

Zur
HEIDSCHNUCKE
A S E N D O R F

Erreichbarkeit

A1 Hamburg - Bremen: Ausfahrt Hittfeld über Jesteburg, 11 km
A7 Hannover - Hamburg: Ausfahrt Ramelsloh über Marxen, 7 km
A7 Hannover - Hamburg: Ausfahrt Garlstorf über Hanstedt, 15 km
A7 Hannover - Hamburg: Ausfahrt Thieshope über Brackel, 9 km
Bahnhof: Buchholz i.d.N., 13 km vom Hotel
Flughafen: Hamburg-Fuhlsbüttel, 50 km vom Hotel

Hotel Zur Heidschnucke
Zum Auetal 14 · 21271 Asendorf
Telefon 04183 / 9760
Fax: 04183/ 4472
E-Mail: info@zur-heidschnucke.de

www.zur-heidschnucke.de | IG: [@hotel_zur_heidschnucke](https://www.instagram.com/hotel_zur_heidschnucke) | FB: [hotelzurheidschnucke](https://www.facebook.com/hotelzurheidschnucke)

Tagung

Ausstattung:

50 Zimmer, 100 Betten, 2 Appartements, 1 Ferienhaus.

Alle Zimmer mit Dusche oder Bad/WC,

Flachbild-TV, Minibar, Föhn,

Telefon, W-LAN Hunde werden im Hotel
(15,00€ pro Nacht) akzeptiert.

Schwimmbad- und Saunalandschaft

Wellnessabteilung „Hamam Beauty-Spa“

Parkplätze , Lift

Veranstaltungsräume Atrium

Tagungspauschalen

Bei unseren Tagungspauschalen
handelt es sich um Vorschläge.

Sollten Sie eine individuelle Tagungsplanung wünschen,
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Essen und Trinken:

Restaurant, Wintergarten, Lounge, Bar

Biergarten und Terrasse

Halbtagespauschale (bis zu 5 Stunden)

Tagungspauschalen

Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- jeweils 1: Lein- oder Projektionswand, Flipchart, Metaplan- /Pinnwand, Beamer
 - Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich und Hotel
- Softgetränke im Tagungsraum, unbegrenzt Tee- und Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag mit Kaffee und Tee, herzhaftem oder süßem Snack
- Mittagessen oder Abendessen (3-Gang Menü oder Büffet) nach Küchenvorgabe inklusive Softgetränke
 - 1 Schreibblock und Stift

Arrangement je Tag und Person 55,00€; ohne Softgetränke 52,00€

Ganztagespauschale

Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- jeweils 1: Lein- oder Projektionswand, Flipchart, Metaplan- /Pinnwand, Beamer
 - Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich und Hotel
- Softgetränke im Tagungsraum, unbegrenzt Tee- und Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am Vor- und Nachmittag mit Kaffee und Tee, herzhaftem oder süßem Snack
- Mittagessen oder Abendessen (3-Gang Menü oder Buffet) nach Küchenvorgabe inklusive Softgetränke
 - 1 Schreibblock und Stift

Arrangement je Tag und Person 60,00€; ohne Softgetränke 54,00€

Ganztagespauschale inklusive Übernachtung

Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- jeweils 1: Lein- oder Projektionswand, Flipchart, Metaplan- /Pinnwand, Beamer
 - Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich und Hotel
- Softgetränke im Tagungsraum, unbegrenzt Tee- und Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am Vor- und Nachmittag mit Kaffee und Tee, herzhaftem oder süßem Snack
- Mittagessen und Abendessen (3-Gang Menü oder Büffet) nach Küchenvorgabe inklusive Softgetränke
 - 1 Schreibblock und Stift
 - Übernachtung inklusive Frühstücksbüffet
- Kostenlose Nutzung der Schwimmbad- & Saunalandschaft (Finnische- & Biosauna)

Arrangement je Übernachtung pro Person 159,00€; ohne Softgetränke 146,00€

Als Alternative zum Mittag- /Abendessen bieten wir Ihnen auch einen Imbiss vor dem Tagungsraum an, mit Suppe, zwei halben belegten Brötchen, 3 Stück Fingerfood sowie 2 Salat- und Dessertvariationen im Glas.

Gültigkeit:

Diese Pauschalen gelten - je nach Raum - ab einer bestimmten Mindestteilnehmerzahl.

Bei Unterschreitung behält sich das Hotel vor, eine anteilige Raummiete zu berechnen.

Zusätzliche Technik:

Pinnwand 15,00€ / pro Tag Flipchart 10,00€ / pro Tag Moderationskoffer 27,00€ / pro Tag Beamer 50,00€ / pro Tag

Warum Pauschalpreise?
Damit Ihre Feier berechnend wird!

„Alles inklusive“- Pauschalen ab 50 Personen
Diese Pauschalen gelten für 8 Stunden. Jede weitere Stunde berechnen wir mit € 250,00
unabhängig von der Personenzahl.

129,00 € pro Person: 4-Gang-Menü oder Buffet, Mitternachtsimbiss, Torte nach Personenzahl
Getränke: Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke, Standard Spirituosen

„De Luxe“ 149,00 € pro Person: 4-Gang-Menü oder Buffet: Mitternachtsimbiss, Torte nach Personenzahl
Blumen und Tischdekoration, Getränke: Champagner, Bier und Wein, alkoholfreie Getränke, Standard Spirituosen

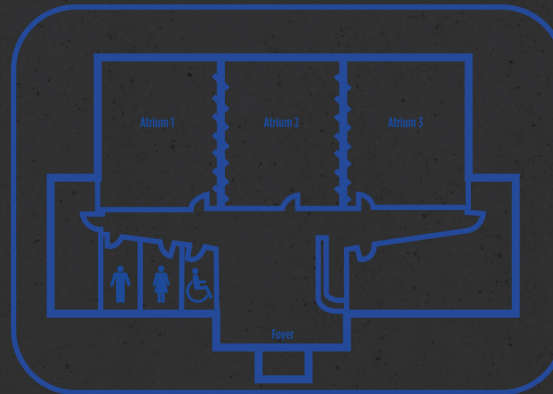
Für Kinder bis einschließlich 12 Jahren, Fotografen und Musiker
berechnen wir jeweils die Hälfte der gewählten Pauschale.
Kinder im Hochstuhl sind kostenfrei.

Nur Getränke-Pauschalen
51,00 € pro Person:
Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke
59,00 € pro Person:
Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke, Standard Spirituosen

Fotoarbeiten aller Art
Perle Hochzeiten
Esad Kodavman
Maxstraße 23
22089 Hamburg
Tel. 017648299820

Schnuckelig tagen und feiern Raumpläne

	Maße L & B	qm	Glas plus Oberlicht	Personen runde Tische	mit Tanz	Parlament	U-Form
Atrium 1	8x10 m	80	72qm	80	50	50	45
Atrium 2	8x10 m	80	32qm	80	50	50	45
Atrium 3	8x10 m	80	72qm	80	50	50	45
Atrium 1+2	16x10 m	160	104qm	140	100	100	
Atrium 1-3	24x10 m	240	176qm	200	150	150	
Foyer		80					



Die Raumhöhe beträgt 4 bis 5,50 m. Pkw-Präsentationen im Foyer sind möglich.
Vorhanden sind: Starkstrom, W-LAN, eine 200 qm große Terrasse,
Gruppenräume, separate Parkplätze, überdachter Fußweg zum Hotel.
Gerne berücksichtigen wir auf Anfrage Sonderwünsche.



Menüvorschläge

Zur einheitlichen Menüwahl
für Gesellschaften ab 10 Personen
Gerne ändern oder ergänzen wir die Vorschläge
nach Ihren Wünschen.
Für eine persönliche Detailabsprache vereinbaren
Sie bitte einen Termin.
Evtl. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Menü /

Schaumsüppchen
von grünen Waldkräutern
mit sautierten Cherrytomaten
& geröstetem Speck

Rosa gebratene Medaillons
von der Schweinelende auf Zwiebel-Pilzgemüse
& Macairekartoffeln

“Asendorfer” Rote Grütze
mit Bourbon Vanilleeis & Sahne

38,50€

Menü 2

Heidschnuckenschinken
fein geschnitten
an Melonenspalten
& einem Salatbouquet

Steak vom heimischen Hirschrücken
an einer Portwein-Preiselbeersauce
dazu Mandelbrokkoli & Kroketten

Cremesüppchen
von Kartoffel & Lauch
mit Eismeergarnelen

Crème Brûlée
an frischen Früchten
und Himbeersorbet

54,90€

Menü 3

Duett vom Räucherlachs
Tartar & Rose
an einem Honig-Senf-Dillspiegel
garniert mit Wildkräutern und Salatspitzen

Cremesuppe
von der Karotte
mit einer feinen Ingwernote

Tranchen vom Kalbsrücken
rosa gebraten an einer Rahmsauce mit
grünem Pfeffer dazu ein Gemüsebouquet
und Herzoginkartoffeln

Trilogie von Mousse
mit Schokolade, Vanille und Passionsfrucht
an Fruchtcoulis und Sahne

54,90€

Menü 4

Scheibe von der Fleischtomate
an einer Schalottenvinaigrette
verfeinert mit Büffelmozzarella

Kalbsbouillon
mit frischen Kräutern
und Gemüse

Wachtelbrüstchen
mit Honig glasiert
auf einem jahreszeitlichen Salat

Gebratenes Wolfsbarschfilet
an einer Safransauce
in einem Nest aus Ratatouillegemüse

„Surf & Turf“
Rinderfilet vom Angus Rind
mit gebratener Riesengarnele
Röschengemüse
im Kartoffelkuchen

Dessertvariation
„Zur Heidschnucke“
mit allerlei Süßem, Eis und Früchten

79,90€

Vegetarische Auswahl

Vorspeisen

Caesar Salad

Romanasalat mit gehobeltem
Parmesan und Buttercroûtons

€ 12,50

Mango-Mozzarella

verfeinert mit Kerbel und Koriander
nappiert mit weißem
Balsamico und Olivenöl

€ 13,50

Suppen

Tomatensuppe

€ 8,00

Karotten-Orangen-

Suppe

€ 8,00

Hauptgänge

Gemüsetempura

mit Soja und Sweet Chili

€ 19,50

Gebratener grüner Spargel

mit geschmolzenen
Tomaten und Röstkartoffeln

€ 19,50



(Gerne bereiten wir Ihnen ein vegetarisches Gericht nach Ihren Wünschen zu)

Vorspeisen



Tatar vom jungen Matjes
an Reibekuchen
und Kräuterschmand
€ 12,50

Karamellisierte Ziegenkäse
mit Wildkräutersalat
€ 14,50

Trilogie vom Räucherlachs
-Mousse, Tatar & Rose-
auf Senf - Dill - Spiegel
und Salatbouquet
€ 18,90

Geräucherte Heideforelle
und Forellenmousse
mit Salatbouquet, dazu Baguette
€ 18,50

Parmaschinken
mit Melonenspalten
€ 16,00

Gebratener Fetakäse
an zweierlei Oliven
& lauwarmen Paprikasalat
€ 14,90

Suppen

Heidjer Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Eierstich,
Erbsen und Spargel
€ 8,00

Kräuterschaumsuppe
mit Kirschtomaten und Speck
€ 8,50

Tomatensuppe
mit Basilikum
€ 8,00

Waldpilzcremesuppe
mit Amarettosahne
€ 9,50

Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachsstreifen
€ 9,50

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl
€ 8,50

Karotten-Orangen-Suppe
€ 8,00



Zwischengänge



Brüstchen von der Wildente
an einer Cassissauce
mit glasierten Sauerkirschen
und gerösteten Walnüssen
€ 18,50

Tranchen vom Hasenrückenfilet
rosa gebraten an Beersauce
mit Mandelbrokkoli und Haselnussmousseline
€ 21,90

Lachssteak
mit Safranschaum
auf Blattspinat
€ 21,50

Sautierte Waldpilze
mit Speck, Kräutern und Crème Fraîche
dazu ein Frühlingslauchrisotto
€ 16,50

Hauptgang

Geflügel

Roulade von der Putenbrust
gefüllt mit Spinat und Mozzarella, an Paprikarisotto

21,50€

Gebratene Wachtelbrust
mit Sherrysauce, auf roten Berglinsen, Kartoffelkroketten

23,90€

Barbarie Entenbrust
rosa gebraten, mit Preiselbeersauce und Apfelrotkohl und Mandelbällchen

26,50€



Hauptgang

Schwein

Kräuternackenbraten mit einer pikanten Pfefferrahmsauce, grüne Speckbohnen und Bratkartoffeln	19,50€
Medaillons vom Parma-Schweinefilet auf Pilz-Zwiebelgemüse und Kartoffelkroketten	24,90€
Schweinelende in der Kräuterkruste im Ganzen gebraten, tranchiert, mit Sauce Robert (Senfsauce), saisonale Gemüsevariation und Pommes-Macaire	26,50€



Hauptgang

Rind

Sous-Vide gegarter Rinderrücken
an Sauce Choron, mit Gemüsebouquet & Kartoffelgratin

30,90€

„Surf & Turf“
gebratenes Rinderfiletsteak, mit Riesengarnele und Trüffelschaum,
dazu Mangoldgemüse und Kartoffelkuchen

39,50€

Rinderfilet „Wellington“
an Portweinsauce, mit Gemüsebouquet und Rote-Bete-Püree

42,90€



Hauptgang

Kalb

Niedrig gegartes Kalbsrückensteak
an Morchelrahmsauce, mit grünen Spargel und Mandelbällchen

32,90€

Ossobuco von der Kalbsbeinscheibe
mit Röstkartoffeln und Schmorgemüse

29,50€

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
an Salbeijus, mit Blattspinat und Maispolenta

28,90€



Hauptgang

Lamm

Gebratener Heidschnuckenrücken
im Kräutermantel, mit Wachholderrahmsauce, Speckbohnen und Heidekartoffeln

34,50€

Geschmorte Lammkeule
mit Apfel-Steckrübengemüse und Kartoffelgratin

28,50€

Lammhüftsteak
mit Portwein-Schalotten, Spitzkohl und Macairekartoffeln

28,50€

Gebratene Lammkoteletts
an einer Buttersauce, mit Chili & Knoblauch, dazu Paprika-Tomaten-Gemüse
& Karamellkartoffeln

32,90€



Hauptgang

Wild

Wildschweinrücken
in Cranberrysauce, mit Rosenkohl und Mandelschupfnudeln

28,90€

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Macadamia-Pfefferkruste, mit buntem Betegemüse und Pastinakenpüree

32,50€

Zart gebratener Rehrücken
mit Preiselbeerbinne, an Portweinglace, dazu Speckrosenkohl
und Kartoffelgratin

38,50€



Hauptgang

Fleischvariationen

Filetplatte „Zur Heidschnucke“

Lammfilet, Rinderfilet, Schweinefilet, an sautierten Waldpilzen einer Gemüseauswahl, mit Rosmarinportweinglace und hausgemachten Macairekartoffeln

36,50€

Försterin Platte

gebratener Rehrücken und Fasanenbrust, mit Apfelrotkohl an Cranberrysauce und Salbeibutter, dazu Pilze und Spätzle

39,90€

Heidschnuckenplatte

geschmorte Heidschnuckenkeule, Wildschweinmedaillons, Deichlammrücken mit Speckbohnen oder gestovtem Wirsing, an Preiselbeerjus dazu Herzoginkartoffeln

39,50€



Dessert

„Asendorfer“ Beerengrütze
mit Vanillesauce
€ 8,50

Salat von frischen Früchten
mit Vanilleeis und Sahne
€ 9,50

Duett vom Schokoladenmousse
mit Fruchtcoulis
€ 9,90

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne
€ 8,90

Dessert Sinfonie
mit allerlei Süßem, Früchten
Saucen und Eis
€ 14,50

Crème brûlée
mit Früchten
€ 9,50

Gemischtes Eis
mit Sahne & Waffeldekoration
€ 8,50

Saisonalen Obstteller
€ 10,50

Sorbet

Sorbet von frischen Erdbeeren
€ 9,50

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren
€ 9,50

Sorbet von der Passionsfrucht
€ 10,50

Sorbet von der Himbeere
€ 9,50

Sorbet von der Zitrone
€ 8,50

Brunchbuffet

ab 30 Personen

Vorspeisenvielfalt:
Räucherfischauswahl
ganzer geräucherter Lachs
Roastbeef mit Remoulade
Wurst- und Käseauswahl
Antipasti und verschiedene Salate
Honig und Marmeladen
Cerealien und Gesundes
große Brot- und Brötchenauswahl
sowie Croissants

Kulinarische Speisenauswahl
Tagessuppe,
2 Hauptgerichte (Fisch & Fleisch)
mit verschiedenen Gemüse und
Kartoffelbeilagen,
Eierstation

Desserts
große süße Dessertauswahl,
Schokoladenbrunnen,
Eis und Waffeln

Pro Person 38,50€

Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Große Auswahl verschiedener
hausgemachter Antipasti

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Fenchelsalat mit rosa gebratener Flugentenbrust

Rucolasalat, Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Vitello Tonnato & Meeresfrüchtesalat

Suppe

Original italienische Minestrone

Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl

- Dorade auf mediterranem Gemüse

- Scampipfanne

- Scaloppine al Gorgonzola

(Schweinesteaks in Gorgonzolasauce)

- Ossobuco geschmorte Kalbsbeinscheiben

- Original italienische Lasagne

-Spaghetti Carbonara

-Gnocchi al Funghi e Rucola

(Kartoffelnudeln mit Champignons und

Rucola in einer Sahnesauce)

Dessert

Große Auswahl an Original italienischen

Käsesorten mit Ciabatta und Baguette

Original Tiramisu, Panna Cotta mit Früchten

Pro Person 42,50€

Grill Buffet

ab 30 Personen

Salate

Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
frische Blattsalate der Saison
Nudel-Salat, Lauch-Mandarinen-Salat
Rucolasalat mit gerösteten
Pinienkernen, Antipastiauswahl
Krautsalat, Salatdressing nach Wahl

Dips

„Teufelssauce“ mit Chili und frischer Paprika, Aioli,
Currymayonnaise, Sour Crème

Wählen Sie 4 Hauptgänge Ihrer Wahl

- Rinderhüftsteak
- Mariniertes Putensteak
- Nackensteak
- Bratwurst „Thüringer Art“
- Krakauer, Käsewurst
- Schaschlikspieß
- Gemüsespieß, Lachssteak

Beilagen & Butter

Frisches Marktgemüse, Maiskolben,
Grilltomaten, Kräuterbaguette,
Ofenkartoffeln, Käsekartoffeln, Kräuterbutter,
Chili-Paprika-Butter
Knoblauchbutter, Zitronenbutter

Dessert

Frischer Obstsalat der Saison
„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce,
Variation von Mousse, Crème Brûlée,

Pro Person 42,50€

Asendorfer Buffet

ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Mild geräucherter Fjordlachs, Geräucherte Forellenfilets, Shrimpsalat, Hirschrückenmedaillons mit Wildfarce und Früchten

Rosa gebratenes Roastbeef, Heidekatenschinken
Deftige Heidewurstspezialitäten, bunte Salate der Saison
Große Brot- und Brötchenauswahl

Suppe

Heidjer Hochzeitssuppe, mit Klößchen,
Eierstich, Erbsen und Spargel

Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl

- Heidschnuckenrücken im Kräutermantel
- Putenbrustbraten
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm
- Ragout von Edelfischen
- Seehechtfilet

Grüne Bohnen mit Speck, buntes
Gartengemüse Schwarzwurzeln á la creme,
Kroketten, Butterspätzle, Reis

Dessert

„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce,
Variation von Mousse, Schokoladenküchlein,
Große französische Käseauswahl mit
Trauben und Feigensenf

Pro Person 48,50€

Iesteburger Buffet

ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Heilbutt, Geräucherter Fjordlachs
Eismeergarnelen an Ananas- Kiwi-Salat,
rosa gebratenes Roastbeef
Hirschrückenmedaillons mit Wildfarce und Früchten
Parmaschinken mit Charantaismelone,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Große Brot- und Brötchenauswahl

Suppe

Pikante Kartoffellauchsuppe mit Camaronesgarnelen

Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl

- Schweinemedallions
- Spanferkelkeule
- Filetspitzen Stroganoff
- Lammrückensteaks
- Zanderfilet

Weinsauerkraut, grüne Bohnen mit Speck, Brokkoliröschen,
Macaire Kartoffeln, Bratkartoffeln, Reis

Dessert

Mousse au chocolat
„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce,
Schokoladenbrunnen mit Früchten, Panna Cotta,
Obstsalat, große französische Käseauswahl mit Früchten

Pro Person € 52,50

Schnucken Buffet

ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Gambas auf Algensalat mit Tamarillo, Geräucherter Heilbutt
Graved Lachs, Stremellachs, Forellenfilets, Hirschrücken mit
Wildfarce und Früchten, Wachtelbrust mit Wirsingsalat,
rosa gebratenes Roastbeef Charantaimelone mit
Parmaschinken, große Brot- und Brötchenauswahl

Suppe

Steinpilzcremesuppe

Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl

- Rinderfilet im Ganzen gebraten
- Medaillons vom Parma-Schweinefilet
- Lammrücken im Kräutermantel
- Gebratener Norweger Lachs
- Gambaspfanne mit Aromaten

Brokkoliröschen, glasierte Möhrchen

Bohnen mit Speck, Mandelbällchen, Wildreis, Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat, Eisvariation, Schokoladenküchlein,
Zabaione, Passionsfruchtcreme,
„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce
große französische Käseauswahl mit Trauben

Pro Person € 59,50

Anatolisches Buffet

ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

"TARATOR" aus Joghurt-Walnuss-Weißbrot & gehacktem Knoblauch auf dem Grill gebratene eingelegte Paprika, gegrillter Auberginensalat mit Granatapfelsirup, feingeschnittener Bauern - Salat mit geriebenem Weißkäse scharfe türkische Gewürzpaste, Joghurdip mit Gurken und Knoblauch

Suppe

Türkische Linsensuppe

Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl
- 'ADANA' - Rinderhackspieße mit Lamm (scharf)
- Lammragout gegart
frische Sardinen frittiert
- Hühnerspieß

Hirse Reis mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
gebutterter Reis mit Kichererbsen,
Bohneneintopf mit Knoblauchwurst

Dessert

Baklava
gebackener Kürbis mit Sesampaste
Orientalischer Milchreis
Künefe
sütlü irmik tatlısı (Grießpudding)
Halva

Pro Person € 46,50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Leistungen und Preise

Die angegebenen Preise sind Endpreise pro Zimmer oder pro Person. Sie schließen alle Nebenkosten ein, soweit in der Preistabelle nicht anders angegeben. Nebenabsprachen, die den Leistungsinhalt erweitern, werden nur bei einer schriftlichen Bestätigung verbindlich.

2. Anmeldung/Zahlung

Die Anmeldung ist eine verbindliche Buchung zum Abschluss eines Vertrages mit dem Beherbergungsbetrieb. Sie erfolgt durch den Anmelder, auch für alle in der Anmeldung mit aufgeführten Teilnehmern. Mit einer Buchung kommt ein für beide Vertragspartner bindender Vertrag zustande.

3. Stornierungsbedingungen

Eine Einzelübernachtung, im Einzel- oder Doppelzimmer, kann am Tag der Anreise telefonisch bis 18:00 Uhr kostenfrei storniert werden. Ab 2 gebuchten Übernachtungen sowie bei Arrangements ab 2 Übernachtungen ist eine kostenfreie Stornierung bis 7 Tage vor Anreise möglich. Stornofrist für Zimmer bei Gruppenbuchung (ab 4 Zimmern) Bis 8 Wochen vor Anreise kostenfreie Stornierung aller reservierten Zimmer. Bis 4 Wochen vor Anreise werden 50% des Zimmerpreises berechnet. Bis 8 Tage vor Anreise werden 75% des Zimmerpreises berechnet

Stornofrist für Veranstaltungen

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungstermin kostenfreie Stornierung der gesamten Veranstaltung

Bis 3 Wochen vor Veranstaltungstermin werden 25% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet

Bis 1 Woche vor Veranstaltungstermin werden 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet

Ab 6 Tage oder noch kurzfristiger vor Veranstaltungstermin, bzw. Nichterscheinen werden 100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet. Teilnehmerzahl für Gruppenbuchungen / Veranstaltungen

Der Veranstalter/Gast teilt dem Hotel die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mit.

Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl von mehr als 10% behalten wir uns vor, den entgangenen Umsatz zu berechnen.

Stornierungen müssen schriftlich erfolgen und sind durch das Hotel zu bestätigen, sonst gilt die Stornierung als nicht ausgesprochen und wird nicht anerkannt.

Ausschließlicher Gerichtsstand ist das zuständige Gericht für den Beherbergungsbetrieb, Lüneburg.

Wir empfehlen den Abschluss einer Reise-Rücktrittskosten-Versicherung (z.B. Europäische Reiseversicherung).



Zur
HEIDSCHNUCKE
A S E N D O R F

Hotel-Restaurant
21272 Asendorf . Telefon 04183 - 9760 . Fax 04183 - 4472
info@zur-heidschnucke.de . www.zur-heidschnucke.de