



KARTE FÜR KONFIRMATIONEN, KOMMUNIONEN UND FIRMUNGEN 2024

HERZLICH WILLKOMMEN !

Sehr geehrte Familie,

wir freuen uns, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und Ihre Konfirmation, Kommunion oder Firmung bei uns feiern werden.

Wir sind bestrebt, Ihr Fest so angenehm wie möglich zu gestalten, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns verbringen können.

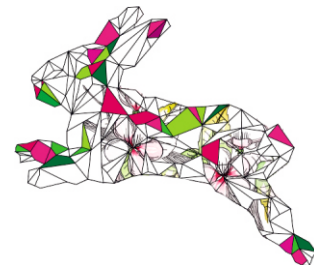
Anbei haben wir speziell für Ihren Festtag einige interessante Menüvorschläge ausgearbeitet. Bitte stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen. Bei ausreichender Gästezahl ist auch ein Buffet möglich, sprechen Sie uns darauf an.

Wir können Ihnen „nur“ 1 Menü anbieten, dabei berücksichtigen wir gerne die Veganer oder Vegetarier. Das Menü wird auf Teller angerichtet, die Beilagen und Saucen stellen wir auf den Tisch.

Roland, Arnold und Gerhard Nölly werden Sie gerne beraten und mit Ihnen die Details besprechen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen schon heute einen guten Appetit und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihre
Familie Nölly und Team



„Wir leben gastliches Handwerk.“

- Familie Nölly

BANKETT-RÄUME



Kleiner Saal
5 m x 11,3 m

Verdunklung möglich!

S/O ISDN Schnittstelle oder
highspeed wireless lan
über DSL 16000 in allen Räumen

Großer Saal
10 m x 10 m

Starke Verdunklung per Fernbedienung möglich und Air-Condition!
Ideal für Projektionen mit dem Computer über
Kindermann mit Touchdisplay oder mit dem Beamer.

Raumhöhe: 3,1 m

● = Säule

Erdgeschoß



Hochzeit/Bankett

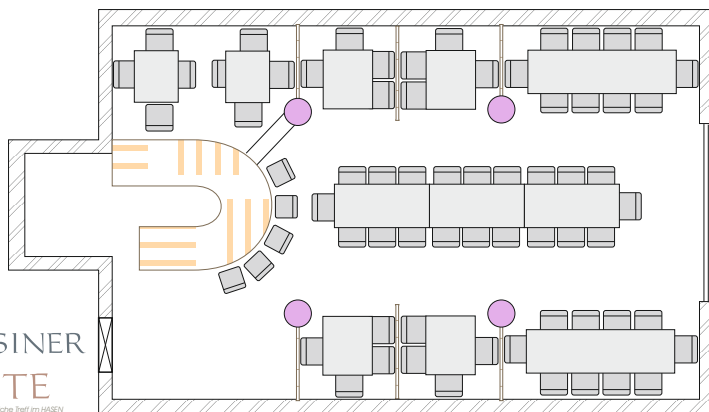
Ganzer Saal
15 m x 11,3 m
60 - 120 Personen



Dekoration nach Absprache



Hasensaal



max. Platzzahl: 60 Personen



Tessiner Grotte



BITTE NICHT VERGESSEN!



Grundinformationen:

Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel: ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Kinderberechnung bei Veranstaltungen (Menü/Buffetpreis) und bei den All Inklusiv Pauschalen werden die Kinder wie folgt abgerechnet: 0-3 Jahre keine Kosten, 4-10 Jahre 40 % und 11-15 Jahre 60 % der Kosten. Gilt auch für die Kaffeepauschale.
- Gäste Ihrer Gesellschaft erhalten einen Sonderrabatt von 10% auf den reinen Übernachtungspreis - über die ganze Aufenthaltszeit (per Mail, Telefon oder unter www.hasen.de). Kein Rabatt bei Buchungen über Portale!
- Die Getränkeauswahl (Wein und Schnäpse) wird bei der Bankett-Besprechung festgelegt - für mitgebrachten Wein (0,75 Fl) wird € 20,00/Fl bei Sekt € 22,00/Fl und bei Hochprozentigen € 75,00/Fl Korkgeld erhoben.
- Kaffee/Kuchen-Pauschale! Nachmittagskaffee/Tee/Schokolade à discrétion wird mit € 10,00 pro Person berechnet. € 12,50 mit Espresso, Cappuccino etc. Der Kuchen kann mitgebracht werden. Bitte bewahren Sie die Kühlkette. Liefern Sie wenn möglich den Kuchen aufgeschnitten, falls nicht, verlangen wir € 5,00 pro Kuchen / Zopf etc. fürs Schneiden. Sie können den Kuchen aber auch selbst aufschneiden.
- Der Blumenschmuck kann/sollte mitgebracht werden. Wenn wir die Dekoration organisieren sollen, werden die damit verbundenen Kosten bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Sonderdekorationen müssen generell mit uns abgesprochen werden.
- Für mitgebrachte Süßigkeiten, Wurst, Canapées, etc. wird ein Gedeckpreis von € 6,00 pro Person fällig.
- Menükarten können wir gerne für Sie schreiben. Kosten pro Karte € 3,00
- Buffetbeschilderung kostet € 20,00 - alternativ ein A4 Blatt mit den Allergenen
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es wird nur EC Karte, Überweisung und Barzahlung akzeptiert. Bei Kreditkartenzahlung von € 800 verlangen wir 2-4 % Kommission.
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im Voraus bekannt. 72 Stunden vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungsstellung - siehe allgemeine Verantaltungs AGB's vom Haus.
- Wir verfügen über ein digitales Klavier - Bereitstellungskosten € 30,00 pro Event. Beamer und Media-Display sind für Sie kostenlos.
- Im Menü/Buffer-Preis sind die Mitarbeiter für 5 Std. Dienstleistung eingerechnet. Durch das Arbeitsschutzgesetz dürfen wir unsere Mitarbeiter maximal 8 Std. für Sie arbeiten lassen.
- Nach 5 Std. Dienstleistung wird pro angefangene Stunde eine Bereitstellungs-pauschale bzw. Raummiete berechnet.
Ganzer Saal € 200,00 pro Std.
Großer Saal (Hasensaal) € 150,00 pro Std.
Grotte € 150,00 pro Std.
Kleiner Saal € 85,00 pro Std.
Herrenberg und Schickhardt € 85,00 pro Std.
Stühle € 85,00 pro Std.
Es gibt keinen Nachtzuschlag!
- Mittagsveranstaltungen sind bis 17.00 Uhr begrenzt. Falls Sie Ihre Gäste noch zum Abendessen einladen, sollten Sie dies schon bei der Reservierung mitteilen. Laden Sie Mittags Ihre Gäste schon auf 11.30 Uhr ein.
- Ausgemachte Feierzeiten müssen eingehalten werden, danach planen wir den Mitarbeiterinsatz - wir sind gesetzlich gebunden. (Arbeitsschutzgesetz)
- Die Sperrzeit kann bis um 3.00 Uhr verlängert werden. Die Musik darf bis max. 2.30 Uhr spielen und ab Mitternacht 75 DB nicht überschreiten.
- Die Bar ist von Mittwoch bis Samstag von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr besetzt, falls Sie den Barkeeper länger im Einsatz wünschen, wird er mit € 48,00/Std. in Rechnung gestellt.
- Nach Ihrer Veranstaltung haben Sie die Möglichkeit noch mit Ihrem Getränk gemütlich im Foyer zusammen zu sitzen, solange Sie wollen - nur ohne Service.
- Eine Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen mit Inhaltsstoffen liegt am Buffet/Küche aus!

Umsatzerwartung

Wenn Sie bei uns ein Bankett oder Essen planen, erwarten wir einen Umsatz wie unten aufgeführt. Dieser Umsatz deckt folgende Bereitstellungskosten: Vorbereitung der Räume, Heizung/Kühlung, Reinigung, Mitarbeiter von 5 Std. Arbeitszeit und Steuern.

MINDEST-UMSATZ		BIS 5 STD.	AB 5 STD.
Ganzer Saal	156 m ²	€ 2800,00	€ 4100,00
Hasen Saal	100 m ²	€ 1750,00	€ 2700,00
Kleiner Saal	56 m ²	€ 770,00	€ 1300,00
Schickhardt	52 m ²	€ 870,00	€ 1400,00
Herrenberg	51 m ²	€ 870,00	€ 1400,00
Tessiner Grotte	60 m ²	€ 1400,00	€ 2500,00
Stühle	25 m ²	€ 420,00	€ 850,00
Restaurant	100 m ²	€ 6500,00	€ 8500,00

Bei Nichterreichen des Betrages wird die Differenz als Raummiete aufgebucht!

Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- Wieviele Gäste haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen - werden Kinderstühle benötigt?
- Müssen die Kinder betreut werden oder ist eine Kinderspielecke erwünscht?
- Möchten Sie für die Kinder 1/2 Menü-Portionen oder lieber panierte Schnitzel mit Pommes/Ketchup oder von der Kinderkarte wählen lassen?
- Sind Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter den Gästen?
- Welche Tafelform wird bevorzugt? Tischpläne müssen 72 Std. vor der Veranstaltung eingereicht sein! Wir bieten eine große Auswahl an Plänen an.
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke - Kerzenfarbe - Bänder! Hussen bieten wir nur für die Räume Herrenberg und Schickhardt an. Kosten liegen bei € 6,50 pro Husse.
- Werden spezielle Namens-/Tisch-/Menükärtchen, Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt - bitte in einer Druckerei bestellen!
- Wird eine Sitzordnung festgelegt? Sind Kinder eingerechnet?
- Wie lange nach 24.00 Uhr möchten Sie den Barkeeper vor Ort haben?
- Sollen Plätze für Gehbehinderte freigehalten werden?
- Wird eine Tanzfläche benötigt?
- Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif- Empfang vorgesehen - eventuell auch außer Haus?
- Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant - wenn ja mit uns absprechen.
- Fragen Sie nach unserer „Lieferantenliste“, sie beinhaltet alle möglichen Informationen für Ihr Fest: wie Musikkapellen, Blumenladen, Künstler, Dekorateurs, freie Trauungen, Autovermietung, Fotoservice, Spezialhussen, etc.
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?

SERVIETTENFORMEN



Fächer



Hut



Barke



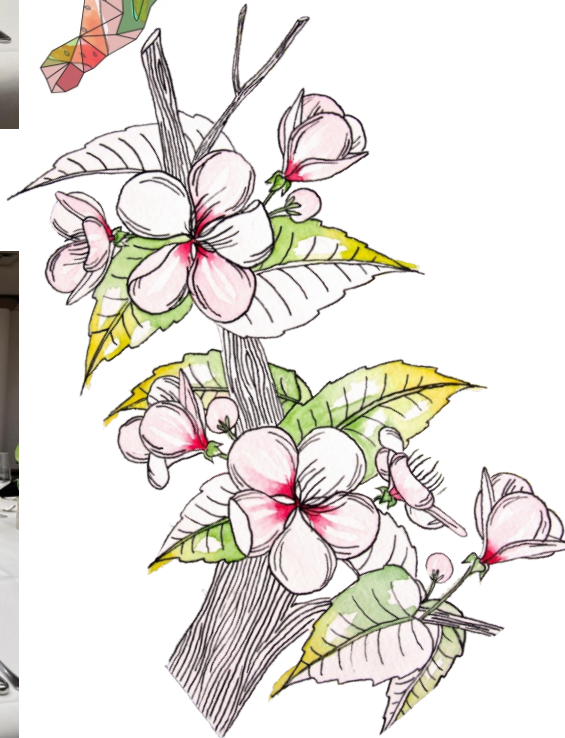
Stern-Fächer



Doppel Spitz

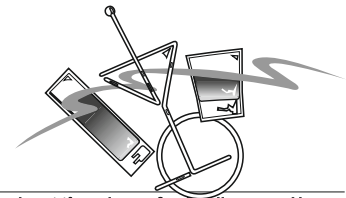


Opera Sidney



Tulpe

APERITIF-EMPFANG



Wir richten Ihren Aperitif auch vor Ort bei Ihnen zu Hause,
an der Kirche oder beim Standesamt aus!

APERITIF-AUSWAHL

Sekt Hausmarke Sektkellerei OPPMANN PROSECCO	Flasche Flasche	35,00 35,00
RIMUSS - ROSATO alkoholfreier Sekt aus der Schweiz	Flasche	35,00
SEKT oder SEKT-ORANGE		
Glas PECHE ROYAL Sekt & Weinbergpfirsichlikör KIR ROYAL Sekt mit Cassislikör		
CAMPARI-ORANGE* PASTIS 51		
DALMORE The Black Isle - Maltwhisky oder BALLANTINE'S FINEST		
WODKA oder GIN mit Cola/Ginger Ale/Red Bull		
SHERRY, PORTWEIN, MARTINI*		
APERITIF-BUFFET an der Lounge-Bar		
Viele Aperitifs finden Sie auch in unserer Barkarte		

nach Verbrauch

* mit Farbstoff oder Chinin

Erfahrungsgemäß rechnet man bei
einem Apéritif-Empfang pro Person
3 - 5 Canapés.

CANAPÉS

(Preise pro Stück/Scheibe)

Geräucherter LACHS mit Meerrettich- Mayonnaise und gerösteten Kürbiskernen auf Körnerbaguette	4,20
Geräucherte FORELLE mit Zitronenmayonnaise und Salatgurke auf Baguette	4,20
SALAMI mit gekochtem Ei und Kirschtomate auf Körnerbaguette	3,70
Schwarzwälder RAUCHFLEISCH oder SERANO Schinken mit geräuchertem Paprika- Frischkäse- Dipp auf Baguette	4,70
ROASTBEEF mit Sauce Tartare auf Körnerbaguette	4,70
Gekochter SCHINKEN mit geräuchertem Paprika- Frischkäse- Dipp auf Baguette	3,70
KÄSE Brie, Emmentaler oder Gouda mit Walnuss und Traube auf Körnerbaguette	3,70

ALTERNATIVEN

LUCKY DRIVER alkoholfrei Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup		7,50
VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9} alkoholfrei 0,2 Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		6,80
ANNY'S LOVE alkoholfrei Ananas, Maracujasaft, frischer Orangensaft		7,50
SANBITTER alkoholfrei mit Orangensaft		6,50
APEROL SPRITZ ^{1/7} Sekt, Aperol, Soda	0,2	7,00
WODKA RED BULL ^{1/3/6}	0,2	9,50
HUGO - Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda	0,2	7,00

DAZU REICHEN WIR GERNE

(Preise pro Stück/Person)

FLYING BUFFET	
RÄUCHERLACHSTARTARE auf Meerrettichmousse mit Apfel und Crème fraîche [Weckglas]	7,30
LACHSROULADE im Flädlesmantel mit Frischkäse, Honig- Senf- Dillsauce und Gurkenrelish [Schälchen]	5,30
ROSA GEBRATENE KALBSNUSS auf geröstetem Tramezzinibrot mit Eigelbcrème und Kapern [Tellerchen]	6,80
ROTE BEETE MOUSSEPRALINE im Apfelmantel auf Apfelragout und Walnuss [Stones]	6,80
SCHAFSKÄSEPRALINE von der Hofkäserei Zimmermann in Mandeln gewälzt mit zweierlei Paprika [Diabolos]	6,30
GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Erdnuss und karamellierter Ananas [Tellerchen]	7,10
MARINierter TAFELSPITZ mit Schnittlauchvinaigrette und gepickelten Radieschen [Tellerchen]	6,80

ODER WIR EMPFEHLEN WARM

(Preise pro Stück)

QUICHE LORRAINE- KÜCHLE mit Speck und Lauch	3,40
GEMÜSEKÜCHLE	3,10
MINI CROISSANT pikant vegetarisch	3,00
MINI PIZETTEN TALER ca.5 cm	2,80
kleine FLAMMKUCHEN	2,80

SUPPEN

im Weckglas

1	KAROTTEN-APFEL- INGWER- SUPPE mit Kokosnuss-Espuma	7,60	5,60
2	TOMATENCREME- SUPPE mit Gin- Espuma (für Kinder ohne Gin)	7,10	5,10
3	Hausgemachte KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE	7,10	5,10
4	Frische KRÄUTERCREMESUPPE mit Brotcroûtons	6,80	5,00
5	Hausgemachte FESTTAGSSUPPE (Flädle, Maultäschle und Grießklöble)	7,50	-----
6	KARTOFFEL- LAUCH- SUPPE mit Apfelwürfeln	7,30	5,30
7	SPARGELCREMESUPPE mit Cassis- Espuma (Saisonal)	7,50	5,50



VORSPEISEN

8	Kleiner BLATTSALATTELLER an Balsamico- Dressing mit verschiedenen Blattsalaten und Gartenkräutern	6,00
9	Kleiner Gemischter SALATTELLER der SAISON mit diversen Rohkost- Salatsorten	7,50
10	Kleiner FELDSALAT "BÄUERLICH" (saisonal) mit Speckwürfeln und Croûtons, an Balsamico- Dressing	9,00
11	Bunter BLATTSALAT garniert mit gebratenem ZIEGENKÄSE im Kressenest, serviert mit Wildpreiselbeeren und Croûtons an Himbeer- Dressing; Baguettes	13,50
12	FELDSALAT mit 2 gebratenen WACHTELBRÜSTLE und sautierten Pilzen Himbeer- Dressing und Baguette (Saisonal)	16,50
13	CARPACCIO vom RIND mit frischen Kräutern Balsamico, Olivenöl, Parmesan; kleine Salatvariation Pinienkerne und Kirschtomate; Baguettes	17,50
14	1 SCHWÄBISCHE MAULTASCHE (hausgemacht) mit Speck-Zwiebelschmelze, angerichtet auf Rahmblattspinat	8,00
15	GARNELEN- JAKOBSMUSCHEL- SPIEB vom Grill mit Tomatensalsa auf Rahmnudeln und Körner- Nuss- Butter- Crunch	16,50
16	BONDORFER STUNDENEI mit Blattspinat Kartoffel- Nussbutter- Espuma Schwarzwälder Schinken und gebrannte Haselnuss (Küchenmeister Tipp)	16,00
17	BONDORFER „ZUPFSALAT“ mit Himbeerdressing und Körnermix gebackene Mozzarella- Sticks	9,90
18	Kleiner TOMATEN- MOZZARELLA- SALAT MIT RUCOLA und Basilikum- Nuss- Pesto	9,50



HAUPTGERICHTE

19	Zartes HÄHNCHENBRUSTFILET in der SESAMKRUSTE in Butter gebraten, an Rahmsauce Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	25,00	Gemüse und Salate beziehen wir größtenteils vom Ländle und der Bodenseeregion aus kontrol- liertem Anbau.
20	SCHWEINEFILET "FÖRSTERIN" Schweinelendchen mit Champignons, Pfifferlingen, Morcheln, Speckwürfeln und Brotcroûtons an Rotweinsauce Gemüsevariation Spätzle oder Dauphinekartoffeln	28,00	Alle Preise sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MwSt. Die Menüs werden als Teller- service angerichtet. Zusätzliche Beilagen und Saucen stellen wir auf den Tisch.
21	STUTTGARTER FILETTELLER Schweinelendchen an Rahmsauce, sautierte Champignons Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	27,00	
22	SALTIN BOCCA „SCHWARZWALD STYLE“ von der Hähnchenbrust mit Rahmsauce Karottengemüse Hiller Nudeln	25,00	
23	Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSE mit Spargelragout und Kirschtomate Gewürz- Cous- Cous und geröstete Mandeln (Saisonal)	22,50	
24	ZÜRCHER GESCHNETZELTES (mit Kalbfleisch) Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	27,80	
25	RINDERGESCHNETZELTES an Preiselbeerrahmsauce Karottengemüse und Hiller- Nudeln	21,50	Eine 2. Beilage kann für € 2,50 dazu gebucht werden!
26	SCHWEINERÜCKENSTEAK „WALLISER ART“ Steak mit Tomaten und Käse überbacken, Jus Karottengemüse und Fregolanudeln	23,00	- Kartoffel- Kroketten - Röstitaler - Dauphine- Kartoffeln - Herzogin- Kartoffeln - Spätzle - Schupfnudeln - Trockenreis
* ab 15 Personen möglich:			
*27	SCHWEINEHALSBRATEN im Gewürzmantel mit Jus Erbsen und Karotten hausgemachte Spätzle	21,00	
*28	SCHWEINERÜCKENBRATEN gefüllt mit DÖRRZWETSCHGEN an feiner Rahmsauce Gemüsevariation und Serviettenknödeltaler	21,50	
*29	ENTRECOTE DOUBLE UNTER DER NUSSKRUSTE Portweine- Sauce Gemüsevariation und Kartoffelgratin	28,50	<i>Für die kleinen Gäste halten wir eine Kinderkarte bereit. Sie können nach dieser Karte auswählen.</i>
*30	ROSA KALBSNÜSSLE IM GEWÜRZMANTEL feine Rahmsauce, Gemüsevariation rahmige Fregolanudeln	26,50	

Gemüsevariation als Taler
mit 4 Sorten Gemüse der Saison!

HAUPTGERICHTE

31	MENÜ- ROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln Bratensauce, Speck- Bohnen hausgemachte Spätzle	28,80
32	RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" mit spezieller Kräuterhollandaise und rosa Beeren Portweinglace und Gemüse garnitur Kartoffelgratin	34,00
33	KOMPOSITION VON RIND UND GEFLÜGEL Rumpsteak Double mit Kräuterkruste und Portweinglace Hähnchenbrustfilet an Rahmsauce Gemüsevariation Dauphinekartoffeln	28,50
34	GOURMETTELLER "ORLANDO" Kalbschnitzel mit Kräuterseitlingen und Rahmsauce Schweinefilet mit Tomatenragout Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	28,90
35	ZANDERFILET "ZUGER ART" gedämpftes Filet an leichter Weissweinrahmsauce garniert mit viel frischer Petersilie Gemüsevariation Mandelreis	26,00
36	SCHWABEN DUO Rostbrätle mit brauner Sauce Schweinefilet an Rahmsauce mit sautierten Champignons Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	28,50
37	EDELTRIO 1 Rinderfilet, 1 Kalbsschnitzel, 1 Wachtelbrust mit ihren feinen Saucen und Kräuterbutter Gemüsevariation rahmige Fregolanudeln	38,00
38	GEBRATENE ENTENBRUST mit Honig- Ahornsirup- Pfeffer- Glasur Portweinjus und gebratener Ananas Rote- Beete- Püree und Semmel- Knödel- Taler	28,50

Eine 2. Beilage kann für
€ 2,50 dazu gebucht werden!
- Kartoffel- Kroketten
- Röstitaler
- Dauphine- Kartoffeln
- Herzogin- Kartoffeln
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Trockenreis



Gemüsevariation als Taler
mit 4 Sorten Gemüse der Saison!

NACHSPEISEN

40	ERDBEER- PANNA- COTTA mit Erdbeercoulis Joghurtespuma und geröstete Mandeln im Weckglas	4,20
41	JOGHURT- TERRINE mit Früchtegarnitur Saucenspiegel und Sahnetupfer	7,80
42	SCHWARZWÄLDER TRÄUMLE Sauerkirschkompott mit Vanillesauce garniert mit 1 Kugel Schokoladeneis Sahnetupfer	7,50
43	CREME BRULÉE mit Tonkabohnen	8,00
44	Lauwarmes SCHOKOKÜCHLE mit Waldbeeren Kompott und Walnusseis	9,30
45	VANILLEEIS mit warmen HIMBEEREN (2 Kugeln) Sahnetupfer	8,50
46	APFELKÜCHLE (2 Stk.) mit Vanilleeis und Zimtucker, Sahnetupfer	7,20
47	MOUSSE AU CHOCOLAT mit Schoko- Crumble Früchtegarnitur	9,30
48	DESSERTVARIATION HASEN -Edles Überraschungsdessert-	11,50
49	MANJARI- TARTE mit HIMBEERSORBET und Vanille- Crumble	10,00
50	HAUSGEMACHTES MANGOSORBET mit Himbeeren und Gin- Espuma	9,00
51	DESSERT TRIO Mousse au chocolat, Apfelküchle, Walnusseis, Garnitur und Sahnetupfer	9,00
52	3erlei von der SCHOKOLADE mit ERDBEEREN Schokoladen- Nuss- Brownie, Schokoladenmousse, Schokoladen- Panna- Cotta, Erdbeersorbet und marinierte Erdbeeren	11,00
53	MOUSSE AU CHOCOLAT im Weckglas mit Himbeercoulis und Joghurt- Espuma	5,50
54	Eine KUGEL MANGOSORBET im Weckglas mit Himbeeren und Kokosnuss- Espuma	6,00



Es müssen nicht alle Gäste ein Dessert bestellen!

Gerne bereiten wir auch für eine geringere
Anzahl das Dessert vor.

Bitte wählen Sie 1 Dessert aus!

Eine Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen
mit Inhaltsstoffen liegt am Buffet aus!

FÜR DIE ÜBERLASSUNG VON TAGUNGS- UND BANKETTRÄUMEN

**INFORMIEREN SIE SICH BITTE IM INTERNET UNTER WWW.HASEN.DE
ÜBER UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**





Umweltcheck

Hotel Gasthof Hasen 71083 Herrenberg

hat am Umweltcheck für Hotellerie und Gastronomie in den Bereichen Energie/Klima, Wasser, Abfall und Lebensmittel/Einkauf regionaler Produkte erfolgreich teilgenommen, die festgelegten Anforderungen erfüllt und erhält auf der Grundlage der ausgewerteten Ergebnisse die

Umwelt-Auszeichnung in Gold

Diese Auszeichnung ist gültig bis 3/2025

Geprüft und bewertet durch die adelphi research gGmbH und die Viabono GmbH

Berlin, 21. April 2023

A yellow rectangular stamp containing a handwritten signature in black ink.

Guido Zöllick
Präsident DEHOGA Bundesverband

A blue ink handwritten signature.

Fritz Engelhardt
Präsident DEHOGA Baden-Württemberg

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz