



Hirsch Eventstadel



Oldtimerfabrik Classic

HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING



HOCHZEITS MAPPE 2023

LESSING'S

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 oder im Restaurant Lessing's, bieten Ihnen eine Vielzahl individueller Möglichkeiten.

Gerne zeigen wir Ihnen Ihre favorisierte Location, 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 dieser besondere Tag 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.

Unser Angebot ist freibleibend - wir behalten uns Preisanpassungen vor!



INHALT

Wer? Wann? Wo?	4
Menüvorschläge	5
Getränke	8
Snacks	9
Preise	10
<hr/>	
Hirsch Specials	13
Hirsch Raummieten	14
Hirsch Good to know	15
Hirsch Räumlichkeiten	16
Hirsch Lage und Kontakt	18
<hr/>	
Lessing's Specials	20
Lessing's Räumlichkeiten	21
Lessing's Raummieten	22
Lessing's Good to know	24
Lessing's Lage und Kontakt	25
<hr/>	
Hirsch Hotelzimmer	26
AGB	27



5 Menüvorschläge



13 Hirsch Specials



20 Lessing's Specials

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 beiden 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, Anna Kostelidou
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



Restaurant Lessing's
Lessingstr. 5 (In der Oldtimerfabrik Classic)
89231 Neu-Ulm
www.lessings-nu.de

MENÜVORSCHLÄGE

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

- **Dessert**

Zwei Apfelküchle in Zimt-Zucker, mit Vanilleeis und Sahnetupfer

MENÜ „FESTTAGSMENÜ“ *(ab 10 Personen)*

- **Suppe**

Schwäbisches Hochzeitssüpple 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

MENÜVORSCHLÄGE

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 Hochzeitssüpple 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

MENÜVORSCHLÄGE

BUFFET „KLASSIK“ *(ab 70 Personen)*

- **Vorspeisenbuffet**

Vitello Tonnato, Anti-Pasti-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



GETRÄNKE

GETRÄNKEPAUSCHALE

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 **6,80 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 und dem Restaurant Lessings bieten attraktive Empfangsbereiche, um Ihren Gäste stilvoll zu begrüßen und mit einem „Welcome-Empfang“ auf die Feier einzustimmen.

- **Pikant gefüllte Mini-Croissants**
- **Mini-Pulled-Turkey-Burger**
- **¼ Flammkuchen, frisch aus dem Ofen** (*mit und ohne Speck*)
- **Canapés mit Parmaschinken, Käse und geräuchertem Lachs**
- **Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat** (*ab 25 Portionen*)
- **Bruschetta mit Tomaten und Basilikum**

Mehr dazu auf Seite 13 unter „Hirsch Specials“ oder auf Seite 20 unter „Lessings Specials“.

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 an den 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

- **Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot**
- **Hausgemachte Gulaschsuppe, dazu Baguette** (*ab 25 Portionen*)
- **Jausenbrettl 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*)
- **Brezel-Bar mit zweierlei Butter und verschiedenen Dips** (*ab 50 Portionen*)

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

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	2,00 EUR
Mini-Pulled-Turkey-Burger	pro Stück	2,70 EUR
¼ Flammkuchen, frisch aus dem Ofen (mit und ohne Speck).	pro Stück	2,50 EUR
Canapés mit Parmaschinken, Käse und geräuchertem Lachs	pro Stück	3,90 EUR
Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat	pro Stück.	2,80 EUR
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum.	pro Stück.	2,00 EUR

MENÜS UND BUFFETS

Menü „Schwabentafel“ (4 Gänge)	pro Person.	43,80 EUR
Menü „Festtagsmenü“ (4 Gänge)	pro Person.	51,30 EUR
Menü-Bufferet „International“	pro Person.	55,80 EUR
Menü-Bufferet „Regional“	pro Person.	48,80 EUR
Bufferet „Klassik“	pro Person.	59,30 EUR

KUCHENGEDECK

Kuchengedeck.	pro Person	3,50 EUR
-----------------------	----------------------	----------

LATE-NIGHT-SNACKS

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot.	pro Portion	10,60 EUR
Gulaschsuppe mit Baguette	pro Portion	6,80 EUR
Currywurst mit Baguette	pro Portion	6,30 EUR
Jausenbrettl.	pro Portion	7,80 EUR
Brezelbar	pro Portion	4,30 EUR

PREISE

GETRÄNKE

Getränkepauschale	pro Person/Stunde	6,80 EUR
Korkpfand für Wein	pro Flasche	14,00 EUR
Korkpfand für Sekt/Prosecco	pro Flasche	15,50 EUR

DEKORATION

Anbringen und Abmachen von mitgebrachten Hussen und von aufwendiger Deko	pro Person/Stunde	38,00 EUR
Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen	pro Stück	16,00 EUR
Einarbeiten von farbigen Papierservietten		kostenlos
Menükarten „Standard“		kostenlos

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 % des Menü- oder Buffetpreises / der Getränkepauschale
- Kinder ab 13 Jahren: 100 % des Menü- oder Buffetpreises / der Getränkepauschale

HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING



HEIRATEN IM HIRSCH 2023





HIRSCH SPECIALS

„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.

FREIE TRAUUNG

Für Freie Trauungen stellen wir Ihnen nach Kapazität unseren Räumlichkeiten Daniela, Maria und Victoria in Kombination (131m²) zur Verfügung. Bei gutem Wetter bietet unser idyllischer Kastaniengarten die perfekte Kulisse für Ihre freie Trauung.

Die Raummiete beträgt 490,00€ (für den Veranstaltungstag). Für den jeweiligen Umbau berechnen wir zusätzliche Logistik- und Personalkosten. 38,- EUR pro Person und Stunde.

BLUMENSCHMUCK & TISCHDEKORATION

- Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen
- 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.



RAUMMIETEN

Eventstadel **590,- EUR** (*pauschal*)

Unsere Räumlichkeiten sind klimatisiert!

Folgende Ausstattungen sind kostenfrei in den Räumen vorhanden: Mikrofon, Leinwand und Beamer.

RAUMMIETEN FÜR FREIE TRAUUNGEN

Kastaniengarten „exklusiv“	Raummiete.	490,00 EUR
Festsaal	Raummiete.	490,00 EUR

PERSONAL

Wir stellen für Ihre Feier ausreichend Fachpersonal zur Verfügung. Das Personal ist für 10 Stunden (inkl. 1 Stunde Aufbau und 1 Stunde Abbau) inklusive. Jede weitere angefangene Stunde wird mit 38,- EUR pro Person in Rechnung gestellt. Die Anzahl der Mitarbeiter wird vom Haus vorgegeben.

MINDESTUMSATZ

Bitte beachten Sie, dass wir für die Buchung des Eventstadels einen Mindestumsatz haben. Dieser setzt sich aus Speisen und Getränken zusammen.

Eventstadel **bis max. 140 Personen = 9.000,- EUR***

* Zusätzliche Personalkosten (bei einer Dauer über 10 Stunden, siehe PERSONAL) werden dem Mindestumsatz nicht angerechnet. 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.

SCHLIESSZEITEN / NACHTZUSCHLAG

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung bis 2:00 Uhr zur Verfügung. Eine Verlängerung bis maximal 3:00 Uhr ist gegen einen Nachtzuschlag von 280,- EUR, zuzüglich Getränkeverbrauch möglich.



GOOD TO KNOW

- Der Raum steht Ihnen am Veranstaltungstag **ab 10:00 Uhr** zur Verfügung
- Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung **bis 2:00 Uhr** zur Verfügung.
- 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.
- Eine Stunde Beratung (telefonisch, persönlich oder via E-Mail) im Gesamtpreis inkludiert. Weitere Beratungsleistungen werden pro Stunde mit 41 € berechnet.
- Wir bitten Sie um Anzahlung von 50 % der gebuchten Leistungen bis 6 Wochen vor Veranstaltung. Die genannten Preise sind unverbindlich, inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro. Unser Angebot ist freibleibend – wir behalten uns Preisanpassungen vor.

EVENTSTADEL – FESTSAAL



Saal im 1.OG (Aufzug vorhanden)

Grundfläche: 180qm

Länge/Breite: 18,15 x 9,15 m

Raumhöhe: 5,80 m

Mit Foyer & Schmiede (sh. S. 14)

Ausstattung

Tageslicht: teilweise

Verdunkelung: teilweise

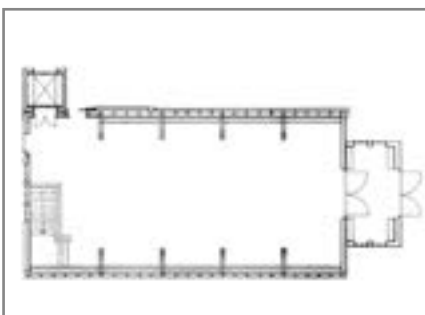
Klimaanlage: im Saal

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

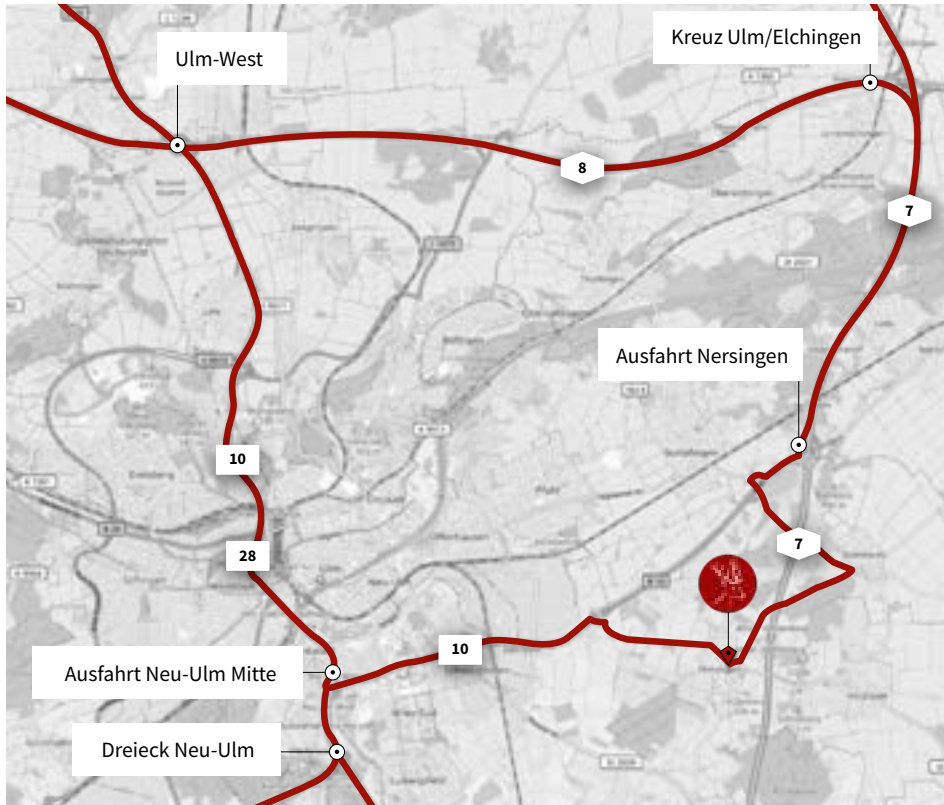
Foyer im EG

Grundfläche: 70 qm

Länge/Breite: 9,00 x 8,80 m



LAGE & KONTAKT



ANSCHRIFT

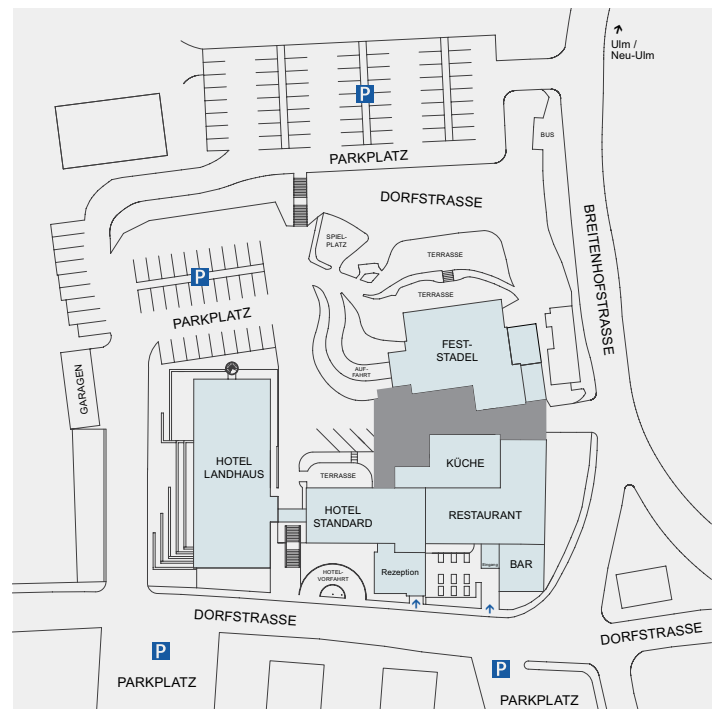
Hotel-Restaurant Hirsch
Dorfstraße 4
89233 Neu-Ulm / Finningen

Telefon: +49 (0)731 9 70 74 4
Telefax: +49 (0)731 9 70 74 74
E-Mail: info@hirsch-nu.de
Internet: www.hirsch-nu.de

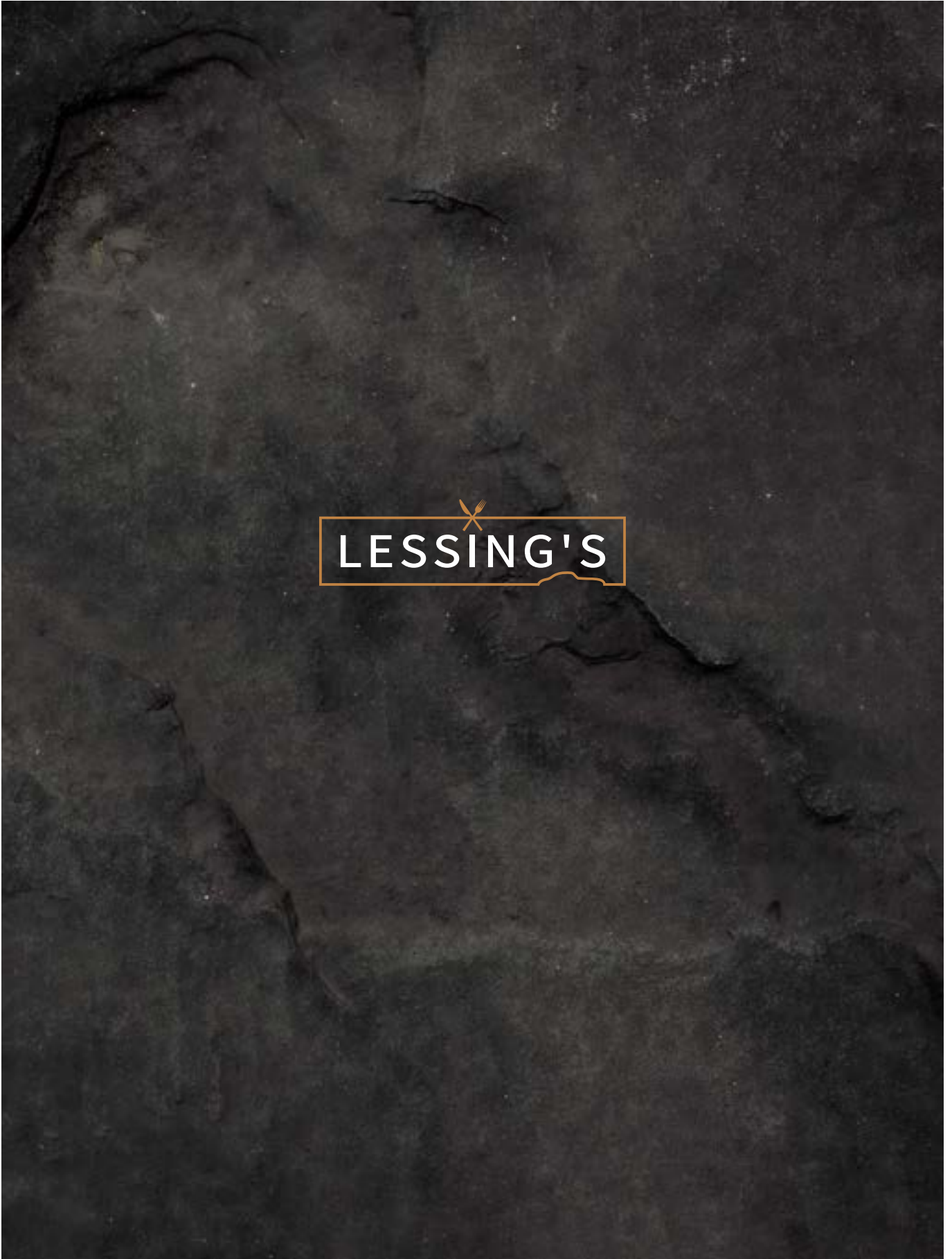
ANFAHRT

- Autobahn A 7 – Ausfahrt Nersingen
- Richtung Neu-Ulm auf der B 10
- Nach ca. 4 km Abfahrt Finningen nehmen.
(ausgeschildert)

Falls Sie sich von Ihrem Navigationssystem leiten lassen, geben Sie bitte **nicht** unseren Stadtteil „Finningen“ ein!



P Kostenlose Parkplätze



Lessing's Specials

„WELCOME-EMPFANG“

Je nach Witterung stellen wir Ihnen gerne den Außenbereich der Oldtimerfabrik für einen stilvollen „Welcome-Empfang“ zur Verfügung. Alternativ können Sie und Ihre Gäste den Empfang in unserer Piazza genießen. Beide Räumlichkeiten können wir Ihnen, je nach Verfügbarkeit, bis 17:00 Uhr zur Verfügung stellen.

Für zusätzliche Räumlichkeiten der Oldtimerfabrik fallen weitere Kosten an.

BLUMENSCHMUCK & TISCHDEKORATION

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

Für das Anbringen und Entfernen von Hussens 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.

FREIE TRAUUNG

Je nach Kapazität, Räumlichkeiten und Absprache möglich. Für den jeweiligen Umbau berechnen wir zusätzliche Personalkosten.

Für zusätzliche Räumlichkeiten der Oldtimerfabrik fallen weitere Kosten an.

Räumlichkeiten



LESSING'S (Zugang barrierefrei)
 Grundfläche:ca. 310m²
 Länge:ca. 22 m

Ausstattung

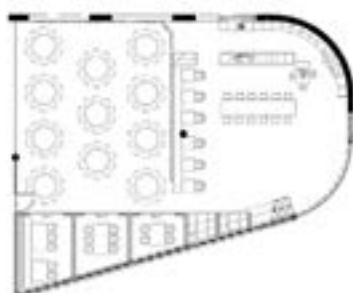
- Tageslicht (teilweise Abdunklung)
- Bar
- Bereich für Bühne und Tanzfläche

Mögliche Bestuhlung

Bankettbestuhlung
 bis max. 130 Personen

Zus. Technik (gegen Aufpreis)

Mikrofon, Beamer, Leinwand



Raummieten

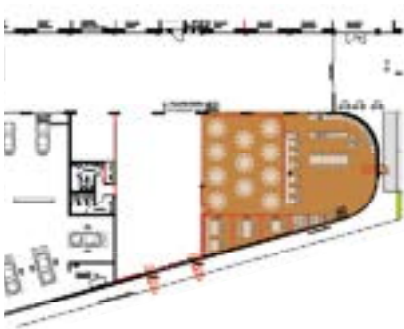
RÄUMLICHKEITEN: DAS RESTAURANT LESSING'S

bis max. 130 Personen

(Für eine höhere Anzahl an Gästen stehen in der Oldtimerfabrik weitere Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie zu den Raumieten und Cateringpauschalen.)

Raummiete LESSING'S

1.680,00 EUR (inkl. MwSt.)



Raummiete beinhaltet:

- alleinige Nutzung des Restaurant Lessing's mit ca. 400 m²
- Tische wie vorhanden, Geschirr, Gläser, Besteck
- Nutzung des Barbereichs
- Platz für DJ/Band inkl. Tanzfläche
- Nutzung der pfiffigen Lessing's Boxen
- Reinigung
- Auf- und Abbau nach Aufwand

Raumieten für Sonderflächen in der Oldtimerfabrik Classic und evtl. Umbaukosten sind nicht enthalten. Parallele Veranstaltungen sind innerhalb der Oldtimerfabrik möglich.

Mindestumsatz

7.000,00 EUR (inkl. MwSt.)

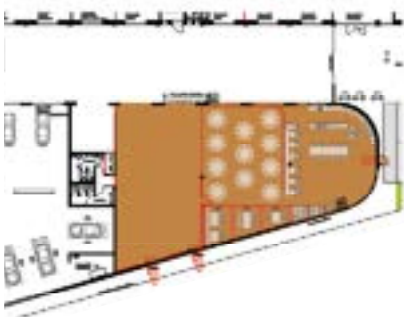
OLDIE HOCHZEITSSPECIAL

bis max. 180 Personen

(Für eine höhere Anzahl an Gästen stehen in der Oldtimerfabrik weitere Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie zu den Raumieten und Cateringpauschalen.)

Exklusivitätsmiete

2.400,00 EUR (inkl. MwSt.)



Exklusivitätsmiete beinhaltet:

- alleinige Nutzung des Restaurant Lessing's mit ca. 400 m²
- alleinige Nutzung der Formel 1 mit ca. 200 m²
- Nutzung des Barbereichs
- Platz für DJ/Band inkl. Tanzfläche
- Nutzung der pfiffigen Lessing's Boxen
- Reinigung
- Ausschluss von anderen Veranstaltungen im Gebäude, außer in der Genusswerkstatt

Auf-, Ab- und Umbau nach Aufwand. Raumieten für Sonderflächen in der Oldtimerfabrik Classic sind nicht enthalten.

Mindestumsatz

7.000,00 EUR (inkl. MwSt.)

Raummieten

PREMIUM OLDIE HOCHZEITSSPECIAL

bis max. 230 Personen

(Für eine höhere Anzahl an Gästen stehen in der Oldtimerfabrik weitere Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie zu den Raummieten und Cateringpauschalen.)

Exklusivitätsmiete

2.900,00 EUR (inkl. MwSt.)



Exklusivitätsmiete beinhaltet:

- alleinige Nutzung des Restaurant Lessing`s mit ca. 400 m²
- alleinige Nutzung der Formel 1 mit ca. 200 m²
- Nutzung der halben Piazza für Empfang, Einfahrt mit Auto etc.
- Tische wie vorhanden, Geschirr, Gläser, Besteck
- Nutzung des Barbereichs
- Platz für DJ/Band inkl. Tanzfläche,
- Nutzung der pfiffigen Lessing`s Boxen
- Reinigung
- Ausschluss von anderen Veranstaltungen im Gebäude, außer in der Genusswerkstatt

Auf-, Ab- und Umbau nach Aufwand. Raummieten für Sonderflächen in der Oldtimerfabrik Classic sind nicht enthalten.

Mindestumsatz

7.000,00 EUR (inkl. MwSt.)

PERSONAL

Wir stellen für Ihre Feier ausreichend Fachpersonal zur Verfügung. Das Personal ist für 10 Stunden (inkl. 1 Stunde Aufbau und 1 Stunde Abbau) inklusive. Jede weitere angefangene Stunde wird mit 38,- EUR pro Person in Rechnung gestellt. Die Anzahl der Mitarbeiter wird vom Haus vorgegeben.

MINDESTUMSATZ

Bitte beachten Sie: Der Mindestumsatz setzt sich aus Speisen und Getränken zusammen. Die Exklusivitätspauschale wird dem Mindestumsatz nicht angerechnet. Zusätzliche Personalkosten (bei einer Dauer über 10 Stunden, siehe PERSONAL) werden dem Mindestumsatz nicht angerechnet.

Drei Tage vor Ihrer Veranstaltung legen Sie die Gästeanzahl endgültig fest. Diese Anzahl ist dann Grundlage zur Abrechnung, setzt aber die garantierte Gästezahl nicht außer Kraft. Spätere Reduzierungen können nicht berücksichtigt werden. Der Mindestumsatz wird in jedem Fall zur Zahlung fällig, auch wenn der Mindestumsatz nicht erreicht wird.

Good to know

- Die Räumlichkeiten stehen Ihnen je nach Belegung und Öffnungszeiten des Restaurants zur Verfügung. Eine konkrete Absprache erfolgt individuell.
- Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung **bis 2:00 Uhr** zur Verfügung.
- 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.
- Eine Stunde Beratung (telefonisch, persönlich oder via E-Mail) im Gesamtpreis inkludiert. Weitere Beratungsleistungen werden pro Stunde mit 41 € berechnet.
- Wir bitten Sie um Anzahlung von 50 % der gebuchten Leistungen bis 6 Wochen vor Veranstaltung. Die genannten Preise sind unverbindlich, inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro. Unser Angebot ist freibleibend – wir behalten uns Preisanpassungen vor.

Lage & Kontakt



ANSCHRIFT

LESSING'S
in der Oldtimerfabrik Classic Neu-Ulm
Lessingstraße 5
89231 Neu-Ulm

Telefon: +49 (0)731 9 70 74 4
Telefax: +49 (0)731 9 70 74 74
E-Mail: info@lessings-nu.de
Internet: www.lessings-nu.de



P Begrenzte Anzahl an Parkplätzen (kostenfrei)

HIRSCH HOTELZIMMER



Hotel-Preisliste 2023

Einzelzimmer

mit D/WC/K-TV/TF/MB/S 127,- EUR

Doppelzimmer

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

Wochenendrate (Freitag – Montag)

Einzelzimmer mit D/WC/K-TV/TF/MB/S 117,- EUR

Doppelzimmer mit D/WC/K-TV/TF/MB/S 140,- EUR

Familiensuite (für vier Personen)

Wochenrate (Montag bis Freitag) 300,- EUR

Wochenendrate (Freitag bis Montag) 280,- 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. - So. von 6:30 – 10:00 Uhr), Nutzung des Wellness- und Fitnessbereichs, kostenlose Parkplätze, 1 Flasche Mineralwasser, sowie WLAN.

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.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service & gesetzlicher MwSt. Unser Angebot ist freibleibend – wir behalten uns Preisanpassungen vor! Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer!

Unseren Hochzeitsgästen gewähren wir einen Rabatt von 5,- EUR. Zusätzlich können wir für Sie ein Kontingent von 30 Personen reservieren, bis zu 6 Wochen im Voraus.





AGB

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

Mit Erscheinen dieser Hochzeitsmappe werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Sämtliche Grundrisse und Pläne sind unverbindlich. Die Quadratmeterangaben sind circa Angaben. Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Alle Angebote sind freibleibend.

FEUERWERK

Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern auf dem Gelände des Hotel-Restaurant Hirsch und der Oldtimerfabrik aus rechtlichen Gründen nicht gestattet ist!



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



Restaurant Lessing's
Lessingstr. 5 (In der Oldtimerfabrik Classic)
89231 Neu-Ulm
www.lessings-nu.de

IHRE ANSPRECHPARTNER

Gabi Geiger, Anna Kostelidou
und Anna Rathje

Telefon: 0731 970 744

E-Mail: info@hirsch-nu.de

Fotografie Lessing's: Moments of Happiness - Wedding Photography by
Stefanie Rueß