



Ihre Feierlichkeit im Libero 53

Wir sind lieber unkonventionell als gezwungen und aus Überzeugung authentisch und gastfreundlich – vor allem aber lieber lecker!
Wir lernen täglich und freuen uns zu jeder Zeit über Ihre Anregungen und Ideen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen zahlreiche Möglichkeiten für Ihre Feierlichkeit. Egal ob private Feiern wie Geburtstag, Jubiläum, Ihre Hochzeit oder Firmenfeiern und Tagungen – wir bieten Ihnen den optimalen Rahmen!

Wir freuen uns, Ihnen im Folgenden die Möglichkeiten für Ihre Feierlichkeit im Libero 53 präsentieren zu dürfen.

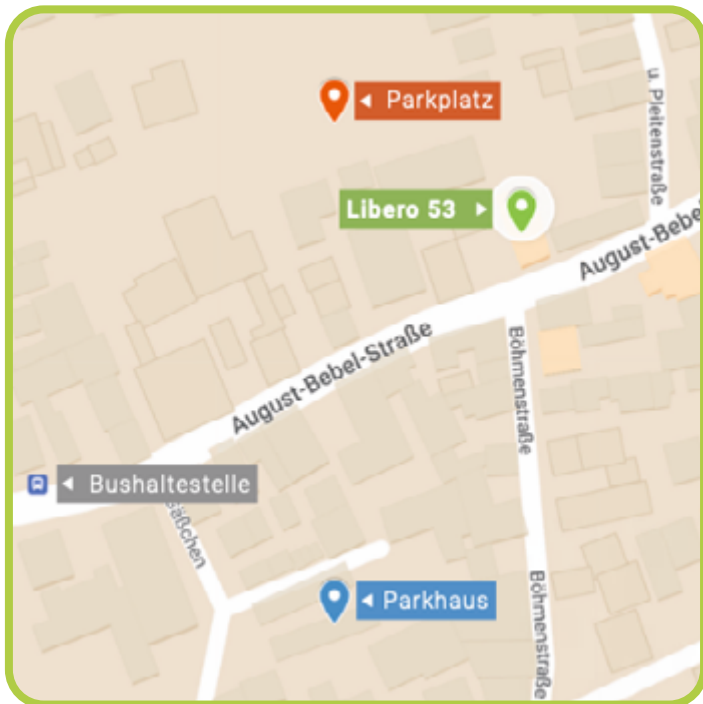
Unser Tagungsangebot können Sie gerne in der separaten Information „Ihre Tagung im Libero 53“ einsehen.





Lage & Parkmöglichkeiten	3
Unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier	4
Dekoration & Tisch Set-Up	6
Kulinarik	7
Getränkeangebot	8
Menü- Buffetangebote	9-19
Eigene Torten & Kuchen	20
Präsente für Ihre Gäste	21
Übernachtungsmöglichkeiten	22
Miete der Eventküche (ohne Dienstleistung)	23
Verbindliche Reservierung	24
Zahlungsmodalitäten	25

Lage & Parkmöglichkeiten



Parkmöglichkeiten

- » Direkt beim Libero 53 gibt es ca. 25 Parkplätze in der Anlage „Grüner Baum“
- » Zusätzlich finden Sie kostenfrei Parkplätze im gemeindlichen Parkgebäude (ca. 150m vom Libero 53 entfernt / siehe Karte!)

Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln

- » Mit der Buslinie 470 direkt vom Würzburger Hauptbahnhof bis zur Haltestelle Waldbüttelbrunn/Bachstraße (Transferzeit ca. 20 Minuten)
- » Mit dem Taxi vom Würzburger Hauptbahnhof (Transferzeit ca. 10-15 Minuten)

Individueller Transfer

- » Wird auf Anfrage von Libero 53 organisiert

Übernachtungsmöglichkeiten

In Waldbüttelbrunn direkt:

- » Pension Martin Mack (direkt gegenüber des Libero 53)
- » Pension am Forst (ca. 500m vom Libero 53 entfernt)

In der nahen Umgebung:

- » Zahlreiche Kooperationspartner von Pension bis 4 Sterne plus Hotellerie stehen auf Anfrage zur Verfügung!



Unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier

Libero 53 Cafe & Essbar

- » Bis zu 80 Sitzplätze
- » Ideal für Gruppen von 10-30 Personen
- » Gemütliche Atmosphäre
- » Terrassenzugang



Libero 53 Eventküche

- » Bis zu 60 Sitzplätze
- » Ideal für größere Gruppen
- » Möglichkeit der exklusiven Anmietung
- » Separate Soundanlage und Nutzung von vier Screens möglich
- » Eigene Live Cooking-Station und Buffetfläche
- » Terrassenzugang



Libero 53 komplett

- » Bis zu 140 Plätze
- » Ideal für große Gruppen und Feierlichkeiten
- » Terrassenzugang
- » Nur im Rahmen einer Exklusivanmietung möglich





Dekoration & Tisch Set-Up

Libero 53 Basic

Ohne Berechnung

Wir decken für Sie die Plätze mit dem Besteck entsprechend der Menüfolge, sowie mit den benötigten Gläsern ein. Serviette weiß oder grün in einfacher Faltform.

Feierlich & festlich

2,50 € pro Platz

Für besondere Anlässe decken wir Ihren Platz mit hochwertigen Tischsets ein. Auf dem Platzteller befindet sich eine hochwertige, weiße Serviette im dekorativen Serviettenring. Besteck und Gläser werden je nach Menüfolge eingedeckt.

Individuell gestaltete Menükarten

1,90 € pro Person

Wenn Sie Ihre Gäste am Platz mit einer individuell gestalteten Menükarte empfangen möchten, so kommen Sie sehr gerne auf uns zu. Es besteht natürlich jederzeit die Möglichkeit, Logos oder Bilder nach Ihrem Wunsch ins Layout zu integrieren.

Tischdecken

1,50 € pro Platz

Sollten Sie einen klassisch eingedeckten Tisch wünschen, so halten wir weiße Tischdecken für Sie bereit.

Blumenschmuck

Auf Anfrage

Sollten Sie individuellen Blumenschmuck wünschen, so haben wir hier unseren eigenen Profi im Haus. Kommen Sie gerne mit Ihren individuellen Wünschen auf uns zu!

Zusätzliche Dekorationselemente

Auf Anfrage

Hier können wir auf ein großes Angebot an Zierpflanzen und auch aufwändigeren Dekorationselementen unseres regionalen Partners zurückgreifen. Wir freuen uns hier auf Ihre individuelle Anfrage.

Individuelle Dekoration

2,00 € Serviceaufschlag pro Platz

Sollten Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen, so haben Sie die Möglichkeit diese nach Absprache entsprechend zu platzieren. Wenn Sie wünschen, dass wir diese Dekoration nach Ihren Wünschen vorbereiten, so übernehmen wir das gerne.

Platzkarten

1,50 € pro Karte

Gerne gestalten wir Platzkarten nach Ihren individuellen Wünschen.

Nutzung der Screens

25 € Pauschalpreis (inkl. Test)

In der Eventküche stehen Ihnen vier Screens für Slideshows oder Filme mit direktem Anschluss zur Soundanlage zur Verfügung. Die Screens können während der gesamten Veranstaltung genutzt werden.

Unsere Aperitif-Empfehlungen | Empfang

Gerne bereiten wir Ihnen einen Empfang vor, so dass sich Ihre Gäste direkt willkommen fühlen und Ihre Feierlichkeit in einer lockeren Gesprächsrunde starten kann.

Wir planen für Ihren Empfang jeweils einen Zeitraum von 45 Minuten ein. Für Ihre Planungssicherheit berechnen wir in dieser Zeit eine Pauschale pro angemeldetem Gast. Mit unseren freundlichen Servicemitarbeitern sorgen wir für ein stets gefülltes Glas.

Sektempfang „klassisch“

- » Franken Secco
- » Sekt alkoholfrei
- » Maracujasaft

8,90 € pro Person

„Benvenuto“

- » Franken Secco
- » Aperol Sprizz (Aperol | Franken Secco | Soda | Orange)
- » Aperol Rhabarber Sprizz (Aperol | Franken Secco | Soda | Rhabarbernektar | Limette)
- » Aperol Spritz 0,0% – alkoholfrei (Alkoholfreier Sekt | Bitter | Orange)

9,90 € pro Person

Hausgemachte Canapés

Passend zu einem Aperitif empfehlen wir Ihnen unsere hausgemachten Canapés. Sie haben hier die Wahl:

- » Frischkäse | auf italienischem Landbrot
- » Landrohschinken | auf italienischem Landbrot
- » Manchego Käse | auf italienischem Landbrot
- » Krustenschinken | auf italienischem Landbrot
- » Avocadocreme | auf italienischem Landbrot
- » Frischkäse | Räucherlachs | auf italienischem Landbrot

3,60 € pro Canapé

Getränkeangebot

Im Folgenden möchten wir Sie auf die Möglichkeiten bezüglich des Getränkeangebots bei Ihrer Feier hinweisen.

Sie haben die Wahl zwischen:

- » À la carte
- » Getränkeauswahl
- » Flaschenweine
- » Getränkepauschalen

À la carte

Ihre Gäste wählen aus unserer regulären Getränkekarte (ohne Preise) und wir berechnen nach entsprechendem Verzehr.

- » Scannen Sie den QR-Code und sehen Sie sofort unsere Getränkekarte.



Getränkeauswahl

Gerne können Sie die Getränkeauswahl eingrenzen. Hierfür erstellen wir Ihnen entweder eine separate Getränkekarte nach Ihren Wünschen oder integrieren das Angebot auf Ihrer Menükarte.

Flaschenweine

Auch an die Weinliebhaber haben wir gedacht. Gerne erweitern wir das Angebot nach Ihren Wünschen. Hierzu haben wir eine Auswahl unseres Partners, der WeinWerkstatt in Waldbrunn, zusammengestellt.

Seit 2003 betreiben die Schuberts bereits in der 2. Generation das Weingut als echten Familienbetrieb. Die Begeisterung für das Produkt treibt die Macher an. So ist es kein Wunder, dass die Schuberts bereits zahlreiche Fans auch außerhalb Frankens haben.

Das Sortiment der WEINWERKSTATT gliedert sich in 3 Produktionslinien: Tagwerk, Handwerk & Meisterwerk. In unserer kleinen aber feinen Auswahl finden Sie Produkte aus dem Handwerk und dem Meisterwerk. Die Weinberge der Winzer liegen in Wüstenzell, also nur ca. 25 km von Waldbüttelbrunn entfernt.

Wir berechnen für Sie stets den Flaschenpreis der angebrochenen Flasche.

Getränkepauschalen

Für Ihre Planungssicherheit halten wir für Sie verschiedene Getränkepauschalen bereit. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir hier im jeweiligen Angebot keine individuellen Änderungen berücksichtigen können.

Menüangebote / Buffetangebote

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Menüs zusammengestellt, aus der Sie Ihr kulinarisches Angebot auswählen können.

Sollten sich Allergiker unter den Gästen befinden, so freuen wir uns hier auf Ihre Information vorab, so dass wir uns entsprechend vorbereiten können.

Menüangebote

Bitte beachten Sie, dass Sie unsere Menüs jeweils als 3- oder 4-Gang-Menü wählen können. Bei dem 3-Gang-Menü entscheiden Sie sich vorab entweder für die Vorspeise oder für die Suppe.

Menü Libero 53

Tatar vom Angusrind

Sardellen | Kapern | Schalotten | Kräuter | Eigelb | Trüffel | knusprig geröstetes Landbrot

Alternativ:

Rote Beete Tatar

Kapern | Frühlingszwiebeln | Dijon Senf | Rettich | knusprig geröstetes Landbrot

Karotten-Ingwersuppe mit Knuspergarnele

Filet vom Angusrind 180g medium gebraten

Steakbutter | Jack Daniels Sauce | Grillgemüse | Waldpilzrisotto

Alternativ:

Wolfsbarschfilet knusprig gebraten

Limette | Estragonsauce | Grillgemüse | Waldpilzrisotto

Alternativ:

Waldpilzrisotto

Frisch gehobelter Trüffel | Parmesan | Grillgemüse

Einfach weiß – mit Cranberrys

Weißer Schokolade | Orange | Mandelkrokant | Kirsche

Als 4-Gang-Menü pro Person 59 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 54 €

Menü Fränkisch I klassisch

Hausgemachte Forellencreme und Griebenschmalz

Ofenfrisches Bauernbrot I Radieschensalat

Leberknödelsuppe

Flädle I Backerbsen I Kräuter

Fränkisches Hochzeitessen

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce I Preiselbeeren I breite Nudeln mit Semmelschmelze I dazu ein kleiner Salat

Alternativ:

Zanderfilet

auf der Haut gebraten I Meerrettichsauce I Kartoffelpüree I dazu ein kleiner Salat

Alternativ:

Fränkisches Gemüsegulasch mit Schwarzbier

Champignons I Pastinaken I Karotten I Zwiebeln I Sellerie I Kartoffelpüree I dazu ein kleiner Salat

Geeister Kaiserschmarrn im Glas

Mit frischen Früchten

Als 4-Gang-Menü pro Person 49 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 44 €

Menü Fränkisch I rustikal

Fränkischer Obatzter

Ofenfrisches Bauernbrot

Scheurebensuppe

mit Zimtcroûtons

Ofenfrisches Schweineschäufele

Schwarzbiersauce I Bayrisch Kraut I Kartoffelklöße

Alternativ:

Bachforelle im Ganzen gebraten

Limette I zerlassene Butter I Grillgemüse mit Kräutern I Drillingskartoffeln

Alternativ:

Hausgemachte Semmelklöße

mit Waldpilzen in Rahmsauce I dazu marktfrische Blattsalate

Geeister Kaiserschmarrn im Glas

mit frischen Früchten

Als 4-Gang-Menü pro Person 46 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 41 €

Zur Spargelzeit von Ende April bis 24. Juni als Hauptgang möglich:

Fränkischer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln I wahlweise mit:

Hüftsteak von Angusrind 180g

Zander auf der Hautseite knusprig gebraten

Zwei knusprigen Schweineschnitzeln „Wiener Art“

Aufpreis 12 €

Menü Italienisch

Cremige Burrata

Hausgemachtes Basilikumpesto | Cherrytomaten | knusprig geröstetes Landbrot

Tomaten-Mascarponesuppe

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Crudoschinken | Tomaten-Chutney | gegrillter grüner Spargel | Kräuterpolenta

Alternativ:

Lachsfilet vom Grill

Fruchtige Limonensauce | gegrillter grüner Spargel | Kräuterpolenta

Alternativ:

Hausgemachter Gemüsebratling mit Kräutern

Tomaten-Chutney | gegrillter grüner Spargel | Kräuterpolenta

„Duetto“

Panna Cotta mit Erdbeersauce | Tiramisu im Glas

Als 4-Gang-Menü pro Person 49 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 44 €



Menü BBQ

BBQ Vorspeisenplatte

Chicken Wings I BBQ Sauce I Sweet Chili Sauce I Mozzarella Sticks I Onion Rings im Bierteig

Alternativ:

BBQ Vorspeisenplatte vegetarisch

Mozzarella Sticks I Sweet Chili Sauce I Onion Rings im Bierteig I Kartoffelchips I Avocadocreme

Alternativ:

Nachos Spezial

Feurige Nachos mit Käse überbacken I BBQ Sauce I Avocadocreme I Tomaten-Chili-Schmand

Maiscremesuppe

Spareribs

700g Rack vom regionalen Schwein I glaciert mit BBQ Sauce I gebutterter Maiskolben vom Grill I Ofenkartoffel I Schmand I Tomaten-Chili-Schmand

Alternativ:

Honig-Knoblauch Lachsfilet mit gegrillter Zitrone

Hausgemachte Senf-Dill-Sauce I gebutterter Maiskolben vom Grill I Ofenkartoffel I Schmand I Tomaten-Chili-Schmand

Alternativ:

BBQ Gemüsebratling

BBQ Sauce I gebutterter Maiskolben vom Grill I Ofenkartoffel I Schmand I Tomaten-Chili-Schmand

„Gin Fizz“

Zitronensorbet

Als 4-Gang-Menü pro Person 56 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 51 €

Menü Burger

BBQ Vorspeisenplatte

Chicken Wings I BBQ Sauce I Sweet Chili Sauce I Mozzarella Sticks I Onion Rings im Bierteig

Alternativ:

BBQ Vorspeisenplatte vegetarisch

Mozzarella Sticks I Sweet Chili Sauce I Onion Rings im Bierteig I Kartoffelchips I Avocadocreme

Alternativ:

Nachos Spezial

Feurige Nachos mit Käse überbacken I BBQ Sauce I Avocadocreme I Tomaten-Chili-Schmand

Maiscremesuppe

Surf & Turf Burger

Rindfleisch-Patty I Garnelenspieß I Salat I Tomate I Burgersauce53 I Pommes Frites I dazu ein kleiner Salat

Alternativ:

Double Bacon Cheese Burger

2 Rindfleisch-Pattys I knuspriger Bacon I Käse I Salat I Tomate I Burgersauce53 I Pommes Frites

Alternativ:

Veggie Burger

Gemüse-Patty I Avocadocreme I Tomate I Salat I Burgersauce53 I Pommes Frites

Lauwarmer Schokoladenbrownie

mit Schokoladensauce I frische Früchte

Als 4-Gang-Menü pro Person 44 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 41 €

Menü Gala

Ceviche von der Lachsforelle

Avocadocreme | Kerbel

Consommé Double

Grießnockerl | Gemüsejulienne

Surf & Turf Deluxe

200g Rinderfilet medium gebraten | drei Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten | Steakbutter | gegrillter grüner Spargel | Kartoffel-Trüffelpüree

Alternativ:

Seaside Surf & Turf

Thunfischsteak glasig gebraten | drei Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten | Chili-Ingwer-Dip | gegrillter grüner Spargel | Kartoffel-Trüffelpüree

Alternativ:

Gemüsebratling

Sour Cream | gegrillter grüner Spargel | Kartoffel-Trüffelpüree

„Le Knack“

Schokoladenbrownie | Vanillesauce | Kakao | Café auf Lait | Schokoladencrunch

Als 4-Gang-Menü pro Person 64 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 58 €

Menü Herbst

Von Oktober bis Dezember

Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse

Karotten | Radieschen | Rübchen | Gartenkräuter | Vinaigrette | knuspriger Brotchip

Kürbis-Kokossuppe

mit Knuspergarnele

Rehragout

Preiselbeeren | herzhafte Sauce | Rahmwirsing | Kräuterspätzle

Alternativ:

Zanderfilet

Auf der Haut gebraten | Sauce Hollandaise | Rahmwirsing | Salzkartoffeln

Alternativ:

Kürbistravioli

Zerlassene Butter | gebratene Pinienkerne | Gemüse

Ofenfrischer Apfel-Crumble

mit Frozen Yogurt

Als 4-Gang-Menü pro Person 49 €

Als 3-Gang-Menü pro Person 44 €

Für alle Menüs möglich: Von Mitte Oktober bis Dezember als Hauptgang möglich:

Ofenfrische Entenkeule

herzhafte Sauce | Blaukraut | Kartoffelklöße

Aufpreis 4 €

Buffetangebote

Genießen Sie mit Ihren Gästen Ihre Feierlichkeit und unsere Kulinarik in ungezwungener Buffetform. All unsere Speisen werden frisch und teilweise vor Ihren Augen an unserer Live-Cookingstation für Sie zubereitet. Ein Erlebnis für alle Sinne. Das Buffet steht zwei Stunden lang für Sie bereit.

Mottogerechte Dekoration im Raum und auf den Tischen sowie die passende Musik sorgen für eine stimmige Atmosphäre während Ihrer gesamten Feier – unser Rundum-Sorglos-Paket! Die Raum- und Tischdekoration wird vom Team des Libero 53 für Sie gestaltet – vorausgesetzt natürlich Sie wünschen dies so.

Buffet Burger

Im „Family Style“ am Tisch serviert

Nachos & Dips

Guacamole | Tomaten-Chili-Schmand

Buffet

Salate

Marktfrische Blattsalate der Saison | Kirschtomaten | Karottensalat | Romanasalat
Lowfat-Dressing | Rucola-Senf-Dressing | Joghurt-Balsamico-Dressing
Hausgemachter Coleslaw | Mexikanischer Bohnensalat
Croutons | Körner

Suppe

Maiscremesuppe

Built your own Burger

Geröstete Burgerbuns | Rindfleisch-Pattys vom Angusrind | Gemüse-Pattys | knuspriger Bacon |
Blattsalat | Tomaten | geröstete Zwiebeln | Käse | BBQ Sauce | Burgersauce53 | Avocadocreme

Dazu

Pommes Frites
Süßkartoffelpommes

Dessert

Schokoladenbrownie mit Frozen Yogurt (?)

Pro Person 46 €

Buffet Fränkisch

Im „Family Style“ am Tisch serviert

Ofenfrisches Bauernbrot und Laugengebäck

Griebenschmalz | Butter | Frischkäse

Buffet

Salate

Marktfrische Blattsalate der Saison | Kirschtomaten | Karottensalat | Romanasalat
Lowfat-Dressing | Rucola-Senf-Dressing | Joghurt-Balsamico-Dressing
Kartoffelsalat | Fränkischer Wurstsalat
Croutons | Körner
Obatzter im Glas

Suppe

Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art | Schnitzel vom Hähnchen in Bröselpanade

wahlweise mit:
Jägersauce mit Champignons | gebratene Zwiebeln | Spiegelei | Pfeffersauce | „Westernsauce“ |
knuspriger Bacon | Pommes Frites

Zanderfilet

auf der Haut gebraten | frische Kräuter | Meerrettichsauce
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Fränkisches Gemüsegulasch mit Schwarzbier

Rahmwirsing | Kartoffelpüree

Dessert

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce
Käsekuchen im Glas

Pro Person 49 €

Buffet "La Dolce Vita"

Im „Family Style“ am Tisch serviert

Antipasti Vorspeisenplatte

Crudoschinken | marinierter Käse | Zucchini | Auberginen | Champignons | Tomaten | Paprika |
italienisches Landbrot

Buffet

Salate

Marktfrische Blattsalate der Saison | Kirschtomaten | Karottensalat | Romanasalat
Lowfat-Dressing | Rucola-Senf-Dressing | Joghurt-Balsamico-Dressing
Pastasalat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen | italienischer Brotsalat | To-
mate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
Croutons | Körner

Suppe

Tomaten-Mascarponesuppe

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Crudoschinken | Tomaten-Chutney

Lachsfilet vom Grill

Limonensauce | frische Kräuter | Kräuterpolenta

Pastagerichte frisch am Buffet zubereitet

wahlweise mit Garnelen | Libero 53 Sauce | Bolognesesauce mit Rindfleisch | Tomatensauce | frische
Kräuter | gegrillter grüner Spargel

Gemüselasagne

vegetarisch

Dessert

Panna Cotta | frische Früchte | Fruchtsauce
Tiramisu im Glas

Pro Person 54 €

Eigene Torten und Kuchen

Gerne können Sie Ihre Hobbybäckerinnen und Bäcker aktiv werden lassen. Wir sorgen für die passende Ausrüstung und Sie können die Leckereien unkompliziert bei Ihrer Feier bei uns genießen.

Gedeckpreis 4 € pro Person



Präsente für Ihre Gäste

Eine Feier ist immer eine schöne Gelegenheit, seine Gäste mit kleinen Aufmerksamkeiten zu überraschen – und das nicht nur an Weihnachten.

Hier halten wir verschiedene Optionen für Sie bereit, so dass Sie keinen zusätzlichen Aufwand haben:

Libero 53 Gutscheine

Wir hoffen, Ihren Gästen bei Ihrer Veranstaltung noch mehr Lust auf Libero 53 – Besuche zu machen. Schenken Sie Ihren Liebsten, den Geschäftspartnern oder Ihren Mitarbeitern eine kleine Genussreise. Wir bereiten die Gutscheine mit Ihrem Wunschwert vor und verteilen sie auf Wunsch an den einzelnen Plätzen.

Weine der WeinWerkstatt Schubert

Fragen Sie gerne die aktuelle Preisliste an.

Franken Körble – Ein Stück fränkische Gastfreundschaft für Ihre Tagung

Machen Sie Ihre Veranstaltung im Libero 53 zu einem unvergesslichen Erlebnis und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem individuell gestalteten Franken Körble. Diese liebevoll zusammengestellten Geschenkkörbe enthalten typisch fränkische Spezialitäten und können ganz nach Ihren Wünschen personalisiert werden – sei es mit einem gravierten Brotzeitbrett oder einem personalisierten Holzanhänger.

Besuchen Sie www.franken-koerble.de, um sich einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten zu verschaffen. Wir übernehmen gerne die Organisation für Sie, damit Ihr Franken Körble pünktlich zur Tagung bereitsteht.



Übernachtungsmöglichkeiten

Die Feier wird etwas länger und Sie und/ oder Ihre Gäste möchten keinen weiten Heimweg mehr auf sich nehmen?

Sprechen Sie uns auch hier gerne an. Wir arbeiten mit zwei Partnern in der nahen Umgebung zusammen und organisieren gerne Ihre Übernachtung.

Gasthaus Rose in Waldbüttelbrunn

Das Gasthaus Rose befindet sich direkt gegenüber und bietet 8 Doppelzimmer.

Hotel Lamm in Höchberg

Das **Hotel Lamm** befindet sich ca. 3km vom Libero 53 entfernt und bietet 35 Doppelzimmer.



Miete der Eventküche (ohne Dienstleistung)

Sollten Sie die reine Räumlichkeit benötigen, so gelten hier folgende Mietpreise:

Miete ½ Tag (entweder 9-14 Uhr oder 15-20 Uhr / bzw. 17 -22 Uhr)

250,- €

Miete ganzer Tag (8 Stunden im Rahmen der Öffnungszeiten)

350,- €

Verlängerungsstunde bzw. Einzelstunde

50,- €

Bitte beachten Sie, dass die Miete lt. dieser Preisliste nur im Rahmen der regulären Öffnungszeiten möglich ist. Abweichende Zeiten können wir nach individueller Absprache berechnen.

Verbindliche Reservierung

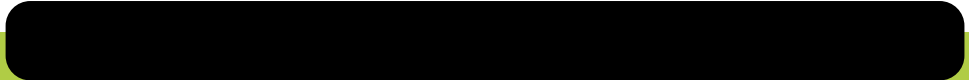
Nach Ihrer Veranstaltungsanfrage melden wir uns bei Ihnen, um mit Ihnen telefonisch alle relevanten Parameter zu besprechen. Wenn Sie sich schon für eines unserer Angebote entschieden haben, so nehmen wir diesen Wunsch direkt auf. Falls Sie noch eine Beratung benötigen, vereinbaren wir gerne einen individuellen Termin mit Ihnen.

Auf jeden Fall erhalten Sie nach der gemeinsamen Absprache ein **Angebot** von uns. Dieses erhalten Sie per E-Mail. Falls Sie noch Änderungswünsche haben, so teilen Sie uns diese gerne mit, dementsprechend wird das Angebot dann angepasst.

Die **verbindliche Buchung** kommt zu Stande, indem Sie uns per Bestätigungsmail unser Angebot bestätigen. Hierzu erhalten Sie dann von uns direkt eine Auftragsbestätigung.

Bitte beachten Sie, dass wir ab diesem Zeitpunkt zur optimalen Nachvollziehbarkeit, eventuelle Änderungen zum Beispiel bei der Personenzahl nur per E-Mail an **events@libero53.de** berücksichtigen können. Wir bitten hier um Ihr Verständnis, da wir leider nicht zu jeder Tageszeit garantieren können, dass wir während des laufenden Geschäfts per Telefon Ihr Anliegen immer mit der Zeit und Aufmerksamkeit behandeln können, die es verdient hat.

Bitte beachten Sie bezüglich der Änderung der Personenzahl und insbesondere bei Stornierung einer kompletten Veranstaltung unsere Regelungen in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Zahlungsmodalitäten

Mit der verbindlichen Buchung senden wir Ihnen bei Veranstaltungen in der Eventküche mit der Auftragsbestätigung eine Rechnung in Höhe von 50% des Veranstaltungspreises lt. Angebot. Die Restsumme wird nach der Veranstaltung abgerechnet.

