

# Tagungen 2019 / 2020



**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX

Café & Restaurant



## Tagungen

Gemietet und gefeiert. Unser Veranstaltungsraum für bis zu 60 Personen ist wandelbar. Die separate Grosse Stube im 1. Obergeschoss punktet mit sensationellem Ausblick und direktem Zugang zur großen Sonnenterrasse.

Ihre eigenen vier Wände auf 120 Quadratmetern.

Feiern oder Tagen? Hochzeit oder Meeting? Stuhlreihen oder Tanzfläche? Im kleinen Kreis oder mit vielen Leuten?

Egal - wir betreuen, bekochen, bewirten und begleiten Sie. Individuell und nach Ihrem Wunsch.

Erste Infos zu Tagungspauschalen gibt's hier.

Für alles Weitere - sprechen Sie uns gerne an!

**1**

Das Frühstücksbuffet innerhalb der Tagungspauschale bieten wir zwischen 9:30 & 11:30 Uhr an

**2**

Detailplanung:  
Machen Sie einen Termin mit uns aus - gerne besprechen wir Ihre Tagung mit Ihnen  
07602 771

**3**

Die besondere Anfahrt:  
Buchen Sie die Berg- & Talfahrt mit der Schauinslandbahn  
0761 4511 777



### Frühstück am Vormittag

Aufgeweckt und eingeschenkt - unser Bergbuffet meint es gut mit Ihnen



### Mittagessen

Ein leckeres & leichtes Mittagessen - unser Küchenteam verwöhnt Sie



### Kaffeepause

Hausgemachtes Bircher Müsli, oder feine Kuchenauswahl & frisches Obst



## Tagungspauschalen <sup>(1)(2)(3)</sup>

Montag bis Freitag

(Feiertage ausgeschlossen)

### Schauinsland Rundum-Sorglos <sup>(1)(2)(3)</sup> HALBTAGS

9:30 bis 13:30 Uhr  
oder 13:30 bis 17:30 Uhr

49,50 € pro Person

Kaffeepause am Vormittag  
oder Kaffeepause am Nachmittag

Einheitliches 2- Gang Menü nach  
Wahl (ab Seite 5) inkl. Softgetränke

Softgetränke unlimitiert im Raum

Veranstaltungsraum  
Tagungsbetreuung  
Technik <sup>(2)</sup>

### Schauinsland Rundum-Sorglos <sup>(1)(2)(3)</sup> HALBTAGS SPEZIAL

9:30 bis 13:30 Uhr

57,00 € pro Person

Frühstücksbuffet am Vormittag

Einheitliches 2- Gang Menü nach Wahl  
(ab Seite 5) inkl. Softgetränke

Softgetränke unlimitiert im Raum

Veranstaltungsraum  
Tagungsbetreuung  
Technik <sup>(2)</sup>

### Schauinsland Rundum-Sorglos <sup>(1)(2)(3)</sup> GANZTAGS

9:30 bis 17:30 Uhr

74,00 € pro Person

Kaffeepause am Vormittag

Einheitliches 2- Gang Menü nach Wahl  
(ab Seite 5) inkl. Softgetränke

Kaffeepause am Nachmittag

Softgetränke unlimitiert im Raum

Veranstaltungsraum  
Tagungsbetreuung  
Technik <sup>(2)</sup>

### Schauinsland Rundum-Sorglos <sup>(1)(2)(3)</sup> GANZTAGS SPEZIAL

9:30 bis 17:30 Uhr

81,50 € pro Person

Frühstück am Vormittag

Einheitliches 2- Gang Menü nach Wahl  
(ab Seite 5) inkl. Softgetränke

Kaffeepause am Nachmittag

Softgetränke unlimitiert im Raum

Veranstaltungsraum  
Tagungsbetreuung  
Technik <sup>(2)</sup>



### Zusätzliche Veranstaltungstechnik <sup>(4/5)</sup>

Flipchart inkl. Papier	35 €
Beamer	90 €
Mob. Leinwand	60 €
Moderatorenkoffer inkl. Material	50 €
Metaplanwand inkl. Pinnadeln	35 €
Rednerpult	60 €
Mikrofon	60 €
DVD-Player	45 €
Notebook	90 €
Beschallungsanlage	170 €

... weiteres auf Anfrage

(1 Die Preise gelten pro Tag und Person.

(2 Technik inklusive der Tagungspauschalen:  
**1 Beamer, 2 Flipcharts, 2 Pinnwände,  
1 Moderatorenkoffer und 1 Leinwand**

(3 Die Mindestteilnehmeranzahl bei Buchung einer  
Tagungspauschale beträgt 10 Personen. Die  
Berechnungsgrundlage bleibt bei 10 Personen -  
auch bei geringerer Teilnehmeranzahl.

(4 Die Preise gelten pro Tag und Einheit.

(5 Frühzeitige Buchung erforderlich.



*Schauen Sie sich die Räume  
doch einfach hier schon  
einmal an!*

## Fakten

Raum	Größe (qm)	Höhe (m)	U-Form (Personen)	Tafel (Personen)	Stuhlreihen (Personen)	Fischgräte (Personen)	wie vorhanden (Personen)
Große Stube	120	2,6	28	28	60	64	-
Wintergarten	30	2,5	-	-	-	-	-
Gastraum	90	3,0	-	-	-	-	-



## Raummieten<sup>(3)</sup>

### Mindestumsatz für exklusive Räumlichkeiten inklusive Veranstaltungsbetreuung

Montag bis Freitag

(Feiertage ausgeschlossen)

	Große Stube	Wintergarten
ganztags 9:30 bis 17:30 Uhr oder	1.480 €	2.590,00 €
halbtags 9:30 bis 13:30 Uhr oder 13:30 bis 17:30 Uhr	740,00 €	1.295,00 €

### Bei individueller Buchung (keine Pauschale)

Alle vertraglich gebuchten Leistungen werden mit der oben aufgeführten Raummiete verrechnet. Jede Verlängerung der vereinbarten Zeit berechnen wir mit 190,00 € je angefangener Stunde.

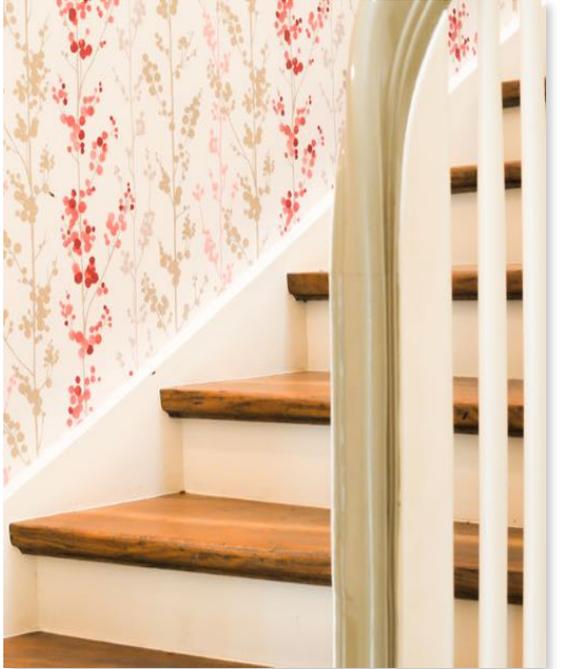
	pro Person
Begrüßungskaffee / -tee	3,50 €
Begrüßungskaffee / -tee & Croissant	5,50 €
Kaffeepause am Vormittag	9,50 €
Kaffeepause am Nachmittag	9,50 €
Softgetränke unbegrenzt 4 Stunden	5,00 €
Softgetränke unbegrenzt 8 Stunden	10,00 €
Kaffee / Tee unbegrenzt 4 Stunden	6,00 €
Kaffee / Tee unbegrenzt 8 Stunden	12,00 €
Hauptgang	15,00 €
Einheitliches 2- Gang Menü am Mittag nach Wahl (ab Seite 5) inkl. Softgetränke	27,00 €
Einheitliches 3- Gang Menü am Mittag nach Wahl (ab Seite 5) inkl. Softgetränke	34,00 €
Tagungstechnik	5,00 €

# Individueller Baukasten



**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant



## Vorspeisen kalt

Duo vom Räucherfisch  
auf Gurkenspaghetti  
mit Apfel-Meerrettich-Creme

Bunt gemischte Gartensalate  
mit Wildkräuterdressing, Croutons,  
frischen Kräutern und gerösteten Pilzen

## Vorspeisen warm

Gebrautes Wildlachsfilet  
mit Balsamico-Linsen und rote Beete-Schaum

Kürbissuppe  
mit gedörrten Äpfeln und Kernöl  
(saisonal)

Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce  
und Riesengarnele

Bärlauchsüppchen  
gepflückt am Schauinsland  
(saisonal)

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Kartoffel- Lauchsuppe  
mit Kracherle



**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

# Hauptgänge mit Fleisch

**Rinderschulter zart geschmort**  
in Sauerkirschsauce mit Butterspätzle

**Rindergulasch**  
mit Butterspätzle und Preiselbeeren

**Saftige Maispouardenbrust**  
auf eingekochten Tomaten  
mit Thymiankartoffeln

**Schnitzel Wiener Art**  
vom Schwein mit Brägele und Bratensauce

# Hauptgänge mit Fisch

**Gegrillter Wildlachs**  
auf Berglinsen mit Kräuterschaum

**Knuspriges Forellenfilet**  
auf Riesling-Sauerkraut  
und Petersilienkartoffeln

**Kross gebratener Loup de mer**  
mit Pilzrisotto und Dill-Schaum





**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

# Hauptgänge

## vegetarisch / vegan

**Pilz-Spinat-Risotto**  
mit Sesam- Sellerieschnitzel

**Spinat- Käseknödel**  
mit Pilzrahm-Ragout

**Glasierte Kräuterseitlinge**  
mit Kirschtomaten und Pasta (vegan)

**Risotto**  
mit gebackenem Fenchel und Blutorangen  
(auch vegan möglich)

# Desserts

**Panna Cotta**  
mit Rhabarberagout (saisonal)

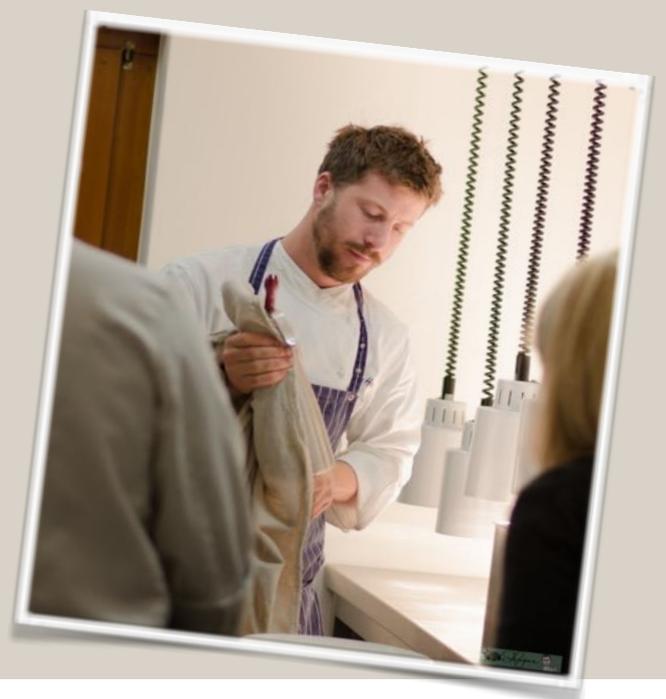
**Quarkknödel in süßen Bröseln**  
mit Vanilleeis und eingekochten Beeren

**Ofenwarmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis und Waldbeerenkompott

**Rhabarber-Erdbeer-Kompott**  
mit Sauerrahmeis (saisonal)  
(auch vegan möglich)

**Hausgemachter Kaiserschmarrn**  
mit Krokant und Zwetschgenkompott

**Lauwarmes Schokoladenküchle**  
mit Zwergorangen und Vanilleeis



# Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen



**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

Die AGB helfen Ihnen und uns einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.  
Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine schöne Zeit bei uns haben.

## Optionsdaten

Die Optionsdaten sind für beide Seiten bindend.

Das Café & Restaurant „Die Bergstation“ behält sich vor nach Ablauf des Optionsdatums die reservierten Räume weiter zu geben bzw. frei zu geben.

## Absprachen und Termine

Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Termin mit uns um Ihre Feier mit allen wichtigen Details zu besprechen.

Probeessen bieten wir für max. 2 Personen an.

Bitte beachten Sie, dass wir Absprachen, Termine und Probeessen nicht an einem Sonntag bzw. Feiertag anbieten können.

## Gästeanzahl

Bitte geben Sie Änderungen der Gästeanzahl bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn an uns weiter.

## Unverträglichkeiten/Allergien

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld - gerne kochen wir für Ihre Gäste mit bestimmten Anforderungen.

## Veranstaltungsraum

Der Kunde/Gast haftet für Verluste oder Beschädigungen z.B. am Mobiliar/Inventar und der technischen Ausstattung, die durch seine Mitarbeiter/ -innen, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmende verursacht worden sind.

Das Werfen von Konfetti oder Reis ist nicht gestattet.

Bitte beachten Sie, dass Sie und Ihre Gäste ohne Absprache, auf Grund des Brandschutzes, keine Kerzen, Wunderkerzen oder ähnliches abbrennen lassen dürfen.

## Pauschalen

Unsere Pauschalen sind nur ab einer bestimmten Personenanzahl und nur in bestimmten Zeitfenstern buchbar.

Bitte beachten Sie hier die individuellen Angebote.

Kombitickets der Schauinslandbahn sind innerhalb einer gebuchten Pauschale nicht zu verrechnen.

## Gruppenreisen

Wir gewähren ab 30 zahlenden Gästen bei Gruppenreisen einen Freiplatz und ab 45 zahlenden Gästen zwei Freiplätze.

## Neben- bzw. Zusatzleistungen

Weitere Leistungen, wie zum Beispiel Blumendekoration, Technik, sowie personalisierte Menükarten, berechnen wir extra.

Jede Verlängerung der vereinbarten Zeit berechnen wir mit 190,00 € je angefangener Stunde.

Bitte beachten Sie, dass unserer Räumlichkeiten bis maximal 2:30 Uhr buchbar sind.



### Speisen und Getränke

Bitte beachten Sie, dass ohne Absprache, auf Grund des Hygiene und Lebensmittelgesetzes, grundsätzlich keine Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitgebracht werden dürfen. In Sonderfällen kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden.

Pauschale für mitgebrachte Kuchen/Torten inklusive verräumen und lagern, sowie das Aufschneiden und die Bereitstellung von Gedecken: 21,00 Euro pro Kuchen/Torte

Korkgeld für Weine oder Sekte 0,75 l: 15,00 Euro pro Flasche  
Korkgeld für Schnäpse 0,75 l: 45,00 Euro pro Flasche

### Inklusivpreise

Die oben aufgeführten Preise verstehen sich einschließlich der Umsatzsteuer und des Bedienungsgeldes.

### Zahlungsbedingungen

Die Rechnung können Sie per Überweisung, vor Ort in Bar oder mit EC-Karte bezahlen. Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Bei Überweisungen ist nach Abschluss der Veranstaltungsvereinbarung und spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsdatum eine Anzahlung von 500,00 Euro zu leisten.

Der gesamte Rechnungsbetrag abzüglich der Anzahlung ist innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig.

### Stornierungsbedingungen

Die endgültige Personenanzahl ist dem Café & Restaurant „Die Bergstation“ bis spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Nach Bestätigung einer geplanten Veranstaltung gelten für die Gesamt- und Teilstornierung der Veranstaltungen unsere Stornierungsvereinbarungen. Im Falle einer Stornierung erlauben wir es uns folgenden Ausfall zu berechnen.

bis 4 Wochen vor Veranstaltung	kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen
bis 1 Woche vor Veranstaltung	50% der gebuchten Leistungen
ab 6 Tagen vor Veranstaltung	100 % der gebuchten Leistungen

### Schlussbestimmungen Stand Januar 2019

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil der Verträge.

Nebenabsprachen und Änderungen bedürfen zu Ihrer Gültigkeit der Schriftform.

Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorherige Ihre Gültigkeit.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Freiburg i. B.

„Die Bergstation“ Café & Restaurant e. K. / Schauinslandstraße 390 / 79254 Oberried  
Tel. 07602 771 / [www.diebergstation.de](http://www.diebergstation.de) / [restaurant@diebergstation.de](mailto:restaurant@diebergstation.de)  
Sparkasse Hochschwarzwald /BLZ 68051004 /Kto.-Nr. 0004558730  
IBAN DE49 6805 1004 0004 5587 30 / BIC SOLADES1HSW  
Amtsgericht Freiburg i. Br. / HRA 703302 / UST-IdNr. DE288293565  
Geschäftsführer Philipp Hegar