

HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING



HOCHZEITS MAPPE 2024

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie uns als Partner für Ihre Hochzeit in Betracht ziehen.

Unsere Räumlichkeiten im Hotel-Restaurant Hirsch bieten Ihnen eine Vielzahl individueller Möglichkeiten.

Gerne zeigen wir Ihnen Ihre favorisierte Räumlichkeit zu einem vorab vereinbarten Termin.

Unsere Küchenchefs sind bestrebt, überwiegend saisonale und regionale Produkte in unsere Menüauswahl zu integrieren. Gerne können Sie das Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Nur das Beste und Frischeste was der Markt uns bietet, wird Ihnen nach liebevoller Zubereitung serviert.

Es ist uns ein Anliegen, dass Ihnen Ihre Veranstaltung in bester Erinnerung bleibt.

Sollten Sie eine Optionsbuchung wünschen, so bitten wir Sie um Ihren Bescheid mit der Angabe folgender Details:

- Ihre beiden Vor- und Nachnamen
- Ihre vollständige Anschrift
- Ihre Telefonnummer
- Ihre E-Mail-Adresse für die Korrespondenz

Gerne räumen wir Ihnen eine Optionsbuchung für Ihren Wunschtermin ein, damit Sie ausreichend Zeit haben, um sich einen Eindruck von unseren Leistungen zu verschaffen. Nach Ablauf der Optionsfrist werden die geblockten Kapazitäten automatisch in den freien Verkauf gegeben.



INHALT

Wer? Wann? Wo?	3
Menü- und Buffetauswahl	4
Getränke	7
Drinks & Snacks	8
Räumlichkeiten	9
Preise	13
Infos	15
Hotelzimmer	16
Kontakt / AGB	16

WER? WANN? WO?

- Zunächst freuen wir uns über einen **Anruf**, an dem Sie uns die Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung und Ihre groben Vorstellungen durchgeben. Gerne können wir einen Termin zur Besichtigung vereinbaren und den gewünschten Event-Termin optional für Sie blocken.
- Entscheiden Sie sich für eine Feier mit uns, lassen wir Ihnen im nächsten Schritt unsere **AGB** zukommen. Sobald wir diese von Ihnen unterzeichnet haben, ist Ihre Feier bei uns fix gebucht.
- In einem **vereinbarten Termin (eine Stunde kostenfrei)** stellen wir Ihnen unsere Ideen und Menüvorschläge vor. Im Nachgang senden wir Ihnen das offizielle Angebot zu.
- **Vier Wochen vor Veranstaltung** werden das Menü, eine konkrete Gästeanzahl und der Timetable festgelegt.
- **In den Tagen vor der Veranstaltung** können noch einmal telefonisch Feinheiten geklärt und letzte Details besprochen werden.
- **Am Tag der Veranstaltung** haben Sie einen festen Ansprechpartner unseres Hauses vor Ort, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht.

IHRE ANSPRECHPARTNER

Gabi Geiger, Nils Fröhlich
und Anna Rathje

Telefon: 0731 970 744

E-Mail: info@hirsch-nu.de



Hotel-Restaurant Hirsch
Dorfstraße 4
89233 Neu-Ulm / Finningen
www.hirsch-nu.de





MENÜS

MENÜ „SCHWABENTAFEL“ *(ab 10 Personen)*

- **Suppe**

Schwäbische Flädlesuppe

- **„Schwabensalat“**

Kartoffelsalat und Zupfsalate

- **Hauptgang**

Lendchen auf glasierten Karotten an feiner Sahnesoße,
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes frites und Marktgemüse
(Bis 50 Personen sind nur 3 Beilagen möglich)

- **Dessert**

Zwei Apfelkühle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer

MENÜ „FESTTAGSMENÜ“ *(ab 10 Personen)*

- **Suppe**

Schwäbisches Festtagssüpple aus der Terrine

- **Salat**

Kleiner gemischter Salat der Saison

- **Hauptgang**

Schweine- und Rinderfilet auf glasierten Kaiserschoten und Karotten an Rahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelrösti und Marktgemüse

- **Trilogie aus der Patisserie**

Joghurt-Passionsfrucht-Délice, Tobleroneparfait und Crème brûlée



MENÜ-BUFFETS

MENÜ-BUFFET „INTERNATIONAL“ *(ab 50 Personen)*

• **Vorspeise (am Tisch serviert)**

Büffelmozzarella im Parmamantel auf Rucola und Kirschtomaten

• **Suppe (am Tisch serviert)**

Thai-Curry-Cremesuppe

• **Hauptgang vom Buffet**

- Tranchen vom argentinischen Roastbeef, rosa gebraten an Balsamicojus und Kräuterbutter
- Medaillons vom Schweinfilet im Speckmantel auf Rotweinschalotten
- Filet von der Dorade auf Grillgemüse
- Graupenrisotto mit Waldpilzen und Rucola (vegetarisch)

Dazu reichen wir Ihnen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle bianco mit frischem Blattspinat

• **Dessert-Shots vom Buffet**

- Joghurt-Passionsfrucht-Délice
- Panna cotta mit Himbeermark
- Mousse au Chocolat
- Salat von Früchten der Saison

MENÜ-BUFFET „REGIONAL“ *(ab 50 Personen)*

• **Suppe (am Tisch serviert)**

Schwäbisches Festtagssüpple aus der Terrine

• **„Schwabensalat“ (am Tisch serviert)**

Kartoffelsalat und Zupfsalate

• **Hauptgerichte vom Buffet**

- Lendchen auf glasierten Karotten an feiner Sahnesoße
- Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahm
- Saiblingsfilet mit feinem Rieslingsößle
- Spinat-Maultaschen mit geriebenem Bergkäse (vegetarisch)

Dazu reichen wir Ihnen: hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Marktgemüse

• **Dessertbuffet**

- Nougatknödel an süßen Bröseln mit Haselnusseis
- Bayrisch Creme mit Kirschragout
- Salat von Früchten der Jahreszeit



BUFFET

BUFFET „KLASSIK“ *(ab 70 Personen)*

- **Vorspeisenbuffet**

Vitello tonnato, Antipasti-Gemüse, Büffelmozzarella auf Tomaten und Rucola, Parmesanspähne und zweierlei Oliven, Salate der Saison

- **Hauptgerichte vom Buffet**

- Roastbeef vom Premiumrind, rosa gebraten, dezente Pfefferrahmsoße, Gewürzbutter
- Lachsfilet auf Baby-Blattspinat und Sauce béarnaise
- Süßkartoffel-Gnocchi mit Fetakäse, Kirschtomaten und Rucola in Paprikasoße (vegetarisch)

Dazu reichen wir Ihnen: Kartoffelgratin, bunte Rahmnudeln und Gemüse der Saison

- **Dessertbuffet: Dessert-Shots im Glas**

Salat von frischen Früchten der Jahreszeit, lauwarmer Schokokuchen, Panna cotta an Himbeermark, Duett vom Mousse au Chocolat, dreierlei Eiscreme



GETRÄNKEPAUSCHALE

ALLES-INKLUSIVE-PAKET

In der vereinbarten Zeit sind folgende Getränke ohne Limit inklusive:

Tischwein weiß & rot: wahlweise italienischer oder deutscher Hauswein

Biere: Hefeweizen oder Original von Gold-Ochsen, alkoholfreies Bier

Softdrinks: Burkhardt Fruchtspritzer, Mineralwasser, Fanta, Coca-Cola, Mezzo Mix, Sprite

Preis pro Person / Stunde **7,00 EUR**

(ab 50 Personen möglich)

Ab Minimum 5 Std. buchbar. Die Zeiten werden von Ihnen vorab festgelegt.

GETRÄNKE AUSSERHALB DER GETRÄNKEPAUSCHALE

Nach Ablauf der Getränkepauschale werden die Getränkebestellungen nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und auf die Gesamtrechnung geschrieben. Sollten Sie eine andere Abrechnungsart wünschen (z.B. die Gäste zahlen vor Ort alle Getränke oder nur die Spirituosen, Longdrinks, Sprizz-Getränke etc. selbst), können wir dies gerne so planen.



DRINKS & SNACKS

„WELCOME-EMPFANG“

Unsere Örtlichkeiten im Hotel-Restaurant Hirsch bieten attraktive Empfangsbereiche, um Ihre Gäste stilvoll zu begrüßen und mit einem „Welcome-Empfang“ auf die Feier einzustimmen.

- **Pikant gefüllte Mini-Croissants**
- **Mini-Pulled-Turkey-Burger**
- **Flammkuchen, frisch aus dem Ofen** (*mit und ohne Speck*)
- **Canapés** mit Parmaschinken, Räucherlachs, Fenchelsalami und Bio-Rahmcamembert
- **Mini-Fleischküchle** auf Kartoffelsalat (*ab 25 Portionen*)
- **Bruschetta** mit Tomaten und Basilikum
- **Pinsa** mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella (vegetarisch)

DRINKS

Wir bieten Ihnen Longdrinks und „Shots“ an:

Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Mix, Whiskey Cola, Rum Mix, Caipirinha (auch alkoholfrei), Hugo, Aperol Sprizz, Lillet Wild Berry, Williams, Ramazzotti, Jägermeister, Grappa etc.

Das Getränkeangebot wird vorab von Ihnen festgelegt.

Gerne servieren wir Ihnen die Longdrinks und Shots auch am Tisch. Die Abrechnung erfolgt auf Gesamtrechnung oder die Gäste zahlen die Longdrinks und Spirituosen vor Ort selbst.

Die Option „Selbstzahler vor Ort“ bieten wir nur in Kombination mit einem Mindestumsatz an. Die Differenz wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

LATE-NIGHT-SNACKS

- **Käseauswahl** vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot
- **Hausgemachte Gulaschsuppe**, dazu Baguette (*ab 25 Portionen*)
- **Jausenbrettli** mit Käse, Rauchwurst, Schinken und mixed Pickels, dazu Wurzelbrot (*ab 25 Portionen*)
- **Original Currywurst**, dazu Baguette mit verschiedenen Currypulvern: sweet, medium, hot (*ab 25 Portionen*)

Die Portionen bestimmen Sie selbst. Durchschnittlich rechnet man mit ca. der Hälfte der Personenanzahl.

EVENTSTADEL



Saal im 1.OG (Aufzug vorhanden)

Grundfläche: 180qm

Länge/Breite: 18,15 x 9,15 m

Raumhöhe: 5,80 m

Mit Foyer & Schmiede im EG

Ausstattung

Tageslicht: teilweise

Verdunkelung: teilweise

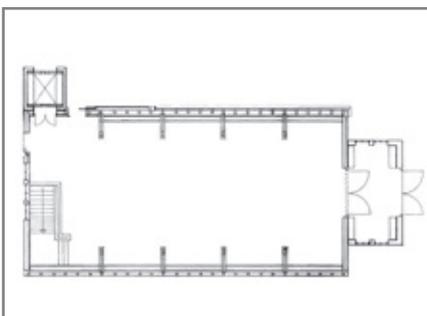
Klimaanlage: im Saal

Mögliche Bestuhlung

Bankettbestuhlung
bis max. 140 Personen

Technik

Beamer, Leinwand



FOYER & SCHMIEDE im Eventstadel



**Unser Eventstadel beinhaltet
Schmiede und Foyer sowie
den Saal im 1.OG.**

Schmiede im EG

Grundfläche: 90 qm

Länge/Breite: 19,30 x 5,50 m

Foyer im EG

Grundfläche: 70 qm

Länge/Breite: 9,00 x 8,80 m



„ALL-IN“ ANGEBOTE

Ab 80 Erwachsenen

Liebe Brautpaare,

nachfolgend haben wir für Sie zwei „All-In Angebote“ für Ihre Hochzeitsfeier in unserem Eventstadel zusammengestellt: „All-In“ bedeutet, es sind **alle aufgeführten Leistungen im Zeitraum von 16-24 Uhr ohne Limit inklusive** (vor 16 Uhr bzw. nach 24 Uhr wird nach Verbrauch abgerechnet).

Änderungen sind hier leider nicht möglich bzw. nur gegen einen Aufpreis.

Alternativ können Sie sich gerne ein individuelles Angebot aus unseren „Menü/Buffer-Vorschlägen“ zusammenstellen. Hierbei stehen wir Ihnen mit Rat & Tat zur Seite.

STADEL „ALL-IN CLASSIC“ 125,- EUR / Person

WELCOME-EMPFANG

(je nach Witterung im Kastaniengarten/Schmiede)

Riesling Sekt (Hausmarke, trocken)

mit Blutorangensaft

Uli-Bier aus der Bügelflasche | Bellini alkoholfrei

Dazu reichen wir:

Pikant gefüllte Mini-Croissants gefüllt mit
Kräuterfrischkäse | Thunfischcreme | Obatzter

BEGLEITENDE GETRÄNKE

Aperitif:

Rieslingsekt, Hausmarke, trocken

Weine:

wahlweise deutscher oder italienischer
Hauswein „Basic-Linie“

Biere:

Uli-Bier aus der Bügelflasche, Gold-Ochsen-
Kellerweizen und Original, alkoholfreies Bier

Softdrinks:

Teinacher Mineralwasser medium und naturell,
Burkhardt Fruchtspritzer, Blutorangensaft,
Coca-Cola, Fanta, Mezzo-Mix, Sprite

Heißgetränke:

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Seeberger

HOCHZEITS-MENÜ/BUFFET

Schwäbische Hochzeitssuppe aus der Terrine

Vegetarische Alternative:

je nach Saison lt. Küchenchef

Gemischter Salatteller der Saison

Gebratene Tranchen vom Schweinefilet
an Rahmsoße auf glasierten Karotten

Dazu servieren wir:

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelkroketten
Marktgemüse

Vegetarische Alternative:

Pilz-Ravioli in Weißweinssoße mit gebratenen
Waldpilzen und gehobeltem Bergkäse

Trilogie aus der Pâtisserie:

Joghurt-Passionsfrucht-Délice, Tobleroneparfait
und Crème brûlée

LATE-NIGHT-SNACK

Jausenbrettl mit: Käse | Rauchwurst | Schinken |
mixed Pickels | dazu Wurzelbrot



„ALL-IN“ ANGEBOTE

Ab 80 Erwachsenen

STADEL „ALL-IN DELUXE“ 165,- EUR / Person

WELCOME-EMPFANG

(je nach Witterung im Kastaniengarten/Schmiede)

Glas Prosecco, Ca´Bolani DoC

Aperol Spritz | Lillet Wildberry | Bellini alkoholfrei

Uli-Bier aus der Bügelflasche

Dazu reichen wir ofenfrische Pinsa:

Rucola | Schinken | Mozzarella und/oder

Rucola | Mozzarella (*vegetarisch*)

BEGLEITENDE GETRÄNKE

Aperitif:

Aperol | Lillet | Bellini alkoholfrei

Prosecco Ca´Bolani DoC

Weine:

italienischer Hauswein rot & weiß

Biere:

Uli-Bier aus der Bügelflasche, Gold-Ochsen-
Kellerweizen und Original, alkoholfreies Bier

Softdrinks:

Teinacher Mineralwasser medium und natu-
rell, Burkhardt Fruchtspritzer, Blutorangensaft,
Coca-Cola, Fanta, Mezzo-Mix, Sprite

Heißgetränke:

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Seeberger

HOCHZEITS-MENÜ/BUFFET

Büffelmozzarella im Parmamantel gegrillt,
an Salatspitzen und Kirschtomaten

Vegetarische Alternative:

Büffelmozzarella im Zucchini-mantel gegrillt,
an Salatspitzen und Kirschtomaten

Thai-Curry-Cremesuppe | Chilifäden

Rumpsteak vom Premiumrind rosa gebraten |
Balsamicojus

Dazu servieren wir:

Rosmarinkartoffeln | Tagliatelle |

mediterranes Grillgemüse

Vegetarische Alternative: Süßkartoffel-Gnocchi |

Feta | Paprikasoße

Dessertshots vom Buffet:

Mousse au Chocolat an süßer Begleitung |

Marillen-Topfenknödel mit Haselnusseis |

Salat von Früchten im Weckglas |

Panna cotta mit Himbeermark

LATE-NIGHT-SNACK

Original Currywurst „im Pappteller“ mit Currypulver
sweet | medium | hot, dazu Stangenweißbrot

„AD-ON“ LONGDRINKS

28,- EUR / Person

HIRSCH'S STADEL-BAR FÜR 4 STDN. „ALL-IN“

Gin-Tonic | Cuba Libre | Moscow Mule | Jacky Cola

„AD-ON“ FREIE TRAUUNG

615,- EUR / pauschal

FREIE TRAUUNG

inklusive Bestuhlung, Soundanlage, Licht, Service

PREISE

APERITIF

Rieslingsekt Hausmarke	pro Flasche	22,60 EUR
Rieslingsekt Hausmarke alkoholfrei	pro Flasche	22,60 EUR
Prosecco Spumante Brut DOC, Tenuta Ca' Bolani	pro Flasche	26,80 EUR
Teinacher Mineralwasser	0,75 l.	5,80 EUR
Sekt mit Maracujasaft	0,25 l.	5,80 EUR
Cipriani „Bellini“ alkoholfrei	0,25 l.	5,60 EUR
Aperol Sprizz	0,25 l.	6,70 EUR
Lillet Wildberry / Lillet Citrosé	0,25 l.	6,70 EUR
Hugo	0,25 l.	6,70 EUR
Campari Soda oder Campari Orange	0,25 l.	6,70 EUR
Berg Ulrichsbier in der Bügelflasche	0,33 l.	3,90 EUR

Es gelten immer die Preise der aktuellen Getränkekarte.

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

Pikant gefüllte Mini-Croissants	pro Stück	2,20 EUR
Mini-Pulled-Turkey-Burger	pro Stück	3,00 EUR
Flammkuchen, frisch aus dem Ofen (mit und ohne Speck)	pro Portion	2,80 EUR
Canapés mit Parmaschinken/Räucherlachs/Fenchelsalami/Bio-Camembert	pro Stück	3,90 EUR
Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat	pro Stück	3,10 EUR
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	2,20 EUR
Pinsa mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella (vegetarisch)	pro Portion	2,80 EUR

MENÜS UND BUFFETS

Menü „Schwabentafel“ (4 Gänge)	pro Person	48,80 EUR
Menü „Festtagsmenü“ (4 Gänge)	pro Person	56,80 EUR
Menü-Bufferet „International“	pro Person	62,30 EUR
Menü-Bufferet „Regional“	pro Person	54,30 EUR
Bufferet „Klassik“	pro Person	65,80 EUR

KUCHENGEDECK

Kuchengedeck	pro Person	3,80 EUR
------------------------	----------------------	----------

LATE-NIGHT-SNACKS

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot	pro Portion	11,30 EUR
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette (ab 25 Portionen)	pro Portion	7,50 EUR
Currywurst mit Baguette (ab 25 Portionen)	pro Portion	6,80 EUR
Jausenbrettl (ab 25 Portionen)	pro Portion	8,60 EUR

PREISE

GETRÄNKE

Getränkepauschale	pro Person/Stunde	7,00 EUR
Korkpfand für Wein	pro Flasche	14,00 EUR
Korkpfand für Sekt/Prosecco	pro Flasche	15,50 EUR

PREISE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FÜR MENÜS / BUFFETS UND GETRÄNKEPAUSCHALEN

Kinder im Alter von 0 – 2 Jahren: kostenfrei | Kinder im Alter von 3 – 12 Jahren: 50 % Ermäßigung

DEKORATION

Anbringen und Abmachen von mitgebrachten Hussen oder aufwendiger Deko	pro Person/Stunde	40,00 EUR
Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen	pro Stück	16,00 EUR
LED-Tischlampe schwarz	pro Stück	5,00 EUR
Einarbeiten von farbigen Papierservietten		kostenlos
Menükarten „Standard“		kostenlos

FREIE TRAUUNG (ab 80 Personen)

inkl. Bestuhlung, Soundanlage, Licht, und 1 Stunde Sektempfang mit Mini-Croissants und Service	pro Person	18,00 EUR
--	----------------------	-----------

RAUMMIETEN UND PERSONAL

Eventstadel	pauschal (16 - 24 Uhr)	500,00 EUR
Kastaniengarten „exklusiv“	pauschal (16 - 24 Uhr)	490,00 EUR

ⓘ Für Ihre Feier steht Ihnen unser **Fachpersonal** von 16 - 24 Uhr zur Verfügung (in dieser Zeit ist das Personal in der Raummiete enthalten).

Raummiete (inkl. Personal) je weitere Stunde	pauschal je Stunde	250,00 EUR
Nachtzuschlag Fachpersonal nach 24 Uhr je angefangene Stunde, zzgl. zur Raummiete	pro Person/Stunde	14,50 EUR

BERATUNG

Eine Stunde **Beratung** (telefonisch, persönlich oder via E-Mail) ist im Gesamtpreis inkludiert.

Weitere Beratungsleistungen	pro Person/Stunde	41,00 EUR
---------------------------------------	-----------------------------	-----------

MINDESTUMSATZ F&B

Mindestumsatz Eventstadel (bis max. 140 Personen)	pauschal	9.800,00 EUR
---	--------------------	--------------

ⓘ Bitte beachten Sie, dass wir für die Buchung des Eventstadels einen Mindestumsatz berechnen. Dieser setzt sich aus **Speisen und Getränken (F&B)** zusammen - Raummieten, Personalkosten und sonstige Leistungen werden dem Mindestumsatz nicht angerechnet.



INFOS

„WELCOME-EMPFANG“

Je nach Witterung stellen wir Ihnen gerne den oberen Bereich des gemütlichen Kastaniengartens für einen „Welcome-Empfang“ zur Verfügung. Alternativ können Sie und Ihre Gäste den Empfang in unserer Schmiede genießen. Beide Räumlichkeiten können wir Ihnen, je nach Verfügbarkeit, bis 17:00 Uhr zur Verfügung stellen.

BLUMENSCHMUCK & TISCHDEKORATION

- Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen
- LED-Tischlampe schwarz
- Einarbeiten von farbigen Papierservietten
- Menükarten „Standard“

Für das Anbringen und Entfernen von Hussen oder aufwendiger Tischdekoration berechnen wir zusätzliche Personalkosten. Die Dekoration der Räumlichkeiten ist generell am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr möglich. Sollte der Raum am Vortag bereits frei sein, können Sie kurzfristig nach Absprache dekorieren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Haftung bei Verlust oder Beschädigungen übernehmen.

Bei besonderen Anlässen empfehlen wir Ihnen, den Blumenschmuck bei einem von Ihnen ausgewählten Floristen erstellen zu lassen.

RÄUMLICHKEITEN

- Für die Veranstaltung steht Ihnen die Räumlichkeiten **bis max. 3 Uhr** zur Verfügung.
- Folgende Ausstattungen sind kostenfrei in den Räumen vorhanden: Mikrofon, Leinwand und Beamer.
- Die gesamte Deko, Geschenke usw. muss nachts wieder aus dem Raum entfernt werden.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass das Mitbringen von Speisen und Getränken nicht gestattet ist.

ABRECHNUNG

- Drei Tage vor Ihrer Veranstaltung legen Sie die Personenanzahl endgültig fest. Diese Personenanzahl ist dann Grundlage zur Abrechnung. Spätere Reduzierungen können nicht berücksichtigt werden. Der Mindestumsatz wird in jedem Fall zur Zahlung fällig, auch wenn der Mindestumsatz nicht erreicht wird.
- Wir bitten Sie um **Anzahlung** von 50 % der gebuchten Leistungen bis 6 Wochen vor Veranstaltung.

FEUERWERK

- Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern auf unserem Gelände aus rechtlichen Gründen nicht gestattet ist!

HIRSCH HOTELZIMMER



Hotel-Preisliste 2024

Einzelzimmer

mit D/WC/K-TV/TF/MB/S 132,- EUR

Doppelzimmer

mit D/WC/K-TV/TF/MB/S 160,- EUR

Wochenendrate (Freitag – Montag)

Einzelzimmer mit D/WC/K-TV/TF/MB/S 122,- EUR

Doppelzimmer mit D/WC/K-TV/TF/MB/S 150,- EUR

Familiensuite (für vier Personen)

Wochenrate (Montag bis Freitag) 320,- EUR

Wochenendrate (Freitag bis Montag) 300,- EUR

Frühstücksbuffet (extern) 21,- EUR

Zusatzbett (exkl. Frühstück) 24,- EUR

Haustier 10,- EUR

Babybett (oder Kind im Elternbett) 5,- EUR

Garage 10,- EUR

Zusatz- & Babybetten sind begrenzt verfügbar, bitte vorbestellen.

Alle Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet (Mo. - Sa. von 6:30 – 10:00 Uhr, So. von 7:00 – 10:00 Uhr), Nutzung des Wellness- und Fitnessbereichs, kostenlose Parkplätze, 1 Flasche Mineralwasser, sowie WLAN. Alle Preise verstehen sich inklusive Service & gesetzlicher MwSt. Unser Angebot ist freibleibend – wir behalten uns Preisanpassungen vor!



Frühanreisen vor 15:00 Uhr:

Teilen Sie uns bitte die Gästenamen der Frühanreisen mit. Wir versuchen, die Zimmer bezugsfertig zu haben, können dies aber nicht garantieren. Alternativ steht Ihnen unser Wellnessbereich zum frisch machen und umziehen zur Verfügung.

Hotel-Restaurant Hirsch
Dorfstraße 4
89233 Neu-Ulm / Finningen
Telefon: +49 (0)731 9 70 74 4
E-Mail: info@hirsch-nu.de
Internet: www.hirsch-nu.de

Mit Erscheinen dieser Bankett-Mappe werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. von 19 %. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.hirsch-nu.de

Stand: 2024-03-22