NATUR
RESORT
Bieleboh

FESTSIMMUNG IM GRÜNEN

Deine Feier auf dem Bieleboh

NATUR
RESORT
Bieleboh

FESTSTIMMUG
IM GRÜNEN

Der schönste Weg ist der Gemeinsame. Feiere bei uns auf dem Bieleboh einen deiner wichtigsten Tage im Leben. Hochzeiten, Geburtstage oder geschäftliche Reisen mit Workshops richten wir gerne aus.
Mit auserlesenen Speisen, edlen Getränken und einer idyllischen Atmosphäre schaffen wir den perfekten Rahmen für private oder dienstliche Veranstaltungen.

Sei unser Gast!

**MACH EINE PAUSE.
ATME DURCH.
GENIEßE DIE NATUR.
ERLEBE KULINARIK.**

DER PERFEKTE ORT
Unsere Räumlichkeiten S. 4

DAS STIMMIGE AMBIENTE
Unser Rundum-Service für eure Feier S. 5

DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN
Getränkeauswahl, Menü- und Buffetvariationen S. 10

DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN
Hochzeitspaket zum Wohlfühlen S. 16

DAS GERUHSAME AUSKLINGEN
Unsere Übernachtungsmöglichkeiten S. 17

WICHTIGE HINWEISE
Was Ihr unbedingt wissen solltet S. 18

WIR HEISSEN DICH WILLKOMMEN
Die Gastgeber S. 19

DIE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN S. 20

DER PERFEKTE ORT

Unsere Räumlichkeiten

Das **gemütliche Kaminzimmer** bietet, im romantischen Schein des Feuers, Platz für bis zu 20 Personen* – an einer langen, festlichen Tafel oder an einzelnen Tischen. Gern bieten wir euch die Speisen unserer Karte oder ein mit euch abgesprochenes Menü an.

Den perfekten Rahmen für Feiern bietet unsere **Gute Stube.** Dort finden 20 bis 40 Gäste* an einer großen Tafel – in verschiedenen Varianten – oder an einzelnen Tischen Platz. Hier habt ihr auch immer die Möglichkeit bei schönem Wetter unter dem Großschirm zu feiern.

Ab 25 Personen Buffet oder Menü für bis zu 35 Personen

*Geschlossene Gesellschaft im Kaminzimmer ab 18 Personen, in der Guten Stube ab 30 Personen & im Festsaal ab 60 Personen.
Bei alleiniger Nutzung der Räumlichkeiten mit einer geringeren Personenzahl erheben wir an Wochenenden, Feier- und Brückentagen einen Aufschlag.

Unsere **großzügige Außenterrasse** bietet den perfekten idyllischen Rahmen für bis zu 150 Personen, ob bei herrlichem Sonnenschein direkt im Freien oder für bis zu 80 Personen unter dem **Großschirm.** Die Waldbühne rahmt die Terrasse perfekt ein & ein Grill für euer Event ist bereit.

Unser **Festsaal am Berg** - für deine Feier von 60 bis 80 Gästen* inkl. DJ.
Ohne DJ finden hier bis zu 100 Personen Platz zum feiern.
Wir servieren verschiedene Arten von Buffet.
Eine Besonderheit ist hier die eigene Außenterrasse.

DAS STIMMIGE AMBIENTE

Unser Service für eure Feier

Die Dekoration zur Feier

Eine festlich geschmückte Tafel bildet den Ausgangspunkt für eine gelungene Feier. Wir gestalten die Räumlichkeiten ganz nach deinen individuellen Vorstellungen und bieten dir folgende Möglichkeiten:

- helle Tischplatten oder zusätzlich Tischwäsche 4,90€/ Stück
  in weiß oder creme (bei Feierlichkeiten bis zu 40 Personen)
- zusätzlich weiße Stuhlhussen 4€/ Stück
  oder mit Kordel 5€/ Stück
- Dekorationsbänder und saisonales Naturmaterial & Blumen
- Papierservietten oder zusätzlich Stoffservietten 2,50€/ Stück
  in weiß,
  in bordeaux,
  in jägergrün
- deine individuelle Menükarte für 1,50€/ Stück
- verschiedene Kerzen-Varianten:
  rustikal mit Holz, elegant aus Glas,
  schlichte Kerzenständer (bei Feierlichkeiten bis zu 40 Personen)

- Gern kann auch eigene Deko mitgebracht & eingedeckt werden,
  nach Absprache auch von uns vorbereitet (gegen einen Aufpreis).
  Im Festsaal ab 10 Uhr, in Gute Stube & Kaminzimmer ab 14 Uhr am Tag der Feier möglich.

Eure Extras
Zu jeder Feier gehören die passenden Highlights, dafür bieten wir unseren besondere Extras gerne an. Diese könnt Ihr gerne vor Ort oder bei eurer Absprache nach Verfügbarkeit buchen.

- Notfallkörbchen — Frauen 40,00€
Männer 20,00€
- Highheels Garage — einmalig 12,00€
+ 2,00€ pro Slipper
- Traubogen — einmalig 25,00€
mit Stoffband 30,00€
- Candy/ Saltybar — zum selbst befüllen 30,00€
befüllt pro Gast 6,00€
- Gastgeschenke
wie Marmelade, Hausschnaps, Smarties oder Gewürzsalz
pro Stück für 3,00 €

Eure Extras

Beamer und Leinwand zum ausleihen
20,00€

Baumstammsägen bei Hochzeiten
20,00€

verschiedene Windlichter im Außenbereich
80,00€

gemütliche Feuerschale am Abend
40,00€

Kinderecke mit Tipi-Zelt, Teppich & Spielsachen
20,00€

Beschriftete Fenster (Datum oder Ablaufplan)
10,00€

Große LOVE-Buchstaben aus Holz
30,00€

Trauung beim Festsaal oder unter dem Großschirm
300€ (draußen)
200€ (drinnen)

DAS STIMMIGE AMBIENTE

Unser Rundum-Service für eure Feier

Eure Extras

- **Kinderbetreuung** bieten wir an, ab 25€/ Stunde

- **Hüpfburgverleih,** Wurschen 0177 3127 770
  Seifenblasen-Show 0173 9316194
  Ballongas-Center, Bautzen 03591 37500
  Greifvogel Show, Siegert 0171 7718 385

- **Florist Heiko Schröter** 035877 20568
  Floristin Carmen Schulz 03591 3511744

- **Weddingplaner & Deko zum ausleihen**
  Anett Wolf 0162 5111 051
  Freie Traurednerin Tina Hübsch
  www.huebsch-heiraten.de

- **Brautmode,** Yvonne Tatzel 0173 4171 592
  Bräutigammode von Edelmann 0176 7479 3352

- **Fotograf & Fotobox,** Marcel Schröder 0172 648 2689
  Fotografin, ClaudiJA 0173 7547 139
  Fotograf, Peschel 035867 02004

- **Bäckerin,** Ingrid Tschipke 035876 46820
  Bäckerei Bäns 03591 43577
  Eisdealer, Bautzen 03591 40727

DAS STIMMIGE AMBIENTE

Unser Rundum-Service für eure Feier

Eure Extras

Auch für außergewöhnliche Programmpunkte sind wir die richtigen Ansprechpartner. Zauberkünstler und Dj´s gehören ebenso zum Repertoire wie eine beeindruckende Feuershow.

DJ Schmali 0173 365 6544
DJ Sascha 0173 732 2345
DJ Steve Sussig 0172 185 0547
DJ + Fotobox Ray Kirsch 0152 2966 2944

Hochzeitssängerin, Vanessa 0172 286 1238
Gitarrist & Unterhalter, Whysker 0152 2163 5467
Compromiss Liveband 0176 451 64521
Live Musik mit Brückner & Fox 0171 245 5971
Klangzeit, Torsten Rost 0177 241 8618

Barkeeper Benny 0173 3878 238
Magic-Theater, Jens Kießling 0351 3242546
Zauberkunst, Steinborn 0174 6695 978
Feuershow, die Verzauberer 0160 4122 585
Zeichnerin, Melanie Gürtler 0152 0217 7317
Hochzeitstauben, Herr Brösel 035872 32499

Für Euer Wedding-Weekend

Massage & Entspannung kommt vor Ort
Oase am Stromberg, Kerstin 0157 3308 0009
Saunanutzung im Apartmenthaus
Haar & Kosmetik Brautservice kommt vor Ort
Stübchen Lila, Mary 0157 7197 1191

DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

zum Empfang der Gäste

Die Begrüßung

Gerne begrüßen wir deine Gäste am Platz,
oder als Stehempfang auf der Terrasse
Stehtisch mit Husse 20,00€

oder auch gemütlich am Lagerfeuer

- Fruchtpunsch oder Glühwein
  3,90€/Tasse

zusätzlich Getränkespender mit

- frischer Minze
- Zitrone & Limetten
- Hauslimonade
  ab 4,80€/Liter

Der Sektempfang

Für den Beginn deiner Feier empfehlen wir:

- Sekt, halb- o. trocken 17,20€/ Flasche
  - mit Orangensaft 3,10€/ Sektglas
  - mit Cassislikör 3,20€/ Sektglas
  - mit Holunderblüte 3,20€/ Sektglas
  - mit Aperol 3,20€/ Sektglas
- alkoholfreie Alternative:
  - Orangensaft 2,20€/ Glas
  - Kirschsaftschorle 2,20€/ Glas
  - Holunderblütensekt 2,20€/ Glas

Ihre Speisen zur Begrüßung

Herzhafte & süße Kleinigkeiten:

- herzhafte Quiche 5,00€/Portion
- Käsespieße mit Trauben 2,90€/Portion
- herzhaftes Plundergebäck 3,30€/Portion
- süßes Plundergebäck 2,90€/Portion
- Melone mit Schinken 3,10€/Portion
- Bruschetta 3,10€/Portion
- Brezel mit Dip/ Butter ab 3,10€/Stück

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL
als Pauschale oder individuelle Getränkekarte

Die Getränke-Pauschalen
Sekt oder Prosecco mit Schuss
Alkoholfreier Holundersekt oder Orangensaft
Getränkespender mit Zitrone oder Minze

Wasser still/classic
Orangen- und Apfelsaft
Cola, Zitronen- und Orangenlimo, Tonic Water

Weißwein, trocken & feinherb
Roséwein, trocken
Rotwein, trocken & feinherb

Pils, Dunkles Bier, Hefeweizen
Alkoholfreies Pils & Hefeweizen

(Spirituosen: Kirschlikör, Ramazzotti, Baileys, Obstler, Wodka, Rum und Korn)

Heißgetränke:
Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee & Kakao

Andere Getränke können gerne gegen extra Berechnung ausgeschänkt werden.
Die Pauschale gilt von Ankunft bis 1 Uhr danach gegen Einzelberechnung.

55,50€/ Erwachsener
38,50€/ ohne Spirituosen
17,90€/ Kind (4-16 Jahre)

Die individuelle Getränkekarte
deine Auswahl aus unserem großen Angebot zum individuellen Preis.

Bei eigenen Weinen, Spirituosen & Bier berechnen wir ein Korkgeld von 18€/ 0,75l.

DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Menüauswahl für bis zu 35 Gästen im Kaminzimmer & in der Guten Stube.

Das Menü »Cunewalde«

Vorspeise
Saisonale Suppe
oder
Gartensalat
Hauptspeise
Schweinesteak Walliser Art
mit Kartoffelecken & Gemüse
oder
Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Stampf und Gemüse der Saison
Dessert
Schokoladenmousse mit Früchten
oder
1 Kugel Eis mit Sahne

Das Menü »Lawalde«

Vorspeise
Saisonale Suppe
oder
Würzfleisch vom Geflügel
mit Brot
Hauptspeise
Geschmorte Bäckchen vom
Iberico Schwein mit Wurzelgemüse
& Serviettenknödeln
oder
Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Stampf und Gemüse der Saison
oder
Bio- Ravoli in Salbeibutter mit Pilzen
Dessert
Panna Cotta mit Grütze
oder
Crème Brûlée mit Früchten

DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Buffetvariationen ab 25 Erwachsenen Gästen
Staffelung. 60%= Jugendliche(9-15 J.) & 40% = Kind(4-8 J.)

Das Buffet »Oppach«
ab 35,00€/ Erwachsener

Saisonale Suppe
Brotauswahl und Butter
Dreierlei Salate
Antipasti & Tomate-Mozzarella

Rinderrouladen in Sauce
Schweinelende mit Tomate
Backhändl mit Preiselbeeren
Zander im Teig gebacken
Miniklöße, Pommes & Salzkartoffeln
Rotkraut, mediterranes Gemüse & Erbsen-Möhren

Saisonaler Fruchtsalat
Crème Brûlée mit Früchten
Panna Cotta mit Grütze

Das Buffet »Beiersdorf«
ab 39,00€/ Erwachsener

Klare Brühe mit Einlage
Brotauswahl und Butter
Bauern- und Rohkostsalat, Blattsalat mit Dressing
Bruschetta mit Tomate, Antipasti
Herzhafte Platte mit Putenbrust und Knacker
Gemischtes Käsebrett mit Trauben und Holunderblütengelee

Sauerbraten vom Rind
Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken
Hähnchenbrust in Weißweinsauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Mandelnussbutter
Böhmische Knödel, Kroketten & Rosmarinkartoffeln
Rotkraut, mediterranes Gemüse & Speckbohnen

Panna Cotta mit Beerengrütze
Schokoladenmousse
Tiramisu mit Kakao
Gemischte Obstplatte

Es handelt sich hier um Vorschläge, die wir gerne an deine individuellen Wünsche anpassen.
Alternativ kann ein Gang am Platz serviert werden – Suppe, Salat oder Dessert.

DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Buffetvariationen ab 25 Gästen

Das Grill-Buffet

als Live-Grill-Event für 39,00€/ Person

Saisonale Suppe
Brot & Baguette mit Dip
Gemischte Antipasti, Tomaten-Mozzarella
Griechischer Salat mit Fetakäse,
Hausgemachter Kartoffelsalat,
Couscous Salat mit Gemüse
Lauwarmer Gurken-Perlkartoffelsalat,
Nudelsalat mit Pesto, Tomaten & Pinienkernen

Grillgemüse und Maiskolben, Grillkäse
Folienkartoffeln mit Sauerrahmdip
Hähnchenspieß mit Cocktailsauce
Grobe Bergbratwurst mit Bautzner Senf
Mariniertes Schweinehüftsteak
Seelachssteak mit Kräuterbutter

Obstplatte mit Minze
Panna Cotta mit Grütze
Schokoladen-Mousse

Frühstück und Brunch

Frühstück gibt es ab 14,80€/ Person, ab 8 Uhr
Brunch ab 37,50€/ Person von 10 bis 14 Uhr

Müsli, Joghurt und Früchtequark, Obstsalat
Honig, Nutella und Marmelade
Wurst- und Käseplatte, Eierspeisen und Speck
Geräucherter Lachs, Tomate mit Mozzarella
Eier- und Thunfischsalat,
Brötchenauswahl & Brot

Zanderfilet gebraten mit Mandel-Nussbutter
Geschmorte Bäckchen mit Jus
Hähnchenbrust „Caprese“
Schweineschnitzel mit Preiselbeeren
Ricotta Ravioli in Parmesansauce, Kartoffeln & Pommes
Mediterranes Sommergemüse, Rotkraut & Brokkoli

Obstplatte mit Früchten der Saison
Panna Cotta mit Grütze
Schokoladenmousse

DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Kaffee & Kuchen, Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchen genießen

Gerne kannst du die Kuchen für die Feier selbst vorbeibringen.
Bitte auf Platten und bereits geschnitten. Für Torten, die am Buffet geschnitten werden, stellen wir ein Messer und Vorleger bereit.
Wir berechnen ein Tellergeld
3,20€/ Person

Außerdem bieten wir dir an:
Hausgebackener Kuchen,
z.B.: Schmand-, Streusel-, Quark-, Beeren
ab 4,10€/ Stück

Herzhafte Schnittchen
ab 4,10€/ Stück

Torten und Fruchtschnitten bestellen wir beim Bäcker. Preis auf Anfrage.
Hochzeits- und Geburtstagstorten servieren wir mit Feuerwerk und Ihr schneidet das erste Stück an.

Der Mitternachtssnack

Brezeln mit Dip/Butter	3,60€/ Stück
Suppe oder Eintopf	3,30€/ Portion
Currywurst	4,20€/ Portion
Käsebrett	
Snacks (Salzstangen, Nüsse, Chips...)	

Eisbombe mit verschiedenen Sorten
ab 53,55€/ Liter

DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

Unser Hochzeitspaket zum Wohlfühlen

Wir bieten euch für den schönsten Tag des Lebens ein Rundum-Sorglospaket für einen reibungslosen Ablauf.
Dieses beinhaltet folgende Leistungen
für 110,00€/ Erwachsener, 66,00€/ Kind(9-15 J.) & 44,00€/ Kleinkind(4-8 J.)

- Dekoration, Menükarten und Stoffservietten (siehe S. 5)– je nach Wunsch
- Getränkepauschale (ohne Spirituosen)
  ab Begrüßung (ab frühestens 14 Uhr) bis 1 Uhr,
- Kaffeetrinken mit Hochzeitstorte und Kuchen von euch bestellt,
  dazu herzhafte Schnittchen von uns
- Abendessen als Buffet- oder Menü, 3-Gänge
  (nur im Restaurant möglich)
  & Mitternachts Snacks
- Übernachtung des Brautpaares im Doppelzimmer

DAS GERUHSAME AUSKLINGEN

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten

Genießt nach der Feier die wohltuende Ruhe in unserem gemütlichen Baudenhotel.
Unsere Hotelzimmer sind ausgestattet mit Dusche, WC, Wifi und TV.

Wir haben im Haus:

- 1 Einzelzimmer ab 75 €
- 5 Doppelzimmer ab 100 €
- 1 Familienzimmer ab 113 €

Preise pro Zimmer inkl. Frühstück
Aufbettung für bis zu 5 Personen im Familienzimmer,
für bis zu 3 Personen im Doppelzimmer. Babybett möglich.

Apartments am Berg
mit Sauna, Gemeinschaftsraum & Spielzimmer

- 2 Apartments für 2-4 Gäste ab 115 €
- 6 Apartments für 4-6 Gäste mit 2 Schlafräumen ab 125 €

+Frühstück auf dem Berg 14,80€ /Person
insgesamt 28 Betten + 16 Aufbettungen

Gutshof Schirgiswalde

- bis zu 52 Personen in Ferienwohnungen ab 78 €

Frühstück zubuchbar. Babybett möglich.
www.gutshof-schirgiswalde.de

WICHTIGE HINWEISE

Was ihr unbedingt wissen solltet

Abschließend möchten wir Euch auf folgende Punkte hinweisen, welche uns sehr am Herzen liegen. Sicher ist es sinnvoll diese auch mit den Trauzeugen zu besprechen.
Wir bedanken uns sehr für euer Verständnis und wünschen weiter viel Spaß bei der Planung.

Essen
Für Ihr bestelltes Buffet & Menü gilt die 7 Tage vorher angegebene Personenanzahl.
Bitte informieren Sie uns auch bei Allergien & Unverträglichkeiten.

Batterie-Heliumballons
Da wir uns mitten im Naturschutzgebiet befinden, möchten wir euch bitten auf Heliumballons mit LED-Leuchten zu verzichten. Die Batterien bleiben liegen und schädigen der Natur.

Konfetti-Kanonen
Von Konfetti-Kanonen jeglicher Art bitten wir abzusehen, da Kleinstteile unumgänglich danach auf dem ganzen Berg, unter Gittern und in den Beeten und Ritzen verstreut sind. Es gibt viele schöne andere Ideen! Bitte informiert unbedingt eure Trauzeugen darüber, da ihr als Brautpaar nicht alles im Voraus wisst, was die Gäste planen. Für den Mehraufwand würde eine Gebühr von 200,00 € berechnet werden.

Zigaretten
Ebenso wollen wir drauf hinweisen, dass es auf dem Berg und auch in unmittelbarer Nähe keinen Zigarettenautomaten gibt. Bei Bedarf bitte die Gäste darüber informieren.

Feuerschalen
Beim Planen eines Lagerfeuers ist die aktuelle Wetterlage zu beachten. Bei sehr warmen und trockenen Wetterperioden ist das Entzünden der Feuerschale wegen der Waldbrandgefahr strengstens verboten.

Servicepauschale
Ab 0 Uhr erheben wir eine Pauschale von 25€/Stunde für das Servicepersonal. Beim Rundum-Sorglospaket gilt dies ab 1 Uhr.

Und noch ein **Dankeschön** zum Schluss:

WIR HEISSEN DICH WILLKOMMEN

Die Gastgeber

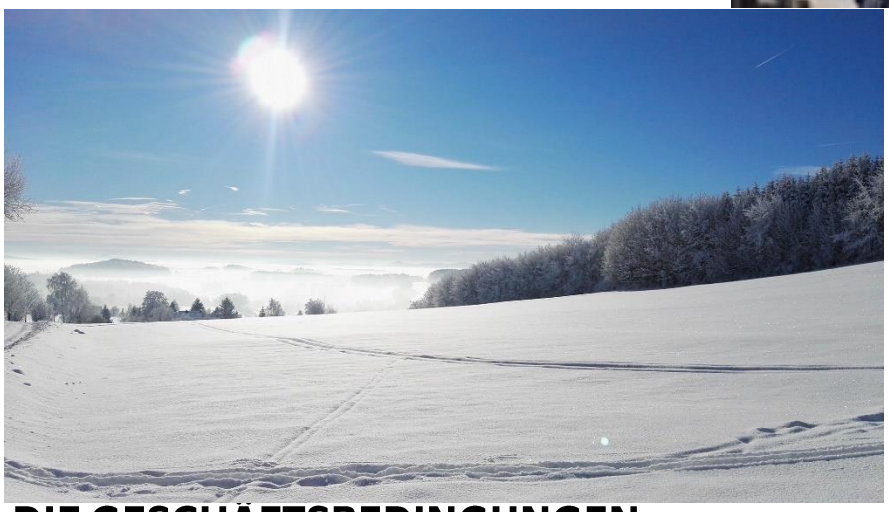
Zwischen den grünen Baumwipfeln des Bieleboh erwartet euch unsere liebevoll-rustikale Bergbaude. Über 100 traditionsreiche Jahre stecken in ihren Backsteinmauern – viel Liebe zu Details und Tatendrang in unseren erfahrenen Köpfen. Wir sind Anna und Juan. Wir schätzen Tradition, lieben unsere Region und ihre Produkte. Durch unsere kulinarischen Erfahrungen in zahlreichen Ländern sind wir jedoch ebenso begeistert von Köstlichkeiten anderer Nationen. Hier im Dreiländereck kombinieren wir das Beste der Genussregion Oberlausitz mit auserlesenen Ideen aus aller Welt. Gemeinsam mit unserem Team verstehen wir uns als echte Gastgeber, die eine kulinarische Reise in familiärer Atmosphäre ermöglichen.

Ich bin Anna Starke, geboren und aufgewachsen in der Oberlausitz.
In Dresden absolvierte ich meine Ausbildung als Hotelfachfrau. Über mehrere internationale Stationen bin ich schließlich Ende 2015 in meine Heimat zurückgekehrt, um mir hier zusammen mit Juan meinen Traum vom eigenen Restaurant zu verwirklichen. Es erfüllt mich mit Freude,
Gäste in unserem idyllischen Ambiente hier oben auf dem Bieleboh zu empfangen, unvergessliche Feiern auszurichten und euch mit Weinspezialitäten zu überraschen.
Mich fasziniert die Vielfältigkeit des Weines – in jedem Land, in jeder Region, sogar auf jedem Berg lässt sich ein anderer Geschmack entdecken. Meine ersten prägenden Erfahrungen dazu sammelte
ich in Südafrika, im Weinanbaugebiet Paarl. Nach dieser Station wurde das »El Paradiso« in St. Moritz während der Wintersaisons zu meiner Wirkungsstätte.
In den fünf Jahren in der Schweiz konnte ich besonders meine Kompetenzen im Umgang mit Mitarbeitern, in der
Veranstaltungsplanung und auch in der Servicegestaltung vertiefen. In den Sommermonaten arbeitete ich an den unterschiedlichsten Orten in Europa – Frankreich, Russland oder Griechenland. Besonders die Zeit auf der »Sea Cloud«, einer Segelyacht, war mein persönliches Abenteuer.

WIR HEISSEN DICH WILLKOMMEN

Die Gastgeber

Ich bin Juan Bächi, wurde in Vilcún in Chile geboren und wuchs ab meinem vierten Lebensjahr in der Schweiz auf. Meine Mutter brachte mir die Leidenschaft zum Kochen nahe. Mich hat schon immer fasziniert, wie sie für unsere große Familie mit frischen und guten Zutaten kochte. Auch ich lege besonderen Wert auf qualitativ hochwertige und frische Produkte. Ich verwöhne meine Gäste mit abwechslungsreicher Küche in mitten der Natur.
Meine Ausbildungsreise begann mit der Lehre und zwei weiteren Jahren im »Wirtshaus zum Wyberg« in Teufen im Züricher Unterland. Danach zog es mich in die abwechslungsreiche Züricher Gastronomieszene.
Vier Jahre lang kochte ich dort im Restaurant »KINDLI«, wo ich meine Finnesse im Bereich der internationalen Küche ausbauen konnte. Im Anschluss daran wechselte ich für vier Saisons in das »El Paradiso«. Dort lernte ich nicht nur Anna kennen, sondern vertiefte erneut meine kulinarische Leidenschaft. An Anna faszinierte mich von Anfang an ihre Liebe zur Gastronomie und zu den Gästen. Gemeinsam wuchs die Idee des eigenen Restaurants und zusammen waren wir uns sicher, diesen großen Schritt zu wagen!



DIE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen gibt es zum Download:
http://www.hotelverband.at/down/AGBH_061115.pdf

Naturresort Bieleboh
Inh. Anna Starke
Bielebohstraße 18 in 02736 Beiersdorf
T 035872 189 14 M 0174 30 39 784
info@bieleboh.de www.bieleboh.de

Unser Restaurant hat Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 22 Uhr für dich geöffnet.
Warme Küche von 11 bis 14 Uhr & von 17 bis 20 Uhr.
Frühstück auf Vorbestellung.