

Hochzeit

EVENT
ACKER
FORUM

Feiern, genießen und schlafen hoch über dem Donaumoos.



EIN EINZIGARTIGES, GROSSES GELÄNDE FÜR ALL IHRE VERANSTALTUNGEN.

So viele Möglichkeiten auf einem Raum sucht man oft vergebens. 10 Veranstaltungsräume und rund 10.000 m² Eventfläche Indoor/Outdoor schaffen den passenden Rahmen für kleine und große Begegnungen.

AUSSTELLEN / VORFÜHREN

Unser Außengelände bietet viele Optionen.

KONFERENZ / TAGUNG

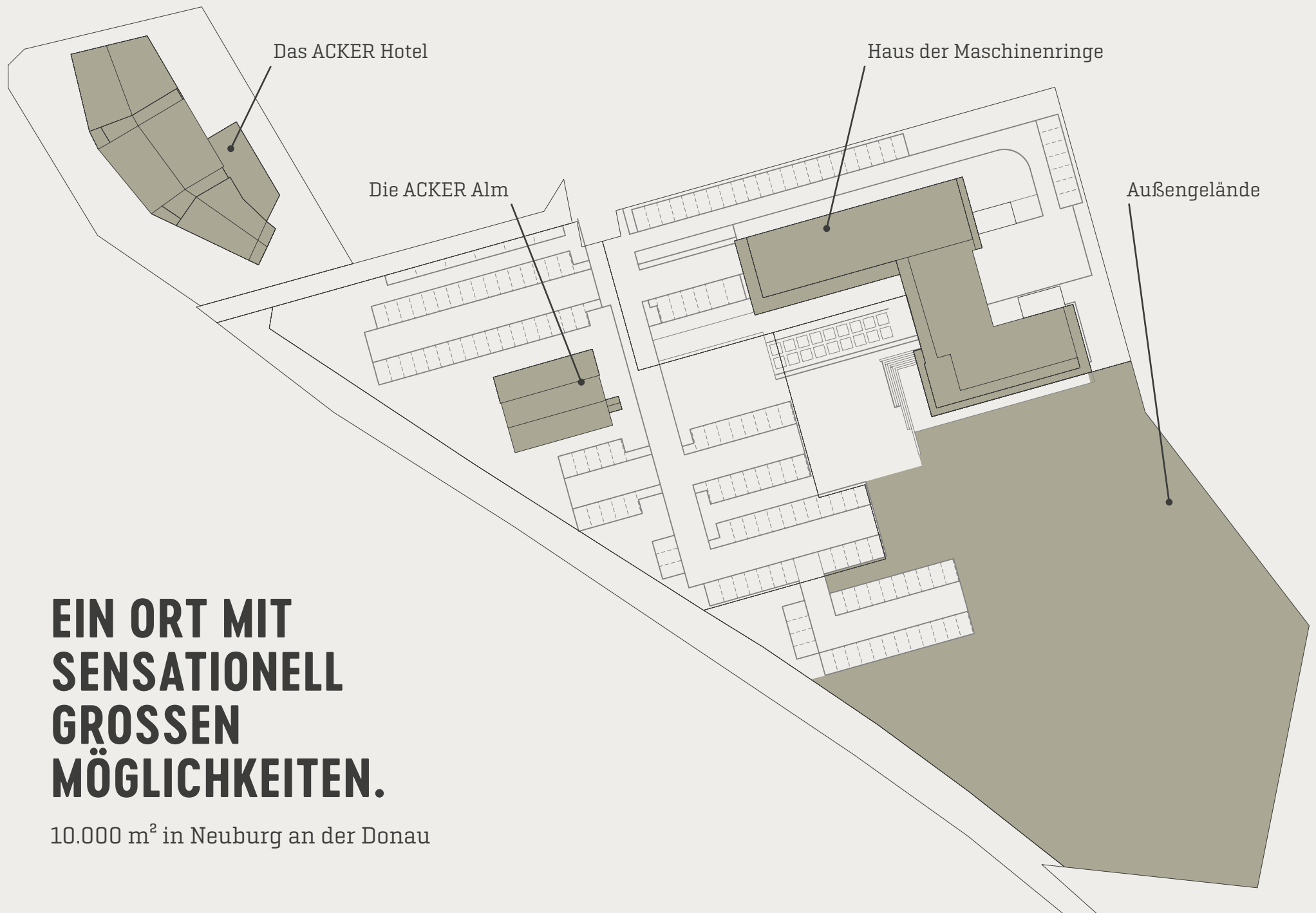
Viele Möglichkeiten und ein großartiger Service.

FEIERN / SCHLAFEN

Gut feiern, essen und besonders gut schlafen.



Impressionen
im Bewegtbild



Das ACKER Hotel

Haus der Maschinenringe

Die ACKER Alm

Außengelände

**EIN ORT MIT
SENSATIONELL
GROSSEN
MÖGLICHKEITEN.**

10.000 m² in Neuburg an der Donau



Die ACKER Alm

FEIERN & GENIESSEN





Die ACKER Alm

HIER WIRD GEGESSEN, GEFEIERT UND GETANZT.

Eine absolut einmalige Lage, flexible Möglichkeiten und eine sehr gute Verkehrsanbindung. Der richtige Ort für gemütliche Veranstaltungen für bis zu 120 Personen mit großem Panorama über das Donaumoos zur Zugspitze.

- > Dimmbare, atmosphärische Beleuchtung
- > WLAN
- > Mobile Audio- und Videotechnik
- > 2x 65 Zoll Screens
- > Mikrofonie
- > Klimatisierung

LEISTUNGEN & PREISE



LOCATION MIETE

Bis zu 120 Personen

ACKER Alm inkl. Reinigung **1.199 €**

LEISTUNGEN

Mit unseren „Leistungen“ pauschalisieren wir für Sie unser Equipment und Ihre Veranstaltungsplanung, um keine versteckten Kosten zu erzeugen. Die Kosten werden pro Veranstaltung veranschlagt.

Pauschalpreis unserer Leistungen für die ACKER Alm 749 €

- > **Mobiliar** [Tische / Stühle / Stehtische / Bar / Sonnenschirme / Sonnensegel]
- > **Tischwäsche/-Deko** [Tischwäsche / -Deko: Tischläufer / Tischdecken / Stoff-Servietten inkl. Reinigung]
In der Tischdeko enthalten sind diverse Vasen, Kerzenständer und Dekorationsmaterialien.
- > **Equipment** [Teller / Besteck / Gläser inkl. Reinigung]
- > **Technik** [Beschallungsanlage / atmosphärische LED-Beleuchtung, Mikrofonie]
Sonderanforderungen auf Anfrage

Pauschalpreis für die Veranstaltungsplanung 749 €

- > **Planung des Veranstaltungstages**
- > **Vermittlung und Schnittstelle zu den Dienstleistern**
- > **Auf- und Abbau Dekoration**

ZUSATZLEISTUNGEN BEI BEDARF

Preise auf Anfrage

- > **Auf- und Abbau** [z.B. Bühnenaufbau, Tanzflächenaufbau, Zelte und Segel etc.]
- > **Mobile Audio- und Videotechnik und 65" Screens**
- > **Individuelle Blumendekoration**

Alle Preise verstehen sich in Euro, brutto, inkl. gesetzlicher MwSt.

GETRÄNKE PAUSCHALEN



WELCOME DRINK

Aperitif-Kreation mit und ohne Alkohol

Prosecco, Alpen Lillet, Alm Hugo, Aperol Spritz oder ACKER Bier Spritz

GEBRAUTES

ACKER Bier vom Faß

Gutmann Weißbier hell / dunkel / leicht

Radler / Russ

Nordbräu Weißbier alkoholfrei

ERLESENES

Weiß- und Rotweinauswahl

ERFRISCHENDES

Mineralwasser spritzig / still

Verschiedene Schorlen und Limonaden

LONGDRINKS

3 verschiedene Longdrinks, z.B. Cuba Libre, Moscow Mule, Gin Tonic

Alternativ können Sie sich für unseren 1897 ACKER Gin entscheiden, Aufpreis 5 € pro Person.

ABSACKER

z.B. Williams Birne, Marille, Ramazzotti, Baileys

GEBRÜHTES

Kaffeespezialitäten und Teevariationen nach dem Abendessen

GETRÄNKEPAUSCHALE

für 6 Stunden: **46 € pro Person**

für 8 Stunden: **58 € pro Person**

Einzelabrechnung nach Verbrauch auf Anfrage möglich.

GETRÄNKE KARTE



SPRITZIGES / WELCOME DRINK

Secco Glas / Flasche	0,1 / 0,75 l	3,9 / 27
Aperol Spritz	0,2 l	6
Alpen Lillet	0,2 l	6
Weinschorle süß / sauer	0,2 l	5

GEBRAUTES

ACKER Bier	0,5 / 0,33 l	3,9 / 3,3
Gutmann Weizen hell / dunkel / leicht	0,5 l	3,9
Radler / Russ	0,5 l	3,9
Nordbräu alkoholfreies Helles	0,5 l	3,9

ERFRISCHENDES

Mineralwasser spritzig / still	0,5 / 0,25 l	3,6 / 2,2
Apfelschorle und rote Schorle	0,5 / 0,25 l	3,9 / 2,4
Coca Cola / light / Zero	0,5 / 0,25 l	4,0 / 2,3
Cola Mix	0,5 / 0,25 l	3,9 / 2,4
Orangen- / Zitronenlimonade	0,5 / 0,25 l	3,9 / 2,4

ERLESENES VOM BASTIANSHAUSER HOF

Weißwein

Chardonnay Edition, trocken	0,75 / 0,2 l	21 / 7
Riesling klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	19 / 6

Rosé

Spätburgunder Rose, klassisch, lieblich oder feinherb	0,75 / 0,2 l	19 / 6
-------------------------------------------------------	--------------	--------

Rotwein

Spätburgunder, klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	21 / 7
Schwarzriesling, klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	19 / 6

GEBRÜHTES

Espresso einfach / doppelt		2,4 / 4,2
Espresso Macchiato		2,4
Cappuccino		3,5
Café Crema		3
Verschiedene Teesorten im Glas		2,5

SPIRITUOSEN / LONGDRINKS

Sambuca	2 cl	3
Jägermeister	2 cl	3
Williams Birne, Haselnuss, Himbeere, Marille	2 cl	3
Ramazotti	4 cl	5
Baileys	4 cl	5
Vodka, Rum, Whiskey, Gin	2 cl	3
Longdrink	4 cl + Füller	8

DONAU origin PREMIUM GIN

1897 ACKER Gin	4 cl	5
1897 ACKER Gin Tonic	4 cl + Tonic Water	8
1897 ACKER Gin Flasche	0,5 l	45

KAFFEE & KUCHEN



KAFFEE & KUCHEN

Kaffee in Kaffeekannen werden auf einem Buffet oder auf den Tischen bereit gestellt.
Pro Kanne Kaffee [1 Liter] berechnen wir **12,5 €**
Kaffeesspezialitäten werden separat verrechnet.

Bringen Sie Ihren Kuchen selbst mit, berechnen wir ein Tellergeld.
In dem Tellergeld ist das Anrichten, Servieren und entsprechendes Equipment enthalten.
Auf Anfrage können Sie gerne den Kuchen über uns bestellen.

Tellergeld pro Person:
bis 10 Kuchen **2,5 €**
bis 20 Kuchen **5 €**
bis 30 Kuchen **7,5 €**

CANDY-BAR

Sie möchten Ihren Gästen ein bunt gemischtes Buffet aus Süßigkeiten, kleinen Törtchen, leckeren Naschereien oder feiner Patisserie servieren?
Gerne realisieren wir eine Candy Bar für Ihre Veranstaltung.
auf Anfrage



MENÜ- AUSWAHL



GESETZTES MENÜ bis 120 Personen

3-Gang pro Person **52 €**

4-Gang pro Person **59 €**

Appetithappen (Gruß aus der Küche)

Vorspeise / Suppe

Hauptgang

3 Hauptgänge zur Wahl: Fleisch, Fisch und Vegetarisch / Vegan

Dessert

Option 1: Gesetztes Dessert

Option 2: Dessertbuffet (3 Desserts zur Wahl): Mehlspeisen - Mousse - Creme

BUFFET bis 80 Personen

pro Person **49 €**

3 Vorspeisen

Immer enthalten Salatbuffet oder Suppe + 2 Vorspeisen mit Brotauswahl

Hauptgang Varianten

3 Hauptgänge zur Wahl: Fleisch, Fisch und Vegetarisch / Vegan

Dessert

Option 1: Gesetztes Dessert

Option 2: Dessertbuffet (3 Desserts zur Wahl): Mehlspeisen - Mousse - Creme

BBQ-BUFFET 15 - 75 Personen

3 Varianten zur Auswahl pro Person ab **43 €**

FEIERLICHER APPETITHAPPEN IM GLAS pro Stück **4 €**

NÄCHTLICHER HEISSHUNGER pro Person ab **6 €**

VORSPEISEN & SUPPEN



VORSPEISE

1. Mariniertes Roastbeef mit Staudensellerie, Zwiebel, Bohnen, Kernöl-Marinade
2. ACKER Brotzeitbrettl' mit diversen Wurst- und Räucherspezialitäten aus dem Wittelsbacher Land sowie Räucherfisch und verschiedenen Käsesorten, dazu Obazda, Griebenschmalz und Schnittlauchbutter und Brotkorb *[Baumrindensbrett für 6 Personen]*
3. Reibeküchlein mit hausgebeizter Lachsforelle und Senf-Dillsauce
4. Buntes Salatbuffet / ACKER-Schale
3 angemachte Salate, Wildkräutersalat, Dressing, Saisonaler Essig und Öl, Brotkonfekt
5. Vegetarisches Semmelknödel-Carpaccio mit süßer Senf-Vinaigrette, Radieschen und Bio-Kresse
6. Vegane Antipasti aus allem, was der Garten der Gärtnerei Josephine Wunsch aus Burgheim bietet
7. Kohlrabi Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, Wildkräutern und ACKER-Vinaigrette

SUPPEN

1. Petersilienwurzelcreme-Suppe mit Schlag
2. Kürbiscremesuppe mit Schlag und Kernöl [saisonal]
3. Festtagssuppe
4. Maronen-Cremesuppe mit Karottenstroh [saisonal]
5. Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe

HAUPTGÄNGE



Alle Hauptgerichte werden mit frischem Ackergemüse serviert.

Rind / Kalb

1. Rinderbäckchen geschmort in Portweinjus
2. Edelgulasch vom Kalb / Wild mit glasierten Karotten
3. Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarin-Jus
4. Boeuf Bourguignon mit gebratenen Pilzen

Schwein

1. Knuspriges Schäufile mit Kartoffelknödel
2. Schweinefilet im Rauchfleischmantel
3. Rollbraten mit Dunkelbiersoße
4. Tomahawk vom Wittelsbacher Schwein mit Portweinschalotten *(nicht im Buffet erhältlich)*

Geflügel

1. Backhändel mit Kartoffelsalat und Steirischem Öl
2. ½ knusprige Ente vom Bauernhof Karmann mit Orangenjus und Blaukraut
3. Poulardenbrust gefüllt mit Pilz-Fars und Jus
4. ACKER Biergockel mit kräftiger Jus

Fisch

1. Gebrillte Lachsforelle / Saibling-Filet mit Paprikasalsa
2. Tranche vom Lachs mit Dijon-Soße, Blattspinat
3. Zander mit Meerrettich-Kruste

Beilagen

Zusätzlich zu dem frischen Ackergemüse, das zu jedem Gericht gereicht wird, können Sie noch 2 der folgenden Beilagen wählen:

Kartoffelknödel
Servierttenknödel
Spinatknödel

Wildreis
Saisonaler Kartoffelstampf
[wahlweise Sellerie, Kürbis, Erbsen]
Spätzle / Käsespätzle

Kartoffelgratin
Bandnudeln
Perlgraupen-Risotto

HAUPTGÄNGE



VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarisch

1. Schlutzkrapfen saisonal gefüllt, getoppt mit Hüttenkäse und Babyspinat
2. Rote Beete-Gnocchi mit käsiger Sahneseife
3. Gemüsequiche mit frischen Kräuterdips
4. Risoni- oder Perlgraupen-Risotto mit Rahmspinat, getrockneten Tomaten und frischem Rucola
5. Bergkäsenocken mit Waldpilzragout an Kräutersoße

Vegan

1. Vegane Spitzkrautwickerl mit Piemont-Soße und frischem Marktgemüse
2. Blumenkohlsteak und Kürbisstampf
3. Karamelisiertes Gemüse mit Kichererbsenbällchen und frischen Wildkräutern
4. Pilz-Perlgraupen-Risotto mit knackigem Kräutersaitling und Kräutertränen

DESSERT



DESSERT

Mehlspeisen

1. Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Zwetschgen und Vanilleeis
2. Lauwarmer Käsekuchen mit Calvados Apfelwürfel
3. Apfelmüchle mit Vanilleeis und saisonalem Kompott

Mousse

1. Mousse au Chocolat (Zartbitter, Vollmilch, Weiß)
2. Nougat-Mousse
3. Mocca-Mousse
4. Spekulatius-Mousse [saisonal]
5. Blaumohn-Mousse

Creme

1. Biertiramisu
2. Bayrisch Creme mit beschwipsten Beeren
3. Creme Brûlée nach Art des Hauses
4. Panna Cotta

FEIERLICHE APPETIT HAPPEN IM GLAS



FEIERLICHER APPETITHAPPEN IM GLAS

pro Stück

4 €

Weckgläser

1. Marinierte bayrische Wurst von der Hofmetzgerei Ottilinger mit süßer Senf-Vinaigrette und frischem Rudi
2. Hausgemachter Kartoffelsalat mit Rinder-Fleischpflanzerl
3. Sous vide gegarter kalter Schweinbauch ACKER Style mit Senf-Sauce und Zwiebel-Gewürzgurken-Relish
5. Linsenragout mit Limonen-Knoblauch-Garnele
6. Mariniertes Roastbeef mit Staudensellerie, Zwiebel, Bohnen, Kernöl-Marinade
7. Matjes Tartar mit frischen Gurken und Frühlingslauch
8. Vegetarische Beete mit Ziegenfrischkäse und Bio-Kresse
9. Vegetarischer Vollkorn-Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan
10. Vegetarisches Semmelknödel-Carpaccio mit Süßer Senf-Vinaigrette, Radieschen und Bio-Kresse
11. Vegetarischer Obazda mit Bio-Kresse und Laugenbrötchen
12. Veganer Gemüse Couscous mit Rosinen-Ahornsirup
13. Veganer fein gehobelter Rettich mit Kernöl-Emulsion, knusprigem Schüttelbrot und frischer Bio-Kresse

Sie sind sich unsicher, wieviel Fingerfood Sie benötigen?

3-4 Stück pro Person	Appetithappen (nicht sättigend)
5-7 Stück pro Person	Bereit für mehr (leicht sättigend)
8-11 Stück pro Person	Der Bauch ist voll (sättigend)



NÄCHTLICHER HEISSHUNGER

NÄCHTLICHER HEISSHUNGER

pro Person ab **7 €**

Suppen

1. Gulaschsuppe **8 €**
2. Mitternachtssuppe **8 €**
3. Vegetarische Gemüsesuppe der Saison **7 €**

Aus der Alm

1. ACKER Brotzeitbrettl' mit diversen Wurst- und Räucherspezialitäten aus dem Wittelsbacher Land und verschiedenen Käsesorten, dazu Obazda, Griebenschmalz und Schnittlauchbutter und Brotkorb **10 €**
2. Käsebrett von der ACKER Alm **12 €**
3. Brezenständer mit geräucherten Wurstspezialitäten **9 €**
4. Currywurst mit Semmel und würziger Currysoße **10 €**

Vom Acker

1. Vegetarische Kräuterwiese **7 €**
Gehackte Wiesenkräuter mit frischem Bauernbrot und zweierlei Aufstriche
2. Saures Almgemüse mit bayrischem Kichererbsen-Aufstrich und frischem Bauernbrot **6 €**



BBQ

Vorspeise

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Vorspeise am Platz oder als Vorspeisen-Buffer im Weckglas
 Vegetarisches Semmelknödel-Carpaccio mit süßer Senf-Vinaigrette, Radieschen und Bio-Kresse **12 €**
 oder Perlgraupen-Salat mit Rote Bete, Radieschen und mit oder ohne Ziegenkäse

BBQ-Variationen

Variation 1	Spareribs vom Wittelsbacher Schwein, Hühnchen, Würstl, gratinierte Riesenchampignons	43 €
Variation 2	Rinderlende, Kotelett vom Wittelsbacher Schwein, Würstl, Saibling	50 €
Variation 3	Rinderfilet, Garnele, Würstl, gegrillte Avocado	60 €

Standardmäßig servieren wir zu allen Variationen Salat, Brotkorb, Dips, eine Beilage und ein Dessert.

<p>Salate am Buffet ACKER-Salatschüssel mit ACKER-Dressing [5 Salate der Saison + gemischter Blattsalat]</p> <p>Brotkorb Gemischte Brotauswahl</p> <p>Dips Limetten-Knoblauchmayonnaise, würzige Salsa, hausgemachte BBQ-Soße, Kräuterbutter</p>	<p>Warme Beilagen Rosmarinkartoffeln oder Maiskolben oder frisches Grillgemüse der Saison</p> <p>Dessert <small>siehe Seite Dessert</small> Option 1: Gesetztes Dessert Option 2: Dessertbuffet [3 Desserts zur Wahl]: Mehlspeisen - Mousse - Creme</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



BRAUTVERZIEHEN

Austragungsort vor Der ACKER Alm

GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BRAUTVERZIEHEN

Mineralwasser spritzig / still	0,5 l	3,2
--------------------------------	-------	-----

ERLESENES VOM BASTIANSHAUSER HOF

Weißwein

Chardonnay Edition, trocken	0,75 / 0,2 l	19 / 6
Riesling klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	17,5 / 5,5

Rosé

Spätburgunder Rose, klassisch, lieblich	0,75 / 0,2 l	18,5 / 5,8
-----------------------------------------	--------------	------------

Rotwein

Spätburgunder, klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	19 / 6
Schwarzriesling, klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	19 / 6

Das Brautverziehen fällt nicht unter die Getränkepauschale.

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Für selbst mitgebrachten Wein berechnen wir ein Korkgeld von 10 € pro 0,75 l Flasche.

Für selbst mitgebrachte Spirituosen berechnen wir ein Korkgeld von 50 € pro 0,7 l Flasche.



Freie Trauung

INDIVIDUALITÄT UND HERZLICHKEIT VEREINT.

Die freie Trauung bietet Ihnen die Möglichkeit, sich auf Ihre ganz eigene Art und Weise das Ja-Wort zu geben.

Neben unserem kleinen Hopfengarten und dem Ort der Stille bietet unser idyllisches Außengelände viel Platz für Ihre freie Trauung. Bei klarem Wetter können Sie sogar bis zur Zugspitze sehen.

26,50 € brutto pro Person

SONSTIGE KOSTEN

KINDERTELLER

Kinder zwischen 6 - 11 Jahren, inkl. Softgetränken, Gruß aus der Küche, Hauptgericht und Dessert	23 €
Kinder zwischen 12 - 15 Jahren, inkl. Softgetränken, Gruß aus der Küche, Hauptgericht und Dessert	29 €

PERSONALKOSTEN

Je nach Art des Speiseangebotes variiert der Personalbedarf

Koch pro Stunde <i>[Mindestbuchzeit 4 Stunden]</i>	49 €
Serviceleitung pro Stunde <i>[für den Zeitraum der Veranstaltung vor Ort, ab Eintreffen der Gäste]</i>	49 €
Servicekraft pro Stunde	35 €
Logistiker für Auf- und Abbau pro Stunde, bei Bedarf	35 €

ÜBERSICHT PERSONALBEDARF

Bis 50 Personen und Buffet	1 Serviceleitung, 2 Servicekräfte, 3 Köche
50 bis 80 Personen und Buffet	1 Serviceleitung, 3 Servicekräfte, 4 Köche
80 bis 100 Personen und Buffet	1 Serviceleitung, 4 Servicekräfte, 4 Köche
Bis 50 Personen und gesetztes Menü	1 Serviceleitung, 3 Servicekräfte, 3 Köche
50 bis 80 Personen und gesetztes Menü	1 Serviceleitung, 4 Servicekräfte, 4 Köche
80 bis 120 Personen und gesetztes Menü	1 Serviceleitung, 5 Servicekräfte, 4 Köche

BEISPIEL RECHNUNG

BEISPIELKALKULATION FÜR 60 PERSONEN

Location Miete	1.199 €
ACKER Alm „Stadl“ inkl. Reinigung	
Leistung	1.498 €
Planung, Auf- und Abbau, Equipment, Technik, Standard-Dekoration	
Gesetztes Menü 3-Gang	3.120 €
60 Personen á 52 €	
Getränkepauschale	2.700 €
für 6 Stunden, 60 Personen á 45 €	
Personalkosten	
4 Köche á 49 € pro Stunde, für 4 Stunden	784 €
1 Serviceleitung á 49 € pro Stunde, für 8 Stunden	392 €
4 Servicekräfte á 35 € pro Stunde, für 8 Stunden	1.120 €

Komplettpreis

für 60 Personen: 10.813 €

inkl. gesetzlicher MwSt.

BEISPIELKALKULATION FÜR 100 PERSONEN

Location Miete	1.199 €
ACKER Alm „Stadl“ inkl. Reinigung	
Leistung	1.498 €
Planung, Auf- und Abbau, Equipment, Technik, Standard-Dekoration	
Gesetztes Menü 3-Gang	5.200 €
100 Personen á 52 €	
Getränkepauschale	4.500 €
für 6 Stunden, 100 Personen á 45 €	
Personalkosten	
4 Köche á 49 € pro Stunde, für 4 Stunden	784 €
1 Serviceleitung á 49 € pro Stunde, für 8 Stunden	392 €
5 Servicekräfte á 35 € pro Stunde, für 8 Stunden	1.400 €

Komplettpreis

für 100 Personen: 14.973 €

inkl. gesetzlicher MwSt.



Das ACKER Hotel

ERHOHLEN & SCHLAFEN





Das ACKER Hotel

EIN SCHÖNER PLATZ FÜR EINEN GUTEN SCHLAF.

Wir haben Zimmer geschaffen, in denen Sie sich wie zu Hause fühlen können: mit viel Tageslicht, Komfort und gemütlichen Kingsize Betten.

An unserem Frühstücksbuffet erwarten Sie feldfrische, saisonale Zutaten und gute regionale Produkte.

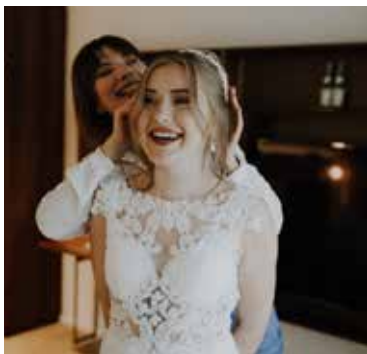
- > 58 Zimmer
- > 5 Themenwelten
- > Frühstücksbuffet
- > Saunabereich
- > Bar
- > Kaminlounge



Einen Steinwurf entfernt Ihrer Hochzeitslocation liegt das Acker Hotel.

Behaglich, bodenständig, herzlich, nahbar - so übernachten Sie in einem unserer Themenzimmer nach den Gewerken des Schreiner, Weber, Töpfer, Gerber und Papierer. Bodentiefe, lichtdurchflutete Fenster bilden den fließenden Übergang zur beeindruckenden Außenwelt des Donaumoos

Sie kommen mit der ganzen Familie zum großen Fest? Hierfür stellen wir Ihnen gerne ein Zimmerkontingent zur Verfügung. Verschiedene Kategorien bieten für Kind & Kegel, ja sogar für 4-beinige Hochzeitsgäste die richtige Unterbringung. In unserem Angebot: Doppelzimmer, Doppelzimmer zur Einzelnutzung, Panoramazimmer für das Brautpaar, separate Getting-ready-Rooms für SIE & IHN, Zimmer mit Verbindungstüre, Möglichkeiten der Aufbettung mit Babybetten und Zustellbetten [auf Anfrage und Verfügbarkeit]



Zimmerkontingent:

Gerne erstellen wir Ihnen auf Ihren Wunschnamen ein Zimmerkontingent, das von Ihren Gästen bis zu 2 Monate vor der Veranstaltung abrufbar ist. Danach gehen die nicht abgerufenen Zimmer automatisch in den freien Verkauf über. Hotelbuchungen Ihrer Gäste erfolgen unter Angabe aller erforderlichen Informationen direkt über unsere Rezeption: telefonisch unter 08431-907660 oder per Email unter rezeption@dasacker.de

Zimmerbuchungen können bis 2 Tage vor Anreise kostenfrei storniert werden. Danach werden 80% der gebuchten Leistungen dem Bucher in Rechnung gestellt.

Das ACKER Hotel

Acker Hotelbetriebs GmbH
Am Maschinenring 2
86633 Neuburg a.d. Donau

Kontakt:

08431 90766-0
Rezeption@dasacker.de
www.dasacker.de



**GETTING-
READY FÜR
SIE & IHN
IM ACKER
HOTEL**



UND SO KANN EIN PERFEKTES HOCHZEITSWOCHELENDE AUSSEHEN:

Auftakt – der Tag vor der Hochzeit

Lassen Sie alles in Ruhe angehen. Das Event ist organisiert, alle Details sind besprochen, fangen Sie an zu genießen. Reisen Sie entspannt am Vorabend an. Ob Sie bereits heute das gemeinsame Hochzeitszimmer beziehen oder doch traditionell lieber 2 Einzelzimmer belegen – Sie entscheiden. Abends steht Ihnen unser Saunabereich zur Entspannung zur Verfügung.

Hochzeitstag: Der große Tag

Starten Sie mit einem Genießer-Frühstück gemeinsam in den Tag.

Stylisten sind ins Haus bestellt und kommen mit ins Hotelzimmer oder in einen separaten Getting-Ready-Raum. Beim Ankleiden der Braut hilft der engste Kreis – und bei einem Gläschen Sekt sowie einem Appetithappen sinkt auch gleich das Lampenfieber. Auch der Bräutigam kommt nicht zu kurz: hier kann ebenfalls ein separates Hotelzimmer gebucht werden. Die Männerrunde hilft beim Ankleiden, gönnt sich ein deftiges belegtes Brot und ein Frischgezapftes. So kann Ihr Hochzeitstag beginnen.

Ausklang – der Tag nach Ihrer Traumhochzeit

Zusammen mit Ihren Übernachtungsgästen frühstücken Sie gemeinsam und lassen die Eindrücke und Erlebnisse des gestrigen Tages Revue passieren. Eine Spätabreise bis 14 Uhr für das Brautpaar kann kostenfrei über die Hotelrezeption angefragt werden.



LEISTUNGSANGEBOT DES HOTELS:

Preis pro Nacht und inkl. Frühstück

Übernachtung im Einzelzimmer	ab 119,00 €
Übernachtung im Doppelzimmer	ab 149,00 €
Übernachtung im Panoramazimmer / Hochzeitssuite	200,00 €
Familienzimmer: 2 Doppelzimmer nebeneinander mit Verbindungstüre	ab 249,00 €

Getting Ready Raum für Braut mit Stylisten und Freundinnen: **95,00 €**

mit Balkon und Blick über das Donaumoos, Kaffeemaschine und gefülltem Kühlschrank mit Softgetränke und Sekt inkl.

Getting Ready Raum für den Bräutigam: **85,00 €**

Hotelzimmer im Erdgeschoss mit Terrasse, gefüllter Minibar mit 0,33l Acker Bier sowie Softgetränke

Aufbettungsmöglichkeiten:

Babybett	10,00 € pro Nacht
Zustellbett	20,00 € pro Nacht
Gebühr Haustier	10,00 € pro Nacht
Kinderfrühstück 4-9 Jahre	9,80 €

Zubuchbare Leistungen:

Leih-Bademäntel inkl. Schläppchen für die Damen des Getting Ready-Teams:	5,00 €
Belegte Brote á € [herzhaft, vegan, vegetarisch]	6,00 €
Gläschen mit Obst, Joghurt, Müsli	á 4 €



ANBINDUNG, PARKEN & LADEN

Das ACKER Event Forum liegt in unmittelbarer Nähe zur B16, beheimatet in der großen Kreisstadt Neuburg an der Donau, nordöstlich von Augsburg und westlich von Ingolstadt. Die nächste Autobahnausfahrt ist Manching an der A9 in einer Entfernung von 26 km. Der Bahnhof befindet sich in Sichtweite nur 2 km entfernt.

PARKPLÄTZE

Mehr als 120 Parkplätze stehen für Ihre Tagung oder Veranstaltung in unmittelbarer Nähe zu den Gebäuden zur Verfügung.

E-LADESÄULEN

Zehn Ladesäulen mit jeweils 2 Ladepunkten und maximal 22 kW Ladeleistung pro Stunde.

LADEMÖGLICHKEITEN

Mit Ihrer eigenen Ladekarte

[Karte zum Freischalten des Ladevorgangs]

Preis: 33 ct / kWh + 55 ct Startgebühr

Ohne eigene Ladekarte

QR-Code abschnappen, es erscheint eine allgemeine Website von Mennekes. Kreditkarteninfos eintragen und über den Button „jetzt laden“ den Ladevorgang starten.

Preis: 50,4 ct / kWh + 56 ct Startgebühr



Bitte beachten Sie, dass es aufgrund der aktuellen Lieferketten und schwankenden Preise zu kurzfristigen Änderungen / Anpassungen im Angebot bzw. vor allem in der Preisgestaltung des Food & Beverage Bereichs kommen kann. Wir bitten um Verständnis. **Weiterhin gelten unsere AGB unter event.dasacker.de**

Das ACKER Hotel: dasacker.de

STORNIERUNGSGEBÜHREN BEI GRUPPENRESERVIERUNGEN ODER ABRUFKONTINGENTEN (ab 5 Zimmern)

56 Tage (8 Wochen) vor Anreise können Reservierungen kostenfrei storniert werden.

Ab 55 Kalendertage (unter 8 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 20% des Gesamtbruttopreises berechnet.

Ab 41 Kalendertage (unter 6 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 40% des Gesamtbruttopreises berechnet.

Ab 27 Kalendertage (unter 4 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 60% des Gesamtbruttopreises berechnet.

Ab 13 Kalendertage (unter 2 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 80% des Gesamtbruttopreises berechnet.

No-Show (Nichtanreise) werden mit 100% des Gesamtbruttopreises berechnet.

OPTIONSdatum

Mit dem Tag der Buchung des Zimmerkontingents steht das Optionsdatum fest. Dies liegt 2 Monate vor dem angegebenen Übernachtungsdatum. Sollten mit dem Ablauf des Optionsdatums nicht alle Zimmer des Kontingents abgerufen sein, gehen diese automatisch in den freien Verkauf über. Das Optionsdatum ist mit dem Tag der Reservierungsbestätigung verbindlich und wird mit Buchungsänderungen oder -erweiterungen nicht verändert.

Die Stornobedingungen greifen ab Optionsende und gelten für alle Reservierungen innerhalb des Kontingents, gleich ob der Abruf durch den Gruppenbucher oder durch einzelne Personen stattfindet.

Das **ACKER** Event Forum

—

Am Maschinenring

86633 Neuburg a.d. Donau

Tel. 0049 (0)8431 6499 - 0

firmenevent@dasacker.de

privatevent@dasacker.de

event.dasacker.de

Stand Juli 2025.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.