

Feiern, Familientreffen und Seminare auf der Johanniterburg

Die Johanniterburg wurde unter Verwendung von Resten des Vorgängerbaus vom Johanniterorden um 1315 errichtet. Von 1444 bis 1583 erfolgte der Ausbau zur Residenz durch die Grafen von Henneberg. Nachdem die Grafen von Henneberg ausstarben, hatten die Herzöge von Sachsen hier einen Verwaltungs- und Gerichtssitz. Seit 1991 wurde die Burg aus privaten Mitteln von der Familie v.Eichborn renoviert und wird heute für größere Familien- oder Firmenfeiern genutzt.



Die Johanniterburg liegt sehr gut mit dem Auto erreichbar zwischen Schweinfurt und Erfurt direkt an der A 71 Ausfahrt Meiningen Nord.



Hinter der Burg erhebt sich der Dolmar, ein erloschener Vulkan, der heute mit seinen Trockenrasen Naturfreunden, Wanderern, Spaziergängern und Radfahrern ein wunderbares Naturschutzgebiet und herrliche Aussichten über den Thüringer Wald und Rhön bietet.

Großzügige Säle aus der Gotik mit direktem Zugang zu den beiden Burghöfen bieten einen ansprechenden Rahmen für Familienfeiern. Immer mehr Brautpaare nutzen das bezaubernde Ambiente, um hier den "schönsten Tag Ihres Lebens" zu feiern. In 15 Doppelzimmern kann ein Teil der Gäste in der Burg untergebracht werden und so auch am nächsten Morgen im Mittelalter aufwachen.



Hier finden Sie folgende Informationen:

A. Saalvermietung	2
B. Getränke	3
C. Weine	4
D. Catering	5
E. Übernachtung	7
F. Weitere Kontaktdaten	10
G. Hausordnung	11
H. Anfahrt	12

A. Saalvermietung

In der Johanniterburg haben Sie eine reiche Auswahl an Sälen und Räumen, so daß Sie speziell für Ihre Gästezahl einen Raum aussuchen können oder auch für verschiedene Programmpunkte zwischen den Sälen wechseln können.

Bei Gästezahlen zwischen 50 und 120 Personen empfehlen wir den Hennebergsaal mit 150 qm. Dieser Saal mit alten Holzsäulen und Sandsteinboden hat direkten Zugang zum unteren Burghof, der gerne für den Sektempfang vor dem Essen genutzt wird. Auch die sanitären Anlagen sind direkt an den Hennebergsaal angeschlossen.



Feiern Sie mit 30 bis 50 Personen, eignet sich die Südkemenate, die mit tiefen Nischen und einer Balkendecke aus dem 14. Jahrhundert ausgestattet ist. Von der Südkemenate gelangen Sie in den oberen Burghof und auf den Stumpf des alten Bergfriedes, auf dem sich ein lauschiger Platz unter einem Nußbaum befindet.

Darüber hinaus gibt es die Alte Burgküche, den Johannitersaal und den Achteckturm, die Sie in Ihren individuellen Ablaufplan einbauen können. Auch im angrenzenden Burgarten könnten Sie bei schönem Wetter Ihre Kaffeetafel im Schatten der großen Kastanie aufbauen und von dort den Blick auf die alten Burgmauern genießen.



In der Saalmiete inbegriffen sind die Vorbereitung und Reinigung der Säle und Höfe, das Tische stellen, die Tischwäsche, Gläser (Wein- und Wassergläser), Bierkrüge und evtl. eindecken. Der Garten kann mittels Biertischgarnituren und der Burghof mit Stehtischen ausgestattet werden.

Saalmieten	
Hennebergsaal	600 €
Südkemenate	400 €
Bei bestehender Buchung eines Hauptsalles: Nutzung eines weiteren Raumes oder des Gartens oder Umdecoration im gleichen Saal	200 €

In den Sälen gestatten wir keine Selbstversorgung mit Getränken oder Speisen.

B. Getränke

Die Getränke werden bei uns nach geöffnetem Gebinde berechnet. Standardmäßig bei uns im Getränkepreis enthalten ist die dauerhafte Betreuung ihrer Veranstaltung durch uns und ein Bankettausschank (Empfänge und Aperitifs glasweise serviert, Wasser und Wein in Flaschen auf den Tisch serviert, sowie alle anderen Getränke an einem Getränkebuffet bereitgestellt). Wenn Sie alle Getränke glasweise serviert haben möchten oder einen Bardienst wünschen, können Sie gerne zusätzlich benötigtes Personal für 15 € pro Stunde (nach 24 Uhr mit 20 € pro Stunde) dazuordern.

	Gebinde	€/Gebinde
Thüringer Waldquell Mineralwasser classic oder medium	0,7l Flasche	2,00
Mineralwasser pur	1,0l Flasche	
Thüringer Waldquell Limonaden: Vita Cola, Zitrone, Grapefruit	0,7l Flasche	3,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite, TWQ Bitter Lemon	1,0l Flasche	4,00
Saft: Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Erdbeer, Traube, Kirsche, Banane	1,0l Flasche	4,00
Bitburger Pils, Köstritzer Pils oder schwarz, Wernesgrüner Pils, Erdinger weiß, Wernesgrüner alkoholfrei	0,5l Flasche	1,50
Bitburger Pils, Köstritzer schwarz	10l Faß	50,00
Bitburger, Köstritzer, Wernesgrüner, Erdinger weiß	30l Faß	130,00
Digestifs (Schladerer Obstler, Ramazotti, Malteser Aquavit)	0,7l Flasche	25,00
Für Mixgetränke:	0,7l Flasche	25,00
Bacardi, Jim Beam, Wodka Absolut, Pimms	1,0l Flasche	35,00
Cognac oder Whiskey (bspw. Hennessy oder Glenlivet)	0,7l Flasche	50,00
Bowle (bspw. Erdbeerbowle) oder Punsch	5l Topf	50,00
Espresso/Cappuccino	Tasse	2,00

Alle Preise verstehen sich **inklusive** Umsatzsteuer.

Wenn Sie andere Spirituosen als die aufgeführten Marken wünschen, können wir diese auf Anfrage gerne für Sie besorgen (Preise auf Anfrage). Für diese Flaschen können wir Ihnen allerdings keine Kommission gewähren.



C. Weine (Stand Herbst 2011)

In unseren Weinkeller haben wir Spitzenweine und Sekte aus Burgund, Toscana, Treviso, Rheingau, Saale-Unstrut und Franken gelegt, die wir selbst verkostet und ausgesucht haben und direkt vom Winzer beziehen. Sie können sich für eine Region entscheiden und haben dann Sekt, Weißwein und Rotwein aufeinander abgestimmt in Geschmack und Erscheinung.

■	Bestand über 50 Fl., bei Sekt und Dessertweine über 25 Fl.	■	Restbestand, (neuer Jahrgang) wird nachgekauft	■	Einzelflaschen
■	Auf Anfrage können Sie ältere Jahrgänge erhalten. Dabei berechnen wir EUR 1,00 zusätzlich pro Jahr im Vergleich zum regulär angebotenen Jahrgang				

Saale-Unstrut	Winzergenossenschaft Freyburg-Unstrut		€/0,75l
■	Weißwein	Gutedel 2010, trocken, QbA	10,00
■		Grauburgunder 2010 trocken, Spätlese	13,00
■	Rosé	Portugieser Weißherbst 2010, halbtrocken, QbA	10,00
■	Rotwein	Blauer Zweigelt, 2008 trocken,	13,00
■	Sekt	Kerner 2008, brut	18,00
Franken	Winzergenossenschaft Nordheim		
■	Weißweine im Bocksbeutel	Nordheimer Vögelein, Siloaner 2008 trocken, Cabinet	10,00
■		Nord. Vögelein, Müller-Thurgau 2009 trocken, Spätlese	12,00
■		Nordheimer Vögelein, Huxelrebe 2008 lieblich, Spätlese (Dessertwein)	17,00
■	Rotwein im Bocksbeutel	Nordheimer Vögelein, Spätburgunder 2008 trocken, Qualitätswein	12,00
■	Roter Sekt	Spätburgunder 2005, trocken	17,00
■	Weißer Sekt	Siloaner 2008, extra trocken	17,00
Rheingau	Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach		
■	Weißwein	Erbacher Marcobrunn Riesling 2009 Kabinett trocken	16,00
■	Rotwein	Spätburgunder 2009 trocken	14,00
■	Sekt	Riesling 2008, brut	16,00
Burgund/ Frankreich	Cave des Vignerons de Buxy		
■	Weißwein	Chateau du Cray, Montagny 1er Cru 2007	16,00
■	Rotwein	Chateau du Cray Côte Chalonaise 2007	16,00
■	Sekt	Crémant de Bourgogne, brut	14,00
Treviso/ Italien	Azienda Agricola Conte Collalto, Susegna		
■	Weißwein	Manzoni bianco, 2009, Colli Trevigiani	12,00
■	Rotwein	Manzoni rosso, 2007, Colli Trevigiani	14,00
■	Prosecco	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Frizzante	12,00
Toscana/ Italien	Ceralti, Bolgheri		
■	Weißwein	Vermentino 2009	17,00
■	Rotwein	Sciré 2007	17,00
Marken/ Italien	Velenosi		
■	Rotwein	Lacrima Morro d'Alba (Rotwein mit etwas Süße)	12,00
Zypern	Dessertwein/ Aperitif		
■		Commandaria St.John	17,50

D. Catering

Festliche Abendessen unter 30 Personen, Kaffeetafel, Sektempfang, Häppchen, Vorabend, Mitternachtsimbiß, Frühstück und Brunch bieten wir Ihnen aus eigener Küche an.

Unser Kooperationspartner für das festliche Abendessen ab 30 Personen ist das Theaterrestaurant Herzog Georgs Inn in Meiningen. Wir sprechen den ersten Vorschlag für das festliche Menü oder Buffet mit Herrn Hölzer und seinem Team bereits durch und Sie können Ihre weiteren, detaillierteren Änderungswünsche dann direkt mit ihm absprechen.

Theaterrestaurant Herzog Georgs Inn
Bernhardstraße 5
98617 Meiningen
Tel.: 03693 502855 oder 502853
mail@theaterrestaurant-meiningen.de
www.theaterrestaurant-meiningen.de

Folgende Positionen könnten Sie zum gemieteten Saal noch dazubuchen

	€pP
Gesetztes Mittagessen oder Abendessen zum Vorabend (incl. Salat, Nachtsch) Service bis 21 Uhr	14,00 €
Mittagsimbiß	9,00 €
Kaffeetafel	4,00 €
Hausgebackene Blechkuchen tischfertig serviert - Preis pro Blech (eigener Kuchen kann nur tischfertig geschnitten, auf eigenen Platten pünktlich zur Kaffeetafel mitgebracht werden)	30,00 €
Hochzeitstorte als Erdbeerherz mit ø 50cm, pro Torte	85,00 €
Großer Mittagsempfang mit reichhaltigen Häppchen, Suppe und Kaffeestation	12,00 €
Kleiner Empfang mit begleitenden Häppchen	9,00 €
Mokkabuffet mit Pralinen abends	2,00 €
Knabbereien an der Bar oder auf den Tischen (z.B. Pistazien, Salzmandeln, Schokonüsse, Chipsletten)	1,00 €
Mitternachtsimbiß z.B. Käseplatte mit Obst, Gulaschsuppe	6,00 €
Frühstück für auswärtige Gäste	12,00 €
Kerzenleuchter und einfache Blumendeko für die festliche Tafel und Hofbeleuchtung mit Fackeln und Windlichtern	ab 3,00 €
Führung durch die Johanniterburg (bis zu 40P pro Führung) -pauschal	100,00 €
Für mehrtägige Veranstaltungen, Seminare, Familientreffen bieten wir an: Vollpension (incl. Mittagsimbiß, Kaffeepause und Abendessen) pro Person und Tag	25,00 €

Beispiel für den möglichen Ablauf einer Hochzeitsfeier mit ca. 60-100 Personen

Burghof/Garten oder Johannitersaal/Hennebergsaal/evtl. Südkemenate		Preis pP in €
Beispiel 1: Trauung nachmittag, Sektempfang mit Kaffee und Kuchen, festliches Abendessen		
Ca. 14 Uhr	Trauung	
15 Uhr	Sektempfang	Sekt u.a. Getränke nach Verbrauch
16 - 17 Uhr Garten/ Johannitersaal	Kaffeetafel (Dazu hausgebackenen Blechkuchen oder Torte nach Wunsch s.u.)	4,00 €
19 Uhr	Festliches Abendessen durch das Theaterrestaurant	Ca. 25,00 €
23 Uhr	Mitternachtsimbiß	6,00 €
Beispiel 2: Ankommerabend, Trauung vormittags, großer Sektempfang, festliches Abendessen , Mitternachtsimbiß, Brunch		
Freitag	Ankommerabend	14,00 €
Samstag 12 Uhr	Trauung	
13 - 16 Uhr Burghof oder Johannitersaal	Großer Mittagsempfang mit reichhaltigen Häppchen, Suppe, Kaffeestation	12,00 € Sekt u.a. Getränke nach Verbrauch
16:30 - 17:30 Uhr	Evtl. Führung durch die Johanniterburg (pauschal pro Führung 100 €, bis zu 40P pro Führung)	
18 Uhr	Evtl. Aperitif	nach Verbrauch
18:30 Uhr	Festliches Abendessen (vom Theaterrestaurant)	Ca. 25,00 €
Evtl. Saalwechsel in Südkemenate	Evtl. Mokkabuffet mit Pralinen Oder Espresso- Cappuccinostation im Saal	2,00 € Nach Verbrauch
Ca. 24 Uhr	Evtl. Mitternachtsimbiß: Große Käseauswahl mit hausgebackenem Brot und Obst	6,00 €
Sonntag	Brunch (Preis für auswärts übernachtende Gäste)	12,00 €

Kinder von 2 bis 12 Jahren zahlen den halben Essenspreis. Letzte Änderungen der Personenzahl, Bewirtung, Getränke und Abfolge bitte möglichst vier Tage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Bitte beachten Sie, daß in den Sälen das Mitbringen eigener Speisen (Ausnahme: Kuchen/Torte zur Kaffeetafel) und Getränke nicht gestattet ist.

E. Übernachtung

Bei Anmietung eines Saales können Ihre Gäste in 15 Doppelzimmern untergebracht werden, die sich in der Oberburg, Unterburg oder im „weißen Haus“ befinden. Frühstücksbuffet ist für unsere Übernachtungsgäste im Übernachtungspreis enthalten. Die Übernachtungsmöglichkeiten können allerdings nur in Verbindung mit einem Saal gebucht werden und stehen somit exklusiv den Gästen einer Feier, eines Seminars oder eines Familientreffens in unserer Burg zur Verfügung.

Oberburg 3. und 4.Obergeschoß

Das 3. und 4. Obergeschoß wird jeweils als eine Einheit vermietet.

Im 3. Obergeschoß der Oberburg stehen 3 Gästezimmer mit einem Bad zur Verfügung. Im Kapellenzimmer steht darüber hinaus noch ein Biedermeierbett (ca. 1,80m) als Aufbettung für Kinder zur Verfügung.

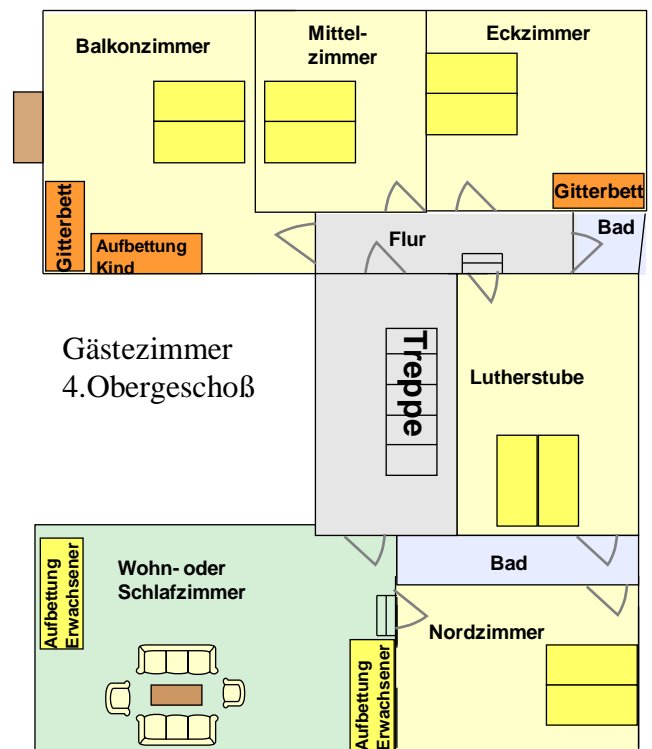
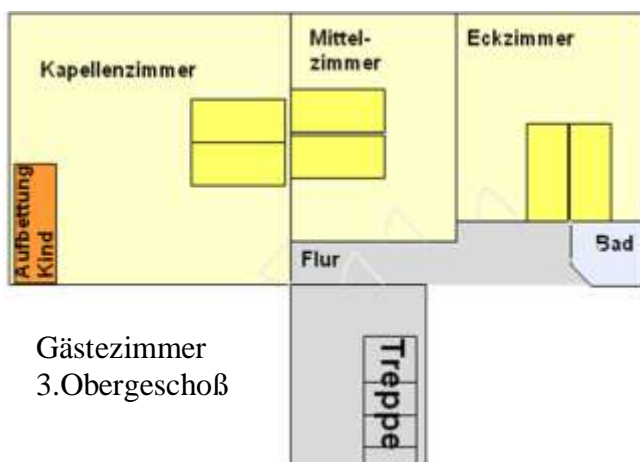


Das 4. Obergeschoß verfügt über 5 Gästezimmer, 2 Bäder und einem Wohn- oder 6.Schlafzimmer. Zu den 10 regulären Betten steht im Balkonzimmer noch ein Biedermeierbett (ca. 1,80m) und im Wohnzimmer zwei zusätzliche Betten zur Verfügung, sowie zwei Gitterbettchen.



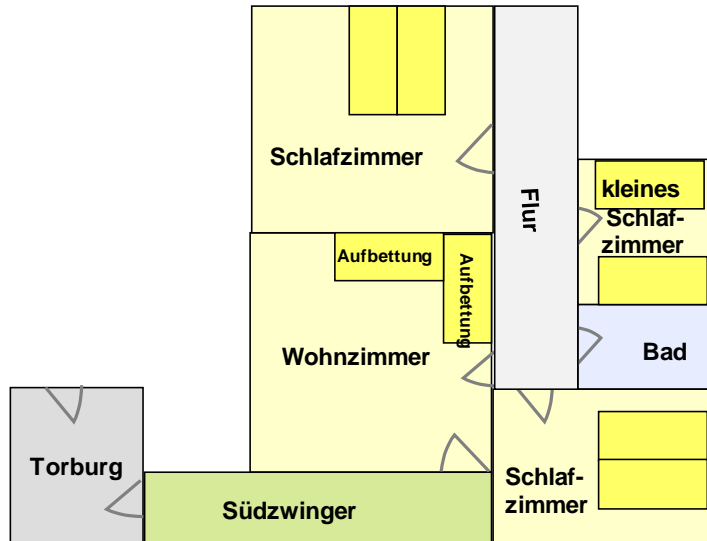
Die Zimmer sind mit antikem Mobiliar und neuen Betten stilvoll

eingrichtet. Noch gut erhaltene Renaissanceverzierungen an den Fenstern, sichtbare Steingewände, dicke Mauern, Aborterker und Wehgänge verleihen den Gästezimmern der Oberburg den besonderen Charme der sehr ursprünglich erhaltenen Burganlage.



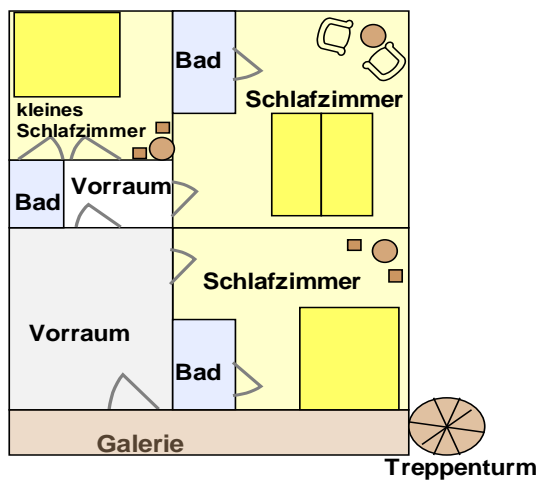
„Weißes Haus“

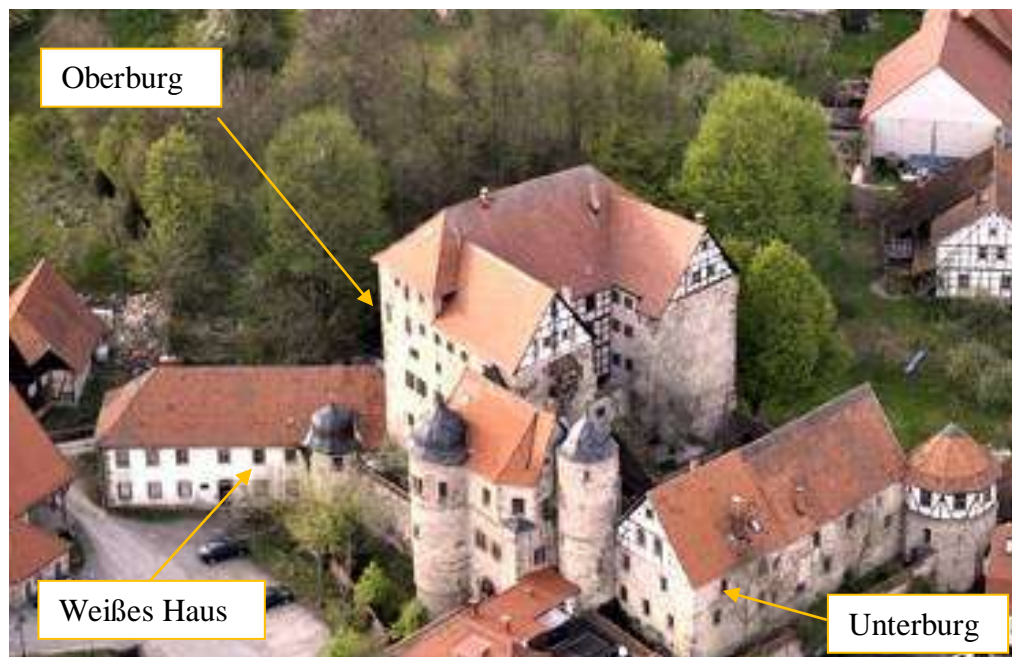
Die Gästezimmer im „weißen Haus“ sind über die Zwingeranlage zu begehen. Dort befinden sich drei Schlafzimmer, ein Bad und ein Wohnzimmer. Im Wohnzimmer stehen zwei zusätzliche Betten als Aufbettungsmöglichkeiten.



Unterbung

Über die Galerie kommt man in die Unterburg, wo drei kleine Doppelzimmer mit jeweils eigenem Duschbad einzeln gebucht werden können.





Preise für Übernachtung incl. Frühstück

	<i>Betten pro Einheit</i>	<i>Pauschale pro Einheit 1.Nacht (mit Frühstück)</i>	<i>jede weitere Nacht (mit Frühstück)</i>	<i>Anzahlung für eine feste Buchung: (wird später verrechnet)</i>
<i>Oberburg 4.Stock 5-6 DZ 1 Aufbettung 2 Gitterbettchen</i>	10-13	540 €	360 €	100 €
<i>Oberburg 3.Stock 3 DZ 1 Aufbettung</i>	6-7	270 €	180 €	50 €
<i>Weißes Haus 3 DZ 2 Aufbettungen</i>	6-8	270 €	180 €	50 €
<i>Unterburg 3 DZ</i>	je 2	je 90 €	je 60 €	je 20 €

Für eine feste Buchung ist vorab eine **Anzahlung** je nach gewünschten Übernachtungsquartieren und 100€ pro Saal auf folgendes Konto zu leisten:

*Inhaber: Konstantin v.Eichborn
Konto: 4000428
BLZ: 82070024
Deutsche Bank Suhl*

Bei Stornierung verfällt die Anzahlung, wenn die Quartiere nicht mehr anderweitig vermietet werden können.

F. Weitere Kontaktdaten für alles was man sonst zum Feiern braucht

- Kirche

Evangelisches Pfarramt Rohr: 036844 40362, www.kirche-rohr.de

Katholisches Pfarramt Meiningen: 03693 476357, www.kim-net.de

- Kutsche: Denny Schmieding aus Rohr: 0170/446 1495

- Blumengestecke und Stuhlhussen

Frau Walther aus Rohr, Tel.: 036844 40176

- Fotos

Fotografie Dana Seugling, Heiligenberg 13, 98547 Schwarza, 036843 729960,
www.saiten-blicke.de, dana_85@web.de

- Musik und Unterhaltung

DJ Karsten Schreiber aus Weimar Tel.: 03644-540651, kas.schreiber@gmx.de

DJ Matthias Seidel aus Suhl Tel.: 03681 757451, matthias.seidel@ina-dam.de

„Duo Janna“: Irish und American Folk.: 01520-369 85 04, www.duo-janna.de

Feuerspucker, Zauberkünstler und Gaukler: Axel Rehwagen aus Eisenach, Tel:
03691 / 709991, Mobil: 0176 / 20622350, email: jarimo@dieradugas.de

Mittelalterliche Musik und Unterhaltung:

„Dreyerley“ aus Weimar, Tel.:0173 3191993, email: theo@theodor.de,
www.dreyerley.net

„Pampatut“, Holger Hoffmann aus Weißensee, Tel.: 036374 28097,
spielmann-holger@t-online.de, www.pampatut.de

„Kerbholtz“, Thomas Wagner aus Eisenach, Tel.: 03691 217274,
daskerbholtz@arcor.de

- Busunternehmen:

Omnibus Gerhard Gröschel aus Kühndorf, Tel.: 036844 46113

Omnibus Stephan Gröschel aus Kühndorf, Tel.: 036844 46140

- Taxiruf Meiningen: 03693 502929 oder 03693 41700

G. Hausordnung für Ferienwohnung und Saalvermietung

Liebe Gäste

Wir freuen uns über Ihren Besuch auf der Johanniterburg.

Für Ihre Buchung und Ihren Aufenthalt auf der Burg bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten:

Bitte parken Sie Ihr Auto auf dem **Parkplatz** vor dem Burgtor. Wenn diese Parkplätze besetzt sind, bitten wir Sie, Ihr Auto nach dem Entladen an dem ausgewiesenen Parkplatz an der alten Schießmauer zu parken. Autos die vor **Feuerwehreinfahrten, Ausfahrten, in 2.Reihe oder an Engstellen** stehen und damit die Nachbarn behindern oder die Rettungsgasse blockieren, müssen damit rechnen, abgeschleppt zu werden.

Die Zimmer sind nach Eingang der **Anzahlung** für Sie fest gebucht. Sollten Sie dennoch nicht alle gebuchten Kapazitäten benötigen, teilen Sie uns dies bitte sobald wie möglich mit. Können wir die für Sie reservierten und nicht benötigten Einheiten allerdings nicht mehr weiter vermieten, verfällt die jeweilige Anzahlung.

In den Räumen herrscht aus feuerpolizeilichen Gründen sowie aus Rücksichtnahme auf nachfolgende Gäste **Rauchverbot**. Geraucht werden kann in den Burghöfen. Bitte benutzen Sie für Ihre Kippen die dafür vorgesehenen Tontöpfe. **Hunde** und andere Haustiere dürfen nicht mit in die Burg genommen werden. Bei einem Verstoß gegen diese beiden Regeln behalten wir uns vor, eine gesonderte Reinigung der Räume und Textilien kostenpflichtig durchführen zu lassen.

Bitte beachten Sie daß **in den Sälen und Höfen das Mitbringen eigener Getränke und Speisen nicht gestattet** ist (Ausnahme Kuchen zur Kaffeetafel nach vorheriger Absprache). Das **Mobiliar** bitten wir **pflegerisch** zu behandeln und nicht umzuräumen. Größtenteils handelt es sich um antike Möbel, die entsprechend ihres Alters auch sorgsam behandelt werden sollten. Entstandene oder vorgefundene Schäden bitten wir bei uns melden.

Um bei Veranstaltungen in den Sälen die **Lärmbelästigung** für unsere Nachbarn zu minimieren sollten abends die Fenster nach außen geschlossen bleiben. Ab **24:00 Uhr** muß die Lautstärke der Musik reduziert werden und **um 2:00 Uhr** bitten wir die Musik ganz auszuschalten.

Wenn Sie für Ihre Feier dekorieren beachten Sie bitte, daß **Wachsfackeln, Feuerkörbe, ungeschützte Kerzen/Teelichter und Konfetti oder konfettiähnliche Dekoration wie kleine Herzen**, sowie alle **abfärbenden Materialien** nicht verwandt werden dürfen. **Gemeinschaftskunstwerke mit Acrylfarbe** sind auf dem Hofpflaster oder in den Sälen nicht erlaubt. Auch **Feuerwerk** ist aus Rücksicht auf unsere Nachbarn nicht gestattet.

Wir bitten Sie darauf zu achten, daß das **Burgtor** nach Eintreffen der Gäste wieder **abgeschlossen** bleibt.

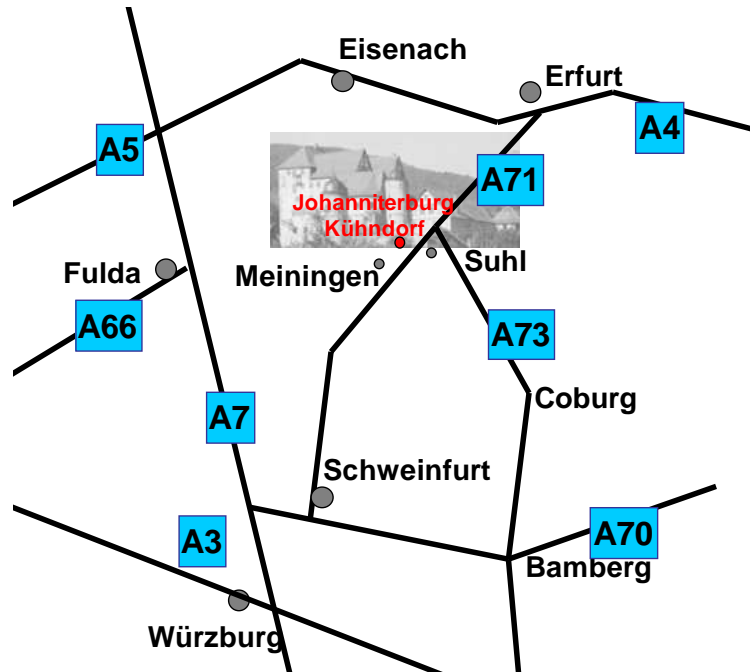
Die Übernachtungsquartiere sind aufgeräumt zu übergeben. Bitte drehen Sie vor Ihrer Abreise alle Heizkörper aus und schließen die Fenster.

Für alle **Fragen** stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Sie erreichen uns über die **Hausglocke** am Eingang oder über **0170-3513287**.

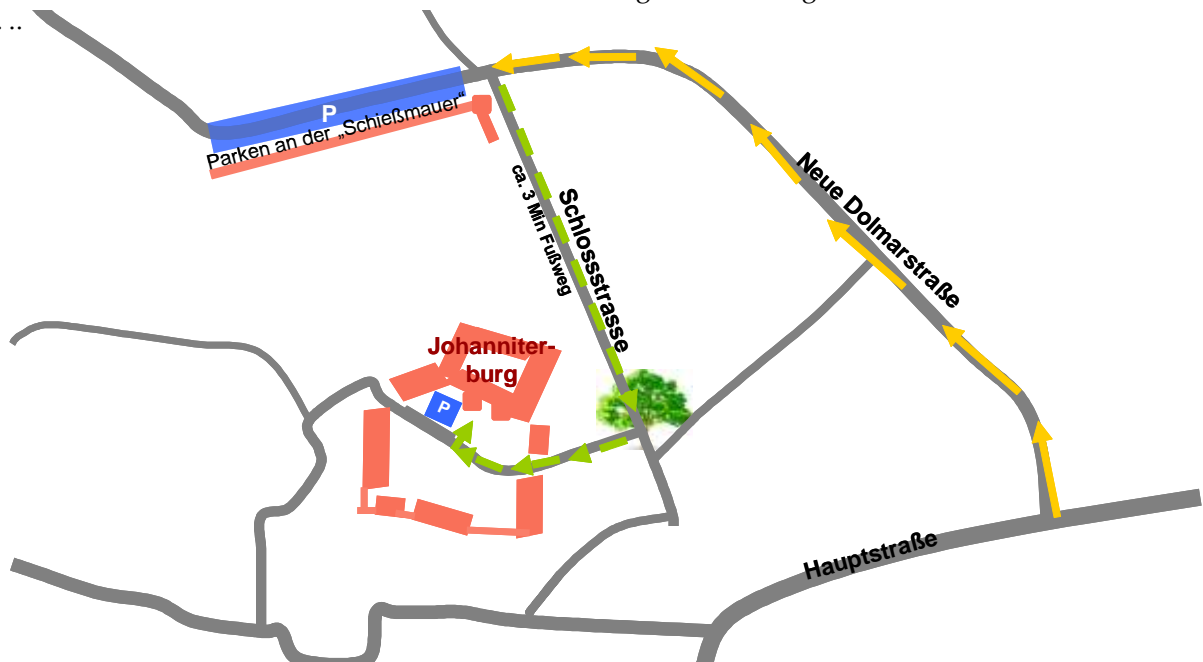
Einen angenehmen Aufenthalt auf der Johanniterburg
wünscht Ihnen Familie v.Eichborn.

H. Anreise und Parkmöglichkeiten

Die Johanniterburg liegt zwischen Suhl und Meiningen am Fuße des Dolmar. Sie erreichen uns über die A71 Ausfahrt Meiningen Nord. Von der Ausfahrt fahren Sie Richtung Wasungen bis zum Abzweig Kühndorf nach ca. 1km.



In Kühndorf angekommen bleiben Sie auf der Hauptstraße bis zu einem braunen Schild "Johanniterburg". Dort biegen Sie in die Neue Dolmarstraße ein. Sie folgen dem Straßenverlauf bis Sie an die alte Schießmauer mit einem kleinen Türmchen gelangen. (Bei großen Feiern bitte geradeaus weiterfahren und die Autos an der Schießmauer parken). Sie biegen links in die Schloßstraße ein und an der Dorflinde rechts kommen Sie auf den Hof der Vorburg. Die alte Zugbrücke führt Sie ins Innere der Burg. ...



Kontakt:

Konstantin und Sophie v.Eichborn – Johanniterburg – 98547 Kühndorf – konstantin@voneichborn.de
 Tel.: +49 (0) 36844 40253 – Mobil: +49 (0) 170 351 32 87 – www.johanniterburg.de