



TOURIST INFORMATION

HOTEL RESTAURANT

SCHIEFER

BAR LOUNGE

Enre Feier 2025 / 2026

SCHIEFER
SUITE-HOTEL | STEAKHAUS

SAAL

EIN STARKER RAUM!

Unser Saal liegt im ersten Geschoss des Schiefers und bietet einen wunderschönen Blick auf den historischen Marktplatz. Der Saal ist ein atmosphärisch starker Raum und grenzt an das danebenliegende Kaminzimmer an, welches gerne zur Platzierung eines Buffets oder als Lounge mit dem Saal kombiniert wird. Bis zu 200 Personen finden je nach Veranstaltungsart im Saal Platz. Aufgrund einer Akustikdecke ist der Geräuschpegel auch bei einer Tanzveranstaltung angenehm.

Die Bereitstellungskosten für den Saal betragen 500,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- Auf- und Umbau der Möblierung
- Reinigung

SAAL



KAMINZIMMER

GUT ZU GEBRAUCHEN!

Die individuellen Ecken und Kanten dieses ca. 80 m² großen Raumes besitzen nicht nur Charme, sondern auch den namensgebenden Kamin. Das Kaminzimmer lässt sich auf ganz unterschiedliche Weise in Eure Veranstaltung einfügen: Für Eure Familienfeier bis 24 Personen oder als Lounge, Buffetbereich zum Saal oder als Tagungsraum bis 30 Personen.

Die Bereitstellungskosten für das Kaminzimmer betragen 200,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- Auf- und Umbau der Möblierung
- Reinigung

KAMINZIMMER



RESTAURANT

WENN ETWAS MEHR SEIN DARF!

Es besteht die Möglichkeit das Restaurant in Ihre Veranstaltung zu integrieren oder exklusiv zu reservieren. Zum Beispiel nach dem Essen im Saal, wenn Sie in lockerer Atmosphäre in eine Party wechseln möchten oder für Ihre Großveranstaltung, Empfänge, Ausstellungen oder Präsentationen im gesamten Haus bis zu 400 Personen.

- Die Bereitstellungskosten für das Restaurant (ab 18:00 Uhr) betragen 2.500,00€ und beinhalten folgende Leistungen:
- Energiekosten
- Auf- und Umbau der Möblierung
- Umsatzausfall
- Reinigung

RESTAURANT



INNENHOF

EINE WUNDERSCHÖNE LOCATION!

Gepflegtes Fachwerk umfasst unseren Innenhof und macht ihn zu einem der romantischsten Hotspots unserer Stadt. Der Innenhof eignet sich besonders für den Empfang Eurer Veranstaltung. Familienfeste, Grillevents oder zwanglose Firmenfeiern lassen sich ebenfalls ganz hervorragend umsetzen. Im Innenhof finden bis zu 200 Gäste sitzend Platz.

- Die Bereitstellungskosten für den Innenhof betragen 200,00€ und beinhalten folgende Leistungen:
 - Energiekosten
 - Auf- und Umbau der Möblierung
 - Reinigung

INNENHOF



Feiern

UNSERE KAPAZITÄTEN!

	BESTUHLUNG	KAMINZIMMER	SAAL	RESTAURANT
	Lounge & Stehbereich	30 Gäste	200 Gäste	160 Gäste
	Galabestuhlung	20 Gäste	120 Gäste	nicht möglich
	Tafelbestuhlung	28 Gäste	80 Gäste	80 Gäste
	Stehempfang / Party	35 Gäste	250 Gäste	200 Gäste

EMPFANG

ZUR BEGRÜSSUNG ANSTOSSEN!

Eine gelungene Veranstaltung beginnt mit einem Empfang. Dies ist die Zeit, in der die Gastgeber die Gäste und die Gäste sich untereinander begrüßen und kennenlernen. Natürlich werden hierbei Getränke gereicht, um Gastfreundlichkeit zu demonstrieren und Hemmschwellen zu reduzieren:

- Prosecco Zardetto pro 0,75l Flasche 24,90€
- Lillet Wild Berry - handmade pro Glas 6,90€
- Aperol Spritz - handmade pro Glas 6,90€

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.

FINGERFOOD

Zur Einstimmung oder auch um eine Zeitspanne zu überbrücken, empfehlen wir, ein paar leichte Speisen anzubieten. Diese werden klassisch als Flying Buffet serviert. Kalkuliert etwa 3 bis 5 Teile pro Person.

	Canapés (auch vegan)	pro Stück 2,90€
	Rustikale Stulle (auch vegan)	pro Stück 2,90€
Vegi	Bruschetta Mix	pro Stück 2,50€
	Räucherlachswrap mit Apfelfrischkäse und Dill	pro Stück 3,90€
	Thunfischtartar mit Gurkensalat und Mangokaviar	pro Stück 4,90€
Vegi	Ziegenkäse Raffaello mit Birnenchutney	pro Stück 3,50€
Vegi	Gemüsesticks mit 3erlei Dips	pro Stück 4,90€
Vegi	Avocado und Mango auf karamellisierter Walnuss	pro Stück 2,90€
	Garnelen- Spieße mit Mangochutney	pro Stück 3,50€
	Satéspeiß mit Erdnussbutterdip	pro Stück 3,20€
Vegi	Cake Pops	pro Stück 3,90€
Vegi	Bisquit Roulade	pro Stück 2,90€
Vegi	Obstsalat im Glas	pro Stück 4,90€
Vegi	Macaron	pro Stück 1,60€
Vegi	NY-Cheesecake im Glas	pro Stück 2,10€
Vegi	Blechkuchen (4 Viertel)	pro Stück 2,80€

BRUNCH

BREAKFAST & LUNCH

Frühstück

Auswahl an frischen Bäckerbrötchen, Baguette, Croissants
Nutella, Honig und Marmeladen
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Wurst- und Schinkenplatten in Schlachterqualität
Müsli, Cornflakes
Naturjoghurt
Obst
Gekochte Eier
Rührei
Bacon, Nürnberger Würstchen
Butter

Hauptgänge

Schweinemedallions auf Champignonrahm
Lachsfilet auf Hummersauce
Gemüselasagne
Rahmwirsing mit Speck
Mediterrane Kartoffel

Dessert

Hausgebackener Apfelkuchen
Fruchtige Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person 44,90 € ab 40 Personen
(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

Buffet 1

GEFLÜGEL & FISCH

Suppe

Hochzeitssuppe mit Gemüse, Eierstich und Rindfleisch

Vorspeisen

Hähnchensalat

Coleslaw

Sommerlicher Nudelsalat „Caprese“ mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Trauben

Butter und Baguette

Hauptgänge

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Oliven - Soße

Buntbarschfilet in Himbeerkräutervinaigrette

Karotten - Zitronen - Lauch Gemüse

Petersilienkartoffeln

Pilawreis

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Tiramisu- wo wie es sein muss!

Preis pro Person 49,00 € ab 40 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

BUFFET II

SCHWEINEKARREE & FISCH

Suppe

Beeftea mit Dumpling

Vorspeisen

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Melonen-Feta-Salat mit frischen Kräutern

Mediterraner Kartoffelsalat mit Sonnentomaten und Frühlingslauch

Antipasti von Paprika, Karotte, Zucchini, Champignons, Fenchel, Oliven und Aubergine

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Baguette, Schwarzbrot und Butter

Hauptgänge

Rosa Schweinekarree vom Duroc-Schwein mit Steinpilz-Rotweinsoße (Live tranchiert)

Gebratene Zanderfilets in Lauchrahmsoße

Buntes Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln

Pilawreis

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Mohn-Vanille Pudding

Mousse au Chocolate

Preis pro Person 59,00 € ab 40 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)



SCHIEFER
SUITE-HOTEL | STEAKHAUS

Buffet III

KALB & FISCH

Suppe

Minestrone

Vorspeisen

Gemüse-Garnelensalat mit Wokgemüse

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Rosa gebratenes Kalbsfleisch an Thunfischcreme und Kapern

Tatar vom Räucherlachs mit Kaviar von der Bachforelle

Serrano Schinken und Melone

Französisch- Italienische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Butter & Baguette

Hauptgänge

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise

Tandoori-Lachs

In Kräutern glasiertes Pfannengemüse

Kartoffelgratin

Pilawreis

Dessert

Cremé Brûlée

Mouse au Chocolate

Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person 64,90 € ab 40 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

INNENHOF



VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN

Bowl- Station (vegan)

Rote Beete, Granatapfel, Edamame, Kichererbsen, Quinoa, Nüsse, Sonnenweizen, Linsensalat, Baby Leaf, Kräutermix, Sprossen, Kirschtomatenmix, Gartengurken, Karotten, Paprika, fermentiertes Kraut

Brot

Leinensamen - Ciabatta (vegan), Kürbiskernbrot (vegan), Rustical Baguette

Dips und Dressing

Guacamole (vegan), Curry Dip (vegetarisch)

Erdnuss-Dressing (vegan), Apfel-Rettich-Dressing (vegan), Gojibeeren-Dressing (vegan)

Hauptgänge

Non-Chicken Geschnetzelttes (vegan)

Limetten-Graupen-Risotto (Vegan)

Gemüse Curry (vegan)

Gemüse Auswahl (vegan)

Dessert

Bunter Melonen- Salat mit Limette und Vanille (vegan)

Aroniabeeren-Apfeltörtchen (Vegan)

Zum Austauschen oder Ergänzen der angebotenen Buffets

Menüs

MIT STIL GENIESSSEN

Menü 1

Mango - Curry - Zitronengrassuppe

Geschmorte Ochsentrüffel mit Portwein-Balsamico-Jus und Pastinaken-Kartoffel-Püree

Glasierte Finger Möhren

Tiramisu wie es sein muss!

Zum Preis von 49 € ab 20 Personen

Menü 2

BeefTea mit Dumpling

Avocado Mangosalat mit Riesengarnelen

Tranche vom Rinderfilet auf Rosmarin Jus, grüner Spragel und Kartoffel Gratin

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Kern, Bourbon Vanilleeis und Kürbiskerncrispy

Zum Preis von 68 € ab 20 Personen

Weisswein

WEISSWEIN

- 2023 WOWWOW - Grauer Burgunder 27,90€
Emile Bauer – Pfalz – Deutschland Feine Aromen von Steinobst, Honigmelone und Nüssen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit kräftigem Körper und harmonischem Süße-Säure-Spiel
- 2022 Fontanafredda Gavi di Gavi DOCG 29,90€
Piemont – Italien Ein wunderbar zarter Gavi di Gavi aus der Rebsorte Cortese. Der Weißwein hat ein intensives Bouquet aus Blüten, Vanille, Zitrone, Maiglöckchen und reifen Äpfeln. Der angenehm trockene Geschmack ist voll, ausgewogen und elegant
- 2023 Ca dei Frati Lugana 32,90€
Venetien – Italien - Ein fruchtig-frischer Lugana mit Fruchtnoten von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Trotz der feinen Nuancen ist der I Frati kräftig und samtig-weich. „Der Erfolg Ca dei Frati entwickelte sich rasch zum weltweiten Phänomen. Mittlerweile schaut die internationale Weinwelt auf das kleine Gut am Gardasee, das in den letzten Jahren weltweit mit seinem Lugana Kultstatus erreicht hat.“

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.

ROTWEIN

ROTWEIN

- 2017 Villabella, Valpolicella Ripasso Classico Superiore 29,90€
Valpolicella – Italien Ein Rotwein-Cuvee aus den Rebsorten: Corvina, Rondinella und Corvione. Das Cuvee wird mit Amarone-Trestern ein zweites Mal vergoren. Der Ripasso überzeugt mit Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, leichter Würze und üppiger zart-süßer Frucht im Abgang. Der Ripasso ruht zwei Jahre in großen Eichenfässern.
- 2020 Chianti Classico – Frescobaldi – Tenuta Perano 34,90€
Toskana – Italien Ein Chianti Classico mit intensiver Frucht von Sauerkirsche und Johannisbeere, gepaart mit feiner Würze, am Gaumen mittelkräftig mit gut eingebundener Holznote
- 2015 Ramon Bilbao Reserva 39,90€
Rioja – Spanien Ein Rotwein-Cuvee aus den Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo und Graciano. Der Wein duftet nach reifen Früchten wie Kirsche, Pflaume und Kokos und entwickelt am Gaumen ein abwechslungsreiches und sehr elegantes Finale. Der Ausbau erfolgt 20 Monate im amerikanischen Barriquefässern, danach reift der Wein weitere 20 Monate in der Flasche.

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.

Getränke

GETRÄNKEPAUSCHALEN

In der Regel schenken wir zu Eurer Veranstaltung alle üblichen Getränke aus. Im Rahmen einer Pauschale bieten wir die unten aufgeführten Getränke an. Solltet Ihr darüber hinausgehende Wünsche haben, erfüllen wir diese gerne. Es gelten im Übrigen die jeweils aktuellen Preise unserer Speisen- und Getränkekarten.

König Pilsener
Köpi alkoholfrei
Erdinger Weizen

Rotwein
Weißwein
Prosecco

Kaffee creme
Cappuccino
Espresso

Goslarer Tafelwasser
(Still & Sprudel)

Coca-Cola, Cola light, Cola zero, Fanta, Sprite

Säfte (Orange, Apfel, Maracuja)
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Grappa di Poli Elegante
Linie Aquavit
Obstler
Williams Birne
Schierker Feuerstein

Bacardi mit Coca-Cola
9 Mile mit Bitter Lemon
Bombay Sapphire mit Tonic

68,00 € / 7Stunden
Jede weitere Stunde 9,80 € p.P.



HOTEL | RESTAURANT

SCHIEFER

BAR | LOUNGE

SCHIEFER
SUITE-HOTEL | STEAKHAUS

PAUSCHALEN

HOCHZEITSPAUSCHALEN

YOU & ME

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer
Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr
Buffet I
Mitternachtssnack Currywurst
Proseccoempfang
Runde Tische (8-10 Personen)
Stoffservietten
Farbige Beleuchtung
Pro Person

129,00 €

Mr. & Mrs.

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer
Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr
Buffet II
Mitternachtssnack Currywurst
Proseccoempfang
Runde Tische (8-10 Personen)
Hohe Kerzenleuchter
Stoffservietten
Farbige Beleuchtung
Pro Person

149,00 €

She ´s the boss

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer
Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr
Buffet II
Mitternachtssnack Currywurst
Proseccoempfang
Fingerfood zum Empfang (3 Teile)
Runde Tische (8-10 Personen)
Hohe Kerzenleuchter
Stoffservietten
Farbige Beleuchtung
Candybar
Pro Person

159,00 €

Marry Me

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer
Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr
Buffet III
Mitternachtssnack Currywurst
Proseccoempfang
Fingerfood zum Empfang (3 Teile)
Runde Tische (8-10 Personen)
Hohe Kerzenleuchter
Stoffservietten
Farbige Beleuchtung
Candybar
Pro Person

169,00 €

Für jede eitere Stunde berechnen wir 14,00 € als Getränkpauschale pro Person.

EXTRAS

WAS DARF ES NOCH SEIN?

Wir haben folgende Leistungen notiert:

Individuelle Menükarten (einfach)	pro Stück	4,90€
Runde Tische mit Husse (8-10 Personen)	pro Stück	24,90€
Hohe Kerzenleuchter mit Kerzen	pro Stück	9,90€
Farbige Beleuchtung	pro Spot	19,90€
Stoffserviette gefaltet	pro Stück	2,90€
Staffelei	pro Stück	15,00€
Beamer / Leinwand	pro Stück	59,90€
Flipchart	pro Stück	9,90€
Digitales Flipboard	pro Stück	29,90€
Funkmikrofon	pro Stück	19,90€
Mitternachtssnack „Die Currywurst“	pro Person	4,30€
Mitternachtssnack „Die Currywurst“ vegetarisch	pro Person	6,50€
Candybar	pro Person	4,90€
Gedeckgeld	pro Person	1,90€

Weitere Dienstleister wie DJ's, Bands, Hochzeitsbäcker, Floristen oder Kleinkünstler empfehlen wir Euch gerne. Hierbei schließt bitte die entsprechenden Verträge selbst.

WIR KOMMEN AUCH ZU EUCH!

Gerne unterstützen wir Euch bei Eurer Party zu Hause, in der Firma oder der Wunschlocation. Sämtliches benötigtes Equipment wie z.B. Zelte, Möbel, Geschirr, Besteck, Heiztechnik oder etwa eine ganze mobile Küche könnt Ihr über uns anfragen. Profitiert von unserem reichen Erfahrungsschatz. Unsere Kapazität im Catering deckt Veranstaltungen bis 500 Personen / Tag ab.

Unsere Mitarbeiter können Sie sich dazu auch gerne ausborgen:

Hilfskraft	29,00€ / Stunde
Gelernte Servicekraft	39,00€ / Stunde
Gelernter Barkeeper	49,00€ / Stunde
Gelernter Koch	49,00€ / Stunde
Küchenchef	59,00€ / Stunde

NACHTARBEIT

UNSER TEAM!

Ohne unser Team geht nix. Motiviert, erfahren, freundlich und kompetent! So befindet Ihr Euch immer in den besten Händen. Bei uns könnt Ihr bis in die frühen Morgenstunden, maximal bis 3:00 Uhr feiern. Wir berechnen lediglich ab 00.00 Uhr pro angefangener Stunde 50,00 Euro pro Mitarbeiter als Nachzuschlag. Diesen reichen wir an unsere Mitarbeitenden weiter.



GRILLBUFFET

LASS MAL GRILLEN!

Grillen auf Gas und Kohle – Es hat schon etwas Besonderes, wenn wir unsere Getränke- und Grillhütten im Innenhof an einem lauen Sommerabend öffnen. Eine starke Atmosphäre in historischer Kulisse mit leiser Loungemusik, Sonnenliegen und unseren Lounge-Garnituren. Perfekt für das Familienfest, das Teamevent oder die zwanglose Firmenfeier. Oder im kalten Winter als Stehevent mit Heizstrahlern und Feuertonne - ein heißes Thema!

Appetizer

Beercan-Chicken
Beef Tea mit Einlage

Hauptgang

Unsere Wildbratwurst aus dem Wildfang!
Pulled Pork Burger- Station
mit Black- Night Barbecue Sauce
Roastbeef NY Cut
Harzer Spare Ribs
Gegrillte Süßkartoffeln
Cole Slaw und Röstkartoffelpüree
Verschiedene Dips und Baguette

Dessert

Tiramisu mal anders!

Preis pro Person 49,90 € ab 30 Personen
(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

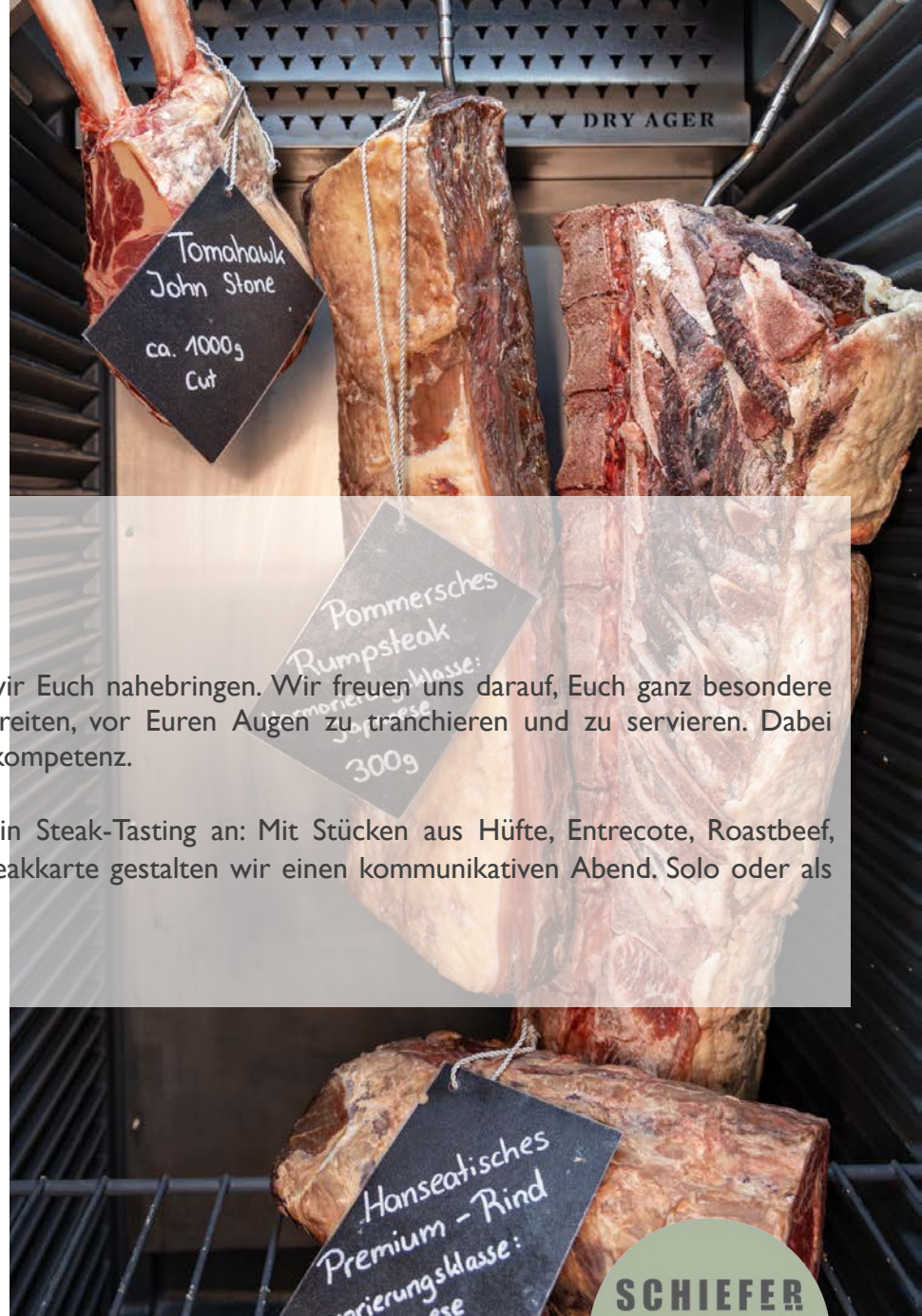
STEAKTASTING

LASS MAL ABHÄNGEN!

Unsere wahre Liebe gilt unseren Steaks! Diese Liebe möchten wir Euch nahebringen. Wir freuen uns darauf, Euch ganz besondere Leckerbissen aus unserer Karte und unserem DryAger zuzubereiten, vor Euren Augen zu tranchieren und zu servieren. Dabei unterhalten wir Euch mit kurzweiligen Details aus unserer Fleischkompetenz.

Als besonderes Angebot für Eure Gruppe bieten wir darum ein Steak-Tasting an: Mit Stücken aus Hüfte, Entrecote, Roastbeef, Tomahawk und Filet plus die klassischen Beilagen aus unserer Steakkarte gestalten wir einen kommunikativen Abend. Solo oder als Rahmenprogramm zu Eurer Veranstaltung.

Ab 15 Personen für 56,90€ pro Person



ÜBERNACHTUNGEN

ZU SCHÖN, UM WACH ZU SEIN.

Unser kleines und stylisches Hotel erwartet Dich frisch renoviert, direkt am Goslarer Marktplatz im Innenhof vom Schiefer. Zehn sehr geräumige Suiten, die sich über zwei Ebenen erstrecken, stehen Dir zur Verfügung. Persönlicher Service und der hochwertige, moderne Wohnraum heben unser kleines Hotel und unsere Apartments charmant hervor. Bitte beachtet, dass wir seit Sommer 2023 unser Frühstück regulär im benachbarten Restaurant anbieten.

Passend zu Eurer Veranstaltung könnt Ihr bei uns auch gut schlafen. Mit unseren Maisonette-Suiten, Apartments und Partnerhotels bekommen wir Euch gut unter. Gerne bieten wir Euch eine Fullservice-Lösung mit Frühstück, Rahmenprogramm, Übernachtung, Parken und Tagung an. Wagen wir das Schwerste und sprechen miteinander.

SCHIEFER
Apartments

SCHIEFER
SUITE-HOTEL | STEAKHAUS

ABLAUFPPLAN

WIR ACHTEN AUF DEN FLOW!

Lasst uns gemeinsam die Zeiten besprechen, an denen etwas geschehen soll. Für uns ist es wichtig zu wissen, wann zum Beispiel einzelne Redebeiträge geplant sind, damit wir diese in unsere Speisezubereitung einplanen und somit die bestmögliche Qualität garantieren können.

DRYAGER

Hanseatisches
Premium - Rind
Marmorierungs-
klasse:
Japanese
300g

BÜROKRATIE

EURE DATEN:

Firma:

Ansprechpartner:

Rechnungsanschrift:

Kontakt:

Anlass:

Personen:

Datum:

Uhrzeit:

Location:

AGB

1. Berechnungsgrundlage

Für die Berechnung der Küchenleistung (Anzahl der Menüs oder am Buffet teilnehmenden Personen) legen wir die uns mitgeteilte Personenanzahl zugrunde. Spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung ist durch den Veranstalter die genaue Personenanzahl zu bestätigen.

2. Preisangabe

Unsere Preise sind Endpreise in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

3. Anzahlung

Es ist eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine Anzahlung von 50% des kalkulierten Veranstaltungspreises zu entrichten.

Bankverbindung der Gastro Urban GmbH:

Sparkasse Hildesheim/Goslar/Peine

IBAN: DE31 2595 0130 0096 0696 12

SWIFT-BIC: NOLADE21HIK

4. Rechnung/Zahlungsfrist

Unsere Rechnungen sind innerhalb 10 Tagen zu begleichen.

5. Stornierungen

Vier Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 20% des kalkulierten Veranstaltungspreises berechnet, zwischen vier und einer Woche 50% und bei einer Stornierung in der letzten Woche beträgt die Stornogebühr 80% des kalkulierten Veranstaltungspreises.

6. Kinder bis 12 Jahre zahlen nur die Hälfte des Speisepreises.

7. Wir behalten uns Preisanpassungen bis 1 Woche vor der Veranstaltung vor.

8. Änderungen sind vorbehalten



GASTRO URBAN GMBH

Markt 6 | D-38640 Goslar
T. +49 5321 382-270-0
F. +49 5321 382-270-199
info@gastrouurban.de
Amtsgericht Braunschweig HRB 204071
Geschäftsführer: Alexander Scharf
UST-ID: DE288187879

www.gastrouurban.de
www.ilovegastro.de

Euer

Alexander und das Team Gastro Urban

Team
**GASTRO
URBAN**

SCHIEFER
SUITE-HOTEL | STEAKHAUS