. . . wo wir uns finden . . .

2026 WEIHNACHTSFEIERN
FIRMEN-& FAMILIENFEIERN

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

Die Weihnachtszeit ist eine Zeit voller Genuss – erleben Sie eine einzigartige Weihnachtsfeier sowie entspannte Stunden in unserem Restaurant, fernab vom ganzen Weihnachtsstress.
Sie haben es sich verdient…

Unsere Räumlichkeiten bieten den richtigen Platz und eine traumhafte Atmosphäre.
Restaurant bis ca. 50 Personen | Nebenzimmer bis ca. 40 Personen | gesamt max. 90 Personen
Landhotel | 30 Zimmer in verschiedenen Kategorien

Sprechen Sie uns bezüglich Ihrer Veranstaltung an, wir schaffen den passenden Rahmen.

Ihr Team ALTE LINDE
Marc & Fritz Gemeinhardt-Mohring





. . . wo wir uns finden . . .
BANKETTVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN
EINHEITLICHE MENÜS AB 15 PERSONEN

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

WINTER MENÜ No. 1 | DAS ENTEN ESSEN 49,-

Wurzelbaguette & Landbrot | gesalzene Butter

Cremesuppe vom Steinpilz
Schlagrahm & frische Kräuter

¼ Bayrische Freiland Bauern Ente
Kräftige Entensauce
Apfel-Blaukraut | Preiselbeeren | Kartoffel- & Semmelknödel

Warme Rotwein-Zwetschgen
Parfait von Marzipan & Nougat

WINTER MENÜ No. 2 | DAS ELEGANTE 59,-

Wurzelbaguette & Landbrot |gesalzene Butter

Kürbis-Ingwer Cremesuppe
Steirisches Öl | karamellisierte Kerne

Rinderfiletspitzen vom Weiderind
Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
Apfel | Zwiebel | Senf | krosse Rösti

Schwarzwälder Schoko Souflée
Kirschragout mit Schuss | Mövenpick Walnuss-Eis

WINTER MENÜ No. 3 | SCHWABENSCHMAUS 59,-

Wurzelbaguette & Landbrot | gesalzene Butter

Schwäbische Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe | bunte Einlage | feine Gemüsestreifen

Grillteller Alte Linde
Schweinefiletmedaillons & Rumpsteak
Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln

Kaiserschmarren
Vanille-Eiscreme & heiße Kirschen

Alle Menüs als 3-Gang Variante oder mit Menüerweiterung möglich.
Die vegetarische/vegane Alternative klären wir vor Ort.

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte). Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.
V = Vegetarisch

. . . wo wir uns finden . . .
BANKETTVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN
KLEINE WECHSELNDE KARTE BIS 15 PERSONEN

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

WINTERZEIT | Kleine Karte für kleine Gruppen bis 15 Personen.
Die Karte ist als Beispiel zu betrachten, saisonale Änderungen möglich.
Sie wählen vor Ort! Tägliche Änderungen durch Frischeprodukte möglich.

Wurzelbaguette & Landbrot | gesalzene Butter & Schmalz

Suppe zur Wahl
Cremesuppe vom Steinpilz| Kürbis-Ingwer-Cremesuppe
Schwäbische Maultaschensuppe | Festtagssuppe

Zwischengang zur Wahl
Bunter Marktsalat
Feldsalat mit Cashews & Preiselbeer-Vinaigrette
Klassisches Beef Tatar | Ziegenkäse auf Grillgemüse

Zartes Kalbsgulasch | Wintergemüse | Spätzle
Der Zwiebelrostbraten | Jus | grüne Bohnenvariation | Spätzle
Lachsfilet | Limettensauce | Blattspinat | Süßkartoffelpüree
Risotto Royal | Blattspinat | Safran
Wildgericht des Tages

Dessert zur Wahl
Warme Rotwein-Zwetschgen | Parfait von Marzipan & Nougat
Kaiserschmarren | Bourbon-Vanille-Eis & warme Kirschen
New York Cheesecake | Schokoladen-Eis | Schlagrahm | Amaretti Crumble

Preis pro Person & nach Verbrauch.
Unsere aktuelle Speisekarte ist immer Online.

Alle Menüs sind Beispielmenüs.

Sprechen Sie uns für individuelle Vorstellungen einfach an.

Bitte beachten Sie, dass es in der Adventszeit zu erhöhter Geschäftsnachfrage und gleichbleibenden personellen Engpässen kommen wird.
Unser Personal ist uns dabei stets heilig – bringen Sie also gute Laune und ein Lächeln mit.
Wir freuen uns auf Sie. 😊

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte). Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.
V = Vegetarisch

ANFRAGEDOKUMENT

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

BANKETTVEREINBARUNG
… wo wir uns finden …

NAME/VORNAME VERANSTALTER _____

KONTAKTPERSON (falls abweichend) _____

ANSCHRIFT
(Rechnungsadresse) _____

_____

TELEFON _____

MOBIL _____

E-MAIL _____

TERMIN _____

ANLASS DER VERANSTALTUNG _____

PERSONENANZAHL GESAMT _____

DAVON KINDER _____ **O Hochstuhl Anzahl** _____

BEGINN _____

ENDE _____

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte). Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.
V = Vegetarisch

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

Geltungsbereich & Allgemein

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Reservierungen, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Landhotel ALTE LINDE, bspw. Veranstaltungen wie Bankette, Familien- oder Firmenfeiern. Ein voller á la carte Service wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.
2. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedürfen unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung.
3. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag jederzeit zurücktreten.
4. In den Fällen des § 38 Abs. 1 und 2 ZPO gilt der Gerichtsstand am Sitz unseres Hauses als vereinbart. Im Übrigen gilt die salvatorische Klausel.

Leistungen & Haftung

1. Alle Leistungen bedürfen einer schriftlichen Fixierung. Die schriftliche Fixierung wird dem Veranstalter zur Verfügung gestellt und ist uns mit schriftlicher Freigabe (Unterschrift) vorzulegen. **Etwaige Änderungswünsche des Veranstalters bedürfen der schriftlichen Form sowie der Zustimmung vom Landhotel ALTE LINDE. Diese sind bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Mündliche Vereinbarungen sind ungültig.**
2. Bei eventuellen Reklamationen, hinsichtlich schriftlich vereinbarter Leistungen, sind diese am Tag der Veranstaltung unverzüglich zu nennen.
3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder spezielle Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren, werden extra berechnet. Die Spieldauer für Musik ist bis maximal 00:00 Uhr nach schriftlicher Zustimmung gestattet.
   Bei Außenveranstaltungen gelten die ortsüblichen Rahmenbedingungen.
   Musiker und Künstlergagen sind entweder vom Veranstalter direkt oder mit den betreffenden Personen direkt abzurechen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
4. Die Leistungen und die dafür vereinbarten Preise sind verpflichtend vom Veranstalter zu bezahlen. Ebenso gilt dies, für in Verbindung mit der Veranstaltung stehender Leistungen und Auslagen des Landhotel ALTE LINDE.
5. Wetterbedingte Ausfälle sind seitens des Veranstalters ggf. abzusichern.

Mitbringen & Mitnehmen von Speisen / Getränken/Dekoration/Gegenständen

1. Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde. Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen ist ausgeschlossen.
2. Der gewünschte Servierzeitpunkt muss schriftlich fixiert sein, ansonsten ist dieser im Ermessen des Landhotel ALTE LINDE, ebenso bei Menüfolgen.
3. Ebenso übernimmt das Landhotel ALTE LINDE keine Haftung für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt, sondern mitnimmt, um diese außerhalb des Betriebes zu verzehren.
4. **Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden. Einschränkungen wie z.B. Allergiker, Vegetarier, Veganer und Unverträglichkeiten müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vereinbart wurden.**
5. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen. Diese Kosten betragen ab 150,-EUR.
6. Das Mitbringen von eigener Dekoration bedarf der Zustimmung des Landhotel ALTE LINDE.
7. Kommt es zu einer Sonderreinigung, werden die dafür entstanden Kosten dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
8. Konfetti und insbesondere Kleindekoration sowie Nebelmaschinen sind grundsätzlich nicht erlaubt.

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte). Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

V = Vegetarisch

ALTE LINDE
★★★ Landhotel und Restaurant

Preise & Zahlung

1. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. **Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 3 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung prozentual entsprechend der Erhöhung der benötigten Waren oder Leistungen vorbehalten.** Der Kunde hat ein Kündigungsrecht, wenn die Erhöhung mehr als 30 % beträgt.
2. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. **Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Menüpreis berechnet plus pauschal 15,- pro.Person vom Getränkeumsatz.** Verpackungsmaterial wird gesondert in Rechnung gestellt. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden.
   5 Tage vor Veranstaltungsbeginn muss uns die endgültige Anzahl der Personen vorliegen. Bis einer Woche vor Veranstaltungsbeginn gilt eine Abweichungstoleranz von 10 %. Bei späteren Änderungen, wird der volle Preis in Rechnung gestellt. Zudem behalten wir uns ein Kündigungsrecht vor. Bei Abweichung von mehr als 3 % erfolgt eine erneute Preisberechnung. Wird eine Veranstaltung ab 3 Wochen vor Beginn ganz oder teilweise abgesagt, werden sämtliche gebuchten (auch Hotelzimmer und deren Nebenleistungen) zu 100 % in Rechnung gestellt sowie 20,- Eur pauschal vom Getränkeumsatz pro Person zudem 300 Eur pauschal für Personalkosten.
3. **Bei Veranstaltungen, die sich außerhalb der regulären Öffnungszeiten unter der Woche befinden, sowie sonn- und -feiertags 11:30 – 14:30 Uhr, sowie 17:30 – 23:00 Uhr befinden, berechnen wir je angefangene Stunde einen Zuschlag in Höhe von 65,- EUR pro Mitarbeiter unseres Hauses / ab 00:00 Uhr pauschal 175,00 EUR je** angefangene Stunde. Spätestes Veranstaltungsende ist 02:00 des Folgetages und nur nach vorheriger Abklärung.
4. Bei Veranstaltungen besonderen Anlasses z.B. Weihnachten/feiern oder bei größeren Gruppen ab 20 Personen ist bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Zahlung nicht fristgerecht geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
5. **Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nach Abschluss der Veranstaltung in bar oder EC / Maestro / Visa / Master Card zu begleichen. Die Zahlung per Überweisung nach Rechnungsstellung ist nur bei gesonderter Vereinbarung möglich. Dann ist der Betrag zahlbar ohne Abzug innerhalb von 8 Tagen ab Zustellung der Rechnung.**
6. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
7. Für verspätetes Erscheinen von Gästen haftet der Veranstalter, auch wenn es dadurch zu Verzögerungen im Ablauf sowie zu kollidierenden unserer Öffnungszeiten kommt und dadurch Mehrkosten entstehen.
8. Exklusive Buchung von Restaurant & Biergarten wird mit 2500,- EUR berechnet.
9. Exklusive Buchung für das Nebenzimmer (unter 30 Erwachsene/Menüs) wird mit 300,- EUR berechnet
10. Exklusivbuchung für das Restaurant oder Biergarten werden mit 1000,- EUR berechnet.
11. Exklusivbuchungen für das Restaurant sowie des Nebenzimmers werden mit 1500,- EUR berechnet.
12. Bei einer Personenanzahl von weniger als 30 Personen behalten wir uns einen Mindestumsatz vor.
13. Nicht vereinbarte Präsenzzeiten außerhalb der Öffnungszeiten seitens des Personals, werden mit 55,- EUR je angefangene Stunde pro Mitarbeiter berechnet.

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an! (separate Allergiker-Speisekarte). Eine Vermischung einzelner Zutaten kann nie zu 100% ausgeschlossen werden.

V = Vegetarisch