



Landhaus Alpinia
HOTEL

VERANSTALTUNGSMAPPE

WILLKOMMEN IM LANDHAUS ALPINIA

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie in unserem Privathotel mit behaglichem Landhaus-Charakter im Süden von Berlin. Das Hotel führen wir bereits seit 1993 nunmehr in dritter Familiengeneration.

Helle, freundliche Zimmer bestechen durch eine zeitgerechte Ausstattung und gewährleisten einen Aufenthalt, der über bloßes Übernachten hinaus geht. In unserem Haus spiegelt sich Tradition und Moderne wider. Highlight des Hotels ist der großzügige und parkähnliche Sommergarten, mit angelegter Teichanlage, welche zum Verweilen einlädt. Die perfekte Ergänzung für Ihre Veranstaltung bietet Ihnen das integrierte **Wirtshaus Alpinia**, welches durch raffinierte, deutsche Spezialitäten überzeugt.



Auf den folgenden Seiten erhalten Sie alle wichtigen Informationen über Ihren zukünftigen Veranstaltungsort im Landhaus Alpinia. Das Hotel bietet die perfekte Location für Ihre **Feierlichkeiten, Geburtstage, Hochzeiten, Einschulungen, Konfirmationen, Familien- oder Firmenfeiern**. Abgerundet wird Ihre Feierlichkeit durch die individuelle Betreuung unserer langjährigen Servicemitarbeitenden und das kulinarische Angebot sowie durch eine stilvolle Übernachtungsmöglichkeit, sodass Ihre Veranstaltung garantiert ein Erfolg wird. Wir stellen Ihnen gerne ein einzigartiges und auf ihre Ansprüche abgestimmtes Veranstaltungsangebot zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Landhaus Alpinia-Team

INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK

WINTERGARTEN:

- ausgestatteter Veranstaltungs- und Bankettraum mit einer Größe von **ca. 200 m²**
- moderne Ausstattung mit bequemen Polsterstühlen und komfortablen Tischen
- vollklimatisierter Raum mit einem pure Steribase 450 Luftentkeimungsgerät
- multifunktionale Präsentationstechnik, musikalische Untermalung durch Soundbar
- Raumausstattung ideal für **20 bis 100 Personen** - Tischstellung variabel
- direkter Ausblick und Zugang auf die Gartenanlage **mit eigenem Veranstaltungsbereich**
- Tageslicht mit Verdunklungsmöglichkeiten und moderner LED-Lichttechnik
- weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzenarrangement, Dekorationspaket
- ein **kostenloser Parkplatz** für Sie als Veranstalter

Bereitstellungspauschale: EUR 450,00



Blumendekoration passend zum Dekorationspaket:

- | | |
|--|-----------|
| • Blume in kleiner Glasvase | EUR 2.50 |
| • rundes Blumengesteck | EUR 25.00 |
| • längliches Blumengesteck kleine Tafel bis 15 Gäste | EUR 25.00 |
| • längliches Blumengesteck große Tafel ab 16 Gäste | EUR 40.00 |

INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK

SALON RÄTIKON:

- Veranstaltungsraum mit stillvollem Ambiente auf ca. 35 m²
- moderne Ausstattung mit bequemen Polsterstühlen und komfortablen Tischen
- vollklimatisierter Raum mit einem pure Steribase 450 Luftentkeimungsgerät
- multifunktionale Präsentationstechnik, musikalische Untermalung durch Soundbar
- Raumausstattung ideal für **4 bis 18 Personen** – Tischstellung variabel
- für den Sektempfang steht Ihnen der **großzügige Garten** zur Verfügung
- natürliches Tageslicht mit Verdunklungsmöglichkeiten
- weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzenarrangement, Dekorationspaket
- ein **kostenloser Parkplatz** für Sie als Veranstalter

Bereitstellungspauschale: EUR 150,00



Blumendekoration passend zum Dekorationspaket:

- | | |
|--|-----------|
| • Blume in kleiner Glasvase | EUR 2.50 |
| • rundes Blumengesteck | EUR 25.00 |
| • längliches Blumengesteck kleine Tafel bis 15 Gäste | EUR 25.00 |
| • längliches Blumengesteck große Tafel ab 16 Gäste | EUR 40.00 |

INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK

SOMMERGARTEN:

(Verfügbar nur in den Sommermonaten)

Einzigartige Location mit gemütlicher Atmosphäre

- wunderschöner Garten mit Terrasse, angelegtem Teich, Feuertischen und Feuerschale mit Liegestühlen auf einer Fläche von **ca. 600 m²**
- bequeme Stühle in Rattanoptik unter großzügigen Sonnenschirmen
- Bestuhlung ideal für **bis zu 70 Personen**
- bei aufgelockerter Gestaltung (stehenden & sitzenden Gästen) **bis zu 120 Personen**
- multifunktionale Präsentationstechnik möglich
- musikalische Untermalung durch Soundbar
- anthrazitfarbene Tischläufer, Stoffservietten, Teelicht Cubes
- ein **kostenloser Parkplatz** für Sie als Veranstalter

Bereitstellungspauschale: EUR 250,00



Blumendekoration:

- Blume in kleiner Glasvase **EUR 2.50**
- rundes Blumengesteck **EUR 25.00**
- längliches Blumengesteck kleine Tafel bis 15 Gäste **EUR 25.00**
- längliches Blumengesteck große Tafel ab 16 Gäste **EUR 40.00**

DEKORATIONSPAKET UND SPECIALS

Bei der Buchung des Wintergartens oder des Salon Rätikon ist ein **Dekorationspaket bereits inbegriffen**. Im Rahmen der Veranstaltungsplanung haben Sie die Möglichkeit, aus verschiedenen Paketen zu wählen. Damit Sie das perfekte Dekorationspaket für Ihre Veranstaltung auswählen, stellen wir Ihnen zusätzliche Informationen und Bilder bei der Absprache zur Verfügung.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine **Vielzahl an Specials**, die Sie zu attraktiven Preisen für Ihre Veranstaltung dazu buchen können. Diese schaffen **unvergessliche Momente** und verleihen Ihrem Event eine ganz besondere Note! Weitere Details zu Preisen und Optionen werden während der Veranstaltungsplanung besprochen.

Zu unserem Angebot zählen unter anderem Fotoboxen, eine Candybar, eine Popcorn- und Zuckerwattenmaschine, XXL Love-Leuchtbuchstaben, ein Kicker, Seifenblasen- und Nebelmaschinen und viele weitere spannende Highlights. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und machen Sie Ihr Event zu einem einzigartigen Erlebnis!



MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag I:

Saisonale Suppe oder kleiner gemischter Salat

Maispoulardenbrust „Cacciatore“ an Zucchini und Rahmpolenta

Alternativ: Risotto mit gebackenen Ziegenkäseröllchen

Panna Cotta, Früchtespiegel

Preis pro Person EUR 38,00

Menüvorschlag II:

Saisonale Suppe oder kleiner gemischter Salat

Rinderhüftsteak mit Bohnenbündchen an Risoleekartoffeln, Jus

Alternativ: Risotto mit gebackenen Ziegenkäseröllchen

Crème Brûlée

Preis pro Person EUR 44,00

Menüvorschlag III:

Saisonale Suppe oder kleiner gemischter Salat

Gebackenes Kabeljaufilet mit Dijon-Senf-Sauce an Kartoffelpüree und confierten
Kirschtomaten

Alternativ: Risotto mit gebackenen Ziegenkäseröllchen

Schokoküchlein mit marinierten Beeren

Preis pro Person EUR 44,00

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag IV:

Carpaccio von der Ringelbeete, Feldsalat, Kartoffelstroh und gebeizter Lachs

Getrübete Kartoffelsuppe mit Serrano-Schinken

Lammkarree an buntem Bohnencassoulet und Kartoffelgratin

Bayrisch Creme und Orangen-Grapefruitsalat

Preis pro Person EUR 55,00

Menüvorschlag V:

Consomme vom Rind, Gemüsebrunoise und Tafelspitz

Tatar wahlweise vom Rind, Lachs oder Gemüse, Wachtelei und Crostini

Tuna Tataki oder geräucherter Tofu, Avocado-Mangosalsa

Surf & Turf: Rinderfilet, Kaisergranat und mit Parmesan gratinierter grüner Spargel,
Portweinjus und getrübete Püree

Alternativ: Getrübete Pasta an gratiniertem grünem Spargel

Variationen von der Schokolade

Preis pro Person EUR 90,00

BUFFETVORSCHLAG I

GRILLBUFFET VON MAI BIS SEPTEMBER

Am kalten Buffet:

Hirtensalat

Nudelsalat

Coleslaw

Gemüse-Cous-Cous Salat

Lauwarmer Kartoffel-Speck Salat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Brotauswahl und Kräuterbutter

Live vom Grill:

Mediterranes Gemüse und Grillkäse

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Mariniertes Nackensteak und Hähnchenspieße (Fisch auf Anfrage auch möglich)

Thüringer Rostbratwurst

Hausgemachte Saucen und Dips

In der süßen Ecke:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkbecher mit Beeren

Frische Obstauswahl

Preis pro Person EUR 52,00

BUFFETVORSCHLAG II

BERLINER ART

Aus unserer Suppenküche:

Berliner Kartoffelsuppe mit frischen Knackern

Am kalten Buffet:

Geräucherte Forelle und Lachs mit Dill-Senfsoße

Heringssalat

Tafelspitz mit Meerrettich

Bouletten mit Senf

Wurst- und Krautsalat

Sülze mit Remouladensauce

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Gurken- Tomatensalat

Brotauswahl mit Butter und Quark

Am warmen Buffet:

Kasseler Braten mit Kümmeljus, Sauerkraut, Salzkartoffeln

Kabeljaufilet mit Rahmporree und Basmatireis

Käsespätzle

In der süßen Ecke:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanille Panna Cotta und Apfelkompott

Preis pro Person: EUR 41,00

BUFFETVORSCHLAG III

BAYRISCHER ART

Am kalten Buffet:

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Tafelspitzsalat mit Kernöl

Wurst- Käsesalat

Jausenplatte

Hirtensalat

Fleischpflanzerl

Sülze und Remouladensauce

Antipasti

Brotauswahl mit Butter und Quark

Am warmen Buffet:

Rindergulasch mit Rotkohl und Spätzle

Lachs an Schmorgurken mit Salzkartoffeln

Käsespätzle

In der süßen Ecke:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Vanillesauce und Apfelmus

Topfenmousse mit marinierten Beeren

Preis pro Person: EUR 51,00

BUFFETVORSCHLAG IV

MEDITERRAN

Aus unserer Suppenküche:

Tomatensuppe

Am kalten Buffet:

Auswahl von Antipasti

Vitello tonnato

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Parmaschinken mit Melone

Nudelsalat

Hirtensalat

Brotauswahl mit Butter und Quark

Am warmen Buffet:

Maispouardenbrust „Cacciatore“ mit Zucchini und Rahmpolenta

Kabeljau mit Kartoffel-Lauchgratin

Pasta Aglio Olio

In der süßen Ecke:

Tiramisu

Mangomousse

Käseauswahl

Preis pro Person: EUR 48,00

BUFFETVORSCHLAG V

ASIATISCH

Aus unserer Suppenküche:

Zitronengrassuppe

Am kalten Buffet:

Glasnudelsalat

Tuma Tataki mit Avocado-Mango-Salsa

Summerrolls vom Huhn und Vegetarisch mit Yuzo Schmand

Kokos-Hähnchensalat

Rindfleischsalat süß-sauer

Gebeizter Wasabilachs auf Wakame-Algensalat

Asia Meatballs mit Mango-Koriander-Mayonnaise

Am warmen Buffet:

Asiatisch marinierte Rinderhüftsteaks mit Pak Choi,
braunen Champignons und gebratenen Nudeln

Pochierter Lachs mit grünem Spargel, Zitronen-Kokos Sud und Reis

Geräucherter Tofu mit Wokgemüse

In der süßen Ecke:

Matcha Mousse

Limetten-Vanillemilchreis mit Mangokompott

Preis pro Person: EUR 48,00

LANDHAUSBRUNCH I

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Auswahl von Schinken, Salami und Käse

Heringssalat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Geräucherter Lachs

2 Sorten Marmelade

Croissants

Nürnberger Würstchen

Rührei & Speck

Schweinemedallions mit Champignons & Spätzle

Kabeljau auf gemischtem Gemüse und Reis

Penne Arrabiata

Rote Grütze

Schokoladenmousse

Preis pro Person: EUR 39,00

**Landhausbrunch ab 20 Personen – bei Unterschreitung der jeweiligen
Personenzahl wird ein Aufschlag von Euro 3,50/Gast erhoben.**

LANDHAUSBRUNCH II

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Auswahl von Schinken, Salami und Käse

Heringssalat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Geräucherter Lachs

2 Sorten Marmelade

Croissants

Nürnberger Würstchen

Rührei & Speck

Maishähnchenbrust „Cacciatore“ mit Rahmpolenta

Lachsfilet an Rahmporree mit Salzkartoffeln

Spaghetti Aglio Olio

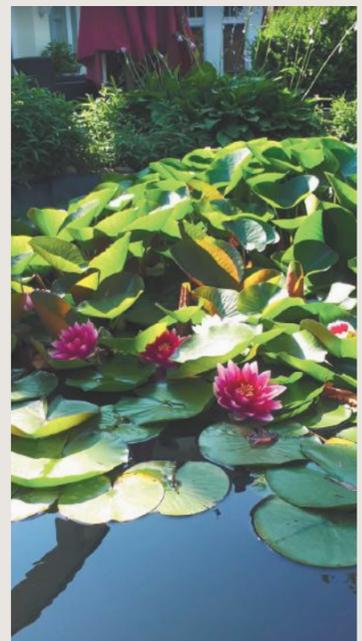
Obstsalat

Panna Cotta

Preis pro Person: EUR 42,00

**Landhausbrunch ab 20 Personen – bei Unterschreitung der jeweiligen
Personenzahl wird ein Aufschlag von Euro 3,50/Gast erhoben.**

IMPRESSIONEN



KAFFEE UND KUCHEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

- Gerne bestellen wir Ihren gewünschten Kuchen oder auch Torten bei der Konditorei Rabien.
- Für die Auswahl besuchen Sie gerne die Webseite “www.rabien-berlin.de” oder fragen Sie bei uns nach.
- Alternativ können Sie Ihr Wunschgebäck selbstverständlich auch selbst mitbringen.
- Der Kuchen wird von uns auf Platten angerichtet und in Buffetform oder auf den Tischen serviert.
- Hochzeits- oder Geburtstagstorten werden von uns mit Fontänen serviert und nach dem Anschneiden durch den Veranstalter weiter geschnitten und serviert.
- Kannen Kaffee werden mit EUR 11.00 pro Kanne berechnet. Die erste Tasse schenken wir Ihnen und Ihren Gästen ein. Dann verbleiben die Kannen auf den Tischen.
- Kaffeespezialitäten und Tee können á la carte bestellt werden.

Servicepauschale: EUR 2,00 pro Person



Kaffee & Kuchen Arrangement 1,5 Stunden:

- Gerne bestellen wir Ihren gewünschten Kuchen oder auch Torten bei der Konditorei Rabien.
- Kannen Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee sind im Arrangement enthalten.
- Der Kuchen wird von uns auf Platten angerichtet in Buffetform oder auf den Tischen serviert.

Arrangement: EUR 14,50 pro Person

GETRÄNKEPREISE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Sekt

Pfälzer Riesling Sekt	
Prosecco Vino Frizzante Ca´Soligo	je 0,75l Flasche 26.50 €

Weißwein

Oberrotweiler Grauer Burgunder, Baden, trocken	je 1,0l Flasche 28.00 €
Heitlinger Weißburgunder, Baden, trocken	je 1,0l Flasche 26.00 €

Rotwein

Altos Raiza Rioja, Tempranillo, Spanien, trocken Kloster	je 0,75l Flasche 24.00 €
Limburg Dornfelder, Pfalz, trocken oder mild	je 1,0l Flasche 28.00 €

Bier vom Fass

König Pilsener	0,4l	5.50 €
Berliner Kindl Jubiläums	0,4l	5.50 €
Pilsener Erdinger Hefeweizen	0,5l	5.80 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	5.80 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier kristall	0,5l	5.50 €
Erdinger Weißbier dunkel	0,5l	5.50 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	5.50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	4.80 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Naturell / Sprudel	0,75l	7.20 €
Coca Cola, Cola Zero, Cola Light, Spezi, Fanta, Sprite	0,2l	3.20 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3.50 €
Orangensaft	1,0l	9.00 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	3.80 €
Kaffee (1 Liter)	Kanne	12.00 €
Espresso		3.90 €
Cappuccino		4.50 €
Milchkaffee		4.90 €
Latte Macchiato		5.50 €

GETRÄNKEPAUSCHALEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Während der Veranstaltung für die Dauer von 5 Stunden servieren wir:

Weißwein

Oberrotweiler Grauer Burgunder, Baden, trocken
Heitlinger Weißburgunder, Baden, trocken

Rotwein

Rioja Altos de Raiza, Spanien, trocken
Kloster Limburg Dornfelder, Pfalz, trocken und mild

Rosewein

Heitlinger Rose, Baden, trocken
Spätburgunder Weißherbst, Pfalz, halbtrocken

Fassbiere

König Pilsener, Köstritzer Schwarzbier,
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener, Erdinger Hefeweizen

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier dunkel, Erdinger Weißbier kristallklar,
Erdinger Weißbier alkoholfrei, Bitburger alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola Zero, Cola Light, Spezi, Fanta, Sprite
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
Granini Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Kirschsft, Bananensaft
Rixdorfer Fassbrause, Vitamalz

Heiße Getränke

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

49.00 € / Gast

Getränkepauschale-Verlängerung 1 Std.

10.50 € / Gast

Getränkeauschale mit 3 ausgewählten Spirituosen

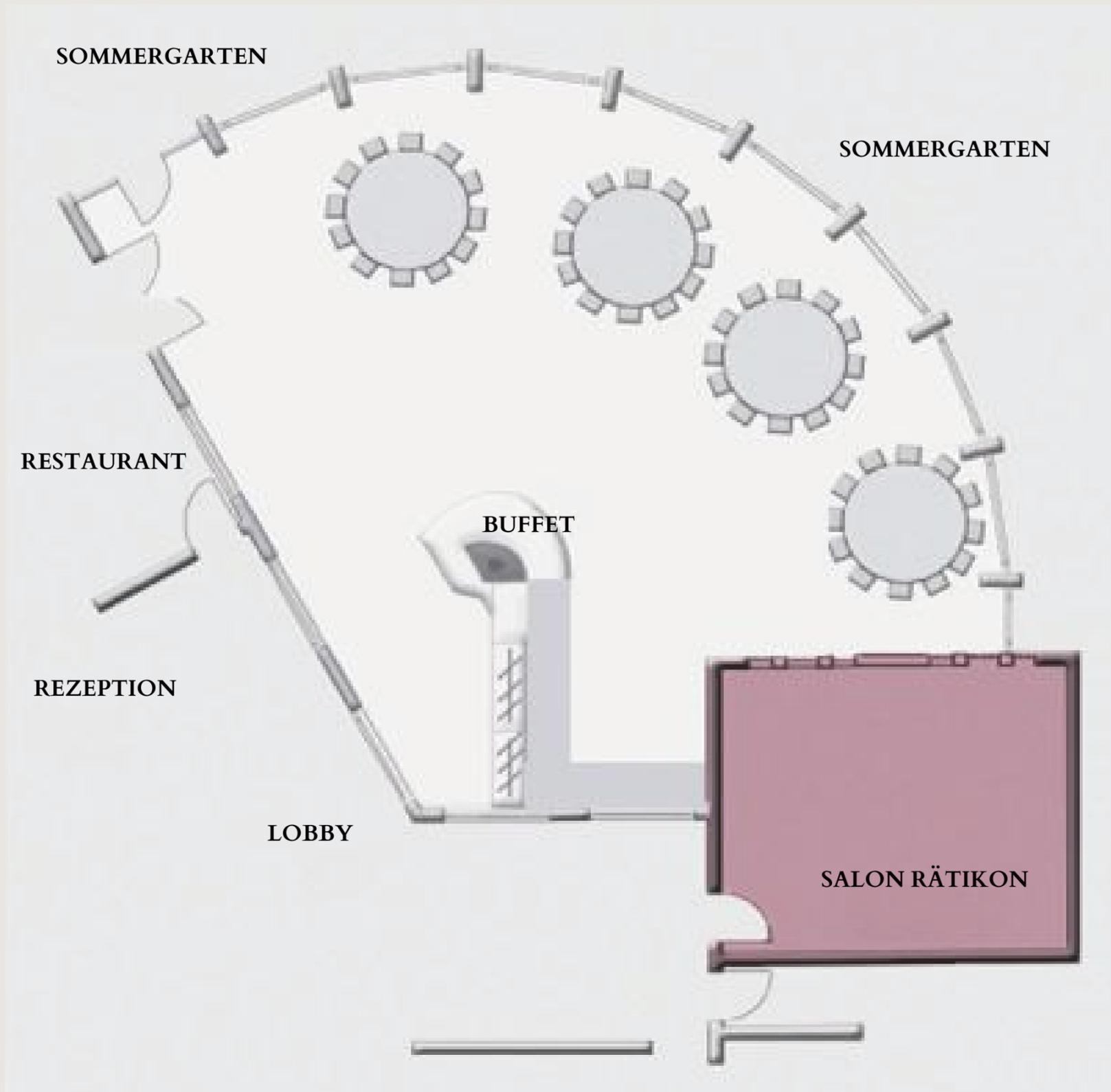
69.00 € / Gast

Getränkepauschale-Verlängerung 1 Std.

16.50 € / Gast

RAUMPLAN

WINTERGARTEN:

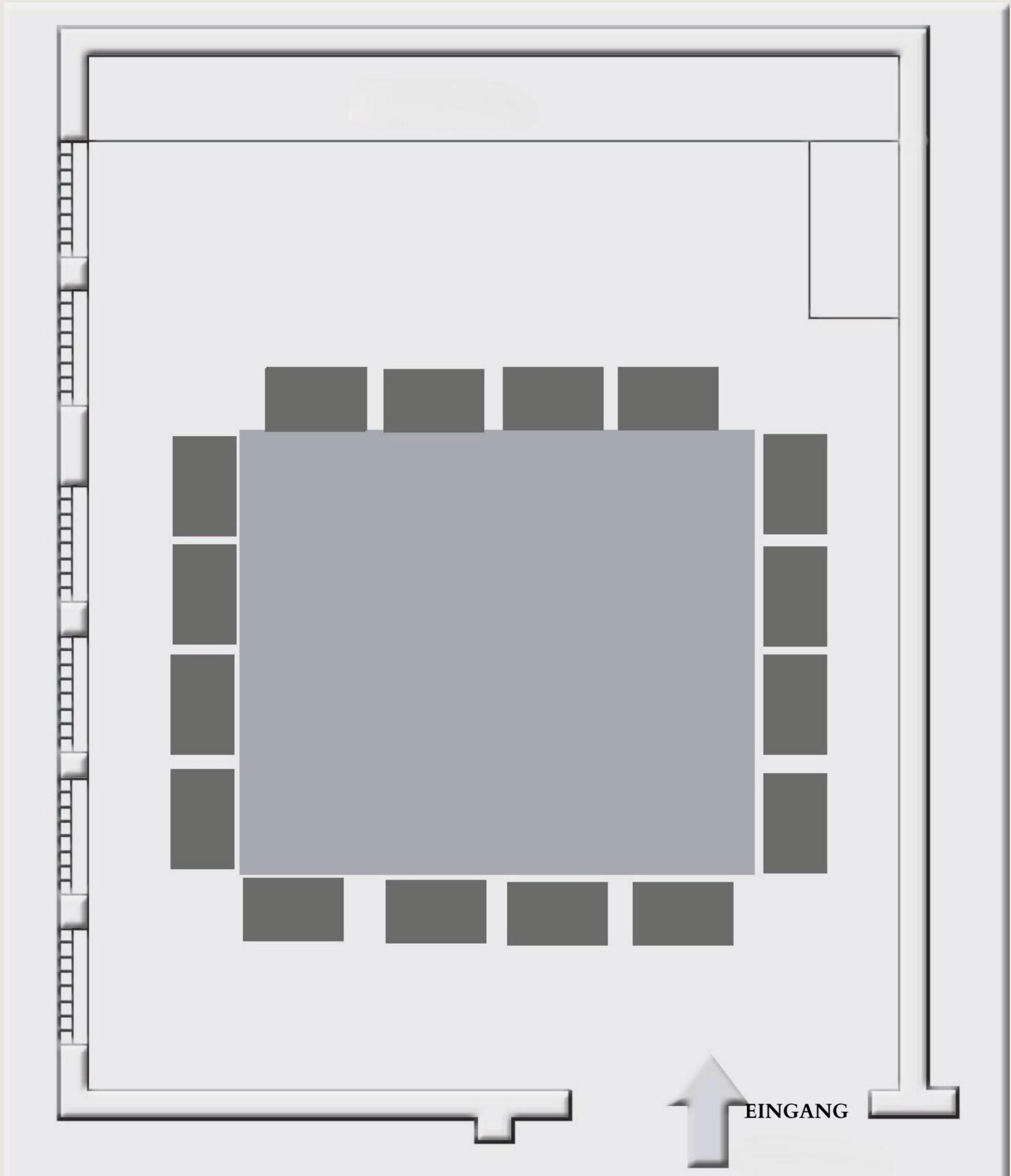


TISCHREPERTOIRE:

- 10 runde 10er Tische (8-10 Personen)
- 8 runde 8er Tische (6-8 Personen)

RAUMPLAN

SALON RÄTIKON:



UNSER GRILLTISCH-ERLEBNIS

NUR IN DEN SOMMERMONATEN VERFÜGBAR

Sie wollen doch lieber in kleinerer Runde feiern,
aber dennoch nicht auf die Einzigartigkeit verzichten?

> Hierfür eignet sich unser Grilltisch-Erlebnis in wunderschöner Location perfekt.

- Grillen nach dem eigenen Geschmack an gemütlichen Grilltischen
- **besonderes Highlight für Groß und Klein**
- im wunderschönen Sommergarten
- insgesamt können wir Ihnen **drei Grilltische à 8 Personen** zur Verfügung stellen
- musikalische Untermalung durch Soundbar
- keine Bereitstellungskosten



ABLAUF:

Wir servieren Ihnen die Vorort ausgewählten BBQ-Angebote und Sie grillen in gemütlicher Runde selbst. Selbstverständlich kann jeder Gast ein anderes Angebot bestellen. Nähere Informationen, u.a. zu den BBQ-Angeboten, erhalten Sie bei uns.

CANDLELIGHT-DINNER

GANZJÄHRIG BUCHBAR

Sie möchten zu einem ganz besonderen Anlass mit Ihrer/m Liebsten in trauter Zweisamkeit feiern?

> *Buchen Sie gerne ganzjährig unser Candlelight-Dinner.*

- 3- oder 5-Gang-Menü nach Wahl
- **bei Kerzenschein in exklusiver Location**
- elegant eingedeckter Tisch mit weißer Tischdecke in privater Atmosphäre
- musikalische Untermalung durch Soundbar
- **Location im Sommer** auf der privaten Terrasse im 1. Stock oder im Sommergarten im hinteren Rondell
- **Location im Winter** separater Bereich im Wirtshaus Alpinia
- keine Bereitstellungskosten



Für weitere Informationen sprechen Sie uns gerne an.

Erste Menüvorschläge erhalten Sie an der Rezeption. Um den Abend ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten, sind die Menüs individuell anpassbar.

Wir erstellen Ihnen gerne Ihr persönliches Angebot.

Die Preise pro Person für ein 3-Gang-Menü beginnen bei 71,50 Euro.

ÜBERNACHTUNG GEWÜNSCHT?

FÜR SIE UND IHRE GÄSTE

Zimmerpreise inklusive Frühstücksbuffet (Stand 2025)

Wochentagspreise (Montag – Freitag)

Einzelzimmer Comfort / single comfort EUR 109,00

Einzelzimmer Superior / single superior EUR 119,00

Einzelzimmer Business / single business EUR 135,00

Doppelzimmer Comfort / double comfort EUR 129,00

Doppelzimmer Superior / double superior EUR 149,00

Doppelzimmer Business / double superior EUR 159,00

Wochenendtarife (Freitag – Montag)

Einzelzimmer Comfort / single comfort EUR 95,00

Einzelzimmer Superior / single superior EUR 105,00

Einzelzimmer Business / single business EUR 109,00

Doppelzimmer Comfort / double comfort EUR 109,00

Doppelzimmer Superior / double superior EUR 129,00

Doppelzimmer Business / double superior EUR 139,00

Zusatzbett EUR 30,00

Unsere Preise beinhalten ein gutes Landhausfrühstück, die Saunabnutzung, sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Preise können variieren und sind unter Vorbehalt.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 10 Uhr am Anreisetag möglich, mit Ausnahme von Messen und Sonderveranstaltungszeiten.

Wochenendbuchungen können Sie bis 2 Tage vor Anreise kostenfrei stornieren, mit Ausnahme von Messen und Sonderveranstaltungszeiten.

Nach Ablauf der Stornofrist erheben wir eine Stornogebühr von 80% bei Nichtvermietung.

DAS SAGEN UNSERE GÄSTE

in den Google Rezensionen



FRAU HERTZSPRUNG:

“Ich habe meinen 60zigsten Geburtstag im Hotel Landhaus Alpinia gefeiert und war sehr zufrieden. Die Vorbereitung zum Fest, mit einem vorher eingehenden Gespräch zur Planung des Buffets und Tischstellung war sehr hilfreich. Auf Wünsche von Änderungen wurde eingegangen. Bei der Feier verlief alles Reibungslos, der Service war sehr freundlich zuvorkommend und hat die Feier dadurch für meine Gäste und mich zu einem wunderschönen Erlebnis gemacht. Das Essen war reichlich und sehr lecker! Rundum ein sehr schönes Ambiente, dadurch ein wunderschönes Fest! Vielen Dank nochmal an alle fleißigen Helfer! Werde es auf jedenfall weiterempfehlen!”

FRAU SIEVERS:

“Wir haben hier unsere Traumhochzeit gefeiert und ich kann sagen es war perfekt. Super Team und Herr Hinrichs macht echt einen sehr guten Job, der Service war hervorragend, das Essen mega lecker. Unsere Gäste waren sehr zufrieden und auch die Gäste die übernachtet haben, lobten ihre Unterkunft. Am nächsten Tag haben wir nochmal zusammen im Alpinia gefrühstückt und das war sehr gut. Jeder unserer Hochzeitsgäste würde ebenfalls 5 Sterne geben. Ein großes Dankeschön wirklich ans gesamte Team und wir kommen sehr gerne wieder.”

FRAU LJILJANA:

“Wir hatten ein wundervolles Weihnachtsessen zur Firmenweihnachtsfeier dort. Sehr zu empfehlen!”

HERR HAASE:

“Wir hatten ein tolles Candlelight-Dinner. Das Essen war abwechslungsreich und von sehr guter Qualität. Das Ambiente auf der Terrasse ließ keine Wünsche offen. Der Service sehr zu vorkommend und dezent. Ein perfekter Abend für uns. Vielen lieben Dank an das ganze Team.”

FIRMA STRAUCH FRISEURE:

“DIE Hoteladresse hier im Süden von Berlin. Von uns waren schon mehrfach Gäste / Trainer die wir gebucht hatten hier. Sie waren alle samt super zufrieden. Freundliche Kollegium mit Herz und saubere Zimmer. Kulinarisch kommt man hier auch nicht zu kurz. Klare Empfehlung. Ergänzend: Wir hatten am 29.06.2024 hier unser Sommerfest. Also auch für Partys, Hochzeiten, Firmenfeier usw. eine super Adresse. Wir hatten die Grilltische und jeder konnte sich sein Fleisch , Gemüse usw. selbst grillen oder halt gemeinsam. Es hat allen super viel Spaß gemacht, die Kellern waren professionell und freundlich. Essen und Getränke waren Top. Wir kommen gern wieder.”

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

1. Eine kostenfreie Stornierung der gesamten Veranstaltung ist bis 2 Monate vor dem Veranstaltungsdatum möglich. Andernfalls werden 70% des zu erwartenden Gesamtvolumens in Rechnung gestellt.
2. Änderungen der bestätigten Buchungsabsprachen bezüglich der Speisen, Zeiten, Abläufe sind bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum möglich und bedürfen der Textform.
3. Berechnungsgrundlage ist die von Ihnen gebuchte Gästezahl, wobei bekannt gegebene Änderungen bis 5 Tage vor Veranstaltungsdatum berücksichtigt werden.
4. Gebuchte Veranstaltungen werden mit einer Anzahlung auf unser Konto
IBAN: DE18 3707 0024 0204 8858 00
BIC: DEUTDEDBKOE bei der Deutschen Bank AG garantiert.
Der Betrag, sowie das Datum des maximalen Zahlungseingangs wird Ihnen mit der Bestätigung mitgeteilt. Sollte der Zahlungseingang bis zu diesem Datum nicht erfolgen, sind wir berechtigt den Veranstaltungstermin zu stornieren.
5. Bitte teilen Sie uns beim Vertragsabschluss, spätestens aber vor Veranstaltungsbeginn, Ihre korrekte Rechnungsanschrift mit. Für nachträgliche, nicht durch unser Haus zu verantwortende Rechnungskorrekturen, erheben wir eine Gebühr in Höhe von 15,00 Euro.
6. Der Raum steht Ihnen 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung.
7. Ein Mindestumsatz für den Wintergarten wurde mit 1.300,00 Euro für die Tage Freitag und Samstag festgelegt.
8. Buffets werden nach 3 Stunden und nach Rücksprache mit dem Veranstalter, abgebaut. Übriggebliebene Speisen vom Buffet können auf eigene Verantwortung mitgenommen werden. Das Verwenden von unserem Verpackungsmaterial kostet den Veranstalter 1€ pro Verpackungsbox. Eigenes Verpackungsmaterial kann mitgebracht werden.
9. Bei gebuchten Musikveranstaltungen wird die Lautstärke der Musik nach 22:30 Uhr auf Raumlautstärke reduziert. Somit werden unsere Nachbarn und Hotelgäste bei ihrer Nachtruhe nicht gestört.
10. Da wir die Nachtruhe unserer Hotelgäste und Nachbarn respektieren möchten, werden ab 22:30 Uhr die Fenster und Türen des Wintergartens geschlossen gehalten. Auch steht nach 22:30 Uhr die Terrasse nicht mehr zur Verfügung.
11. Ab 01:00 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde eine Nachtpauschale von 250,00 Euro.
12. Die Abrechnung erfolgt einen Tag nach der Veranstaltung mit einem Zahlungsziel von 8 Tagen nach Rechnungserhalt.
13. Für Schäden an Haus oder Einrichtung, die durch den Veranstalter oder dessen Gäste entstehen, haftet der Veranstalter.
14. Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf Sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
15. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, bspw.: Bei höherer Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretene Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz.
16. Bitte beachten Sie, dass wir bei zusätzlichen Reinigungen wie z.B. durch das Streuen unechter Blütenblätter oder Konfetti, bei Entsorgung von mitgebrachter Dekoration, bei Verunreinigungen von Teppichen u.ä. eine Sonderreinigungsgebühr ab 150,00 Euro je nach Umfang der Reinigung zusätzlich in Rechnung stellen.
17. Alle angegebenen Preise und Angebote sind unverbindlich und stehen unter dem Vorbehalt von Änderungen, Irrtümern oder sonstigen unvorhersehbaren Umständen.

SIND NOCH FRAGEN OFFEN?

So erreichen Sie uns



UNSER VERANSTALTUNGSLEITER: HERR HINRICHS

“Ich freue mich, Sie bei der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung unterstützen zu dürfen. Gemeinsam kreieren wir ein unvergessliches Erlebnis, ganz nach Ihren Wünschen!”

(bereits seit über 10 Jahren im Unternehmen)

ADRESSE: Säntisstraße 32-34, 12107 Berlin

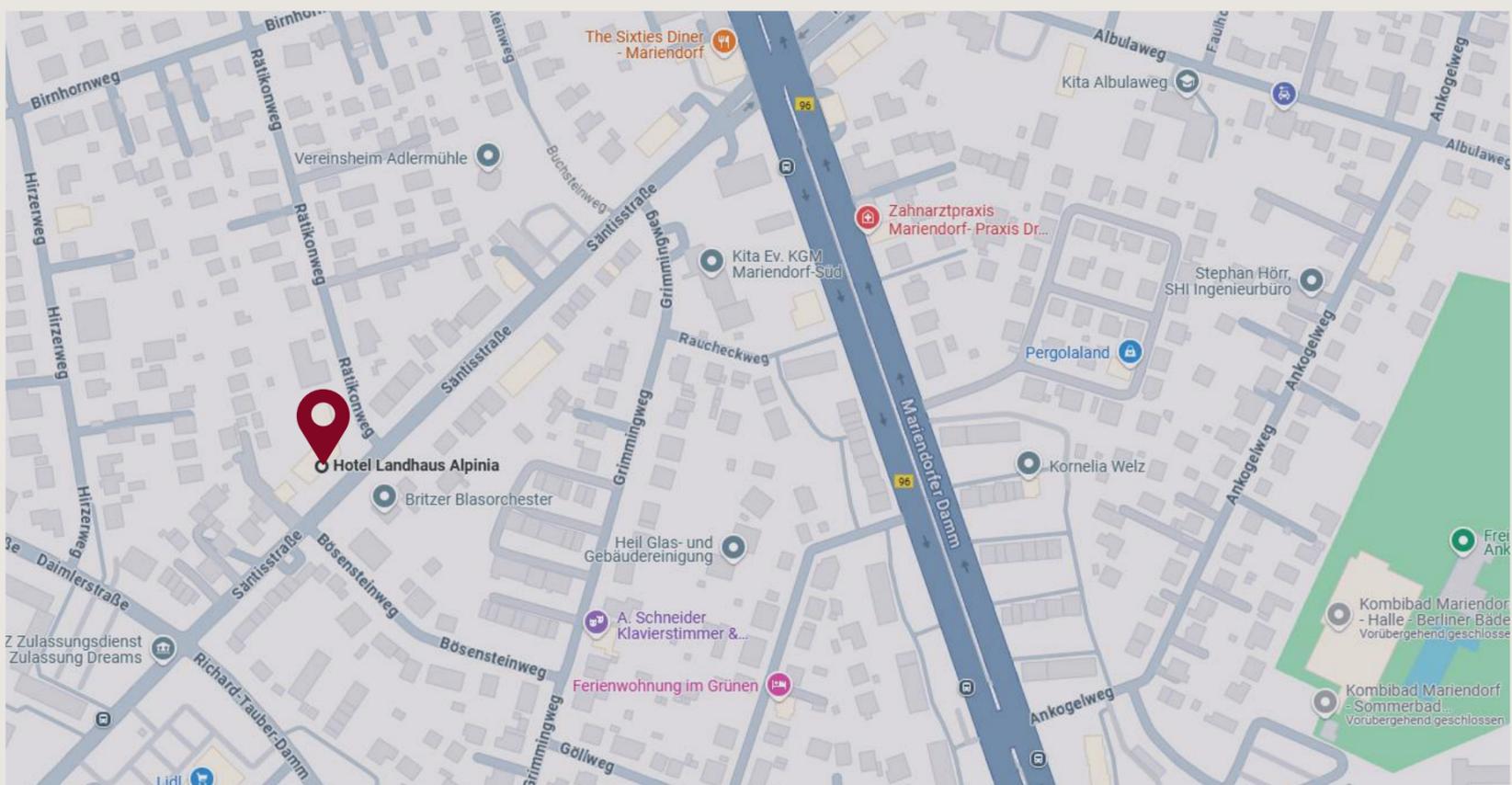
TELEFON: 030 761 770

E-MAIL: veranstaltung@alpinia-berlin.de

WEBSEITE: www.alpinia-berlin.de

Lassen Sie sich auch gerne auf unseren Social-Media-Kanälen inspirieren unter:

hotellandhausalpinia



Landhaus Alpinia
HOTEL

Säntisstraße 32-34, 12107 Berlin

Telefon: 030 761 770

www.alpinia-berlin.de

veranstaltung@alpinia-berlin.de