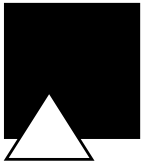




FESTSTIMMUNG IM GRÜNEN



Deine Feier auf
dem Bieleboh



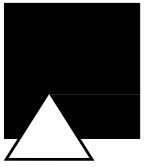
FESTSTIMMUG IM GRÜNEN

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.

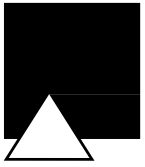
Sei unser Gast!



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 Hochzeitpaket 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 10 bis 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 40 Personen

Bei alleiniger Nutzung der Räumlichkeiten mit einer geringen Personenzahl erheben wir an Wochenenden und Feiertagen einen Aufschlag.



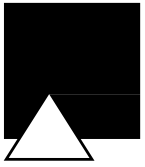
Unsere großzügige Außenterrasse bietet den perfekten idyllischen Rahmen für bis zu 150 Personen, ob bei herrlichem Sonnenschein direkt im Freien oder für bis zu 80 Personen unter dem Großschirm. Die Wald-bühne rahmt die Terrasse perfekt ein & ein Grill für euer Event ist bereit.

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

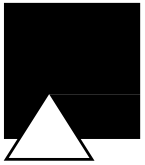
Unser Service für eure Feier

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 o. creme
- ▲ zusätzlich weiße Stuhlhussen 3€/ Stück
oder mit Kordel 4€/ Stück
- ▲ Dekorationsbänder und saisonales Naturmaterial
- ▲ Papierservietten oder zusätzlich Stoffservietten 2,50€/ Stück
in weiß, bordeaux oder jägergrün
- ▲ Deine individuelle Menükarte für 1,50€/ Stück
- ▲ verschiedene Kerzen-Varianten:
rustikal mit Holz, elegant aus Glas,
schlichte Kerzenständer oder verträumte Teelichter



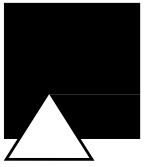


Eure Extras

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.

- ▲ Beamer und Leinwand zum ausleihen
einmalig 20,00€
- ▲ Baumstammsägen bei Hochzeiten
einmalig 20,00€
- ▲ verschiedene Windlichter im Außenbereich
einmalig 80,00€
- ▲ gemütliche Feuerschale am Abend
einmalig 40,00€
- ▲ Kinderecke mit Tipi-Zelt, Teppich & Spielsachen
einmalig 20,00€
- ▲ Beschriftete Fenster (Datum oder Ablaufplan)
einmalig 10,00€





DAS STIMMIGE AMBIENTE

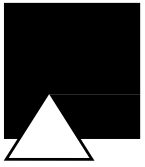
Unser Service für eure Feier

Eure Extras

Zu jeder Feier gehören die passenden Highlights, dafür bieten wir unseren besondere Extras gerne an.

- ▲ Notfallkorbchen 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 5,00€
- ▲ Gastgeschenke wie Marmelade, Hausschnaps oder Gewürzsalz pro Stück für 3,00 €





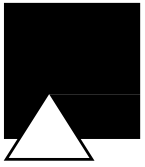
DAS STIMMIGE AMBIENTE

Unser Rundum-Service für eure Feier

Eure Extras

- ▲ **Kinderbetreuung** bieten wir an, ab 15€/ 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 Schmalli 0173 365 6544
- DJ Sascha 0173 732 2345
- DJ Steve Sussig 0172 185 0547
- DJ Tim 0172 754 6106

- ▲ Hochzeitssängerin, Vanessa 0172 286 1238
- Gitarrist & Unterhalter, Whysker 0152 2163 5467
- Compromiss Liveband 0176 451 64521
- Live Musik mit Brückner & Fox 0171 245 5971

- ▲ 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

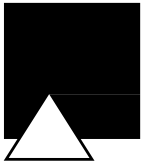
 Oase am Stromberg, Kerstin 0157 3308 0009

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

Steh Tisch 20,00€

oder auch gemütlich am Lagerfeuer

- ▲ Fruchtpunsch oder Glühwein 3,50€/Tasse

zusätzlich Getränkespender mit

- ▲ frischer Minze
- ▲ Zitrone & Limetten
- ▲ Hauslimonade

ab 4,20€/Liter

Der Sektempfang

Für den Beginn deiner Feier empfehlen wir:

- ▲ Sekt, halb- o. trocken 16,80€/ Flasche
 - mit Orangensaft 2,60€/ Sektglas
 - mit Cassislikör 2,80€/ Sektglas
 - mit Holunderblüte 2,80€/ Sektglas
 - mit Aperol 2,80€/ Sektglas
- ▲ alkoholfreie Alternative:
 - Orangensaft 1,80€/ Glas
 - Kirschschorle 1,80€/ Glas
 - Holunderblütensekt 1,90€/ Glas

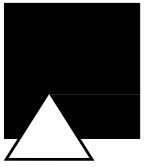


Ihr Aperero

Herzhafte Kleinigkeiten:

- ▲ belegte Schnittchen ab 3,80€/Stück
- ▲ Käsespieße mit Trauben 2,40€/ Portion
- ▲ süßes Gebäck 2,40€/ Portion
- ▲ Melone mit Schinken 2,60€/ Portion
- ▲ Bruschetta 2,60€/ 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/medium/laut

Orangen- und Apfelsaft

Cola, Zitronen- und Orangenlimo

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.

53,50€/ Erwachsener

36,50€/ ohne Spirituosen

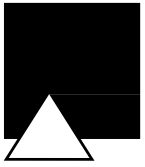
15,90€/ Kind (4-16 Jahre)

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

Auf Wunsch mit Barkeeper Benny als Highlight.

Bei eigenen Weinen, Spirituosen & Bier berechnen wir ein Korkgeld.





DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Menüauswahl für bis zu 40 Gästen

Das Menü »Cunewalde«
ab €/Person

Vorspeise

Saisonale Suppe
oder

Gartensalat

Hauptspeise

Schweinesteak Walliser Art
mit Kartoffelecken & Gemüse

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Dessert

Schokoladenmousse mit Früchten
oder

1 Kugel Eis mit Sahne

Das Menü »Lawalde«
ab €/Person

Vorspeise

Saisonale Suppe
oder

Tomatensalat mit Koriander

Hauptspeise

Hirschkeule mit Preiselbeeren
dazu Klöße und Rotkraut

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Salzkartoffeln und Gemüse

oder

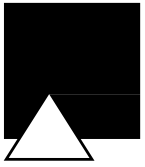
Bio-Ravioli in Salbeibutter mit Pfifferlingen

Dessert

Schokoladenmousse mit Früchten
oder

Crème Brûlée mit Orange





DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Buffetvariationen ab 25 Erwachsenen Gästen

Staffelung. 60%= Jugendliche(9-15 J.) & 40% = Kind(4-8 J.)

Das Buffet »Oppach«
ab 29,00€/ Erwachsener

Klare Brühe Brotauswahl und Butter
Dreierlei Salate
Antipasti & Tomate-Mozzarella

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

Saisonalen Fruchtsalat
Crème Brûlée mit Orange
Panna Cotta mit Beerengrütze

Das Buffet »Beiersdorf«
ab 33,50€/ Erwachsener

Parmesansuppe mit Tomatenpesto
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
Caramelchöpfli mit Nuss und Sahne
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-Bufferet

als Live-Grill-Event für 32,90€/ Person

Brot & Baguette mit Dip

Gemischte Antipasti, Tomaten-Mozarella-Spieße

Griechischer Salat mit Fetakäse,

Chilenischer Tomatensalat mit Koriander

Hausgemachter Kartoffelsalat, Couscous Salat mit Gemüse

Lauwarmer Gurken-Perlkartoffelsalat,

Nudelsalat mit Pesto, Tomaten & Pinienkernen

Pilzcremesuppe

Grillgemüse und Maiskolben, Grillkäse

Folienkartoffeln mit Sauerrahmdip

Hähnchenspieß mit Cocktailsauce

Große Bergbratwurst mit Bautzner Senf

Mariniertes Schweinehüftsteak

Seelachssteak mit Kräuterbutter

Obstplatte mit Minze

Tiramisu mit Beeren

Schokoladen-Mousse

Frühstück und Brunch

Frühstück gibt es ab 12,50€/ Person, ab 8 Uhr

Brunch ab 31,50€/ 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

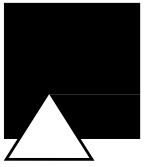
Mediterranes Sommergemüse, Rotkraut & Brokkolie

Obstplatte mit Früchten der Saison

Zitronengras Panna Cotta mit Kirschen

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

2,80€/ Person

Außerdem bieten wir dir an:

Hausgebackener Kuchen,

z.B.: Schmand-, Streusel-, Quark-, Beeren oder Eierscheck

ab 3,80€/ Stück

Herzhafte Schnittchen

ab 3,80€/ 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 3,10€/ Stück

Suppe oder Eintopf 2,80€/ Portion

Currywurst 3,50€/ Portion

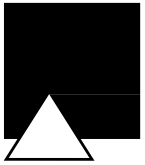
Käsebrett

Snacks (Salzstangen, Nüsse, Chips...)

Eisbombe mit verschiedenen Sorten

ab 45,00€/ Liter





DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

Unser Hochzeitspaket zum Wohlfühlen

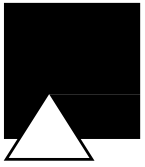
Wir bieten euch für den schönsten Tag des Lebens ein Rundum-Sorglospaket für einen reibungslosen Ablauf.

Dieses beinhaltet folgende Leistungen

für 98,00€/ Erwachsener, 61,70€/ Kind(9-15 J.) & 39,80€/ Kleinkind(4-8 J.)

- ▲ Dekoration, Menükarten und Stoffservietten – je nach Wunsch
- ▲ Begrüßung und Getränkepauschale (ohne Spirituosen) Ankunft bis 1 Uhr
- ▲ Kaffeetrinken mit Hochzeitstorte und Kuchen von euch bestellt, dazu herzhaftes Schnitzchen von uns
- ▲ Abendessen in Buffet- oder Menüform, 3-Gänge
- ▲ 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 65 €
- ▲ 5 Doppelzimmer ab 90 €
- ▲ 1 Familienzimmer ab 103 €

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 105 €
- ▲ 6 Apartments für 4-6 Gäste mit 2 Schlafräumen ab 115 €
+Frühstück auf dem Berg 12,50€ /Person
insgesamt 28 Betten + 16 Aufbettungen



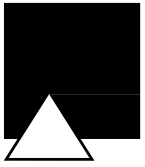
Gutshof Schirgiswalde

- ▲ 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.

Batterie-Heliumballons

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

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.

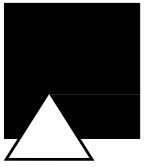
Servicepauschale

Ab 1 Uhr erheben wir eine Pauschale von 25€/Stunde für das Servicepersonal.

Und noch ein **Dankeschön**

zum Schluss: Wir bedanken uns bei euch für euer Vertrauen!





WIR HEISSEN DICH WILLKOMMEN

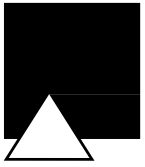
Die Gastgeber

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 Paraiso« 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 Bächli, 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 & Juan Bächli
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.