



TAGEN & FEIERN

INHALT

- 3 -

DIE WASSERFERIENWELT

- 5 -

VERANSTALTUNGSRÄUME

- 7 -

BESTUHLUNG

- 8 -

AREALPLAN

- 9 -

SPEISEN

- 11 -

EURE HOCHZEIT

- 12 -

SEGELEVENT

- 13 -

. PREISE / TECHNIK

- 14 -

FAQ



Die Wasserferienwelt am Rande der Fürstenstadt Putbus ist der perfekte Ort für deine Tagung, ein Seminar oder eine kreative Auszeit.

Ob große Familienfeiern, umfangreiche Seminare oder kleine, intensive Arbeitsgruppen – wir organisieren dir ein Rahmenprogramm, das genau auf deine Bedürfnisse und Wünsche zugeschnitten ist.

Unsere Wasserferienwelt bietet dir alles, was du von einem modernen Veranstaltungsort erwartest: erstklassige technische Ausstattung, ein Restaurant mit köstlicher regionaler Küche, erfahrenes und kompetentes Personal und natürlich die wunderschöne Lage direkt am Wasser.



EURE LOCATION

Willkommen in unserer Bucht

Das erfahrene Team unseres Restaurants Kormoran steht Euch bei der Planung, Vorbereitung und Durchführung Eurer Feier gern zur Verfügung und nimmt Eure Anregungen und Ideen entgegen.

Unsere Küche des Restaurants Kormoran ist, ob im Tagesgeschäft oder bei der Zubereitung Eures Buffets, in erster Linie beeinflusst durch den zentralen Standort im Biosphärenreservat Südost-Rügen.

Die Produkte, die wir für Euch liebevoll frisch zubereiten, stammen größtenteils aus der Region und sind sorgfältig aus dem saisonalen Angebot der Fischer, Jäger und Landwirte ausgewählt.

Der Kreis unserer Produzenten steht für umweltverträglichen Obst- und Gemüseanbau, nachhaltige Bodden-Fischerei und Forstwirtschaft, sowie für artgerechte Tierhaltung, alles im Sinne der behutsamen Nutzung und dem Erhalt dieser wunderbaren Kulturlandschaft.

Selbstverständlich achten wir bei der Zubereitung auch auf Eure individuellen Wünsche.

So steht für unsere Buffetgestaltung eher saisonales Angebot und regionale Qualität und Frische der Produkte im Vordergrund.

EURE
VERANSTALTUNG
IN SCHÖNSTER
LAGE

RESTAURANT KORMORAN

HAUS SEEADLER

OPTIONEN VERANSTALTUNGS-RÄUME



Kormoran **WINTERGARTEN**

ca. 50 m²
bis 35 Personen
großer Wintergarten im
Restaurant Kormoran



Haus Seeadler **FESTSAAL**

100 m²
25 bis 50 Personen
großer Festsaal mit Außen-
terrasse und wunderschö-
nem Blick hinüber auf den
Greifswalder Bodden



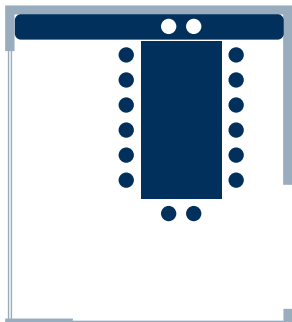
Kormoran **RESTAURANT**

ca. 130 m²
50 bis 70 Personen
Gastraum unseres
Restaurants Kormoran
als „geschlossene
Gesellschaft.“

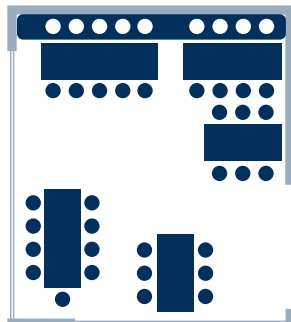
BESTUHLUNG

Restaurant Kormoran - Wintergarten

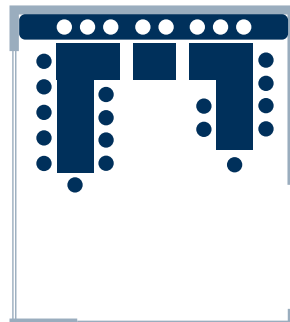
Block 16 Personen*



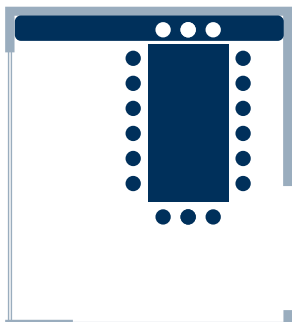
Block 39 Personen*



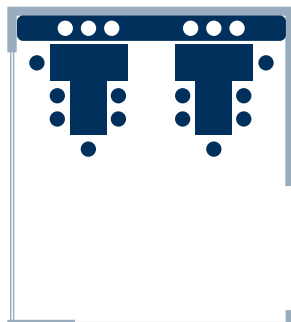
U-Tafel 25 Personen*



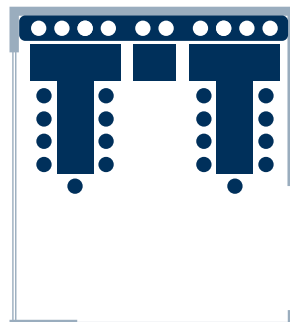
Block 18 Personen*



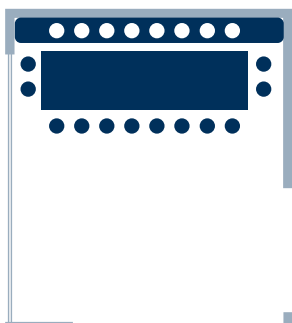
T-Tafel 18 Personen*



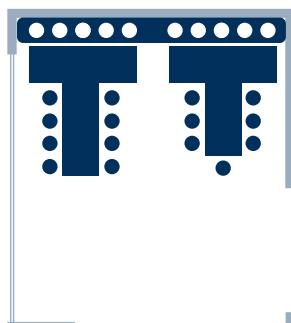
U-Tafel 28 Personen*



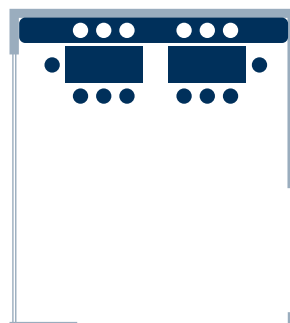
Block 20 Personen*



T-Tafel 25 Personen*



Tafel 14 Personen*



Bereitstellungspauschale
Restaurant exklusiv:

Wenn Ihr das Restaurant oder
den Wintergarten für Ihre Ver-
anstaltung exklusiv buchen

möchtet, ist die mietfreie Nut-
zung mit einem gastronomi-
schen Mindestumsatz an Speisen
und Getränken verbunden.

*Es sind weitere Bestuhlungen
im Raum vorhanden,
jedoch in der Skizze nicht
dargestellt.

BESTUHLUNG

Festsaal

Tischoptionen



12er-Tisch
max 3x

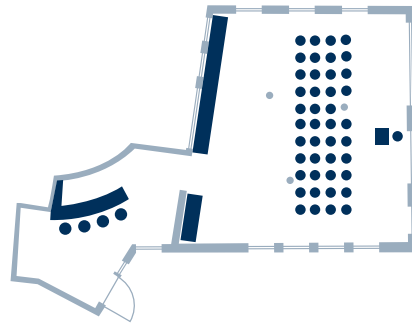


10er-Tisch
max 4x

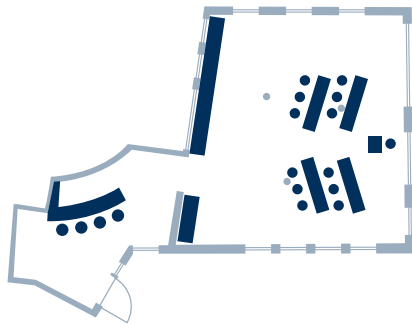


8er-Tisch
max 6x

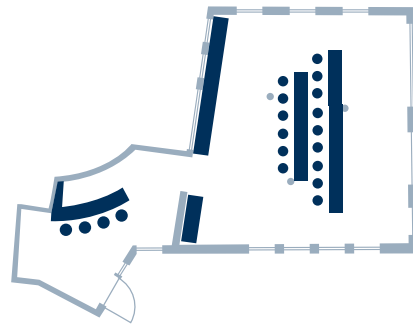
Stuhlreihen bis 50 Personen



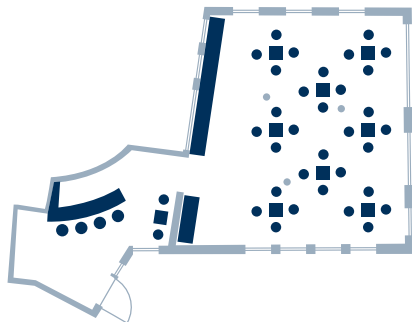
Fischgrät 12 Personen



Parlamentarisch bis 15 Personen



Stehtische bis 32 Personen

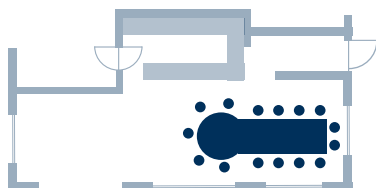


*Es sind weitere Bestuhlungen
im Raum vorhanden,
jedoch in der Skizze nicht
dargestellt.

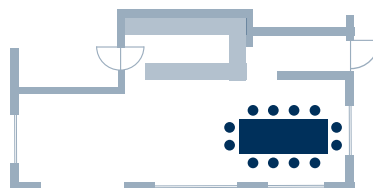
BESTUHLUNG

Restaurant Kormoran - Gastraum

Tafel bis 14 Personen*



Tafel bis 12 Personen*



*Es sind weitere Bestuhlungen
im Raum vorhanden,
jedoch in der Skizze nicht
dargestellt.

WASSERFERIENWELT

Lauterbach / Rügen



UNTERKÜNFTE

in der Wasserferienwelt



DESIGN-APPARTEMENTS



SCHWIMMENDE HÄUSER



PFAHLHAUSSUITEN

NUR FÜR KLEINE GRUPPEN

MENUE

Wenn Sie den Wintergarten unseres Restaurants für Ihre Veranstaltung buchen, hat unsere Küche ein besonderes Angebot für Sie: Wir stellen Ihnen gern ein 3-Gänge-Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Unser Küchenchef informiert Sie über alle verfügbaren Optionen.

BUFFET VARIANTEN

AUS UNSEREM RESTAURANT KORMORAN

WÄHLT BIS ZU 2 SUPPEN

SUPPEN

Fischsuppe
mit Ratatouille und Pernod

Kresseschaumsuppe
mit Thymiancroutons

Polnische Wildsuppe
mit Wurzelgemüse

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Orangenaroma

Brokkoli-Cremesuppe
mit Muskat und Knoblauchrahm

Kürbissuppe
mit Kokosmilch und Kernen
(nur Herbst/Winter)

Tomatenrahmsuppe
mit Basilikumpesto und Croutons

Paprika-Cremesuppe
mit knusprigem Salami-Topping
und Crème fraîche

Maroni-Gemüsesuppe
mit Apfel und Zimt
(nur Herbst/Winter)

Steinpilzschaumsuppe
mit Parmesan-Chips

Lauch-Kartoffel-Suppe
mit gebratenem Speck

Kartoffel-Bohnen-Eintopf
mit Würstchen

Erbsenschaumsuppe
mit Minze und Crème fraîche

Sellerie-Birnen-Suppe
mit Croutons

Topinambur-Cremesuppe
mit Apfel und gerösteten Kernen

Pastinaken-Crème
mit Petersilienöl und Croutons

Fenchel-Orange-Cremesuppe
mit Räucherlachsstreifen

Zwiebelrahmsuppe
mit Knoblauchbutter-Croutons

WÄHLT BIS ZU 5 VORSPEISEN

VORSPEISEN

Vitello Tonnato
vom Kalb mit Kapern und Thunfischcreme

Antipasti-Platte
mit gegrilltem Gemüse und Feta

Tomaten-Mozzarella
mit Rucola und Pesto

Serranoschinken
mit Melone

Räucherfischplatte
mit verschiedenen Heringsmarinaden

Hirtensalat
mit Feta

Chicorée-Walnuss-Salat
mit Südfrüchten

Mediterraner Couscous-Salat
mit Feta

Geräucherte Wurstplatte
mit Senf und Gewürzgurken

Kalte Schweinevariation
in Aspik mit Remoulade

Spinatroulade
mit Kräuterfrischkäse, Meerrettich und geräuchertem Lachs

Entenleber
mit Rhabarberchutney

WÄHLT BIS ZU 3 HAUPTGÄNGEN
AUS DEN 3 KATEGORIEN

HAUPTGÄNGE FISCH

Barschfilet unter der Kräuterkruste
auf sautiertem Spitzkohl

Barschfilet in Orangenrahmsauce
auf Gemüsejulienne

Dorsch auf Schmorgurken
mit Kapern-Weißweinsauce

Dorsch mit Kräuterkruste
auf Fenchel-Tomaten-Ragout

Lachsfilet
in Zitronen-Dill-Sahnesauce

Lachsfilet „à la Florentine“
auf cremigem Knoblauchspinat mit feiner
Béchamelsauce und Muskat

Lachs auf Knoblauchspinat
mit Meerrettichsauce

Lachs auf mediterranem Gemüse
mit Kräuterkruste

Zanderfilet auf Rahmwirsing
mit Zitronen-Kräuterpesto

Zanderfilet auf Lauch-Kartoffel-Gemüse
mit Dijon-Sahnesauce

Zander auf Linsengemüse
mit Schnittlauchsauce

Kabeljau „Provençale“
mit Ratatouille-Gemüse

Kabeljau
in Senf-Dill-Sahnesauce auf Wurzelgemüse

Schollenfilet
auf Rahmwirsing mit Weißwein-Sahne

Schollenfilet
in Meerrettich-Panko-Kruste auf Saisongemüse

Polnische „Pierogi“
mit Hecht in Tomaten-Buttersauce auf
Austernpilzen-Champignonbett

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Geschmorte Backe
vom irischen Rind an Ofengemüse

Saltimbocca
vom Hähnchen auf Ratatouille-Gemüse

Gebatener Kalbsrücken
auf Rahmpilzen

Kalbsroulade mit Zucchini-Pecorino-Füllung
auf Ofengemüse und Balsamico-Rotweinsauce

Hirschbraten auf Rotkohl
mit Preiselbeeren und Zartbitterschokosauce

Hirschbraten auf Sellerie-Apfel-Gemüse
und Espresso-Schokosauce

Polnische Rinderroulade
mit Gewürzgurke und Speck

Polnische „Pierogi“ mit Fleisch,
geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter

Wildschweinbraten auf Saisongemüse
mit Waldpilzsauce/oder Hagebuttensauce

Ragout vom Wildschwein mit Thymian
und Wurzelgemüse

Spanferkelrücken auf Apfel-Bier-Kraut
mit Malzjus

Gebratenes Maishähnchen auf Butterwirsing
und Trüffelrahmsauce

Maishähnchenbrust in Marsala-Rahm
auf Balsamico-Zwiebelgemüse

Pollo al Limone – **Zitronenhähnchen** mit
Rosmarin und Fenchel-Möhren-Gemüse

Involtini vom Hähnchen mit Ricotta-Spinat-
Füllung auf Weißweinsauce

Gefüllte Hähnchenbrust mit Chorizo und
Käse auf Paprikarahmsauce

Kasslerbraten mit geschmortem Sauerkraut
und Bratensauce

Pulled Pork vom BIO-Schwein
mit BBQ-Sauce und karamellisierten Zwiebeln

Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Sauce
mit Schalotten auf Pastinaken-Möhren-
Gemüse

Schweinefilet **im Speckmantel**
auf Wurzelgemüse und Kräuterjus

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Hausgemachte **Spinat-Ricotta-Lasagne**

Chili mit Bohnen und Paprika
„Chili sin carne“

Mediterraner Gemüseauflauf
mit Feta und Kräutern

Polnische „Pierogi“ gefüllt mit Kartoffeln
und Quark, serviert mit geschmorten
Zwiebeln und Butter

Rahmwirsing mit gebratenen Champignons

Linsen-Kokos-Curry mit Süßkartoffel

Mac'n'Cheese mit Brokkoli

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce

Auberginen-Moussaka mit Béchamelsauce

Paprika-Tomaten-Gulasch mit weißen Bohnen

Pilz-Lasagne mit Béchamelsauce

Orientalische Falafel mit geschmortem Toma-
ten-Zwiebel-Ragout

Gerstenrisotto mit gerösteten Karotten und
Petersilie

WÄHLT BIS ZU 2 BEILAGEN

BEILAGEN

Basmatireis
Kartoffelpüree
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin

WÄHLEN SIE BIS ZU 3 DESSERTS

DESSERT

Mousse au **Chocolat** mit Meersalz-Karamell
oder Vanillesauce
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
Vanille-Crème brûlée
Haselnuss-Mascarpone-Dessert
Quarkmousse mit Lemon Curd und Baiser
Zitronencreme mit Butterkeks und Beeren-
sauce
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Panna Cotta mit Apfelkompott und Zimt
Limetten **Panna Cotta** mit Erdbeersauce und
Knuspertopping
Weiße **Schokoladencreme** mit Sauerkirschen
und Amarettini-Crunch
Quarkdessert mit Beerenfrüchten und Keks
Tiramisu
Käsevariationen mit Trauben

EURE HOCHZEIT

in der Wasserferienwelt.



Lasst Eure Herzen höher schlagen und erlebt den Zauber, wenn aus zwei Lebenswegen eine gemeinsame Zukunft wird – direkt bei uns, in der malerischen Außenstelle des Standesamtes Putbus. Hier, wo Liebe und Natur sich umarmen, könnt Ihr Euch das Jawort geben!

Taucht ein in unsere Wasserferienwelt, die so vielfältig ist wie Eure Liebe! Ganz gleich, ob Ihr in intimer Runde feiert oder ein rauschendes Fest plant – wir haben den perfekten Ort für Euren großen Tag. Stellt Euch vor, Ihr schreitet in unseren lichtdurchfluteten Festsaal, der mit seinen 100 m² für 25 bis 50 Gäste Platz bietet. Lasst Euch und Eure Gäste von der warmen Sonne und der Liebe, die in der Luft liegt, umhüllen.

Oder genießt mit Euren Liebsten den atemberaubenden Ausblick von unserer verträumten Außenterrasse, die Euch den malerischen Greifswalder Bodden und die Insel Vilm zu Füßen legt – Kulissen, die Euren besonderen Tag zu einem Märchen aus Licht und Wasser machen.

Für die Momente, in denen Ihr Nähe und Exklusivität sucht, öffnet unser Restaurant Kormoran seine Pforten. Feiert mit 50 bis 70 Personen in einer Atmosphäre, die so einzigartig ist wie Eure Liebe. Und für die ganz persönlichen Augenblicke bietet unser Wintergarten einen intimen Rahmen für bis zu 35 Gäste, in dem Ihr Euch wie in einer eigenen kleinen Welt fühlt.

Bei uns steht Ihr im Mittelpunkt: Genießt Eure Feier mit Herzen voller Freude, während wir uns um jedes Detail kümmern. Euer persönlicher Service ist unser Geschenk an Euch – mit maßgeschneiderten Angeboten für Gaumenfreuden und Übernachtungsmöglichkeiten, die Eure Wünsche wahr werden lassen.

LEINEN LOS!

Besondere Veranstaltung - besondere Aktivitäten

SO WIRD EURE
VERANSTALTUNG
UNVERGESSLICH



Feiert die Liebe oder stärkt den Teamgeist - unsere Segelschule ist Euer Ankerplatz für unvergessliche Momente und einzigartige Erlebnisse, die das Herz Eurer Gäste erobern werden.

Lernt die Kunst des Segelns mit einem maßgeschneiderten Törn, der sich an Eure individuellen Träume und Wünsche anpasst. Ob Ihr das Gold der Abendsonne auf glitzernden Wellen einfangen oder den Nervenkitzel einer Regatta erleben wollt, wir machen es möglich.

Entdeckt mit unseren großzügigen Segelkuttern und einem erfahrenen Skipper die verborgenen Schönheiten des Boddens oder umsegelt die mystische Insel Vilm. Oder messt Euch in aufregenden Wettfahrten mit unseren agilen Folkebooten

oder den brandneuen, sportlichen Airas.

Die Wahl liegt bei Euch: Wählt eine gelassene Segelrunde, um die Seele baumeln zu lassen, oder eine herausfordernde Regatta, bei der Euer Teamgeist auf die Probe gestellt wird.

Entfaltet Eure Segel und setzt Kurs auf ein Abenteuer, das Euch noch lange begleiten wird. Alle Informationen zu unserem vielfältigen Angebot findet Ihr unter:
www.im-jaich.de/wassersport.

PREISE

TAGUNG

Tagungsraummieta inkl. Technik	halber Tag 8 – 14 oder 14 – 20 Uhr	120,-
	ganzer Tag 8 – 20 Uhr	205,-
Tagungsservice		
Kaffeepause	Kaffee und Kuchen	15,50
	Kaffee und Snack	19,50
Tagungsgetränke	Saft und Mineralwasser	12,50
Essen	Mittag- oder Abendessen 3-Gang Menü inkl. 1 alkoholfreiem Getränk	85,-
Preise pro Person		

FEIERN

Kormoran inkl. Buffet	50 - 70 P. inkl. Bewirtung am Tresen, Vor- & Nacharbeiten des Saals zzgl. Getränke lt. Karte	95,00 p.P.
Wintergarten inkl. Buffet	ab 20- 35 P. inkl. Bewirtung am Tresen, Vor- & Nacharbeiten des Saals zzgl. Getränke lt. Karte	95,00 p.P.
Wintergarten inkl. Menü	10 bis 35 P. inkl. Bewirtung am Tresen, Vor- & Nacharbeiten des Saals zzgl. Getränke lt. Karte	85,00 p.P.
Festsaal inkl. Buffet	25 - 50 P. inkl. Bewirtung am Tresen, Vor- & Nacharbeiten des Saals zzgl. Getränke lt. Karte	95,00 p.P.

TECHNIK Festsaal

Beamer	Leinwand X x X cm, Beamer LG (VGA, 2xHDMI)
inkl.	
festverbaute Hi-Fi-Anlage	Anschlüsse: Aux, USB, Chinch
inkl.	

*Wird die Mindestteilnehmerzahl für Eure Wunschlocation nicht erfüllt, könnt Ihr trotz dessen Eure Veranstaltung durchführen. Jedoch müsst ihr dafür den Preis einer Veranstaltung mit entsprechender Mindestteilnehmerzahl zahlen.

TRAUUNG

auf dem Freigelände	ohne Gäste-Bestuhlung (max. 10 P.)	180,- €
im Festsaal/ unter dem Sonnensegel	bis 25 P. inkl. Bestuhlung	240,- €
	bis 50 P. inkl. Bestuhlung	290,- €
im Kormoran/ unter dem Sonnensegel/ untere Terrasse ohne Sonnensegel	bis 50 P. inkl. Bestuhlung	290,- €
	bis 70 P. inkl. Bestuhlung	310,- €

BEWIRTUNG

Festsaalmieta App. 3, 4 + 5 müssen hinzugebucht werden	Keine Mieta	
	die Mindestteilnehmerzahl ist zu erfüllen.*	
Restaurantmieta App. 10 + 11 müssen hinzugebucht werden	Keine Mieta	
	die Mindestteilnehmerzahl ist zu erfüllen.*	
Restaurant Wintergartenmieta App. 10 + 11 müssen hinzugebucht werden	Keine Mieta	
	die Mindestteilnehmerzahl ist zu erfüllen.*	
Veranstaltungen bis 22 Uhr	Keine Appartementmieta notwendig.	
ab 24 Uhr	+ Aufschlag je angefangener Stunde	150,-

Sektempfang Preis p. Person		7,60
Fingerfood Preis p. Person		30,00

FAQ / HÄUFIGE FRAGEN

Terminvereinbarung

Termine für Tagungen und Veranstaltungen, welche am Tag stattfinden, können über das gesamte Jahr gebucht werden. Feierlichkeiten in den Abendstunden sind in den meisten Fällen nur außerhalb der Hauptsaison möglich, da hierfür Apartments zugebucht werden müssen. Die Unterkünfte liegen direkt über der Veranstaltungslocation. Bei Buchung von 1 bis 2 Nächten berechnen wir einen Aufpreis. Eure Veranstaltung, Tagung oder Feierlichkeit spricht Ihr mit unserem Rezeptionsteam ab.

Bei Feiern müssen jeweils Unterkünfte gebucht werden:

FESTSAAL

25 bis 50 Personen

Darüberliegende Apartments 3, 4 und 5 müssen bei einer Feierlichkeit dazu gebucht werden.

Land-Apartment 3 C + 5 C

... verfügt über zwei separate Schlafräume für vier Personen, Badezimmer, Gäste-WC, im Wohnbereich gibt es eine Couch zur Aufbettung für weitere zwei Personen.

Land-Apartment 4 A

... verfügt über einen separaten Schlafraum für zwei Personen, Badezimmer, Gäste-WC, im Wohnbereich gibt es eine Couch zur Aufbettung für weitere zwei Personen.

RESTAURANT KORMORAN

50 bis 70 Personen

Darüberliegende Apartments 10 und 11 müssen bei einer Feierlichkeit dazu gebucht werden.

Design-Apartment 10

... Maisonette-Apartment – 3 Räume auf 2 Etagen. Zwei Schlafräume mit Doppelbetten, Badezimmer und ein Wohnraum mit Aufbettung für zwei Personen (Schlafcouch).

Design-Apartment 11

... Maisonette-Apartment – 3 Räume auf 2 Etagen. Zwei Schlafräume mit Doppelbetten, Badezimmer, Gäste-WC, und ein Wohnraum mit Aufbettung für zwei Personen (Schlafcouch).

Gibt es eine Sperrstunde?

Wir bitten Euch, ab 22 Uhr die Lautstärke zu drosseln. Ab 24 Uhr erheben wir je angefangener Stunde 150€ Aufschlag.

Wie werden die Getränke berechnet?

Getränke werden bei uns nach Verzehr berechnet. Eine Preisliste ist in unserem Restaurant oder auf unserer Homepage einzusehen.

Welche Getränke stehen zur Auswahl?

Wir führen alle gängigen Soft-Getränke, Heißgetränke, Fassbier, verschiedene Flaschenbiere und internationale Weinspezialitäten – bitte wählt aus unserer Getränkekarte.

Kann ich eigene Getränke mitbringen?

Nein – unsere Restaurant-Crew versucht Euch alle Wünsche zu erfüllen, jedoch müsst Ihr mit den Produkten aus unserer Karte vorlieb nehmen.

Müssen Kinder den vollen Buffet-Preis bezahlen?

Kinder von 0-5 Jahre haben einen „Räuberteller“

Kinder von 6 bis 11 Jahre zahlen den ½ Preis

Kinder ab 12 Jahre zahlen vollen Preis

Wo gibt es Parkmöglichkeiten?

Auf unserem beiliegendem Arealplan sind die Parkmöglichkeiten für Eure Gäste eingezeichnet. Diese liegen alle in einem Abstand von nur wenigen Gehminuten.

Können wir uns in der Wasserferienwelt trauen lassen?

Ja – wir sind Außenstelle des Standesamtes Putbus.

Kennen sie gute Hochzeitsfotografen/innen?

Auf Nachfrage empfehlen wir Euch gerne Fotografen aus unserer Umgebung.

Wo können wir Dekoration und Blumen bestellen?

Wir bitten Euch, selbst Servietten, Blumen und Tischgestecke zu bestellen. Gerne dekorieren wir nach Euren Vorgaben. Bei folgenden Floristen in der Nähe könnt Ihr Blumen bestellen: **De Blomenpott** Bahnhofstraße 18, 18581 Putbus 038301/60774

Bei welchem Konditor bekomme ich meine Hochzeitstorte?

Unser vertrauter Partner für Coniserie ist das „Cafe Meyer“ in Bergen und das Rosencafé in Putbus. Allerbeste Qualität und höchste Zuverlässigkeit zeichnen unseren Partner aus. Fragt uns einfach.

DJ und Musik

Ein DJ und Alleinunterhalter ist erlaubt, jedoch bitten wir um Berücksichtigung der Lautstärke ab 22 Uhr.

Wie sind die Zahlungsmodalitäten?

Bitte überweist den Gesamtbetrag für die Unterkunft und das Buffet spätestens 4 Wochen vor eurer Anreise. Änderungen am Buffet nach dieser Frist sind möglich und werden in der finalen Rechnung angepasst. Nach eurer Feier schicken wir euch die Abschlussrechnung per E-Mail zu. Ihr könnt bar, mit EC-Karte oder per Überweisung zahlen.

Personenzahlen?

Die Personenanzahl müssen bis 7 Tage vor Veranstaltungstermin fest angemeldet werden.

Die Abstimmung des Buffets findet spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungstermin statt.

Was beinhalten die Preise?

Alle Preise inklusive Service, Raummiete, Endreinigung, Tischwäsche, Geschirr, Energie und der gesetzlichen MwSt.

Preisänderungen

Wir behalten uns vor, bei Preisanpassung unserer Lieferanten oder anderen Unvorhersehbarkeiten den Preis anzupassen.

Stornierung

Bei Stornierungen ab Zeitpunkt des Zustandekommens eines verbindlichen Veranstaltungsvertrages bis 42 Tage vor Anreise wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 15,- EUR pro gebuchtem Objekt fällig.

Danach gilt folgendes:

bis 21 Tage vor Anreisetermin 45% des Leistungspreises

bis 14 Tage vor Anreisetermin 60% des Leistungspreises

bis 7 Tage vor Anreisetermin 80% des Leistungspreises

ab 6 Tage vor Anreisetermin 90% des Leistungspreises

Genaue Absprache

mit unserem Team bezüglich des Buffets, Getränke & Deko erfolgt erst nach Eingang der unterschriebenen Bestätigung, da bei eventueller Absage der Zeitaufwand zu groß wäre. Wir bitten um Verständnis.

AGB

Die vollständigen AGB findet Ihr unter <https://www.im-jaich.de/agb>

