



FEIERN WIE DAMALS – MODERN INTERPRETIERT

TRADITION UND MODERNE, ZWEI WERTE DIE UNS SEIT ÜBER 150 JAHREN BEGLEITEN.
FEIERN SIE MIT UNS IN UNSEREM LANDGASTHOF UND HOTEL LINDE
IM BAYERISCHEN-SCHWÄBISCHEN STIL:

WIR SIND EINER DER FÜHRENDEN UND BELIEBTESTEN
SPEISE- UND BEHERBERGUNGSBETRIEBE IN DER REGION.

UNSERE LINDE VERFÜGT ÜBER GESCHMACKVOLL GESTALTETE RÄUMLICHKEITEN
FÜR JEGLICHE ART VON FEIERN UND VERANSTALTUNGEN.
EIN WUNDERSCHÖNER, SCHATTIGER BIERGARTEN SOWIE EINE GEMÜTLICH-URIGE ALPEN-
BOWLINGBAHN IM UNTERGESCHOSS RUNDEN UNSER UMFANGREICHES ANGEBOT AB.



linde.erleben
ankommen.wohlfühlen.daheim sein

Landgasthof Hotel Linde
Hauptstraße 2
89312 Günzburg / Deffingen

Tel. 08221 3 67 40 – 00
www.linde-gasthof.de
event@linde-gasthof.de

DA
HE
IM



LIEBE GÄSTE,

GANZ UNTER DEM MOTTO „LINDE.ERLEBEN – ANKOMMEN.WOHLFÜHLEN.DAHEIM SEIN“
NEHMEN WIR SIE AUF DEN KOMMENDEN SEITEN MIT DURCH UNSER ANGEBOT
UND GEBEN IHNEN HIER ANREGUNGEN FÜR EINE GELUNGENE FEIER.

FEIERN WIE DAMALS – MODERN INTERPRETIERT

WAS UNS WICHTIG IST?
QUALITÄT, SERVICE, VERLÄSSLICHKEIT UND REGIONALITÄT.

DAFÜR STEHEN WIR MIT UNSEREM GESAMTEN TEAM.
UNSERE TRADITIONELLE UND BODENSTÄNDIGE KÜCHE IST GEHOBEN UND REGIONAL.

UNSERE ROHSTOFFE BEZIEHEN WIR ZUM GRÖßTEN TEIL VON REGIONALEN ANBIETERN.
SIE WERDEN FRISCH VERARBEITET UND IHNEN IN DEN VERSCHIEDENSTEN
KREATIONEN STILVOLL SERVIERT.

SIE KÖNNEN BEI UNS EINE PAUSCHALE BUCHEN
ODER DIE LEISTUNGEN EINZELN UND NACH VERBRAUCH BUCHEN.

UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN
SIND BEWÄHRTE FAVORITEN VIELER ZUFRIEDENER GÄSTE AUS ZAHLREICHEN
VERGANGENEN VERANSTALTUNGEN. IHRE EIGENEN IDEEN BEZIEHEN WIR ABER
SEHR GERNE NACH ABSPRACHE UND UNSEREN MÖGLICHKEITEN MIT EIN.

SIE UND IHRE FEIER STEHEN BEI UNS IM MITTELPUNKT,
DURCH EINE INDIVIDUELLE PERSÖNLICHE BERATUNG, WERDEN WIR AUCH IHR FEST ZU EINEM
UNVERGESSLICHEN HÖHEPUNKT MACHEN.

UNSERE DIREKTEN ANSPRECHPARTNER FÜR IHRE VERANSTALTUNG ERREICHEN SIE UNTER DER
TELEFONNUMMER 08221 / 36740-15

TERMINE VOR ORT NACH VEREINBARUNG
ZUR BESICHTIGUNG (MONTAG-FREITAG NACH RAUMVERFÜGBARKEIT)
UND ZUR MENÜABSPRACHE (MONTAG UND DIENSTAG 10:00 – 17:30 UHR)

BEI EINEM SOLCHEN GESPRÄCH KÖNNEN DANN AUCH ALL DIE ANDEREN PUNKTE,
DIE FÜR SIE UND FÜR EIN GELUNGENES FEST VON BEDEUTUNG SIND, BESPROCHEN WERDEN.

WIR FREUEN UNS AUF EIN PERSÖNLICHES KENNENLERNEN!

**IHR TEAM VOM
LANDGASTHOF HOTEL LINDE**

DA
HE
IM



VON SCHLICHT & MODERN BIS RUSTIKAL & URIG.
FÜR EIN CANDLE-LIGHT-DINNER ZU ZWEIT ODER EINE HOCHZEITSFEIER MIT 120 PERSONEN:

WIR BIETEN FÜR JEDEN RAHMEN DIE PASSENDE RÄUMLICHKEIT

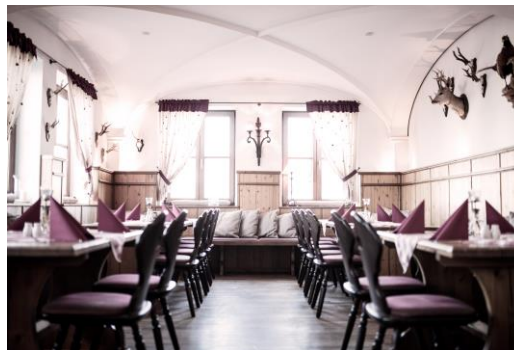
FEIERN SIE IM TRADITIONELLEN LANDGASTHOF

VERANSTALTUNGRÄUME IM 1. OBERGESCHOSS
IM FESTLICHEN RAHMEN VON 40 BIS 120 PERSONEN

RESTAURANT
IM FESTLICHEN RAHMEN BIS 80 PERSONEN

JAGDSTUBE
TRADITION UND MODERNE GASTLICHKEIT VERBINDEN SICH, BIS 30 PERSONEN

EMPORE
IM FESTLICHEN RAHMEN BIS 20 PERSONEN



ODER IN UNSEREM MODERN GESTALTETEM HOTEL

VERANSTALTUNGRÄUME IM ERDGESCHOSS
IM FESTLICHEN RAHMEN VON 10 BIS 80 PERSONEN





WISSENSWERTES UND WICHTIGES

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN

BEGRÜßEN SIE IHRE GÄSTE ZU BEGINN DER FEIERLICHKEIT MIT EINEM FEINEN GLÄSCHEN. BEI SONNENSCHEN UND WARMER WITTERUNG GERN IN UNSEREM AUßENBEREICH, Z. B. IM BIERGARTEN ODER AUF DER TERRASSE UNSERES HOTELS. WIR EMPFEHLEN IHNEN GERN UNSEREN HAUS-SEKT/ PROSECCO ODER UNSERE MINI-WEIZEN. KLASSISCHES PREISBEISPIEL:

SEKT PLUS ZWEIERLEI SÄFTE (ORANGENSAFT UND JOHANNISBEERSAFT)	4,90 PRO GLAS
MINI-WEIZEN	3,50 PRO GLAS

DIE FESTLICHE KAFFEETAFEL

KAFFEE SERVIEREN WIR IHNEN GERNE IN KANNEN:	22,00 PRO KANNE
FÜR MITGEBRACHTEN KUCHEN BERECHNEN WIR IHNEN ALS SERVICEPAUSCHALE:	3,00 PRO PERSON

DIE ANLIEFERUNG VON SELBSTGEBACKENEM KUCHEN SOLLTE, WENN MÖGLICH, AM VORTAG DER VERANSTALTUNG ERFOLGEN. ANSONSTEN BIS 11:00 UHR AM VERANSTALTUNGSTAG.

DIE FESTLICHE KAFFEETAFEL UNTER FREIEM HIMMEL

BEI SCHÖNEM WETTER DECKEN WIR GERN UNSEREN BIERGARTEN ODER UNSERE GARTENTERRASSE FÜR SIE UND IHRE GÄSTE EIN. ALS AUFWANDSPAUSCHALE BERECHNEN WIR IHNEN HIERFÜR:

3,00 PRO PERSON

TISCHLEIN DECK DICH

FÜR IHRE FEIER DECKEN WIR UNSERE TISCHE FÜR SIE MIT TISCHDECKEN IN HELLEM CRÉME EIN. WEITERE DEKORATION ÜBERLASSEN WIR GERN IHNEN UND IHREN VORSTELLUNGEN. AUF WUNSCH BEAUFTRAGEN WIR GERN EINEN FLORISTEN, DER DIE BLUMENDEKORATION ÜBERNIMMT. DIE BERECHNUNG ERFOLGT NACH AUFWAND.

SERVIETTEN

HOCHWERTIGE PAPIERSERVIETTEN GEHÖREN BEI UNS ZUM SERVICE UND SIND IM PREIS ENTHALTEN. AUF WUNSCH DECKEN WIR AUCH GERNE MIT UNSEREN FARBLICH PASSENDEN STOFFSERVIETTEN EIN. GERNE ZEIGEN WIR IHNEN HIER VERSCHIEDENE FALTFORMEN. FÜR DIE STOFFSERVIETTEN BERECHNEN WIR

2,80 PRO STÜCK

KULINARIK SCHWARZ AUF WEIß

SIE MÖCHTEN DIE GESTALTUNG NICHT SELBST ÜBERNEHMEN?
GERNE SCHREIBEN WIR IHNEN IHRE INDIVIDUELLEN MENÜKARTEN IN DIN A5: 3,00 PRO STÜCK

LINDE.VERHEIRATET – FREIE TRAUUNG

SIE PLANEN EINE FREIE TRAUUNG?

GERNE ERMÖGLICHEN WIR IHNEN DIESE AUCH UNTER FREIEM HIMMEL. JE NACH GEBUCHTER RÄUMLICHKEIT AUF UNSERER HOTELTERRASSE ODER IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN BIERGARTEN. BEI UNGEEIGNETEM WETTER KANN EINE FREIE TRAUUNG IM FESTLICH EINGEDECKTEN RAUM DURCHFÜHRT WERDEN. WIR BESTUHEN FÜR SIE FESTLICH IN CRÉME-WEIß: **10,00 PRO PERSON**

HIER SPIELT DIE MUSIK

WENN SIE IHRE VERANSTALTUNG MIT MUSIK UNTERSTREICHEN WOLLEN, KÖNNEN SIE JEDERZEIT EINE MUSIKGRUPPE, ALLEINUNTERHALTER, ZAUBERER ETC. ENGAGIEREN. DIES ERFOLGT IN EIGENREGIE UND WIRD NICHT VON UNS ÜBERNOMMEN

NACHTSCHWÄRMER-INFO

BEI UNS KÖNNEN SIE BIS IN DIE FRÜHEN MORGENSTUNDEN FEIERN, AB 00:00 UHR BERECHNEN WIR EINEN NACHTZUSCHLAG VON **280,00 PRO ANGEFANGENE STUNDE**. EINE GEBUCHTE PAUSCHALE ENDET ZU DIESER ZEIT EBENFALLS UND DIE BERECHNUNG ERFOLGT NACH TATSÄCHLICHEM VERBRAUCH.

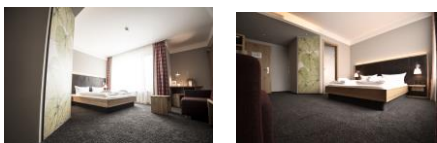
DANKE, DASS SIE AB 23:00 UHR AUS RÜCKSICHTNAHME AUF ANDERE (SCHLAFENDE) HAUSGÄSTE, FENSTER UND TÜREN GESCHLOSSEN HALTEN UND DIE LAUTSTÄRKE DER VERSTÄRKERANLAGEN VON BANDS ODER DJ'S DEMENTSPRECHEND ANPASSEN!

HIMMLISCH SCHLAFEN UND TRÄUMEN

JEDE FEIER HAT EINMAL EIN ENDE...

SIE MÖCHTEN NACHTS NICHT MEHR NACH HAUSE FAHREN? UNSER HAUS VERFÜGT ÜBER 26 HOTELZIMMER IM 4* SUPERIOR STANDARD. KOMMEN SIE ZUR RUHE UND LASSEN SIE SICH MIT IHREN GÄSTEN AM NÄCHSTEN MORGEN MIT EINEM REICHHALTIGEN FRÜHSTÜCKSBUFFET VERWÖHNEN...

CHECK IN AB 15:00 UHR / CHECK OUT BIS 11:00 UHR



...NOCH MEHR RÄUME?

WENN SIE EIN TAGESZIMMER BRAUCHEN Z. B. FÜR STILLENDE MÜTTER, ZUM UMZIEHEN ODER SONSTIGES STELLEN WIR IHNEN DIES GERNE ZUR VERFÜGUNG. PREIS AUF ANFRAGE.



PREISE

ALLE PREISE GÜLTIG AB FEBRUAR 2023 FÜR HOCHZEITEN 2023.

ALLE VORHERGEHENDEN ANGEBOTE UND AUFLISTUNGEN VERLIEREN MIT DIESER AUSGABE IHRE GÜLTIGKEIT.

KEINE NACHWUCHSSORGEN

KINDER BIS EINSCHLIEßLICH 3 JAHRE SIND FREI. DANACH STAFFELN SICH UNSERE PREISE NACH ALTER DER KINDER IN FOLGENDER UNTERTEILUNG: 4 – 6 JAHRE, 7 – 11 JAHRE, AB 12 JAHREN ZÄHLEN DIE KINDER ALS ERWACHSENE. KINDER UNTER 12 JAHREN DÜRFEN GERNE AUCH NACH UNSERER KINDERKARTE AUSWÄHLEN.

NEHMEN UND GEBEN – HERZLICHEN DANK

FALLS ES KEINE ANDERE VEREINBARUNG GIBT, ERFOLGT DIE BEZAHLUNG AM ENDE IHRER VERANSTALTUNG, MIT KREDITKARTE, EC-KARTE ODER IN BAR.

FÜR VERANSTALTUNGEN AB 50 PERSONEN BERECHNEN WIR IM VORAUS 30,00 € PRO PERSON ALS ANZAHLUNG. HIERFÜR ERHALTEN SIE EINE SEPARATE RECHNUNG IM ANSCHLUSS AN DIE VERANSTALTUNG.

SEHR WICHTIG FÜR UNSERE PLANUNG

BITTE GEBEN SIE 3 TAGE VOR VERANSTALTUNG DIE EXAKTE PERSONENZahl AN, DA NACH DIESER ANGABE AUSGESTATTET UND ABGERECHNET WIRD.

ZUM SPORTLICHEN ZEITVERTREIB

UNSERE BOWLINGBAHN IM ALPENLÄNDISCHEN STIL KÖNNEN SIE EBENFALLS ZU IHRER VERANSTALTUNG DAZU BUCHEN (AKTUELLE PREISE AUF ANFRAGE).

FEUERWERK

EIN FEUERWERK MUSS VOM LANDRATSAMT GÜNZBURG GENEHMIGT WERDEN. FÜR DIE GENEHMIGUNG IST DER JEWEILIGE VERANSTALTER SELBST ZUSTÄNDIG. DAS FEUERWERK IST NUR AUF DEN, VOM LANDGASTHOF HOTEL LINDE ZUGEWIESENEN, FLÄCHEN ERLAUBT.

FEUERWERKSKÖRPER ODER NEBELMASCHINEN INNERHALB DES GEBÄUDES SIND AUS BRANDSCHUTZGRÜNDEN NICHT ERLAUBT!

AUFGEPASST!

DIESE MAPPE IST GÜLTIG AB APRIL 2022, ÄLTERE VERSIONEN VERLIEREN MIT DIESER AUSGABE IHRE GÜLTIGKEIT AUF ANGEBOt UND PREISE.



HOCHZEITS-VERWÖHN-ANGEBOT „CLASSIC WEDDING“

- **STEHEMPfang** – MIT SEKT/PROSECCO, ZWEIERLEI SÄFTEN UND MINIWEIZEN
- **FESTLICHE KAFFEETAFEL** – MIT KAFFEE, TEE UND KUCHEN 2 STÜCK PRO PERSON

KUCHEN NACH EIGENER WAHL DIREKT VON DER „SPEZIALITÄTEN-BÄCKEREI HURLER“ IN LEINHEIM

- **FEINES HOCHZEITSESSEN** IN KOMBINIRTER 4 GANG - FORM

SIE SEHEN DAS GRUNDMENÜ AUF DER NÄCHSTEN SEITE.

GERNE KÖNNEN KOMPONENTEN NACH ABSPRACHE AUSGETAUSCHT DER VERÄNDERT WERDEN.

DAS KANN, JE NACH AUSWAHL, ZU PREISVERÄNDERUNGEN FÜHREN.

- **ALLE GETRÄNKE** - MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE, BIERE, 1 ROTWEIN UND 1 WEIßWEIN
 - „VERDAUUNGS-SCHNÄPSLE“ - EINE RUNDE NACH DEM ESSEN FÜR ALLE GÄSTE
- **MITTERNACHTSSNACK** - Z.B. KÄSEVIELFALT VOM BRETT, SCHINKEN-SALAMIVARIATIONEN, GULASCHSUPPE USW., DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN
- **KOMPLETTES TISCHAMBIENTE** – TISCHDECKEN, GLÄSER, STOFFSERVIETTEN, KERZEN UND MENÜKARTEN

PREIS PRO PERSON 130,-

KINDER BIS 3 JAHRE FREI / 4 – 6 JAHRE 45,- / 7 – 11 JAHRE 65,-

WAS IST NICHT ENTHALTEN?

GETRÄNKE AUßERHALB DER PAUSCHALE (SPIRITUOSEN, HUGO, APEROL, LILLET),
STUHLHUSSEN, BRAUTVERZUG, NACHTZUSCHLAG AB 00:00 UHR, KAFFEE UND KUCHEN IM FREIEN, FREIE TRAUUNG



MENÜ ZUR HOCHZEIT

VON _____ UND _____

VORWEG

BAYERISCH-SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE

MAULTÄSCHLE | FLÄDLE | KALBSBRÄT-KLÖBCHEN | 2-ERLEI GRIEBNOCKEN

DAZWISCHEN

BUNT GEMISCHTE BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING

GURKE | KIRSCHTOMATE | KAROTTEN
KRÄUTERCROUTONS | RÄUCHERLACHS-CIABATTA

HAUPTSÄCHLICH

VOM BUFFET

ZWIEBELROSTBRÄTLE VOM ALLGÄUER FÄRSEN RIND

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS IN FEINER WALDPILZRAHM-
SOÛSE

PUTENBRUST IN KNUSPRIGER MANDELHÜLLE

VEGETARISCHE STEINPILZ-RICOTTA-MAULTASCHEN IN SPINATRAHM-
SOÛSE MIT PARMESANKÄSE

NORWEGISCHES LACHSFILET IN WÜRZBUTTER GEBRATEN

DAZU REICHEN WIR

SPÄTZLE | SERVIETTENKNÖDEL | KARTOFFEL-GRATIN
ROSMARINKARTOFFELN | GEMÜSE

DANACH

VOM BUFFET

MOUSSE AU CHOCOLAT

BUTTERMILCH-LIMETTENMOUSSE

EISVARIATIONEN

GEBACKENE APFELKÜCHLE MIT VANILLESOÛSE

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

ZU SPÄTERER STUNDE

KÄSEVIELFALT VOM BRETT

VARIATIONEN VON SCHINKEN UND SALAMI

DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN



HOCHZEITS-VERWÖHN-ANGEBOT „FIRE AND ICE“

GRILL&CHILL AUF UNSERER HOTELTERRASSE
BUCHBAR FÜR 40-80 PERSONEN

- **STEHEMPfang** – MIT SEKT/PROSECCO, ZWEIERLEI SÄFTEN UND MINIWEIZEN
- **FESTLICHE KAFFEETAFEL** – MIT KAFFEE, TEE UND KUCHEN 2 STÜCK PRO PERSON
KUCHEN NACH EIGENER WAHL DIREKT VON DER „SPEZIALITÄTEN-BÄCKEREI HURLER“ IN LEINHEIM
 - **FEINES HOCHZEITSESSEN** HIER KOMMT ALLES ANDERS
SIE SEHEN DAS GRUNDMENÜ AUF DER NÄCHSTEN SEITE.
GERNE KÖNNEN KOMPONENTEN NACH ABSPRACHE AUSGETAUSCHT DER VERÄNDERT WERDEN.
DAS KANN, JE NACH AUSWAHL, ZU PREISVERÄNDERUNGEN FÜHREN.
- **ALLE GETRÄNKE** - MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE, BIERE, 1 ROTWEIN UND 1 WEIßWEIN
 - „VERDAUUNGS-SCHNÄPSLE“ - EINE RUNDE NACH DEM ESSEN FÜR ALLE GÄSTE
- **MITTERNACHTSSNACK** - Z.B. KÄSEVIELFALT VOM BRETT, ZWEIERLEI WURSTSALAT IM GLÄSCHEN
DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN
- **KOMPLETTES TISCHAMBIENTE** – TISCHDECKEN, GLÄSER, STOFFSERVIETTEN, KERZEN
UND MENÜKARTEN

PREIS PRO PERSON 140,-

KINDER BIS 3 JAHRE FREI / 4 – 6 JAHRE 45,- / 7 – 11 JAHRE 65,-

WAS IST NICHT ENTHALTEN?

GETRÄNKE AUßERHALB DER PAUSCHALE (SPIRITUOSEN, HUGO, APEROL, LILLET),
STUHLHUSSEN, BRAUTVERZUG, NACHTZUSCHLAG AB 00:00 UHR, KAFFEE UND KUCHEN IM FREIEN, FREIE TRAUUNG

BITTE BEACHTEN SIE, DASS „FIRE & ICE“ NUR IN VERBINDUNG MIT DEM VERANSTALTUNGSRAUM „DONAU“ GEBUCHT WERDEN
KANN, DA DIESES AUF DER GARTENTERRASSE AUFGEBAUT WIRD.

BEI SCHLECHTEM WETTER (HIERÜBER ENTSCHIEDET DIE LINDE) BEREITEN WIR IHNEN IHRE AUSWAHL
IN REINER BUFFETFORM IM INNENBEREICH VOR / KEIN LIVEGRILLEN.

DA
HE
IM



FIRE & ICE ZUR HOCHZEIT

VON _____ UND _____

MEDITERRANE ANTIPASTI-VARIATIONEN

PARMASCHINKEN | MELONE | EINGELEGTE OLIVEN | CAPRESE DI BUFALA
TOMATEN-FRISCHKÄSE | MARINIERTES GRILLGEMÜSE | LUFTGETROCKNETE SALAMI
EINGELEGTER SCHAFSKÄSE | CIABATTA

FRISCH VOM GRILL & AUS DEM OFEN

DRY AGED RIBEYE MARINIERT

TOMAHAWK STEAK VOM DUROC-SCHWEIN

LAMMHÜFTE AUS DEM KRÄUTER-KNOBLAUCH-ÖL

SPARERIBS SWEET AND SPICY GLASIERT

KALBSHAXE IM GANZEN LANGSAM GEGART

RIESENGARNELEN IN DER SCHALE **GEGRILLT**

ROTE UND WEIßE GRILLWURST (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

DAZU REICHEN WIR

VERSCHIEDENE SAUCEN UND DIPS | FOLIENKARTOFFELN
ROSMARINKARTOFFELN | PFANNEN-GEMÜSE | BUNTE SOMMERSALATE

ERFRISCHENDE EISVARIATIONEN & MEHR

ZU SPÄTERER STUNDE

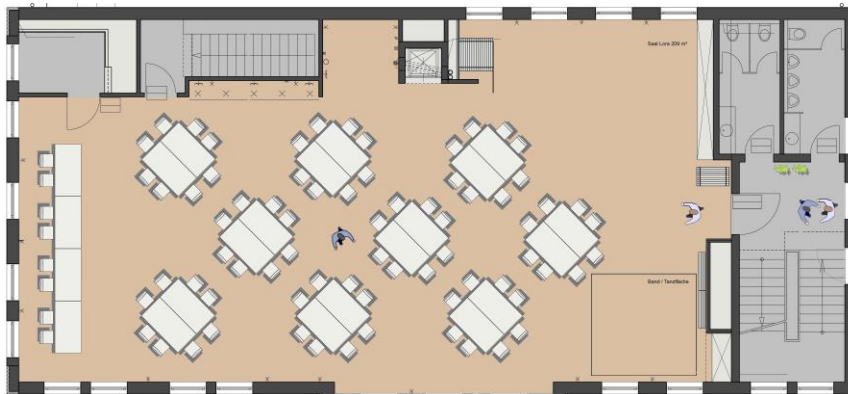
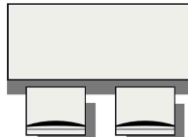
KÄSEVIELFALT VOM BRETT
ZWEIERLEI WURSTSALAT
DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN

DA
HE
IM

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN RAUM „LINDE“

SO KÖNNTE DIE BESTUHLUNG FÜR IHRE FEIERLICHKEIT AUSSEHEN:

TISCHMAß: 1,60 M X 0,80 M

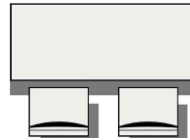


BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN RAUM „DONAU“

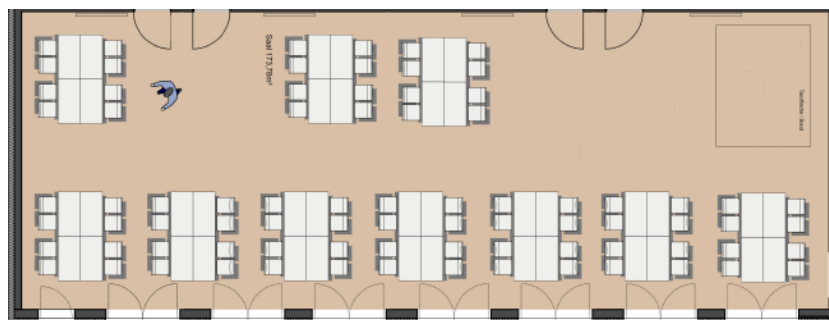
SO KÖNNTE DIE BESTUHLUNG FÜR IHRE FEIERLICHKEIT AUSSEHEN:



TISCHMAßE: \approx 1,80 M



TISCHMAßE: 1,20 M X 0,60 M



SIE WÜNSCHEN SICH EIN BESONDERES AMBIENTE?
GERNE HÜLLEN WIR DIE STEHTISCHE FÜR EINEN SEKTEMPFANG UND DIE STÜHLE IN
IHREM VERANSTALTUNGSRAUM IN ELEGANTE WEIßE HUSSEN UND ZAUBERN SOMIT EINE
BESONDERE ATMOSPHÄRE FÜR IHRE VERANSTALTUNG.

5,00 PRO HUSSE FÜR STEHTISCH / STUHL



ARRANGEMENTS RUND UM IHRE HOCHZEITSFEIER

BRAUTVERZUG

TRADITIONELLE „ENTFÜHRUNG“ DER BRAUT,
WÄHREND EINEM MOMENT IN DEM DER BRÄUTIGAM ABGELENKT IST.

GERNE STELLEN WIR IHNEN HIERFÜR UNSERE BOWLINGBAHN ZUR VERFÜGUNG.

SPEISEN UND GETRÄNKE HIERFÜR DÜRFEN NICHT MITGEBRACHT WERDEN,
GERN KÖNNEN WIR VORAB GEMEINSAM EINE AUSWAHL AN GETRÄNKEN FESTLEGEN
Z.B. HUGO / APEROL / BESTIMMTE SPIRITUOSE / ROSÉWEIN.

BERECHNUNG NACH VERBRAUCH, BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WER HIERFÜR AUFKOMMT.

DIE NACHT VOR DER HOCHZEIT VERBRINGT DAS BRAUTPAAR TRADITIONELL GETRENNT,
GERN KÖNNEN SIE DAFÜR EINES UNSERER HOTELZIMMER BUCHEN.

VERBRINGEN SIE DEN ABEND VOR DER HOCHZEIT MIT IHREN TRAUZEUGEN
UND STARTEN SIE GEMEINSAM IN IHREN SO BESONDEREN TAG:

VORANREISE BRAUT

SCHALTEN SIE AB UND LASSEN SIE DEN HOCHZEITSSTRESS FALLEN.

WIR EMPFANGEN SIE IN UNSEREM 4* SUPERIOR HOTEL MIT EINER FLASCHE SEKT
UND EINEM OBSTKORB AUF DEM ZIMMER. GENIEßEN SIE EIN GEMEINSAMES ABENDBROT IN UNSERER
GASTSTUBE UND VERWEILEN DANACH IN UNSEREM SAUNA- UND RUHEBEREICH.

45,00 PRO PERSON ZZGL. ZIMMER / ZIMMERPREIS JE NACH SAISON – 15%

VORANREISE BRÄUTIGAM

GENIEßEN SIE EINEN ENTSPANNTEN ABEND AUF UNSERER BOWLINGBAHN, GÖNNEN SIE SICH EINE LE-
CKERE BROTZEIT UND EIN KÜHLES GETRÄNK, SCHALTEN SIE NOCH EINMAL AB, BEVOR AM NÄCHSTEN
MORGEN IHR GROßER TAG AUF SIE WARTET.

DEN BEGINNEN SIE MIT EINEM ENTSPANNTEN WEIßWURSTFRÜHSTÜCK BEI UNS IM RESTAURANT ODER
IN UNSEREM BIERGARTEN.

45,00 PRO PERSON ZZGL. ZIMMER / ZIMMERPREIS JE NACH SAISON – 15%



MENÜVORSCHLÄGE

SUPPEN

KRÄFTIGE SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE	6,50
BAYERISCHE BRÄT-SPÄTZLESUPPE MIT WURZELGEMÜSE UND BACKERBSEN	7,10
FESTTAGSSUPPE MIT FLÄDLE, MAULTÄSCHLE, KALBSBRÄT- UND GRIEBKLÖßCHEN	8,00
RINDERKRAFTBRÜHE MIT BRÄTSTRUDEL UND GEWÜRFELTEM WURZELGEMÜSE	7,50
VERSCHIEDENE CREMESUPPEN NACH JAHRESZEIT UND IHREN VORLIEBEN (KRESSE, TOMATE MIT GIN, KAROTTEN-INGWER, SPARGEL...)	7,90

SALATE

BUNT GEMISCHTER SALATELLER IN BALSAMICODRESSING MIT CROUTONS	6,90
BUNT GEMISCHTER SALATELLER IN JOGHURTDRESSING MIT GEBRATENEN WALDPILZEN	9,20
BLATTSALATE MIT PAPRIKA, GURKE, KIRSCHTOMATE UND KAROTTE IN BALSAMICO, DAZU GERÖSTETE PINIENKERNE UND RÄUCHERLACHS – CIABATTA	9,50
HERZHAFTER BLATTSALATE MIT ZUCCHINIRÖLLCHEN UND RUCOLA IN KRÄUTERDRESSING, DAZU GEBRATENE RIESENGARNELEN UND CIABATTA	16,50

VORSPEISEN

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS AUF REIBERDATSCHI MIT SALATBUKETT	15,50
„CAPRESE“ - MOZZARELLA UND TOMATE MIT BASILIKUM, BALSAMICO UND OLIVENÖL, DAZU CIABATTA	12,50
HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN, BUTTER UND CIABATTA	15,20
SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN-DUO MIT BRAUNER BUTTER SPINAT-TOPFENFÜLLUNG & BERGKÄSE-KARTOFFELFÜLLUNG IN BRAUNER BUTTER GESCHWENKT ANGERICHTET AUF BLATTSPINAT GERÖSTETE PINIENKERNE PARMESANKÄSE	13,50



HAUPTSPEISEN
(INKL. GEMÜSE UND 2 BEILAGEN IHRER WAHL)

UNSERE EMPFEHLUNGEN
(NUR BIS MAX. 40 PERSONEN BUCHBAR)

ZWEIERLEI VOM SCHWEIN UND KALB

MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE IN WALDPILZRAHMSOÙE
UND GESCHMORTE KALBSSCHULTER IN ZWEIGELTZOÙE
MIT KLEINEM GEMÜSE
DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND GEBACKENE KARTOFFELKRAPPEN

25,80

LINDE SCHMANKERLTELLER

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN PILZRAHM, KLEINES ZWIEBELROSTBRÄTLE
UND PUTENBRUST IN MANDELN GEBRATEN
MIT KLEINEM GEMÜSE
DAZU KARTOFFELRÖSTI, HERZOGINKARTOFFELN UND SPÄTZLE

30,00

SCHWEIN

KNUSPRIG GLACIERTER SPANFERKELBRATEN IN DUNKELBIERSOÙE (AB 15 PERSONEN)	22,30
SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL „WIENER ART“	18,50
SCHWEINENACKENSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER UND BACON	20,00
SCHWEINEFILETMEDAILLONS UNTER DER KRÄUTERKRUSTE AUF PORTWEINJUS	25,50
SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN FEINER WALDPILZRAHM- UND ROTWEINSOÙE	24,50
CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN	22,10
PIKANTES PFEFFERRAHMSCHNITZEL	21,50

RIND

RINDERSCHMORBRATEN IN KRÄFTIGER BURGUNDERSOÙE	22,40
TAFELSPITZ IN PIKANTER MEERRETTICHSOÙE	23,50
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ZARTEN RINDERRÜCKEN	30,00
RÜCKENSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND MIT KRÄUTERBUTTER UND PFEFFERSÖÙLE DAZU HAUSGEMACHTE GEBACKENE KARTOFFELECKEN UND SPECKBÖHNCHEN	34,50



KALB

ZARTES WIENER KALBSSCHNITZEL	29,50
GESCHMORTE KALBSSCHULTER IN ZWEIGELTSAUCE	22,10
KALBSRÜCKENMEDAILLONS IN FEINER MORCHELRAHMSAUCE	29,00
KALBSSAHNERAGOUT MIT FRISCHEN EGERLINGEN	21,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	30,00

GEFLÜGEL

GEBRATENE POULARDENBRÜSTCHEN IN EINER GLASNUDEL - CURRYRAHMSAUCE MIT GLACIERTER ANANAS	20,50
PUTENGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS IN WEIßWEIN – GEMÜSESAUCE	19,50
MEDAILLONS VON DER PUTENBRUST MIT TOMATEN UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN AUF TOMATEN - BASILIKUM SAUCE	22,20
STEAK VOM TRUTHAHN AUF HAUSGEMACHTEN RICOTTA - STEINPILZMAULTASCHEN IN SPINATRAHMESÖßLE MIT FRISCH GERIEBENEM PARMESANKÄSE	22,50

BEILAGEN ZUR WAHL

Z. B. SPÄTZLE, SERVIETTENKNÖDEL, KARTOFFELKNÖDEL, BANDNUDELN,
PETERSILIENKARTOFFELN, KARTOFFELKROKETTEN, KARTOFFELRÖSTI, KARTOFFELPÜREE,
KARTOFFELGRATIN, HERZOGINKARTOFFELN, BASMATIREIS, SCHUPFNUDELN,
GEBACKENE KARTOFFELKRAPPEN USW.

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET IN RIESLINGSAUCE GEBUTTERTE BANDNUDELN GEMÜSE	26,50
NORWEGISCHER LACHS VOM GRILL KRÄUTERBUTTER ROSMARINKARTOFFELN MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	26,00
ZARTER OKTOPUS IN KNOBLAUCHÖL GEBRATEN ROSMARINKARTOFFELN MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	27,00

WEITERE FISCHGERICHTE AUF ANFRAGE



VEGETARISCHE/VEGANE GERICHTE

HAUSGEMACHTE RICOTTA - STEINPILZMAULTASCHEN IM SPINATRAHMSÖßLE MIT GERIEBENEM PARMESANKÄSE UND FRISCHEM BLATTSPINAT	17,00
ALLGÄUER KÄSERAHMSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN, DAZU KLEINE GEMÜSEGARNITUR	14,00
HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL MIT EINEM WALDPILZRAGOUT, DAZU KLEINE GEMÜSEGARNITUR	14,50
KARTOFFELRÖSTI IM PFÄNNLE MIT RAHMGEMÜSE UND EMMENTALER ÜBERBACKEN	14,00
VEGANE SPAGHETTI MIT TOFU BOLOGNESE, DAZU KLEINE GEMÜSEGARNITUR	14,00
SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN-DUO MIT BRAUNER BUTTER SPINAT-TOPFENFÜLLUNG & BERGKÄSE-KARTOFFELFÜLLUNG IN BRAUNER BUTTER GESCHWENKT ANGERICHTET AUF BLATTSPINAT GERÖSTETE PINIENKERNE PARMESANKÄSE	17,50

GERNE BEREITEN WIR IHNEN UND IHREN GÄSTEN WEITERE SPEZIELLE VEGANE / VEGETARISCHE GERICHTE ZU.

DESSERTS NACH LUST, LAUNE UND ABSPRACHE

VERSCHIEDENE MOUSSE-SORTEN

EISCREMEVARIATIONEN

GEBACKENE, WARME DESSERTS WIE APFELKÜCHLE, TOPFEN-MARILLENKNÖDEL
ODER BABYBANANEN

VERSCHIEDENE CREMES NACH JAHRESZEIT

VERSCHIEDENE PARFAITS NACH JAHRESZEIT

KLASSISCHE EISBECHER

FRUCHTSALATE ODER FRISCHES OBST

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

PREISE JE NACH AUSWAHL & ZUSAMMENSTELLUNG!



BUFFETVORSCHLÄGE (AB 30 PERSONEN)

BAYERISCH- SCHWÄBISCHES BUFFET

RINDERKRAFTBRÜHE
MIT GEBACKENEN GEIGENKNÖPFLE UND WURZELGEMÜSE

BUNTE SALATVARIATIONEN, ZWEIERLEI WURSTSALATE, OBATZTER MIT RETTICH,
GRIEBENSCHMALZ-TÖPFLE, BAUERNBROT

KNUSPRIG GEBRATENER SPANFERKELRÜCKEN IN DUNKELBIERSOÛE

DEFTIG WÜRZIGE PFEFFER-GRILLSCHWEINSHÄXLE

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN
MIT SPECK UND ZWIEBELN ABGESCHMELZT

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE AUF SAUERKRAUT

ALLGÄUER BERGKÄSE-SPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

DAZU REICHEN WIR
SERVIETTENKNÖDEL, KRAUTSCHUPFNUDELN
UND FEINES GEMÜSE

BAYERISCHE CREME
TOPFEN - MARILLENKNÖDEL MIT VANILLESOÛE
VANILLE - EISPLATTE

39,50 PRO PERSON

DA
HE
I M



FESTLICHES BUFFET

KRESSESCHAUMSÜPPCHEN MIT FEINEN KALBSBRÄTKLÖBCHEN
(BEISPIELSUPPE)

ANTIPASTI-GRILLGEMÜSE VON ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA UND CHAMPIGNONS
GEBRATENE, MARINIERTERIESENGARNELEN
ZWEIERLEI NORWEGISCHEN FJORDLACHS, HAUSGEBEIZT UND GERÄUCHERT
MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLTE, GEBACKENE HACKFLEISCHBÄLLCHEN
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT DIP
HONIGMELONE MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN
"CAPRESE" - TOMATE MIT MOZZARELLA, BALSAMICO UND BASILIKUM
BUNTE SALATAUSWAHL VOM BUFFET MIT ZWEIERLEI DRESSINGS
VERSCHIEDENE BROT UND BRÖTCHENSORTEN

KLEINE ZWIEBELROSTBRÄTLE VOM ANGUS-RINDERRÜCKEN
KALBSRÜCKEN-MEDAILLONS IN FEINER COGNAC-SAHNESOÛSE
POULARDENBRÜSTCHEN IN GLASNUDEL-CURRYRAHMSOÛSE
DORADENFILETS IN MANDELBUTTER GEBRATEN
HAUSGEMACHTE RICOTTA-STEINPILZMAULTASCHEN IM SPINATSÖßLE
DAZU REICHEN WIR SPÄTZLE, BASMATI-DUFTREIS, ROSMARINKARTOFFELN,
UND GEMÜSE DER SAISON

ZWEIERLEI MOUSSE IM GLAS SERVIERT
GEFÜLLTE MARMELADEN-PFANNKÜCHLE MIT VANILLESOÛSE
EISVARIATIONEN
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

60,50 PRO PERSON



MEDITERRANES BUFFET

TOMATEN-ZUCCHINI-BASILIKUMRAHMSUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS
(BEISPIELSUPPE)

ANTIPASTI-GRILLGEMÜSE VON ZUCCHINI, AUBERGINEN,
PAPRIKA UND CHAMPIGNONS
INSALATA FRUTTI DI MARE
MOZZARELLA-FLEISCHPFLANZERL
HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN
"CAPRESE" - TOMATE MIT MOZZARELLA, BALSAMICO UND BASILIKUM
BUNTE SALATAUSWAHL MIT ZWEIERLEI DRESSINGS
VERSCHIEDENE BROT UND BRÖTCHENSORTEN

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS UNTER DER PROVENCE-KRÄUTERKRUSTE
PUTENBRUSTMEDAILLONS MIT TOMATEN-HACKFLEISCHRAGOUT UND GRANA PADANO
KALBSSCHNITZEL „SALTIMBOCCA“
POT AU FEU VON EDELFISCHEN, MUSCHELN UND SHRIMPS
GNOCCHI IN EINER SCHINKEN - SAHNESOÛE
DAZU REICHEN WIR BASMATI-DUFTREIS, KARTOFFELGRATIN, ROSMARINKARTOFFELN
TAGLIATELLE UND GEMÜSE DER SAISON

LIMETTENMOUSSE UND PANNA COTTA
EISVARIATIONEN
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN UND MARINIERTER WALDBEEREN

54,50 PRO PERSON



BRUNCH

FRÜHSTÜCK

PROSECCO
KAFFEE, TEE UND SÄFTE
WURST- KÄSE- UND SCHINKENAUFSCHNITT
NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
RÜHREIER, GEGRILLTE WÜRSTCHEN UND SPECKSCHEIBEN
MARMELADE, HONIG, VERSCHIEDENE MÜSLI UND FLAKES
BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL, SÜßE TEILCHEN

SUPPE UND VORSPEISEN

KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN
SALATVARIATIONEN VOM BUFFET
FEINE RÄUCHERFISCHPLATTE
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT RUCOLA UND BALSAMICOTOMATEN
MELONE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
COCKTAIL VON KIRSCHTOMATEN MIT MOZZARELLA

HAUPTGÄNGE

ZWIEBELROSTBRÄTLE VOM RINDERRÜCKEN
SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN WALDPILZRAHM
FILETS VON DER ROTEN MEERBARBE IN MANDELBUTTER GEBRATEN
RICOTTA-STEINPILZMAULTASCHEN IN SPINATRAHMISOÛE

DAZU REICHEN WIR
SPÄTZLE, KARTOFFELKROKETTEN, BASMATI - DUFTREIS,
PETERSILIENKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE
GEBACKENE APFELKÜCHLE MIT VANILLESOÛE
EISVARIATIONEN

69,- PRO PERSON



FINGERFOOD - BUFFET

VORSPEISEN

BROKKOLIRAHMSUPPE MIT CROUTONS
(BEISPIELSUPPE)

KALTE GERICHTE

ANTIPASTI - GEMÜSE
ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA UND CHAMPIGNONS AM SPIEß

„CAPRESE“ - SPIEßCHEN
TOMATE UND MOZZARELLA MIT BASILIKUM

HONIGMELONE IM PARMASCHINKENMANTEL
CANAPÉS VON DER RAUCHFORELLE, NORWEGISCHEM LACHS UND SHRIMPS
BAGUETTE UND BROT

WARME GERICHTE

KLEINE SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL IN KNUSPRIGER CORNFLAKES-PANADE
MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLTE HACKFLEISCH - BÄLLCHEN
PIKANTE GEFLÜGEL - SPIEßCHEN
GARNELEN IM TEIGMANTEL GEBACKEN
ZWEIERLEI SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN
KARTOFFEL - WEDGES MIT DIP

DESSERT

SÜßE KLEINIGKEITEN IM GLAS SERVIERT
MINI - PLUNDERGEBÄCK

35,00 PRO PERSON



LIEBE GÄSTE,

DIES SIND NUR BEISPIELVORSCHLÄGE.
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN (NACH ABSPRACHE) KOMPONENTEN AUSGETAUSCHT,
HINZUGEFÜGT ODER WEGGELASSEN WERDEN!
BEACHTEN SIE, DASS HIERDURCH PREISUNTERSCHIEDE ENTSTEHEN KÖNNEN.

SAISONBEDINGTE GERICHTE WIE SPARGEL, ERDBEEREN, PFIFFERLINGE ETC.
BEZIEHEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH GERNE IN IHRE MENÜPLANUNG MIT EIN.

ABER...

...ALLES ZU SEINER ZEIT!

**DESHALB WIRD ES BEI UNS Z.B. KEINEN FRISCHEN SPARGEL IM HERBST,
KEINE ERDBEEREN ZU WEIHNACHTEN UND KEINE PFIFFERLINGE IM MÄRZ GEBEN.**

**WIR GEHEN DAVON AUS, DASS SIE IN DIESER HINSICHT DENKEN WIE WIR.
UNSERE HEIMISCHEN PRODUKTE HABEN DAS VERDIENT.**

**AUF WWW.LINDE-GASTHOF.DE SOWIE AUF INSTAGRAM UND FACEBOOK
HALTEN WIR SIE IMMER AUF DEM LAUFENDEN.**

**WIR
- DAS LINDE TEAM-**

WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE BEI DER PLANUNG IHRER VERANSTALTUNG.

**ES IST UNS EIN ANLIEGEN, DASS IHRE FEIER IN UNSEREM HAUSE BEI IHNEN IN
EINDRUCKSVOLLER ERINNERUNG BLEIBT.**

**LINDE.ERLEBEN
ANKOMMEN.WOHLFÜHLEN.DAHEIM SEIN**

*DIESE AUSGABE UNSERER BANKETT-MAPPE GILT AB APRIL 2022.
ALLE ÄLTEREN AUSGABEN VERLIEREN AB DIESEM ZEITPUNKT IHRE GÜLTIGKEIT
IN ANGEBOT UND PREISEN. UNSERE PREISE SIND IN € ANGEZEIGT.*



AGB's

§1 Geltungsbereich

Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die mit dem Landgasthof Hotel Linde abgeschlossen werden.

§ 2 Vertragsabschluss, Vertragspartner

1. Der Vertrag kommt zwischen dem Kunden und dem Landgasthof zustande, sobald die Reservierung schriftlich vom Landgasthof bestätigt wurde. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zu dessen Erfüllung. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend.

2. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Wird das vereinbarte Optionsdatum überschritten und die Reservierung nicht schriftlich bestätigt, behält sich der Landgasthof Hotel Linde das Recht vor, die Option aufzulösen und die Räume anderweitig zu vermieten.

§ 3 Leistungen, Preise, Zahlungen, Reklamation

1. Der Kunde ist verpflichtet, die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen bzw. vereinbarten Preise des Landgasthofes zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Landgasthofes an Dritte.

2. Reservierte Räume stehen dem Auftraggeber nur zur schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung.

Eine Inanspruchnahme der Räumlichkeiten über vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Landgasthofleitung und kann in Rechnung gestellt werden.

3. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Vertragsabschluss und Erbringung der Leistungen, behält sich der Landgasthof Hotel Linde das Recht vor, eine Preis- oder Leistungsänderung vorzunehmen.

4. Die Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Nach Ablauf dieses Zeitraumes werden bankübliche Verzugszinsen in Rechnung gestellt.

5. Der Landgasthof ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder im Anschluss daran eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen.

6. Eine Reklamation von offensichtlichen Mängeln kann nur berücksichtigt werden, wenn diese unverzüglich bei Erbringung der Leistung erfolgt.

§ 4 Stornierung durch den Kunden

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Landgasthof geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Landgasthofes. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

2. Eine kostenlose Stornierung der Veranstaltung ist nach dem Abschluss eines rechtsverbindlichen Vertrages bis zwei Monate vor Veranstaltungsbeginn möglich.

3. Im Falle einer Stornierung nach dieser Frist werden folgende Stornosätze auf die gebuchten Arrangements berechnet:

- bis 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 20% der gebuchten Leistungen
- bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% der gebuchten Leistungen
- bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% der gebuchten Leistungen
- ab 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% der gebuchten Leistungen

Der Landgasthof behält sich vor, einen darüber hinaus entstandenen Schaden zusätzlich geltend zu machen

§ 5 Verbindliche Teilnehmerzahlen

1. Bankettveranstaltungen

Die endgültige Teilnehmerzahl (aufgeteilt in Erwachsene ab 12 Jahre, Kinder unter 12 Jahre sowie Kleinkinder unter 3 Jahre) muss dem Landgasthof spätestens 2 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden. Nach dieser Frist wird die bestellte Anzahl an Personen in Rechnung gestellt.

2. Tagungsveranstaltungen

Die endgültige Teilnehmerzahl muss dem Landgasthof spätestens 2 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird dem Bucher in Rechnung gestellt, krankheitsbedingte Ausfälle können hierbei nicht mehr berücksichtigt werden. Auch im Falle, dass die

Teilnehmer die Tagungspauschale selbst tragen, werden Ausfälle dem Bucher in Rechnung gestellt.

Sollten an der Tagung weniger als 20 Personen teilnehmen bzw. fällt die angemeldete Teilnehmerzahl unter 20, so fällt eine Raummiete in Höhe von 100,00 € pro Tag an. Wird ein größerer Raum benötigt, als für die Teilnehmerzahl ausreichend wäre, so fällt die volle Raummiete für diesen Raum an.

Die optimale Raumeinteilung bleibt dem Landgasthof überlassen, es sei denn es wurde im Vorfeld eine schriftliche Vereinbarung getroffen.

§ 6 Besondere Hinweise für Veranstaltungen

1. Besteller und Veranstalter haften für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränken. Für nicht beglichene Rechnungen von Veranstaltungsteilnehmern haftet automatisch der Veranstalter / Besteller, auch wenn dieser dies im Vorherein ablehnt. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.
2. Der Kunde haftet dem Landgasthof in vollem Umfang für durch ihn selbst oder seine Gäste verursachte Schäden. Der Abschluss einer etwaig notwendigen Versicherung für mitgebrachte Ausstellungs-, Seminar-, Tagungsgegenstände oder technische Einrichtungen obliegt dem Kunden. Der Landgasthof haftet nicht für abhanden gekommene, beschädigte oder zerstörte Gegenstände. Der Landgasthof kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.
3. Soweit der Landgasthof für den Kunden Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtung und stellt den Landgasthof von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
4. Zeitungsanzeigen, Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen, bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Landgasthofes. Werden dadurch wesentliche Interessen des Landgasthofes beeinträchtigt, so kann der Landgasthof vom Vertrag zurücktreten und die Veranstaltung absagen.
5. Um Beschädigungen der Decken und Wände vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Landgasthof abzustimmen. Der Kunde übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Der Landgasthof kann die Vorlage einer entsprechenden Bescheinigung der zuständigen Brandschutzbehörde verlangen.
6. Es dürfen keine eigenen Speisen und Getränke im gesamten Landgasthof Hotel Linde und dem dazugehörigen Außenbereich verzehrt werden. Ausnahmen müssen schriftlich mit dem Landgasthof Hotel Linde vereinbart werden (Gedeckgeld / Korkgeld).
7. Der Landgasthof übernimmt keine Haftung für mitgebrachte Speisen, da die HACCP-Kühlkette von uns nicht überwacht werden kann. Speisen und Getränke die übrig bleiben (insbesondere bei Buffets) dürfen nicht mit nach Hause genommen werden.
8. Der Veranstaltungsraum steht dem Veranstalter / Besteller bei Buchung ausschließlich am Veranstaltungstag zur Verfügung. Eventueller Aufbau am Vortag oder Abbau am Folgetag der Veranstaltung ist nur nach Absprache möglich und kann nicht garantiert werden. Für Inanspruchnahme der Räumlichkeiten außerhalb der Veranstaltungszeiten können Gebühren in Rechnung gestellt werden.
9. Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke ab 23 Uhr gedrosselt bzw. angepasst werden muss. Ab 00:00 Uhr fällt stündlich ein Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € an. Eventuell gebuchte Pauschalen behalten weiterhin Ihre Gültigkeit.

§ 7 Rücktritt des Landgasthofes

Der Landgasthof ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls

1. höhere Gewalt oder andere, vom Landgasthof nicht vertretene Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 2. Räume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden;
 3. der Landgasthof begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Landgasthofes in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Landgasthofes zuzurechnen ist;
 4. der Veranstalter verschweigt, dass er eine politische Vereinigung ist;
- Bei berechtigtem Rücktritt des Landgasthofes vom Vertrag entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

§ 8 Behördliche Erlaubnis

1. Die jeweils notwendige behördliche Erlaubnis hat der Veranstalter auf eigene Kosten zu beschaffen, sofern schriftlich nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde. Dem Veranstalter obliegt die Einhaltung aller relevanten ordnungsrechtlichen Vorgaben. Auf Verlangen des Landgasthofes ist ein entsprechender Nachweis vorzulegen.
2. Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahmen müssen im vorherein schriftlich vereinbart werden sowie beim Landratsamt Günzburg genehmigt werden. Bei eventuellen Forderungen bzw. Klagen wird der Veranstalter bzw. der Auftraggeber haftbar gemacht. Die Verwendung von offenem Feuer (Sprühfeuer, Wunderkerzen, Feuerwerkskörper) in den Räumlichkeiten ist nicht gestattet. Ausnahme bilden hierbei Tischkerzen sowie Teelichter.



3. Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab bei der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Der Landgasthof wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

§ 9 Fundsachen

Für Fundsachen bzw. liegengebliebene / vergessene Gegenstände wird keine Haftung übernommen. Diese werden nur auf Anfrage und gegen Kostenerstattung nachgesandt. Der Landgasthof wird die Gegenstände für die Dauer von 6 Monaten aufbewahren. Danach werden die Gegenstände, sofern ersichtlicher Wert besteht, dem örtlichen Fundbüro übergeben.

§ 10 Übernachtungen im Eurohotel

1. Siehe Geschäftsbedingungen des Eurohotels.
2. Der Landgasthof haftet nicht für Schäden oder sonstiges gesetzwidriges Verhalten des Tagungsgastes.
3. Der Tagungsgast, der im Eurohotel übernachtet, zahlt seine Hotelrechnung direkt an das Eurohotel.

§ 11 Schlussbestimmungen

1. Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt dies nicht die Gültigkeit der anderen Bestimmungen.
2. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder Nebenabreden müssen zur Wirksamkeit schriftlich erfolgen. Zudem gelten die gesetzlichen Vorschriften.
3. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Landgasthofes in Günzburg. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Landgasthofes.
4. Diese Geschäftsbedingungen sind fester Vertragsbestandteil der Veranstaltung. Die Veranstaltungsvereinbarung und diese Geschäftsbedingungen bilden gemeinsam den Veranstaltungsvertrag.
5. Es gilt das deutsche Recht.

Landgasthof Hotel Linde * Hauptstraße 2 * D-89312 Günzburg-Deffingen
Stand: 01.03.2019