



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —



Feste feiern..

Liebe Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare,

unter dem Motto: „Feste feiern wie sie fallen“, begleitet die Familie Lanzinger in 3. Generation zusammen mit ihren Mitarbeitern, Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare auf ihrem Weg von der Planung bis zur Durchführung ihrer Feier. Wir stehen Ihnen dabei mit unserer Erfahrung aus 35 Jahren Familienfeiern von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite. Noch heute erinnern sich viele Feiernden gerne an die wunderbaren Stunden bei uns zurück; lassen auch Sie Ihren großen Tag unvergesslich werden!

Nicht nur um das leibliche Wohl Ihrer Gäste auch um die Dekoration und das Rahmenprogramm kümmern wir uns auf Ihren Wunsch hin gerne. Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für Speisen und Getränke sowie Dekoration und Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung. Gerne gehen wir dabei auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein Beratungsgespräch mit uns.

Wir freuen uns bereits auf Sie.

Ihre Familie Lanzinger und Team



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Allgemeine Information

Ansprechpartner: Andreas Lanzinger

Anschrift:

Landhotel Hallnberg

Hallnberg 2, D 85469 Walpertskirchen

Telefon: +49 8122-9943-0

E-Mail: info@hallnberg.de

Internet: www.landhotel-hallnberg.de – www.catering-hallnberg.de

Räumlichkeiten:

Restaurant Maximilian's	bis 45 Personen
Kaminzimmer	bis 16 Personen
Erker	bis 59 Personen
Hochzeitszimmer	bis 130 Personen
Raum Quelle	bis 80 Personen
Terrasse	bis 110 Personen

Umgebung:

Idyllisch gelegen in der Nähe von Erding, eingebettet in das bayerische Voralpenland, finden Sie einen perfekten Ort für Ihre Familienfeier. Haben Sie Verwandte in ganz Deutschland oder vielleicht auch im Ausland? Unsere Nähe zum Münchner Flughafen erleichtert Ihren Gästen die Anreise.

Unser Hotel:

Nach der großen Feier benötigt man erst einmal eine ganze Portion Schlaf. Unser Hotel Hallnberg bietet Ihren Gästen auf **30 gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern** die Möglichkeit nach einer langen Feier tief und gut zu Ruhen um am nächsten Morgen ausgeruht die Feier beim gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen.

Preise: Doppelzimmer 99,00 € pro Nacht - inkl. Frühstück

Einzelzimmer 79,00 € pro Nacht – inkl. Frühstück





HALLNBERG

LANDHOTEL

— EST 1874 —

Restaurant:

Im „Hallnberg Restaurant & Garten“ werden Sie mit bayerisch-mediterraner Küche verwöhnt. Eine große Auswahl an nationalen und internationalen Weinen aus unserem Weinkeller rundet einen perfekten Abend im Restaurant ab.

Parkplätze:

70 kostenfreie Parkplätze stehen für Ihre Gäste bereit.

Anfahrt:



Aus München / Messe München:

Sie fahren auf die A94 Richtung Passau bis zur Autobahnausfahrt Pastetten, weiter für ca. 1 km Richtung Forstern. In Harthofen biegen Sie links ab Richtung Buch am Buchrain. In Buch links Richtung Walpertskirchen/Hallnberg.

Empfang (Pauschale gültig für 45 Minuten)

Prosecco und Prosecco mit/oder Orangensaft und Wasser	5,00 € pro Person
Prosecco, Hugo und/oder Aperol Spritz und Saft	7,50 € pro Person
Prosecco z.B. mit Himbeer- oder Holundersirup, alkoholfreies Getränk	6,50 € pro Person
Prosecco, Prosecco-O, 1516 Bayerisch Hell 0,25 l, Wasser und Saft	7,50 € pro Person

Leckereien zum Empfang

Canapés verschieden belegt	2,90 € pro Stück
kleine Brezen mit Butter und Obazda	1,90 € pro Stück
Brot mit Aufstrich (Obazda, Schmalz, Frischkäse)	1,50 € pro Stück
Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat wahlweise mit rohem Schinken, Lachs oder Thunfisch	1,90 € pro Stück
Wedding Sandwiches mit Serrano Schinken, Frischkäse, Thunfisch oder Lachs	2,50 € pro Stück
Popcorn – individuelle Geschmacksrichtung frisch aus der Popcornmaschine im Retro-Design	3,00 € pro Person
Südtiroler Brotzeitbuffet u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwürsten, Kren, Brot und Baguette	8,50 € pro Person
Flying-Snack-Bufferet (serviert in Weckgläser & kleinen Schälchen) u.a. Asiatisches Gemüse mit Hähnchenspieß, Tomate-Büffelmozzarella, Mini Wrap mit Gurkensalat, Vitello Tonnato und hausgemachtes Sushi	10,50 € pro Person





HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Kaffee & Kuchen

Kaffee aus der Kanne & Tee (Kaffeespezialitäten auf Bestellung, Berechnung nach Verzehr - Pauschale gültig für 60 Minuten) **4,50 € pro Person**

Kaffee aus der Kanne inkl. Kaffeespezialitäten & Tee (Cappuccino, Latte Macchiato etc. - Pauschale gültig für 60 Minuten) zu Kaffee und Kuchen **7,50 € pro Person**

Für die Hochzeitstorte und den Kuchen am Nachmittag empfehlen wir Ihnen unseren langjährigen Partner Café Härtl! www.cafehaertl.de

Haben Sie Freunde und Verwandte, die gerne backen? **4,50 € pro Person**
Bei uns können auch selbst mitgebrachte Kuchen verzehrt werden¹.

Gedeck- und Servicepauschale pro Person

Kaffee	2,70 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Milchkaffee	4,00 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Tee	3,50 €



Mitternachts- & Partysnacks

Internationale Käseauswahl **8,50 € pro Person**
Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich, Dips und Obst

Bayerische Brotzeit **7,10 € pro Person**
u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter

Südtiroler Brotzeit **7,10 € pro Person**
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwürsten und Kren

Hallnberger Gulaschsuppe **4,90 € pro Person**
mit Schwarzbrot

Chili con Carne **4,90 € pro Person**
mit Sour-Creme und Tortillas

Berliner Currywurst aus dem Topf **4,50 € pro Person**
mit Baguette

Salzgebäck und Grissini **1,90 € p. Person**

¹ Für mitgebrachten Kuchen und Speisen aller Art übernehmen wir keine Haftung.



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Menüvorschläge für Ihre Feier

Menü I

Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten

Antipasti/Meeresfrüchte/Wurstspezialitäten/Tomate Mozzarella/Vitello Tonato

Dry Aged Entrecote

Kartoffelgratin/Bohnen/Portweinschalotte

Oder

Kabeljau

Blumenkohl/Vanille/Spinat/Kirschtomaten

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II

Tatar vom schottischen Lachs

Kaviar/Crème Fraîche

Blumenkohlschaum

St. Jaques/Kresse

Rosa Kalbsteak

Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Kräutersalat

Oder

Trüffelpasta

Parmesan/frischer schwarzer Trüffel

Crêpe Suzette

Orange/hausgemachtes Vanilleeis



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Menü III

Cremesuppe

Rinderlende unter der Kräuterkruste

Kartoffelgratin/Wurzelgemüse

Oder

Gebratener Rotbarsch

Risotto/getrocknete Tomaten/südlicher Fond

Schokoladenkuchen

Salzkaramel/Pfeiffentabak/Eis

Menü IV

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe

Pfannkuchen /Leberspätzle/Grießnockerl

Spanferkelhals & Karree

Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebratener Zander

Kartoffelgnocchi's/Speckkraut/Meaux-Senfschaum

Omas Kaiserschmarrn

Apfelkompott/halbgeschlagener Rum-Sahne

- *die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar*
- *gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag*
- *wir bieten **vegetarische & vegane Gerichte** an*
- *alle Menüs sind als 3, 4 und 5 Gang Menü möglich*
 - *spezielle Gerichte und Menüs für Kinder*
- *Buffetvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten*



Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisensalat mit roh marinierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse
Hausgemachte Antipasti mit Crostinis und Rucola Salat
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Kurzgebratener Yellowfin Thunfisch mit auf Salat von grüner Mango, braunen Zucker und Limette
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Zucchini Rösti mit süßem Senf, Wildkräutern und Kaviar
Riesengarnele mit Gurkenspaghetti, Buttermilch und Koriandermayonnaise
Kalte Scheiben vom Roastbeef mit Trüffelcreme und Kräutersalat

Unser Tipp! **Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten** u.a. mit Antipasti, ital.

Wurstspezialitäten, Tomate Mozzarella, Tatar von der getrockneten Tomate, Meeresfrüchte, Vitello Tonato (gerne auch auf **bayrisch** möglich)

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, getrüffelte Selleriesuppe,
Kürbis-Currysuppe

Kalte Suppen – Gazpacho Andaluz, Cantaloupe-Melonesuppe (Pikant)

Vegetarisch / Zwischengang

Trüffelpasta mit frischer schwarzer Trüffel und Parmesan
Gnocchi's mit Kirschtomaten Sugo und Büffelmozzarella
Wildkräuterrisotto und Rucolasalat
Meerrettich-Knödel auf leichtem Waldpilzrahm
Thaicurry mit frischem Gemüse, Kokos und Duftreis
Ofensüßkartoffel mit Avocado und Granatapfel (vegan)

Für die kleinen Gäste

Micky Maus – Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat
Donald Duck – Schweinelendchen mit Spätzle, Gemüse und Schwammerlsauce
Goofy - Nudeln mit Sauce
Max - Spätzle mit Sauce

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratene Rinderlende unter der Kräuterkruste mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
 Rosa gebratenes US Rinderfilet mit grünen Bohnen und hausgemachten Herzoginkartoffeln
 Knuspriges Rinderfilet im Brotmantel mit zweierlei Sellerie und Bundkarotte
 Gebratene Landhuhnbrust mit Zuckermais, Mini-Backkartoffeln und Gurkenschmand
 Viertelte Bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut und Knödel
 Spanferkelhals & Karree auf lauwarmen Krautsalat mit Knödeln und Weißbierkümmelsoße
 Gebratenes Schweinefilet auf Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Wiesenkräuter
 Karamellisierter Kalbstafelspitz mit weißem Zwiebelpüree, Perlzwiebeln und gebratenen Pilzen
 Rosa Kalbsteak mit Kartoffelallerlei, glaciertem Gemüse und Kräutersalat

Hauptgänge Fisch

Konfiertter Lachs auf geschmorten Kopfsalat mit Vanille-Kirschtomaten und Selleriepüree
 Gebratene Lachsforelle mit Bergkäsepasta und geschmolzenen Babyfeldsalat
 Gebratener Zander auf Speckkraut, hausgemachten Kartoffelgnocchi's und Meaux-Senfschaum
 Gebratener Rotbarsch auf Wiesenkräuter-Risotto und roh marinierten Pilzen

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion und Vanilleeis
 Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant
 Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango
 „Birne Helene“ mit weißem Schokoladenmousse und warmer Schokoladensoße
 Omas Kaiserschmarrn auf Apfelkompott und halbgeschlagener Rum-Sahne
 Hausgemachter Topfenstrudel mit Äpfel und Rosinen auf Bourbon-Vanillesauce
Hallnberger Dessertbuffet – Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

3 Gänge Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert	ab 35,00 € pro Person
3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 39,00 € pro Person
4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 44,00 € pro Person

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Kein Problem, wir haben eine große Auswahl an Gerichten (auch vegetarisch & vegan) in der Hinterhand. Rufen Sie uns unter 08122-99430 an und wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Vorschläge für die große Auswahl, die Buffets!

Bayerisches Buffet

Vorspeise

Wurst- und Käsespezialitäten
Geräucherte Süßwasserfische
Hallnberger Fleischpflanzerl
Bayerischer Kartoffelsalat
Verschiedene Rohkostsalate
Hirtensalat mit Schafskäse
Hausgemachte Aufstriche
Blattsalate mit Dressing
Brot und Baguette

Hauptgang

Knusprig gebratenes
Spanferkel
Kalbsbraten
Bauerente im Ganzen gebraten
Gebratener Zander

Dessert

Kaiserschmarrn/Apfelkompott
Bayerisch Creme/Erdbeere
Obst

Beilagen

Semmel- und Kartoffelknödel
Hausgemachte Spätzle
Blaukraut / Rosmarinkartoffeln
Auswahl an Grillgemüse

38,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeise

Vitello tonnato
Hausgemachte Antipasti
Ochsenherztomate/Mozzarella
Gebratene Sardinen
Crostini mit Tomatenaufstrich
mediterrane Aufstriche
Wurstspezialitäten
Blattsalate mit Cesar-Dressing
Oliven & Aioli
Brot und Baguette

Hauptgang

Involtini Milanese -
Kalbsröllchen
Mediterraner Rinderbraten
Lachs & Calamari gebraten

Dessert

Tiramisu
Creme Catalana
Mascarponecreme/
Mandelkrokant
Schokoladenkuchen
Obst

Beilagen

Gnocchi & Pasta mit Sauce
Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse

43,00 € pro Person



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

BBQ Buffet

perfekt für Sommerfeste, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern
Bis zu 70 Personen auf der Terrasse möglich

Kleines Salatbuffet

- Rohkostsalate – z.B. Gurke, Karotte, Kraut, Tomate, Hallnberger Kartoffelsalat
- Auswahl an bunten Sommersalaten
- Verschiedene Aufstriche z.B. Radiserl, Kräuter oder Obazda
- Brot, Baguette und Brezen

8 €

Großes Salatbuffet

- Mediterrane Salate – z.B. griechischer Salat mit Feta, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- 3 verschiedene Rohkostsalate
- Auswahl an bunten Sommersalaten
- Verschiedene Aufstriche z.B. Radiserl, Kräuter oder Obazda
- Brot, Baguette und Brezen

11 €

Grill-Angebot 1

- Hähnchenbrustfilets
- Schweinenackensteaks
- Grillwürste z.B. Käsegriller & Nürnberger Rostbratwürste
- Grillkäse Halloumi
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Dips und Grillsaucen

21 €

Grill-Angebot 2

- Rindersteaks
- Lachsfilet in der Folie gebraten mit Zitrone und Kräuter
- Grillwürste z.B. Salsiccia & Käsegriller
- Grillkäse Halloumi
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Dips und Grillsaucen

23 €

Süßer Gaumenschmaus

Kleine cremige und fruchtige Desserts in kleinen Schälchen – Obstplatte

7 €

Die o.g. Buffets & Grillbuffets servieren wir für Gruppen ab 40 Personen.

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Kein Problem, wir haben eine große Auswahl an Gerichten (auch vegetarisch & vegan) in der Hinterhand. Rufen Sie uns unter 08122-99430 an und wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Getränke

Biere

Franziskaner Weißbier	0,5 l	4,20 €
Franziskaner Weißbier	0,3 l	3,00 €
Becks Pils	0,3 l	3,60 €
Schweiger Hell	0,5 l	3,90 €
Franziskaner dunkles Weizen	0,5 l	4,20 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Becks Alkoholfrei	0,3 l	3,60 €
Corona	0,3 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
Tafelwasser	0,5 l	3,60 €
Afri Cola	0,3 l	3,40 €
Afri Cola ohne Zucker	0,3 l	3,40 €
Bluna Orange	0,3 l	3,40 €
Bluna Zitrone	0,3 l	3,20 €
Spezi	0,4 l	4,20 €
Fl. Adelhölzener	0,75 l	6,70 €
Fl. Adelhölzener	0,5 l	4,70 €
Mineralwasser aus der Karaffe mit Limetten	1 l	6,50 €

Wein, Prosecco und Schnaps

Champagner Taittinger	0,7 l	74,00 €
Prosecco	0,7 l	Ab 15,00 €
Sekt Fürst von Metternich	0,7 l	23,00 €
Hugo & Spritz Aperol		5,90 €
Prosecco Frizzante Nardi	0,1 l	3,90 €
Longdrinks & Cocktails (z.B. Gin Tonic – Cuba Libre – MunichMule)		7,00 €
Schnaps (Hausmarke)	2 cl	3,90 €
Weinschorle	0,4 l	4,80 €

Weine

Auswahl an über 20 verschiedenen Weiß- und Rotweine, Preis pro Flasche 0,7 l ab 23,00 €.

Kaffee

Tasse Kaffee	2,70 €
Capuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	4,20 €
Heiße Schokolade	4,30 €
Glas Tee	3,50 €





HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Getränkepauschale

Biere, Alkoholfreie Getränke, vereinbarte Weine, Prosecco (auch zum Empfang), Hugo/Spritz, und Kaffeespezialitäten nach dem Essen. Die Getränkepauschale ist gültig für 8 Stunden am Tag der Hochzeit bis maximal 02:00 Uhr am folgenden Tag.

Zum Preis von 39,00 € pro Person

Nicht in der Getränkepauschale enthalten sind folgende Getränke: Kaffee am Nachmittag, Spirituosen, Longdrinks, Cocktails & Beigetranke zu Spirituosen.

Inventar, Raummiete, Dekoration und Co.

Raummiete Raum Hochzeitssaal und Terrasse **30 - 59 Personen** 350,00 €
(inkl. rechteckige Tische mit Tischdecken bzw. Deckservietten, Stühle und Reinigungskosten)

Raummiete Raum Hochzeitssaal und Terrasse **ab 60 Personen** 550,00 €
(inkl. rechteckige Tische mit Tischdecken bzw. Deckservietten, Stühle und Reinigungskosten)

Miete für freie Trauung (Wiese oder Terrasse) 300,00 €
(inkl. Aufbau, Bänke, Trautisch mit Tischdecke, 2 Stühle mit Hussen für das Brautpaar & Aufbau)

Hussen für Bänke (5 Personen pro Bank) zur freien Trauung 15,00 €
pro Stück

Hussen für Stühle im Saal 7,00 €
pro Stück

Runde Tische (à 6-10 Personen) mit Tischdecken 39,00 €
pro Stück

Stoffservietten zum Abendessen 1,50 €
pro Stück

Weiteres Inventar auf Anfrage

Premiumpartner

Cafè Härtl
www.cafehaertl.de

Hochzeitsmesse Erding
www.hochzeitsmesse-erding.de

Blumenoase Dorfen
www.dieblumenoase.de

YOUR OWN DJ
<https://www.facebook.com/SimonBichlmeier92/>

Brautmode Gabi Wölfel
www.brautmoden-woelfel.de

PJ's Hair & Style
www.pjs-hairandstyle.de



Hinweise

Dekoration – Blumenarrangements

Wir arrangieren Ihnen gerne individuelle Tischdekorationen (Saal & Terrasse) und Blumenarrangements ab 8,00 € pro Person/Dekoration. Die Dekoration kann direkt über das Brautpaar organisiert werden. Für die Dekoration durch einen externen Dienstleister empfehlen wir die **BlumenOase Dorfen**. Stuhlhussen bieten wir zum Preis von 7,00 € pro Stück an.

Trauung in Hallnberg

Auf der Wiese oder unserer Terrasse können Sie sich in einem schönen Rahmen auch trauen lassen. Für Aufbau und Abbau berechnen wir 300,00 €. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot für die Blumendekoration zur Trauung. Auf Anfrage ist auch eine **standesamtlich Trauzeremonie in Hallnberg** möglich, hierzu bitten wir Sie sich mit Frau Gaigl von der Verwaltungsgemeinschaft Hörlkofen in Verbindung zu setzen (Tel 08122-97590).

Bei Buffets und Menüs

Für die Veranstaltung benötigen wir spätestens 10 Tage im Voraus die definitive Personenanzahl. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung, d. h. die angegebene Personenzahl wird bei Buffet, Menü, Getränkepauschale, Dekoration, Hussen etc. verrechnet. Bei Buffets wird für Kinder von 6 – 12 Jahren der halbe Preis und für Kinder ab 12 Jahren wird der volle Preis berechnet. Wir bitten Sie und Ihre Gäste um Verständnis, dass von Buffets aus hygienischen Gründen keine Speisen eingepackt werden können.

Hotelzimmer

Für Übernachtungen bei Veranstaltungen bieten wir Spezialangebote an. Das Brautpaar übernachtet kostenlos in unserer Hochzeitssuite. Bei Gruppenbuchungen (ab 4 Zimmer), die vom Brautpaar organisiert werden, können Ihre Gäste für 99,00 € im Doppelzimmer übernachten. Kinder bis 3 Jahre übernachten kostenlos, Kinder von 3 bis 6 Jahren zu 15,00 €, Kinder ab 12 Jahren zu 25,00 jeweils pro Nacht mit Extra-Aufbettung. Wird das Zimmer einzeln gebucht, beträgt der Preis für eine Übernachtung im Doppelzimmer 109,00 €.

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Haus regulär bis 2.00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von 150,00 €. Wir bitten Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen. Bitte beachten Sie, dass Musik ab 2.00 Uhr nur in geregelter Lautstärke gespielt werden darf.

Zahlungsmodus

Wir bitten Sie bei der Zusage, Ihre Hochzeit in Hallnberg zu feiern, eine Vorauszahlung in Höhe von 800,00 € zu leisten, die Reservierung wird mit Zahlungseingang gültig. **Bis 10 Tage vor der Feier bitten wir Sie 60% der kalkulierten Gesamtsumme auf unser Konto zu überweisen** Über den Gesamtbetrag erhalten Sie am Tag nach der Feier eine Rechnung. Den restlichen offenen Betrag zahlen Sie per Überweisung (Zahlungsziel 2 Tage), in BAR oder per EC-Karte.

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie – denn für eine gute Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Sie finden unsere Geschäftsbedingungen unter www.landhotel-hallnberg.de.