



Ranunkelhof

Brauerei • Wirtshaus • Herberge

Lasst uns gemeinsam Feste feiern!





Willkommen im Ranunkelhof!

Gesellige Stunden in urigem Ambiente

Lass dich bezirzen von der geselligen, wild-romantischen Atmosphäre, die den Ranunkelhof umgibt! Gelegen am harmonisch plätschernden Lauf der Elbe werden hier aus wenigen Minuten wundervolle Stunden, aus kleinen Verabredungen unvergessliche Lebensmomente – und die schönste Auszeit am Tor zur Sächsischen Schweiz.

Genieße feinstes hausgebrautes Bier, deftige Gerichte und Gasträume mitsamt Außenbereichen, die urige Herzen höherschlagen lassen – und jedes Event unvergesslich machen! Wir freuen uns schon darauf, kräftig mit dir anzustoßen!

- Brauerei, Wirtshaus und Herberge am Elbufer
- Historischer Dreiseithof auf Pirnas Sonnenseite
- Erfahrenes Event-Team für perfekte Organisation
- Platz für 144 Gäste auf 700 m²
- Ausreichend kostenlose Stellplätze
- Übernachtungsmöglichkeiten für Gäste



Hochzeiten

Wir feiern die Liebe mit euch, in unserer urigen Event-scheune oder unserem romantischen Bauerngarten! Mit Blick auf Schloss Sonnenstein und die sanft fließende Elbe gibt ihr euch auf Pirnas wunderschöner Sonnenseite, umgeben von historischem Flair und idyllischer Natur, das schönste aller Versprechen. Das leise Plätschern des Wassers, das warme Licht der Sonne und die liebevolle Atmosphäre machen eure Hochzeit vollkommen. Genau das richtige Fleckchen Erde, um Ja zu sagen!





Tagungen

Arbeiten in inspirierender Atmosphäre: Der Ranunkelhof bietet exklusive Tagungsmöglichkeiten mit moderner Technik, flexiblen Räumlichkeiten und kulinarischer Verköstigung in separaten Bereichen. Mit bis zu 144 Sitzplätzen innen, 169 Außenplätzen und einer eigenen Bühne findet hier jede Veranstaltung den perfekten Rahmen.



Feiern

Ob Geburtstag, Jugendweihe oder ein stilvoller Abschied – mit exklusiver Nutzung der Location, bis zu 144 Sitzplätzen, eigener Bühne und Klavier wird jede Feier einzigartig. Von gemütlichen Stunden an der Feuerschale mit Stockbrot bis hin zum Eisstockschießen im Winter, einer Brauereiführung mit Verkostung oder einer stimmungsvollen Lichtshow mit Discokugel.



Platz für alle Lebensfreuden

Unsere Räumlichkeiten

Unter freiem Himmel, im romantischen Innenhof oder im hopfenbewachsenen Bauerngarten: Wir haben idyllische Außenbereiche auf Pirnas Sonnenseite, direkt an der Elbe. Mit Blick auf das Schloss Sonnenstein und den saftig grünen Elbwiesen vor dem Tor. Das Wirtshaus, die Eventscheune und das Sudhaus schaffen urige Indoor-Bereiche für wundervolle Stunden in bester Gesellschaft.

- Eventscheune | max. 96 Personen
- Wirtshaus | max. 54 Personen
- Biergarten | max. 108 Personen
- Sonnenterrasse | max. 21 Personen
- Innenhof | max. 40 Personen
- Sudhaus | max. 12 Personen



Hauptplatz 12





Eventscheune

Die Eventscheune vereint charmante Altbaulemente mit modernem Komfort: Alte Ziegelwände und ein grünes Tragwerk schaffen eine warme Atmosphäre, während die florale, handgemalte Deckentapete, die dunkelgrünen Fenster und die prächtigen Kronleuchter für elegante Akzente sorgen. Der Klavierklang erfüllt den Raum, die Bühne bietet Platz für besondere Momente. Die Sonnenterrasse öffnet sich zu einem privaten Außenbereich mit herrlichem Blick auf die Elbe, das Schloss und die Stadt. Egal ob festlich oder zwanglos – hier sind alle Bestuhlungsarten möglich.

Informationen

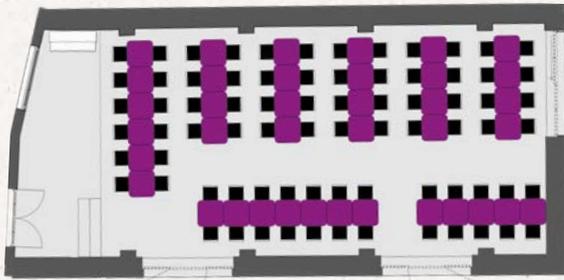
Fläche:	112 m ²
Raummaße:	7 m x 16 m x 3,8 m
Bühne:	5 m x 2 m x 3,30 m
Sitzplätze:	max. 96 Personen

Ausstattung

-
- Klimatisierung
 - Verschattung
 - W-Lan
 - Soundsystem
 - Beamer
 - Klavier
 - 100-Zoll-Leinwand
 - Technikanschlüsse
 - Barrierefrei
 - Sonnenterrasse

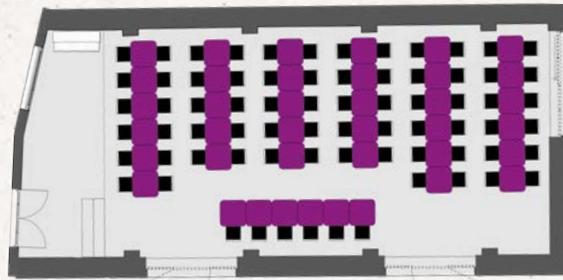
Ausstattung optional

-
- Bankettische rund 180 cm
 - Discokugel



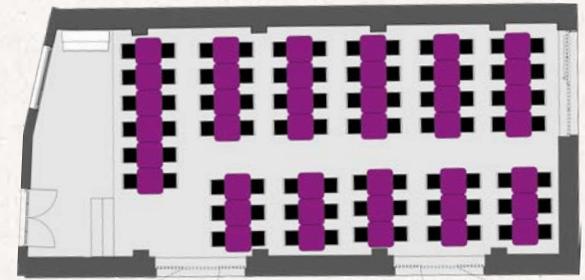
Standard

max. 76 Personen



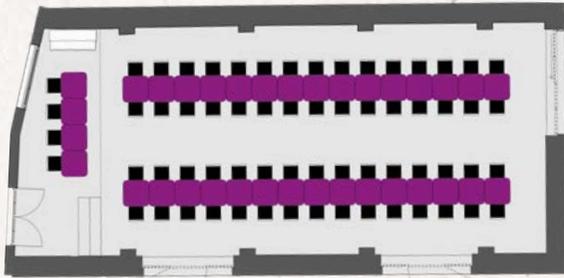
Tafeln II

max. 72 Personen



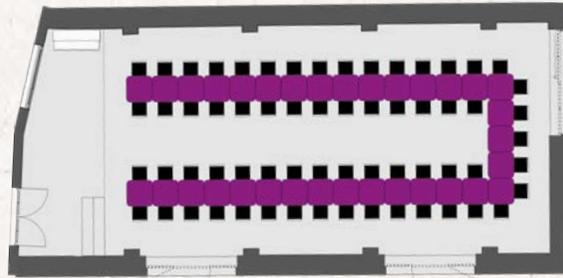
Tafeln III

max. 82 Personen



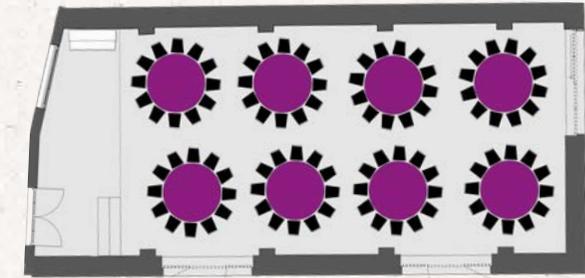
Tafeln und Bühne

max. 64 Personen



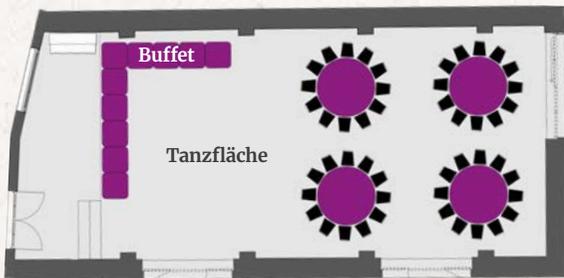
U-Tafel

max. 63 Personen



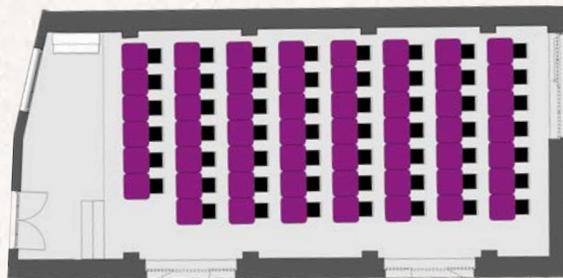
Bankett I

max. 96 Personen



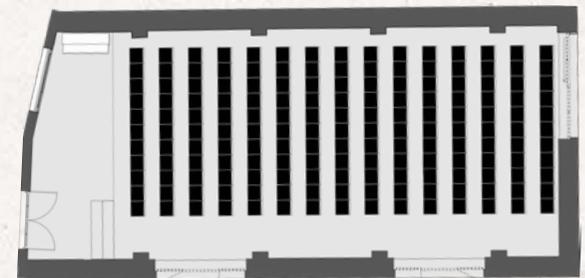
Bankett II

max. 48 Personen



Reihe I

max. 55 Personen



Reihe II

max. 165 Personen



Wirtshaus

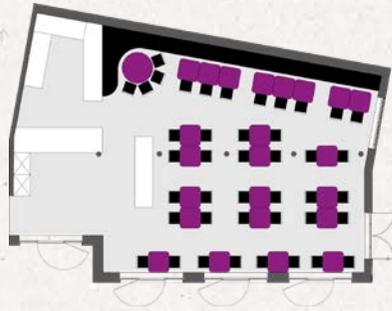
Das Wirtshaus versprüht einen rustikalen Charme mit historischen Fotografien an den Wänden, die in vergangene Zeiten des Etablissements entführen. Ein alter Dielenboden und die schwarzen Holzmöbel schaffen eine gemütliche Atmosphäre, in der bei Veranstaltungen optional auch eine Tanzfläche, die Fotobox und die Kinderecke ihren Platz finden. Das üppige Genuss-Bufferet kann ebenfalls im Wirtshaus aufgetischt werden.

Informationen

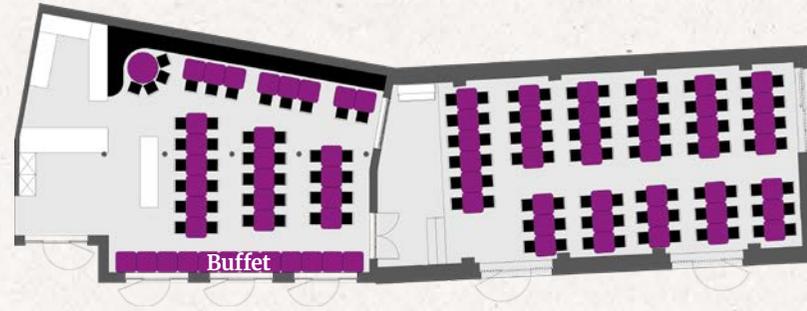
Fläche:	86 m ²
Raummaße:	8,6 m x 10 m x 3 m
Sitzplätze:	max. 54 Personen

Ausstattung

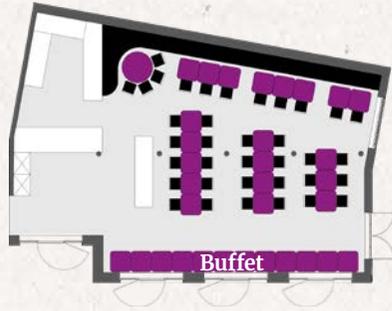
- Klimatisierung
- Verschattung
- W-Lan
- Soundsystem
- 86-Zoll-TV
- Technikanschlüsse
- Barrierefrei



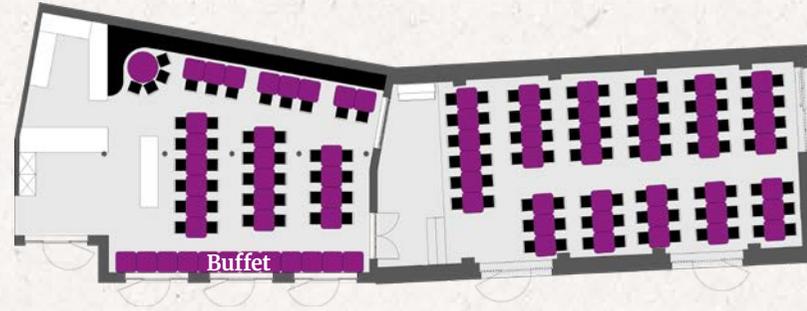
Standard max. 54 Personen



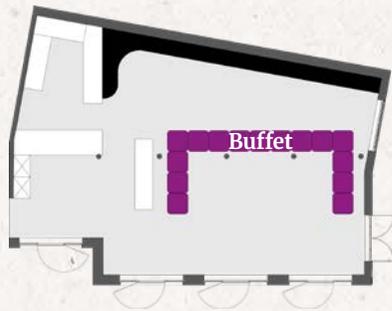
Wirtshaus und Eventscheune max. 112 Personen



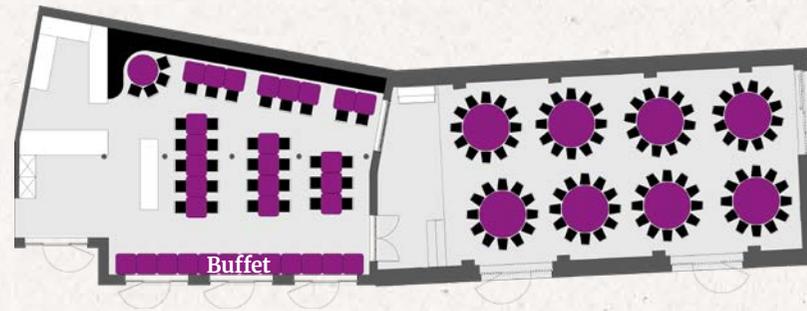
Tafeln II max. 48 Personen



Wirtshaus und Eventscheune max. 130 Personen



Buffet und Tanzfläche



Wirtshaus und Eventscheune max. 144 Personen



Biergarten

Der Biergarten ist eine wahre Oase, umgeben von üppigem Grün und idyllischem Bauerngarten-Flair. Im Sommer bietet der Traubogen im Innenhof einen romantischen Rahmen für freie Trauungen, und die Feuerschale lädt zu Stockbrot und gemütlichen Abendstunden ein. Im Winter verwandelt sich der Outdoorbereich in eine stimmungsvolle Eisstockbahn, während die Glühbier- und Glühweinstationen für wohlige Wärme sorgen. Die Band spielt live, Gäste an den langen Tafeln wiegen sich im Takt der Musik und plaudern mit Blick auf die abendliche Kulisse der Pirnaer Altstadt.

Informationen

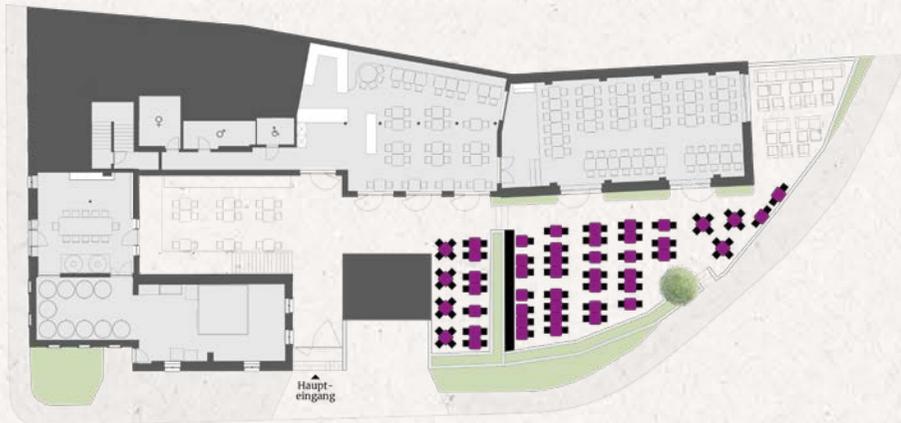
Fläche:	200 m ²
Raummaße:	20 m x 10 m
Sitzplätze:	max. 108 Personen

Ausstattung

- W-Lan
- Technikanschlüsse
- Soundsystem
- Barrierefrei

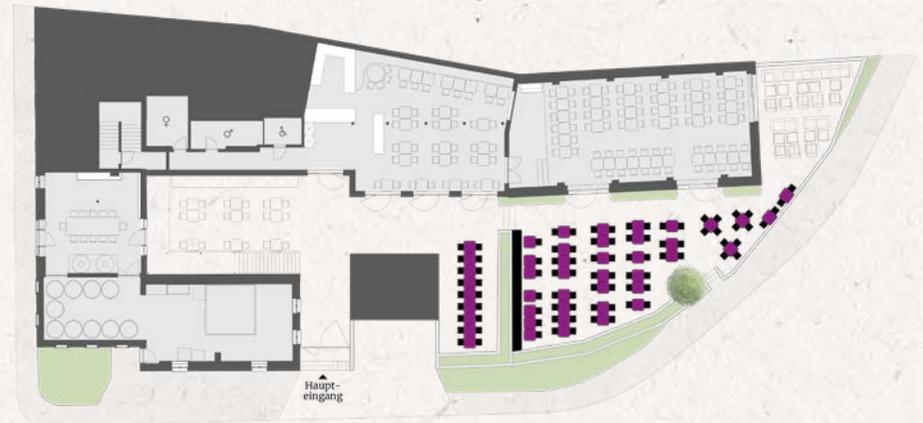
Ausstattung optional

- Traubogen
- Eisstockbahn
(November bis März)



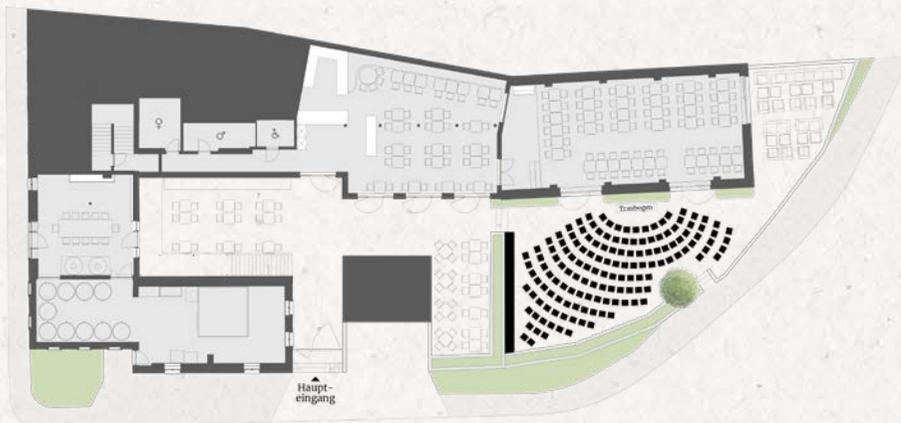
Standard

max. 108 Personen



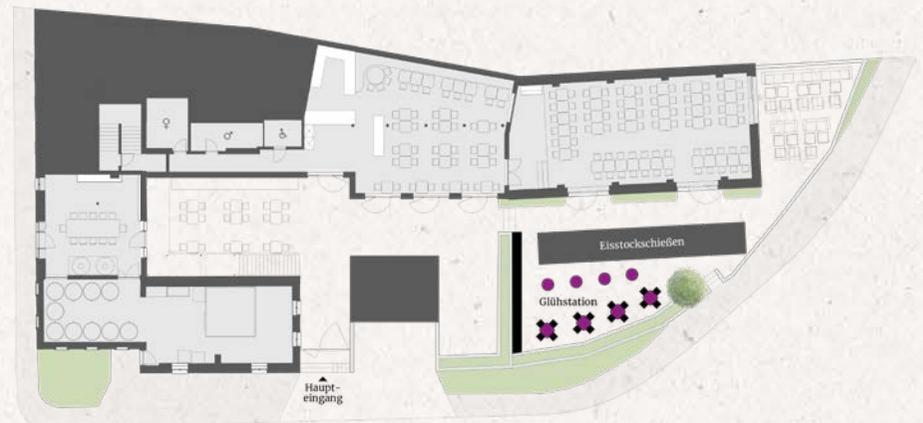
Tafeln

max. 96 Personen



Freie Trauung

max. 144 Personen



Winterbestuhlung

max. 54 Personen



Innenhof

Der Innenhof ist ein ruhiger, windgeschützter Rückzugsort – ideal für eine ungestörte Veranstaltung. Mit der Westsonne, die den Platz am Abend in warmes Licht taucht, fühlt es sich hier immer einladend an. Der Blick auf das Sudhaus und die angestrahlten Kessel verleihen dem Ort einen besonderen Charme, während das Flair des Biergartens und die grüne Pergola die Atmosphäre idyllisch bereichern.

Informationen

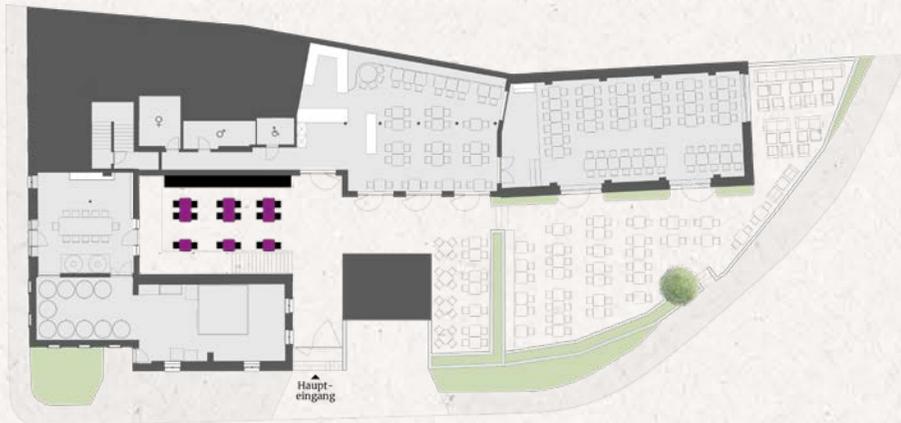
Fläche:	45 m ²
Raummaße:	5 m x 9 m
Sitzplätze:	max. 40 Personen

Ausstattung

- W-Lan
- Soundsystem
- Barrierefrei

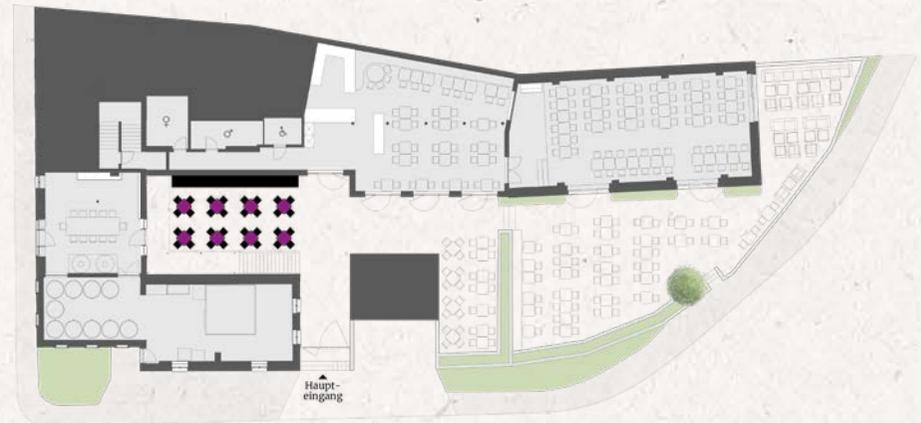
Ausstattung optional

- Überdachung



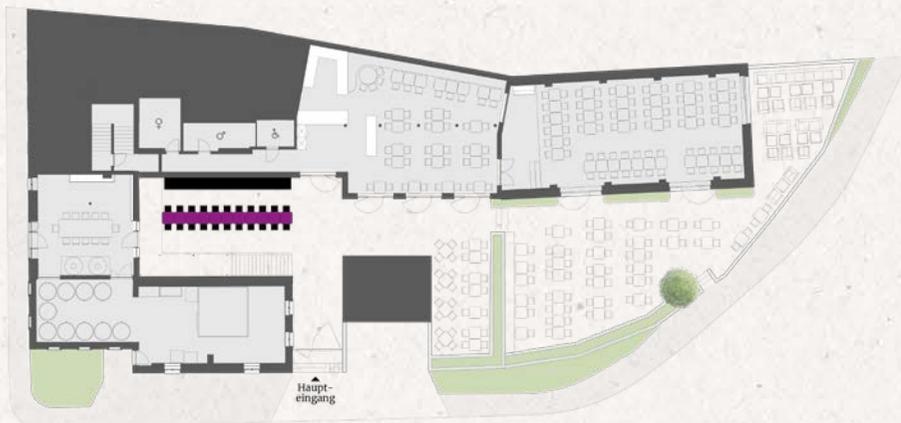
Standard

max. 18 Personen



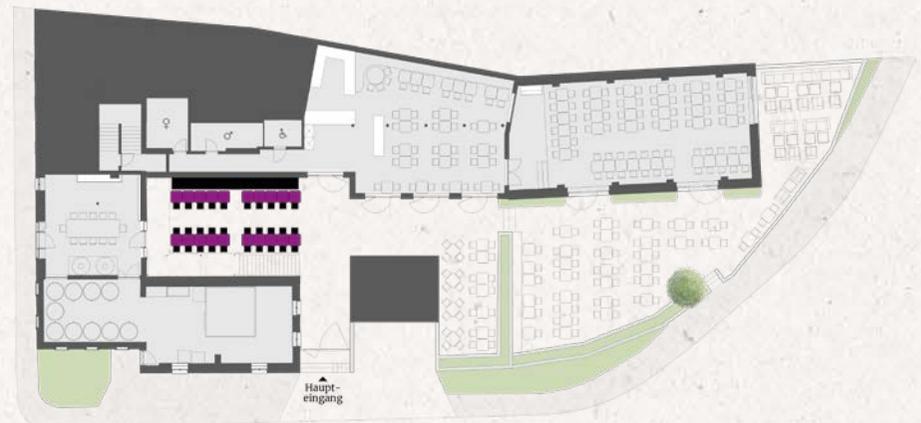
Lockere Bestuhlung

max. 32 Personen



Tafeln I

max. 22 Personen



Tafeln II

max. 40 Personen



Sudhaus

Das Sudhaus ist ein exklusiver, gemütlicher Raum mit Platz für bis zu 12 Personen. Neben der Brauanlage sitzend, können Gäste die Kunst des Bierbrauens hautnah erleben. Der Raum eignet sich perfekt für kleine, private Events, während ein Buffet in unmittelbarer Nähe aufgebaut werden kann. Ein Brauseminar oder eine Brauereiführung rundet das Erlebnis ab, und der Fernseher sorgt für zusätzliche Unterhaltung. Hier trifft traditioneller Charakter auf modernen Komfort.

Informationen

Fläche:	39 m ²
Raummaße:	6,5 m x 6 m x 2,6 m
Sitzplätze:	max. 12 Personen

Ausstattung

- Klimatisierung
- W-Lan
- Soundsystem
- 55-Zoll-TV
- Barrierefrei



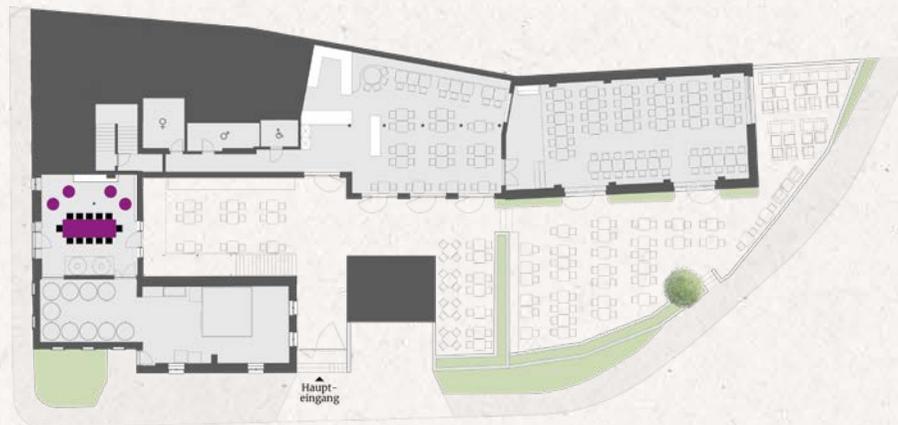
Standard

max. 12 Personen



Buffet

max. 12 Personen



Stehtische

max. 12 Personen



Echter Genuss nach Art des Hauses

Deftige Schmankerl treffen hausgebrautes Bier

In unserer Küche verschmelzen Tradition und Braukunst zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Unser selbstgebrautes Ranunkelbräu findet sich nicht nur im Glas, sondern auch auf dem Teller – ob im knusprigen Treberbrot, dem würzigen Bier-Dip oder der herzhaften Bierschmorsoße. Unsere Speisen reichen von deftigen Schmankerlplatten bis zu süßen Germknödeln.

Dabei habt ihr die Wahl zwischen festlichen Buffets, mehrgängigen Menüs oder lockerem Fingerfood, denn im Ranunkelhof wird Kulinarik ganz nach euren Wünschen gestaltet. Eine liebevoll arrangierte Candybar, ein herzhaftes Mitternachtsbuffet oder gemeinsames Stockbrot am Feuer machen jede Feier besonders. Auch geselliges Grillen unter freiem Himmel ist möglich – Genuss, der verbindet!

Buffetbeispiel 1

ab 38 € pro Person

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella | grünes Pesto Vegetarisch
- Hackepeter | Zwiebeln | Gewürzgurken
- Eingelegter Sauermilchkäse | rote Zwiebeln | Essig | Öl Vegetarisch
- Ranunkelbräu-Bierstange | Brezeln | Gebäck Vegetarisch
- Auswahl von Aufstrichen Vegetarisch
Butter | Zwiebelschmalz | Liptauer Dip | Kräuterquark | Bier-Dip

Hauptspeisen

- Soljanka | Sauerrahm
- Gebratene Schweinesteaks | Pilzrahm
- Fischragout | Karotten | Erbsen | Rahmsoße
- Käsespätzle | Röstzwiebeln Vegetarisch
- Kartoffelgratin | Mandelreis | gebratene Semmelknödel Vegetarisch

Nachspeisen

- Limetten-Panna-Cotta | Beerensoße Vegetarisch
- Rote Grütze | Vanillesoße Vegetarisch
- Ranunkelschnitte Vegetarisch
- Milchreis | Kirschen Vegetarisch





Buffetbeispiel 2

ab 42 € pro Person

Vorspeisen

- Gemischte Schinkenplatte | Radieschen | Meerrettich | saures Gemüse
- Hackepeter | Zwiebeln | Gewürzgurken
- Eingelegter Sauermilchkäse | rote Zwiebeln | Essig | Öl Vegetarisch
- Klare Rinderbrühe | Grießklößchen | Gemüse | Petersilie
- Heringshäckerle | Apfel | saure Gurke | Dill
- Kartoffel-Gurken-Salat Vegan
- Lauterbacher Ziegenkäse mit Tomatensalat
- Ranunkelbräu-Bierstange | Brezeln | Gebäck Vegetarisch
- Auswahl von Aufstrichen Vegetarisch
Butter | Zwiebelschmalz | Liptauer Dip | Kräuterquark | Bier-Dip

Hauptspeisen

- Schweinekrustenbraten | Sauerkraut
- Sächsischer Sauerbraten | Rosinensoße | Rotkraut
- Neustädter Saiblingsfilet | Blattspinat
- Käsespätzle-Pfanne | Röstzwiebeln Vegetarisch
- Kartoffelklöße | Semmelknödel | Reis Vegetarisch

Nachspeisen

- Kaiserschmarrn | Apfelmus | Puderzucker Vegetarisch
- Rote Grütze | Vanillesoße Vegetarisch
- Milchreis | Kirschen Vegetarisch
- Ranunkelschnitte Vegetarisch
- Frisches aufgeschnittenes Obst Vegan

Buffetbeispiel 3

ab 44 € pro Person

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella-Salat | grünes Pesto Vegetarisch
- Gebratenes Antipastigemüse | Kräuter | Knoblauch Vegan
- Melonenschiffchen | Schinken
- Bruschetta | Tomate | Basilikum | Olivenöl Vegan
- Hausgemachter Hummus | Sesam | Olivenöl Vegan
- Pizzaschnecken | Tomatensoße | Mozzarella Vegetarisch

Hauptspeisen

- Hähnchenroulade Saltimbocca Art | Blattspinat
- Gebratener Lachs | Limettenkruste | Fenchelgemüse
- Gebratenes Schweinefilet | Blauschimmelkäse-Soße
- Gnocchi-Pfanne | Paprika-Tomatensoße | Rucola | Oliven Vegetarisch
- Gebratene Risotto-Taler | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse Vegetarisch

Nachspeisen

- Limetten-Panna-Cotta | Himbeersoße Vegetarisch
- Zitronentarte | Baiser Vegetarisch
- Griechische Joghurtcreme | Honig | Nüsse
- Tiramisu im Glas Vegetarisch





Buffetbeispiel 4

ab 45 € pro Person

Vorspeisen

- Tramezzini-Rolle | Schinken | Manchego-Käse | Ofenpaprika
- Gezupfter Burrata | gebratene Polentaschnitte | Mango-Bier-Chutney ^{Vegetarisch}
- Bier-Bruschetta | gebratener Schweinebraten | Apfel-Chutney | Biersoße
- Haxen-Apfel-Terrine | Krautsalat | Tartarsoße
- Geräucherte Forellenfilets | Treber-Bierbrot | Meerrettich-Mayonnaise
- Kartoffel-Chorizo-Salat | Rucola | getrocknete Tomaten
- Gefüllte Wirtshaus-Wraps | Schnitzelstreifen | Krautsalat | Bier-Dip

Hauptspeisen

- Backhändel | Käsepanade | Zitrone | Preiselbeeren
- Gebratenes Saiblingsfilet | Mango-Fenchelgemüse
- Gratiniertes Lauterbacher Ziegenkäse | Oliven-Tomatenragout | grünes Pesto
- Spätzle aglio e olio | gebratene Zucchini | Kräuter | Grana Padano
- Kartoffelgratin | Mandelreis | gebratene Semmelknödel ^{Vegetarisch}

Nachspeisen

- Crème brûlée | Himbeersoße ^{Vegetarisch}
- Bierpudding | Kirschkompott | Vanillesahne ^{Vegetarisch}
- Ranunkelschnitte ^{Vegetarisch}
- Eierschecke im Glas ^{Vegetarisch}
- Ananassalat | Schokoladenhippe | Granatapfelkerne ^{Vegan}



Buffetbeispiel 5

alle Gerichte vegetarisch oder vegan möglich

Mit beiden Bars ab 70 € pro Person

Vorspeisen

- Reismudelsalat | Edamame | Sojasaße | Sesam
- Vegane Tortilla | Tomatentatar | Basilikum
- Gurken-Melonensüppchen | Minze
- Bulgursalat | Ofenpaprika | karamellisierte Oliven

Bowl-Bar

- Teriyaki-Hähnchen | Thunfisch | Lachs | Tofu
- Verschieden Gemüse-Toppings
- Reis | Reismudeln
- Verschiedene Soßen
- **30 € pro Person als eigenständiges Buffet**

Sandwich-Bar (zum selbst zusammenstellen oder als vorgefertigte Sandwiches möglich)

- Tomate | Gurke | Gewürzgurken | Mais | Eisbergsalat | Spinatsalat | Zwiebeln
- Roher Schinken | gekochter Schinken | Putenbrust | Thunfisch | Tofuschnitzel
- Ceasar-Dip | Ranch-Dip | Honig-Senf-Dip | Joghurt-Dip
- Verschiedene Brotsorten, Bagel, Brötchen, Focaccia
- **30 € pro Personen als eigenständiges Buffet**

Hauptspeisen

- Lasagne von Rinderbolognese oder Aubergine und Tofu | Tomatensugo | frische Kräuter
- Rotes Curry | Blumenkohl | Erdnüsse | Maishähnchen | Erbsen | Pfannenbrot
- Kalbsschnitzel/Zucchinischnitzel | Preiselbeeren | Zitrone | Kartoffel-Gurkensalat
- Lachs/Pilz-Frikassee | Berberitzen-Reis

Nachspeisen

- Chiapudding | Waldbeerengrütze
- Veganer Cheesecake | Limettenschmand
- Zitronen-Mohn-Cupcakes | Lavendel-Frosting
- Mango-Kokoscreme | Ahornsirup



Zubuchbare Highlights

Passende Extras für die schönsten Anlässe

Raummiete

Exklusive Nutzung einzelner Räume oder der gesamten Location
Bestuhlung nach Wunsch | Tischwäsche | Servietten | Technik-
nutzung | Servicebetreuung

ab 400,00 €

Empfang (pro Person)

Hausgemachter Aperitif | alkoholisch oder alkoholfrei

8,00 €

Fingerfood zum Empfang (pro Person)

Herzhafte Canapés | Laugengebäck | Obstspieße | Cake-Pops

ab 15,00 €

Kaffeetrinken (pro Person)

Getränkepauschale für Kaffee | Kaffeespezialitäten | Tee |
Gemischte Kuchenplatten (1,5 Stk. pro Person) oder Fingerfood

ab 19,00 €

Nachimbiss (pro Person)

Herzhafte Canapés | Laugengebäck | Obstspieße |
Gulaschsuppe | Currywurst

ab 15,00 €

Candybar süß, salzig und fruchtig

Für bis zu 20 Personen

150,00 €

Für bis zu 40 Personen

210,00 €

Für bis zu 60 Personen

270,00 €

Für bis zu 80 Personen

330,00 €

Auf- und Abbau | Be- und Entsorgung | Zubehör

Feuerschale in unserem Außenbereich

150,00 €

Auf- und Abbau | Be- und Entsorgung

Mit Stockbrot (pro Person)

5,00 €

Vorbereiteter Teig | Stöcke

Brauereiführung (pro Person)

12,00 €

Dauer: 45 Minuten | Gruppengröße von maximal 20 Personen |
Besichtigung der Anlage | Erläuterung des Brauereihandwerks

Brauereiführung mit Verkostung (pro Person)

18,00 €

Dauer: 60 Minuten | Gruppengröße von maximal 20 Personen |
Besichtigung der Anlage | Erläuterung des Brauereihandwerks |
Bierverkostung 3 x 0,1 l Bier (Helles, Rotes, aktuelles Saisonbier)

Offene Brauerei (pro Stunde)

60,00 €

Besichtigung der Anlage | Personal steht zur Erläuterung des
handwerklichen Bierbrauens zur Verfügung

Freie Trauung

350,00 €

Traubogen | Bestuhlung | Soundsystem | Mikrofon |
Sonnenschirme

Traditionelles Baumstammsägen

65,00 €

Auf- und Abbau | Be- und Entsorgung





Brauseminar

Werde für einen Tag Brauknecht und begleite den gesamten Brauprozess – vom Einmaischen bis zum Hopfenkochen. Mit Schöpfkelle und Rührpaddel tauchst du tief in die traditionelle Braukunst ein. Ein herzhaftes Frühstück und deftiges Mittagessen stärken dich, während das Ranunkelbräu deinen Durst löscht. Mit dampfenden Kesseln, würzigem Malzduft und frisch gezapftem Bier erlebst du hier Braukunst mit allen Sinnen!





Brauereiführung

Im Ranunkelhof erlebst du die Tradition der sächsischen Braukultur hautnah: Bei der Brauereiführung bekommst du einen Einblick in die außergewöhnliche, jahrtausendealte Handwerkskunst. Frisches Helles und Bernsteinbier aus der eigenen Produktion sowie saisonale Spezialitäten verführen ganzjährig zum Selbstbrauen und Genießen!





Übernachtung im Ranunkelhof

Gemütlich nächtigen in der urigen Brauerei

In unserem geselligen Brauhaus an der Pirnaer Elbe lassen sich lange Abende besonders schön ausklingen: Auf sieben Zimmern mit insgesamt 26 Betten entfaltet sich die urige Atmosphäre des Ranunkelhofs bis unters Dach und sorgt für erhol-

samen Tiefschlaf in federweichen Betten. So beschert das leise Plätschern des Flusslaufs naturnahe Nächte voller angenehmer Träume – und eine besonders heimelige Auszeit!

Informationen

- 7 Zimmer
- 26 Betten
- ab 80 € pro Zimmer
- Kinderbetten möglich
- Haustiere erlaubt



Übernachtung im Laurichhof

Stilvoll nächtigen im preisgekrönten Designhotel

Im Designhotel Laurichhof wird deine Event-Auszeit zur kleinen Reise in andere Welten: Jede der 27 einzigartigen Suiten erzählt ihre ganz eigene Geschichte – mal traumhaft verspielt, mal edel und klar, mal voller überraschender Details. Hier lässt

du den Tag stilvoll ausklingen, findest Ruhe, Inspiration und vielleicht sogar ein neues Lieblingsmöbelstück, das du dir direkt nach Hause holen kannst. Der Laurichhof ist mehr als ein Hotel – er ist ein Gefühl, das deinen Eventbesuch unvergesslich macht.

Informationen

- 27 Suiten
- 73 Betten
- ab 100 € pro Suite
- Kinderbetten möglich
- 85-m²-Hochzeitssuite Casa Novum
- Barrierefrei und Rollstuhlgerecht

AGBs für Veranstaltungen

Die nachstehenden Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Veranstaltungsleistungen zwischen dem Auftragnehmer (im Folgenden Ranunkelhof genannt) und dem Auftraggeber (im Folgenden Kunde genannt).

Übernachtungsleistungen werden in einem separaten Beherbergungsvertrag geregelt und sind in diesen Geschäftsbedingungen nicht erfasst. Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann wirksam, wenn sie vom Ranunkelhof ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.

Allgemeine Hinweise

1. Eine verbindliche Buchung ist nur schriftlich, durch Unterzeichnung dieses Vertrages möglich. Mit Eingang der Anzahlung wird der Vertrag wirksam.
2. Soweit für die beabsichtigte Nutzung besondere Genehmigungen erforderlich sind (z.B. Meldung gegenüber GEMA o.ä.) liegt es in der Verantwortung des Kunden, diese zu beschaffen und die Kosten dafür zu tragen.
3. Bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn muss die genaue Personenanzahl für die Veranstaltung sowie alle zugebuchten Leistungen feststehen. Auf Grundlage dieser Angabe ergibt sich der zu zahlende Gesamtpreis der Veranstaltung.
4. Der Kunde verpflichtet sich, für alle die durch Gäste entstandenen Schäden jeglicher Art kostenpflichtig aufzukommen. Für die Garderobe, technische Geräte oder andere Wertsachen übernimmt der Ranunkelhof keinerlei Haftung.
5. Die Aufsicht von Minderjährigen liegt in der Verantwortung des Kunden. Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang und eigenverantwortlich vom Kunden einzuhalten.
6. Auf unserem Gelände sind Hunde erlaubt. Wir bitten darum, diese an der kurzen, maximal einen Meter langen Leine zu führen und dabei auf andere Gäste sowie das Personal Rücksicht zu nehmen.

7. Bei Buchung einer Veranstaltung, welche erst in über 12 Monaten beginnt, behält sich der Ranunkelhof eine inflationsbedingte Preisanpassung vor. Diese wird rechtzeitig kommuniziert und mit dem Kunden abgesprochen.
8. Bild- und/oder Tonaufnahmen von Veranstaltungen dürfen von Kunden und deren Gästen grundsätzlich nur für ihren privaten Gebrauch angefertigt werden. Es ist untersagt, Bild- und Tonaufnahmen von Mitarbeitern anzufertigen und über soziale Netzwerke o.ä. zu verbreiten. Soweit eine Verbreitung oder eine über den Privatgebrauch hinausgehende Nutzung von Bild- und Tonaufnahmen des Kunden beabsichtigt ist, ist hierfür das ausdrückliche schriftliche Einverständnis des Ranunkelhofs erforderlich. Zuwiderhandlungen führen zu Schadensersatz- sowie Unterlassungsansprüchen des Ranunkelhofs.
9. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser AGB sollen, sofern in diesen AGB und/oder in gesetzlichen Vorschriften nichts Abweichendes vorgeschrieben wird, in Textform vorgenommen werden.

Speisen und Getränke

1. Wir möchten darauf hinweisen, dass das Buffet aus Hygienegründen nach maximal vier Stunden Standzeit abgebaut wird (der Wetterlage und den Produkten entsprechend ggf. auch eher). Es ist uns untersagt, Ihnen Speisen wie rohes Fleisch oder rohen Fisch mit nach Hause zu geben. Für die Mitnahme anderer Speisen bitten wir Sie, Ihre eigenen Behältnisse mitzubringen, da wir aus ökologischen Gründen keine Einweg-Verpackungen führen.
2. Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist nur nach vorheriger Absprache möglich. Diese können von uns nicht weiterverarbeitet werden. Der Ranunkelhof übernimmt keinerlei Haftung für mitgebrachte Speisen und Getränke. Eventuell werden zusätzliche Kosten, welche im Zusammenhang mit mitgebrachten Speisen und Getränken in Verbindung stehen, in Rechnung gestellt.

3. Für mitgebrachte Speisen und Getränke werden keine Lager- bzw. Kühlmöglichkeiten bereitgestellt.

Lautstärke/Musik

Folgende Regelung bezüglich der Veranstaltungslautstärke ist bindend und vom Kunden eigenständig mit dem verantwortlichen DJ/der Band abzustimmen:

- ab 22:00 Uhr Fenster und Türen schließen sowie Nachtruhe in den Außenbereichen einhalten
- ab 00:00 Uhr Musik im Innenraum auf Zimmerlautstärke regulieren
- 02:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Feuerwerk & Pyrotechnik

Aus versicherungstechnischen Gründen sind auf dem gesamten Grundstück sowie im Gebäude Feuerwerkskörper jeglicher Kategorie, Wunderkerzen eingeschlossen, untersagt. Wird einer der im Gebäude befindlichen Feuermelder ausgelöst, müssen die verursachten Kosten des Feuerwehreinsatzes vom Kunden getragen werden.

Nachtarbeit

Der Ranunkelhof hat regulär bis 22:00 Uhr geöffnet. Nach Absprache ist es möglich, die Veranstaltungsräume bis 02:00 Uhr des Folgetages zu mieten. Ohne Voranmeldung ist ab 22:00 Uhr Ausschankschluss, bei Sonderregelungen und Veranstaltungen bis 02:00 Uhr ist ab 01:30 Uhr Ausschankschluss. Ab 22:00 Uhr wird stündlich eine Nachtpauschale berechnet, die wie folgt gestaffelt ist: 22:00 Uhr – 23:00 Uhr 80 € | 23:00 Uhr – 24:00 Uhr 120 € | 24:00 Uhr – 01:00 Uhr 180 € | 01:00 Uhr – 02:00 Uhr 250 €.

Zahlung und Stornierung

1. Nach Vertragsabschluss ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % der Gesamtsumme zu zahlen. Eine entsprechende Rechnung wird separat verschickt und ist innerhalb von

10 Tagen zu begleichen. Nach erfolgtem Zahlungseingang versenden wir eine Reservierungsbestätigung.

2. Stornierungen der gesamten Veranstaltung sind bis 271 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei.

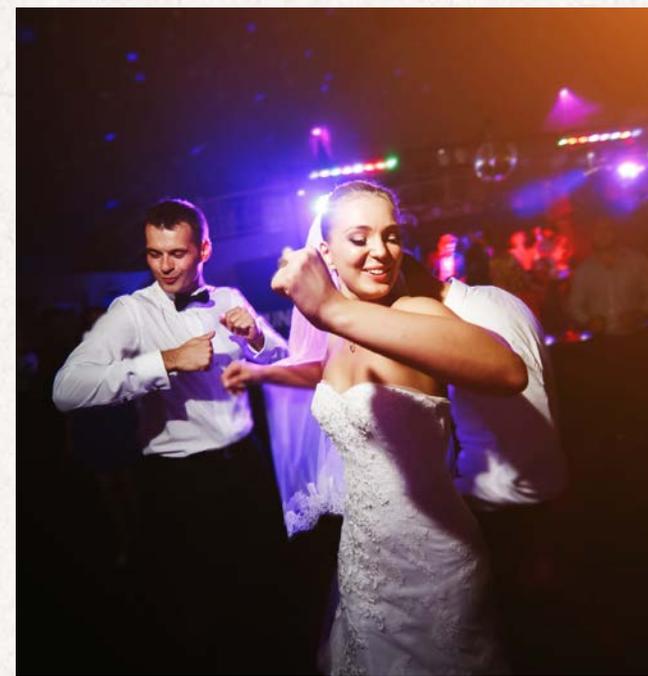
Danach staffeln sich die Stornierungsgebühren wie folgt:

- Ab 270 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 % des Gesamtpreises
- Ab 180 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % des Gesamtpreises
- Ab 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn 80 % des Gesamtpreises
- Kleinere Änderungen der Veranstaltungen sind nach Rücksprache möglich. Zu beachten ist in jedem Fall der Preis für die angegebene Mindestpersonenzahl der Veranstaltung auf der Reservierungsbestätigung.

Stand: 04.07.2025

Bildnachweise

S. 2-3: ©Gorodenkoff – stock.adobe.com; ©Nomad Soul – stock.adobe.com; ©pha88 – stock.adobe.com; ©Brent Hofacker – stock.adobe.com; ©jackfrog – stock.adobe.com; ©davit85 – stock.adobe.com; S. 4-5: ©Sergey Ryzhov – stock.adobe.com; ©upnowgraphics – stock.adobe.com; ©chika_milan – stock.adobe.com; ©New Africa – stock.adobe.com; ©Harlekin-Graphics – stock.adobe.com; ©Лариса Лазебная – stock.adobe.com; ©deagreez – stock.adobe.com; ©Igor Link – stock.adobe.com; ©Halfpoint – stock.adobe.com; ©Maksym Azovtsev – stock.adobe.com; ©Halfpoint – stock.adobe.com; S. 18-19: ©Dar1930 – stock.adobe.com; ©davit85 – stock.adobe.com; ©yuliiholovchenko – stock.adobe.com; ©Countrypixel – stock.adobe.com; ©NIKIBA – stock.adobe.com; ©kab-vision – stock.adobe.com; S. 20-21: ©Juefrateam – stock.adobe.com; ©exclusive-design – stock.adobe.com; ©Annabell Gsödl – stock.adobe.com; ©O.B. – stock.adobe.com; ©Harlekin-Graphics – stock.adobe.com; ©JM Fotografie – stock.adobe.com; S.22-23: ©NIKIBA – stock.adobe.com; ©visoot – stock.adobe.com; ©Karniewska – stock.adobe.com; ©annanahabed – stock.adobe.com; ©mizina – stock.adobe.com; ©Dusan Petkovic – stock.adobe.com; S. 24-25: ©Pavlo Melnyk – stock.adobe.com; ©nataliakabliuk – stock.adobe.com; ©nataliakabliuk – stock.adobe.com; S. 26-27: ©G.Go – stock.adobe.com; ©Fotos 593 – stock.adobe.com; ©Drazen – stock.adobe.com; ©romaset – stock.adobe.com; ©Nejron Photo – stock.adobe.com; S. 28: ©Iryna – stock.adobe.com; S. 32: ©standret – stock.adobe.com; ©deagreez – stock.adobe.com; ©Gorodenkoff – stock.adobe.com; ©kab-vision – stock.adobe.com; ©jackfrog – stock.adobe.com; ©loki_ast – stock.adobe.com; ©teksomolika – stock.adobe.com; ©davit85 – stock.adobe.com; ©Halfpoint – stock.adobe.com



Ranunkelhof

Hauptplatz 12, 01796 Pirna

03501 7709777

info@ranunkelhof.de

www.ranunkelhof.de

