Superior

ST. ERASMUS

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

Wenn aus Ihrer Feier etwas Besonderes werden soll



Jede Feier ist einzigartig, nutzen Sie die Chance und machen Sie etwas Besonderes daraus.

Sie möchten eine besondere Feier veranstalten, von der Ihre Freunde und Bekannten noch Jahre später begeistert erzählen werden. Sie wünschen Sich bei der Planung möglichst wenig Stress und möchten entspannt in den Tag gehen und diesen genießen ohne, dass Sie sich Gedanken machen müssten, ob etwas schief gehen könnte.

-Feiern Sie mit uns, wir garantieren Ihnen eine fabelhafte Feier-

Warum das St. Erasmus?
Seit 1987 richten wir erfolgreich die verschiedensten Events aus. Mit unserer Erfahrung aus mehr als 2600 ausgerichteten großen Feierlichkeiten jeder Art, verhelfen wir auch Ihnen zu einem Ihrer schönsten Tage.
Ob Sie Ihre Hochzeit mit 140 Gästen oder im engsten Familienkreis feiern, wir haben die punktgenau passenden Räumlichkeiten.
Von kulinarisch bezaubernden Festmenüs, genüsslichen Büffets bis hin zu lockeren Events. Unser größtes Ziel ist es, Ihre Feier so zu gestalten, wie Sie es sich wünschen.

Sie bestimmen den Termin!
Wir kümmern uns um den Rest!

Die nachstehenden Seiten sollen Ihnen einen Überblick einiger Möglichkeiten unseres Hauses verschaffen. Alle Menü- und Büffetvorschläge können jederzeit Ihren Wünschen entsprechend verändert werden. Gerne laden wir Sie zu einem unverbindlichen Informationsgespräch in unser Haus ein. Für weitere Information oder eine unverbindliche Terminvereinbarung stehen wir Ihnen gerne unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: **06581/9220.**

Jetzt noch schnell einen Termin vereinbaren, denn viele Daten sind schon weit im Voraus reserviert!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen und versprechen Ihnen alles zu tun, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.



Ihr Hotel St. Erasmus Team mit Familie Boesen und Mitarbeitern

Konzepte

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir das 100% passende Konzept für Ihre Feier. Wir beraten Sie hierzu gerne persönlich vor Ort. Vereinbaren Sie ganz einfach einen Termin unter **06581/9220.**

All Inclusive(Seite:3-4):
Sie wünschen sich Planungssicherheit für Ihre Feierlichkeit und wollen vorab wissen, was Ihre Feier 100% genau kosten wird. Es ist egal, ob die Freunde des Ehemanns jeder 2 Flaschen Wein, 15 Bier und 1 Schnaps trinken. Sie brauchen sich keine Gedanken zu machen, denn alles ist schon geregelt. Dieses Konzept ist für jede Art von Feier passend, von der Hochzeitsfeier mit festlichem Menü bis zur lockeren Party mit Stehtischen.
Lassen Sie sich einen Festpreis pro Person geben inkl. Getränke und Essen.
Besonders geeignet für: Jede Art von Festlichkeit und Events.

Buffet(Seite:7-11):
Jeder soll essen was er möchte und in dem für Ihn perfekten Rhythmus. Noch kurz ein Gespräch halten und dann zum Buffet oder doch direkt als Erster am Buffet stehen. Sie überlassen es Ihren Gästen. Es kommt etwas Bewegung in die Leute, da diese sich Ihr Essen selbst vom Buffet holen. (ab Gruppengrößen von 20 Personen)

Menü(Seite:12-21):
Sie feiern einen ganz besonderen Abend, alle Gäste haben sich extra schick gemacht, um mit Ihnen diesen besonderen Tag zu feiern. Es wird an großen mit weißen Tischdecken, festlich gedeckten Tischen Platz genommen und die Gäste bekommen ein köstliches Menü serviert. Die Hauptgänge können je nach Wunsch entweder auf Platten zum Teilen am Tisch oder als einzelne Tellergerichte pro Gast serviert werden.
Besonders geeignet für: Festliche Anlässe

Flying(Seite:5-6):
Sie wünschen es sich locker und entspannt, nicht jeder Gast muss einen Sitzplatz haben. Die Gäste sollen aktiv sein, sich bewegen und sich mit möglichst vielen Leuten unterhalten. Besonders geeignet für: Lockere Events, Kundenevents und Get Together

Menü und Buffet kombiniert
Die Vorspeise und das Dessert gibt’s als Buffet, die Gäste kommen und können sich schon mal direkt am Buffet bedienen und den ersten Hunger bekämpfen. Der Hauptgang wird ganz klassisch am Tisch auf Platten oder als Tellergericht serviert. Das Dessert wird im Anschluss wieder als Buffet angeboten, so kann jeder seine Pause nach dem Hauptgang machen, wie er möchte, ob direkt weiter oder doch lieber erst zu späterer Stunde. Sie überlassen es ganz Ihren Gästen.
Besonders geeignet für: Jede Art von Festlichkeiten und Events



Ihre „All Inclusive" Feier

Unser meistgewähltes Konzept



Ihre Feier 100% sicher kalkuliert...

Im Hotel St. Erasmus wissen Sie vorher, was Ihre Feier nachher kosten wird, garantiert. Gehen Sie ganz auf Nummer sicher und buchen Sie eines unserer überzeugenden „All Inclusive" Angebote für Ihre unvergessliche Feier.
Hier sind unsere exklusiven Angebote:

So empfangen wir Sie

- Empfang mit handgerütteltem Winzersekt, kühlem frisch gezapftem Bier und eiskalten Softdrinks in unserer wunderschönen Parkanlage oder im gebuchten Bankettsaal.
- Drei verschiedene köstliche Häppchen vorweg (Es soll bekanntlich ja nicht auf leeren Magen getrunken werden)
- Oder Kaffeebuffet mit Kaffee und Tee
- Kuchenbuffet (Kuchen wird vom Veranstalter gestellt)

Das sind unsere besonderen Extras als Geschenk für Sie, Gratis!

- Eine kostenlose Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbuffet für die Ausrichter der Feier
- Erstklassige Menü-Karten, stilvolle Tisch- und Blumendekoration
- Persönliche Beratung und Betreuung durch die Chefin, Ute Boesen

Getränke ohne Limit

Die folgenden Getränke sind im „All Inclusive Angebot" komplett enthalten!

- **Sekt:** Winzersekt Hausmarke
- **Weine:** Weiß-, Rose- und Rotweine (von uns für Sie passend zusammengestellt)
- **Biere:** Bitburger Pils – Benediktiner Weißbier – Bitburger Drive – Benediktiner Weißbier alkoholfrei
- **Softdrinks**: u.a. Coca-Cola – Limonade – verschiedene Säfte - Gerolsteiner Gourmet Wasser
- **Heißgetränke:** u.a. Kaffee – Cappuccino – Espresso - Tee
- **Cocktail, Digestif oder Spirituosen:** 1 Getränk pro Person

Generelle Infos

Zeitrahmen der Feier: Von nachmittags bis 03:00 Uhr, danach Zuschlag 150,00 € pro volle Stunde.
Kinderermäßigung: Bis 3 Jahre: frei | 4-8 Jahre: 20,00 € | 9-15 Jahre: 40,00 €

Gerne gestalten wir mit Ihnen individuelle „All Inclusive" Angebote.
Lassen Sie sich von uns kompetent beraten
-Jetzt Termin vereinbaren-

Beispiele:

All Inclusive mit einem 3-Gang-Menü mit Suppe

- Suppe
- Hauptgang als Teller oder Plattenservice
- Dessert
- **schon ab 83,00 € pro Person**

Menü-Beispiel

Hochzeitssuppe
Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

***

Roastbeef rosa gebraten, Schweinefilet – Portweinjus,
Gemüse der Saison – Pommes-dauphine – hausgemachte Nudeln

***

Dessertteller St.Erasmus

All Inclusive mit einem 3-Gang-Menü – mit Vorspeise

- Kalte oder warme Vorspeise
- Hauptgang als Teller oder Plattenservice
- Dessert
- **schon ab 89,00 € pro Person**

Menü-Beispiel

Variation aus dem Trassemer Weiher
Tartar von der Lachsforelle – geräuchertes Forellenfilet – Forellenschaumsüppchen

***

Kalbstafelspitz Sous vite gegart mit Austernpilzen in Schnittlauchrahm
Gemüse – Pommes-dauphine – Pommes-frites – Spätzle

***

Dessertvariation

All Inclusive mit Buffet

- Vorspeisenbuffet
- Hauptgang als Buffet oder serviert
- Dessertbuffet
- **schon ab 95,00 € pro Person**

Menü-Beispiel

Verschiedene Fischspezialitäten - Schinken Melone - geräucherte Entenbrust - gefüllte Röllchen vom Kalbstafelspitz - Salatbuffet - Brot - verschiedene Soßen

***

Steaks vom Rind, Schwein und Pute an ihren Soßen, Fischvariation
Kartoffelgratin - hausgemachte Nudeln - Gemüse der Saison

***

Dessert-Buffet

All Inclusive mit 4-Gang-Menü

- Suppe
- Kalte oder warme Vorspeise
- Hauptgang als Tellergericht oder Plattenservice
- Dessert
- **schon ab 95,00 € pro Person**

Menü-Beispiel

Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen

***

Zandermedaillion auf Erbsen-Minze-Püree - Estragon Schaum

***

Filetplatte
Rinder – Schweinefilet an ihren Soßen,
Gemüse der Saison - Pommes-dauphine - hausgemachte Nudeln

***

Dessert-Teller

A la Carte - Feiern

Ihr Essen zu Ihrem Sektempfang

Die meisten Ihrer Gäste werden hungrig zu Ihrer Feier kommen, bieten Sie Ihnen schon zum Empfang ein erstes köstliches Häppchen an.

Kleines Blätterteiggebäck
gefüllt mit Schinken – Käse – Lachs
Je -0,90-

Bierfladen mit Parmaschinken
oder Chorizo-Wurst
Je 1,40

Bruschetta
mit Tomaten – Parmesan
Je 1,00

Bruschetta mit Walnusspaste
und Parma-Schinken
Je 1,40

kleine Süppchen kalt oder warm
in der Espresso-Tasse
Ab 1,30

Zwiebelquiche
Je 1,40

Kleine Currywürste
mit Mango Currysoße
Je 1,40

Mini Hotdogs
mit Sauerkraut und Röstzwiebeln
Je 1,40

Mini Burger
mit Rindfleischpatty
Je 1,40

Tomaten – Büffelmozzarella
Je 1,20

Canapés
mit Schinken – Käse –
oder Roastbeef oder Räucherlachs
Je 1,40

Anti Pasti im Glas
Je 1,40

Scharfer Krabbencocktail
im Glas
Je 2,50

Salat im Glas
Je 1,50

Geräucherte Entenbrust
Je 1,50

Räucherforellenmousse
im Glas
Je 1,50

Tartar von der Lachsforelle
mit Senf Dip
Je 1,50

Kleine Kalbsfleischbällchen
mit scharfer Soße
Je 1,50

Ihr Buffet

Sie möchten Ihren Gästen eine möglichst große Auswahl an leckeren Speisen anbieten und jeder soll sich sein Menü nach eigenem Wunsch selbst zusammenstellen. Dann ist ein Buffet genau die richtige Wahl für Sie.

Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr exklusives Wunschbuffet für Ihre Feier.
Wir haben Ihnen als Orientierungshilfe und Inspiration für Sie ein paar Beispiele beigefügt.

Beispiele:

St. Erasmus Klassiker

Vorspeisen

Crepinette vom Räucherlachs, gefüllt mit Frischkäse und Grönlandgarnelen, Champignonsterrine, verschiedene Schinken mit Melone, hausgebeizte Lachsforelle, Räucherforelle aus dem Trassemer Weiher, verschiedene Salate, Antipasti Variation

***

Hauptgerichte

Rinderbraten mit Rotweinsoße, gefüllter Schweinerücken mit Rahmchampignons, Lachsmedaillons mit Rieslingsoße
Beilagen nach Wahl

-31,90-

Themenbuffet (Italienisch)

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella, Zucchini mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Rohkostsalate, Rucolasalat mit geriebenem Parmesan, Antipasti, Parmaschinken mit Melone, gebackene Austernpilze, Tortellini mit Gorgonzolasoße, Variationen von Spaghetti, Lasagne von Edelfischen

***

Hauptspeisen

Piccata Milanese, Saltimbocca á la Romana, Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella, Marsalasoße
Beilagen nach Wahl

-31,90-

Klassisches Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen, Hausgebeizte Lachsforelle, Räucherfischvariation, Vitello Tonnato, Schinken mit Melone, hausgeräucherte Entenbrust, Geflügelterrine, verschiedene Salate, Tomate-Mozzarella, Antipasti

***

Hauptspeisen

Rosagebratenes Roastbeef mit Portweinjus, Schweinefilet mit Champignons, Kräutersaitlingen in Rosmarinrahm, Zander auf der Haut gebraten
Beilagen nach Wahl

-33,90-

Everybodys Darling

Vorspeisen

Hausgebeizte Lachsforelle, Crepinette vom Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Krabbencocktail, Schinken mit Melone, Champignonsterrine, Röllchen von der hausgeräucherten Entenbrust

***

Hauptspeisen

Steaks:
Von Rind, Schwein und Pute an ihren Soßen
Lachs- und Zandermedaillons
Beilagen nach Wahl

-32,90-

Gourmet Buffet

Vorspeisen

Scampis (warm) in verschiedenen Variationen, hausgebeizter Lachs, Flusskrebsschwänze, Röllchen vom Kalbsrücken, Auberginen-Zucchiniröllchen, Variation aus dem Trassemer Weiher

***

Hautspeisen

Rinderfilets, Kalbsfilet an Ihren Soßen
Beilagen nach Wahl

-39,90-

Beilagen Auswahl:

Hausgemachte Nudeln, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Spätzle, Kartoffelstampf, Reis

Verwöhnen Sie Ihre Gäste zum Abschluss noch einmal mit einem unserer liebevoll zusammengestellten Dessert-Buffets

Dessert-Buffet

nach Ihren Wünschen zusammengestellt

schon ab 8,50

mit Käsebrett

-9,90-

Kaffeetafel

Kaffee - Tee - Milch - Kakao
Kuchenbüfett
oder Kuchen auf den Tisch gestellt
(Kuchen wird von Ihnen geliefert)

-6,90-

Flying Buffet für Partys

Kleine Häppchen

Mini Hot Dogs, Mini Burger, kleines Süppchen, Bierfladen mit Chorizo und Schinken, kleine Schnitzel, Currywurst mit Mango oder scharfer Currysoße, Lachsforellentatar, Anti Pasti im Glas, Kalbfleischbällchen mit scharfer soße

-23,90-

Partyfeiern mit Buffet

Vorspeisen

Verschiedene Salate, Schinken Melone und Suppe der Saison

***

Hautspeisen

Schnitzel von Schwein und Pute, drei Soßen,
kleine Frikadelle, Kalbsbällchen mit Scharfer Soße
Beilagen nach Wahl

-23,90-

Dessert

Für jeden ein kleines Gläschen mit köstlichen Cremes oder Mousse oder Eis

-Je 3,50-

Ihr Menü

Sie möchten mit allen Gästen zeitgleich Essen und niemand soll aufstehen müssen, um sich sein Essen zu holen. Sie wünschen sich schön angerichtete Tellergerichte. Dann ist ein Menü genau das passende für Sie.

Stellen Sie Ihr eigenes Menü aus der folgenden Auswahl an liebevoll kreierten Gerichten zusammen.
Wir unterstützen Sie hierbei liebend gerne.

Sie können wählen, ob Sie den Hauptgang als einzelnes Tellergericht möchten oder lieber als großzügige Platten zum Teilen auf den Tischen verteilt haben möchten.

Passende Weine können Sie sich aus unserer Weinkarte auswählen.

Menü Beispiele:

Regionales Menü

Variation aus dem Trassemer Weiher
Tartar von der Lachsforelle – lauwarm geräuchertes Filet vom Bachsaibling - Forellenschaumsüppchen

***

Schweinefilet vom Eifelschwein
mit Champignonsrahmsoße

***

Mousse von der Williamschristbrine
an Schokoladensabayon

-34-

St. Erasmus Klassiker

Vorspeisenbuffet

***

Filetplatte St. Erasmus
Rinder – Schweinefilet
an ihren Soßen
(als Platte zum Teilen serviert)
***

Dessertbuffet

schon ab -44-

Festtagsmenü

Hausgeräucherte Entenbrust
Glasnudel–Ingwer Salat
marinierte Ananas

***

Hochzeitssuppe

***

Roastbeefbraten
in der Kräuterkruste
rosa Pfeffersoße

***

Mousse au Chocolade
an Moccasoße

-39,40-

Gourmet Menü

Komposition vom Thunfisch
Tatar und Sashimi

***

Kabeljaufilet
Macadamiakruste und Safranschaum

***

Himbeersorbet

***

Große Filetplatte
Rinder – Schweine - Kalbfilet
an ihren Soßen

***

Dessertteller

-49,80-

Kalte Vorspeisen

Variation aus dem Trassemer Weiher
Tartar von der Lachsforelle – lauwarm geräuchertes Filet vom Bachsaibling - Forellenschaumsüppchen

-11,50-

Vorspeisenbuffet
So ist für jeden Geschmack etwas dabei
schon ab -15,00-

Geräuchertes Forellenfilet
Sahne-Meerrettich

-9,50-

Roulade vom Räucherlachs
gefüllt mit Mousse von Grönlandgarnelen
Salatgarnitur

-10,90-

Gemischter Vorspeisenteller
verschiedene kalte Vorspeisen Ihrer Wahl

-11,90-

Komposition vom Thunfisch
Tatar und Sashimi

-10,80-

Hausgeräucherte Entenbrust
Glasnudel – Ingwer Salat
marinierte Ananas -

-9,90-

Zweierlei vom Kalbstafelspitz
Vitello Tonnato – Röllchen vom Tafelspitz mit Kalbstartar gefüllt auf roter Bete Meerrettichcreme

-10,90-

Suppen

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe
verschiedene Einlagen

-5,50-

Doppelte Kraftbrühe
abgeschmeckt mit Sherry
Blumenkohlravioli

-6,50-

Tomatencremesuppe
mit Gin und Basilikum

-5,50-

Kartoffelsuppe
mit frischen Kräutern – geröstete Weißbrotwürfel

-5,50-

Topinambursüppchen
mit Trüffel abgeschmeckt

-6,70-

Hummercremesuppe
mit Cognac verfeinert

-5,90-

Saisonale Suppe

Ab -5,50-

Warme Vorspeisen

Tafelspitz
Remouladensoße – Sahnemeerrettich
Rohkostsalate

-10,90-

Streifen von der Barbarie-Entenbrust
Kirsch – Muffin - Orangen-Ingwerjus

-10,90-

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Selleriestampf - Kräutersaitlinge

-10,80-

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Orangen – Kaffee-Möhren
Estragon Pesto

-11,20-

Kabeljaufilet
Macadamiakruste und Safranschaum

-10,90-

Gefüllte Champignonköpfe
gefüllt mit Scampis in leichter Knoblauchsoße

-10,90-

Komposition von Lachs und Zander im Frühlingsrollenteig
im Weissbrotmantel
mit Hummersosse

-11,80-

Roulade von der Hähnchenbrust
Weißburgundersosse
Petersilienrisotto

-8,90-

Sorbets
(als Zwischengang)

Kiwisorbet
mit Riesling Sekt

-3,50-

Himbeersorbet

-3,50-

Sorbet
von der Williamschristbirne

-3,50-

Passionsfruchtsorbet

-3,50-

Trassemer Trestersorbet
Rotweinsosse

-3,50-

Mangosorbet

-3,50-

Hauptspeisen
Fleisch

Rinderfilet
getrüffelte Kartoffel- Lauchsoße

-26,80-

Filetplatte St. Erasmus
Rinder– Schweinefilet
an ihren Soßen

-23,90-

Filetvariation
Rinder– Schweine- Lammfilet
an ihren Soßen

-24,90-

Große Filetplatte
Rinder– Schweine- Kalbsfilet
an ihren Soßen

-24,90-

Hausplatte
Rinder– Schweine- Putensteak
an ihren Soßen

-21,80-

Schweinefilet vom Eifelschwein
Champignons – Kräuterseitlinge in Rosmarinrahm

-19,00-

Schnitzel
mit verschiedenen Soßen

-16,50-

Gefüllter Schweinerückenbraten
Cognacrahmsoße

-16,90-

Variation vom Iberico Schwein
an ihren Soßen

-21,90-

Kalbshüfte
mit Morchelrahmsoße

-21,90-

Braten von der Putenbrust
mit Früchten in Curryrahm

-17,90-

Gefüllte Maispoulardenbrust
Estragonsosse

-18,90-

Burgunderbraten
Rinderbraten mit Rotweinsoße

-18,50-

Roastbeefbraten
in der Kräuterkruste
rosa Pfeffersoße

-21,90-

Braten vom Hirschkalb
mit Preiselbeer-Cognacsoße
(saisonal)

-21,90-

Rücken vom Hirschkalb
mit einer Walnusskruste
Wacholdersoße
(saisonal)

-25,90-

Fisch

Fischplatte
verschiedene Edelfische
an ihren Soßen

-22,00-

Lachsmedaillon
mit Rieslingsoße

-20,00-

Filet von der Lachsforelle
mit Thymiankruste

-18,90-

Beilagen zur Wahl

z.B.
frisches Gemüse der Saison - verschiedene hausgemachte Teigwaren alle Kartoffelsorten – Reis – Salate und vieles mehr

Saisonales/ Wünsche

Selbstverständlich bieten wir Ihnen zusätzlich auch saisonale Speisen mit z.B. Spargel, Bärlauch, Erdbeeren etc.
Hierzu beraten wir Sie gerne.
Sollten Sie spezielle Essenswünsche haben sprechen Sie uns gerne an.

Desserts

Creme Brûleé
Sorbet der Saison

-7,50-

Dreierlei von der Schokolade
Törtchen, Mousse und Parfait

-7,90-

Dessertbüffet
So haben Sie für jeden Geschmack etwas dabei
schon ab -8,9-

Dessertteller St. Erasmus
z. B.
weißes und dunkles Schokoladen-Mousse
Himbeersorbet
Grand Marnier-Parfait
an ihren Soßen

-8,90-

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
oder Schattenmorellen
oder heißer Schokolade

-4,90-

Vanilleeis
frische Früchte der Saison
Weinschaumsoße

-5,90-

Bayerische Vanillecreme
an Himbeermark – Früchte

-5,90-

Haselnussparfait
an Schattenmorellen

-5,90-

Wissenswertes / AGB`s

Anzahl der teilnehmenden Personen:
Wir benötigen zu jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantieanzahl. Diese ist bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestpersonenzahl, für die das Hotel die Vorbereitungen trifft. Sollte uns keine Zahl innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, berechnen wir die Zahl, die wir zuletzt laut Angebot festgehalten haben. Bis 1 Tag vor der Veranstaltung, können Sie bis zu 2 Gäste kostenfrei stornieren. Das Hotel behält sich vor bei einer nachträglichen Abweichung der Personenzahl von 10% zum Angebot, die Räumlichkeiten ändern zu können.

Stornierung:
Unsere Stornierungsbedingungen für Gruppengrößen kleiner 50 Personen sind folgendermaßen:

- Bis 6 Wochen vor der Veranstaltung kostenlos
- Bis 4 Wochen vor der Veranstaltung 20% des zu erwartenden Umsatzes
- Bis 2 Wochen vor der Veranstaltung 50% des zu erwartenden Umsatzes
- Bis 1 Tag vor der Veranstaltung 80% des zu erwartenden Umsatzes
- Ab dann 100% des zu erwartenden Umsatzes

Unsere Stornierungsbedingungen für Gruppengrößen größer/ gleich 50 Personen sind folgendermaßen:

- Bis 3 Monate vor der Veranstaltung eine Pauschale von 500€
- Bis 4 Wochen vor der Veranstaltung 50% des zu erwartenden Umsatzes
- Bis 1 Tag vor der Veranstaltung 80% des zu erwartenden Umsatzes
- Ab dann 100% des zu erwartenden Umsatzes

Dekoration:
Wir sorgen für eine passende Grunddekoration für Ihren Anlass. Für Ihre Tischdekoration steht Ihnen gerne einer unserer Mitarbeiter beratend zur Seite. Gern kümmern diese sich auch um weitere zusätzliche Dekoration. Dies wird separat von uns berechnet und ist nicht im Menüpreis enthalten. Sie können Ihre Dekoration auch selbst organisieren bzw. mitbringen.

Haftung:
Der Veranstalter verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste oder deren Beauftragte entstandenen Schäden jeglicher Art, sofort kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie Mobile Devices oder Laptops, wird vom Hotel keine Haftung übernommen. Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten.

Lautstärke:
Einige unserer Hotelzimmer befinden sich direkt oberhalb der Veranstaltungsräumen. Deshalb ist ab 01:00 Uhr die Lautstärke der Musik etwas zu reduzieren und eventuell der Bass zu verringern, sowie Türen und Fenster geschlossen zu halten. Wir möchten nicht, dass andere Hotelgäste in ihrer Nachtruhe gestört werden. Wir als Hotel tragen auch Verantwortung gegenüber unseren Hotelgästen. Andererseits möchten wir Ihnen auch eine schöne Feier garantieren. Deshalb bitten wir um Verständnis, Rücksichtnahme und eine beiderseits zufriedenstellende Lösung, im Falle einer Beschwerde von anderen Hotelgästen.

Mitgebrachte Speisen und Getränke:
Für mitgebrachte Speisen, wie Kuchen, übernimmt das Hotel keine Haftung. Für mitgebrachten Wein, Sekt und Spirituosen erheben wir ein Korkgeld (Wein und Sekt 15€, Spirituosen 30€).

Parkplätze:
Das Parken ist auf dem Hotel eigenem Parkplatz kostenfrei möglich.

Preise:
Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen USt.
Stuhlhussen:
In den Veranstaltungsräumen stellen wir Ihnen gerne weiße Stuhlhussen für einen Preis von 2,50 Euro pro Stuhl zur Verfügung. Für unsere Restaurantstühle verfügen wir über keine Hussen.

Schlechtes Wetter:
Sollten Sie eine freie Trauung in unserem Pavillon oder einen Sektempfang draußen im Park geplant haben, hält das Hotel eine Schlechtwettervariante bereit. Eine Absprache dazu halten Sie bitte mit dem Hotel am Vorabend oder am Veranstaltungstag bis 10:30 Uhr. Sollte diese Absprache nicht erfolgen, obliegt es dem Hotel den Veranstaltungsort zu bestimmen.

Technik:
Informieren Sie uns rechtzeitig über benötigte Stromanschlüsse, wie für Musiker und DJ`s

Übernachtung:
Sollten Sie ein Zimmerkontingent benötigen, können wir Ihnen dies je nach Verfügbarkeit stellen. Reservieren Sie dieses gleich bei Ihrer Buchung und informieren Sie uns über Baby- und Zustellbetten für Kinder. Check In ist ab 15:00 Uhr. Check out bis 11:00 Uhr. Spätabreise nur nach Absprache

Wir freuen uns darauf Ihnen einen wunderschönen Tag zu bereiten und geben unser Bestes, Ihnen Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihre Gäste glücklich zu machen.

Ihr St. Erasmus Team



„Ein Leben ohne Feste ist wie eine lange Wanderung ohne Einkehr.“
Demokrit (460 - 370 v. Chr.), griechischer Naturphilosoph