



Feiern im Haus Müllestumpe

Das Haus Müllestumpe mit seinem außergewöhnlichen Ambiente macht Ihre Feier unvergesslich – unabhängig davon, ob Sie im kleinen Kreis oder in großer Gesellschaft feiern möchten. Besonders begeistert sind unsere Gäste von unserem großzügigen und romantischen Park, der von wunderschönen, alten Bäumen umgeben ist. Deshalb eignet sich unser Haus ganz besonders für Hochzeitsfeiern und freie Trauungen.

Unabhängig davon, was es zu feiern gibt; wir aus dem integrierten Haus Müllestumpe unterstützen Sie gerne bei der Ausrichtung Ihrer Feier.

Unser großzügiges Gelände bietet außerdem einen Kinderspielplatz, viel Fläche zum Toben und Spielen und damit vielfältige Möglichkeiten Ihre Feier ganz persönlich und individuell zu gestalten.

Lassen Sie sich von unserer Atmosphäre und unseren Menüs begeistern und sichern Sie sich schon jetzt Ihren Wunschtermin für Ihre ganz individuelle, persönliche Feier in diesem oder nächsten Jahr.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Location im Rahmen eines Besichtigungstermins und informieren Sie bei einem unverbindlichen Vorgespräch detailliert über unsere Leistungen. Anschließend erhalten Sie von uns ein auf Ihre persönlichen Vorstellungen abgestimmtes Angebot.

Wir freuen uns auf Sie!

Änderungen, die Inhalte und Preise umfassen, behalten wir uns vor. Bitte beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.muellstumpe.de.



So könnte Ihr Hochzeitstag im Haus Müllestumpe aussehen

Wir begleiten Sie durch besondere Momente.



Freie Trauung

Immer mehr Hochzeitspaare wünschen sich bei schönem Wetter eine Trauungszeremonie im Grünen. Unsere großzügige Terrasse und auch der Park unterhalb von unserem Haus Müllestumpe sind ein wunderschöner Rahmen für das Jawort inmitten der Natur.



Sektempfang

Das Team vom Haus Müllestumpe empfängt Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Prosecco, Sekt, Champagner oder auch mit einem erfrischenden Lillet im Park oder auf der Terrasse. Sehr gefragt sind auch die alkoholfreien Cocktails, die für Jung und Alt eine begehrte Alternative zum gemeinsamen Anstoßen darstellen. Dazu werden von unserem Team Häppchen serviert.



Kaffee & Kuchen

Kaffee, Kuchen und gute Gespräche in einem unserer Räume, der Terrasse oder auch mitten im Grünen. Gerne wird diese Zeit auch kombiniert mit zum Beispiel einem Fotoshooting, Unplugged-Musik oder einer Ansprache in lockerer Atmosphäre.

Bild Hochzeitsfeier



Hochzeitsfeier

Durch die große Fensterfront scheinen noch die letzten Strahlen der Abendsonne während unser Serviceteam Ihren Gästen gerne bei der Platzsuche hilft und mit Wein und Wasser bereitsteht. Nun kann das Haus Müllestumpe sein Ambiente voll entfalten. Nach einer kurzen Ansprache durch das Hochzeitspaar kann das Dinner – als Abendessen vom Buffet oder vom Grill - beginnen.

Bilder Hochzeitsparty



Das Fest wird zur Party

Mitternachtssnack

Übernachten

Ihre Gäste können bequem in einem unseren 7 Hotelzimmern und 2 Appartements übernachten.

Wir bieten Ihnen:

- ♥ Verschiedene Räumlichkeiten für bis zu 70 Personen – alle unsere Veranstaltungsräume sind exklusiv buchbar, so dass Sie ganz ungestört feiern können.
- ♥ Aperitif mit Häppchen auf der Terrasse oder im Restaurant.
- ♥ Buffet nach Wunsch, wir sprechen Ihr individuelles Speisenarrangement gerne mit Ihnen ab.
- ♥ Empfehlung passender Weine
- ♥ Ihre Gäste können bequem bei uns im Haus übernachten.
- ♥ Unterstützung bei der Suche nach externen Dienstleistern im Bereich Musik, Fotografie und Dekoration

EMPFANG

Jarasole Secco Italien, Bio 0,75 l	24,50 €
Feine Cuvée mit der gewohnten La Jara-Frische, dezente Noten von grünen Äpfeln, sehr harmonisch und eingängig	
Flasche Winzersekt Deutschland 0,75 l	30,00 €
50 % Chardonnay & 50 % Riesling Flaschengärung Ein Sekt mit guter Mundfülle, viel Frucht und gut eingebundener Säure.	
Flasche alkoholfreier Secco Deutschland 0,75 l	25,50 €
100 % Muskatellertraube hat eine schöne Fülle, eine große Bandbreite an Aromen und ist sehr erfrischend.	
Flasche Orangensaft 1l	9,50 €
Aperol Sprizz 0,2 l	8,50 €
Aperol, Secco	
Limoncello Sprizz 0,2 l	8,50 €
Limoncello, Secco, Bitter Lemon, Mineralwasser	
Hugo 0,2 l	8,50 €
Holunderblütensirup, Secco, fr. Minze	
Lillet Tonic 0,2 l	8,50 €
Lillet, Tonic Water, Gurke	
Lillet Wild Berries 0,2 l	8,50 €
Lillet, Wild Berrie, rote Früchte	
Ipanema (alkoholfreier Cocktail)	6,50 €
Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale	

Die Getränke werden nach Verzehr berechnet.



HAUS MÜLLESTUMPE

Hotel | Tagung | Event

GETRÄNKEPAUSCHALEN:

	3 Stunden	6 Stunden	Verlängerung /Stunde
<u>VARIANTE 1</u>			
- Mineralwasser (classic u. still)	20,00 €	30,00 €	7,00 €
- Fass- und Flaschenbiere			
- Softgetränke			
- Kaffeespezialitäten und Tee			
<u>VARIANTE 2</u>			
- Mineralwasser (classic u. still)	24,00 €	36,00 €	7,50 €
- Fass- und Flaschenbiere			
- Weiß- und Rotwein (Hausmarke)			
- Lillet Wild Berries, Aperol Sprizz			
- Softgetränke			
- Kaffeespezialitäten und Tee			
<u>VARIANTE 3</u>			
- Mineralwasser (classic u. still)	28,00 €	40,00 €	7,00 €
- Fass- und Flaschenbiere			
- Weiß- und Rotwein (Hausmarke)			
- Secco (Hausmarke)			
- Lillet Wild Berries, Aperol Sprizz			
- Softgetränke			
- Kaffeespezialitäten und Tee			
<u>VARIANTE 4</u>			
- Mineralwasser (classic u. still)	32,00 €	44,00 €	7,50 €
- Fass- und Flaschenbiere			
- Weiß- und Rotwein (Hausmarke)			
- Secco (Hausmarke)			
- Lillet Wild Berries, Aperol Sprizz			
- Softgetränke			
- Kaffeespezialitäten und Tee			
- 1 Digestif* p.P. nach dem Essen			

* Spirituosenauswahl

Auerna, Jägermeister, Ramazotti, Linie, Malteser, Grappa, Williams Birne, Obstler

FINGERFOOD:

Cherry-Tomaten mit Babymozzarella am Spieß mit Basilikum-Pesto	2,30 €
Crostini Geröstete Baguettescheiben, 3 verschiedene Toppings	2,60 €
Datteln im Speckmantel mit Cumberlandsauce	3,60 €
Gebratene Ananas am Spieß im Kokosmantel mit Blue Curacao	2,60 €
Wassermelone mit Feta und frischer Minze im Glas	3,00 €
Frittierte Champignons wahlweise mit Kräuterquark oder Knoblauchcreme	2,50 €
Roastbeef Röllchen am Spieß (2 Stück) mit haugemachtem Kräuterquark gefüllt	3,00 €
Auberginenröllchen am Spieß (2 Stück) mit haugemachtem Kräuterquark gefüllt	2,30 €
Mini-Wraps gefüllt mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch	3,80 € 2,90 €
Mini Club Sandwich Putenbrust, gek. Schinken, Gouda, Ei, Cornichons, Salat, Mayo	3,60 €
Scampi Spieß (2 Stück) Teriyaki, Zitrone-Knoblauch	3,50 €

Der Preis ist pro Stück angegeben.
Die Mindestbellmenge beträgt 10 Portionen.

BUFFET No. 1

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Gemischte Antipasti
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Bunte Salatplatte
Balsamico- & Joghurt-Limonen-Dressing
Kartoffel-Gurken-Salat, Nudelsalat, Kraut-Paprika-Salat
Baguette & Butter

Braten aus dem Rohr
Dorade unter Kräuterkruste
Halloumi-Gyros

Kartoffelgratin
Basmatireis
Romanscogemüse

Kräuterjus, Proseccorahm

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Mousse au Chocolat

ab 48,00 € pro Person

BUFFET No. 2

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Gemischte Antipasti

Honigmelone mit Parmaschinken

Bunte Salatplatte

Balsamico- & Joghurt-Limonen-Dressing

Ciabatta und Butter

Saltimbocca vom Kalb auf Blattspinat

Doradenfilet auf Honig-Thymian-Paprikagemüse

Gemüselasagne

Rosmarinkartoffeln

Ackerbohnen mit gebratenen Apfelscheiben

Geschmorter Radicchio in Orangensaft

Mediterranes Ofengemüse

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu

ab 46,00 € pro Person

GRILLBUFFET No. 1

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Gemischte Antipasti
Artischockenherzen auf roter Paprikacreme und geröstetem Salbei
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Marinierte Schweinenackensteaks
Marinierte Hähnchenbrust
Rostbratwurst
Limonen-Lachs in der Folie
Riesenchampignons mit Spinat und Ricotta

Aioli, Kräuterquark, Sourcream, BBQ, Sweet Chili, Mango-Cocos
Tomatenketchup, Senf
Rosmarinkartoffeln

Frischer Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Mousse au Chocolat

ab 48,00 € pro Person

GRILLBUFFET No. 2

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Gemischte Antipasti
Artischockenherzen auf roter Paprikacreme und geröstetem Salbei
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill,
Glasnudelsalat, Taboulé-Salat, Linsensalat
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Roastbeef vom Grill
Marinierte Hähnchenbrust
Chorizo
Marinierter Lachs mit Aprikose und rotem Curry
Riesenchampignons mit Spinat
Marinierter Halloumi

Sauce bénaise mit Estragon und Kerbel
Aioli, Kräuterquark, BBQ, Sweet Chili, Zwiebel-Chutney, Mango-Cocos
Rosmarinkartoffeln

Frischer Obstsalat
Wassermelone-Minze-Bowle
Mousse au Chocolat

ab 51,00 € pro Person

Preis inkl. 7 % MwSt. und Bedienung.

SUPPEN:

Cremige Kartoffelsuppe	4,90 €
wahlweise mit Bockwurst	5,90 €
Französische Zwiebelsuppe	6,00 €
mit Käsecroutons	
Käse-Lauch-Suppe	6,00 €
mit Gartenkresse, Sauerrahm, Hackfleisch	
Kürbis-Ingwer-Suppe	5,00 €
wahlweise mit knusprigen Bacon	5,50 €
Minestrone	6,00 €
mit Parmesanspänen und Olivenöl	
Orientalische Cremesuppe	6,50 €
mit Linsen, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Rindfleisch	
Süßkartoffel-Chili-Suppe	5,50 €
wahlweise mit gerösteten Hähnchenbruststreifen	6,50 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	6,00 €
Waldpilzsuppe	6,00 €

Preis pro Portion.

Die Mindestbellmenge beträgt 10 Portionen.

MITTERNACHTSSNACK:

Currywurst Bratwurst (120gr.), hausgemachte Currysauce, Brötchen	7,50 €
Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, rote Paprika, Zwiebeln, Baguette	7,00 €
Käse-Lauch-Suppe mit Gartenkresse, Sauerrahm, Rinderhack, Baguette	6,00 €
Käseplatte mit 5 Käsesorten, Feigensenf, Trauben, Baguette und Butter	11,00 €
Rustikale Platte mit Mettenden, Bierbeißer, Schwarzwälder Schinken, Griebenschmalz, Gewürzgurke, Zwiebelringe, Baguette und Butter	10,00 €

Alle Backwaren beziehen wir frisch vom Bäcker.

Der Preis ist pro Person angegeben.
Die Mindestbellmenge beträgt 10 Portionen.

TRAUERFEIER:

Angebot 1

15,50 € p. P.

3 halbe belegte Brötchen (Weizen- und Mehrkornbrötchen)
(Schnittwurst, gekochter Schinken, Emmentaler, Gouda)

1 Stück Butterkuchen

Angebot 2

19,50 € p. P.

Tagesuppe

2 halbe belegte Brötchen (Weizen- und Mehrkornbrötchen)
(Roastbeef, geräucherter Lachs, Brie)

1 Stück Butterkuchen

Angebot 3

24,50 € p. P.

Suppe nach Wahl

„Züricher Geschnetzeltes“ vom Kalb
wahlweise mit Kartoffelrösti oder Reis

1 Stück Butterkuchen

Kanne Filterkaffee (Kanne ca. 7 Tassen)

14,50 €

Mineralwasser 0,75 l (classic, naturell)

7,30 €

Alle Getränke werden nach Verzehr berechnet.



HAUS MÜLLESTUMPE
Hotel | Tagung | Event

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhodium Mineralwasser Classic oder Naturell	0,25l 2,60€
Rhodium Mineralwasser Classic oder Naturell	0,75l 7,30€
Afri Cola	0,2l 2,50€
Afri Cola ohne Zucker	0,2l 2,50€
Bluna Mix	0,2l 2,50€
Bluna Orange	0,2l 2,50€
Bluna Zitrone	0,2l 2,50€
Goldberg Bitter Lemon	0,2l 3,50€
Goldberg Ginger Ale	0,2l 3,50€
Goldberg Tonic Water	0,2l 3,50€
Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33l 2,90€
Uita Malz alkoholfrei	0,33l 2,90€

SAFT

Apfelsaft	0,2l 2,60€
Orangensaft	0,2l 2,60€

SCHORLEN

Apfel <small>naturtrüb</small>	0,3l 3,50€
Rhabarber	0,3l 3,50€
Ingwer-Zitrone	0,3l 3,50€
Orange-Maracuja	0,3l 3,50€
Kirsch-Granatapfel	0,3l 3,50€

Biere

Bitburger Pils	0,3l 3,10€
Mühlen Kölsch	0,3l 3,10€
Radler mit Zitronenlimonade	0,3l 3,10€
Alster mit Orangenlimonade	0,3l 3,10€
Kölsch Cola	0,3l 3,10€
Benediktiner Weizen Helles Hefeweizen, Dunkles Hefeweizen oder alkoholfreies Weizen	0,5l 4,50€
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33l 3,10€



HAUS MÜLLESTUMPE

Hotel | Tagung | Event

Kaffee & Tee

Kaffee	2,70€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,00€
Cappuccino	3,20€
Milchkaffee	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Heiße Schokolade	2,80€
mit Sahne	3,10€
Heiße Milch mit Honig	2,50€
Heiße Zitrone mit Honig	2,50€
Schwarzer Tee	3,00€
Grüner Tee	3,00€
Kamillentee	3,00€
Früchtetee	3,00€

WEINE

WEIßWEINE

Chardonnay „Quarzit“ Pfalz, Deutschland, Bio 0,75 l	27,00 €
Weingut Pflüger, leichte Fruchtnote, schöne Mineralität, sehr guter Essensbegleiter	
Grauburgunder Baden, Deutschland, Ecovin 0,75 l	27,00 €
Weingut Haltinger, ein harmonischer, körperreicher Wein mit viel Schmelz und wenig Säure	
Grauburgunder Pfalz, Deutschland, Bio 0,75 l	24,00 €
Weingut Kesselring, sehr schöne Balance zwischen Fruchtnoten und würzigen Aromen, die Säure ist sehr gut eingebunden	
Riesling „Einblick No. 1“ Mosel, Deutschland 0,75 l	29,00 €
Weingut Köwerich, die Nase ist frisch und fruchtbetont	
Sauvignon blanc Rheinhessen, Deutschland, Bio 0,75 l	28,00 €
Weingut Keth, Klasse Aromen nach Holunder und Cassis, mit Schmelz	

ROSÉWEINE

Armonia Languedoc Südfrankreich, Ecocert 0,75 l	24,00 €
Domaine Basac, fruchtig, leicht, frische Fruchtnoten nach roter Johannisbeere	
Rosé Kesselring Pfalz, Deutschland, Bio 0,75 l	25,00 €
Weingut Kesselring, kräftige Farbe und kräftiger Körper, intensive Beerige-Fruchtnoten	

ROTWEINE

Camino Tinto La Mancha, Spanien, Eco 0,75 l	17,00 €
100 % Tempranillo, fruchtig, weich, leichter Körper, aromatisch	
Armonia Languedoc Südfrankreich, Ecocert 0,75 l	24,00 €
Domaine Basac	
Rebel.lia Utiel Requena, Spanien, Bio 0,75 l	25,00 €
Weingut Ualiente, Garnacha Tintorera & Tempranillo kräftiger spanischer Rotweinleichter Barriqueausbau	
Spätburgunder Kaiserstuhl, Deutschland, Demeter 0,75 l	30,00 €
Weingut Trautwein, hat alles, was einen guten Pinot ausmacht, fruchtig- würzig	
„Treibstoff Mrs. Red“ Franken, Deutschland 0,75 l	23,00 €
Weingut Geiger & Söhne, ausgeprägte Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche	

VERANSTALTUNGSINFORMATIONEN

Raumreservierung:

Gerne nehmen wir eine optionale Reservierung bis zu 2 Wochen vor. Sollte es parallel zu weiteren Anfragen bei uns kommen, halten wir mit Ihnen Rücksprache und bitten um eine Entscheidung.

Bereitstellung unserer Räumlichkeiten:

Für die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten berechnen wir eine Servicepauschale.

Hauptraum inkl. Terrasse	500,00 €
Nebenraum inkl. Terrasse	250,00 €
Für die exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten und der Außenanlage	2000,00 €
Ab 00:00 Uhr berechnen wir jede angefangene Stunde mit	120,00 €

In Pauschale sind alle Termine zur Absprache und Planung, Vorbereitung der Räumlichkeiten für Ihre Feier, die Endreinigung und Entsorgung enthalten.

Räume:

Die gebuchten Räumlichkeiten stehen Ihnen am Veranstaltungstag spätestens 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung. Die Nutzung des gebuchten Raumes endet grundsätzlich um 3:00 Uhr. Nach Absprache ist eine längere Nutzung des Raumes möglich.

Hotelzimmer in Verbindung mit einer Veranstaltung in unserem Haus

Gerne stellen wir Ihnen ein Zimmerkontingent bis 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung zur Verfügung. Die, bis dahin nicht gebuchten Zimmer, gehen anschließend wieder in den freien Verkauf.

Für die Übernachtung haben wir folgende Angebote:

Einzelzimmer inkl. Frühstück	ab 85,50 € zzgl. 6 % Beherbergungssteuer
Doppelzimmer inkl. Frühstück	ab 108,00 € zzgl. 6 % Beherbergungssteuer
Appartement (4 Personen) inkl. Frühstück	ab 216,00 € zzgl. 6 % Beherbergungssteuer

Gebuchte Hotelzimmer stehen dem Gast am Anreisetag ab 15:00 Uhr und am Abreisetag bis 10:00 Uhr zur Verfügung. Das Frühstück am Folgetag findet montags bis freitags von 7:00 bis 10:00 Uhr und samstags und sonntags von 8:00 bis 10:30 Uhr statt. Individuelle Absprachen sind möglich.

- Check-in: ab 15:00 Uhr (Early Check-in nach Absprache möglich)
- Check-out: Montag bis Freitag bis 10:00 Uhr, Samstag und Sonntag bis 11:00 Uhr

Parken:

Wir verfügen über kostenfreie Parkplätze. Entlang der Straße vor unserem Haus stehen ebenfalls ausreichend kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

Veranstaltungs- und Tagungstechnik:

Paket 1 (einfach) 250,00 €

2x Lautsprecher, 1x DJ-Mischpult (2x Mikrofon-, 4x Stereo-Line Eingänge)

Paket 2 (Party) 300,00 €

2x Lautsprecher, 1x DJ-Mischpult (2x Mikrofon-, 4x Stereo-Line Eingänge), 2x Discolicht

Paket 3 360,00 €

2x Lautsprecher, 1x DJ-Mischpult (2x Mikrofon-, 4x Stereo-Line Eingänge), 2x Discolicht,

2x DJ-CD-Player Pioneer CDJ-400

Zusätzliche Technik:

Mikrofon (kabelgebunden) 20,00 €

Funkmikrofon 35,00 €

Headset 55,00 €

Livemischpult 45,00 €

4x Mikrofon-, 2x Stereo-Line Eingänge

Floorlight (LED-Bodenlampe, wechselnde Farben) Stück/25,00 €

Weitere Leistungen:

Stoffservietten	Stück	2,50 €
Staffelei	Stück	10,00 €
Stehtisch mit Husse	Stück	10,00 €
Stehtisch mit Husse und LED-Beleuchtung	Stück	25,00 €
Ölfackel	Stück	5,00 €
Feuerkorb inkl. Brennholz / Schwedenfeuer	Stück	20,00 €
Metaplanwand	Stück	10,00 €
Flipchart	Stück	15,00 €
Beamer inkl. Leinwand		50,00 €

Menüabsprache:

Die Menüabsprache sollte spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung abgeschlossen sein. Nach Absprache bieten wir Ihnen ab 10 Personen (max. 20 Personen) individuelle Menüs an, in Verbindung mit einem separaten Raum. Ab 20 Personen bieten wir ausschließlich Buffets an.

Zur Qualitätssicherung werden unsere Buffets spätestens 3 Stunden nach Eröffnung abgebaut. Wir bitten um Verständnis, dass Speisen jeglicher Art aus lebensmittel- und haftungsrechtlichen Gründen zum Verzehr nicht mitgebracht werden dürfen.

Von dieser Regelung ausgenommen sind angelieferte Kuchen und Torten, wobei hier eine Servicepauschale von 3,00 € pro Person berechnet wird.

Übrig gebliebene Speisen können nach Vereinbarung mitgenommen werden. In diesem Fall bitten wir Sie geeignetes Verpackungsmaterial mitzubringen. Alternativ haben Sie die Möglichkeit übrig gebliebene Speisen an „Foodsharing“ zu spenden. Weitere Informationen finden Sie unter: www.foodsharing.de

Die finale Gästezahl wird uns 7 Tage vor der Veranstaltung per Mail/schriftlich mitgeteilt. Eine spätere Reduzierung der Gästezahl kann nicht mehr berücksichtigt werden. Am Tag der Veranstaltung wird mindestens die Personenzahl berechnet, die uns 7 Tage zuvor vorlag oder per Mail/schriftlich mitgeteilt wurde.

Kinderpreise:

Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahren werden mit 25 % des Buffetpreises berechnet und Kinder im Alter von 8 bis 11 Jahren mit 50 %. Ab 12 Jahren werden Kinder voll berechnet.

Getränke:

Alle Getränke werden laut Karte nach Verzehr berechnet. Eine individuelle Zusammenstellung der Getränkeauswahl ist möglich. Wir bieten keine Getränkepauschalen an.

Korkgeld:

Sekt/Schaumwein 0,75 l pro Flasche	15,00 €
Wein 0,75 l pro Flasche	15,00 €
Spirituosen 0,75 l pro Flasche	50,00 €

Dekoration:

Gerne stellen wir Ihnen unsere Dekoration zur Verfügung, die wir im täglichen Betrieb verwenden.

Dekorationsmaterial:

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Hauses gestattet. Sämtliches mitgebrachtes Material muss den feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Im Zweifel ist der Veranstalter verpflichtet sich mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen. Vom Veranstalter eingebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte werden vom Veranstalter nach der Veranstaltung entfernt und sollen bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Das Haus haftet nicht für abhandengekommen oder beschädigte Gegenstände.

Art der Veranstaltung:

Der Veranstalter verpflichtet sich, das Haus unaufgefordert darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung – sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht, öffentliches Interesse hervorzurufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hauses gefährden könnte. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die den Bezug zum Haus aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Zustimmung des Hauses. Verletzt der Veranstalter diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einwilligung des Hauses – hat das Haus das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, dass die Belange des Hauses beeinträchtigt werden. Das Haus kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus sonstigen – vom Haus nicht zu vertretenden Umständen – vom Vertrag zurücktreten, ohne dass dem Gast ein Anspruch (zum Beispiel Schadensersatz) zusteht.

Ablauf der Veranstaltung:

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung seitens des Hauses gewährleisten zu können, bitten wir den Veranstalter um die Mitteilung des Programms bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung.

Reklamation:

Sollte der Veranstalter Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Dienstleistungen des Hauses oder des Personals sehen, so ist dies unverzüglich im Haus an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Haus Gelegenheit gegeben wird sofortige Abhilfe zu schaffen. Spätere Reklamationen sind nur möglich, wenn diese schriftlich und zeitnah an die Leitung des Hauses gerichtet werden.

GEMA

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Kunden vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Gast. Müllestumpe wird vom Kunden bezüglich aller Forderungen der GEMA freigestellt.

Fremdleistungen:

Soweit das Haus für den Veranstalter technische und sonstige Gegenstände anmietet / beschafft handelt es im Namen und auf Rechnung des Kunden. Das Haus haftet nicht für die Funktion beschaffter technischer oder sonstiger Geräte, sowie für vermittelte Fremdleistungen wie zum Beispiel Transfer, Künstlerauftritte, Musikanlagen o.ä.

Feuerwerk:

Das Abbrennen eines Feuerwerks oder das steigen lassen von Luftballons bedarf einer Genehmigung durch die entsprechende Behörde. Diese ist spätestens am Tag der Veranstaltung dem Haus vorzulegen.

Rechnungsstellung:

Nach der Veranstaltung kann die Rechnung vor Ort in bar, mit EC- oder Kreditkarte (Visa od. Master) beglichen werden. Bei Rechnungsstellung ist der Gesamtbetrag innerhalb von 8 Tagen zu überweisen.

Stornierungen:

Sofern zwischen Müllestumpe und dem Gast ein Termin zum Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde (Option), kann der Gast bis dahin durch schriftliche Erklärung vom Vertrag zurücktreten, ohne Ansprüche von Müllestumpe auszulösen.

Rücktritt vom Vertrag / Gesamtstornierung

Der Besteller/Gast kann bis 90 Tage vor dem Beginn der Veranstaltung den Vertrag ohne Entrichtung einer Stornogebühr durch einseitige, schriftliche Erklärung auflösen. Maßgeblich ist der Zugang der Rücktrittserklärung bei Müllestumpe.

Müllestumpe aufgrund der Buchung des Gastes verursachte Fremdkosten (z.B. Leihgebühren/Dienstleistungen) zahlt der Gast in jedem Fall entsprechend der Buchungsbestätigung, es sei denn, Müllestumpe kann die angefragte Dienstleistung Dritter kostenfrei stornieren.

Bei Stornierung/Rücktritt später als 90 Tage vor Beginn der Veranstaltung ist Müllestumpe berechtigt, ihm entstehenden Schaden und getätigte Aufwendungen sowie entgangenen Gewinn ersetzt zu verlangen. Hierzu ist die Erhebung einer Pauschale zulässig.

Diese pauschalen Stornierungsgebühren betragen:

89 – 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn/ Anreise: 10 % der Mietkosten

59 – 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn/ Anreise: 20 % der Mietkosten

30 – 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn/ Anreise: 50 % der Mietkosten

13 – 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn/ Anreise: 80 % vom Gesamtumsatz

2 – 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn/ Anreise: 100 % vom Gesamtumsatz

Zur Erklärung:

Der Gesamtumsatz beinhaltet die Mietkosten für Veranstaltungsräume, Medienmiete und die gebuchten Übernachtungen, Verpflegung und Sondervereinbarungen.

Etwas ersparte Aufwendungen sind mit der vorstehenden Regelung abgegolten. Dem Gast bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Haus Müllestumpe der eines höheren Schadens vorbehalten.

War zum Zeitpunkt des Rücktritts des Gastes noch kein Arrangement festgelegt, so wird bei Tagungen die für den vorgesehenen Zeitraum günstigste Pauschale der Berechnung zugrunde gelegt.

Eine Reduzierung der Personenzahl in einem Zimmer während des Aufenthalts hat keinen Einfluss auf den bestätigten Zimmerpreis. Bei vorzeitiger Abreise, die dem Haus Müllestumpe erst während des Aufenthaltes des Gastes bis 12.00 Uhr an einem Tage mitgeteilt werden, behält sich das Haus Müllestumpe vor, 100 % der Logiskosten pro Nacht zu berechnen, bis zum ursprünglichen Abreisedatum.

Schreib- / Rechenfehler:

Die Berichtigung von Irrtümern, sowie von Schreib- und Rechenfehlern in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Hauses bleiben vorbehalten.

Wertgegenstände:

Für Wertgegenstände übernimmt das Haus keine Haftung. Sofern diese im Tresor des Hauses deponiert werden, gilt die Haftungsgrenze der Versicherung des Hauses.

Haftung:

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars im Haus seitens seiner Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer oder durch ihn selbst ohne Verschuldungsnachweis, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hauses liegt.

Bitte beachten Sie ferner unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.