



Herr / Frau / Firma
(bitte teilen Sie uns noch Ihre Adresse mit)

Pliezhausen, 01.02.2016

Unverbindliches Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir freuen uns sehr, dass Sie Ihr Event in unserem Hause durchführen möchten und freuen uns Ihren angefragten Termin wie folgt anbieten zu dürfen:

Eventtermin: freibleibend

Personenanzahl: ____ Personen (max. 15 Personen)

Gewünschte Anfangszeit
für das Event: _____ **Uhr (spätestens 18:00Uhr)**

Eventraum: Cookroom ca. 50 qm
(ca. 20 Meter vom Hotel entfernt)

Raummiete: als Event: 350,- Euro netto pro Tag

Endreinigung: 50,- Euro netto pro Tag

Koch: 350,- Euro netto pro Veranstaltung

Servicemitarbeiter: 125,- Euro netto pro Veranstaltung

Bestuhlung: X Block
(im Cookroom ist aufgrund der Gegebenheiten lediglich eine Blockbestuhlung möglich - großer länglicher Tisch -)

Übernachtungen:

Sollten Übernachtungen gewünscht werden könnten wir diese je nach Verfügbarkeit zum Preis von € 89,- im Einzelzimmer und zum Preis von € 129,- im Doppelzimmer jeweils pro Zimmer pro Nacht, inkl. Frühstück anbieten. Bitte fragen Sie an!

Rechnungsstellung:

Event	<input type="radio"/> Selbstzahler <input checked="" type="radio"/> Gesamtrechnung
Warenkorb	<input type="radio"/> Selbstzahler <input checked="" type="radio"/> Gesamtrechnung
Getränke (alle)	<input type="radio"/> Selbstzahler <input checked="" type="radio"/> Gesamtrechnung
a la carte Bestellungen	<input type="radio"/> Selbstzahler <input checked="" type="radio"/> Gesamtrechnung
Sonstiges	<input type="radio"/> Selbstzahler <input checked="" type="radio"/> Gesamtrechnung
Übernachtung (wenn gewünscht)	<input type="radio"/> Selbstzahler <input type="radio"/> Gesamtrechnung



Rechnungsadresse: bitte noch bekannt geben

Erleben Sie den Cookroom

Küche und Wohnraum verschmelzen in der heutigen Zeit immer mehr zum Wohnküchenbereich – die gemeinsame Freude am produzieren allerlei Köstlichkeiten sowie die Nutzung der gemeinsamen Zeit liegen dabei sicher ebenso im Vordergrund, wie die Popularität des Kochens sowie der Spaß an tollen Produkten und an gutem Essen.

Im separaten Gebäude –neben dem Hotel Schönbuch- steht Ihnen eine hochwertige Eventküche zur Verfügung, in der die Kursteilnehmer in selbst kochen oder dem Profi über die Schulter schauen können.

Für die Ausstattung der Küche zeichnet sich der Edелеinrichter Lukaszewitz aus Reutlingen verantwortlich. Es steht Ihnen eine hochwertige Bulthaup B3 Küche mit innovativster Technik zur Verfügung.

Küche und Essbereich sind eng miteinander verbunden, so dass die Kochschüler das selbst zubereitete Menü direkt genießen oder als Gäste bei einem Gläschen Wein dem Chefkoch über die Schulter schauen können. Der hübsche Außenbereich lädt im Sommer zum verweilen ein.

Private Dining

Gerne lassen Sie sich von uns im Cookroom verwöhnen und genießen ein mehrgängiges Menü sowie das tolle Ambiente der Eventküche.

Unser Küchenchef bereitet dabei frisch und saisonal Ihr Wunschmenü zu, während Ihre Gäste in die Töpfe und Pfannen spickeln oder sich direkt am Herd mit dem Chefkoch unterhalten. Alle genannten Preise sind Beispiele und abhängig von Ihren Wünschen.



Kosten und Leistungen - Private Dining - abhängig vom Menü!

Cookroom-Miete	inklusive Endreinigung	250,00 EUR netto	297,50 EUR brutto
Küchenchef		350,00 EUR netto	416,50 EUR brutto
Menü	Wunschmenü p.P.	50,00 EUR netto	59,50 EUR brutto

zzgl. Servicemitarbeiter: 125,- Euro netto für den Service und zum reinigen des Geschirrs

Beispiel:

Pro Person	bei 10 Personen kalkuliert (inklusive Koch ca. 3-4h)	127,50 EUR netto	<u>151,75 EUR brutto</u>
------------	--	------------------	---------------------------------

Küchenparty

Ein genussvolles Rahmenprogramm!

Mit der Miete des Cookroom zelebrieren Sie gemeinsam mit Freunden, Mitarbeitern und Kunden die Kunst des Kochens. Das gemeinsame Ziel ist die Erstellung des eigenen Menüs. Der bereitgestellte Warenkorb steht Ihrer Gruppe ebenso zur Verfügung, wie der Chefkoch selbst.

Der Blick über den Tellerrand ist dabei inklusive- daher ist dieses Event zum einen eine tolle Interaktion unter Freunden oder der Familie und zum anderen eine Möglichkeit für die Teamentwicklung nach einem anstrengenden Seminartag. Die Kosten setzen sich zusammen aus: Miete, Koch, Endreinigung, Getränke und dem jeweiligen Warenkorb (pro Person).

Kosten und Leistungen- Küchenparty

Cookroom-Miete	exklusive Endreinigung	350,00 EUR netto	416,50 EUR brutto
Endreinigung		50,00 EUR netto	59,50 EUR brutto
Küchenchef		350,00 EUR netto	416,50 EUR brutto



O Warenkorb 1	€ 20,00	Salate, Pasta, Gemüse, Hähnchenbrust
O Warenkorb 2	€ 30,00	Salate, Pasta, Risotto-Reis, Gemüse, Garnelen, Hähnchenbrust oder Rindfleisch
O Warenkorb 3	€ 40,00	Salate, Pasta, Risotto-Reis, Kartoffeln, Gemüse, Garnelen, Maispoulardenbrust, Rindfleisch oder Kalbfleisch
O Warenkorb 4	€ 50,00	wie oben zzgl. Fisch und Beefe

Die Zutaten der Warenkörbe sind rein informativ sowie Beispiele und können saisonal angepasst werden! *(Alle Preise bei den Events sind pro Person netto kalkuliert und angegeben, dies bitten wir ebenfalls zu beachten.) Bitte Warenkorb ankreuzen.*

Die Gruppe erarbeitet mit dem Küchenchef **ihr eigenes Menü**, aus dem gegebenen Warenkorb.

Gerne machen Sie bei der Menüfindung Vorschläge und bringen sich ein.

Die Vorschläge können variiert werden zu einem auf Sie angepassten Warenkorb - daher als Ideen vorab.

<u>Raummiete:</u>	€ 350,- netto	Wir berechnen für das Event eine Raummiete zuzüglich zur Raummiete der Tagung
<u>Endreinigung:</u>	€ 50,- netto	pro Tag und Event
<u>Zusätzlich (netto):</u>		(Cookroom nur in Verbindung mit unserem Koch und Service möglich)
X Koch und Service	€ 475,- netto	für die Moderation einer Küchenparty mit einigen Anekdoten aus dem Küchenleben

Die Getränkekosten werden nach Verbrauch und auf Gesamtrechnung berechnet

Beispiel:

Pro Person	bei 10 Personen kalkuliert (inklusive Koch ca. 3-4h)	137,50 EUR netto	<u>163,65 EUR brutto</u>
------------	--	------------------	---------------------------------



Getränke im Cookroom (Beispiele)

Aperitif

<input type="checkbox"/> Glühwein vor dem Escaperoom	3,90 EUR
<input type="checkbox"/> Punsch vor dem Escaperoom	3,90 EUR
<input type="checkbox"/> Prosecco weiß/rosé	32,00 EUR / Fl.
<input type="checkbox"/> Hausmarke Sekt weiß / rosé	34,00 EUR / Fl.
<input type="checkbox"/> Prosecco (alkoholfrei)	32,00 EUR / Fl.

Nebst Softdrinks, wie Coca Cola, Orangina und Pils stehen Ihnen auf Wunsch auch Säfte zur Verfügung - Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch pro Getränk.

<input type="checkbox"/> Pro Getränk	3,90 EUR.
<input type="checkbox"/> Pro Wasser	5,90 EUR/Flasche.
<input type="checkbox"/> Champagner	ab 59,00 EUR/Flasche

Weinempfehlungen

Weißwein des Jahres	33 EUR / Flasche	<input type="checkbox"/> buchen
Roséwein des Jahres	33 EUR / Flasche	<input type="checkbox"/> buchen
Rotweintipp	33 EUR / Flasche	<input type="checkbox"/> buchen
Rotwein des Jahres	33 EUR / Flasche	<input type="checkbox"/> buchen
Sylvaner, Metzinger Hofsteige	29 EUR / Flasche	<input type="checkbox"/> buchen
Rosé, Metzinger Hofsteige	29 EUR / Flasche	<input type="checkbox"/> buchen
Lemberger, Metzinger Hofsteige	29 EUR / Flasche	<input type="checkbox"/> buchen

(Getränke sind in den Pauschalen nicht enthalten und werden nach Verbrauch auf Gesamtrechnung berechnet)

Bitte geben Sie uns die gewünschten Getränke an!

☛ Bitte senden Sie uns bis spätestens 2 Wochen vor Anreise die Namensliste zu und teilen Sie uns mit, wer unser Ansprechpartner vor Ort ist.

Ansprechpartner:



Zusätzliche Kosten entstehen für weitere Raummieten, Softgetränke, Alkoholische Getränke, Kaffee, (Kanne 15,00 €), Kaffeepausenverpflegung, weitere Getränke zu den Mahlzeiten, Kopien und Telefaxe, sonstige Sonder- bzw. individuelle Wünsche und alle nicht ausdrücklich in den Pauschalen oder im Angebot erwähnten Leistungen. Warenkorbkosten sind pro Person. Alle zusätzlichen Bestellungen werden nach Verbrauch und auf Gesamtrechnung abgerechnet. Mehrkosten können auch durch Umbestellungen entstehen.

Alle angegebenen Event-Preise und Kosten sind netto Preise und werden auf Gesamtrechnung abgerechnet!

Speisen und Getränke, die wir zu unseren Events servieren, werden separat, nach Verbrauch bzw. Vorauswahl und auf Gesamtrechnung berechnet.

Getränke sind im Warenkorb nicht enthalten und werden a la carte bestellt und auf Gesamtrechnung berechnet.

Aus logistischen Gründen sehen wir uns gezwungen, die am Vortag der Veranstaltung bzw. Tagung gemeldete Mindestpersonenanzahl in Rechnung zu stellen.

Stornierungsbedingungen:

Dieses Angebot ist nach Ihrer Unterschrift nicht mehr kostenfrei stornierbar. Bei einer Stornierung berechnen wir Ihnen 100 % des Gesamtpreises aller aufgeführten Leistungen. Alle Stornierungswünsche müssen schriftlich eingereicht werden!

Da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurden unsererseits noch keine Kapazitäten für Sie geblockt oder vorreserviert.

Option: freibleibend

Wir halten Ihre Reservierung gerne optional bis zu o.g. Datum aufrecht. Sollten wir in der Zwischenzeit eine Anfrage erhalten, werden wir Sie kontaktieren. Nach o.g. Datum verfällt die Option automatisch.



Die Öffnungszeiten unseres Restaurants und des Cookroom sind wie folgt:

06.30 Uhr bis 10.00 Uhr Frühstück / Sonntag erst ab 07.00 Uhr Frühstück

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr Mittagessen

18.00 Uhr bis 21.00 Uhr Abendessen

21.00 Uhr bis 00.00 Uhr Bar (auf Wunsch) / Sonntag ist die Bar geschlossen

Aufgrund des Arbeitszeitschutzgesetzes, das auch in der Gastronomie für Änderungen gesorgt hat, müssen wir die Schließzeiten des Restaurants neu definieren und bitten um Berücksichtigung.

Bitte beachten Sie, dass unser Restaurant an Feiertagen geschlossen ist. Die Bar ist abends auf Wunsch mit Vorbestellung für Sie geöffnet!

Nachtzuschlag: Ab 21.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde 150,00 EUR/h brutto pauschal.

Bezugnehmend auf oben stehende Öffnungszeiten, berechnen wir Nachtzuschlag im Restaurant und im Cookroom. Dieser Nachtzuschlag fällt nicht an der Bar an! Wir bitten Sie Ihre Organisatoren und Trainer entsprechend in Kenntnis zu setzen, vielen Dank.
Der Cookroom ist bis maximal 22 Uhr möglich!

Haben Sie noch Fragen sehr geehrte Damen und Herren? Rufen Sie uns einfach an, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Sie können uns unter der Telefonnummer: 07127 / 975-0 oder via E-Mail info@hotel-schoenbuch.de erreichen.

Bei Fragen zum Menü/Warenkorb wenden Sie sich bitte an info@hotel-schoenbuch.de

Gerne variieren wir auch den Warenkorb oder stellen diesen individuell für Sie zusammen.

Bitte beachten Sie, dass die o.g. Preise alles netto Preise sowie Richtpreise sind, die teilweise pro Person angegeben sind (Warenkorb) und sich bei z.B. Änderung des Warenkorbes ggf. erhöhen können. Dieses Angebot beinhaltet die reinen Event-Kosten. Veranstaltungen werden generell nur per Gesamtrechnung abgerechnet.

Bitte bestätigen Sie die garantierte Buchung Ihrer Veranstaltung durch eine Unterschrift auf diesem Schreiben - Bestätigung erst nach Terminfixierung und Terminbestätigung seitens des Hotel möglich - !

Bitte senden Sie uns Ihre Terminanfragen. Buchung je nach Verfügbarkeit. Vielen Dank.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen und verbleiben bis dahin

mit genussvollen Grüßen

Cookroom

Hörz

i.A. Christian Bergemann

Rückbestätigung