



Unsere Hochzeits- und Veranstaltungs- FAQ´s

Hotel Susato - Dasselwall 5 - 59494 Soest

Tel: 02921 / 3700-0

Fax: 02921 / 3700-101

info@hotel-susato.de

www.hotel-susato.de



Lieber Gast,

zur Unterstützung Ihrer Vorbereitungen haben wir hier einige Antworten auf die meist gestellten Fragen in der Planungsphase Ihrer Feier.

Ansprechpartner:

Für die Planung Ihrer Feier ist Herr Bontempi die ganze Zeit Ihr Ansprechpartner. Ihre Wünsche werden von ihm gemeinsam mit dem gesamten Hotel Susato Team koordiniert. Am Tag der Feier wird Ihnen Ihr Oberkellner vorgestellt. Dieser arbeitet gemeinsam mit seinem Team und der Küche nach dem Ablaufplan den Sie gemeinsam mit Herrn Bontempi in der Detailabsprache erstellt haben. Er weist den Service und die Küche an und ist Ihr kompetenter und befugter Verantwortlicher für den optimalen Ablauf Ihrer Feier.

Abrufkontingent/ Zimmerreservierung/Zimmer:

Wenn Sie ein Abrufkontingent in unserem Hause gebucht haben, können Ihre Gäste unter einem bestimmten „Kennwort“ die Zimmer selber reservieren.

Wir verfügen über insgesamt 60 Zimmer. Mit dem Abrufkontingent haben wir Ihren Gästen ein „Vorkaufsrecht“ über die Zimmer eingeräumt. Nicht abgerufene Zimmer gehen 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung automatisch zurück in den freien Verkauf. Weisen Sie Ihre Gäste bereits mit der Einladung darauf hin, zeitnah ihr Zimmer bei uns direkt zu buchen unter Nennung Ihres Nachnamens bzw. Kennworts (Bsp.: Abrufkontingent Brautpaar Schulz/Kolping). Unsere Rezeption nimmt die Reservierung Ihrer Gäste gerne telefonisch (02921 / 3700-0) oder per Mail (info@hotel-susato.de) entgegen. Bitte keine Buchungen über externe Portale wie HRS, hotel.de oder booking.com. Dies ist für Ihre Gäste immer teurer und bietet auch keinen Vorteil gegenüber einer Direktbuchung bzgl. Stornofristen oder Leistungen wie WLAN oder einer gratis Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer.

Sollten wir bereits ausgebucht sein, verweisen wir automatisch auf Hotels in näherer Umgebung.

Die Hotelzimmer können ab 14 Uhr am Anreisetag bezogen werden und bis 11 Uhr am Abreisetag genutzt werden. Eine Frühreise am Anreisetag kann bei entsprechender Verfügbarkeit gewährt werden. Die Entscheidung ob dies tatsächlich möglich ist, kann erst am jeweiligen Anreisetag getroffen werden.

Eine 100 % Garantie für eine Verfügbarkeit der Zimmer vor 14 Uhr können wir Ihnen nicht geben. Selbstverständlich bemüht sich unser Rezeptionsteam Ihren Wunsch bzw. den Wünschen Ihrer Gäste so gut wie möglich nach zu kommen.

Zustellbetten/Babybetten:

Wir verfügen über 3 Zustellbetten und 3 Babybetten. Die Babybetten stellen wir Ihnen selbstverständlich kostenfrei zur Verfügung.

Zustellbetten berechnen wir wie folgt:

Babybetten	kostenfrei
Zustellbetten	20,00€ inkl. Frühstück

Blumen:

Sandra Kruse GbR Blumen am Potsdamer Platz

Tel: 02921-13847

Homepage: www.sandrakruse.de

Öffnungszeiten:

Di – Fr 08:30 – 18:00 Uhr

Sa 08:00 – 14:00 Uhr

Gärtnerei Brunnberg

Tel.: 02921 2562

Homepage: www.gaertnerei-brunnberg.de

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 07:30 – 18:00 Uhr

Sa 07:30 – 13:00 Uhr

Candybar:

Gerne können Sie eine Candybar mit Süßigkeiten einrichten. Eine Gebühr fällt nicht an, wenn kein Kuchen oder Deftiges dazugehört. Den dazu gehörigen Tisch stellen wir Ihnen gern. Bitte weisen Sie bei der Detailabsprache darauf hin.

Lippstädter Klümpchen , Die Bonbon Manufaktur; Am Bernhardbrunnen 1-3 , 59555 Lippstadt
Tel.: 02941/2983968 - www.kluempchen.de

Veranstaltungsräume/Technik:

Durch unsere drei Tagungsräume für 10 bis zu 38 Personen und unseren großen Saal für bis zu 320 Personen können wir flexibel auf Ihre Wünsche eingehen. Die Räume sind mit moderner Veranstaltungs-, Kommunikations- und Präsentationstechnik ausgestattet, sie verfügen über Tageslicht und teilweise Terrasse. Unser Kolpingsaal ist teilbar und klimatisiert.

Dekoration:

Die Tischdekoration unsererseits beinhaltet Tische, Besteck, Gläser, Geschirr, Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter im Glas, Kerzen (weiß), silberne Kerzenleuchter, Salz-Pfeffer Menagen, silberne Kühler für die Wasserflaschen.

Auch Stuhl Hussen können von uns gerne aufgezogen werden. Diese werden pro Stück berechnet. Diese Dienstleistung kann nicht über Externe erfolgen. Der Aufbau (Florist, Dekorateur, DJ, Trauzeugen etc...) kann erst am Veranstaltungstag ab 12 Uhr durchgeführt werden.

Die silbernen Kerzenleuchter sind fünfarmig: Fuß Durchmesser 17 cm, Höhe 56cm, Durchmesser Kopf (Arm zu Arm) 35cm

In dem Kolpingsaal können runde Bankettische gestellt werden. Sie haben 160cm Durchmesser und fassen bequem 8 Personen.

Dekorationservice & Verleih:

GlanzWerk

Email: glanzwerk-mittelpunkt-westfalen@web.de

Ballondekoration:

Reinke Ballondekorationen

Tel: 02377-2187

Email: reinke.shop@gmx.de

Feuerwerk:

Danny Seck

Tel: 0231-86429932 Mobil: 0170-2079842

Email: info@feuerbaendiger.de

Eiswagen

Cais Eiscafe

Tel:02932-29111

Website: www.die-ape.de

Detailabsprache:

Ihre Hochzeitsfeier spricht Herr Bontempi gerne mit Ihnen persönlich in einem vor Ort Termin durch. Gerne auch abends oder Sonntags. Dies sollte ca. 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung geschehen. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit der Rezeption. Hier besprechen wir den gesamten Ablauf mit Speisenauswahl, Getränken usw. Im Anschluss (ca.5-10 Tage) erhalten Sie von mir per Mail den Function Sheet (Veranstaltungsablauf) mit allen besprochenen Details.

Nach diesem Plan arbeitet unser Team. 1 Woche (7 Tage) vor der Veranstaltung teilen Sie uns bitte schriftlich (per Mail) die Personenzahl Ihrer Gesellschaft mit (auf gesplittet in: Erwachsene und Kinder 0-5 Jahre = 0€ + Kinder 6-12 Jahre=20€+DJ /Foto / Künstler). Diese Zahl ist Berechnungsgrundlage. Kostenfreie Stornierungen sind danach nicht mehr möglich.

DJ/Musik/Technik:

Wir verfügen über keine Haus-DJs. Sie sind also in der Wahl völlig frei. Mit diesen Herren haben wir bisher gute Erfahrungen gemacht:

Markus Burger/High Light Showtechnik

Tel: 02941-2888097

Website:www.hls-team.com/

Andreas Bieber/ DJ Andy Musik und Licht

Tel: 0176-96133435
email: ABieber690@aol.com

Volker Wäsche

Kontakt:
Tel: 0172-2731224
Website: Simply-made.net
Passion-music.de
nightfever4u.de

Andre Placke

Kontakt:
Tel: 0175-5271780
Email: A_Placke@web.de

Thomas Otte / DJ Sound und Licht

Kontakt:
Tel: 0160-5876298
Email: Thomas-Otte@gmx.de

DJ Bossy

Kontakt:
Tel: 0151-12708091
Website: www.bossymusicsservice.de

Sängerin & Moderatorin**Lucia Carogioiello**

Tel: 0177-1947385
Email: lucia.maria@t-online.de

Technik ist von den DJs selbst mitzubringen, gesicherter Strom und Starkstrom ist genügend vorhanden. Das Equipment muss in der Nacht noch abgebaut werden. Der Aufbau ist am Veranstaltungstag ab 12 Uhr möglich. Vorher nicht. Der DJ muss direkt nach Veranstaltungsende abbauen.

Essen:

In der Detailabsprache (siehe Detailabsprache) legen wir gemeinsam Ihre Speisenauswahl fest. Die aktuellen Sommervorschläge sind ab April durch unseren Küchenchef fertig. Sie können aber trotzdem aus den vorherigen Vorschlägen wählen. Innerhalb der Vorschläge können Sie auch gerne mischen. Ihre individuellen Vorschläge nehmen wir natürlich auch gerne an. Ein Probeessen nach der Detailabsprache kann gerne vereinbart werden (siehe Probeessen).

Flachgeschenke:

Alle Hotelzimmer verfügen über Tresore, Sie können hier Ihre Umschläge sicher lagern.

Fotograf:

Um schöne Hochzeitsbilder zu machen, empfehlen wir Ihnen direkt gegenüber des Hotels die Soester Rosengärten

Als Fotografen empfehlen wir Ihnen: Tina Echtz, Laura Kappen (zauberschön-wunderhaft.de), Rüdiger Gohr, Rene Golz, Le Hai Linh, Passion Pictures, Sabrina Zeuge, Pascal Nowak.

Foto Box:

Fotobox oder Fotobooth kann natürlich gerne genutzt werden. Diese können Sie gerne z.B. in unserer Hotel Lobby aufstellen.

Möglicher Kontakt

Fotobox-rocks.de

Fobotogo.de

Tim Reckmann

Tel: 02385-706848

mail@tim-reckmann.de

Getränke:

Ihre Getränkepauschale beinhaltet folgendes:

Aperitif/Empfang:

Haussekt, Aperol-Spritz, Hugo, Shirley Temple (alkoholfrei mit Grenadine, Lemon Squash, Ginger Ale), Lillet Wildberry, Sekt mit O-Saft.

Alkoholfrei:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Afri Cola, Bluna Zitrone, Bluna Organe, verschiedene Säfte, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale (Schweppes).

Heißgetränke:

Filterkaffee, Tee, Kakao, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso.

Bier (Bitte suchen Sie zwei Sorten Fassbier aus):

Veltins Pilsener vom Fass, Soester Zwiebel Hell und Dunkel vom Fass, Maisel´s Weisse vom Fass. Aus der Flasche: Grevensteiner Landbier, Veltins alkoholfrei, Maisel´s Weisse alkoholfrei

Digestiv/Schnaps:

Korn, Tequila, Grappa, Williams Birne, Ouzo, Absolut Vodka, Gordon´s Gin, Bacardi, Havana Club, verschiedene Aquavite, Jack Daniels Whiskey, Averna, Fernet Branca, Ramazotti, Jägermeister, Licor 43, Sandeman Sherry, Baileys, Batida de Coco.

Longdrinks:

Cuba Libre, Vodka Lemon, Vodka Orange, Whiskey Cola, Gin Tonic, 43 mit Milch, Batida Kirsch und alles was sich aus Schnaps und alkoholfrei noch mischen lässt.

Weine: Alle Weine auf unserer Karte bis 22€/0,75l Fl in ausreichender Menge können als Hausweine innerhalb Ihrer Pauschale gewählt werden(1x weiß, 1x rot).Diese können nach der Speisenauswahl gewählt werden, oder zum Probeessen.

Gibt es Getränke die nicht auf dieser Liste sind, oder von denen Ihre Gesellschaft besonders gern trinkt, sprechen Sie uns gerne dazu an.

Nicht in der Pauschale sind zum Beispiel Champagner, Red Bull/Energy und Cocktails. Gerne kann natürlich auch hier aufgestockt werden, sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.

Die Getränkepauschale gilt ab Sektempfang (Uhrzeit vermerkt im Ablaufplan/Detailabsprache) bis Veranstaltungsende mit Verlassen (Raum und Terrasse) des letzten Gastes.

Hochzeitstorte:

Wir empfehlen Ihnen

Konditorei Klapp www.klapp-1910.de,

Cafe Twin www.cafetwin.de

Konditorei Borghoff 02921 13379 oder

Bäckerei- Konditorei Humpert 02922-97450 j.weber@baeckerei-humpert.de

Die Torte können Sie auch selbst besorgen, bzw. über einen anderen Bäcker bestellen. Wir berechnen ein Tellergeld von 2€ pro Person an. Die Lieferung der Torte kann am Veranstaltungstag ab 12 Uhr geschehen. Bitten lassen Sie Karton/Behälter beschriften mit Veranstaltungsname-, und -Datum.

Die Hochzeitstorte wird abends in der Regel vom Service reingefahren mit Wunderkerzen und nach Absprache DJ. Das Brautpaar schneidet die ersten 1-2 Stücke, dann übernimmt der Service.

Dies könnte zu Mitternacht oder zum Dessert geschehen. Gerne auch bereits nachmittags, dann meistens ohne Wunderkerzen und reinfahren. Festlegung hier auch in der Detailabsprache

Hunde:

Im gesamten Hotel Susato sind uns Ihre Hunde bzw. die Hunde Ihrer Gäste Herzlich Willkommen. Bei Übernachtungsgästen die in Begleitung Ihrer Hunde kommen berechnen wir 5 € pro Hund/Nacht.

Kuchen-/Tellergeld:

Ähnlich dem Korkgeld, erheben wir pro Gast 2€ für mitgebrachten Kuchen/Torte unabhängig der Menge. Kuchengeld wird also nur 1x pro Person und Tag gezahlt. Kuchen kann ab 12 Uhr am Veranstaltungstag geliefert werden. Für Behälter übernehmen wir keine Haftung und bitten um Kartons statt Tupperware. Lassen Sie Karton/Behälter beschriften mit Veranstaltungsname und Datum.

Korkgeld:

Gerne können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Dieser wird von uns eingelagert, gekühlt und serviert. Für eine 0,75l Flasche Wein berechnen wir 12€ Korkgeld. Bitte bedenken Sie, dass der Wein 1 Woche vor Veranstaltung bei uns eintreffen sollte.

Kirche:

Der St.-Patrokli-Dom in Soest ist eine katholische Kirche von großer architekturgeschichtlicher Bedeutung.

Entfernung zum Hotel Susato:

Mit dem Auto: 1,5 km / ca. 5 Min.

Zu Fuß: 0,9 km / ca. 11 Min



Kontakt:

Pastoralverbundsbüro (Tel. 02921/6710660),

Wiesenkirche / St. Maria zur Wiese:

Der Bau der Wiesenkirche wurde am Anfang des 14. Jahrhunderts begonnen und ist ein Kleinod gotischer Baukunst mit herrlichen mittelalterlichen Glasfenstern. Sie ist aus Grünsandstein errichtet. Mit ihren zwei Türmen erinnert sie den Betrachter an den Kölner Dom.

Entfernung zum Hotel Susato:

Mit dem Auto: 2,6 km / ca. 5 Min.

Zu Fuß: 1,3 km / ca. 15 Min

Kontakt:

Wiese-Georgs-Gemeinde

Wiesenstr. 2

59494 Soest



Lebensmittelunverträglichkeiten:

wie Lacto, Ovo, Gluten, oder Vegetarier und Veganer. Gerne gehen wir auf die Essgewohnheiten dieser Gäste ein. Bitte teilen Sie uns bis spätestens 1 Woche vor Veranstaltung die Details mit, oder in der Detailabsprache.

Parkplätze:

Es stehen genügend Parkplätze für Ihre Gäste zur Verfügung. Ebenfalls verfügen wir über 35 Tiefgaragenplätze für die wir eine Gebühr von 5,00€ berechnen pro Tag/PKW

Probeessen:

Nachdem das Essen in der Detailabsprache festgelegt wurde, kann dann gerne ein weiterer Termin für ein Probeessen vereinbart werden, mit einer Woche Vorlauf für uns. Probeessen können ab 19 Uhr sonntags stattfinden, da wir uns an den anderen Tagen auf unsere weiteren Gesellschaften konzentrieren. Das Probeessen wird berechnet, den jeweiligen Preis entnehmen Sie der Bestätigungsmail für das Probeessen.

Staffelei:

Für Ihren Tischplan verfügen wir über Staffeleien aus Holz. Wir empfehlen DIN A2 oder DIN A1.

Trinkgeld:

Da diese Frage tatsächlich oft gestellt wird-hier die Antwort: Waren Sie zufrieden, freut sich das Team natürlich sehr. Sie können es am Abend beim Oberkellner abgeben oder am nächsten Morgen an der Rezeption. Üblich sind 3 – 6%. Aufgeteilt wird unter der gesamten Mannschaft (außer mir natürlich). inklusive Köchen. Bitte geben Sie nur Trinkgeld wenn Sie zufrieden waren und es auch gerne möchten. Es besteht für Sie keine Verpflichtung (auch nicht bzgl. der Höhe), es wird auch nicht danach gefragt.

Eine Tischordnung sollte erst ca. 1 Woche vor der Veranstaltung gemacht werden, da die Gästezahl bis dahin auch stark variiert. Wenn Sie eine Tischordnung machen, denken Sie darüber nach, diese vielleicht tisch- und nicht platzweise zu machen. D.h. innerhalb des Tisches keine Platzordnung. So können Sie eventuell empfundenen Fauxpas entgehen. Denn wer sich nicht mag kann sich dann ja einfach 3 Stühle weiter setzen. Fragen Sie mich in der Detailabsprache gern nach weiteren Punkten zu Tischplan und -ordnung.

Großer Festsaal/Adolph Kolpingsaal

Fläche von 250m²

Die runden Bankettische haben einen Durchmesser von 1,60m fassen bis zu 10 Personen.

Pro Saal können 9 Tische gestellt werden.

Die rechteckigen Tische haben eine Maße von 0,90m x 1,80m

Verpflegung Künstler/Musiker/Fotografen/DJ/:

Für die Verpflegung der Künstler berechnen wir nur 20€pP wenn diese sich mit am Büffet bedienen oder Teile vom Menü mitbekommen sollen für Essen und 20€ für Getränke innerhalb der Pauschale (wie Kinder 6-12 Jahre). Zusätzliche Bestellungen werden normal berechnet. Bitte melden Sie die Künstler separat ausgewiesen an bis spätestens 1 Woche(schriftlich per Mail) vor Veranstaltung. . Gäste die sich künstlerisch betätigen werden normal wie Gäste berechnet.

WLAN:

In allen Veranstaltungs- und Restauranträumen wie auch auf den Hotelzimmern haben wir WLAN. Nutzung ist komplett kostenfrei.

Zimmer:

Auf drei Etagen finden Sie 60 geschmackvoll und modern eingerichtete Doppelzimmer.

Alle Zimmer sind ausgestattet mit Dusche / WC, Fön, Telefon, Sat-TV, Klimaanlage, Schreibtisch und einem Tresor.

Sechs Zimmer sind behindertengerecht (Rollstuhlgeeignet). Zwei weitere Zimmer sind barrierefrei für Menschen mit Hörbehinderung oder Sehbehinderung; diese sind nicht rollstuhlgeeignet.

Die Zimmer stehen am Anreisetag ab 14 Uhr zur Verfügung.

Am Abreisetag bitten wir Sie, die Zimmer bis 11 Uhr zu räumen.

Gerne können wir Ihr Gepäck in unserem Gepäckraum deponieren.

Preise 2021

Übernachtung inkl. Frühstück

Einzelzimmer:

Standard (mit franz. Balkon) 84,00 €

Komfort (mit Balkon) 89,00€

Doppelzimmer:

Standard (mit franz. Balkon) 110,00€

Komfort (mit Balkon) 115,00€

Zustellbetten berechnen wir wie folgt:

20€ / Nacht € inkl. Frühstück

Zahlung:

2-5 Tage nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie dann eine detaillierte Rechnung, diese überweisen Sie bitte innerhalb von 7 Tagen.

Die Kontodaten sind:

Bank für Kirche und Caritas eG Paderborn

IBAN: DE15 4726 0307 0013 2003 00 BIC: GENODEM1BKC

Wie in jedem anderen Hotel oder beim Handwerker: zum Ende Ihrer Veranstaltung wir Ihnen Ihr Beleg zur Unterschrift vorgelegt, dies beugt Missverständnissen in Bezug auf Verlängerungsstunden o.ä. vor. Der Bon wird selbstverständlich vor Rechnungslegung nochmal von mir kontrolliert.

Für weitere Fragen und Rückfragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung unter: 02921/3700-0 oder info@hotel-susato.de

Ihr Hotel Susato Team

Tel: 02921 / 3700-0

Fax: 02921 / 3700-101

info@hotel-susato.de

www.hotel-susato.de