

Heiraten im
VIERSEITHOF



VIERSEITHOF

Haag 20/Am Herrenhaus 1, 14943 Luckenwalde

Sehr geehrtes Brautpaar,

wir freuen uns über Ihr Interesse, den wahrscheinlich schönsten Tag Ihres Lebens in unserem Hause begehen zu wollen und können Ihnen versichern, dass wir diese Veranstaltung sorgfältig vorbereiten und in einer angemessenen und professionellen Umrahmung gestalten werden.

Der VIERSEITHOF, im Jahre 1782 von einem Tuchfabrikanten im preußischen Barock gebaut, gehört mit seinen benachbarten ehemaligen Fabrikationsgebäuden bereits heute zu den beliebtesten Anlaufpunkten in der Region südlich von Berlin und Potsdam. Das unter Denkmalschutz stehende Anwesen wurde von Januar 1996 bis August 1997 sorgsam restauriert und aufwendig zu einem **historischen Hotel mit kreativer Gastronomie** umgebaut.

Die Großstädte Berlin und Potsdam direkt vor der Tür, jedoch um vieles ruhiger, ist der VIERSEITHOF in der landschaftlichen und geschichtlich attraktiven Region zum Ausgangspunkt für geschäftliche und private Unternehmungen geworden.

Der VIERSEITHOF selbst verfügt über 42 geschmackvoll und individuell ausgestattete Doppel- und Einzelzimmer und einen, nur für Hotelgäste, kleinen Saunabereich. Die angeschlossene **Kunsthalle** zeigt wechselnde Ausstellungen zeitgenössischer Künstler.

Für die innere Gestaltung des Hauses zeichneten sich namhafte Künstler aus. Weit über 100 Kunstwerke findet der Gast auf den Zimmern, den Fluren und den zahlreichen Nebenräumen. Die eigens für den VIERSEITHOF geschaffenen Gemälde, Skulpturen und Siebdrucke haben durchweg einen engen Bezug zur Region. So versteht es sich von selbst, dass die gesamte Anlage binnen kürzester Zeit zu einem Domizil für alle Liebhaber der modernen Kunst geworden ist.

Haag 20/Am Herrenhaus 1
D-14943 Luckenwalde
Fon 03371/6268-0, Fax 03371/6268-68

Vierseithof Betriebsgesellschaft mbH
GF Herma Kasimir (Dipl.Betr. Wirtin)
<http://www.vierseithof.de> Email:vierseithof.de

Die Küche im VIERSEITHOF kocht nach klassischen Rezepturen, aber auch moderne Eigenkreationen sind auf der Speisekarte zu finden.

Die Philosophie von Dieter Kobusch, Brandenburger Meisterkoch 2005 und Gourmetpreisträger Brandenburg 2008 ist: Eine gesunde, kreative Küche, mit hochwertigen Produkten aus der Region.

Die **WeberLounge** des VIERSEITHOF bietet die Art von lockerer aber gepflegter Atmosphäre, die man sich in den meisten Hotelbars wünscht.

Die Ausstattung des Restaurants VIER ist modern und mit phantasievoller wie auch appetitanregender Kunst ausgestattet. Das Ambiente lebt von schlichter Zurückhaltung und Eleganz.

Der VIERSEITHOF: Ein Haus für Individualisten und Menschen mit LebensART.

Sehr geehrtes Brautpaar, wir würden uns freuen Sie persönlich im VIERSEITHOF begrüßen zu dürfen und versichern Ihnen einen besonderen und aufmerksamen Service.

Falls Sie weitere Informationen über den VIERSEITHOF wünschen, klicken Sie doch einfach auf unsere Homepage: <http://www.vierseithof.de>

Mit freundlichen Grüßen aus Luckenwalde

VIERSEITHOF
Hotel, Restaurant VIER & WeberLounge

Herma Kasimir
VIERSEITHOF
Geschäftsführerin



INHALTSVERZEICHNIS

- ~ FREITAGS HEIRATEN IM VIERSEITHOF
- ~ EINZELANGEBOTE
- ~ ADRESSEN FÜR STANDESAMT UND KIRCHLICHE TRAUUNGEN
- ~ UNSERE EMPFEHLUNGEN
- ~ GASTGESCHENKE
- ~ AUSWAHL AN SPEISEN
- ~ AUSWAHL AN GETRÄNKE
- ~ ERSTELLEN SIE IHRE EIGENE HOCHZEITSPAUSCHALE
- ~ GESCHICHTE
- ~ GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
- ~ ANFAHRT

EXKLUSIV-ANGEBOT

Wir lieben es Hochzeiten zu feiern!

Mit unserer langjährigen Erfahrung in der Planung und Durchführung von großen und kleinen Feierlichkeiten (ca. 50 Feste pro Jahr) organisieren wir mit viel Hingabe und ein Auge für Details Ihr Hochzeitsfest.

Das historische und zugleich moderne Ambiente unseres Hauses, die Kreativität unseres Küchenchefs Dieter Kobusch – Brandenburger Meisterkoch und unser perfekt abgestimmter Service garantieren Ihnen ein unvergessliches Fest.

HOCHZEITS – EVENT - PAUSCHALE



- ~komplette Planung und Organisation Ihrer Hochzeitsfeier
- ~ Professionelle Betreuung während des gesamten Hochzeitstages durch unser Team
- ~Ablaufpläne, Gästeliste, Tischplan,
- ~ Menü- und Getränkekarten
- ~Blumendekoration für die Hochzeitstafel
- ~Sektempfang mit Flammkuchen
- ~Hausgemachte Hochzeitstorte mit Kaffee & Tee
- ~Abendessen als festliches 3-Gänge-Menü oder köstlichem Dinner-Buffer
- ~Getränke während der Veranstaltung
(Hauswein/ -bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee)
- ~Übernachtung unterm Sternenhimmel, inklusive Frühstück im romantisch dekoriertem Hochzeitszimmer für das Brautpaar

FREITAGS BUCHBAR FÜR 78,00 € PRO GAST

Auf Anfrage & Verfügbarkeit

EINZELANGEBOTE



RESTAURANT VIER

Das sorgsam restaurierte Gourmet-Restaurant mit Wandfreske und Ziegeldecke bietet Platz für bis zu 60 Gäste.



TUCHSCHERER-SAAL

mit direktem Zugang zum barocken Innenhof bietet er die Art von lockerer aber gepflegter Atmosphäre die man sich zum ausgelassenen Feiern wünscht und hat Platz für bis zu 60 Personen.



KUPPELZELT

Was gibt es schöneres im Sommer, als mit Freunden und Verwandten und freiem Himmel ausgelassen zu feiern. Das Kuppelzelt ist mit transparentem Kunststoff bespannt und bietet eine einmalige Kulisse für ein stilvolles Hochzeitsfest mit bis zu 110 Gästen in unserem barocken Innenhof.



BESTUHLUNG

- Blocktafel
- Runde Bankett-Tische
- U-Tafel
- mehrere kleinere Tafeln (8er- bis 10er-Tafeln)



ÜBERNACHTUNG **

- 24 Doppelzimmer à 75,00 € - 89,00€*
 - 5 Doppelzimmer Luxus à 90,00 € - 119,00€*
 - 13 Einzelzimmer à 55,00 € - 65,00€*
 - Hochzeitssuite romantisch dekoriert á 130,00€*
 - Aufbettung à 25,00€
 - Babybett à 10,00€
 - Frühstück - Kinder ab 3 J. -1€ je Lebensjahr max. 10,00 €
- ** Preise entsprechend der Saison * inkl. Frühstück

WO SITZT TANTE INGE?

... ist nur eine der vielen Fragen bei denen wir Ihnen mit viel Charme und Esprit helfen, eine Antwort zu finden. Wir wissen, was es heißt verliebt zu sein und den schönsten Tag im Leben zu planen. Mit unserer Erfahrung (wir heiraten ca. 40 x pro Jahr), stehen wir Ihnen zu Seite und begleiten Sie von der ersten Planung bis kurz vor die Hochzeitsnacht.

„Das war eine tolle Hochzeit“, soll der Kommentar Ihrer Gäste nach Ihrem schönsten Tag in unserem Vierseithof sein. Wir werden für Sie da sein und kümmern uns liebevoll um jedes Detail bis alles – so wie sie es wollen – perfekt ist. Dass an Ihrem Hochzeitstag die Dekoration eine sehr entscheidende Rolle spielt, ist uns bewusst und daher überlassen wir nichts dem Zufall!

TISCHWÄSCHE

Entsprechend den Räumlichkeiten ist unsere Tischwäsche in hellen Farben gehalten. Sollten Sie andere Wünsche haben, werden wir für Ihre Veranstaltung Tischwäsche mieten.

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?



Roter Teppich – 30,00 €

Menü & Getränkekarten – pro Stück 1,50 €

Stuhlhussen mit Dekoration – á 5,50 €

Stuhlhussen ohne Dekoration – á 4,00 €

Pavillon á 30,00 €

Fackeln & Feuer im Innenhof – pauschal 45,00 €

Kindermaltisch – pauschal 25,00 €

ZAHLUNGSMODALITÄTEN:

Nach Auftragsbestätigung wird eine Depositzahlung bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn in Höhe von 50 % der Auftragssumme fällig.

Die Restzahlung erfolgt auf Rechnung und ist nach Erhalt zahlbar.

STANDESAMT & KIRCHEN

EINIGE WICHTIGE ADRESSEN:

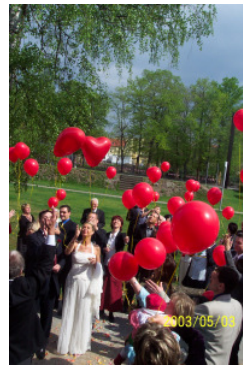
Standesamt Luckenwalde
Markt 10
14943 Luckenwalde
Tel.: 03371-672304

Evangelische Kirche
Markt 13
14943 Luckenwalde
Tel.: 03371-610925

Katholische Kirche
Lindenallee 3
14943 Luckenwalde
Tel.: 03371-633385

Standesamt Bockwindmühle
Dorfstraße 14 f
14913 Niedergörsdorf
Tel.: 033741-697-17, 21 o. 22

Kloster Zinna
Evangelische Kirche
Am Kloster 6
14913 Kloster Zinna
Frau Rosenzweig
Tel.: 03372-402950



UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Musik & Entertainment



... denn Partys kann man nicht umtauschen

Ihr Ansprechpartner: Michael Ruttkowski
Buchungshotline: (0172) 454 65 99
www.dj-pool-berlin.de



Live Band

Ihr Ansprechpartner: Sven Kappel
Buchungshotline: 0172 – 6284461
Email: info@akpella.de
www.akpella.de

Gospelchor Voices

Ihr Ansprechpartner: Susanne Weihrauch
Buchungshotline: (035451) 900 40
Breiter Wiesenweg 1 – 15936 Dahme

Live Musik zur Trauungszeremonie

Saxophon – Matthias Wacker

Buchungshotline: 0172 – 30 00 973
www.matthias-wacker-saxophon.de

Malvin Louis

– Music – Piano – Entertainment–

Buchungshotline: (030) 89 06 49 08 oder (0172) 70 40 183
Email: malvin.louis@stilvollmusic.de
www.stilvollmusic.de

Harfenist Claudio Cherubin

Buchungshotline: (0179) 578995
www.cherubin.de

UNSERE PARTNER – IHR SERVICE ZUR HOCHZEIT



Foto - Melchior

Breite Strasse 31 – 14943 Luckenwalde
Telefon: (03371) 63 21 79
Email: harald.melchior@fotomelchior.de
www.fotomelchior.de



Friseur & Kosmetik Ute Gaertner "Styling + Trends"

Grünstrasse 6 – 14943 Luckenwalde
Telefon: (03371) 40 16 20
Email: info@stylingundtrends.de
www.gaertner-stylingundtrends.de

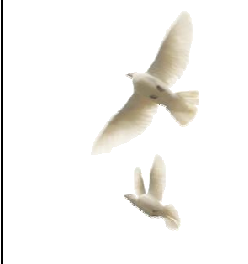


Blumen & Dekoration

Pusteblume – Frau Meyer
Haag 28 - 14943 Luckenwalde
Telefon: (03371) 632 094

Nadja Meyer

Friedrich-Ebert-Strasse 88 – 14467 Potsdam
Telefon: (0331) 20 15 15 oder (0163) 777 1005
Email: info@nadjameyer.de
www.nadjameyer.de



Hochzeitstauben

Loster Weiße Hochzeitstauben

Neue Fröhdenener Strasse 6a – 14913 Fröhden
Telefon: 03372 – 440791 oder 0162 – 8509860
www.losters-weise-tauben.de



Feuerwerk

Pyro -Partner GmbH
Rigistrasse 8 – 12277 Berlin
Telefon (030) 720 080-0
www.pyro-partner.de

GASTGESCHENKE

Wir werden immer wieder gefragt, warum man noch Gastgeschenke vorsehen muss. Den Gästen wird doch schon genug für Ihr Kommen gedankt. Speisen, Getränke,... Aber es ist doch schön, den Gästen, die zum Teil eine lange Fahrt auf sich genommen haben, eine Kleinigkeit mit nach Hause zu geben. So können sie sich noch lange an die wundervollen Momente Ihrer Hochzeit erinnern. Überlegen Sie auch, wie wundervoll es ist, wenn Sie selbst als Gast auf Ihren Platz ein kleines Dankeschön zu liegen haben.

**WIR HABEN FÜR SIE EINIGE BEISPIELE ZUSAMMENGESTELLT
UND BERATEN SIE ÜBER DIESE HINAUS...**



~ *Der Romantikeffekt für ihre Hochzeit: Feiern in einem Meer von Herzen...* www.batona.at

~ *Süße Giveaways - Individuell Bedruckt*
Schokolade www.ccm-partner.biz/Mueller
Bonbon & Co. www.hochzeit-bonbons.de

~ *Fünf weiße Hochzeitsmandeln in einer Herzkartonage - symbolisieren Gesundheit, Erfolg, Glück, Liebe und Kindersegen*
Hochzeitsmandeln www.myweddingshop.de



~ *Das schönste Geschenk, das man nach uralter Tradition schenken kann...*
Glück www.gluecksgeschenk.de

~ *Glück verschenken....*
Glücksklee www.weddix.de

~ *Einmalig und überraschend Anders*
Sektgläser, individuell www.erinnerungsgeschenk.de



~ *Ihre Gäste werden begeistert sein und Sie zum fres... gern haben*
Hochzeitskekse www.werbekekse.de

~ *Die ganz persönliche Menükarte*
Die Schokoladentafel www.candycard.de

SPEISEN

**UNSER KÜCHENDIREKTOR
UND BRANDENBURGER MEISTERKOCH 2005,
DIETER KOBUSCH GIBT AUF DEN FOLGENDEN SEITEN
KULINARISCHE ANREGUNGEN FÜR IHR HOCHZEITSFEST.**

**IN EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCH STELLT ER
IHNEN IHR GANZ INDIVIDUELLES,
KULINARISCHES ERLEBNIS ZUSAMMEN.**

FINGERFOOD



Fingerfood "Edel" – pro Stück € 3,50

Brandenburger Sushi, Räucheraal; Kaninchen im Knuspermantel; Lachstatar, Kartoffelchip; Quiche Lorraine; Roastbeefröllchen, Ziegenfrischkäse, Rucola; Strammer Max mit Wachtelspiegelei; Gebackene Riesengarnele; Meeresfrüchte, Avocado – Mangodip; Ente, Sprossensalat

Vegetarisch – pro Stück € 2,50

Pumpernickel, Frischkäse-Kräutercreme
Jüterboger Büffelmozzarella, Tomatenchutney
Spargel - Bärlauch -Kuchen
Rosmarin-Gemüsespieße
Vegetarische Frühlingröllchen, Chilisauce



Canapees – pro Stück € 2,00

Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken, Roastbeef, Räucherlachs, Gebeizter Lachs, Geräuchertes Forellenfilet, Brie, Tête de Moine, Frischkäsecreme, Frühlinglauch, Tomate

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN VOM HOLZBRETT



Herzhaft- pro Person € 4,50

Traditionell mit Speck und Zwiebel
Krabben, Frühlingzwiebel, Peperoni, Parmesan
Lachs, Frühlingzwiebel
Speck, Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chili
Speck, Schafskäse, Spinat

Vegetarisch – pro Person € 3,50

Zucchini, Zwiebel, Käse
Spinat, Schafskäse
Zwiebel, Pilze, Paprika, Käse

KUCHENAUSWAHL



Kaffeegedeck – pro Person € 10,50

Hochzeitstorte entsprechend der Gästezahl,
1 Blechkuchen, Kaffee und Tee



Unsere Hochzeitstorte

Großes Erdbeer- oder Früchteherz



Blechkuchen nach Saison

Rhabarber mit Nussbaiser
Apfel-Rosinenkuchen mit Butterstreusel
Kirsch-Mandelkuchen mit Butterstreusel
Zwetschgenkuchen mit Zimt-Streusel
Russischer Zupfkuchen
Schokoladen-Kirschkuchen
Krokantkuchen



Hausgemachte Torten

Mousse au chocolat Torte
Käse-Sahnetorte mit Mango
Schwarzwälder Kirschtorte
Sachertorte
Nusstorte mit Preiselbeersahne

MENÜBEISPIEL

MENÜ I

Terrine von provencialischem Gemüse,
gebackenen Ziegenkäse

~~~

Zweierlei vom Saalower Kräuterschwein  
Filet und mariniertes Bauch, Bohnenkern-  
Gemüse,  
Rosmarin-Polenta

~~~

Erdbeere-Mascarpone-Mousse,
Basilikum-Quarkeis

Pro Person - € 33,00

Menü III

Lachsfilet mit Chili und geräuchertem
Paprika mariniert,
Mango-Avocadopüree, Kräutersalat

~~~

Schaumsuppe vom Muskatkürbis,  
geräucherte Entenbrust

~~~

Gefüllte Perlhuhnbrust,
Pfifferlinge, Lauch, Pfirsichchutney,
Gnocchi

~~~

Himbeertörtchen,  
Schokoladensauce,  
Mango-Basilikumeis

**Pro Person - € 41,00**

### MENÜ II

Tatar vom Saibling,  
konfierter Kartoffel, Wachtelei,  
Kürbiskern-Minzepesto

~~~

Kalbsrücken, Zitronen-Krokant,
Kohlrabi, Lauch, Kartoffelcrêpes

~~~

#### Dessertbuffet

Buttermilch-Limettencreme  
Marmorierte Mousse au chocolat  
Schmandtarte, Erdbeeren  
Panacotta, Früchtespieße  
Käse vom Brett, Feigensenf, karamellisierte  
Nüsse, Fruchtebrot, Baguette

**Pro Person - € 39,00**

### Menü IV

Sauerrahmmousse, Flusskrebse,  
Gurken-Minzesuppe, Wildkräuter

~~~

Saiblingsfilet, Safran-Rucolarisotto

~~~

Hirschkalbsrücken im Gewürzmantel,  
Spitzkohl, Preiselbeeren,  
Steinpilz-Semmelterrinen

~~~

Dessertbuffet

Nougattörtchen, Zwetschgenragout
Zitronentarte, süßes Pesto,
Topfencreme, Beerenragout
Crêpes mit Pfirsich gefüllt
Käse vom Brett, Feigensenf, karamellisierte
Nüsse, Fruchtebrot, Baguette

Pro Person - € 48,00

HOCHZEITS BUFFET

ab 50 Personen

Buffet I

VORSPEISEN

Räucherfischspezialitäten aus der Müritz
Sauerrahmterrine mit Gurken, Dill und Flusskrebse
Roastbeefröllchen mit Ziegenfrischkäse und Rucola gefüllt

SALATE

Salat von Cherrytomaten, Baby - Mozzarella und Pesto
Käse-Lauchsalat, Äpfel, Nüsse
Kartoffel-Gemüsesalat, Kürbiskernöl
Salat „Nizza“
Schafskäsesalat

SUPPE

Mediterrane Gemüsesuppe,
Parmaschinkenchip

LIVE AM BUFFET

Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Rucola, Kirschtomaten

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet, Kartoffel-Gemüseragout
Schulter vom Ruppiner Weidelamm,
Ratatouille, Polenta
Roastbeef rosa gebraten, Sauce Bernaise, Speckbohnen, Kartoffelgratin
Provencalische Gemüselasagne, Schafskäse

DESSERT

Buttermilch-Limettencreme
Mousse au chocolat
Panacotta
Früchtespieße
Käse vom Brett, Feigensenf, karamellierte Walnüsse, Früchtebrot

Pro Person € 38,00

Buffet II

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs, Gurkennudeln
Geräucherter Thunfisch im Sesammantel, Avocadocreme
Bachsaibling, Jüterboger Büffelmozzarella, konfierte Tomate
Kaninchensülze, Pinienkerne, Tomaten
Kalbfleischscheiben mit Sherryessig-Haselnussöl-Vinaigrette

SALATE

Salat von Ochsenbäckchen und Bohnen
Salat von La Ratte Kartoffeln, Kürbiskernöl
Salat von Räucheraal, Apfel und Gurke
Salat von Flusskrebse, Melone und Chicoree
Blattsalate, Wildkräuter, Keimlinge,
Balsamicodressing oder Mangodressing
Baguette, Chiabatta, Körnerbrot

SUPPE

Curry-Zitronengras-Suppe,
Garnelen

LIVE STATION

Gebratene Scampi, Rotbarben, Risotto
Artischocken-Chorizo-Gemüse,
Salsa, Sauce Rouille

HAUPTGERICHTE

Ochsenwange, Waldpilze, Bohnen, Polenta
gefüllte Brust vom Freilandhähnchen,
provincialisches Gemüse, La Ratte Kartoffeln
Auberginen-Lasagne, Greyerzer

DESSERT

Mousse von Valrhona Schokolade und Orange
Mascarponecreme, Erdbeeren
Zitronentarte, süßes Pesto
Topfenschäum, Beerenragout
Früchtespieße
Waffeln- live gebacken, Kirschen
Käse vom Brett, Feigensenf, karamellisierte Nüsse, Früchtebrot

Pro Person € 45,00

MITTERNACHTSIMBISS

Berliner Mini Currywurst, Kartoffelstroh

pro Person € 4,50

Pikante Schweineöhrchen und Pork Patties

pro Person € 4,50

Pikante italienische Kartoffel-Gemüsesuppe, Parmaschinken

pro Person € 4,50

Würzige Nüsse und Mandeln

pro Person € 2,00

GETRÄNKE

SIE SEHEN AUF DEN FOLGENDEN SEITEN
EINE KLEINE AUSWAHL
UNSERES UMFANGREICHEN REPERTOIRES AN DEUTSCHEN
UND INTERNATIONALEN WEINEN,
COCKTAILS UND WEITEREN GETRÄNKEN.

GERNE STELLT UNSER SOMMELIER UND RESTAURANTLEITER
RENÉ SALZMANN
IHNEN IHRE PERSÖNLICHE GETRÄNKEKARTE
GANZ NACH IHREN VORSTELLUNGEN ZUSAMMEN.

COCKTAILS

CAIPIRINHA LIMETTE, ROHRZUCKER, CACHACA	€ 5,50
TEQUILA SUNRISE TEQUILA, ORANGENSAFT, GRENADINE	€ 5,50
PINA COLADA WEISSER RUM, KOKOS, ANANASSAFT, SAHNE	€ 5,50
PLANTER'S PUNCH BRAUNER RUM, GRENADINE, ORANGENSAFT, ANANASSAFT, ZITRONENSAFT	€ 6,00
SOUTHERN DREAM SOUTHERN COMFORT, KIRSCHSAFT, GRENADINE, SEKT	€ 5,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

GINGER APFEL LIMETTE, APFELSAFT, GINGER ALE, MINERALWASSER	€ 4,50
TROPICAL HEAT ORANGENSAFT, ANANASSAFT, ZITRONENSAFT, GRENADINE	€ 4,50
CRANBERRY COOLER LIMETTE, ORANGE, LIME JUICE, ROHRZUCKER, CRANBERRYSAFT	€ 5,00
STRAWBERRY COCO KOKOSSIRUP, ERDBEERSIRUP, ANANASSAFT, ORANGENSAFT	€ 4,50

FÜR DIE ABENDVERANSTALTUNG

TASSE KAFFEE	€ 1,80
--------------	--------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - IN 1 LITER FLASCHEN

APFELSAFT	€ 5,50
ORANGENSAFT	€ 6,50
COCA COLA, FANTA, SPRITE	€ 5,50
MINERALWASSER 0,75L	€ 6,00

SEKT

VIERSEITHOF SEKT HAUSMARKE, TROCKEN FLASCHE 0,75L	€ 21,50
------------------------------------------------------	---------

BIER

Radeberger vom Fass		Luckenwalder Premium Pils vom Fass	
Fass 50 Liter	€ 305,00	FASS 50 LITER	€ 240,00
FASS 30 LITER	€ 195,00	FASS 30 LITER	€ 160,00

WEIN

RHEINGAU	RIESLING QbA, TROCKEN	2008	JOSEF LEITZ	€26,50
SAAR	RIESLING QbA, FEINHERB	2008	VON OTHEGRAVEN	€28,00
RHEINHESSEN	WEISSBURGUNDER QbA, TROCKEN	2009	WEINGUT GUNDERLOCH	€22,50
RHEINHESSEN	BECHTHEIMER HASENSPRUNG SPÄTBURGUNDER, QbA, TROCKEN -WEISS GEKELTERT-	2009	WEINGUT SPIESS	€ 24,50
PFALZ	WEISSER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN	2008	WEINGUT MÜNZBERG	€ 26,50
LOIRE	POUILLY-FUMÉ	2008	DOMAINES DE MALTAVERNE FRANKREICH	€ 36,50
SAALE-UNSTRUT	HÖHNSTEDTER KELTERBERG MÜLLER-THURGAU, KABINETT	2008	WEINGUT BORN	€ 25,00
NAHE	DIEL DE DIEL QbA, TROCKEN (GRAUBURGUNDER 90% & RIESLING)	2009	SCHLOSSGUT DIEL	€ 34,50
BADEN	SPÄTBURGUNDER QbA, TROCKEN	2008	MARKGRAF VON BADEN	€ 26,50
BURGUND	PINOT NOIR LA VIGNÉE	2007	BOUCHARD PÈRE ET FILS	€ 33,50
RIOJA	TINTO RIVALLANA CRianza	2008	BODEGAS ONDARRE SPANIEN	€ 25,50
RIOJA	RESERVA	2005	BODEGAS ONDARRE SPANIEN	€ 33,00
TOSKANA	CHIANTI CLASSICO	2007	CASTELLO DI MELETO ITALIEN	€ 29,50
TOSKANA	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	2006	PODERI SANGUINETO ITALIEN	€ 38,50
STELLENBOSCH	CABERNET SAUVIGNON	2009	MAN VINTNERS SÜDAFRIKA	€ 26,00

Alle Weine unter dem Vorbehalt von Verfügbarkeit, Jahrgangs- & Preisänderungen

ERSTELLEN SIE SICH IHRE EIGENE HOCHZEITSPAUSCHALE

**AUF DEN FOLGENDEN 4 SEITEN HABEN WIR FÜR SIE
AUS SPEISEN, GETRÄNKE UND DEKORATION
VERSCHIEDENE PAUSCHALEN ZUSAMMENGESTELLT.**

DIESE SIND AB 50 PERSONEN BUCHBAR.

Wir beraten Sie gern!

Oldtimer blauer Mercedes als Hochzeitsfahrzeug Christian Schulze	200,00 €	<input type="text"/>
Fotografin Mandy Melchior	350,00 €	<input type="text"/>
Livemusik zur Trauung und Sektempfang	250,00€	<input type="text"/>
Diskotheek am Abend	600,00 €	<input type="text"/>
Stylistin für HZ- Frisur und MakeUp (Ute Gärtner)	225,00 €	<input type="text"/>
Brautstrauß & Herrenanstecker	100,00 €	<input type="text"/>
Hochzeitstauben (2 Tauben + Rede) (Hochzeitstauben BB)	300,00 €	<input type="text"/>
Kinderanimation von 12 - 22 Uhr	200,00 €	<input type="text"/>

Gastronomische Leistungen

	Preis pro Person	Bitte wählen Sie	Bitte geben Sie die Menge an
Sektempfang ohne Fingerfood	4,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sektempfang mit klassischem Fingerfood	11,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sektempfang mit kreativem Fingerfood	14,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Kaffeegedeck mit Hochzeitstorte	10,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Kaffeegedeck ohne Hochzeitstorte	6,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3-Gang-Menü mit anschließendem Dessertbuffet	45,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Buffet	38,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mitternachtsimbiss	4,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Pauschale 1*

35,00 €

Bitte wählen Sie	Bitte geben Sie die Menge an

Hauswein, Sekt, Luckenwalder Pils, alkoholfreie Getränke, Kaffee nach dem Essen

Pauschale 2*

45,00 €

--	--

Sekt, korrespondierende Weine zum Menü, Hauswein zur Feier, Bier (Luckenwalder Pils), alkoholfreie Getränke, 1 Digestif und Kaffee, Cappuccino, Espresso nach dem Essen

Pauschale 3*

55,00 €

--	--

Champagner zum Empfang, korrespondierende Weine zum Menü und zur Feier, Bier (Radeberger Pils), je 3 Cocktails oder Longdrinks, alkoholfreie Getränke, Spirituosen und Kaffee, Cappuccino, Espresso nach dem Essen

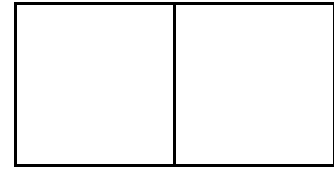
*Nach 2.00 Uhr wird pro Stunde 10,00 € pro noch anwesende Personen berechnet.

Dekoration

Pauschale 1

- ~ Roter Teppich
- ~ Gästeliste & Tischplan
- ~ Menü & Getränkekarten
- ~ Blumendekoration zur Abendveranstaltung
- ~ Organzastoff auf den Tischen zur Abendveranstaltung
- ~ Teelichter auf den Tischen zur Abendveranstaltung

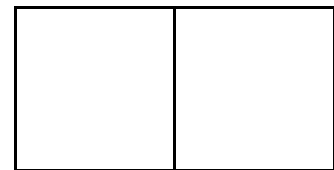
10,00 €



Pauschale 2

- ~ Roter Teppich
- ~ Gästeliste & Tischplan
- ~ Menü & Getränkekarten
- ~ Blumendekoration zur Kaffeetafel
- ~ Blumendekoration zur Abendveranstaltung
- ~ Organzastoff auf den Tischen zur Abendveranstaltung
- ~ Stumpfenkerzen auf den Tischen zur Abendveranstaltung
- ~ Fackeln & Feuer
- ~ Stuhlhussen

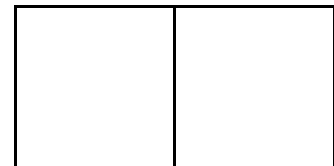
15,00 €



Pauschale 3

- ~ Roter Teppich
- ~ Gästeliste & Tischplan
- ~ Menü & Getränkekarten
- ~ Namenskärtchen
- ~ Blumendekoration zur Kaffeetafel
- ~ Blumendekoration zur Abendveranstaltung
- ~ Organzastoff auf den Tischen zur Abendveranstaltung
- ~ Kerzenkronleuchter auf den Tischen zur Abendveranstaltung
- ~ Fackeln & Feuer
- ~ Stuhlhussen mit Dekoration
- ~ Lounge im Innenbereich zur Abendveranstaltung
- ~ Raucherinsel

19,00 €



GESCHICHTE DES VIERSEITHOF

- 1782-1785 BAU DER SOGENANTEN „GROSSEN FABRIK“ AUF KOSTEN DES PREUSSISCHEN STAATES FÜR 75.000 TALER.
Bis Ende der neunziger Jahre wirtschaftlicher Aufschwung des Tuchmacherhandwerks und Verbesserung der sozialen Verhältnisse der Tuchmacher. Die Stadt selbst partizipierte am Aufschwung. Durch eine Absatzkrise folgte dem kurzen Aufschwung ein erschreckender Niedergang. Zusätzlich strich der Preußenkönig rigoros Vergünstigungen. Das bedeutete für die Vins den Ruin und die Tuchmacher verarmten schnell.
- 1806 FÜR 2000 TALER ERWARB DER FABRIKANT BUSSE DIE FABRIK.
Der Absatzmarkt hatte sich auf Grund einer Kontinentalsperre Napoleons für englisches Tuch wieder verbessert. Busse führte die kapitalistische Industrieproduktion ein.
- 1828 KOMMEN ERSTMALS DAMPFMASCHINEN ZUM EINSATZ
Busse nahm als Mitglied der Stadtverordnetenversammlung Einfluss zum weiteren ungehemmten Ausbau seiner Fabrik.
- 1835-1876 GRÜNDUNG NEUER TUCHFABRIKEN IN LUCKENWALDE
Fast alle gingen schließlich wieder bankrott und wurden von alteingesessenen Firmen aufgekauft. So zeigt ein Lageplan um 1900 die riesigen Ausmaße der Tuchfabrik am Haag, hervorgegangen aus dem Vierseithof 1782-1785.
- 1841 ANSCHLUSS DER STADT AN DIE EISENBAHNSTRECKE BERLIN-HALLE
(Anhalter-Bahn) danach begann stürmische Entwicklung.
- 1919 DIE „GROSSE FABRIK“ ÜBERSTAND DEN 1. WELTKRIEG MIT POSITIVER BILANZ
durch die Herstellung von Tuchen für Soldatenuniformen.
- 1870-1930 STÄNDIGE UMBAUTEN UND NEUBAUTEN AUF DEM GELÄNDE DER FABRIK.
- 1941 ÜBERNAHME DER FABRIK DURCH DAS VOLKSWAGENWERK ALS REPARATURWERK.
Der letzte Besitzer, Franz Pariser, ein Jude, wurde im Rahmen der Judenverfolgung ausgebürgert.
- nach 1945 WIEDER TUCHFABRIK
In der Stadt lebten mit 31.000 Einwohnern mehr Menschen als vor dem Krieg. Flüchtlinge aus allen Gebieten und vor allem aus dem zerbombten Berlin bevölkern die fast unversehrt gebliebene Stadt.
- bis 1990 VEB VOLLTUCH LUCKENWALDE
- 1990 BEENDIGUNG DER PRODUKTION
- 1993 ÜBERNAHME DES FABRIKGELÄNDES DURCH DIE BERLINER UNTERNEHMENSGRUPPE HABERENT
*Abriss der Produktionsgebäude,
Im Vierseithof sind zeitweise Weiterbildungsgesellschaften untergebracht.*
- ab 1994 WOHNUNGSNEUBAU AUF EHEMALIGEN FABRIKGELÄNDE
- ab 1996 RESTAURIERUNG DES VIERSEITHOF ZUM VIER STERNE HOTEL
MIT ZWEI GASTRONOMIEN UND WELLNESSBEREICH
- 1997 ERÖFFNUNG DES VIERSEITHOF ALS VIER STERNE HOTEL
UND DER KUNSTHALLE ALS AUSSTELLUNGSFLÄCHE FÜR ZEITGENÖSSISCHE KUNST

BERLIN - LUCKENWALDE



Mit dem Auto in 40 Minuten

Sie verlassen Berlin gen Süden auf der B 101 (Marienfelder Allee). An der Stadtgrenze beginnt die neue, 4 - spurige B 101. Luckenwalde ist ausgeschildert. Die "Autobahn" endet zunächst nach ca. 20 km überhalb des Berliner Rings, kurz nach Kerzendorf und geht für einen kurzen Abschnitt in die alte B 101 über.

Darauf folgt ein neues "Autobahnteilstück" und wieder die alte B 101, die Sie an der Ausfahrt Woltersdorf verlassen, um so direkt ins Zentrum von Luckenwalde zu kommen.

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!

Mit der Bahn

in 36 Minuten mit dem Regionalexpress (RE) nach Luckenwalde

Die Züge verkehren stündlich ab Berlin Hauptbahnhof, Potsdamer Platz, Berlin Südkreuz & Berlin Lichtenfelde-Ost.

Vom Bahnhof sind es 5 Gehminuten in Richtung Volltuchgelände.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung, sowie alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner; Verjährung

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dies den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 5 % anheben. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tage ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren, dem Kunden eines niedrigeren Schadens vorbehalten. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen für Pauschalreisen, eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden. Im Rahmen der Frühbuche-Rate-Buchung wird der gesamte vertraglich vereinbarte Preis mit der Reservierung/Buchung des Zimmers sofort zur Zahlung fällig und dem Kreditkartenkonto des Kunden belastet. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (i.e. Abbestellung, Stornierung) / Nichtinanspruchnahme der Leistung des Hotels

Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt dies nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

Standard-Buchung

- Das Hotel räumt dem Kunden zusätzlich bei Standard-Buchung das Recht ein, bis 31 Tage vor Anreise vom Vertrag zurückzutreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein anderer Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, ist dieser andere Termin maßgeblich.
- Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommene Zimmer hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung des Zimmers sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen.
- Dem Hotel steht es frei, die vertraglich vereinbarte Vergütung zu verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalisieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, bei einem Rücktritt / einer Stornierung
 - zwischen dem 30.-21. Tag vor der Anreise 40%,
 - zwischen dem 20.-8. Tag vor der Anreise 60%,
 - ab dem 7. Tag vor der Anreise bzw. einer Nichtinanspruchnahme des Zimmers 80% des vertraglich vereinbarten Preises zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

Frühbuche-Rate-Buchung

Mit der Buchung im Rahmen der Frühbuche-Rate akzeptiert der Kunde ausdrücklich, dass eine Änderung der Aufenthaltsdaten oder Stornierung nach der Buchung nicht mehr möglich ist und der volle vertraglich vereinbarte Preis des Aufenthaltes dem Kreditkartenkonto des Kunden belastet wird. Damit ist der gesamte vertraglich vereinbarte Preis auch dann an das Hotel zu zahlen, wenn der Kunde das Zimmer nicht in Anspruch nimmt.

V. Rücktritt des Hotels

Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf das Rücktrittsrecht nicht verzichtet. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr.6 verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden; das Hotel den begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; ein Verstoß gegen oben Klausel I Nr.2 vorliegt. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rückgabe

Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung. Am Anreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 12.00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel aufgrund der verspäteten Räumung des Zimmers für dessen vertragsüberschreitende Nutzung bis 18.00 Uhr 50 % des vollen Logispreises (Listenpreis) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100 %. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden hierdurch nicht begründet. Ihm steht es frei, nachzuweisen, dass dem Hotel kein oder ein wesentlich niedriger Anspruch auf Nutzungsentgelt entstanden ist.

VII. Haftung des Hotels

Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, Körpers, der Gesundheit oder Freiheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen, das ist bis zum Hundertfachen des Zimmerpreises, höchstens € 3.500,00, sowie für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten bis zu € 800,00. Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten können bis zu einem Höchstwert von € 6.135,50 pro Zimmer/Tag im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn nicht der Kunde nach Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung unverzüglich dem Hotel Anzeige macht (§ 703 BGB). Für eine weitergehende Haftung des Hotels gelten vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 entsprechend. Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend. Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und – auf Wunsch – gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend.

VIII. Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.

Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Gleiches gilt bei Lücken. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

LIEBE GÄSTE & FREUNDE UNSERES HAUSES!

WIR GARANTIEREN IHNEN, DASS NIEMAND UNSERE GASTFREUNDSCHAFT ZU EINEM ANDEREN PREIS ERHÄLT ALS SIE!

MIT GASTFREUNDLICHEN GRÜSSEN

HERMA KASIMIR

ÜBRIGENS...

ES GIBT KAUM ETWAS AUF DIESER WELT, DAS NICHT IRGEND JEMAND EIN WENIG SCHLECHTER MACHEN UND ETWAS BILLIGER VERKAUFEN KÖNNTE, UND DIE MENSCHEN, DIE SICH NUR AM PREIS ORIENTIEREN, WERDEN DIE GERECHTE BEUTE SOLCHER MACHENSCHAFTEN.

ES IST UNKLUG, ZU VIEL ZU BEZAHLEN, ABER ES IST NOCH SCHLECHTER, ZU WENIG ZU BEZAHLEN. WENN SIE ZU VIEL BEZAHLEN, VERLIEREN SIE ETWAS GELD, DAS IST ALLES.

WENN SIE DAGEGEN ZU WENIG BEZAHLEN, VERLIEREN SIE MANCHMAL ALLES, DA DER GEKAUFTE GEGENSTAND DIE IHM ZUGEDACHTE AUFGABE NICHT ERFÜLLEN KANN. DAS GESETZ DER WIRTSCHAFT VERBIETET ES, FÜR WENIG GELD VIEL WERT ZU ERHALTEN. NEHMEN SIE DAS NIEDRIGSTE ANGEBOT AN, MÜSSEN SIE FÜR DAS RISIKO, DAS SIE EINGEHEN, ETWAS HINZURECHNEN. UND WENN SIE DAS TUN, DANN HABEN SIE AUCH GENUG GELD, UM FÜR ETWAS BESSERES ZU BEZAHLEN.

JOHN RUSKIN

ENGL. SOZIALREFORMER (1819-1900)