

# Veranstaltungen

... die Mappe für dein Event



**Wir freuen uns über Ihr Interesse Ihre Veranstaltung bei uns im Waldgeist stattfinden zu lassen. Gestatten Sie uns, dass wir uns kurz vorstellen:**

**Die Gaststube unseres Restaurants gibt es bereits seit 1974. Damals war dies die an die Tennishallen angeschlossene Kneipe. Im Jahr 1999 übernahm Christoph Hahl das Restaurant und etablierte bald darauf das bis heute erfolgreiche XXL Konzept. Mit der Zeit und dem Erfolg erweiterte er das Restaurant um unseren wunderschönen Anbau und baute auch den Biergarten weiter aus. Der Waldgeist befindet sich bis heute in stetigem Wandel um den Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden.**

**Dank unseres großen Areals eignet sich der Waldgeist wunderbar für Veranstaltungen aller Art.**



## **Unsere Räume**

**Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen 2 verschiedene Räumlichkeiten in unserem Restaurant, sowie einen großen Outdoor Bereich.**

### **1. Unser Gastraum**

**Hier können Sie mit bis zu 60 Personen ausgelassen feiern. In der Mitte des Raumes schaffen wir Ihnen gern eine Tanzfläche oder stellen Ihnen ein von allen Seiten zugängliches Buffet. Natürlich sind auch andere Sitzordnungen möglich. Sprechen Sie uns einfach an und wir beraten Sie. Hervorzuheben ist, dass sich unser Gastraum hervorragend für Tagungen oder Präsentationen eignet. Der Raum verfügt über 2 integrierte Leinwände und Beamer mit denen auch komplexe Präsentationen für alle Teilnehmer gut sichtbar dargestellt werden können.**

**Vom Gastraum aus blickt man auf der einen Seite in die Tennishalle, auf der anderen Seite geht der Blick in den Wintergarten und damit in unseren großen Biergarten. Vorne kann der Raum durch Vorhänge blickdicht abgetrennt werden, so dass Sie bei Ihren Feierlichkeiten ungestört sind.**



## **2. Unser Anbau**

**Der Anbau eignet sich hervorragend für Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen. Die den Anbau umschließenden Glasfronten sorgen für eine helle, freundliche Atmosphäre. Der Blick geht in unseren großen Biergarten und im Sommer lassen sich die Glasfronten öffnen, sodass ein herrlich offener Raum entsteht.**

**Auch dieser Raum lässt sich durch blickdichte Vorhänge vom restlichen Restaurant abtrennen und bietet somit Privatsphäre. Ein besonderes Highlight ist der im Anbau integrierte Pavillon, der als Podium, Bühne oder Tanzfläche genutzt werden kann. Verleihen Sie dem Raum durch individuelle Dekoration (durch Sie mitgebracht oder über uns beauftragt) eine persönliche Note.**





### **3. Der Outdoor Bereich**

**Ihre Veranstaltung findet im Sommer statt? Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihre Feier draußen stattfinden zu lassen. In unserem wunderschönen Biergarten können wir von einem Empfang bevor die Feier in einem unserer Räume so richtig durchstartet bis hin zu einer kompletten Grillfeier (wahlweise auch mit von uns aufgebautem Zelt für Abends oder bei kleineren Schauern) all Ihre Wünsche realisieren. Wir bieten Ihnen eine große Fläche und jede Menge Zusatzoptionen um Ihre Feier zu einem Highlight werden zu lassen, an das Sie und Ihre Gäste sich noch in Jahren zurückerinnern werden. Unser Außenbereich eignet sich für Feiern mit bis zu 300 Gästen.**



## **Ihre Feier in den besten Händen → Die Organisation**

Um Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten ist natürlich einiges an Vorbereitungen und Absprachen nötig. Wir bitten Sie daher sobald Sie wissen was Ihr Wunschdatum wäre und mit wie vielen Personen ungefähr zu rechnen ist uns eine E-Mail Anfrage zukommen zu lassen. Wir setzen uns dann mit Ihnen in Verbindung und vereinbaren einen Termin, damit wir Ihnen unsere Räumlichkeiten zeigen und Ihre individuellen Wünsche besprechen können. Denn jede Veranstaltung ist anders und unser Ziel, dass Sie sich rundum betreut und wohl fühlen.

Hier wollen wir Ihnen vorab einen Überblick über mögliche Gestaltungsvarianten bieten:



## 1. Der Empfang

Der Empfang ist ein enorm wichtiger Erfolgsfaktor für jede Veranstaltung, denn wie jeder weiß „Der erste Eindruck zählt“. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre Gäste bei schönem Wetter draußen, bei schlechtem drinnen zu begrüßen. Um das Eintreffen der Gäste mit netter lockerer Konversation zu verbinden stellen wir Ihnen Stehtische bereit, an denen Sie und Ihre Gäste gemütlich einen Aperitif und wahlweise erste Häppchen zu sich nehmen können. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Der Aperitif von klassisch bis Fancy:

- Die Klassiker: Prosecco pur, Prosecco-Orangensaft, Orangensaft pur
- Hugo mit und ohne Alkohol
- Prosecco Aperol
- Campari-Orangensaft
- Aperitifbierchen
- Fancy: Ein Aperitif in der Lieblingsfarbe des Geburtstagskinds oder Ihren Firmenfarben?



## **Die Häppchen:**

**Eine erste Stärkung beim Eintreffen freut die Gäste und gestaltet den Beginn der Feier ungezwungen. Hier eine Auswahl:**

- **Spundekäs mit kleinen Brezeln und Baguette**
- **Grüne Sauce mit Eiern**
- **Aioli mit Baguette**
- **Canapeés**
- **Handkäs**
- **Frittiertes Fingerfood**
- **Bruschettas**

**Nichts dabei? Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir werden mit Sicherheit etwas nach Ihrem Geschmack kreieren können.**





## 2. Die Dekoration

Die Dekoration der Räume hebt den individuellen Rahmen der Veranstaltung hervor. Sollen die Tische mit Tischdecken und Stoffservietten eingedeckt sein, oder ziehen Sie die rustikale Variante vor? Sollen Kerzen für eine gemütlich/festliche Atmosphäre sorgen oder eher Girlanden für eine fröhlich/ausgelassene Stimmung angebracht werden? Wir richten uns da ganz nach Ihnen. Wenn Sie möchten dürfen Sie die Dekoration natürlich gerne selbst übernehmen, wenn nicht bieten wir Ihnen unsere Erfahrung an und dekorieren für Sie. Natürlich nach dem von Ihnen gewählten Farbkonzept und Ihren individuellen Wünschen. Wichtig hierbei ist, dass Sie uns frühzeitig das von Ihnen für die Dekoration eingeplante Budget mitteilen, damit wir Ihre Wünsche umsetzen können.



### **3. Das Essen**

**Tischbuffet, Buffet oder serviert, alle Varianten sind möglich. Natürlich ist uns klar, dass unser Konzept XXL allseits bekannt ist, aber keine Sorge wir können auch anders, wenn Sie möchten. Die individuelle Zusammenstellung der Speisen ist natürlich Ihnen überlassen. Bitte fragen Sie einfach nach unseren Buffetvorschlägen und wählen Sie aus zahlreichen Komponenten, oder schreiben Sie uns Ihre Wünsche und wir stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.**

**Als besonderes Highlight für Veranstaltungen im Sommer bieten wir auch ein BBQ an. Hier wird nur für Sie an einer Grillstation das Essen frisch zubereitet und Sie und Ihre Gäste können vor Ort aus den vorab vereinbarten Komponenten wählen was auf dem Grill landet.**



## **4. Die Getränke**

**Auch bei den Getränken bieten wir Ihnen unterschiedlichste Lösungen an:**

- **A la carte:** Sie und Ihre Gäste können aus unserem kompletten Angebot wählen und bestellen
- **Getränkepauschale:** Je nach Auswahl der Getränke (nur Softs, Bier, Wein und Kaffee; oder auch Longdrinks und Cocktails) wird ein Pauschalpreis festgesetzt, der pro Person berechnet wird. Dafür können Sie dann bestellen was das Zeug hält. Auch eine Pauschale für einen festgesetzten Zeitraum ist möglich
- **Open Bar:** Sie wählen Getränke aus unserem Angebot aus, welche an einer separaten Bar für Ihre Gäste zur Verfügung gestellt werden. Die Getränke werden mit einem Pauschalbetrag berechnet. Hier können Sie dann noch zwischen den Varianten Selbstbedienung oder mit Barkeeper wählen



## 5. Das Rahmenprogramm

Um Ihrer Feier das ganz besondere Extra zu verleihen lassen Sie doch eine Hüpfburg für die Kinder oder eine Popcorn Maschine aufbauen. Eine Auswahl an Attraktionen haben wir Ihnen hier zusammengestellt. Doch auch hier gilt: Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie uns wissen, was Sie sich für Ihre Veranstaltung vorstellen und wir lassen Ihnen individuelle Angebote zukommen.



- Popcorn Maschine



- Zuckermaschine



- Hüpfburg Model Krokodil



- Bungee Rung Equalizer



- Hau den Lukas



## Preise

- Für unsere verschiedenen Räume wird ein Mindestumsatz veranschlagt. Eine gesonderte Raummiete verlangen wir nicht.
- Eindecken mit Tischdecken und Stoffservietten: 2,00 € pro Person
- Dekoration: individuelles Budget, Dekorieren: 10,00 € pro Stunde, gerechnet wird mit einer Stunde bei ca. 25 Personen
- Aperitif: 2,50 € pro Glas
- Häppchen:
  - Spundekäs: 2,00 € pro Person
  - Grüne Sauce mit Eiern: 3,00 € pro Person
  - Handkäs: 2,00 € pro Person
  - Fingerfood: 5,00 € pro Person
  - Buscetta: 4,00 € pro Person
- Getränkepauschale für Abends (gerechnet wird mit einer Zeit von 17:00-1:00)
  - Kleine Pauschale (Softs, Bier, Wein, Kaffee): 35,00 € pro Person
  - Große Pauschale (kleine Pauschale + Longdrinks und Cocktails): 50,00 € pro Person
- Tellergeld für mitgebrachte Kuchen: 1,00 € pro Person
- Popcorn Maschine
  - Miete pro Tag inklusive 100 Portionen: ab 125,00 €
  - Bedienung: ab 15,00 € pro Stunde
- Zuckerwattemaschine:
  - Miete pro Tag: ab 130,00 €
  - Bedienung: ab 15,00 € pro Stunde
- Hüpfburg: ab 170,00 € Miete pro Tag
- Bungee run Equalizer: ab 280,00 € Miete pro Tag
- Hau den Lukas: ab 250,00 € Miete pro Tag



## **Buchung und Stornobedingungen**

**Eine Veranstaltung gilt als gebucht, sobald die Stornobedingungen unterschrieben vorliegen.**

**Nach fixer Buchung einer Veranstaltung fällt bei kompletter Stornierung die Hälfte des Mindestumsatzes des gebuchten Raumes an.**

**Mit der Buchung der Veranstaltung wird der vereinbarte Mindestumsatz anerkannt. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, so gilt der Restbetrag als Raummiete.**

**Die Personenzahl für Veranstaltungen kann bis 3 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei angeglichen werden. Ab 3 Tagen vor der Veranstaltung können keine Personenstornierungen mehr berücksichtigt werden.**

**Der finale Ablauf mit gebuchten Leistungen muss 1 Woche vor der Veranstaltung schriftlich bestätigt werden, eine Mail ist hierfür ausreichend.**

**Eine Anzahlung erfolgt 1 Monat vor der Veranstaltung in Höhe eines individuell zu vereinbarenden Betrages. Dieser Betrag wird mit der Gesamtrechnung der Veranstaltung verrechnet.**

---

**Datum und Unterschrift**

