf Mascarponecreme	5,80 €
Apfelbeignets mit Vanilleeis und Sahne	5,80 €
Helle und dunkle Mousse au chocolat mit Früchten garniert	6,80 €
Eisbombe mit Früchten garniert (ab 20 Personen)	6,80 €
Crêpes "Suzette"	
Crêpes mit Vanilleeis und Orangensoße	7,50 €

Menüs und Buffets

Buffets schaffen eine heitere, ungezwungene Atmosphäre. Wir haben hier vier unterschiedliche Buffets für Sie zusammengestellt. Gerne können Sie Hauptgerichte austauschen, bitte beachten Sie, dass dann eventuell eine neue Kalkulation des Preises erfolgt. Buchbar ab 20 Personen.

Buffets

Buffet 1

Melone mit Parmaschinken
 Grillgemüse in Aspik
 Kalter Schweinerücken mit Mixed Pickles
 und Remouladensoße
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 Luftgetrocknete Salami mit Oliven
 Terrine von Frischkäse und Tomaten
 Tomate mit Mozzarella in Balsamico-Vinaigrette
 Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
 Kleine Auswahl von Gartensalaten
 Brot und Butter

Rinderschmorbraten in Burgundersoße
 Leipziger Allerlei
 Zweierlei Beilage nach Wahl

Schokoladenpudding
 Rote Grütze mit flüssiger Sahne
 Quark mit frischen Früchten
 Bayrisch Creme
 Dreierlei Eiscreme

Preis pro Person 35,00 €

Buffet 2

Melone mit Parmaschinken
 Grillgemüse in Aspik
 Kalter Schweinerücken mit Mixed Pickles
 und Remouladensoße
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 Luftgetrocknete Salami mit Oliven
 Terrine von Frischkäse und Tomaten
 Tomate mit Mozzarella in Balsamico-Vinaigrette
 Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
 Kleine Auswahl von Gartensalaten
 Brot und Butter

Geschmorte Kalbsschulter
 mit Gemüserauten in Olivensoße
 Gebratenes Pangasiusfilet in Pernodsoße
 Dreierlei Gemüse vom Markt
 Zweierlei Beilagen nach Wahl

Schokoladenpudding
 Rote Grütze mit flüssiger Sahne
 Quark mit frischen Früchten
 Bayrisch Creme
 Dreierlei Eiscreme

Preis pro Person 39,00 €

Menüs und Buffets

Buffets schaffen eine heitere, ungezwungene Atmosphäre. Wir haben hier vier unterschiedliche Buffets für Sie zusammengestellt. Gerne können Sie Hauptgerichte austauschen, bitte beachten Sie, dass dann eventuell eine neue Kalkulation des Preises erfolgt. Buchbar ab 20 Personen.

Buffet 3

Gemüse-Crèmesuppe nach Wahl
(wird zum gemeinsamen Beginn serviert)

Nordische Räucherfischplatte
mit Makrele, Forelle, Lachs und Heilbutt
Melone mit Parmaschinken
Rosa gebratenes Roastbeef mit mariniertem Gemüse
und Remouladensoße
Hausgebeizter Lachs in Senf-DillsöÙe
Shrimpscocktail
Gefüllte Eier
Hirschpastete im Teigmantel und CumberlandsoÙe
Hähnchenbrust mit Früchten garniert
GroÙe Auswahl von Rohkost und Blattsalaten
Brotauswahl und Butter

Schweinefilet-Medaillons unter der Meerrettichkruste
Lachsfilet im Blätterteig auf FlusskrebssöÙe
Dreierlei Gemüse vom Markt
Zweierlei Beilage nach Wahl

Warmer Apfelstrudel
Dunkle und helle Mousse au chocolat
Salat von frischen Früchten
Tiramisu
Mango-Joghurt-Terrine
Eisbombe

Preis pro Person 45,00 €

Buffets

Buffet 4

Suppe nach Wahl
(wird zum gemeinsamen Beginn serviert)

Nordische Räucherfischplatte
mit Makrele, Forelle, Lachs und Heilbutt
Melone mit Parmaschinken
Rosa gebratenes Roastbeef mit mariniertem Gemüse
und RemouladensoÙe
Hausgebeizter Lachs in Senf-DillsöÙe
Shrimpscocktail
Gefüllte Eier
Hirschpastete im Teigmantel und CumberlandsoÙe
Hähnchenbrust mit Früchten garniert
GroÙe Auswahl von Rohkost und Blattsalaten
Brotauswahl und Butter

Rinderfilet Wellington am Buffet tranchiert
Gedünstetes Zanderfilet
mit RieslingsöÙe auf Wurzelgemüse
Dreierlei Gemüse vom Markt
Beilagen nach Wahl

Warmer Apfelstrudel
Dunkle und helle Mousse au chocolat
Salat von frischen Früchten
Tiramisu
Mango-Joghurt-Terrine
Eisbombe

Preis pro Person 49,00 €

Menüs und Buffets

Sie können sich hier die für Sie passende Suppe zu Ihrem Buffet aussuchen.

Gerne können Sie ein anderes Hauptgericht bei Ihrem Wunschbuffet wählen. Bitte beachten Sie, dass dann eventuell eine neue Preiskalkulation erfolgt.

Buffetsuppen

Klare Hühnerkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Klare Kraftbrühe mit Einlage

Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Gin und Quarkklößchen

Gemüse-Crèmesuppe der Saison

Ihre Suppe wird immer zum gemeinsamen Auftakt des Buffets serviert.

Beilagen zu den Hauptgerichten

Reis

Hausgemachte Spätzle

Weißer Bandnudeln

Kartoffelkroketten

Kartoffelrösti

Gratinierte Kartoffeln

Salzkartoffelchen

Macairekartoffeln

Dauphinkartoffeln

Semmelknödelterrine

Kartoffelknödel

Gemüse vom Markt nach Saison.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Beilagen-Wünsche, bitte wählen Sie maximal zwei Beilagen zu Ihrem Wunsch-Hauptgang aus.

Buffet-Elemente

Alternative Buffethauptgerichte

Kalbsbrust mit Kräutern gefüllt

Schwäbischer Sauerbraten

Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"

Medaillons vom Schweinefilet
in Pfefferrahmsoße

Gebratene Hähnchenbrust
in Morchelrahmsoße

Gedünstetes Zanderfilet
mit Rieslingsoße
auf Wurzelgemüse

Gebratene Lachsmedaillons
in Safransoße

Lammfilet in der Kräuterkruste

Rinderfilet im Speckmantel

Kleinigkeiten

Für Ihren Empfang oder eine ungezwungene Einladung, bei der hauptsächlich im Stehen und Gehen gegessen wird, bieten wir Ihnen hier einige Canapées und Kleinigkeiten an.

Zum Empfang

Canapées

	Preis pro Stück
belegt mit rohem oder gekochtem Schinken	1,80 €
Luftgetrockneter Salami	2,10 €
Luftgetrocknetem Schinken	2,10 €
Gebratener Hähnchenbrust mit Früchten	2,30 €
Camembert	2,30 €
Rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensoße	2,30 €
Ei und Keta Kaviar	2,30 €
Hausgebeiztem Lachs in Senf-Dillsoße	2,50 €
Geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich	2,50 €
Geräuchertem Heilbutt	2,50 €
Geräucherter Makrele	2,50 €
Schweinemedallions	3,00 €
Geräucherter Entenbrust	3,00 €
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	3,20 €
Riesengarnelen mit Cocktailsoße	3,50 €

Kleinigkeiten

	Preis pro Stück
Blätterteigteilchen gefüllt mit Käse, Schinken, Pilzen oder Lachs	0,75 €
Käsespieße	1,30 €
Räucherlachs mit Sauerrahm im Crêpemantel	1,80 €
Roastbeefröllchen gefüllt mit grünem Spargel	1,80 €
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken	2,20 €
Profiteroles gefüllt mit Crevetten und Dill	2,30 €
Reibekuchen mit gebeiztem Lachs	3,50 €
Fleischspießchen vom Schweinefilet	3,00 €

Preise von... bis...

Alles, was Sie in der Festhalle Zweibrücken bekommen, servieren wir Ihnen auch gerne im Hotel Rosengarten am Park:

In der Festhalle Zweibrücken stehen Ihnen verschiedene Räume in Kombination oder Einzel von 20 bis 400 Personen zur Verfügung.
Im Hotel Rosengarten am Park stehen Ihnen Räume von 10 bis 60 Personen zur Verfügung,

Übersicht

Die Räume

in der Festhalle Zweibrücken stehen Ihnen zur Verfügung:

GELBER SAAL 94 qm
in luftiger Höhe mit großen Fenstern zur Südseite hin - geeignet für maximal 60 Personen

BALUSTRADE mit TERRASSE 110 qm
geeignet bis ca. 80 Personen mit dem exklusiven Blick über die Rennwiese

WINTERGARTEN 180 qm
geeignet für bis zu 140 Personen zum Essen oder 150 Personen als Raum für Ihren großen Empfang

HEINRICH-GAUF-SAAL 300 qm
geeignet für bis zu 330 Personen zum Essen oder 500 Personen als Raum für Ihren großen Empfang.

im Hotel Rosengarten am Park stehen Ihnen zur Verfügung:

KLEINER BILDERGARTEN 25 qm
unser Raum für die kleinen, intimen Gesellschaften bis 16 Personen

GROSSER BILDERGARTEN 44 qm
unser eleganter Raum, ganz modern für Gesellschaften bis 30 Personen

HERZOG-CHRISTIAN-SALON 90 qm
der Raum für bis zu 60 Personen bei schönem Wetter öffnen Sie die Flügeltüren zur eigenen kleinen Terrasse

Alles Inklusive

Preis pro Person

ab 20 Personen
Menü-Angebot I 69,00 €
Menü-Angebot II 79,00 €

ab 20 Personen
Buffet-Angebot I 79,00 €
Buffet-Angebot II 89,00 €

Preise Kinder: 0 bis 5 Jahre ohne Berechnung
6 bis 10 Jahre 25 %
11 bis 15 Jahre 50 %
ab 16 Jahre 100 %

Menüs und Buffets

Preis pro Person

ab 10 Personen
Menü 1 29,00 €
Menü 2 32,00 €
Menü 3 36,00 €
Menü 4 39,00 €

ab 20 Personen
Buffetvorschlag 1 35,00 €
Buffetvorschlag 2 39,00 €
Buffetvorschlag 3 45,00 €
Buffetvorschlag 4 49,00 €

Weitere Räume und Möglichkeiten besprechen wir gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch.



Hotel Rosengarten am Park

Restaurant Lichtergarten

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Festhalle Zweibrücken

ZETT Gastronomie



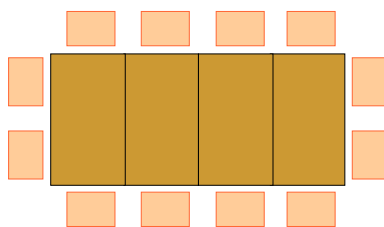
Restaurant ESSLIBRIS

Restaurant Landhaus



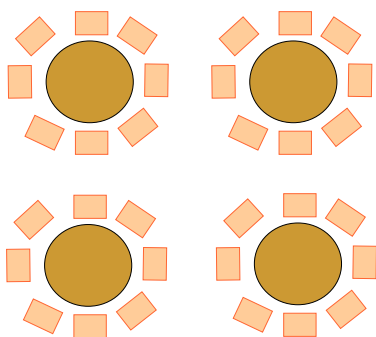
Bestuhlungsarten

hier finden Sie eine kleine Übersicht über die Möglichkeit Tische und Stühle anzuordnen. Nicht jede Bestuhlungsart ist für jede Veranstaltung geeignet. Gerne beraten wir Sie, welche Tischform für Ihre Veranstaltung die richtige ist.



Blocktafel

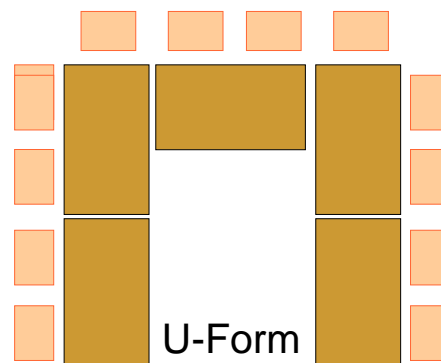
Die Blocktafel ist gut geeignet für Feiern im kleinen Kreis bis ca. 30 Personen. Größere Tafeln sind möglich, aber auf Grund der Länge nur bedingt zu empfehlen.



Bankettbestuhlung
runde, ovale oder
rechteckige Tische

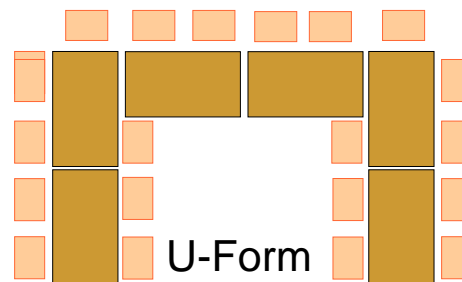
Die Bankettbestuhlung an einzelnen Tischen à 8-12 Personen ist gut geeignet für Feiern ab 30 Personen wobei nach oben keine Grenzen sind. Die Tischform wirkt je nach Dekoration heiter oder festlich.

Tischformen



U-Form
nur außen bestuhlt

Die U-Form ist die klassische Form der Fest-Tafel. Nicht für alle Räume geeignet, Im Heinrich-Gauf-Saal der Festhalle können an einer U-Tafel oder einer E-Tafel bis zu 150 Personen plaziert werden.



U-Form
innen u. außen bestuhlt

Serviceleistungen

Vertrauen Sie unserer Kompetenz und langjährigen Erfahrung für alles rund um Ihre Veranstaltung. Gerne nehmen wir Ihnen ein Stück weit Ihre Gastgeber - Pflichten ab, damit Sie sich unbeschwert Ihren Gästen widmen können.

Torten

Michael Meyer, Konditor des Jahres 2008 (Aral Schlemmer Atlas) kreiert Ihre ganz individuelle Hochzeits- oder Geburtstagstorte in der Geschmacksrichtung Ihrer Wahl. Sie können wählen: Textaufleger, Brautpaar, Marzipanfiguren, florale Motive, Zuckerdekormasse oder Marzipanüberzug, weiße Schokoladenglasur, in rund oder eckig.

Einstöckige Torte	ab 89,00 €
Zweistöckige Torte	ab 149,00 €
Dreistöckige Torte	ab 189,00 €

Tischkarten

Einfache Ausführung,
weißer Karton

pro Karte 0,60 €

Menükarten

Hauseigene Hülle mit Einlegeblatt
und schwarzer Schrift

pro Karte 1,90 €

Individuell gestaltetes, aufwändiges
Format mit edlem Papier
in Vollfarbe gedruckt

Preis pro Karte ab 2,90 €

Blumendekoration

Arrangements, ganz nach Ihren Wünschen,
klassisch, romantisch, elegant oder modern
in jahreszeitlichen Blumen

pro Arrangement ab 25,00 €

Nachtzuschlag

Bis 01.00 Uhr ist unsere Serviceleistung inklusive.
Ab 01.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale
von Euro 135,00 pro Stunde.
Sie können bis ca. 04.00 Uhr bei uns feiern.

Rundum

Tischdekoration

ohne Berechnung

Gerne zeigen wir Ihnen verschiedene Serviettenformen, aus denen Sie wählen können. Je nach Tischgröße sind die Tische mit Kerzenleuchtern und Teelichtern geschmückt.

Korkgeld

Auf Wunsch und nach Absprache ist es möglich, einen eigene Weine mitzubringen.

Sekt-/Wein-Korkgeld
pro Flasche

Fasanerie	ab 17,50 €
Rosengarten / Festhalle	ab 8,00 €

Champagner-Korkgeld pro Flasche

ab 25,00 €

Gedeckpreis

Auf Wunsch können Sie bei einer Veranstaltung in einem unserer Häuser Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Wir berechnen einen Gedeckpreis pro Person

2,50 €

Partner

Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation und der Auswahl an Partnern für alles, was Sie sonst noch für ein gelungenes Fest brauchen.

- musikalische Gestaltung
- Standesamt oder Kirche in der Nähe
- Brautmoden und Herrenbekleidung
- individueller Schmuck
- stilvolle Limousine
- Festliches Make up
- Feuerwerk
- professionelle Fotos oder Videoaufnahmen
- ausgefallene Dekoration
- und, und, und

Raummiete

In der Festhalle Zweibrücken ist die Raummiete für 7 Stunden enthalten, ab der 8. Stunde werden Verlängerungsstunden berechnet.

Belétage Beauty & Wellness
Wiltrud Clarner
Fasanerie 1 | 66482 Zweibrücken
06332 - 973 233

Blumenzeit Kreativ-Floristik
Sabine Cunningham-Blinn
Hofenfelsstraße 23 | 66482 Zweibrücken
06332 - 16758

Brautmoden Falk
Eva Ackermann
Hauptstraße 46 | 66484 Dietrichingen
06338 - 1255

Sibylle Bantz
Vermietung von Stuhlhusen
Landauer Straße 60 | 66497 Contwig
06336 - 911355

Denny & Band
Cornelia Minoski
Alleestraße 30 | 66802 Überherrn
06836 - 92600

DJ High Effect
Heiko Meyer
Metzer Straße 89 | 66117 Saarbrücken
0177 - 6254577

Eiscafe Cantonati
Tiziana Rosi
Hauptstraße 21 | 66482 Zweibrücken
06332 - 75354

Elena Laborenz & Victor Portnoy
Unterhaltung | Musical | Operette
Am Hübel 20 | 67685 Schwedelbach
06374 - 994255

Foto Studio Hautz
Veronika Hautz
Hauptstraße 84 | 66482 Zweibrücken
06332 - 17843

Fotostudio Manfred Halter
Hofenfelsstraße 19 | 66482 Zweibrücken
06332 - 487660

Friseur HOCHREUTHER
Claus Hochreuther
Von-Rosen-Straße 4 | 66482 Zweibrücken
06332 - 16684

Goldschmiede Roland Schöller
Hauptstraße 100 | 66482 Zweibrücken
06332 - 72615

Hotel Rosengarten am Park
Sabine Peters
Rosengartenstraße 60 | 66482 Zweibrücken
06332 - 977 0

Serviceleistungen

Alles, was Sie rund um Ihre Veranstaltung noch so benötigen - von der Limousine bis zur Brautfrisur, vom Erinnerungs-Video bis zur ausgefallenen Dekoration. Hier eine Liste der Partner mit denen wir sehr gut zusammenarbeiten.

Premium-Partner

Gabriele Kappl | Freie Theologin
Banatstraße 9 | 66424 Homburg
06841 - 994782

Music Stefan Schöner
Gospelwave | Klassik | Jazz- und Dinnermusik
Am Rothenberg 9 | 66482 Zweibrücken
06332 - 487943

Oldtimer Kraftomnibusse
Uwe Zimmermann
Im Obereck 8 | 66606 St. Wendel-Remmesweiler
06851 - 8024205

Trau-m-Haus Brautkleidung
Catherine Bach
Saarpfalzstraße 35 | 66914 Waldmohr
06373 - 892955

Traum der Ringe
Patrick Miethke
Eisenbahnstraße 21 | 66117 Saarbrücken
0681 - 5891363

V.I.P. Limousinen - Service
Michael Ess
Breitestraße 89-93 | 66115 Saarbrücken
0681 - 45827

Walter Lorscheider Band
Piano / Dinnermusik
Sulzbachtalstraße 220 | 66280 Sulzbach
0179 - 7346318

Weinoutlet Zett-Vinothek
Cordula von Waldow
Zweibrücken the style outlets
Londoner Bogen 10-90 | 66482 Zweibrücken
06332 - 481139

Zadra-Gruppe | Veranstaltungsverwaltung
Heike Köstering
Fasanerie 1 | 66482 Zweibrücken
06332 - 973 260

Zimmer

Rund um Ihre gelungene Veranstaltung bieten unsere beiden Hotels Ihnen allen Komfort den Sie sich für Ihre Gäste wünschen. Bei größeren Veranstaltungen übernehmen wir auch gerne den Transfer für Sie, damit Sie unbeschwert feiern können.



Kategorie:
DEHOGA Hotelklassifizierung 3 Sterne

Lage:
ruhig, direkt am Rosengarten Zweibrücken,
10 min. Fußweg zur Innenstadt

Parken:
ca. 60 kostenfreie Parkplätze am Hotel

Zimmer:
47 komplett neu renovierte Hotelzimmer - davon 3/4
Nichtraucherzimmer - alle Zimmer sind komfortabel,
hell und freundlich eingerichtet und ausgestattet mit
Dusche/WC, Telefon und Farb-TV mit
Kabelanschluss.
Unterschiedliche Kategorien und Saisonpreise.

Zimmerpreise:
Einzelzimmer von 69,00 € bis 99,00 €
Doppelzimmer von 110,00 € bis 130,00 €

Adresse:
Rosengartenstraße 60
66482 Zweibrücken

Kontakt:
Telefon 06332 - 977 0
Telefax 06332 - 977 222
Email info@rosengarten-am-park.de
Internet www.rosengarten-am-park.de

Hotels



Kategorie:
DEHOGA Hotelklassifizierung 4 Sterne Superior

Lage:
im 40 ha großen Herzoglichen Park Fasanerie mit
Wildrosengarten, barockem Gartendenkmal,
Landschaftsgarten und salischer Burgruine

Parken:
ca. 120 kostenfreie Parkplätze am Hotel

Wellness:
Hallenschwimmbad, finnische Sauna, Biosauna,
Whirlpool, Solarium, großer Liegebereich,
Belétage für Schönheit und Wohlbefinden mit
klassischen kosmetischen Angeboten und
Wohlfühlmassagen, Nordic Walking Parcours,
Kneipp-Becken, Jogging- und Wanderwege

Zimmer:
50 Hotelzimmer - davon 2/3 Nichtraucherzimmer
in unterschiedlichen Kategorien

Zimmerpreise:
Einzelzimmer von 118,00 € bis 175,00 €
Doppelzimmer von 156,00 € bis 278,00 €

Adresse:
Fasanerie 1 66482 Zweibrücken

Kontakt:
Telefon 06332 - 973 0
Telefax 06332 - 973 111
Email info@landschloss-fasanerie.de
Internet www.landschloss-fasanerie.de

à la carte

Für Ihre intime Feier im kleinen Rahmen reservieren wir Ihnen gerne in einem unserer à la carte Restaurants einen Tisch. Dort können Sie von der Tageskarte ganz individuell wählen.

Restaurants

Lichtergarten

Unser Wintergarten-Restaurant mit großer Gartenterrasse im Hotel Rosengarten am Park. Ca. 60 Plätze innen und 150 Plätze aussen. Leichte Küche mit jahreszeitlich wechselnden Aktionen. Täglich geöffnet.
Telefon 06332-977 0

ZETT-Bistro

In den Zweibrücken the style outlets offerieren wir attraktive, leichte Speisen mit kosmopolitischem Flair. ZETT-BISTRO und ZETT-GUSTO
Geöffnet während der Center-Öffnungszeiten von Montag bis Samstag von 10 bis 19 Uhr und an verkaufsoffenen Sonntagen von 13 bis 18 Uhr
Telefon 06332-481137

ZETT-Vinothek

Unser Weinoutlet in den Zweibrücken the style outlets. Hier finden Sie interessante Tropfen zu verführerischen Preisen zum Probieren und Mitnehmen. Weinproben jederzeit möglich. Unser fachkundiges Team ist Ihnen gerne bei der Wahl Ihres Lieblingsweines behilflich - und kann Ihnen auf Wunsch auch einen Jahrgangs-Wein als Geschenk besorgen.
Geöffnet während der Center-Öffnungszeiten von Montag bis Samstag von 10 bis 19 Uhr und an verkaufsoffenen Sonntagen von 13 bis 18 Uhr
Telefon 06332-481139

im Romantik Hotel

Landschloss Fasanerie:

ESSLIBRIS

Wir erlauben uns, Sie mit einem "Augenzwinkern" im Wintergarten der Fasanerie zu begrüßen!
...und zwar höchst kulinarisch im besten Sinne des Wortes, denn ESSLIBRIS ist gastronomisches Programm, das für großes Amusement bei Essen und Trinken sorgt. Auf der Sommerterrasse sorgt ein großes Sonnensegel für angenehmen Schatten.

Geöffnet Dienstag - Sonntag
12:00 - 14:30 Uhr
18:00 - 22:00 Uhr

Telefon 06332-973 205

Landhaus

Bodenständig regionale Küche im ältesten Gebäude auf dem Gelände der Fasanerie. Im Sommer auf der großen Gartenterrasse mit Blick über die historische Gartenanlage.
2010 ausgezeichnet mit einem BIB Gourmand im Guide Michelin.

Geöffnet Dienstag - Samstag
14:00 - 24:00 Uhr
durchgehend warme Küche bis 23:00 Uhr
Sonntag, Montag und Feiertag
12:00 - 24:00 Uhr
durchgehend warme Küche bis 23:00 Uhr

Telefon 06332-973 207

So finden Sie uns gut:



Für alle weiteren Fragen rund um Ihre Veranstaltung stehen Ihnen die Mitarbeiter der Veranstaltungsverwaltung der Zadra Gruppe gerne mit Rat und Tat zur Seite:

Veranstaltungsverwaltung der Zadra-Gruppe
im Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Telefon 06332-973 0
Telefax 06332-973 201

Heike Köstering
Verkaufsleitung
Telefon 06332-973 260
h.koestering@zadra-gruppe.de

Monika Hauter
Veranstaltungssekretärin
Telefon 06332-973 206
sales@zadra-gruppe.de

Festhalle Zweibrücken
Saarlandstraße 9 | 66482 Zweibrücken
Telefon 06332-80033 0 | Telefax 06332-80033 33
Email info@festhalle-zweibruecken.de
Internet www.festhalle-zweibruecken.de

Hotel Rosengarten am Park
Rosengartenstraße 60 | 66482 Zweibrücken
Telefon 06332-977 0 | Telefax 06332-977 222
Email info@rosengarten-am-park.de
Internet www.rosengarten-am-park.de

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie
Fasanerie 1 | 66482 Zweibrücken
Telefon 06332-973 0 | Telefax 06332-973 111
Email info@landschloss-fasanerie.de
Internet www.landschloss-fasanerie.de

Belétage für Schönheit und Wohlbefinden
im Romantik Hotel Landschloss Fasanerie
Fasanerie 1 | 66482 Zweibrücken
Telefon 06332-973 233 | Telefax 06332-973 111

ZETT-Gastronomie in den Zweibrücken the style outlets
Londoner Bogen 10-90 | 66482 Zweibrücken
Telefon 06332-481137 | Telefax 06332-481138

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vertragsregelung

Ein Veranstaltungsvertrag kommt grundsätzlich durch Schriftform zustande. Er gilt auch als abgeschlossen, sobald die bestellten Zimmer und/oder Veranstaltungsräume zugesagt oder - falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war - bereitgestellt worden sind. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil, etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden sind nicht zulässig.

2. Preisgültigkeit

Die Preise bestimmen sich nach der zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen Preisübersicht. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluß und Leistungserbringung mehr als 6 Monate, ist das Hotel berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen.

3. Vorreservierung

Vorreservierungen (= Optionen) oder Kontingenthaltung von Zimmern und Seminarräumen sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Vorreservierung Seminarräume und Zimmer anderweitig zu vergeben. Kontingentbedarf an Zimmern sind dem Hotel stets bereits bei der Angebotseinholung mitzuteilen.

4. Bereitstellung von Zimmern

Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast am Anreisetag ab 15.00 Uhr und am Abreisetag bis 11.00 Uhr zur Verfügung. Sofern nicht schriftlich eine andere Anreisezeit (bis 18.00 Uhr) vereinbart wurde, ist das Hotel berechtigt, reservierte und bereitgestellte Zimmer anderweitig zu vergeben.

5. Bereitstellung von Veranstaltungsräumen

Das Hotel behält sich die Zuweisung bestimmter Zimmer und Veranstaltungsräume vor, die der Anzahl der gemeldeten Teilnehmer entsprechen. Sollten aus gegebenem Anlaß bestimmte - auch in der Auftragsbestätigung zugesagte - Zimmer nicht zur Verfügung stehen, so ist das Hotel verpflichtet und berechtigt, für einen gleichwertigen Ersatz - auch außerhalb des Hotels - Sorge zu tragen.

6. Teilnehmerzahlen

Wir bitten um Mitteilung der teilnehmenden Personenzahl bis spätestens vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn. Kommen weniger Teilnehmer als vereinbart, so hat der Kunde nach der mitgeteilten, zumindest nach der vertraglich vereinbarten Anzahl Zahlung zu leisten. Abweichungen bis 5 % werden anerkannt. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

7. Ablauf der Veranstaltung

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung von Seiten des Hotels zu gewährleisten, wird der Veranstalter gebeten, dem Hotel spätestens 4 Tage vor Ankunft ein Programm und eine Liste der Teilnehmer zur Verfügung zu stellen.

8. Stornierung

Bei Annullierung fester und schriftlich bestätigter Buchungen, ist das Hotel berechtigt - sofern nicht innerhalb des folgenden halben Jahres eine Nachfolgeveranstaltung in derselben Größenordnung gebucht und durchgeführt wird - folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen:

bis 12 Wochen vor dem vereinbarten Termin:	keine Kosten
bis 12-4 Wochen vor dem vereinbarten Termin:	30 % des Betrages für die bestellte Leistung
bis 4-2 Wochen vor dem vereinbarten Termin:	50 % des Betrages für die bestellte Leistung
unter 2 Wochen vor dem vereinbarten Termin:	75 % des Betrages für die bestellte Leistung

Für nicht in Anspruch genommene Zimmer und Veranstaltungsräume bemüht sich das Hotel um anderweitige Vermietung. Bis zur Vergabe an Dritte, hat der Vertragspartner für die vertraglich reservierten Zimmer, bzw. Veranstaltungsräume unter Berücksichtigung der vorgenannten Kostenregelung und der vereinbarten Vertragsdauer die entsprechende Ausfallgebühr zu zahlen. Maßgebend für die Rechtzeitigkeit der Stornierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung an das Hotel.

Ausnahmen obiger Regelung ist nur nach Rücksprache mit der Geschäftsleitung möglich.

9. Fremdleistungen

Soweit das Hotel für den Kunden technische und sonstige Gegenstände anmietet/beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Kunden. Das Hotel haftet nicht für die Funktion beschaffter technischer oder sonstiger Geräte, sowie für vermittelte Fremdleistungen, z. B. Transfers, Künstlerauftritte, o. ä.

10. Wertgegenstände

Für Wertgegenstände übernimmt das Hotel keine Haftung. Sofern diese im Tresor des Hotels deponiert werden, gilt die Haftungsgrenze der Versicherung des Hotels.

11. Haftung

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars im Hotel seitens seiner Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer oder Hilfspersonen oder durch ihn selbst ohne Verschuldungsnachweis, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt.

12. Dekorationsmaterial

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Hotels gestattet. Sämtliches mitgebrachtes Material muss den feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Veranstalter verpflichtet, sich mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber eingebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte sollten bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.

13. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht zulässig. Ausnahmeregelungen bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung, die auch eine entsprechende Kostenregelung (Gedeck-, bzw. Korkgeld) einschließt.

14. Sperrstunden-Regelung

Bis 1.00 Uhr ist unsere Serviceleistung inklusive. Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von € 135,00. Sie können bis ca. 04.00 Uhr bei uns feiern. Das Hotel wird nächtliche Ruhestörung durch andere Gäste des Hauses im Rahmen seiner Möglichkeiten unterbinden. Eine Reduzierung des vereinbarten Preises ist ausgeschlossen.

15. Art der Veranstaltungen

Der Kunde verpflichtet sich, das Hotel unaufgefordert darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung - sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht - öffentliches Interesse hervorrufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hauses gefährden könnte. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Einwilligung des Hotels. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder er folgt eine Veröffentlichung ohne eine Einwilligung des Hotels - hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, das die Belange des Hotels beeinträchtigt werden. Das Hotel kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus sonstigen - vom Hotel nicht zu vertretenden Umständen - vom Vertrag zurücktreten, ohne dass dem Kunde ein Anspruch (z. B. Schadensersatz) zusteht.

16. Reklamationen

Sollte der Besteller Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Leistungen des Hotels oder des Personals sehen, so ist dies unverzüglich im Hotel an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Hotel Gelegenheit gegeben wird, sofortige Abhilfe zu schaffen. Spätere Reklamationen sind nur möglich, wenn diese schriftlich und innerhalb von vier Wochen nach Abreise an die Hoteldirektion gerichtet werden.

17. Schreib-/Rechenfehler

Die Berichtigung von Irrtümern, sowie von Schreib- und Rechenfehlern in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Hotels bleibt vorbehalten.

18. Änderungen /Ergänzungen

Sollte eine Bestimmung dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen nicht. Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform. Auch für mündliche Vertragsabsprachen gelten vorstehende Bedingungen.

19. Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Zweibrücken. Es gilt deutsches Recht.

Hotel = Hotel Rosengarten am Park
Rosengartenstraße 60
66482 Zweibrücken

Kunde = einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast, usw.

Halle Festhalle Zweibrücken
Saarlandstraße 9
66482 Zweibrücken

Kunde = einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast, usw.