

★★★★★ S

Dollenberg

SCHWARZWALD RESORT

Der perfekte Rahmen für Ihre Hochzeit



Das **Hotel Dolleberg** befindet sich in einer der schönsten Gegenden des Schwarzwaldes, umringt von herrlicher Natur. Die hauseigene „**St. Anna Kapelle**“ nur 15 Gehminuten entfernt.



Ob Sie Ihre Hochzeit mit 200 Gästen oder in engstem Familienkreis feiern, wir haben die jeweils passenden Räumlichkeiten für Sie. Unsere Hotelzimmer bieten außerdem jeglichen Komfort für Ihre Gäste nach der großen Feier.

Von der Agape über kulinarische Festmenüs oder Büffets bis hin zur Hochzeitstorte aus der hauseigenen Patisserie, von Ihrer gewünschten Tischdekoration bis zum Blumendekor. Unser größtes Ziel ist es, den schönsten Tag Ihres Lebens so zu gestalten, wie Sie es sich wünschen.

Gerne verwöhnen wir Sie auch mit unseren Köstlichkeiten im Rahmen unseres Catering Services.

**Sie bestimmen den Termin!
Wir kümmern uns um den Rest!**

Die nachstehenden Seiten sollen Ihnen einen Überblick einiger Möglichkeiten unseres Hauses verschaffen. Alle Menü- und Büffetvorschläge können jederzeit Ihren Wünschen entsprechend verändert werden.

Gerne laden wir Sie zu einem Informationsgespräch in unser Haus ein. Für weitere Information oder eine Terminvereinbarung stehen wir Ihnen gerne unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: 07806 780

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Und versprechen Ihnen alles zu tun, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Ihr
Relais & Châteaux Hotel
DOLLEBERG

Meinrad Schmiederer
und die Mitarbeiter

Empfang

Wir bereiten Ihnen direkt im Anschluss an die Trauung in der St. Anna Kapelle einen Sekt-/Champagnerempfang neben der Kapelle. Die Aufbaukosten betragen einmalig € 400,00.

Wir empfehlen Ihnen die folgenden Champagner / Sekt in ganzen Flaschen 0,75l:

Fresnet -Juillet & Fils Brut Champagner € 56,00

Durbacher Kochberg Sekt
Pinot Rosé Brut
WG Durbach Ortenau € 43,00

Dollenberg Sekt
aus dem Hause Geldermann € 36,00

Gerne servieren wir Ihnen hierzu kleine Häppchen mit Lachs, Salami, Schinken zum Preis von € 12,00 pro Person.



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812



Menüvorschläge von Martin Herrmann empfohlen...

Vorspeisen:

- Dreierlei vom Ikarimi Lachs mit grünem Spargelsalat € 22,00
- Galantine und Brust von der Wachtel mit Portweingel und Pfifferlingssalat € 22,00
- Gänsestopfleberterriner mit Brioche und Zweierlei Dörrfrüchtenchutney € 24,00
- Medaillons und Gelée vom kanadischen Hummer auf Avocadocrème mit Kräutersalat € 29,00
- Törtchen von der Strauchtomate mit Pesto und gebratenen Gambas auf Koriandermayonnaise € 25,00
- Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffelcrème, confierte Kirschtomate und marinierten Artischocken € 23,00



Suppen:

- *Badische Hochzeitssuppe* € 8,00
- *Tomatenessenz mit Quarkklößchen und Basilikum* € 7,00
- *Brunnenkresseschaumsuppe mit Lachswürfel* € 7,50
- *Kraftbrühe mit Flädle und Grießklößchen* € 7,00
- *Zitronengrascurrysüppchen mit gebratenen Gambas* € 10,00
- *Crèmesuppe vom Bärlauch mit Parmaschinkengrissini (Saison)* € 10,00
- *Badische Spargelcrèmesuppe mit Wachtelei (Saison)* € 10,00

Fisch:

- *Gratiniertes Seeteufelmedaillon auf Pinienkernspinat und Tomaten- Basilikumfondue* € 28,00
- *Wolfsbarschfilet auf Fêves mit Sauce Bouillabaisse und Aioli Crostini* € 29,00
- *Zanderfilet mit der Haut gebraten auf Spargelémincé, Schnittlauchsauce und Nusskartoffeln* € 28,00
- *Isländisches See Saiblingsfilet auf Pürre von jungen Erbsen, confierten Tomaten und Zitronen Beurre Blanc* € 26,00
- *Steinbuttfilet auf Hummerrisotto mit Zuckerschoten und Thaycurrysauce* € 30,00

Hauptgerichte Fleisch:

- Kalbsrücken am Stück gebraten
auf frischen Pfifferlingen, Schnittlauchsauce,
Gemüsepanaché und Pommes Rissolées € 32,00
- Charolais Rinderfilet
auf Risotto vom Sommertrüffel
mit geschmorten Schalotten,
grünem Spargel und Minikarotten € 34,00
- Rehrückenfilet mit Aromaten gebraten, Selleriepüree,
Kräutersaitlingen, Rotweinsbirne, Preiselbeerjus
und Spätzle vom Brett € 34,00
- Rinderrücken rosa gebraten
mit badischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise, Kratzete und neuen Kartoffeln € 28,00
- Gratiniertes Lammcarré
mit Thymianjus, Ratatouille,
grünen Bohnen und Gratin Dauphinois € 29,00
- Milchkalbsmedaillon und geschmorte Milchkalbsbäckle
mit Gemüse Panaché, Spätburgundersauce
und Stampfkartoffeltörtchen € 31,00

Vegetarische Gerichte

Vorspeisen:

- Törtchen von der Strauchtomate mit gebackenen Olivencrostini € 12,00
- Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl, Ruccolasalat und Pesto € 13,00
- Panna Cotta von Erbsen mit Erbsen-Tomatenvinaigrette und Kräutersalat € 12,00
- Gurkenjoghurtkaltschale mit Dill und würzigem Couscous € 10,50

Hauptgerichte:

- Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Wildkräuter € 22,00
- Gebackener Ziegenkäse auf Ratatouille, gebratene Miniartischocken mit Tomatenschaum und Rucola € 19,00
- Risotto vom Sommertrüffel mit gegrilltem grünen Spargel und Parmesanschaum € 26,00
- Panaché vom jungen Gemüse mit Törtchen von Stampfkartoffeln € 18,00

Dessert:

- Schokoladen Canneloni
gefüllt mit Mousse von Fromage Blanc
und Rhabarberconfit € 14,00
- Gâteau von der Valrhona Schokolade
auf Knusperboden
mit badischen Kirschen und Portweingel € 14,00
- Dessertvariation Dollenberg € 14,00
- Parfait glacé von der Limette mit frischen Himbeeren,
Himbeergel und Limettenschnee € 14,00
- Champagner Eispraline mit frischen Erdbeeren,
Estragonpesto und Pistazien Sponge € 14,00
- Variation von der Schokolade € 16,00



Vorschläge Gourmetrestaurant

Vorspeisen:

Gänsestopfleber/

Physalis/ Joghurt/ Macadamianuss / Brioche

€ 36,00

Marinierte rote Garnele/

Avocado/ Kerbelvinaigrette

€ 39,00

Sankt Jakobsmuscheln /

Krustentierfond / Brokkoli / Imperialkaviar

€ 43,00

Zwischengerichte:

Filet vom Loup de Mer/

karamellierte Schalotten/ Totanis/ Paellasud/ Pinienkerngnocchi

€ 47,00

Steinbutt/

Koriander-Fenchel/ confierte Tomaten/

Nage au vin jaune/ Stampfkartoffeln

€ 47,00

Hauptgerichte:

Taube/

2x Kerbelwurzel/ Sauerkirschgel/ Pauillacjus/ Grießknödel

€ 47,00

Limousin Lamm/

Paprikapüree/ Basilikumknödel/ Olivenöljus/ Artischocke

€ 46,00

Dessert:

Pistazienparfait/

Pistazienfinancier/Schokoladen-Orangen Ganaché/ Kaffeeis

€ 16,00

Rhabarber/

Champagnermousse/Champagnercremesorbet/ Minzbaiser

€ 16,00

Schokoladenmousse/

Passionsfruchtcreme/ Gurkensorbet/ Sablée

€ 18,00



Für Ihre kleinen Gäste:

Vorspeisen:

- Charentais Melone mit Parmaschinken € 6,00
- Kraftbrühe mit Flädle und Grießklößchen € 6,00

Hauptgericht:

- Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle vom Brett € 14,00
- Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Ketchup € 13,00
- Spaghetti Bolognese € 12,00

Dessert:

- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis € 8,00
- Biene Maja € 8,00
- Schokoladenmaus € 8,00
- Magnumeis € 4,00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein **Büffet** unter einem bestimmten Motto zusammen. Beispielsweise:

Badisch-Elsässisches Büffet ab 40 Personen
€ 49,00 pro Person

Vorspeise:

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Schwarzwälder Forellenfilet, Shrimpscocktail, pochierte Lachsmedaillons mit Gurken, Charentais-Melone mit Schwarzwälder Schinken, pochierte Poularde mit Lebermousse, Winzerin Pastete, marinierte Entenbrust mit Pfeffervinaigrette, Schweinefilet im Blätterteig, Pouladengalantine, marinierter Schwartenmangen mit Zwiebelvinaigrette, kalt aufgeschnittenes Roastbeef und Kalbsrücken, Tomatensalat, Wurstsalat

Suppe

Kartoffelsuppe „Bauern Art“

Hauptgang:

Schwarzwälder Forellenfilet in Kräutersauce auf Lauch, Zanderfilet in Tomatensauce auf Wurzelgemüse, gebratene Poulardenbrust, Kalbsgeschnetzeltes in Klingelbergerrahmsauce mit Champignons, Rehsahnefleisch in Cognacrahmsauce mit Preiselbeeren, abgeschmelzte Maultaschen, gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Badisches Schäufele mit Sauerkraut

Beilagen:

Spätzle vom Brett, Überbackene Kartoffeln, Hörnlinudeln, Kartoffelpüree, feine Erbsen, Bratkartoffeln

Käse vom Brett

Dessertbüffet:

Schokoladenbrunnen, Weißes und dunkles Schokoladenmousse, frischer Obstsalat, verschiedene Eissorten, Kirschragoût, Quarkmousse, Vanille Crème Brûlée, Grießflammerie, Bananencreme, Schwarzwälderschnitte, Apfelkuchen



Französisches Büffet ab 40 Personen
€ 49,00 pro Person

Vorspeisen

Terrine von Meeresfischen, Mittelmeershrimps mit Cocktailsauce, hausgeräucherter und gebeizter Lachs, geräucherter Heilbutt, pochierte Lachsmedaillons mit Gurke, Vitello Tonato, Schweinefilet im Blätterteig, Galantine von der Poularde, Chaudfroid von der Poularde, Charentaismelone mit Schinken, marinierte Entenbrust mit Pfeffermarinade, rosa gebratenes Roastbeef und Kalbsrücken, Tomatensalat, Nudelsalat, Geflügelsalat

Suppe

Crèmesuppe Dubarry

Hauptgänge

Seewolffilet auf Gemüsejulienne und Balsamicosauce, Doradenfilet auf Lauch mit Rieslingsauce, Gebratene Filetspitzen in Pfefferrahmsauce, Kalbsblanquette in Weißweinsauce, gebratene Poulardenbrust, Lammcarré mit Kräutern gratiniert, geschmorte Rinderbacken in Burgundersauce

Beilagen

Gratin Dauphinois, Hörnlinudeln, Pilzreis, überbackene Tomaten, Französische Erbsen, Pommes Dauphine, Paprika-Gemüse

Käse vom Brett

Dessertbüffet

Operaschnitte, helles und dunkles Schokoladenmousse, verschiedene Eissorten, Salat von frischen Früchten, Quarkmousse, Vanille Crème Brûlée, Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, Himbeermousse, Windbeutel, Kirschkuchen, Apfelkuchen, Himbeergrütze, Macarons



Italienisches Buffet ab 40 Personen
€ 49,00 pro Person

Vorspeise

Antipasti, geräucherter Lachs, Shrimpscocktail,
pochierte Lachsmedaillons, geräucherter Heilbutt und Lachs,
Galantine von der Poularde, Charentais Melone mit Parmaschinken,
mariniertes Rindfleisch mit Pestosauce,
Vitello Tonato, kalt aufgeschnittener Rinder- und Kalbsrücken,
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Schweinefilet im Blätterteig,
marinierte Entenbrust mit Pfeffervinaigrette, Geflügelsalat mit Curry,
Caprese-Tomatensalat mit Mozzarella, Nudelsalat mit Pesto

Suppe

Minestrone mit Parmesan

Hauptgang

Zackenbarschfilet auf Wurzelgemüse mit Kräutersauce,
Doradenfilet auf Lauch mit Tomatensauce, gebratenes Roastbeef mit
Sauce Bearnaise, gratiniertes Lammnüsschen, geschmorter
Hähnchenkeule in Sauce Napolitan,
Saltimbocca à la Romana, gebratenes Spanferkelcarré, Sauce Bolognese

Beilagen

Tortellini mit Schinkensauce, Spaghetti, Lasagne, Penne Rigatte mit
Tomatensauce,
Kartoffel-Gratin, Tomaten gefüllt mit Pepperonata,
Farfalle in Pilzsauce, mediterranes Gemüse

Käse vom Brett

Dessertbüfett

Weißes und dunkles Schokoladenmousse, Obstsalat,
Proseccomousse, gebrannte Vanillecrème, Panna Cotta,
verschiedene Eissorten, Tiramisu, Cassisschnitte,
Apfelschnitte, Birnenkuchen, Pfirsichkuchen

Dollenberg VIP Büffet ab 40 Personen
€ 99,00 pro Person

Vorspeisen

Cocktail vom kanadischen Hummer, Tartar vom schottischen Lachs,
frische Austern mit Chesterbrot,
Schottischer Lachs und geräucherter Heilbutt,
Shrimpscocktail, Gänsestopfleberterrinen mit Gewürztraminergelée
Rinderfilet in Blätterteig, aufgeschnittener Rinderrücken,
Rehrücken und Medaillons mit Lebermousse, Winzerinpastete,
marinierte Entenbrust, Melone mit Parmaschinken,
Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme, Verschiedene Salate

Suppe

Tomatenconsommé mit Quarkklößchen

Hauptgang

gebratene Gambas mit Kräutern, Loup de Mer in Kräutersauce,
Maispoularde auf geschmortem Gemüse, gebratene Filetwürfel in
Pfefferrahmsauce, gratiniertes Lammcarré mit Kräutern, kleine Schnitzel
„Wiener Art“,
US-Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise,

Beilagen

überbackene Tomaten, feine Erbsen, grüne Bohnen,
Hörnli Nudeln, Gratin Dauphinois, Pommes frites,
Spätzle vom Brett, Bratkartoffeln, Waldpilzrisotto

Käse vom Brett

Dessertbüffet

Croustine gefüllt mit Himbeermousse Vanillecrème Brûlée,
verschiedene Eissorten, Erdbeerherz, Früchtetartelette, frischer Fruchtsalat,
warme Topfenknödel, Valrhona-Manjariganache, Cube von
Champagner und Himbeere, Passionsfruchtchiboust, Macarons,
Operaschnitte, Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

Mitternachtsimbiss

€ 8,50 pro Person

- Gulaschsuppe mit geröstetem Bauernbrot
- Wienerle und Weißbrot
- Spiegeleier
- Weißwürste mit süßem Senf
- Pikante Currywurst mit Baguette
- Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Senf
- Ochschwanzconsommé mit altem Sherry abgeschmeckt
- Käse vom Brett



Hochzeitstorte

Zu einer Hochzeit gehört eine Hochzeitstorte.
Sie bildet der Mittelpunkt des Kuchenbuffets.
Unsere Patissiers freuen sich, Ihnen ihre Meisterwerke vorstellen zu dürfen.

Bei uns finden Sie eine außergewöhnliche Kombination aus visueller und geschmacklicher Kunst.
Egal ob einstöckige oder mehrstöckige Torten – wir fertigen Sie genau nach Ihren Vorstellungen.

Erdbeer-Herz € 5,50 pro Person

Etagen Hochzeitstorte
Je nach Deko € 5,00-10,00 pro Person



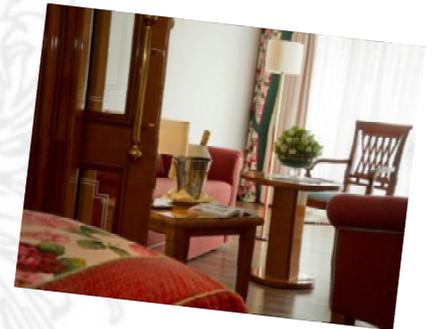
Auch bei der Auswahl Ihres Musikers/ Ihrer Musiker sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir haben Künstleradressen für jeden Geschmack- sicherlich auch für Ihren!

Einige Kontaktdaten unserer Musiker für Ihren ganz besonderen Tag:

Franz Königer (Akkordeonspieler): 0170/ 563 71 35
Band Skyline (Tanz-und Showband): 07832/ 97 96 56
Armin Heuberger (Pianist): 0781/ 66 85 7
Tom Robin Band: 0152/ 339 09 204

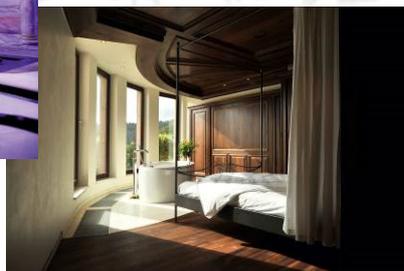


Gerne können Sie in unserem Hotel für sich und Ihre Gäste Zimmer reservieren. Lassen Sie die Seele baumeln, genießen Sie unser Erlebnisschwimmbad und träumen Sie von Ihrer Zukunft in einem unserer luxuriös eingerichteten Zimmer und Suiten.



Wir wäre es mit einer entspannenden Massage oder kosmetischen Behandlung?

Unser Team der Spa- und Wellnessabteilung „Dollina“ erwarten Sie!



Wissenswertes

Nachtzuschlag

Bei Veranstaltungen, die sich über 24.00 Uhr nachts ausdehnen berechnen wir einen pauschalen Zuschlag in Höhe von 35,00 € für jede angefangene Stunde und Servicekraft. Die Anzahl der noch benötigten Kellner wird ausschließlich von unserem Restaurantleiter bestimmt.

Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantieanzahl. Diese ist bis spätestens 9 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestpersonenzahl für die das Hotel die Vorbereitungen trifft. Sollte uns keine Zahl innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, berechnen wir die Zahl, die wir zuletzt laut Angebot festgehalten haben. Bis 2 Tage vor der Veranstaltung, können Sie bis zu 2 Gäste kostenfrei stornieren.

Anzahlung und Rechnung

Wir haben sehr viele Anfragen für Hochzeiten. Um Ihnen Ihre Räume zu garantieren, bitten wir Sie bei Feiern über 30 Personen um eine Depositzahlung von 1.500,00 Euro. Die Zahlung wird bei Vertragsunterzeichnung fällig.

Ausschankschluss

Seit 2015 gilt das Mindestlohngesetz. Dadurch sind wir verpflichtet, Ruhe- und Arbeitszeiten unseres Personales genau zu dokumentieren. Das zwingt uns, den Ausschankschluss auf 05:00 Uhr festzulegen. Details erhalten Sie von Ihrem Ansprechpartner.

Dekoration

Für Ihre Tischdekoration steht Ihnen gerne unsere Floristin beratend zur Seite. Gern kümmert sie sich auch um weitere zusätzliche Dekoration und Ihren Brautstrauß. Dies wird separat von uns berechnet und ist nicht im Menüpreis enthalten. Sie können Ihre Dekoration auch selbst organisieren bzw. mitbringen.

Feuerwerk und Pyrotechnik

Aus Gebäudeschutzgründen sind generell keine Feuerwerke erlaubt. Die einzige Lösung ist einen Pyrotechniker zu engagieren und sich eine Genehmigung bei der Stadt Bad Peterstal-Griesbach zu holen. Wenn in den Räumlichkeiten Wunderkerzen, Fontänen oder Tischfeuerwerk geplant sind, müssen Sie uns vorab informieren. Durch die Rauchentwicklung werden unsere Brandmelder ausgelöst und die Feuerwehr wird sofort alarmiert. Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste, um unliebsame Überraschungen zu vermeiden. Grundsätzlich ist in unseren Räumen, nur in Deutschland zugelassenes Feuerwerk der Kategorie 1 zulässig.

Haftung

Der Veranstalter verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste oder deren Beauftragte entstandenen Schäden jeglicher Art, sofort kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie mobile Devices oder Laptops, wird vom Hotel keine Haftung übernommen. Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten.

Lautstärke

Einige unserer Hotelzimmer befinden sich direkt unterhalb der Veranstaltungsräumen. Deshalb ist ab 01:00 Uhr die Lautstärke der Musik zu reduzieren und eventuell der Bass zu verringern sowie Türen und Fenster geschlossen zu halten. Wir möchten nicht, dass andere Hotelgäste in ihrer Nachtruhe gestört werden. Wir als Hotel tragen auch Verantwortung gegenüber unseren Hotelgästen. Andererseits möchten wir Ihnen auch eine schöne Feier garantieren. Deshalb bitten wir um Verständnis, Rücksichtnahme und einer beiderseits zufriedenstellenden Lösung, im Falle einer Beschwerde von anderen Hotelgästen.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir ein Gedeckgeld von 4,00 Euro pro Person. Für mitgebrachte Speisen, wie Kuchen, übernimmt das Hotel keine Haftung. Für mitgebrachten Wein, Sekt und Spirituosen erheben wir ein Korkgeld.

Parkplätze

Das Parken ist auf dem Hotel eigenem Parkplatz kostenfrei möglich. Falls ein Garagenplatz gewünscht ist, so erheben wir eine Gebühr von 15,00 Euro pro Wagen.

Preise

Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen MwSt. Wir behalten uns jedoch vor, bei Bestellungen die länger als 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, diese Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

Probeessen

Damit Sie sich vor Ihrer Veranstaltung von unserem Service sowie der Qualität der Speisen und Getränke überzeugen können, laden wir Sie zu einem Probeessen für 2 Personen ein. Das Menü muss vorab ausgewählt sein und ein Termin für das Probeessen muss mindestens 9 Tage im Voraus vereinbart werden. Weitere Personen beim Probeessen berechnen wir zum Menüpreis von 47,00 Euro pro Person. Bitte beachten Sie, dass unser Probeessen nur für ein Menü anbieten. Für ein Buffet ist dies leider aus organisatorischen Gründen nicht möglich.

Schlechtes Wetter

Sollten Sie eine freie Trauung an der St. Anna Kapelle oder Kaffee trinken auf der Terrasse geplant haben, hält das Hotel eine Schlechtwettervariante bereit. Eine Absprache dazu halten Sie bitte mit dem Hotel am Vorabend oder am Veranstaltungstag bis 10:30 Uhr. Sollte diese Absprache nicht erfolgen, obliegt es dem Hotel den Veranstaltungsort zu bestimmen.

Stuhlhussen

In den Veranstaltungsräumen Spiegelsaal stellen wir Ihnen gerne weiße Stuhlhussen für eine Gebühr von 3,50 Euro pro Stuhl zur Verfügung. Für unsere Restaurantstühle verfügen wir über keine Hussen.

Technik

Informieren Sie uns rechtzeitig über benötigte Stromanschlüsse, wie für Musiker, DJ's oder andere Technik sowie bei zusätzlich benötigter Technik, wie Mikrofonanlage, Videobeamer, Leinwand oder eine Anlage für die Wiedergabe von Musikdateien. In einigen Fällen können hierfür zusätzliche Kosten für Sie entstehen.

Übernachtung

Gern stellen wir ein Zimmerkontingent für Ihre Hochzeitsgäste zur Verfügung. Reservieren Sie dieses gleich bei Ihrer Buchung und informieren Sie uns über Baby- und Zustellbetten für Kinder. Check in ist ab 15:00 Uhr. Check out bis 11:00 Uhr. Spätabreise nur nach Absprache

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem Entschluss den Weg nun gemeinsam zu gehen und wünschen Ihnen für Ihre gemeinsame Zukunft schon heute Gesundheit, Glück, Erfolg und Zufriedenheit und dass alles in Erfüllung geht, was Sie sich vornehmen und wünschen.

Ihr Relais & Châteaux Hotel

DOLLENBERG

*Ihre Familie Schmiederer
und alle Mitarbeiter*

