

Herzlich Willkommen!



Ihre Taumhochzeit im Grünen

Feiern Sie im FORSTHAUS am Schloss Sommerswalde mitten im Grünen, in der großen Eventscheune oder im 2021 ausgebauten Pferdestall, im weitläufigen Gartenbereich – oder ganz exklusiv auf dem kompletten Gelände des FORSTHAUSES. Gerne arrangieren wir auch Ihre standesamtliche Trauung, je nach Wetterlage unter freiem Himmel oder in der Eventscheune.

Vorschläge und Ideen für die Planung des schönsten Tages Ihres Lebens finden Sie auf den folgenden Seiten. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Rufen Sie uns an und verabreden Sie einen unverbindlichen Besichtigungstermin. Wir freuen uns auf Sie!

Hochzeiten:

Kerstin Mangold
Eventmanagerin
Tel. 01520 / 4712063
k.mangold@forsthaus-sommerswalde.de

Events/Caterings:

Nicola Sturm
Eventmanagerin
Tel. 01590 / 186 3526
n.sturm@forsthaus-sommerswalde.de



Unsere Eventlocations



Die Eventscheune

Unsere Scheune bietet Platz für bis zu 90 Gäste. Sie ist mit modernster Technik (inkl. Musikanlage, Beamer), einer Bar und einer Tanzfläche ausgestattet. Gestaltung und Dekoration erfolgen nach Ihren individuellen Wünschen. Hinter der Scheune befindet sich ein Glasanbau, so dass man sich auch bei durchwachsenem Wetter gut draußen aufhalten kann.

Der FORSTHAUS-Stall

Im Anbau zur Scheune befindet sich der in 2021 renovierte Stall. Das Dachgeschoss ist rustikal ausgebaut und bietet Platz für eine lange Tafel mit max. 25 Gästen. Von hier aus können Sie direkt auf die dazu gehörige große Außenterrasse treten.

FORSTHAUS Garten und Hochzeitswiese

Das FORSTHAUS Areal erstreckt sich über eine Fläche von 10.000 qm. Zwischen dem FORSTHAUS Restaurant und der Scheune befindet sich unser **FORSTHAUS Garten**. Zum Garten gehören u.a. eine kleine Trauwiese, eine Außenterrasse, ein überdachter Sitzbereich, Sandkasten, Stockschießbahn und Kräutergarten. Liegestühle laden zum Verweilen ein. Von hieraus hat man einen schönen Blick auf das Schloss Sommerswalde, den Wald und unsere Streuobstwiese.

Hinter der Scheune schließt sich die **große Hochzeitswiese** an. Sie steht Ihnen für die Trauung und Empfänge exklusiv zur Verfügung.

Trauung im Grünen

Das FORSTHAUS ist **Außenstelle des Standesamtes Hennigsdorf**. In den Monaten Mai bis September können Sie sich **standesamtlich** trauen lassen, bei schönem Wetter im Garten oder auf der Hochzeitswiese. **Freie Trauungen** sind ganzjährig möglich.

Für die Trauung gestalten wir Ihre Trau(m)wiese mit Traubogen, Hirtenstäben mit Vasen sowie festlicher Bestuhlung für das Brautpaar und Ihre Gäste. Die musikalische Umrahmung der Zeremonie, sowie die Bereitstellung des technischen Equipments erfolgen nach individueller Abstimmung.

Pauschal für die standesamtliche Trauung

330,00 €

Speisen und Getränke



Empfang mit Aperitif im Garten

Vor der Trauung bieten wir Ihren Gästen erste Erfrischungen an. Gemischte Tablettts mit Wasser und Saft stehen am Außentresen bereit.

Pauschale für Softdrinks pro Person **3,50 €**

Nach der Trauung bieten wir einen **Hochzeitsempfang** an. Stoßen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen an, z.B. mit:

FORSTHAUS Minzbowle mit Ginger Ale und Prosecco

Pauschale pro Person **7,50 €**

FORSTHAUS Erdbeer- oder Rosenbowle, Orangensaft

Pauschale pro Person **8,50 €**

Empfang mit Champagner, Crémant oder Cocktails auf Anfrage

Fingerfood zum Empfang

Zum Empfang bieten wir Fingerfood, z.B. als gemischte FORSTHAUS-Platte an.

FORSTHAUS-Platte Vorschlag I

- * Brotchips garniert mit körnigem Frischkäse und Lauchzwiebeln
- * frisches Pitabrot aus Legebruch gefüllt mit Pulled Beef und Krautsalat,
- * Wrap mit Tomaten-Pesto, Rucola & hausgemachtem Kochschinken

Pauschal pro Person **17,50 €**

FORSTHAUS-Platte Vorschlag II

- * hausgebackene Quiche Lorraine mit frischem Porree und Schmand gebacken, hälftig mit Speck bzw. vegetarisch, in Stücken auf Platten serviert
- * Wrap mit Tomatenpesto, Rucola & hausgemachtem Kochschinken
- * Pita-Brot gefüllt mit Humus und geschmorten Auberginen

Pauschal pro Person

16,90 €

Kuchen, Kaffeespezialitäten und Tee

Verbringen Sie Ihre Kaffee-Zeit bei schönem Wetter im Garten auf der Hochzeitswiese. Wir decken die Tische auf Wunsch in Weiss ein. Frisch gebrühter Filterkaffee steht in Kannen auf den Tischen bereit. Zusätzlich bieten wir Kaffeespezialitäten oder Trinkschokolade am Kaffeefullautomaten am Kuchenbuffet an. Hier steht auch eine Auswahl an Teesorten für Sie bereit. Gern können Sie die Kräuter dafür selbst aus unserem BIO Kräutergarten ernten.

Dazu servieren wir verschiedene **frische Blechkuchen**, auf Platten eingesetzt, je nach Saison wechselnd.

Pauschal pro Person

22,50 €

Eisbar

In unserer FORSTHAUS Eisbar finden Sie drei verschiedene Sorten Eis inklusive Topping's zur Selbstbedienung; einmalige Befüllung (ca. 150 Kugeln Eis). Die Eisbar steht Ihnen den ganzen Tag zur Verfügung.

Pauschal mit drei Eissorten und Hörnchen

ab 290,00 €

Hochzeitstorte

Für Ihre Hochzeitstorte ist eine individuelle Absprache erforderlich. Hierfür stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne eine Liste mit unseren Partner-Konditoreien zur Verfügung.

„Krümelpauschale“ pro Person

4,00 €

FORSTHAUS kulinarisch am Abend



Ob Fingerfood, Grillbuffet, Paella-Pfanne, Heißes aus unserem freihängendem Suppenkessel, Lachs oder Wildschwein, gegart über offenem Feuer, vegane und vegetarische Speisen – gern erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche. Bei der Zubereitung aller Speisen legen unser Küchenchef Joachim Schöber und sein Team besonderen Wert auf eine gesunde und frische Küche mit regionalen Zutaten.

Im Folgenden einige Vorschläge für Ihr Hochzeitsbuffet. Die Vorschläge können entsprechend Ihrer Wünsche variiert werden. Gerne bieten wir auch ein rein **vegetarisches oder veganes Buffet an**.

Preis pro Person

Kinder bis 12 Jahre

Kinderbuffets für Kinder bis 3-11 Jahre

ab 47,50 € - 69,50 €

ab 25,00 € - 29,50 €

ab 14,50 €

FORSTHAUS-Sommer Menü (als Buffet)

Vorab reichen wir blauen FORSTHAUS Bellini mit frischem Heidelbeer-Smoothie, Prosecco und Rosmarin auf Eis.

Vorspeise

- * Einstimmende FORSTHAUS Antipasti mit kaltem Paprikasüppchen, eingelegten roten Zwiebeln, gebackenen Auberginen, hausgemachtem BIO-Kochschinken und Ziegenfrischkäse

Hauptgang

- * zarte Tranchen vom Tafelspitz mit Bouillongemüse, garniert mit frischen Kräutern und geraspeltem Meerrettich

Dessert

- * verführerische Schokoladenravioli mit Vanilleeis und Mandelkrokant

FORSTHAUS- Hochzeitsbuffet I

Vorspeise

- * Würfel von **Fetakäse** mit marinierter Paprika und Rucola Pesto
- * Salat von **feinen Salatblättern** mit geschmorten Zucchini und getrockneten Tomaten
- * **hausgemachter Kochschinken** mit marinierter roter Zwiebel, Oliven und Kräutersauce

Hauptgang

- * in Tomatensugo gegarte **Poulardenbrust** mit frischen Kräutern
- * gebratenes Filet vom **Bachsaibling** an Tomatenpesto und hausgemachter Humus
- * Pfefferrahmgulasch vom **Weiderind** mit gebratenen Pilzen
dazu
- * Quartett von frischem **saisonaem Gemüse**
- * geschmorte **Kräuter-Kartoffeln** mit gehackten Kräutern aus dem eigenen Garten
- * **Brot** aus Natursauerteig mit hausgemachter **Salbeibutter**

Dessert

- * **Panna Cotta** (gekochter Rahm mit Vanille und Rohrzucker) an eingekochten Himbeeren

FORSTHAUS-Hochzeitsbuffet II

Vorspeise

- * **Bergblumenkäse** mit marinierten Cherrytomaten und Kräuterpesto
- * Salat von geräucherter brandenburger **Forelle** mit Kichererbsen, roten Zwiebeln und Champignons
- * hausgemachter Rindersaftschinken mit geschmorte Aubergine und Paprikadip

Hauptgang

- * mediterran **gebackene Entenkeule** mit aromatischen Kräutern und Gewürzen
- * heiß **geräuchertes Lachsfilet** gewürzt mit Steinsalz, Pfeffer und frischen Meerrettich
- * zart geschmortes **Wildgoulasch** mit Wild aus der Region
dazu
- * buntes **Potpourri vom Schmorgemüse** mit gehacktem Sauerampfer
- * in der Schale gebackene **Süßkartoffeln** und gebratene **Kartoffel-Gnocchi**
- * **Brot** aus Natursauerteig mit hausgemachter **Salbeibutter**

Dessert

- * Dunkles **Schokoladenmousse** mit Mango Püree und Kokosraspeln

FORSTHAUS-Grillbuffet

Vorspeise

- * in der Schale **gebackene kleine Kartoffeln** mariniert mit Olivenöl und Weißweinessig an getrockneten Tomaten und Honigzwiebeln
- * **Antipasti** von Aubergine, Artischocken, Oliven und Paprika
- * Salat von **gedrehten Nudeln**, Parmesan, Rucola, Oliven und Mozzarella

Hauptgang vom Grill

- * **Wildbratwurst** aus Brandenburg
 - * **Fjordforelle** am Zedernholz gegart, gewürzt mit Zitrone, buntem Pfeffer und Steinsalz
 - * Medaillons vom **Rinder-Hüftsteak** mit frischem Rosmarin und Zwiebelknoblauch
- dazu
- * BBQ-Sauce, Rucolapesto, Tomatendip und FORSTHAUS grüne Sauce
 - * knackiges Gemüse aus unserer großen Pfanne, frisch zubereitet
 - * in der Schale gebackene Süßkartoffel und geschmorte Kräuterkartoffeln
 - * Brot aus Natursauerteig mit hausgemachter Salbeibutter

Dessert

- * **Crème Brulée** mit frischen Beeren

Mitternachtssnack

Hier noch einige Vorschläge für einen Mitternachtssnack:

Preis pro Person

ab 7,00 € - 16,00 €

- * Rustikal angerichtetes 5 Fuß langes Bauernbrot; dazu reichen wir Steinsalz und unsere FORSTHAUS **Platte** mit hausgemachtem Schinken
- * FORSTHAUS **Currywurst** mit hausgemachter Sauce und Backwaren
- * FORSTHAUS **Soljanka** vom heimischen Wild
- * **Kokossüppchen** mit Zitronengras, Koriander und gebratenen Shiitake Pilze, im Weckglas serviert

Getränkeangebot



Getränke Das FORSTHAUS bietet Ihnen eine breite Auswahl an Getränken. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine. Falls Sie einen speziellen Getränkewunsch haben, der nicht auf unserer Getränkekarte steht, sprechen Sie uns an. Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Feier eine Getränkepauschale an, die stundenweise verlängert werden kann.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| * Weißwein, Rotwein, Rosé | von unserm Weinlieferant empfohlen |
| * Sekt oder Prosecco | von unserm Weinlieferant empfohlen |
| * König Ludwig hell und Weizen | vom Fass |
| * König Ludwig Weizen alkoholfrei | Flaschenbier |
| * Warsteiner alkoholfrei | Flaschenbier |
| * St. Leonhardt Wasser still/medium | in Liter-Flaschen |
| * PROVIANTE Limonade BIO Qualität | z.B. Rhabarber oder Apfel |
| * Fruchtsäfte | Apfel & Orangensaft |
| * Cola, Fanta, Sprite | |
| * Thomas Henry | Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale |
| * Kaffeespezialitäten | zur Selbstbedienung am Kaffeevollautomaten |

Pauschal pro Person (bis 5 Stunden)	45,00 €
Pauschal pro Kind 5-11 Jahre (bis 5 Stunden)	25,00 €

Open Bar Gerne erweitern wir die Pauschale bei Feiern in der Scheune um gängige Longdrinks und Cocktails wie z.B. Rum Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon, Aperol Sprizz, Hugo und Digestifs, z.B. Ramazotti, Berliner Luft oder unser beliebter „Honig Willi“, Williams Birnenbrand aus Österreich.

Pauschale „Open Bar“ pro Person (bis 5 Stunden)	65,00 €
--	----------------

Korkgeld Falls Sie eigene Getränke mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld, z.B. 14,00 € pro Wein- oder Sekt-Flasche.

Deko, Service, Entertainment



Allgemeine Serviceleistungen rund um Ihre Hochzeit

Ihre Hochzeitsfeier soll für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Dafür geben wir unser Bestes: einen besonderen Ort, ein fachkundiges, motiviertes Team und Liebe zum Detail.

Unsere Basisleistungen umfassen:

- * detaillierte Planung Ihrer Hochzeit
- * Miete der FORSTHAUS Scheune bzw. des Stalls inkl. Außenbereich
- * Logistik, Durchführung und Begleitung am Tag Ihrer Hochzeit
- * Servicepersonal bis 23:00 Uhr
- * Bereitstellung unseres Soundsystems
- * Präsentationstechnik inkl. Beamer, Projektionsfläche, Mikrofon
- * Bestuhlung der Scheune bzw. des Stalls nach Ihren Wünschen inkl. Geschenketisch und Stehtischen
- * Endreinigung (ausgenommen Verunreinigungen im Innen- und Außenbereich*)

Hierfür berechnen wir die folgenden Pauschalen:

Scheune	Pauschal (Mai-September)	1.500,00 € -	1.900,00 €
	Pauschal (Oktober-April)	750,00 € -	950,00 €
	zzgl. Heizkostenpauschale (6 Stunden), optional		210,00 €
Stall	Pauschal (Mai-September)	700,00 € -	900,00 €
	Pauschal (Oktober-April)	350,00 € -	450,00 €
	zzgl. Heizkostenpauschale (6 Stunden), optional		35,00 €
Service	Serviceteam (2 Servicekräfte) nach 23h pro Stunde		130,00 €

* Feuerwerk, Konfetti, gefüllte Luftballons u.ä. führen erfahrungsgemäß zu einer nachhaltigen Verschmutzung der Scheune und des Forsthaus-Geländes. Wir bitten Sie daher, hierauf generell zu verzichten. Anderenfalls erlauben wir uns, hierfür eine gesonderte Reinigungspauschale nach Aufwand zu berechnen (**Pauschal ab 250,- €**)

Tischdecken und Stuhlhussen

Für ein festliches Ambiente decken wir die Tische in weiß ein. Die Tische in der Scheune können flexibel gestellt werden, von einer langen Tafel, über eine U-Form bis hin zu einzelnen 6-8er Tischen. Wir beraten Sie gerne. Die Tische werden in der Grundausrüstung in Weiß eingedeckt mit Besteck, Gläser, Tellern und Servietten. Auf Wunsch beziehen wir die Stühle mit weißen Hussen. So geben Sie Ihrer Hochzeitstafel ein noch festlicheres Erscheinungsbild.

Eindeckpauschal Scheune/Stall pro Person	5,00 €
Zusatzpauschale pro Person für Bestuhlung mit Hussen und Stoffservietten	6,50 €
Zusatzpauschale für eingedeckte Kaffeetafel im Garten pro Person	1,50 €

Deko, Blumen & Menükarten

Die **individuelle Dekoration und der Blumenschmuck** stimmen die meisten Brautpaare in der Regel direkt mit der Floristin oder anderen Partnern ab – ein Vorgehen, das sich sehr bewährt hat. Wir empfehlen die **Zusammenarbeit** mit einer unserer **lokalen Floristen**, die die Gegebenheiten vor Ort gut kennen und Anlieferung, sowie Dekoration der Trauwiese und der Scheune für Sie übernehmen. Eine Liste mit Partnern, die regelmäßig mit uns zusammenarbeiten, stellen wir gerne zur Verfügung. Selbstverständlich können Dekoration und Blumen auch von Ihnen oder Ihren Gästen mitgebracht werden.

Auf Wunsch übernehmen wir auch die **Dekoration und die Organisation des Blumenschmucks**. Die **Preise hierfür sind auf Anfrage** und richten sich nach Ihren individuellen Wünschen. Für Ihre **Drucksachen** zur Hochzeit, z.B. die Menükarte, können wir Ihnen Bilder, unser Firmenlogo, den Tischplan, die Menüfolge und Getränkekarte als offene Dateien zur Verfügung stellen. Auf Wunsch erstellen wir auch gerne fertige FORSTHAUS-Menükarten für Sie.

Menükarten auf allen Tischen pauschal	60,00 €
--	----------------

Musik & Veranstaltungsdauer

Eine der wichtigsten Bausteine ist die Musik. **Unser „DJ in Residence“ ist Hardy Hartwig**, der nicht nur für gute Stimmung sorgt, sondern auch mit dem Soundsystem und den übrigen technischen Gegebenheiten vor Ort bestens vertraut ist. Neben der Musikanlage bringt er die entsprechende Party-Beleuchtung mit.

Richtpreis pauschal	ab 500,00 €
----------------------------	--------------------

Im Sinne einer langfristig guten Beziehung zu unseren Nachbarn sind für Feiern im FORSTHAUS entsprechende Lärmschutz-Regelungen einzuhalten. Unser DJ ist darauf eingestellt. Sollten Sie einen anderen DJ beauftragen, so ist dieser verpflichtet, auf die Einhaltung der Regelungen zu achten. Hierfür erhalten Sie eine entsprechende Erklärung, die vom DJ zu unterzeichnen ist. **Live-Musik** ist grundsätzlich möglich, bedarf aber der **vorherigen Abstimmung** mit uns.

Veranstaltungsdauer

An Freitagen und Samstagen kann in der **FORSTHAUS Scheune bis 02:00h und im Stall bis 00:00h** gefeiert werden. Für alle anderen Tage gelten gesonderte Bestimmungen.

Entertainment



Gern organisieren wir für Ihre Feier zusätzliche Programmbausteine zum Hören, Staunen oder Mitmachen. Im und um das FORSTHAUS herum bieten sich zahlreiche Unterhaltungsmöglichkeiten. Wir beraten Sie gerne. Ein paar Ideen vorab:

- Baumstammsägen** Hin oder her, ziehen oder schieben, führen oder folgen – erste Indikationen einer perfekten Partnerschaft werden beim Sägen deutlich.
Pauschal **ab 40,00 €**
- Spiel auf der Stockschießbahn** Bewegung mit Wettkampfcharakter oder einfach nur zum Spaß, Spielanleitung und Begleitung inklusive, Ihre Spielzeiten werden wir gemeinsam abstimmen.
Pauschal mit Spielmacher **ab 100,00 €**
Pauschal ohne Spielmacher **ab 60,00 €**
- Sportliches Bogenschießen** Sie haben ein gemeinsames Ziel. Dieses auch mit Pfeil und Bogen zu treffen, ist eine spannende Herausforderung. Wir begleiten Sie und helfen Ihnen bei der Umsetzung. Für Kinder halten wir Kinderbögen bereit.
Pauschal **ab 350,00 €**
- Messer werfen** Wer den richtigen Dreh raus hat, trifft ins Schwarze. Unser Spielmacher zeigt Ihnen wie das geht! Auch in Verbindung mit Bogenschießen.
Pauschal **ab 70,00 €**
- Wettnageln** Treffen Sie den Nagel auf den Kopf? Ja, nein, vielleicht oder jeder auf seine Art und Weise; aktive Abwechslung mit Spaßgarantie.
Pauschal **100,00 €**
- Kremser-Kutschfahrt oder Draisine** Ein kurzer Ausflug gefällig? Dann wählen Sie zwischen Pferdekutsche oder Draisine, mehr dazu nach individueller Abstimmung.
Preise **auf Anfrage**
- Fiur Trahho** Der Feuerdrache aus dem Mühlenbecker Land fasziniert in den Abendstunden mit einem musikalischen Flammenspektakel.
Pauschal **auf Anfrage**
- Heißes Eisen** Heiß und geschmeidig - schmieden Sie sich Ihr Unikat als unvergessliches Andenken
Pauschal **auf Anfrage**

Übernachtungen & Transfer



Übernachten im Forsthaus

Zur Übernachtung im Forsthaus bieten wir Ihnen 3 Ferienwohnungen für eine maximale Belegung von 12 Personen an. Für das Brautpaar empfehlen wir die Ferienwohnung 3, die sich direkt in der Scheune befindet. Die anderen beiden Ferienwohnungen befinden sich im ersten Stock des Forsthauses.

Alle Ferienwohnungen verfügen über ein separates Doppelzimmer. Im Wohn-Essbereich ist eine Aufbettung für 2 Personen möglich, indem das Sofa ausgezogen wird.

Preis pro Wohnung pro Nacht **145,00 €**

Frühstück nach der Hochzeit

Auf Vorbestellung bieten wir unseren **Gästen in den Ferienwohnungen** am Morgen vor und nach der Feier unsere herzhaft/süße **FORSTHAUS** Platte an, dazu ofenfrische Brötchen, Kaffee, Tee und frische Säfte. Das Frühstück wird je nach Absprache entweder in den Ferienwohnungen oder als Buffet im Restaurant bereit gestellt. Selbstverständlich sind auch Ihre Gäste, die in umliegenden Hotels und Pensionen wohnen, herzlich Willkommen.

Pauschal pro Person **19,90 €**

Pauschal pro Kind 5-11 Jahre **9,00 €**

Übernachten im Umkreis

Im näheren Umkreis gibt es einige Hotels und Pensionen, z.B. in Schwante (2 km), Germendorf (4 km), Kremmen (8 km) oder Oranienburg (8,5 km). Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne **eine Hotel-Liste** zur Verfügung.

Shuttle Service

Für alle Gäste, die in der näheren Umgebung wohnen, organisieren wir gerne den Hotel-Transfer mit Limousine oder Kleinbus (im regionalen Umkreis von 15 km).

Preis auf Anfrage, nur mit Vorbestellung

Vertragliches



Die ausgewiesenen Preise sind Brutto-Preise und beinhalten die gesetzlich geltende Mehrwertsteuer. Der **gastronomische Mindestumsatz für Hochzeiten** in der Scheune beträgt:

* Samstags und an gesetzlichen Feiertagen von Mai bis September	8.500 €
* Freitags von Mai bis September	5.000 €
* In den Monaten von Oktober bis April	5.000 €

Gerne erstellen wir ein **erstes individuelles Angebot** für Sie und optionieren Ihren **Wunschtermin**. Das Angebot und die damit verbundene Vorreservierung Ihres Wunschtermins gelten in der Regel für drei Wochen. Mit Annahme dieses Angebots per Unterschrift und Überweisung einer ersten **Vorauszahlung in Höhe von 650,- Euro** ist der Vertrag für beide Seiten bindend. Die Vorauszahlung wird auch im Falle einer Stornierung nicht wieder erstattet.

Selbstverständlich können auch nach Vertragsabschluss noch Anpassung vorgenommen werden, z.B. bei der Auswahl der Speisen, beim Tagesablauf oder bei der Anzahl der Gäste. Spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung sollte die Planung allerdings abgeschlossen sein und die Gästezahl final feststehen. Für Änderungen ab diesem Zeitpunkt behalten wir uns mögliche Leistungs- und Preisanpassungen vor.

Bis vier Wochen vorher ist auch die **zweite Anzahlung in Höhe von 70%** des Gesamtbetrages fällig. Die geleisteten Anzahlungen werden mit der Schlussrechnung verrechnet. Der Restbetrag kann am Abend der Veranstaltung gerne in bar und / oder per EC beglichen werden.

Die Rechte und Pflichten beider Parteien sind in unseren Allgemeinen Geschäftsbestimmungen geregelt. Diese finden Sie auf unserer Website unter

<https://www.forsthaus-sommerswalde.de/pages/scheune/aqb.php>.