



# EVENTMAPPE 2026

*für Gruppen ab 50 Personen*

# HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

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

In unserer Eventmappe stellen wir Ihnen unsere **Getränke- und Speisenauswahl**, sowie unsere **Veranstaltungsräumlichkeiten** vor.

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Sie.

## WER? WANN? WO?

- In einem **ersten Telefonat** nennen Sie uns Ihre Eckdaten und groben Vorstellungen und wir vereinbaren einen **Besichtigungstermin**.
- **Optionsbuchung:** Gerne blocken wir den gewünschten Event-Termin für Sie unter folgenden Angaben: Firmenname/Ansprechpartner bzw. Ihre beiden Vor- und Nachnamen (bei Hochzeiten), vollständige Anschrift, Telefonnummer und eine E-Mail-Adresse für die Korrespondenz. *(Nach Ablauf der Optionsfrist verfällt die Optionsbuchung.)*
- Bei Zusage erhalten Sie unsere **AGB**. Unterschreiben Sie diese, 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, Anna Rathje,  
Nils Fröhlich und Philipp Rebele*

Telefon: 0731 970 744

E-Mail: [info@hirsch-nu.de](mailto:info@hirsch-nu.de)

Hotel-Restaurant Hirsch

Dorfstraße 4, 89233 Neu-Ulm / Finningen

[www.hirsch-nu.de](http://www.hirsch-nu.de)

## INHALT

Aperitifs und Snacks zum Empfang	3
Menüs und Menü-Bufferets	4
Late-Night Snacks	8
Getränke	9
Räumlichkeiten	11
Hochzeiten	15
Preise & Infos	16
Hotelzimmer	18

# APERITIFS UND SNACKS ZUM EMPFANG

## APERITIF\*

- **Rieslingsekt** Hausmarke
- **Rieslingsekt** Hausmarke alkoholfrei
- **Prosecco** DOC Spumante Brut – Tenuta Ca’Bolani
- **Aperol Spritz / Sarti Spritz**
- **Lillet Wildberry**
- **Cipriani „Bellini“** (alkoholfrei) /  
„Chilla“ Bitter Aperitivo Bavarese (alkoholfrei)
- **Berg Ulrichsbier** in der Bügelflasche

\* Preise auf Anfrage

## SNACKS

- **Pikant gefüllte Mini-Croissants**  
mit Obatzter, Schnittlauch-Frischkäse, Thunfisch-  
creme, Avocado-Aufstrich, pikanter Paprikacreme  
oder Tomaten-Oliven-Creme
- **Mini-Pulled-Turkey-Burger**
- **Flammkuchen, frisch aus dem Ofen**  
(mit und ohne Speck)
- **Canapés** mit Parmaschinken, Räucherlachs,  
Fenchelsalami und Bio-Camembert
- **Pinsa mit Mozzarella und Parmaschinken /  
Mozzarella** (vegetarisch)



## WELCOME-EMPFANG

**Begrüßen Sie Ihre Gäste stilvoll mit einem Empfang, um sich gemeinsam auf die Feier einzustimmen.**

### 📍 STADEL

Je nach Witterung steht Ihnen der gemütliche Kastaniengarten für einen „Welcome-Empfang“ zur Verfügung. Alternativ können Sie und Ihre Gäste den Empfang in unserer Schmiede genießen.

### 📍 HIRSCHZIMMER & FESTSAAL

Unser Hirschzimmer und der Festsaal verfügen über eigene Terrassen für Ihren „Welcome-Empfang“.



## MENÜS

---

### MENÜ „TRADITIONELL“ ..... 46,80 EUR/p.P.

- **Suppe**  
Schwäbische Festtagssuppe aus der Terrine
- **Salat**  
Salatkomposition
- **Hauptgang**  
Feines vom Kalb in Sahnesoße  
dazu: Butterspätzle | Kartoffelkroketten | Marktgemüse
- **Dessert**  
Zwei Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer

### MENÜ „CLASSIC“ ..... 56,00 EUR/p.P.

- **Süppchen**  
Saisonaler Gruß aus der Küche  
(z.B. Parmesanschaum, Spargel, Gartenerbse, Kürbis)
- **Salat**  
Babyleaf Salat an Vitaldressing  
mit gebratenen Pilzen und Crostini
- **Hauptgang**  
Rumpsteak vom Premiumrind (*rosa gebraten*)  
an Sauce Madeira  
dazu: Röstkartoffeln | Tagliatelle | mediterranes Grillgemüse
- **Dessert Trilogie**  
Joghurt-Passionsfrucht-Délice | lauwarmes Schokoküchle | Cassis Sorbet



## MENÜS

---

### MENÜ „DELUXE“ ..... 63,00 EUR/p.P.

- **Süppchen**

Saisonaler Gruß aus der Küche  
(z.B. Parmesanschaum, Spargel, Gartenerbse, Kürbis)

- **Vorspeise**

Burrata mit Basilikumpesto  
auf zweierlei marinierten Kirschtomaten

- **Hauptgang**

Filet vom Premiumrind (*rosa gebraten*) im Blätterteigring  
mit gebratenen Edelpilzen an Barolo Jus  
dazu: wilder Brokkoli | glasierte Minikarotten | Taglioline

- **Variation aus der Patisserie**

Topfenknödel mit süßen Bröseln | Toblerone-Parfait | Preiselbeercreme

### MENÜ „VEGAN“ ..... 57,00 EUR/p.P.

- **Suppe**

Thai Curry Cremesuppe  
mit Chilifäden

- **Salat**

Babyleaf Salat an Himbeerdressing  
Falafelbällchen | Gemüsechip | geröstete Pinienkerne

- **Hauptgang**

Planted. Steak an Gemüse-Jus  
wilder Brokkoli | Kartoffel-Pastinakengemüse

- **Duett von der Schokolade**

Schokoküchle und Mousse  
mit Vanilleeis



## MENÜ-BUFFETS

---

### MENÜ-BUFFET „SCHWABEN“ ..... 52,00 EUR/p.P.

- **Salat (am Tisch serviert)**  
Kartoffel-Blattsalat
- **Suppe (am Tisch serviert)**  
Schwäbische Flädlesuppe
- **Hauptgerichte vom Buffet**  
Feines vom Kalb in Sahnesoße auf glasierten Karotten  
Medaillons vom Schweinefilet auf Rotweinschalotten  
Filet von der Bachforelle mit feiner Rieslingsoße  
Vegane Schlutzkrapfen mit Blattspinat  
**Dazu reichen wir:** Butterspätzle | Kartoffelkroketten | Marktgemüse
- **Dessert vom Buffet**  
Gebackene Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Vanillesoße  
Bayerisch Creme mit Sauerkirschen  
Saisonales Schnittobst  
Allgäuer Käseauswahl | Chutney | Nüssen | Bauernbrot

### MENÜ-BUFFET „MEDITERRAN“ ..... 63,00 EUR/p.P.

- **Vorspeisen Variation (am Tisch serviert)**  
Mini Burrata mit Basilikumpesto und Pinienkernen | Seawater Garnele in Kräuterbutter gebraten  
Vitello an Thunfischcreme mit Kapern | gegrilltes Gemüse in Olivenöl  
Gefüllte Champignons | Salatspitzen im Zucchiniiring an Balsamico-Vinaigrette
- **Suppe (am Tisch serviert)**  
Parmesanschaumsuppe mit Parmesanhippe
- **Hauptgerichte vom Buffet**  
Roastbeef vom Premiumrind (*rosa gebraten*) live tranchiert, an Barolojus und Kräuterbutter  
Loup de Mer auf Fenchelgemüse  
Poulardenbrust auf Paprikaragout  
Rotes Gemüsecurry (*vegan*)  
**Dazu reichen wir:** Rosmarinkartoffeln, tomatisiertes Gemüse und Mandelreis
- **Dessert-Shots vom Buffet**  
Tiramisu | Buttermilchmousse mit Beeren | Schokoküchle  
„Bienenstich“ im Glas | Mandarinen-Cookie-Creme



## MENÜ-BUFFETS

---

### MENÜ-BUFFET „BAVARIA“ ..... 54,00 EUR/p.P.

- **Vorspeise (am Tisch eingestellt)**

Magentratzerl vom Brett : Gesalzener Radi | Schnittlauchbrot | Radieserl | Südtiroler Bauernspeck (*Schwein*)  
Kren | Obatzter | Kräuterfrischkäse | Griebenschmalz | Wiesnbrezn

- **Suppe (am Tisch serviert)**

Senfschaumsuppe mit Brezelcrôutons

- **Hauptgang vom Buffet**

Böfflamott an gelben Rüben mit Rotweinsosse  
Geschmorte Schweinebäckchen in Dunkelbiersosse  
Bachsaibling an Wurzelgemüse mit Rieslingsosse  
Linsenbratling mit Kräuter-Dipp

**Dazu reichen wir Ihnen:** Kartoffelknödel | Butterspätzle | Speckbohnen

- **Dessert vom Buffet**

Kaiserschmarrn | Zimt & Zucker | Zwetschgenröster | Apfelkompott | Vanillesosse  
Zweierlei Eiscreme  
Fruchtsalat  
Bayerische Käsespezialitäten | Chutney | Nüsse | Bauernbrot

### MENÜ-BUFFET „ASIA“ ..... 49,00 EUR/p.P.

- **Vorspeisentrilogie (am Tisch serviert)**

Gyoza | hausgemachte Frühlingsrollen | Hähnchenspieß "Yakitori"  
Salatbouquet an dezentem Mango-Chili-Dressing

- **Hauptgerichte vom Buffet**

Rinderragout in pikanter Sojasosse  
Fruchtiges Gemüsecurry  
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Sesamosse  
auf Wunsch mit: Hähnchenbrust oder Räuchertofu  
**Dazu reichen wir Ihnen:** Basmatireis | Pak-Choi-Grillgemüse

- **Dessert vom Buffet**

Buttermilch-Panna-Cotta mit Mangoragout  
Crème Caramel mit Kokosmilch und Zitronengras  
Fruchtplatten der Saison  
zweierlei Eiscreme



## MENÜ-BUFFET

---

### MENÜ-BUFFET „BARBEBQUE“ ..... 66,00 EUR/p.P.\*

- **Vorspeise (am Tisch serviert)**

Babyleaf Salat an Balsamico-Vinaigrette | Mini-Mozzarella | Kirschtomaten | Brotchip

- **Hauptgerichte vom Buffet**

**Frisch vom Grill:**

Kleines Rumpsteak vom Premiumrind

Caipirinha-Putensteak

Nürnberger Rostbratwürstchen

**Vom Buffet:**

Marinierte Lachsseiten vom Ahornbrett

Chickenwings

Planted. Steaks

**Dazu reichen wir Ihnen:**

Wedges | Kartoffeln | Maisgemüse | Smashed Potatoes | Grillgemüse | ofenfrisches Kräuterbaguette

Sour Cream | Chimichurri | Kräuterbutter | Aioli | BBQ-Dip | Sweet Chili Dip

**Salate**

Coleslaw-Salat | Couscous-Perlen-Salat | Tomatensalat | Gurkensalat | Nudelsalat | Kartoffelsalat

- **Dessert vom Buffet**

Frische Früchte vom Schokoladen-Brunnen | Eisvariation vom Gelatimobil

Cheesecake mit Früchtetopping | Limettencreme

\* zzgl. Grillequipment

pauschal 570,00 EUR



## LATE-NIGHT SNACKS

---

- **Käseauswahl** vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot

- **Hausgemachte Gulaschsuppe**, dazu Baguette (ab 25 Portionen)










- **Jausenbrett** mit Käse | Rauchwurst | Schinken | mixed Pickles, dazu Wurzelbrot (ab 25 Portionen)

- **Original Currywurst**, dazu Baguette mit verschiedenen Currypulvern: sweet, medium, hot (ab 25 Portionen)

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



# SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER | WEIN

	Herkunft	Bezeichnung / Herkunft		Preis (inkl. MwSt.)	
<b>SEKT</b>	Deutschland	Rieslingsekt Hirschs Hausmarke extra trocken <i>Deutschland</i>	<b>BASIC</b>	25,00 EUR	
		Sekt Rosé Hirschs Hausmarke alkoholfrei <i>Deutschland</i>		25,00 EUR	
<b>PROSECCO</b>	Italien	Prosecco DOC Spumante Brut <i>Tenuta Ca' Bolani · Venetien, Italien</i>			29,00 EUR
<b>CHAMPAGNER</b>	Frankreich	De Saint Gall Premier Cru Brut Blanc de Blancs <i>Champagne De Saint-Gall · Frankreich</i> Rebsorte: Chardonnay			<b>DELUXE</b> 79,00 EUR
<b>WEIN</b>	Deutschland	<input type="radio"/> „Hirsch“ Weiß & Wild – Cuvée <i>Weingut Hirsch · Württemberg</i> Rebsorten: Weißburgunder, Riesling, Rivaner, Gewürztramine		22,90 EUR	
		<input checked="" type="radio"/> „Hirsch“ Rosé Saignée – trocken <i>Weingut Hirsch · Württemberg</i> Rebsorten: Lemberger, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Pinot Noir		22,90 EUR	
		<input checked="" type="radio"/> „Hirsch“ Rot & Wild – Cuvée <i>Weingut Hirsch · Württemberg</i> Rebsorten: Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon		22,90 EUR	
	Italien	<input type="radio"/> Ca' Bolani Pinot Bianco – IGT Friaul <i>Ca' Bolani · Friaul</i> Rebsorte: Pinot Bianco		22,90 EUR	
		<input checked="" type="radio"/> Primitivo „Piluna“ – Salento IGT <i>Castello Monaci · Apulien</i> Rebsorte: Primitivo		22,90 EUR	
		<input type="radio"/> Langhe Arneis – DOC <i>Cordero di Montezemolo · Piemont</i> Rebsorte: Arneis		<b>DELUXE</b> 38,80 EUR	
<input checked="" type="radio"/> Dolcetto d'Alba – DOC <i>Cordero di Montezemolo · Piemont</i> Rebsorte: Dolcetto					



## GETRÄNKEPAUSCHALE

---

**Während der Veranstaltung (mind. 8 Stunden) sind folgende Getränke ohne Limit inklusive:**

- **Aperitif:** Rieslingsekt Hausmarke/Prosecco | Berg Ulrichsbier
- **Tischweine:** wahlweise italienischer oder deutscher Hauswein BASIC
- **Biere:** Hefeweizen und Original von Gold-Ochsen | alkoholfreies Bier
- **Softdrinks:** Mineralwasser | Burkhardt Fruchtspritzer | Coca-Cola Softdrinks
- **Spritzgetränke:** Aperol Spritz | Sarti Spritz | "Chilla" Bavarese alkoholfrei
- **Heißgetränke:** Kaffeespezialitäten aus dem Hause Seeberger & Tee Selektion

Getränkepauschale ab 13 Jahren . . . . . pro Person/Stunde . . . . . **5,50 EUR**  
Getränkepauschale 3-12 Jahre . . . . . pro Person/Stunde . . . . . **2,00 EUR**

- ⓘ Alternativ können sämtliche Getränke auch nach Verbrauch abgerechnet werden (Preise auf Anfrage). Sollten Sie eine individuelle Abrechnungsart wünschen (z.B. die Gäste zahlen vor Ort alle Getränke oder nur die Spirituosen, Longdrinks, Spritz-Getränke etc. selbst), können wir dies gerne so planen.
- ⓘ Bei spontaner Verlängerung der Veranstaltung wird die Pauschale weiter je Person/Stunde berechnet.
- ⓘ Die Getränkepauschale für Kinder berechnen wir bis 24 Uhr.



## LONGDRINKS, SPRITZER & CO.

[PREISE AUF ANFRAGE]

---

**Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich an** (die Auswahl wird vorab von Ihnen festgelegt):

- **Longdrinks:** Cuba Libre | Gin Tonic | Wodka Mix | Whiskey Cola | Rum Mix | Caipirinha (auch alkoholfrei)
- **Spritzgetränke:** Hugo | Aperol Spritz | Sarti Spritz | Lillet Wild Berry | Bellini | Chilla
- **Shots:** Williams | Ramazzotti | Jägermeister | Grappa etc.

- ⓘ Gerne servieren wir Ihnen die Drinks 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 mit einem Mindestumsatz von 500,00 EUR an. Die Differenz wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

## EVENTSTADEL



### Saal im 1.OG (Aufzug vorhanden)

Grundfläche: . . . . . 180 qm

Länge/Breite: . . . . . 18,15 x 9,15 m

Raumhöhe: . . . . . 5,80 m

Mit Foyer & Schmiede im EG,  
sowie Kastaniengarten

### Ausstattung

Tageslicht: . . . . . teilweise

Verdunkelung: . . . . . teilweise

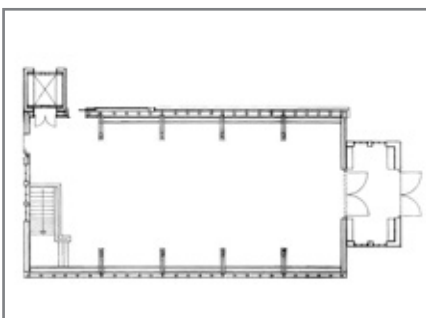
Klimaanlage: . . . . . im Saal

### Mögliche Bestuhlung

Bankettbestuhlung  
bis max. 140 Personen

### Technik

Beamer, Leinwand, Mikrophon



## FOYER & SCHMIEDE im Eventstadel



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

### 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



## FESTSAAL



### Festsaal

Grundfläche: . . . . . 131 qm

Länge/Breite: . . . . . 14,20 x 12,60 m

### Ausstattung

Tageslicht: . . . . . ja

Verdunkelung: . . . . . ja

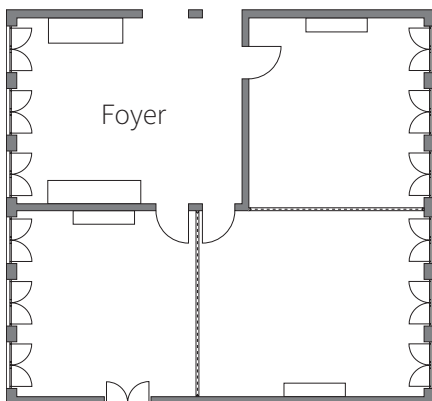
Klimaanlage: . . . . . ja

### Mögliche Bestuhlung

Bankettbestuhlung  
bis max. 100 Personen

### Technik

Displays



## HIRSCHZIMMER



### Festsaal

Grundfläche: . . . . . 89 qm

Länge/Breite: . . . . . 9,90 x 9,60 m

### Ausstattung

Tageslicht: . . . . . ja

Verdunkelung: . . . . . Vorhang

Klimaanlage: . . . . . nein

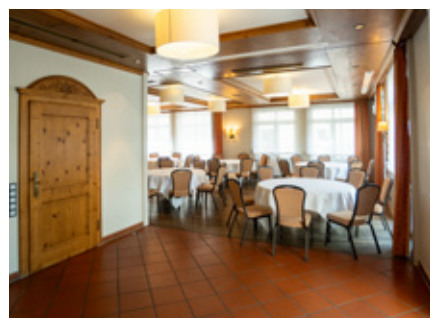
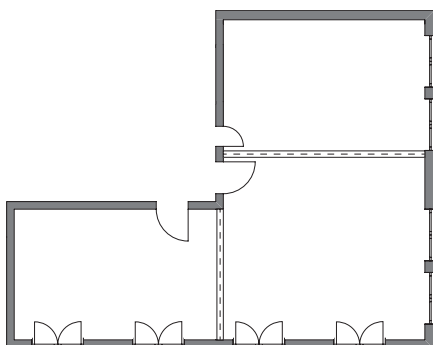
### Mögliche Bestuhlung

Bankettbestuhlung

bis max. 60 Personen

### Technik

Displays



# HOCHZEITEN



**Freie Trauung in der Schmiede**  
Dauer: 1 Stunde (vor Empfang)  
*inkl. Servicepersonal und  
Bestuhlung für bis zu 80 Personen  
pauschal . . . . .730,00 EUR*

## PREISE

inkl. MwSt.

---

### SNACKS ZUM EMPFANG

Pikant gefüllte Mini-Croissants . . . . .	pro Stück . . . . .	2,40 EUR
Mini-Pulled-Turkey-Burger . . . . .	pro Stück . . . . .	3,00 EUR
Flammkuchen, frisch aus dem Ofen (mit und ohne Speck) . . . . .	pro Portion . . . . .	3,00 EUR
Canapés mit Parmaschinken/Räucherlachs/Fenchelsalami/Bio-Camembert . . . . .	pro Stück . . . . .	4,00 EUR
Pinsa mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella (vegetarisch) . . . . .	pro Portion . . . . .	3,00 EUR

### MENÜS UND BUFFETS

Menü Traditionell . . . . .	pro Person . . . . .	46,80 EUR
Menü Classic . . . . .	pro Person . . . . .	56,00 EUR
Menü Deluxe . . . . .	pro Person . . . . .	63,00 EUR
Menü Vegan . . . . .	pro Person . . . . .	57,00 EUR
Menü-Buffet Schwaben . . . . .	pro Person . . . . .	52,00 EUR
Menü-Buffet Mediterran . . . . .	pro Person . . . . .	63,00 EUR
Menü-Buffet Bavaria . . . . .	pro Person . . . . .	54,00 EUR
Menü-Buffet Asia . . . . .	pro Person . . . . .	49,00 EUR
Menü-Buffet Barbeque (zzgl. Grillequipment) . . . . .	pro Person . . . . .	66,00 EUR
Grillequipment für Menü-Buffet Barbeque . . . . .	pauschal . . . . .	570,00 EUR

### PREISE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FÜR MENÜS / BUFFETS

Kinder im Alter von 0 – 2 Jahren . . . . .	kostenfrei
Kinder im Alter von 3 – 12 Jahren . . . . .	50 % des Preises
Kinder ab 13 Jahren . . . . .	100 % des Preises

### KUCHENGEDECK

Kuchengedeck . . . . .	pro Person . . . . .	4,00 EUR
------------------------	----------------------	----------

### LATE-NIGHT SNACKS

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

### GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepauschale ab 13 Jahren . . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	5,50 EUR
Getränkepauschale 3-12 Jahre . . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	2,00 EUR



## PREISE

inkl. MwSt.

### KORKPFAND

Korkpfand für Wein (0,75 l) . . . . .	pro Flasche . . . . .	15,00 EUR
Korkpfand für Sekt/Prosecco (0,75 l) . . . . .	pro Flasche . . . . .	18,00 EUR
Korkpfand für Champagner (0,75 l) . . . . .	pro Flasche . . . . .	25,00 EUR

### DEKORATION & SONSTIGES

Die Dekoration der Räumlichkeit ist am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr möglich. Sollte der Raum am Vortag bereits frei sein, können Sie kurzfristig nach Absprache dekorieren. Deko, Geschenke etc. müssen nachts mitgenommen werden.

Anbringen und Abmachen von mitgebrachten Hussen oder aufwendiger Deko . . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	45,00 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

### RAUMMIETEN (inkl. Personalkosten)

Eventstadel inkl. Schmiede, Foyer und Kastaniengarten exklusiv pauschal (16 - 01 Uhr) . . . . .	950,00 EUR
Eventstadel je weitere Stunde (bis max. 3 Uhr) . . . . .	pauschal je Stunde . . . . . 280,00 EUR
Festsaal inkl. Foyer und Terrasse . . . . .	pauschal (16 - 01 Uhr) . . . . . 650,00 EUR
Hirschzimmer inkl. Terrasse . . . . .	pauschal (16 - 01 Uhr) . . . . . 350,00 EUR

### BERATUNG

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

Weitere Beratungsleistungen. . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	62,00 EUR
--------------------------------------	-----------------------------	-----------

### MINDESTUMSATZ F&B

Mindestumsatz Eventstadel (bis max. 140 Personen) . . . . .	pauschal . . . . .	8.500,00 EUR
Mindestumsatz Festsaal (bis max. 100 Personen) . . . . .	pauschal . . . . .	5.000,00 EUR
Mindestumsatz Hirschzimmer (bis max. 60 Personen) . . . . .	pauschal . . . . .	3.500,00 EUR

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

ⓘ Wir stellen dem Veranstalter eine Depositanzahlung in Höhe von 50 % der gebuchten Fix-Leistungen in Rechnung. Depositanzahlungen sind 14 Tage nach Erhalt der Depositrechnung fällig.

# HIRSCH HOTELZIMMER



Zimmer- Preise*	Wochenrate (Mo-Fr)		Wochenendrate (Fr-Mo)	
	Landhaus <b>MODERN</b>	Landhaus <b>KLASSIK</b>	Landhaus <b>MODERN</b>	Landhaus <b>KLASSIK</b>
(inkl. Frühstück)				
Einzelzimmer	€ 143,--	€ 133,--	€ 133,--	€ 123,--
Doppelzimmer	€ 172,--	€ 162,--	€ 162,--	€ 152,--
Dreibettzimmer	€ 215,--	€ 205,--	€ 205,--	€ 195,--
Vierbettzimmer 2 Erw. + 2 Kinder	€ 258,--		€ 248,--	

Frühstücksbuffet (extern)	€ 25,--
Zusatzbett (exkl. Frühstück)	€ 24,--
Haustier	€ 15,--
Garage	€ 10,--
Telefoneinheit	€ 0,20
Kind im Elternbett (exkl. Frühstück)	€ 5,--
Babybett	€ 5,--



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

#### Frühreisen vor 15:00 Uhr:

Teilen Sie uns bitte die Gästenamen der Frühreisenden 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.

**Hirsch GmbH & Co. KG**  
**Hotel-Restaurant**  
Dorfstraße 4  
89233 Neu-Ulm / Finningen  
Tel.: +49 (0)731 9 70 74 4  
E-Mail: [info@hirsch-nu.de](mailto:info@hirsch-nu.de)  
Internet: [www.hirsch-nu.de](http://www.hirsch-nu.de)

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

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter [www.hirsch-nu.de](http://www.hirsch-nu.de)

Stand: 2026-01-05