



LESSING'S

EVENT  
*Mappe*

2026

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

# HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie uns als Partner für Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen.

In unserer Eventmappe stellen wir Ihnen unsere **Getränke- und Speisenauswahl**, sowie unsere **Veranstaltungsräumlichkeiten** vor.

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Sie.

## WER? WANN? WO?

- In einem **ersten Telefonat** nennen Sie uns Ihre Eckdaten und groben Vorstellungen und wir vereinbaren einen **Besichtigungstermin**.
- **Optionsbuchung:** Gerne blocken wir den gewünschten Event-Termin für Sie unter folgenden Angaben: Firmenname/Ansprechpartner bzw. Ihre beiden Vor- und Nachnamen (bei Hochzeiten), vollständige Anschrift, Telefonnummer und eine E-Mail-Adresse für die Korrespondenz. *(Nach Ablauf der Optionsfrist verfällt die Optionsbuchung.)*
- Bei Zusage erhalten Sie unsere **AGB**. Unterschreiben Sie diese, ist Ihre Feier bei uns fix gebucht.
- In einem **vereinbarten Termin** (eine Stunde kostenfrei) stellen wir Ihnen unsere Ideen und Menüvorschläge vor. Im Nachgang senden wir Ihnen das offizielle **Angebot** zu.
- **Vier Wochen vor Veranstaltung** werden das Menü, eine konkrete Gästeanzahl und der Timetable festgelegt.
- **In den Tagen vor der Veranstaltung** können noch einmal telefonisch Feinheiten geklärt und letzte Details besprochen werden.
- **Am Tag der Veranstaltung** haben Sie einen festen Ansprechpartner unseres Hauses vor Ort, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht.



### IHRE ANSPRECHPARTNER:

*Gabi Geiger und Nils Fröhlich*

Telefon: 0731 970 74 54

E-Mail: [vm@oldtimerfabrik-classic.de](mailto:vm@oldtimerfabrik-classic.de)

### Restaurant LESSING'S

Lessingstraße 5 *(in der Oldtimerfabrik Classic)*

89231 Neu-Ulm

[www.lessings-nu.de](http://www.lessings-nu.de)

## INHALT

Aperitifs und Snacks zum Empfang	3
Menüs und Menü-Bufferets	5
Late-Night Snacks	11
Getränke	13
Räumlichkeit	16
Hochzeiten	17
Preise & Infos	18
Hotelzimmer	20



# APERITIFS UND SNACKS ZUM EMPFANG

## APERITIF\*

- **Rieslingsekt** Hausmarke
- **Rieslingsekt** Hausmarke alkoholfrei
- **Prosecco** DOC Spumante Brut – Tenuta Ca’Bolani
- **Aperol Spritz / Sarti Spritz**
- **Lillet Wildberry / Lillet Citrosé**
- **Cipriani „Bellini“** (alkoholfrei) / „Chilla“ Bitter Aperitivo Bavarese (alkoholfrei)
- **Berg Ulrichsbier** in der Bügelflasche

\* Preise auf Anfrage

## SNACKS

- **Pikant gefüllte Mini-Croissants**  
mit Obatzter, Schnittlauch-Frischkäse, Thunfisch-creme, Avocado-Aufstrich, pikanter Paprikacreme oder Tomaten-Oliven-Creme
- **Mini-Pulled-Turkey-Burger**
- **Flammkuchen, frisch aus dem Ofen**  
(mit und ohne Speck)
- **Canapés** mit Parmaschinken, Räucherlachs, Fenchelsalami und Bio-Camembert
- **Pinsa mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella** (vegetarisch)



## WELCOME-EMPFANG

**Begrüßen Sie Ihre Gäste stilvoll mit einem Empfang, um sich gemeinsam auf die Feier einzustimmen.**

📍 Je nach Witterung stellen wir Ihnen gerne den Außenbereich der Oldtimerfabrik für einen stilvollen „Welcome-Empfang“ zur Verfügung. Alternativ können Sie und Ihre Gäste den Empfang in unserer Piazza genießen. Beide Räumlichkeiten können wir Ihnen je nach Verfügbarkeit zur Verfügung stellen. Hinweis: Für zusätzliche Räumlichkeiten in der Oldtimerfabrik fallen weitere Kosten an.



LESSING'S

# Menü

Länderfilet Balsamicojus

## MENÜS

---

### MENÜ „TRADITIONELL“ ..... 49,80 EUR/p.P.

- **Suppe**  
Schwäbische Festtagssuppe aus der Terrine
- **Salat**  
Salatkomposition
- **Hauptgang**  
Feines vom Kalb in Sahnesoße  
dazu: Butterspätzle | Kartoffelkroketten | Marktgemüse
- **Dessert**  
Zwei Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer

### MENÜ „CLASSIC“ ..... 59,00 EUR/p.P.

- **Süppchen**  
Saisonaler Gruß aus der Küche  
(z.B. Parmesanschaum, Spargel, Gartenerbse, Kürbis)
- **Salat**  
Babyleaf Salat an Vitaldressing  
mit gebratenen Pilzen und Crostini
- **Hauptgang**  
Rumpsteak vom Premiumrind (*rosa gebraten*)  
an Sauce Madeira  
dazu: Röstkartoffeln | Tagliatelle | mediterranes Grillgemüse
- **Dessert Trilogie**  
Joghurt-Passionsfrucht-Délice | lauwarmes Schokoküchle | Cassis Sorbet



# MENÜS

---

## MENÜ „DELUXE“ ..... 65,00 EUR/p.P.

- **Süppchen**  
Saisonaler Gruß aus der Küche  
(z.B. Parmesanschaum, Spargel, Gartenerbse, Kürbis)
- **Vorspeise**  
Burrata mit Basilikumpesto  
auf zweierlei marinierten Kirschtomaten
- **Hauptgang**  
Filet vom Premiumrind (*rosa gebraten*) im Blätterteigring  
mit gebratenen Edelpilzen an Barolo Jus  
dazu: wilder Brokkoli | glasierte Minikarotten | Taglioline
- **Variation aus der Patisserie**  
Topfenknödel mit süßen Bröseln | Toblerone-Parfait | Preiselbeercreme

## MENÜ „VEGAN“ ..... 59,00 EUR/p.P.

- **Suppe**  
Thai Curry Cremesuppe  
mit Chilifäden
- **Salat**  
Babyleaf Salat an Himbeerdressing  
Falafelbällchen | Gemüsechip | geröstete Pinienkerne
- **Hauptgang**  
Planted. Steak an Gemüse-Jus  
wilder Brokkoli | Kartoffel-Pastinakengemüse
- **Duett von der Schokolade**  
Schokoküchle und Mousse  
mit Vanilleeis

## MENÜ-BUFFETS

---

### MENÜ-BUFFET „SCHWABEN“ ..... 55,00 EUR/p.P.

- **Salat (am Tisch serviert)**  
Kartoffel-Blattsalat
- **Suppe (am Tisch serviert)**  
Schwäbische Flädlesuppe
- **Hauptgerichte vom Buffet**  
Feines vom Kalb in Sahnesoße auf glasierten Karotten  
Medaillons vom Schweinefilet auf Rotweinschalotten  
Filet von der Bachforelle mit feiner Rieslingsoße  
Vegane Schlutzkrapfen mit Blattspinat  
**Dazu reichen wir:** Butterspätzle | Kartoffelkroketten | Marktgemüse
- **Dessert vom Buffet**  
Gebackene Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Vanillesoße  
Bayerisch Creme mit Sauerkirschen  
Saisonales Schnittobst  
Allgäuer Käseauswahl | Chutney | Nüssen | Bauernbrot

### MENÜ-BUFFET „MEDITERRAN“ ..... 66,00 EUR/p.P.

- **Vorspeisen Variation (am Tisch serviert)**  
Mini Burrata mit Basilikumpesto und Pinienkernen | Seawater Garnele in Kräuterbutter gebraten  
Vitello an Thunfischcreme mit Kapern | gegrilltes Gemüse in Olivenöl  
Gefüllte Champignons | Salatspitzen im Zucchiniiring an Balsamico-Vinaigrette
- **Suppe (am Tisch serviert)**  
Parmesanschaumsuppe mit Parmesanhippe
- **Hauptgerichte vom Buffet**  
Roastbeef vom Premiumrind (*rosa gebraten*) live tranchiert, an Barolojus und Kräuterbutter  
Loup de Mer auf Fenchelgemüse  
Poulardenbrust auf Paprikaragout  
Rotes Gemüsecurry (*vegan*)  
**Dazu reichen wir:** Rosmarinkartoffeln, tomatisiertes Gemüse und Mandelreis
- **Dessert-Shots vom Buffet**  
Tiramisu | Buttermilchmousse mit Beeren | Schokoküchle  
„Bienenstich“ im Glas | Mandarinen-Cookie-Creme

## MENÜ-BUFFETS

---

### MENÜ-BUFFET „BAVARIA“ ..... 57,00 EUR/p.P.

- **Vorspeise (am Tisch eingestellt)**

Magentratzerl vom Brett : Gesalzener Radi | Schnittlauchbrot | Radieserl | Südtiroler Bauernspeck (Schwein)  
Kren | Obatzter | Kräuterfrischkäse | Griebenschmalz | Wiesnbrezn

- **Suppe (am Tisch serviert)**

Senfschaumsuppe mit Brezelcrôutons

- **Hauptgang vom Buffet**

Böfflamott an gelben Rüben mit Rotweinsöße  
Geschmorte Schweinebäckchen in Dunkelbiersöße  
Bachsaibling an Wurzelgemüse mit Rieslingsöße  
Linsenbratling mit Kräuter-Dipp  
**Dazu reichen wir Ihnen:** Kartoffelknödel | Butterspätzle | Speckbohnen

- **Dessert vom Buffet**

Kaiserschmarrn | Zimt & Zucker | Zwetschgenröster | Apfelkompott | Vanillesöße  
Zweierlei Eiscreme  
Fruchtsalat  
Bayerische Käsespezialitäten | Chutney | Nüsse | Bauernbrot

### MENÜ-BUFFET „ASIA“ ..... 52,00 EUR/p.P.

- **Vorspeisentrilogie (am Tisch serviert)**

Gyoza | hausgemachte Frühlingsrollen | Hähnchenspieß "Yakitori"  
Salatbouquet an dezentem Mango-Chili-Dressing

- **Hauptgerichte vom Buffet**

Rinderragout in pikanter Sojasöße  
Fruchtiges Gemüsecurry  
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Sesamsoße  
auf Wunsch mit: Hähnchenbrust oder Räuchertofu  
**Dazu reichen wir Ihnen:** Basmatireis | Pak-Choi-Grillgemüse

- **Dessert vom Buffet**

Buttermilch-Panna-Cotta mit Mangoragout  
Crème Caramel mit Kokosmilch und Zitronengras  
Fruchtplatten der Saison  
zweierlei Eiscreme

 **MENÜ-BUFFET**

**MENÜ-BUFFET „BARBEBQUE“** ..... 69,00 EUR/p.P.\*

• **Vorspeise (am Tisch serviert)**

Babyleaf Salat an Balsamico-Vinaigrette | Mini-Mozzarella | Kirschtomaten | Brotchip

• **Hauptgerichte vom Buffet**

**Frisch vom Grill:**

Kleines Rumpsteak vom Premiumrind

Caipirinha-Putensteak

Nürnberger Rostbratwürstchen

**Vom Buffet:**

Marinierte Lachsseiten vom Ahornbrett

Chickenwings

Planted. Steaks

**Dazu reichen wir Ihnen:**

Wedges | Kartoffeln | Maisgemüse | Smashed Potatoes | Grillgemüse | ofenfrisches Kräuterbaguette

Sour Cream | Chimichurri | Kräuterbutter | Aioli | BBQ-Dip | Sweet Chili Dip

**Salate**

Coleslaw-Salat | Couscous-Perlen-Salat | Tomatensalat | Gurkensalat | Nudelsalat | Kartoffelsalat

• **Dessert vom Buffet**

Frische Früchte vom Schokoladen-Brunnen | Eisvariation vom Gelatimobil

Cheesecake mit Früchtetopping | Limettencreme

\* zzgl. Grillequipment

pauschal 570,00 EUR





## 🍴 LATE-NIGHT SNACKS

---

- **Käseauswahl** vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot
- **Hausgemachte Gulaschsuppe**, dazu Baguette (*ab 25 Portionen*)
- **Jausenbrettl** mit Käse | Rauchwurst | Schinken | mixed Pickles, dazu Wurzelbrot (*ab 25 Portionen*)
- **Original Currywurst**, dazu Baguette *mit verschiedenen Currypulvern: sweet, medium, hot* (*ab 25 Portionen*)










*Die Menge bestimmen Sie selbst. Durchschnittlich rechnet man mit ca. der Hälfte der Personenanzahl.*







# SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER | WEIN

	Herkunft	Bezeichnung / Herkunft		Preis (inkl. MwSt.)
<b>SEKT</b>	Deutschland	Rieslingsekt Hirschs Hausmarke extra trocken <i>Deutschland</i>	<b>BASIC</b>	25,00 EUR
		Sekt Rosé Hirschs Hausmarke alkoholfrei <i>Deutschland</i>		25,00 EUR
<b>PROSECCO</b>	Italien	Prosecco DOC Spumante Brut <i>Tenuta Ca' Bolani · Venetien, Italien</i>		
<b>CHAMPAGNER</b>	Frankreich	De Saint Gall Premier Cru Brut Blanc de Blancs <i>Champagne De Saint-Gall · Frankreich</i> Rebsorte: Chardonnay		<b>DELUXE</b> 79,00 EUR
<b>WEIN</b>	Deutschland	„Hirsch“ Weiß & Wild – Cuvée <input type="radio"/> <i>Weingut Hirsch · Württemberg</i> Rebsorten: Weißburgunder, Riesling, Rivaner, Gewürztramine		22,90 EUR
		„Hirsch“ Rosé Saignée – trocken <input checked="" type="radio"/> <i>Weingut Hirsch · Württemberg</i> Rebsorten: Lemberger, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Pinot Noir		22,90 EUR
		„Hirsch“ Rot & Wild – Cuvée <input checked="" type="radio"/> <i>Weingut Hirsch · Württemberg</i> Rebsorten: Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon		22,90 EUR
	Italien	Ca' Bolani Pinot Bianco – IGT Friaul <input type="radio"/> <i>Ca' Bolani · Friaul</i> Rebsorte: Pinot Bianco		22,90 EUR
		Primitivo „Piluna“ – Salento IGT <input checked="" type="radio"/> <i>Castello Monaci · Apulien</i> Rebsorte: Primitivo		22,90 EUR
		Langhe Arneis – DOC <input type="radio"/> <i>Cordero di Montezemolo · Piemont</i> Rebsorte: Arneis		<b>DELUXE</b> 38,80 EUR
Dolcetto d'Alba – DOC <input checked="" type="radio"/> <i>Cordero di Montezemolo · Piemont</i> Rebsorte: Dolcetto				

NG'S





## GETRÄNKEPAUSCHALE

**Während der Veranstaltung (mind. 8 Stunden) sind folgende Getränke ohne Limit inklusive:**

- **Aperitif:** Rieslingsekt Hausmarke/Prosecco | Berg Ulrichsbier
- **Tischweine:** wahlweise italienischer oder deutscher Hauswein BASIC
- **Biere:** Meckatzer Hell und Hefeweizen | alkoholfreies Bier
- **Softdrinks:** Mineralwasser | Burkhardt Fruchtspritzer | Coca-Cola Softdrinks
- **Spritzgetränke:** Aperol Spritz | Sarti Spritz | "Chilla" Bavarese alkoholfrei
- **Heißgetränke:** Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler & Tee Selektion

Getränkepauschale ab 13 Jahren . . . . . pro Person/Stunde . . . . . **5,50 EUR**  
 Getränkepauschale 3-12 Jahre . . . . . pro Person/Stunde . . . . . **2,00 EUR**

- ⓘ Alternativ können sämtliche Getränke auch nach Verbrauch abgerechnet werden (Preise auf Anfrage). Sollten Sie eine individuelle Abrechnungsart wünschen (z.B. die Gäste zahlen vor Ort alle Getränke oder nur die Spirituosen, Longdrinks, Spritz-Getränke etc. selbst), können wir dies gerne so planen.
- ⓘ Bei spontaner Verlängerung der Veranstaltung wird die Pauschale weiter je Person/Stunde berechnet.
- ⓘ Die Getränkepauschale für Kinder berechnen wir bis 24 Uhr.



## LONGDRINKS, SPRITZER & CO.

[PREISE AUF ANFRAGE]

**Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich an** (die Auswahl wird vorab von Ihnen festgelegt):

- **Longdrinks:** Cuba Libre | Gin Tonic | Wodka Mix | Whiskey Cola | Rum Mix | Caipirinha (auch alkoholfrei)
- **Spritzgetränke:** Hugo | Aperol Spritz | Sarti Spritz | Lillet Wild Berry | Bellini | Chilla
- **Shots:** Williams | Ramazzotti | Jägermeister | Grappa etc.

- ⓘ Gerne servieren wir Ihnen die Drinks auch am Tisch. Die Abrechnung erfolgt auf Gesamtrechnung oder die Gäste zahlen die Longdrinks und Spirituosen vor Ort selbst.
- ⓘ Die Option „Selbstzahler vor Ort“ bieten wir nur mit einem Mindestumsatz von 500,00 EUR an. Die Differenz wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

# RÄUMLICHKEIT



LESSING'S (Zugang barrierefrei)  
 Grundfläche: . . . . .ca. 310 m<sup>2</sup>  
 Länge: . . . . .ca. 22 m

### Ausstattung

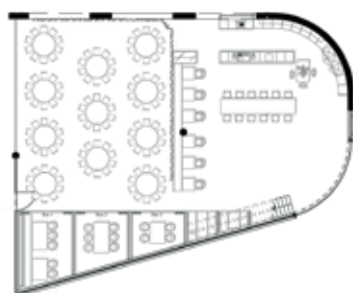
- Tageslicht (teilweise Abdunklung)
- Bar
- Bereich für Bühne und Tanzfläche

### Mögliche Bestuhlung

Bankettbestuhlung  
**bis max. 120 Personen**

### Zusatz-Technik (gegen Aufpreis)

Mikrofonanlage, 95" Flatscreen



### Hinweise:

- Bei mehr als 120 Personen stehen in der Oldtimerfabrik Classic weitere Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie zu den Raummieten und Cateringpauschalen.
  - Die Räume sind mit Tafeln ausgestattet, gegen Aufpreis ist eine andere Bestuhlung möglich.
- Auf-, Ab- und Umbau wird nach Aufwand in Rechnung gestellt.
- Parallele Veranstaltungen sind innerhalb der Oldtimerfabrik Classic möglich.

# HOCHZEITEN



## Freie Trauung

Dauer: 1 Stunde (vor Empfang)  
inkl. Servicepersonal und Bestuh-  
lung zzgl. Raummiete (wird von der  
Oldtimerfabrik in Rechnung gestellt)

bis 80 Personen . . . 730,00 EUR

bis 120 Personen . . 820,00 EUR

(mehr Personen auf Anfrage)

# PREISE

inkl. MwSt.

## SNACKS ZUM EMPFANG

Pikant gefüllte Mini-Croissants . . . . .	pro Stück . . . . .	2,40 EUR
Mini-Pulled-Turkey-Burger . . . . .	pro Stück . . . . .	3,00 EUR
Flammkuchen, frisch aus dem Ofen (mit und ohne Speck) . . . . .	pro Portion . . . . .	3,00 EUR
Canapés mit Parmaschinken/Räucherlachs/Fenchelsalami/Bio-Camembert . . . . .	pro Stück . . . . .	4,00 EUR
Pinsa mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella (vegetarisch) . . . . .	pro Portion . . . . .	3,00 EUR

## MENÜS UND BUFFETS

Menü Traditionell . . . . .	pro Person . . . . .	49,80 EUR
Menü Classic . . . . .	pro Person . . . . .	59,00 EUR
Menü Deluxe . . . . .	pro Person . . . . .	65,00 EUR
Menü Vegan . . . . .	pro Person . . . . .	59,00 EUR
Menü-Buffet Schwaben . . . . .	pro Person . . . . .	55,00 EUR
Menü-Buffet Mediterran . . . . .	pro Person . . . . .	66,00 EUR
Menü-Buffet Bavaria . . . . .	pro Person . . . . .	57,00 EUR
Menü-Buffet Asia . . . . .	pro Person . . . . .	52,00 EUR
Menü-Buffet Barbeque (zzgl. Grillequipment) . . . . .	pro Person . . . . .	69,00 EUR
Grillequipment für Menü-Buffet Barbeque . . . . .	pauschal . . . . .	570,00 EUR

## PREISE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FÜR MENÜS / BUFFETS

Kinder im Alter von 0 – 2 Jahren . . . . .	kostenfrei
Kinder im Alter von 3 – 12 Jahren . . . . .	50 % des Preises
Kinder ab 13 Jahren . . . . .	100 % des Preises

## KUCHENGEDECK

Kuchengedeck . . . . .	pro Person . . . . .	4,00 EUR
------------------------	----------------------	----------

## LATE-NIGHT SNACKS

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot . . . . .	pro Portion . . . . .	12,00 EUR
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette (ab 25 Portionen) . . . . .	pro Portion . . . . .	8,20 EUR
Currywurst mit Baguette (ab 25 Portionen) . . . . .	pro Portion . . . . .	7,00 EUR
Jausenbrettl (ab 25 Portionen) . . . . .	pro Portion . . . . .	9,00 EUR

## GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepauschale ab 13 Jahren . . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	5,50 EUR
Getränkepauschale 3-12 Jahre . . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	2,00 EUR

# PREISE

inkl. MwSt.

## KORKPFAND

Korkpfand für Wein (0,75 l) . . . . .	pro Flasche . . . . .	15,00 EUR
Korkpfand für Sekt/Prosecco (0,75 l) . . . . .	pro Flasche . . . . .	18,00 EUR
Korkpfand für Champagner (0,75 l) . . . . .	pro Flasche . . . . .	25,00 EUR

## DEKORATION & SONSTIGES

Die Dekoration der Räumlichkeit ist am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr möglich. Sollte der Raum am Vortag bereits frei sein, können Sie kurzfristig nach Absprache dekorieren. Deko, Geschenke etc. müssen nachts mitgenommen werden.

Anbringen und Abmachen von mitgebrachten Hussen oder aufwendiger Deko . . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	45,00 EUR
Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen . . . . .	pro Stück . . . . .	16,00 EUR
LED-Tischlampe schwarz . . . . .	pro Stück . . . . .	5,00 EUR
Einarbeiten von farbigen Papierservietten . . . . .		kostenlos
Menükarten „Standard“ . . . . .		kostenlos

## RAUMMIETE (inkl. Personalkosten)

LESSING'S inkl. Piazza und Außenbereich . . . . .	pauschal (16 - 01 Uhr) . . . . .	950,00 EUR
LESSING'S je weitere Stunde (bis max. 3 Uhr) . . . . .	pauschal je Stunde . . . . .	280,00 EUR

## BERATUNG

Eine Stunde **Beratung** (telefonisch, persönlich oder via E-Mail) ist im Gesamtpreis inkludiert.

Weitere Beratungsleistungen. . . . .	pro Person/Stunde . . . . .	62,00 EUR
--------------------------------------	-----------------------------	-----------

## MINDESTUMSATZ F&B

Mindestumsatz LESSING'S (bis max. 120 Personen) . . . . .	pauschal . . . . .	7.500,00 EUR
---	--------------------	--------------

ⓘ Bitte beachten Sie, dass wir für die Buchung des LESSING'S einen Mindestumsatz berechnen. Dieser setzt sich aus **Speisen und Getränken (F&B)** zusammen - Raummieten, Personalkosten und sonstige Leistungen werden dem Mindestumsatz nicht angerechnet.

ⓘ Wir stellen dem Veranstalter eine Depositzahlung in Höhe von 50 % der gebuchten Fix-Leistungen in Rechnung. Depositzahlungen sind 14 Tage nach Erhalt der Depositrechnung fällig.

# UNSER HOTEL-RESTAURANT HIRSCH



Zimmer-Preise* (inkl. Frühstück)	Wochenrate (Mo-Fr)		Wochenendrate (Fr-Mo)	
	Landhaus MODERN	Landhaus KLASSIK	Landhaus MODERN	Landhaus KLASSIK
Einzelzimmer	€ 144,--	€ 134,--	€ 134,--	€ 124,--
Doppelzimmer	€ 174,--	€ 164,--	€ 164,--	€ 154,--
Dreibettzimmer	€ 218,--	€ 208,--	€ 208,--	€ 198,--
Vierbettzimmer 2 Erw. + 2 Kinder	€ 262,--		€ 252,--	

Frühstücksbuffet (extern)	€ 25,--
Zusatzbett (exkl. Frühstück)	€ 24,--
Haustier	€ 15,--
Garage	€ 10,--
Telefoneinheit	€ 0,20
Kind im Elternbett (exkl. Frühstück)	€ 5,--
Babybett	€ 5,--



\*Preise pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstücksbuffet (Mo. - Sa.: 6:30 – 10:00 Uhr, So.: 7:00 – 10:00 Uhr), Nutzung des Wellness- und Fitnessbereichs, kostenlose Parkplätze, 1 Flasche Mineralwasser und WLAN. Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzl. MwSt. Unser Angebot ist freibleibend – wir behalten uns Preisanpassungen vor!

**Frühanreisen vor 15:00 Uhr:**  
Teilen Sie uns bitte die Gästenamen der Frühanreisenden mit. Wir versuchen, die Zimmer bezugsfertig zu haben, können dies aber nicht garantieren. Alternativ steht Ihnen unser Wellnessbereich zum frisch machen und umziehen zur Verfügung.

<p><b>Hotel-Restaurant Hirsch</b> Dorfstraße 4 89233 Neu-Ulm / Finningen Telefon: +49 (0)731 9 70 74 4 E-Mail: <a href="mailto:info@hirsch-nu.de">info@hirsch-nu.de</a> Internet: <a href="http://www.hirsch-nu.de">www.hirsch-nu.de</a></p>	<p>Mit Erscheinen dieser Event-Mappe werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.</p> <p>Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter <a href="http://www.hirsch-nu.de">www.hirsch-nu.de</a></p> <p>Stand: 2025-10-01</p>
--	---

