

M

MEISER HOTELS

★★★★★



HOCHZEIT & BANKETT

*R*OSENGARTEN
Träume erleben

M
MEISER EVENT PLAZA
— NEUSTÄDTLEIN —

Meiser GmbH
Grenzstraße 42
74579 Fichtenau-Neustädtlein

Tel.: 07962 - 711 940
www.meiser-hotels.de



Sehr geehrte Gäste,
sehr geehrte Veranstalter,

wir freuen uns über Ihr Interesse an den Angeboten unseres Hauses
zu unseren neuen, exklusiv ausgestatteten Räumlichkeiten
für Veranstaltungen bis zu 240 Personen.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen
und Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung einzuholen
und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus zu besuchen, um sich vor Ort einen Eindruck
über Räumlichkeiten und Möglichkeiten verschaffen zu können.
Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche kennen zu lernen
und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Wir machen aus Ihrer Veranstaltung ein ganz besonderes Ereignis,
-ob festlich, elegant, fröhlich und heiter- wir gestalten den individuellen
Verlauf Ihrer Festlichkeit wie Sie es sich wünschen.

Genießen Sie die herzliche Gastfreundschaft und hohe Servicekompetenz
unseres 4* Sterne-Hauses, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen
bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Lassen Sie uns ein Teil des Erfolgs Ihrer Veranstaltung werden.

Ihre Familie Meiser & das Vital Hotel Team

Bitte beachten Sie, dass mit Erscheinen einer neuen Auflage unserer
Bankettmappe, alle bisherigen Preise Ihre Gültigkeit verlieren.



Inhalt

Impressionen	Seite 4-5
Bankettplan - Übersicht der Stellmöglichkeiten	Seite 6
Kuchen & Torten - Kaffee- & Kuchen-Arrangement	Seite 7-8
<u>TIPP</u> <i>Meiser's</i> Hochzeits-Kombination aus Menü & Buffet	Seite 9
<u>TIPP</u> <i>Meiser's</i> Barbeque	Seite 10
Büffetvorschläge	Seite 11-13
Beilagen & Dessertauswahl	Seite 14
Late Night & Midnight Snacks	Seite 15
Kindergerichte	Seite 16
Aperitif & Stehempfang - Fingerfood & Häppchen	Seite 17
Weinempfehlungen	Seite 18
<u>Tipp</u> Getränkepauschalen	Seite 19
<u>Tipp</u> Bar & Cocktails- Pauschale	Seite 20
Bankettpauschale	Seite 21
Dekoration und Technik	Seite 22
Blumenschmuck	Seite 23
Zahlungsvereinbarung & wichtige Informationen	Seite 24
Brautentführung & Freie Trauung	Seite 25
Anfahrt	Seite 26
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGBs)	Seite 27
Formular zur Tischplanung	Seite 28

IMPRESSIONEN



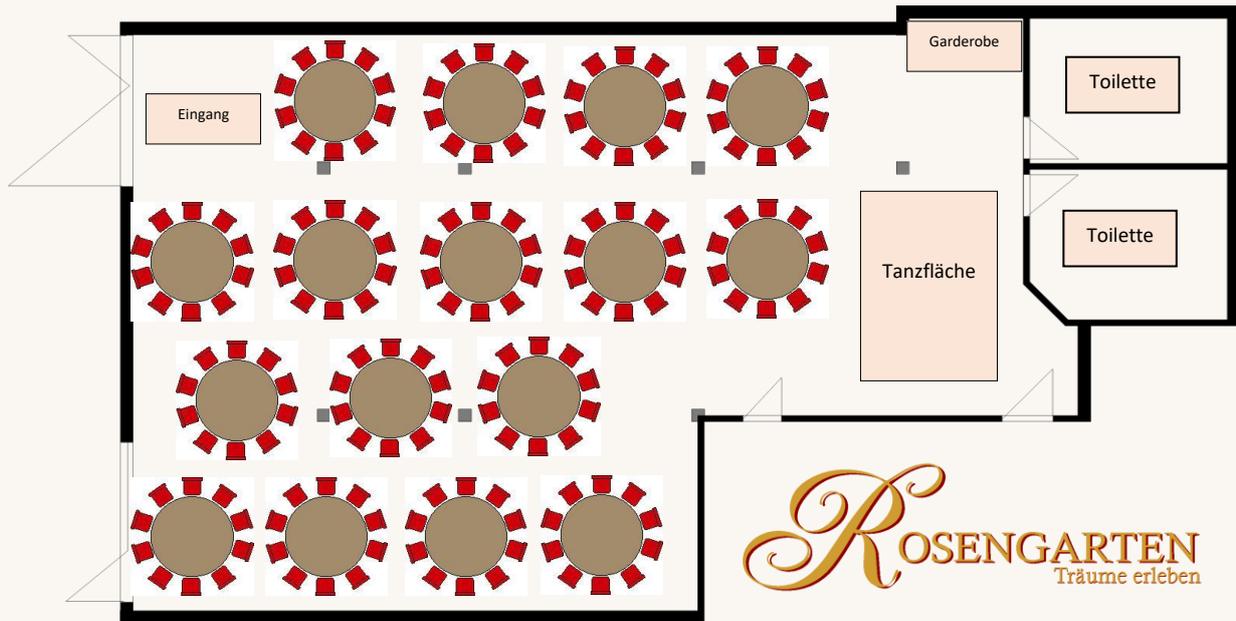
IMPRESSIONEN



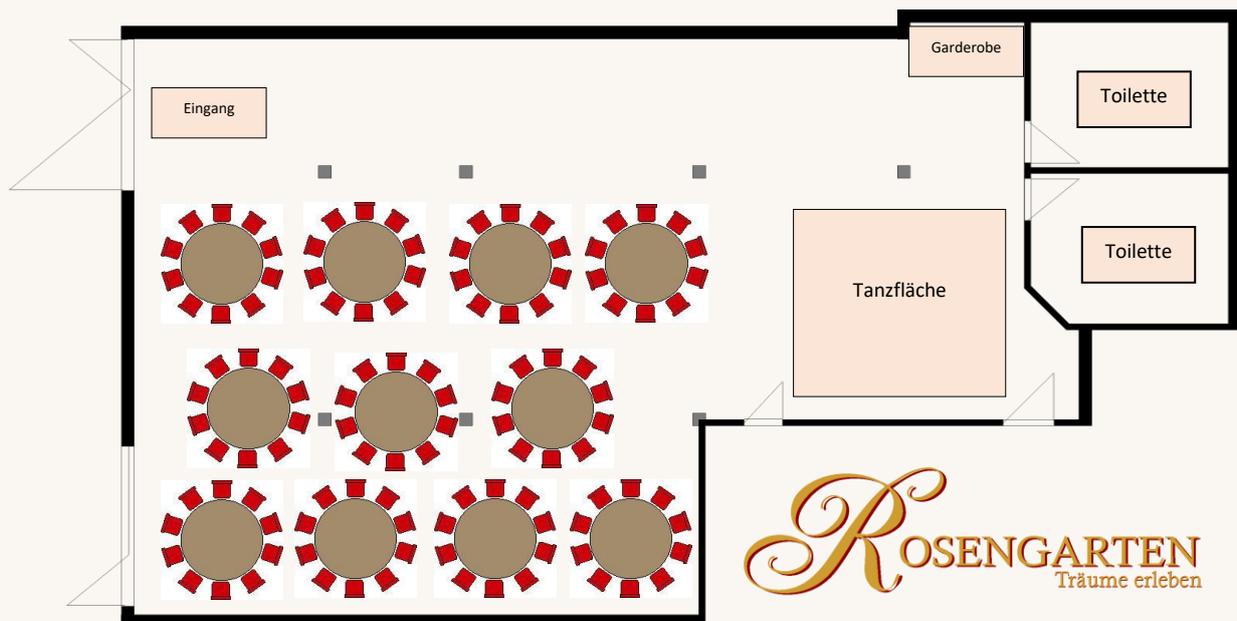


Bankettplan

Übersicht der Stellmöglichkeiten



16 runde Bankettische für bis zu 160 Personen.



11 runde Tische für bis zu 110 Personen mit Musikerpodest und Tanzfläche.

Raumaufteilung für das Meiser Plaza nach individueller Absprache.



Kuchen & Torten

Süße Verführungen

Sämtliche Kuchen und Torten dieser Auswahl werden in unserer hauseigenen Konditorei in Dinkelsbühl hergestellt. Unsere Konditoreiprodukte zeichnen sich aus durch hohe Qualität, äußerste Frische und saisonal Beläge. Bei der Zusammenstellung unserer Kuchen und Torten gilt unser Augenmerk besonders der Bekömmlichkeit – unsere Produkte gelten als leicht und kalorienbewusst. Für die exklusive und stets gepflegte Präsentation des Buffets werden unsere Produkte als Schnitten auf weißem Porzellan angerichtet.

Sahnekuchen & -torten

Bienenstich	Nougat
Cappuccino	Schoko
Joghurt- mit Himbeeren	Schwarzwälder Kirsch
Joghurt- mit Waldbeeren	Zitrone

Fruchtkuchen

Apfel	Himbeer
Aprikosen-Vanille	Mandarinen-Vanille
Donauwelle	Rotweinkuchen
Heidelbeer	

Käsekuchen

Birnen	Mohn
Kirsch	mit Butterstreusel

Hochzeitstorten

auch hier bieten wir eine Vielzahl von Variationen:

Cremes		Böden	Überzüge
Eierlikör	Nougat	Biskuit	Buttercreme
Himbeere	Nuss	Sacher	Fondant
Mandel	Schokolade		Marzipan
Mocca	Vanille		Schokolade

Die Preise für Hochzeitstorten gestalten sich individuell nach Vereinbarung



Arrangement für die Kaffeetafel

Kaffee- und Kuchen-Arrangement

(mit Kuchen & Torten aus unserer Konditorei)

Dieses Arrangement beinhaltet Filterkaffee,
Tee und für Kinder heiße Schokolade
in beliebiger Menge.

Darüber hinaus beinhaltet es Kuchen aus unserer
Konditorei in folgender Zusammenstellung
vom Buffet:

- 1 Sorte Cremekuchen
- 2 Sorten Obstkuchen
- 2 Sorten Sahnekuchen
- 1 Sorte Trockenkuchen

**Preis pro Person:
12,80 €**



Kombination aus servierten Gängen und Buffet

UNSER
TIPP

„Meiser's Hochzeitsbuffet“

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grieß-, Brät- und Leberklößchen
(wird in Terrine eingestellt)

Meiser's vitaler Salatteller

mit frisch gebackener Brotauswahl

Hauptgerichte vom Buffet

Schweinelende – am Stück gebraten (tranchiert am Buffet)

Zweierlei Poularde - gratiniert mit Basilikumpesto

- im Pankomantel

Gebratenes Lachsmedaillon

Dunkle Bratensoße, Rahmsoße & leicht tomatisierte Weißweinssoße

Buntes Sommergemüse mit Brokkoli, Blumenkohl, glacierten Karotten,

grüne Bohnen und Erbsen,

Spätzle, Kartoffelkroketten, 3erlei Tagliatelle & Rosmarin-Kartoffeln

Flying-Dessert

unterschiedliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie.

(Serviert vom Silbertablett)

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw. ab 80 Erw. ab 100 Erw. ab 120 Erw.

56,80 55,80 54,80 52,80



Meiser's Barbeque vom Smoker

UNSER
TIPP

Meiser's großes vitales Salatbuffet
mit Auswahl von 5 Blatt- und 5 Rohkostsalaten
inkl. Tomaten- Mozzarella,
Kartoffel- & mediterranem Spaghetti Salat
Großer Brotkorb mit Stangenweißbrot, Holzofenbaguette und Ciabatta
(vom Buffet)

Soßen und Dips

Feine Cocktailsoße
Hausgemachtes Knoblauch-Tzatziki
Senf-Kräuter-Dip
Pikante Grillsoße mit buntem Paprika
Süß-Saurer Currydip & BBQ-Soße

Fleisch und Gemüse vom BBQ-Grill (einzeln portioniert mit jeweils ca. 80g)

Steaks vom Schweinenacken - pikant mariniert
Beef-Brisket mit grob geschrotetem Pfeffer
-Sous Vide gegarte und gesmokte Rinderbrust mit BBQ-Soße-
(wird von einem Koch am Buffet tranchiert)
Medium gebratene Lammkoteletts – am Stück gebraten, mariniert in Knoblauchöl
Steaks aus der Putenbrust mit pikanter Currynote
Feine Rostbratwürste, Pulled Pork
Tranchen vom Lachs, Garnelenspieße mit Zitronengras,
Schmortomat, Maiskolben

Warme Beilagen

Ofengemüse
Baked Potatoes aus dem Ofen

Flying Dessert

Großes, umfangreiches Dessert mit elegant portionierten Süßigkeiten aus unserer Patisserie.
Unterschiedliche Mousses & Cremes, Parfaits, Eiscremes, Früchte

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw. ab 80 Erw. ab 100 Erw. ab 120 Erw.
58,80 56,80 54,80 52,80

...und Mitternacht gibt's...

Meiser's Currywurst

Alternativ zum Late-Night-Snack, bieten wir Ihnen & Ihren Gästen
- zum Meiser's Barbecue -

Original Oberländer Currywurst **10,80 €**
mit ofenfrischer Baguette Auswahl



„Hochzeitsbuffet style“

Wildkräutersalat im Gurkenmantel
auf Zuccinicarpaccio mit Passionsfruchtvinaigrette
karamellisierter Ziegenfrischkäse & glasierten Feigen
(wird serviert)

Hauptgerichte vom Buffet
Tranchen vom am Stück gebratenem Roastbeef - wird am Büffet tranchiert
Medaillons vom Norweger Lachs
Schweinelende gefüllt mit grünem Spargel im Speckmantel - wird am Büffet tranchiert
Panzerotti - gefüllt mit Ricotta-Spinat (vegetarisch)

Kräuternage, Pfeffer-Rahmsoße & Dunkle Bratenjus

Buntes Sommergemüse, glasierte Karotten,
Rosmarin-Kartoffelspalten,
hausgemachte Spätzle & Dreierlei-Tagliatelle

Flying-Dessert oder Dessertbuffet zur Wahl
unterschiedliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie.

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw. ab 80 Erw. ab 100 Erw. ab 120 Erw.

54,80 53,80 52,80 50,80



„Hochzeitsbuffet mediterran“

„Vitello Tonnato“

Tranchen vom Sous Vide gegartem Kalbfleisch
mit Thunfischsoße, Kapernäpfel, Sardellen & grüne Oliven
(wird serviert)

Tomatenessenz

mit Grießklößchen, Basilikum und Olivenschrot
(wird serviert)

Hauptgerichte vom Buffet

Poulardenbrust auf mediterranem Ofengemüse

Hähnchenfilet im Pankomantel

Filet von der Dorade

Aus unserer Frontcooking-Station wird ihnen aus einem Käselaiab
hausgemachte Tagliatelle mit frischen Kräutern serviert

Schweinelende am Stück gebraten-wird am Buffet tranchiert

Gefüllte Zucchini mit mediterranem Gemüse, Olivenöl und Blattspinat
(vegetarisch/vegan)

Tomatensugo & Dunkle Bratenjus

Petersilien-Butterkartoffeln, Dreierlei-Tagliatelle, Herzoginkartoffeln,
Artischockenherzen mit Cherry-Strauchtomaten & Fingermörchen

Flying-Dessert oder Dessertbuffet zur Wahl
unterschiedliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie.

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw. ab 80 Erw. ab 100 Erw. ab 120 Erw.

58,80 57,80 56,80 54,80



„Buffet Deluxe“

Vorspeisen

-Anti Pasti Teller-

Antipasti Gemüse mit Zucchini, Paprika, Fenchel und Champignons
 Auswahl von Räucherfischen
 Geräucherte Schinkenspezialitäten
 Luftgetrocknete Baguette Salami
 Karamellisierter Ziegenfrischkäse, gehobelter Pecorino, Gurke-Wacholdersorbet
 Brotauswahl mit frisch gebackenem Baguette und Ciabatta
 (wird serviert)

Suppe

Curry-Kokosrahmsuppe
 (wird serviert)

Hauptgerichte

Rinder-Steak Hüfte - rosa gebraten, am Buffet tranchiert
 Gebratene Filettranchen vom Lachs
 Gespickte Hähnchenbrust
 Schweinelende vom Landschwein - am Stück gebraten – für Sie am Buffet tranchiert
 Bratenjus, Weiße Kräuterrahm

Beilagen & Gemüse

Blumenkohl, Karotten, grüne Bohnen & Erbsen, Romanesco
 Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkrapfen, Kräuter-Wildreis, Kartoffel-Lauchgratin

Flying Dessert „Deluxe“

(einzeln portioniert in Fingerfoodgröße)
 Kaffee Crème Brûlée, Applecrumble, Blutorange-Törtchen, Walnusstiramisu
 Zartbitter-Schokoladorsorbet, „Salted“ Caramel Eis

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw. ab 70 Erw. ab 100 Erw. ab 120 Erw.

62,80 61,80 60,80 58,80



Wählen Sie Ihre Beilagen zu ihrem Hochzeitsbuffet

Serviettenknödel	Kartoffelgratin aus dem Ofen
Kartoffelrösti	Skin on fries
Kartoffelkroketten	3erlei Tagliatelle
Kräuterwildreis	Kartoffelgnocchi
Kartoffelknödel	Petersilien-Butterkartoffeln
Knöpfe	Kartoffelkrapfen
Herzoginkartoffeln	mediterranes Gemüse
	Ofengemüse

Jede zusätzlich gewählte Beilage wird mit € 3,50 pro Person berechnet

Für sämtliche Speisen gilt, dass vermeintliche Reste nicht mitgenommen werden dürfen.

Flying Dessert (serviert auf einem Silbertablett) oder Dessertbuffet?

Wir stehen Ihnen bei der Entscheidung gerne zur Seite.

Aus den unten aufgeführten Dessertkomponenten wählen Sie Ihr Hochzeitsdessert aus.

Sie haben die Wahl Ihr Dessert als Buffet oder als Flying Dessert zu wählen.

Sie können jeweils 6 Komponenten auswählen.

Schoko: halbflüssiger Schokoladenkuchen, Mousse au chocolat
weißes Schokoladenmousse, Schokosorbet auf frischen Mangostücken

Panna cotta: Klassische Vanille Panna cotta mit einem Fruchtspiegel Ihrer Wahl
Himbeer-, Mango-, Waldfrucht-, Erdbeer-

Mousses: Kokos-, Mango-, Nougat-

Cremes: Bayerische-, Zitrone-, Cassis-

Parfaits: Auswahl wird in der Hochzeits-Detailabsprache getroffen, da viele Sorten möglich.

Sorbet: Caipirinha-, Lillet-, Himbeer-, Mango-, Gin Tonic-,
Zitrone-Olivenöl-, Apfel-Secco

Hausgemachte Eissorten: Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Walnuss-, Pistazie-

Salat von frischen Früchten

Tiramisu, Crème brûlée

Apfelstrudel mit Vanillesoße (warm)

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (warm)

Apfelkühle mit Zimt & Zucker (warm)

Marillenknödel oder Zwetschgenknödel (warm)



Late Night & Midnight Snacks

Rustikales Käsebrett mit Auswahl von Hart-, Schnitt- & Weichkäse,
Obst, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 9,60 €

Großes Vesperbrett mit geräucherten Bauernbratwürstel, Landjägern und Hausmacher
Wurstspezialitäten, Senf, Sahnemeerrettich, gekochten Eiern, Essiggurken & Radieserl, Obatzter, sowie Auswahl
von Hart- und Schnittkäse, Trauben, Auswahl von frisch gebackenem Weiß- und Schwarzbrot
Preis pro Person: 11,90 €

Auswahl französischer und internationaler Rohmilch-Käsespezialitäten vom Brett mit Früchten & Feigensenfsoße,
frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 13,90 €

Pikantes Chili con Carne, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 7,80 €

Pikante Thai Curry Kokos Cremesuppe, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 7,20 €

Würzige Gulaschsuppe mit Kartoffeln, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 7,80 €

Pikanter Wurstsalat, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 7,80 €

Meiser's Currywurst

Original Oberländer Currywurst
mit ofenfrischer Baguette Auswahl
Preis pro Person: 10,80 €





Kindergerichte

Für Kinder bieten wir unterschiedliche Gerichte an,
welche selbstverständlich auch als kleines Menü zusammengestellt werden können.

Hochzeitsuppe mit Gries-, Brät- & Leberklößchen, frischer Schnittlauch	6,80
Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen und bunten Gemüsestreifen	6,80
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	6,80
Gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites	8,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Ketchup	9,50





Unsere Aperitifs zum Stehempfang

Klassische Aperitifs

Prosecco – Vino Frizzante	Glas 0,1 l	4,20 €
	Flasche 0,75 l	29,00 €
MUMM Cordon rouge, brut Champagne	Glas 0,1 l	9,80 €
	Flasche 0,75 l	69,00 €

Erfrischende Cocktails

Meiser's Spritz	Glas 0,1 l	4,80 €
Malfy Gin Rosa, Grapefruit, Tonic	Glas 0,1 l	4,80 €
Bombay Bramble (Blaubeere & Himbeere) & Tonic	Glas 0,1 l	4,80 €
Lillet Russian Wildberry	Glas 0,1 l	4,80 €
Prosecco Apérol	Glas 0,1 l	4,80 €

Alkoholfreie Aperitifs

Meiser's Spritz alkoholfrei	Glas 0,1l	4,20 €
Cocktail - Erdbeersaft mit Bitter Lemon	Glas 0,1l	3,50 €
Traubensecco alkoholfrei	Glas 0,1l	4,20 €

Fingerfood & Häppchen

Zum Stehempfang reichen wir gerne in Form eines Flying Buffets Fingerfood & Häppchen.

Arrangement mit 4 Stück pro Person:

Canapés mit unterschiedlichen Belägen, Mini Pizzen & Flammkuchen
sowie pikantes Blätterteiggebäck

Preis pro Person: 8,80 €





Unsere Weinempfehlung

Flaschenweine Weiß

TIPP Weingut Graf Neipperg – Gutsabfüllung Riesling Edition , Qualitätswein trocken, Württemberg Unser Preis-Leistungs-Tipp (entspricht bei 0,75 l – 22,35 €) Leichter, angenehm zu trinkender Riesling von einem der besten Riesling-Winzer Deutschlands Für Diabetiker geeignet	11 Flasche	29,80 €
Winzergemeinschaft Franken Bacchus Qualitätswein halbtrocken – Franken Angenehme Süsse mit Aromen von Ananas und Litschi.	11 Flasche	29,80 €
Azienda Agricola Cavazza, Venetien IGT Chardonnay , trocken saftiges Bukett, angenehm fruchtig	11 Flasche	29,80 €
Casa Santos Lima, Share Palaois , halbtrocken Maracuja und Zitrusfrüchte, dazu der Duft von weißen Blüten	0,75l Flasche	24,8 €

Flaschenweine Rosé

Weingärtnergenossenschaft Eberstadt , Württemberg Spätburgunder Weißherbst , trocken	11 Flasche	29,80 €
TIPP Campo Lavilla – Rosado, Navarra – Spanien Feinfruchtiger, ausgewogener Roséwein – die ideale Wahl für durchtanzte Sommernächte	0,75l Flasche	24,80 €
Ingelfinger Kocherberg - Württemberg Schillerwein -Qualitätswein halbtrocken Ausgeprägt animierende Beerenfrucht, frisch, angenehm, harmonisch.	11 Flasche	29,80 €
Casa Santos Lima, Share Cascada , halbtrocken Aromen von Erdbeer und Himbeer, ein perfekt ausbalanciertes Süße-Säure Spiel	0,75l Flasche	24,80 €

Flaschenweine Rot

Genossenschaftskellerei Württemberg, Dornfelder , lieblich Tief dunkel mit fülligen Fruchtaromen	0,75l Flasche	24,80 €
Verrenberger Lindelberg "Fürstenfass" Trollinger , Qualitätswein, trocken, Württemberg Zart hellrot, Fruchtig und würzig	11 Flasche	29,80 €
TIPP Bodegas Enguera „e“ , Tempranillo – Valencia – Spanien Rebsortenreiner Tempranillo mit optimaler Trinkreife – vollmundig, temperamentvoll Ein treuer Begleiter für späte Abende	0,75l Flasche	24,80 €
Cavazza Veneto IGT, Cabernet Sauvignon – Italien-trocken Zarte Gewürznoten, leuchtendes Rubinrot.	11 Flasche	29,80 €
Cavazza Veneto IGT Merlot , Italien-trocken Angenehme Frucht, Eleganz & Stil.	11 Flasche	29,80 €

**Gerne senden wir Ihnen auch unsere umfangreiche Weinkarte zu
und beraten Sie persönlich & individuell bei der Auswahl.**

Falls Sie Lieblingsweine haben, die Sie selber einkaufen möchten, können Sie diese nach Absprache gerne zu Ihrer Veranstaltung mitbringen. Hierbei berechnen wir pro geöffneter Flasche ein Korkgeld von 20,50 €.



Da es für jeden Veranstalter schwierig einzuschätzen ist,
in welcher Höhe zusätzlich zum Menüpreis,
Kosten für Getränke anfallen, bieten wir Ihnen folgende

UNSER
TIPP

Getränkepauschalen

Diese erleichtern die Kostenkalkulation und decken
ein sehr umfangreiches und breitgefächertes Produktangebot.

Getränkepauschale I über sieben Stunden

Pils, Helles, Hefe-Weißbier vom Fass, Radler, Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite,
Tafelwasser still & medium in Karaffen auf den Tischen eingesetzt,
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar und Schorle aus diesen Säften,
sowie die unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten Weiß-, Rosé- & Rotweine.

Preis p. Person: 28,80 € (danach Service lt. Basis-Arrangement)

Verlängerungsstunde 4,10 €

Getränkepauschale II über sieben Stunden

Pils, Helles, Hefe-Weißbier vom Fass, Radler, Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite,
Gerolsteiner Mineralwasser still & medium in 0,75 l Gourmetflaschen auf den Tischen eingesetzt,
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar und Schorle aus diesen Säften,
sowie die unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten
Weiß-, Rosé- & Rotweine,

Filterkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino & Espresso

Preis p. Person: 33,80 € (danach Service lt. Basis-Arrangement)

Getränkepauschale III über zehn Stunden

Pils, Helles, Hefe-Weißbier vom Fass, Radler, Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite,
Gerolsteiner Mineralwasser still & medium in 0,75 l Gourmetflaschen auf den Tischen eingesetzt,
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar und Schorle aus diesen Säften,
sowie die unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten
Weiß-, Rosé- & Rotweine,

Filterkaffee (beim Kaffeetrinken), Latte Macchiato, Cappuccino & Espresso

Preis p. Person: 40,80 € (danach Service lt. Basis-Arrangement)

Gleichzeitig reduziert sich der Preis des Kaffee- und Kuchen - Arrangement auf 6,20 € p.P.

**Falls Sie längere Zeiten für die Getränkepauschalen II & III wünschen,
ist eine Erweiterung problemlos möglich.**

Jede weitere Stunde wird mit 4,50 € pro Person zusätzlich berechnet.

Getränkepauschale für Kleinkinder, Kinder & Jugendliche

Für den Veranstaltungstag inklusive Coca Cola, Fanta, Spezi Sprite, Mineralwasser still & medium,
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar (sowie Schorle aus genannten Säften),
sowie Tee und heiße Schokolade:

Preis pro Kleinkind (0 - 3 Jahre):	kostenlos
Preis pro Kind (4 - 9 Jahre):	12,80 €
Preis pro Kind (10 - 15 Jahre):	19,80 €

UNSER
TIPP

Bar & Cocktails

Buchen Sie als besondere Attraktion für Ihre Gäste einen unserer professionellen Barkeeper und lassen Sie sich mit frisch zubereiteten Cocktails & Longdrinks verwöhnen. Hierfür bauen wir im Rosengarten eine kleine Bar auf, dort „mixt“ ab z.B. 22.30 Uhr einer unserer Barkeeper eine Auswahl an Drinks.

alcoholic Cocktails

Meiser's Sex on the Beach

☞ „süß – spritzig – eine Versuchung wert...“ ☞
Vodka, Pfirsichlikör, Limette, Cranberry, Ananas & Orange

Touch Down

Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Limette, Maracuja & Orange

Pina Colada

unterschiedliche Rumsorten, Kokos, Sahne, Ananas

Meiser's Mai Tai

☞ „There's more inside – Der Klassiker ganz groß“ ☞
unterschiedliche Rumsorten, Apricot Brandy, Mandel, Limette, Zitrone, Puderzucker, Orange

Cosmopolitan

☞ „fruchtig, frisch & faszinierend“ ☞
Vodka Absolut, Cranberry, Zitrone

Cuba Libre

☞ „Hast du's im Blut?“ ☞
Havana Club Rum, Limette, Coke

Caipirinha

☞ „...The Best...“ ☞
Cachaca, Limette, Rohrzucker

Mojito

☞ „...klassisch...“ ☞
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze & Soda

Apérol Spritz oder Hugo oder Lillet Russian Wildberry

Absolut Vodka (4cl) & Red Bull (Dose)

Bombay Sapphire Gin (4cl) & Tonic Water

Weitere auf Nachfrage...

non alcoholic Cocktails

Ipanema

☞ „Die alkoholfreie Variante vom klassischen Caipirinha“ ☞
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Drachenblut

☞ „veni, vidi, vici!“ ☼ „ich kam, ich sah, ich siegte!“ ☞
Grenadine, Kirsch, Maracuja, Zitrone

Virgin Colada

☞ „Der jungfräuliche Pina Colada!“ ☞
Kokos, Sahne & Ananas

Cocktailpauschale

(Buchbar ausschließlich in Verbindung und innerhalb der Zeit einer der Getränkepauschalen von Seite 21 und ab einer Mindestpersonenzahl von 60)

Von 22.30 Uhr bis 01.00 Uhr inklusive 5 unterschiedlichen alkoholhaltigen und 2 unterschiedlichen alkoholfreien Cocktails Ihrer Wahl aus o.g. Vorschlag.

Preis pro Person: 11,80 € (Verlängerungsstunde: 4,90 €)



Bankettpauschale

Die Bankettpauschale beinhaltet folgende Komponenten:

- Klimatisierter Bankettsaal & Buffetraum
 - Aufbereitung und Nutzung des Außenbereichs, Loungemöbel & Pagodenpavillons, Kinderspielecke
 - Lange champagnerfarbene oder weiße Stofftischdecken
 - Meiser Menükarten (2 Stück pro Tisch) sowie Zellstoffservietten (Stoffähnlich) „Meiser“ 40cm x 40cm, Faltung „Tafelspitz“
 - 30 cm hohes Windlicht mit Kerze
 - Champagnerfarbene oder rote Stoffblütenblätter (auf den Tischen eingestreut)
 - Integrierte Leinwand für Präsentationen
 - Bedienung bis 2:30 Uhr inklusive
 - Tischplan als großformatiges farbiges Poster (Ca. 60 cm x 40 cm) auf einer Staffelei am Eingang
 - Tanzfläche und Stromversorgung für Bands & DJs inkl. Starkstrom
- Der Preis hierfür beträgt 9,80 € pro Person und Veranstaltung.**
(gilt für Erwachsene & Kinder ab 10 Jahren, von 0-9 Jahren ohne Berechnung)

Sollten einzelne Inhalte der Bankettpauschale nicht in Anspruch genommen werden, reduziert sich der Preis nicht.

Rosengarten Raummiete:

- mit weniger als 100 Personen fällt zusätzlich eine Mindermengenauspauschale/Raummiete von 380,- € an
 - mit weniger als 90 Personen 580,- €
 - mit weniger als 80 Personen 780,- €
 - mit weniger als 70 Personen 980,- €
 - mit weniger als 60 Personen 1.280,- €
- Veranstaltungen unter 50 Personen nach Absprache

Plaza Raummiete:

- mit weniger als 120 Personen fällt zusätzlich eine Mindermengenauspauschale/Raummiete von 380,- € an
 - mit weniger als 100 Personen 580,- €
 - mit weniger als 90 Personen 780,- €
 - mit weniger als 80 Personen 980,- €
 - mit weniger als 70 Personen 1280,- €
 - mit weniger als 60 Personen 1.680,- €

Wir weisen darauf hin, dass wir vor, während und nach Ihrer Veranstaltung keinerlei Haftung für Ihre bei uns deponierten Gegenstände, Geldgeschenke oder sonstige Geschenke übernehmen.

Veranstaltungsende / Musikdarbietungen:

Der Bankettsaal Rosengarten steht Ihnen bis 2:30 Uhr inkl. Servicepersonal zur Verfügung. Nach 2:30 Uhr bieten wir Ihnen unseren Irish-Pub (dieser ist direkt neben dem Rosengarten) bis max. 4:00 Uhr zum „Absacker“ für den „Harten-Kern“ an. Dort werden Sie von 2 Kellner bewirtet, dies wird pauschal mit 35,00€ pro Stunde, pro Kellner berechnet. Die Getränkeauswahl im Irish-Pub entspricht der des Rosengartens, die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Eine Soundanlage ist dort fest installiert. Den Irish-Pub können Sie zu dieser Zeit auch als Raucherbereich nutzen.
DJ/Band: Aufgrund behördlicher Auflagen muss das Musikende um 3.00 Uhr vollzogen sein. Des Weiteren ist die maximale Musiklautstärke auf 85 Dezibel (5m von den Lautsprechern entfernt) begrenzt. Die Bankettleitung ist ermächtigt die Lautstärke zu messen und ggf. eine Reduzierung einzufordern.

Organisationspauschale: (fällt erst bei der Buchung an)

Inklusive Besichtigung, Detailabsprache & Endabsprache. Pauschal: 380,00 €




ROSENGARTEN
 Träume erleben



Zusätzliche Dekorations- & Technischelemente gegen Berechnung (pro Stück):

Event Speisekarten im Streifenformat (Ca. 29,5 cm x 8,0 cm)	0,90 €
Silberner Platzteller Durchmesser 32cm	1,80 €
Silberner 5-armiger Kerzenleuchter, 90cm hoch - inklusive Kerzen	15,00 €
Silberner Dekoständer mit weißer Stoffrosenkugel 110 cm hoch	25,00 €
Stoffservietten mit individueller Faltung	0,40 €
Podest für Musiker 2x4m, Höhe ca. 30cm	85,00 €
weiße Stuhlhussen inkl. Auf- & Abziehen	4,50 €
Spiegelplatte Durchmesser 50cm	9,00 €
Lichtstarker Beamer mit Deckenhalterung	25,00 €
Selbstmitgebrachte Hussen:	
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen (durch unser Personal)	1,50 €
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen (durch unser Personal)	0,50 €

Sämtliche Dekorations- und Technischelemente sind eine Leihgabe für die Dauer Ihrer Veranstaltung. Bei Verlust oder Mitnahme werden diese in Rechnung gestellt.



Bankett-Arrangement mit Zusatz Stoffservietten und silbernen Kerzenleuchtern für bis zu 8 Gedecke pro Tisch.





Bankett-Arrangement mit Zusatz silberne Plattteller für bis zu 8 Gedecke pro Tisch.



Unsere Empfehlung für den Blumenschmuck

Für die Umsetzung Ihrer individuellen Wünsche zur Dekoration mit Blumenschmuck:



Dorfblume Blumen und mehr

Frankenstr.3
91634 Wilburgstetten
Tel. 09853/3852906
E-Mail: info@julias-dorfblume.de

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Dekorationsarbeiten bei selbst mitgebrachten Arrangements oder Blumen übernehmen



Zahlungsvereinbarung und wichtige Informationen

**Vier Wochen vor der Veranstaltung
fällt eine Anzahlung in Höhe von 70,00 €
pro erwarteten Erwachsenen an.**

Der Restbetrag laut Rechnung ist zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach der Veranstaltung in bar, per EC-Karte oder per Banküberweisung (**Keine** Kreditkarten).

Bitte teilen Sie uns spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung eine eventuelle Änderung der Personenzahl mit.
Sollten wir keine Information erhalten, so müssen wir die bestellte Personenzahl in Rechnung stellen.

In sämtlichen Räumlichkeiten und Außenbereichen der Meiser GmbH sind Feuerwerke, Wunderkerzen, Nebel o. Ä. verboten.
Eventuell anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Viele Veranstalter beschreiben unsere Mitarbeiter als sehr engagiert, kompetent und freundlich.

Wenn Sie dies nach Ihrer Veranstaltung ebenfalls so empfunden haben und die Leistungen unserer Küchen- & Servicemitarbeiter/-innen honorieren möchten, können Sie diesen gerne ein Trinkgeld zukommen lassen.
Üblicherweise liegt es zwischen 3 und 5 % des Getränke- & Speisenumsatzes.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsdatum 4 Monate, unterliegen alle angegebenen Preise dem Gastronomie-Verbraucherpreisindex des Statistischen Bundesamtes und erhöhen sich bei einer Steigerung in diesem Zeitraum dementsprechend prozentual.



Brautentführung & Freie Trauung

Sind Sie selbst als Brautpaar an der Planung Ihrer Brautentführung beteiligt?

Sind Sie auf der Suche nach einer passenden Umgebung für eine moderne Trauzeremonie?

Für beides bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten mit exklusiven Locations für besondere Augenblicke.

Die Rosenstube

Im Gebäude der Tanzmetropole befindet sich unsere rustikale Rosenstube, mit gemütlichem Ambiente und mit Platz.

Diese ist für eine stimmungsvolle Brautentführung hervorragend geeignet.

Kosten: Eventmiete und Getränkeverzehr

Der Garten

Dem Ideenreichtum und der Kreativität beim Gestalten von immer neuen Attraktionen sind bei uns kaum Grenzen gesetzt. Der Garten besticht bei schönen Wetterbedingungen durch einen idyllischen Ausblick in die Landschaft alter Kirsch- & Apfelbäume.

Es gibt viel Platz

für eine exklusive Trauzeremonie oder eine ausgelassene Brautentführung.

Kosten: Eventmiete, Sitzgarnituren, Dekoration (siehe unten)

Preise für Freie Trauungen:

Eventmiete inkl. Vorbereitungsarbeiten:		880,00 €
Mikrofontechnik über Trauredner selbst organisiert.		
Sitzbank für 4 - 5 Personen ohne Husse:	Stk.	9,00 €
4 - 5 Personen mit exklusiver Husse:	Stk.	14,00 €
Zwei rechteckige Pagodenpavillons à 8mx4m Pauschalpreis inkl. Auf-/Abbau		280,00 €

Preise für Brautentführungen:

Eventmiete Brautentführungstube:	250,00 €
Während Brautentführung: Prosecco, Wasser, Bankettweine pro angemeldetem Erwachsenen zzgl. zur Getränkepauschale (bei keiner Abnahme einer Getränkepauschale, wird die Brautentführung nach Verbrauch abgerechnet)	9,00 €



Anfahrt zum Rosengarten & Meiser Plaza

Autobahn A7, Ausfahrt 112 Dinkelsbühl - Fichtenau, an der Ausfahrt rechts Richtung Dinkelsbühl, nach ca. 200m Kreisverkehr 3. Ausfahrt Neustädtlein.





Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (AGB)

Geltungsbereich:

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitрины sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurde.

Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. **Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate, so erhöhen sich alle angegebenen Preise bei einer Steigerung des Gastronomie-Verbraucherpreisindex (Statistisches Bundesamt) dementsprechend prozentual. Als Grundlage wird der Monat des Vertragsabschlusses und der Vormonat des Veranstaltungstermines herangezogen.**
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 8 Tagen ab dem Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
 - Das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung 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 „Geltungsbereich Absatz 2“ vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen oder bei Tagungs-Arrangements ohne separate Raummiete eine anteilige Raummiete von € 8,- pro Person und Seminartag zu berechnen. Dies erfolgt sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speiseumsatzes.
3. Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel:
Buffet oder Menüpreis-Bankett x Personenzahl
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3 – gängige Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

GEMA-Anmeldung

1. Die GEMA – Anmeldung obliegt dem Veranstalter.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Haftung des Veranstalters für Schäden

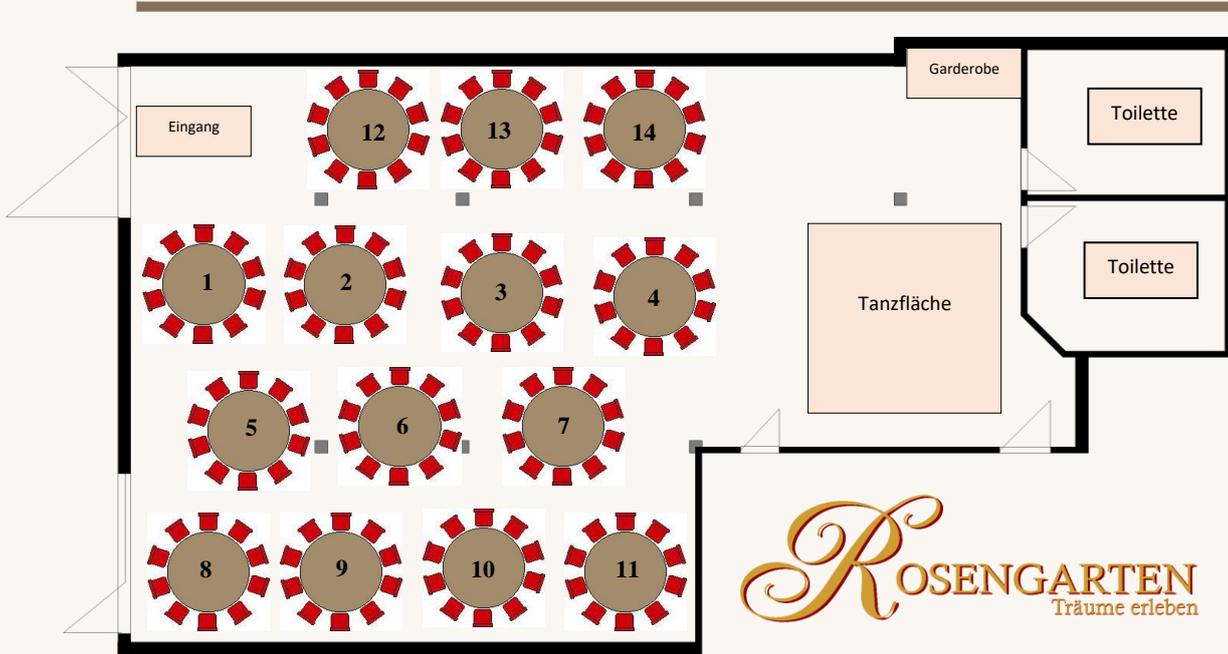
1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels (Fichtenau)
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Geschäftsführer:
Friedrich Meiser, Thomas Meiser, Armin Meiser

Amtsgericht Ulm HRB 671317
Sitz der Gesellschaft: Fichtenau-Neustädtlein



Tischnummer	Personenzahl zum Kaffee inkl. Kinder	Personenzahl zum Abendessen inkl. Kinder	Namen	Kinder	Hochstühle
Tisch 1				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 2				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 3				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 4				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 5				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 6				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 7				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 8				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 9				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 10				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 11				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 12				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 13				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 14				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	