



**\*\*\*\*-Sterne Privathotel**

# **Menü- vorschläge**

(ab 1. Februar 2025)

Hotel Restaurant  
**Naunheimer Mühle**  
Christine Gütlich  
Mühle 2  
35584 Wetzlar-Naunheim  
Tel. 06441/93530  
Fax. 06441/935393  
[www.naunheimer-muehle.de](http://www.naunheimer-muehle.de)  
[info@naunheimer-muehle.de](mailto:info@naunheimer-muehle.de)

Wir hoffen, dass Sie aus den vorliegenden Menüvorschlägen das passende für Ihre Veranstaltung finden.

**Unsere Vorschläge sind  
ab 10 Pers. gedacht.**

Unsere Menü- und Büffetpreise sind die z. Zt. gültige Preise.  
Diese können sich nach Saison- und Angebot ändern!

**Folgende Grundkosten fallen an, wenn Sie  
- den Raum alleine nutzen möchten und  
- weniger als 35 Personen sind:**

Wintergarten € 150,00  
Bankettsaal € 200,00

Mindestbelegung: Wintergarten 20 Pers.  
Bankettsaal 30 Pers.

**Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen  
Nachtdienstzuschlag von € 26,50 pro  
Mitarbeiter und angefangene Stunde**

**Feiern/Veranstaltungen sind bis  
maximal 2.00 Uhr morgens möglich! \*  
Danach werden je angefangene Stunde  
€ 270,00 berechnet!**

Wir bitten Sie, **uns 3 Tage vor** Ihrer Veranstaltung **die genaue Personenzahl bindend** mitzuteilen.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.) € 4,80  
Für mitgebrachte Kuchen übernehmen wir **keine Haftung!** Dies gilt ebenso für Platten, Deko-Gegenstände oder sonstige Artikel!  
**Anlieferung bis spätestens 11.00 Uhr**

#### **Korkgeld:**

Wein	0,75l	€ 18,50
Sekt	0,7 l	€ 21,00
Champagner	0,7 l	€ 36,00

**Spirituosen und sonstige Getränke können auch  
gegen Korkgeld nicht mitgebracht werden**

\* Arbeitszeitdokumentationspflicht

**Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen**

### **Zum Empfang unser „Top – Angebot“**

#### **Naunheimer Finger-Food**

ab 30 Personen

Blätterteiggebäck, Mini – Buletten,  
Chicken Sticks, Laugengebäck,  
Pastetchen mit Frischkäse und Garnele  
kleine Frühlingsrollen, Minipizza, hausgem.  
Pfefferbeißer, Mozzarella-Tomatenspieß  
Pumpernickel mit Lachstatar  
€ 18,90 pro Person

#### **Canapés**

mit Roastbeef - rosa gebraten  
Lachs, Forelle, Shrimps, € 6,00 pro Stück  
Schinken, Schnitt-Käse, Brie € 3,50 pro Stück

#### **Suppen nach Wunsch zum Büfett**

Oberhessische Kartoffelsuppe (veg.) € 7,00  
saisonale Suppen  
(wie Spargel, Pfifferling o.ä.) € 7,50  
Ungarische Gulaschsuppe  
mit Stangenbrot € 8,50

#### **Naunheimer Suppen-Bar mit verschiedenen Würstchen**

(ab 20 Personen)

- Oberhessische Kartoffelsuppe  
- Vogelsberger Suppentopf  
- Wiener Würstchen  
- Weißwürstchen  
- Bauernwürstchen € 17,50 pro Person

#### **... oder unser Mitternachtsimbiss**

(ab 20 Personen)

Käseauswahl mit Brot und Butter  
€ 10,50 pro Person

#### **Hinweis für Übernachtungsgäste:**

Das Einchecken ist ab 14.00 Uhr möglich



# *Unser Haus - Menü*

*Wildkräutersalat  
mit gegrillter Melone und Serrano Schinken*

*\**

*Suppe der Saison  
(nach Absprache)*

*\**

*Schweinelende vom Grill  
auf Champignons a la creme  
dazu Spätzle und buntes Marktgemüse*

*\**

*Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Beeren und Espuma*

*€ 44,00*

*Zu allen Menüs servieren wir vorab  
Brot und hausgemachten Kräuterquark oder Schmalz*

# *Auswahlmenü*

*Salate und Vorspeisen vom Büfett*

\*

*Cremesuppe der Saison  
(nach Absprache)*

\*

*Zwischengericht - Fisch*

\*

*3 saisonale Hauptgerichte zur Wahl  
Fisch, Fleisch und Vegetarisch  
(nach Absprache)*

\*

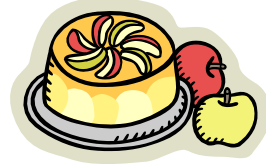
*Dessert nach Saison*

*4- oder 5- Gang- Menü*

*Bitte lassen Sie sich von beraten...*

*Zu allen Menüs servieren wir vorab  
Brot und hausgemachten Kräuterquark oder Schmalz*

Für Ihre Kaffeetafel  
bestellen wir gerne für Sie...



### Sahnetorten,

je 16 Stück

€ 56,00

- ☐ Schwarzwälder Kirsch
- ☐ Schokosahne
- ☐ Himbeer-Käsesahne
- ☐ Käsesahne - Nussahne
- ☐ Tiramisu-Sahnetorte

### Cremetorten

je 16 Stück

€ 64,00

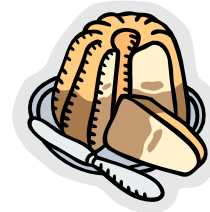
- ☐ Moccacreme
- ☐ Nusscreme
- ☐ Frankfurter Kranz

### Kuchen (nach Saison)

je Stück

€ 4,50

- ☐ Käserahmkuchen (12Stk. rund)
- ☐ Naunheimer Apfelkuchen
- ☐ gedeckter Apfelkuchen
- ☐ Erdbeerkuchen (12 Stk. rund)
- ☐ Pflaumenkuchen
- ☐ Kirschstreusel





## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie, dass ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Buchung anerkennen, gelten

### 1. Anmeldung

- 1.1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer oder Appartement bestellt und zugesagt wurde.
- 1.2. Ist der Besteller bzw. der Anmeldende Vollkaufmann, so haftet er selbst für alle vertraglichen Verpflichtungen neben den von ihm angemeldeten Gästen.
- 1.3. Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen worden ist.
- 1.4. Weicht der Inhalt der Reservierungs-bestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für den Hotelier dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von zehn (10) Tagen von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.
- 1.5. Reservierte Zimmer und Appartements stehen dem Gast ab 15.00 Uhr am Anreisetag zur Verfügung
- 1.6. Am Abreisetag bleibt das Zimmer oder Appartement bis 11.00 Uhr zur Verfügung
- 1.7. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält der Hotelier das Recht, bestellte Zimmer und Appartement nach 20.00 Uhr weiter zu vergeben.

### 2. Leistungen und Preise

- 2.1. Der Gast erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist der Hotelier verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Hause oder in anderen Objekten zu bemühen.
- 2.2. Erhalten der Gast bei Vollpension am ersten Tag ein Mittagessen, so endet die Leistung mit dem Frühstück; beginnt sie mit dem Abendessen, so endet sie mit dem Mittagessen.
- 2.3. Eine Rückvergütung bezahlt, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
- 2.4. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusiv-preise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer (MwSt.).
- 2.5. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserstellung vier Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.
- 2.6. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MwSt.), so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.
- 2.7. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

### 3. Zahlung

- 3.1. Die Rechnungen des Hotels sind binnen vierzehn (14) Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zahlbar.

### 4. Rücktritt und Stornierung

- 4.1. Sämtliche Rücktritte und Stornierungen müssen in Schriftform vorliegen.
- 4.2. Rücktritte bei Logis und Tagungs-arrangement.  
Für vereinbarte Übernachtungen und Tagungen haben folgende Stornierungs-fristen Gültigkeit:
  - 4.2.1. Ein Rücktritt ist bis zum dreißigsten (30) Tag vor der Ankunft im reservierten Hotel möglich.
  - 4.2.2. Bei Rücktritt zwischen dem neunundzwanzigsten (29) und fünfzehnten (15) Tag vor dem Anreisetag werden fünfzig (50) Prozent des vereinbarten Zimmerpreises berechnet, ohne jeglichen weiteren Abzug.
  - 4.2.3. Bei Rücktritt zwischen dem vierzehnten (14) und vierten (4) Tag vor dem Anreisetag berechnet das Hotel sechzig (60) Prozent des vereinbarten Zimmer-preises, ohne jeglichen weiteren Abzug.
  - 4.2.4. Bei Rücktritt ab dem dritten (3) Tag vor dem Anreisetag berechnen das Hotel siebenzig (70) Prozent des vereinbarten Zimmerpreises, ohne jeglichen weiteren Abzug.
  - 4.2.5. Werden die genannten Fristen nicht eingehalten, so haftet der Vertragspartner (Gast) in vollem Umfang der vereinbarten Leistung. Die Haftung vermindert sich bei nicht in Anspruch genommener Logis um eine Aufwandsersparnis von zwanzig (20) Prozent.
  - 4.2.6. Grundsätzlich wird der Hotelier bemüht sein, nicht in Anspruch genommene Leistungen anderweitig zu vergeben, wobei sich die Haftung der Vertragspartners (Gast) um den erzielten Erlös vermindert.

- 4.3. Rücktritte bei Veranstaltungen.

Für vereinbarte Veranstaltungen und die Bereitstellung von Räumlichkeiten haben folgende Stornierungsfristen Gültigkeit:

- 4.3.1. Bis neunzig (90) Tage vor der Ankunft ist eine vollständige Abbestellung möglich
- 4.3.2. Bis fünfundvierzig (45) Tage vor der Ankunft werden fünfzig (50) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
- 4.3.3. Bis dreißig (30) Tage vor der Ankunft werden sechzig (60) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
- 4.3.4. Bis drei (3) Tage vor der Ankunft werden siebenzig (70) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
- 4.3.5. Bei Rücktritt ab dem dritten (3) Tag vor der Ankunft wird auf Vereinbarungen für Verzehr eine Aufwandsersparnis von zwanzig (20) Prozent gewährt, jedoch wird minimal die äquivalente Miete der vereinbarten Räumlichkeit berechnet.
- 4.3.6. Die genaue Personenzahl ist uns drei (3) Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen.
- 4.4. Bankettveranstalter, Reise-, Seminar- und Konferenzveranstalter werden gebeten, bis zwei (2) Wochen vor der Ankunft Teilnehmerlisten zu Verfügung zu stellen, da das Hotel anderenfalls keine Gewähr für einen ordnungsgemäßen Ablauf übernehmen kann. Das gleiche gilt für eine größere als die vereinbarte Personenzahl.

### 5. Haftung

- 5.1. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar des Hotels, die während einer Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es einen Nachweis des Verschuldens durch das Hotel bedarf.
- 5.2. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Veranstalter verpflichtet, sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber mitgebrachte Dekorationsgegenstände müssen bis spätestens vierundzwanzig (24) Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden.
- 5.3. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen im Rahmen einer Tagungs- oder Bankett-veranstaltung übernimmt das Hotel keinerlei Haftung.
- 5.4. Eine etwaige Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Auftraggeber. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.
- 5.5. Sollten Störungen oder Defekte an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel unverzüglich für Abhilfe sorgen.

### 6. Sonstiges

- 6.1. Die Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
- 6.2. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Hotelier schriftlich bestätigt werden.
- 6.3. Gerichtsstand: Für Streitigkeiten aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Gerichtes am Betriebsort vereinbart.
- 6.4. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen.

Wetzlar-Naunheim,  
**Landhotel Naunheimer Mühle**  
**Mühle 2 - 35584 Wetzlar**