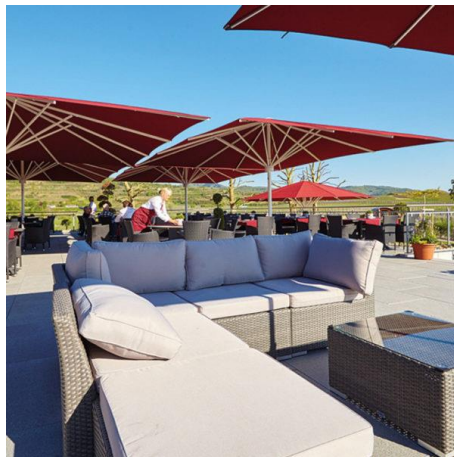


Feste feiern auf dem Steinbuck



Das Köpfers Steinbuck in Bischoffingen liegt zentral im Kaiserstuhl. Das Hotel verfügt über ein Restaurant mit wunderschöner Terrasse inmitten der Weinberge. In den Wintermonaten gibt es ein uriges Chalet, welches über die Grenzen hinaus beliebt ist. Den Hotelgästen steht im gesamten Haus ein kostenfreier W-Lan Zugang, sowie Privatparkplätze zur Verfügung. Die Hotelzimmer verfügen über einen Schreibtisch, einen Flachbild-TV, ein eigenes Bad, Bettwäsche und Handtücher.

Köpfers Steinbuck | Steinbuckstrasse 20 | 79235 Vogtsburg-Bischoffingen

Tel: 07662 / 949 4650 | Mail: veranstaltung@koepfers-steinbuck.de

Web: www.koepfers-steinbuck.de

Übersicht unserer Räumlichkeiten:

Restaurant:	max. 68 Gäste
Rotweinzimmer:	max. 36 Gäste
Terrasse:	max. 100 Plätze
Chalet:	max. 90 Plätze

Hotelzimmer

Im Haus stehen insgesamt 19 Hotelzimmer zur Verfügung. Im Rahmen einer exklusiven Nutzung des Steinbucks ist die Buchung aller 19 Hotelzimmer für das Veranstaltungswochenende (2 Nächte) in der Hauptsaison verpflichtend. Den Gästen stehen unterschiedliche Kategorien und Preise zur Verfügung. Diese liegen zwischen € 139 und € 175 für zwei Gäste pro Nacht inklusive Frühstück. Die ortsübliche Kurtaxe wird mit € 2,00 pro Person und Nacht separat berechnet. Alle Zimmer wurden im ersten Quartal 2024 sehr aufwendig kernrenoviert.



Raummiete

Das komplette Restaurant und die dazugehörige Terrasse steht Ihnen am Veranstaltungstag ab 15 Uhr exklusiv zur Verfügung. Hierfür berechnen wir eine Raummiete in Höhe von € 1500,00.

Die Raummiete im Chalet beträgt bei exklusiver Nutzung 600 €.

In der Raummiete sind Tische und Stühle, Geschirr, Besteck, Gläser und sonstiges restaurantübliches Equipment enthalten. Wir behalten uns vor bei unüblicher Verschmutzung wie z.B. Konfetti einen Zuschlag für die Endreinigung in Rechnung zu stellen.

Menüvorschläge

Menü I

Carpaccio von der Jakobsmuschel | Zitrone | Olivenöl | Kräuter | Kaviar

Bouillabaise | Sauce Rouille | Baguette

Gebratener Seeteufel | Safran | Spinat-Tomaten-Fregola

Himbeere | Joghurt | Baiser

€ 82,00 pro Person

Menü II

Mediterrane Gambas | Paprika-Sugo | Rauke

Rosa gebratenes Kalbsentrecôte | Kalbsjus | Buttergemüse | Spätzle vom Brett

Dreierlei Sorbets

€ 66,00 pro Person

Menü III

Vitello tonnato | Kapern | Zitrone

Duett vom Rind – gegrilltes Short-Rip – rosa gegarte Hüfte

Jus | Babymöhrrchen | Selleriepürée

Geeistes Erdbeer-Gin-Süppchen | Minze | Frozen-Joghurt

€ 58,00

Wir weisen darauf hin, dass sich die oben genannten Menüpreise bis zum Zeitpunkt der Veranstaltung noch verändern können.

Veranstaltungszeiten

Die oben erwähnte Terrasse ist am Veranstaltungstag bis 22.00 Uhr nutzbar. Nach 22.00 Uhr muss die komplette Veranstaltung bezüglich der angrenzenden Anwohner im Restaurant mit geschlossenen Fenstern und Türen stattfinden. Das vertragliche Veranstaltungsende ist auf 01.00 Uhr festgelegt, wobei die Musik bis 00.30 Uhr spielen darf.

Servicezuschläge

Der Service ist bis 23.00 Uhr in der Raummiete inkludiert. Ab 23 Uhr berechnen wir für die anwesenden Mitarbeiter einen Zuschlag in Höhe von € 300,00 pro Stunde. Der Zuschlag wird bis zum Ende der Aufräumarbeiten berechnet.

Mindestumsatz

Im Zusammenhang der exklusiven Nutzung unseres Restaurants setzen wir einen Mindestumsatz in Höhe von € 8.000 und im Chalet € 6000,00 fest. Die Leistungen der Raummiete und der Hotelübernachtungen sind nicht im Mindestumsatz einzurechnen.

Menükarten

Gerne entwerfen wir Ihnen für jeden dritten Gast eine Menükarte. Diese wird mit je € 3,00 berechnet. Selbstverständlich dürfen Sie diese auch selbst gestalten und mitbringen.

Dekoration

Diesem Punkt dürfen Sie sich auf Wunsch selbst annehmen. Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere Floristin Frau Evelyn Dresel, Im Brühl 5, 79235 Vogtsburg:

Tel: 0176-6189-7630 | Hallo@veilchenblau-floristik.de

Freie Trauungen

Diese sind auf unserem Gelände durchführbar. Das dafür benötigte Equipment wird durch unseren Partner Sandra Beck von Hochzeitsfee.de organisiert. Alternativ können Sie sich diesem Punkt auch selbst annehmen.

Nützliche Infos für ihr Fest

- Um eine sorgfältige Vorbereitung Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie uns die endgültige Zahl der Teilnehmer bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu melden. Die Personenzahl stellt somit die Berechnungsgrundlage dar.
- Das Anbringen von Dekoration an Wänden, Decken oder Lampen ist nicht gestattet.
- Konfetti darf im gesamten Hotel-, und Restaurantbereich nicht verwendet werden.
- Sämtliche Pyrotechnik, Wunderkerzen, bengalische Feuer etc. sind aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Es ist zu keiner Zeit gestattet mitgebrachte Getränke oder Speisen vor Ort zu verzehren.
- Sie haben gegenüber uns für Verluste oder Beschädigungen die durch sie persönlich, von Ihnen angestellte Dienstleister und Helfer, sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind einzustehen.
- Falls wir den begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Unternehmens zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt, können wir die Veranstaltung absagen ohne dass ein Schadensersatzanspruch entsteht.

Stornierungsbedingungen

Im Vergleich zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für private Feierlichkeiten wie Geburtstage, Hochzeiten gesonderte Anzahlungs-, sowie Stornierungsbedingungen.

Eine kostenfreie Stornierung nach Vertragsabschluss ist bis 6 Monate vor dem Veranstaltungstag kostenfrei möglich. Anschließend gilt die im Vertrag festgehaltene Gästeanzahl als Berechnungsgrundlage für die Stornierungsgebühr:

- Bei Veranstaltungen bis 30 Personen € 2000,00
- Bei Veranstaltungen bis 60 Personen € 4000,00
- Bei Veranstaltungen bis 100 Personen € 6000,00