

finale Meldung

7 Tage vor der Veranstaltung

Gästeplan

Name Gastgeber:

Termin der Veranstaltung:

voraussichtliche Bankett Tischplan Variante:



HOTEL

DENKMALSCHMIEDE HÖFGEN

	Gastgeber	Erwachsene und Jugendliche ab 12 Jahre	Kinder 4-11 Jahre	Kleinkinder 1-3 Jahre	Babys unter 1 Jahr	Dienstleister mit Cateringanspruch	Summe
Berechnung	Vollzahler	Vollzahler	Halbzahler	Drittelzahler	Nullzahler	Drittelzahler	
Anwesende TOTAL (PAX)							
Berücksichtigung bei der Bankettplanung	Bankettstuhl	Bankettstuhl	Bankettstuhl bei Bedarf Sitzauflage	Kinderstuhl	Bankettstuhl für Babyschale	nicht im Bankettsaal Personaltisch außerhalb	
Platzbedarf an der Festtafel							
Berechnungs-Faktor AbV	1	1	1/2	1/3	0	1/3	
Berechnete Vollzahler ABV							

Datum der Meldung:

Unterschrift:

Speiseoptionen

Name Gastgeber:

Termin der Veranstaltung:

Bitte ankreuzen!

Speisen lt. Menüempfehlung

Inklusivpreis lt. Arrangement
Buchungsaufstellung

weitere Speisen - mit Aufpreis, lt. Extras
Buchungsaufstellung

Austauschkomponenten - mit Aufpreis,
lt. Saison-Angebot

Sonstige Wünsche/Beginn Bankett:

Datum der Meldung:

Menüempfehlung

Am Platz serviert:

Kaditzscher Hochzeitssüppchen

Am Event-Buffer:

Vorspeisen & Salate

Gegrillter Zucchini mit Ziegenkäse und edler Mangovinaigrette,
Komposition ausgewählter Blattsalate mit Wildkräutern und Honig-Senf-Dressing,
Gurkensalat mit Dillrahm und Borretschblüten

Wassermelonensalat mit Erdnüssen, schwarzem Sesam und Rucola

Salatbeigaben:

Grüne und schwarze Oliven,
Geröstete Salatkerne,
hausgemachte Croûtons
Butterflocken (Kräuter-Natur-Tomate)
Baguette und Brötchen-Auswahl
Diverse Dips

Vom Grill

In Schwarzbier & Wiesenheu marinierte Schweinelachssteaks

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Knusprige Hähnchenbrustfilets auf Prinzessbohnen,
Ganze Lachsfiletseiten an Zitronenbutter mit frischen Gartenkräutern,
Italienisches Grillgemüse,
Tagliatelle mit Rahmchampignons, getrockneten Tomaten und wilden Oregano

Beilagen

Safranreis mit Berberitzen,
Georginen Pommes Frites,
Rosmarin-Drillingskartoffeln

Zur Abrundung

Auswahl erlesener Käsespezialitäten

Dessert

Mousse au Chocolat mit Kokos-Chips & Pistazien,
Panna Cotta mit Waldbeeren,
Exotische Früchte, frisch aufgeschnitten



HOTEL

DENKMALSMIEDE HÖFGEN

Unterschrift:

Getränkeoptionen

Name Gastgeber:

Termin der Veranstaltung:

Bitte ankreuzen!

Heiß- und Tafelgetränke - All Inklusive

weitere Getränke - mit Aufpreis, Berechnung nach Verbrauch auf Sammelrechnung der Gastgeber

Preis pro Person (AbV)⁴ € 14,60

Preissegment A

Spirituosen-Preissegment: bis 2,60 € / 2 cl

Mixgetränke-Preissegment: bis 7,50 €

Preissegment B

Spirituosen-Preissegment: bis 3,50 € / 2 cl

Mixgetränke-Preissegment: bis 8,50 €

Preissegment C

Spirituosen-Preissegment: bis 5,70 € / 2 cl

Mixgetränke-Preissegment: bis 9,50 €

Bar-Getränke - All Inklusive

Preis pro Person (AbV)⁴ € 37,00



HOTEL

DENKMALSCHMIEDE HÖFGEN

Tafel-Beschriftung am Tresen inklusive

Mixgetränke:

Wir empfehlen, aus unserer Getränkekarte eine individuelle Auswahl von bis zu 5 Mixgetränken (Cocktails, Longdrinks) festzulegen, die wir an der Angebotstafel der Bar präsentieren.

Spirituosen: diverse Obst-, Wein- & Kräuterbrände, edle Liköre, Whiskeyauswahl. Sie bestimmen Preissegment: A; B; C

siehe Getränkekarte: <https://www.hoefgen.de/resources/Getraenke-01-23-Barkarte.pdf>

beliebte Mixgetränke:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Aperol Sprizz 7,50 € | <input type="checkbox"/> Ipanema, alkoholfrei 6,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gin-Tonic (Beefeater Gin) 7,50 € | <input type="checkbox"/> Hugo, alkoholfrei 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Gin-Tonic (Hendricks Gin) 9,50 € | <input type="checkbox"/> Shirley Temple, alkoholfrei 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Hugo 7,50 € | |
| <input type="checkbox"/> Lillet Vive/Wildberry 7,50 € | |
| <input type="checkbox"/> Campari Orange 7,50 € | |
| <input type="checkbox"/> Caipiriñha 8,50 € | |
| <input type="checkbox"/> Cuba Libre 8,50 € | |
| <input type="checkbox"/> Moscow Mule 8,50 € | |
| <input type="checkbox"/> Mojito 8,50 € | |

Datum der Meldung:

Unterschrift:

Tischplan Bankett (Skizze Gastgeber)

Name Gastgeber:

Termin der Veranstaltung:

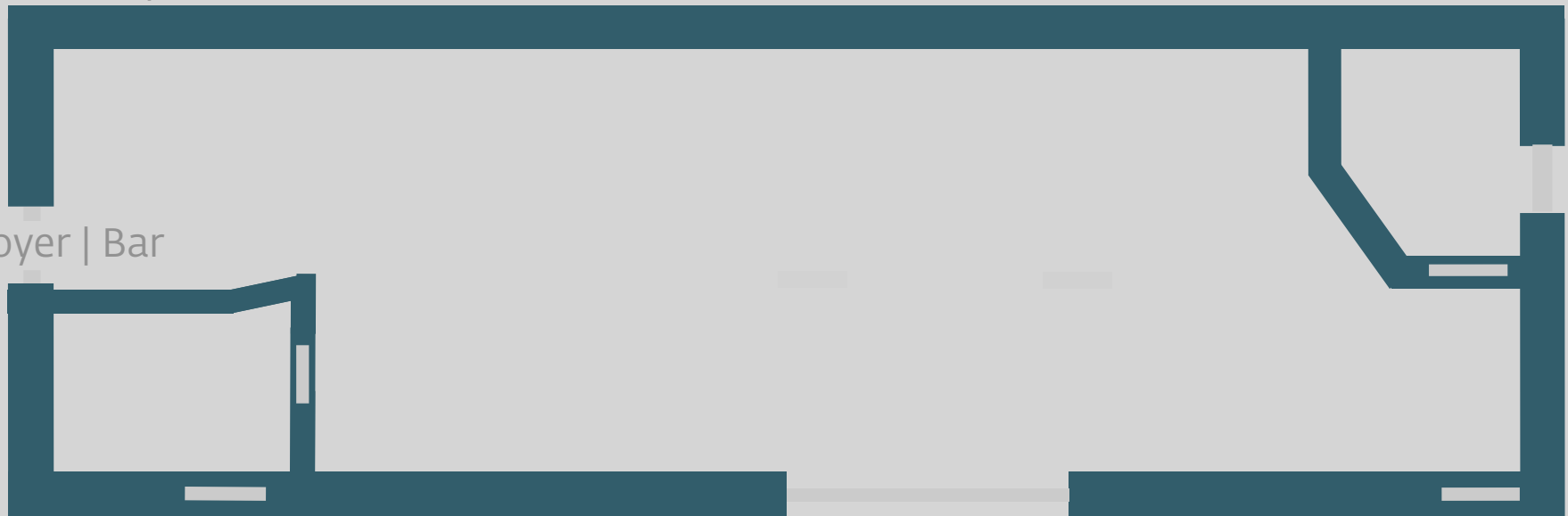
Bankett Tischplan Variante:



HOTEL

DENKMALSCHMIEDE HÖFGEN

< WC | Foyer | Bar



Datum der Meldung:

Unterschrift:

Extraoptionen <https://www.hoefgen.de/resources/Extras-zum-Arr-2023-02.pdf>

Name Gastgeber:

Termin der Veranstaltung:



HOTEL

DENKMALSCHMIEDE HÖFGEN

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Datum der Meldung:

Unterschrift:

Übernachtungsplan

Name Gastgeber:

Termin der Veranstaltung:



Bitte für jede Nacht und das anschließende Frühstück ein Blatt ausfüllen

Gastgeber:											
Datum:	Namen der Gäste	Übernachtung					Frühstück				
		Belegungszahl		Übernachtungs-Rechnung		Übernachtungspreis	Frühstücks-Rechnung		kein	Frühstückspreis	
		Vollzahler	ermäßigt	Gastgeber	Gast	(ohne Frühstück)	Gastgeber	Gast	Frühstück		
.....											
Studio 50	max. 4 Personen in 1 x Doppelbett und 2 x Aufbettung										
Studio 12	max. 8 Personen in 1 x Doppelbett und 6 x Aufbettung										
Studio 24	max. 2 Personen in 1 x Doppelbett										
Studio 25	max. 2 Personen in 1 x Doppelbett										
Studio 26	max. 6 Personen in 1 x Doppelbett und 1 x Doppelhochbett und 2 x Aufbettung Achtung Leiter zum Hochbett, für Kleinkinder nicht geeignet!										
Studio 43	max. 8 Personen in 1 x Doppelbett und 2x Doppelhochbett und 2 x Aufbettung Achtung Leiter zum Hochbett, für Kleinkinder nicht geeignet!										
Studio 61	max. 4 Personen in 1 x Doppelbett und seperat 1 x Einzelbett und 1 x Aufbettung										
Studio 62	max. 2 Personen in 1 x Doppelbett										
Studio 63	max. 4 Personen in 1 x Doppelbett und 2 x Aufbettung Achtung , flaches Bett, für ältere Menschen nicht geeignet!										
Außerhalb Übernachtende	nur Frühstück										

Datum der Meldung:

Unterschrift: