



EVENTS MEETINGS FEIERN 2026

LAURICH HOF
DAS WOHLT SICH |



LAURICHHOF

Preisgekrönt, unverpönt und voller Möglichkeiten: Der Laurichhof ist eine außergewöhnliche Eventlocation an der Elbe – perfekt gelegen zwischen Dresden und der Sächsischen Schweiz. Ob stilvolles Dinner, kreative Tagung, Hochzeit, Firmenfeier oder rauschendes Fest: Unterschiedliche In- und Outdoor-Bereiche schaffen den passenden Rahmen für besondere Anlässe.

Auch kulinarisch wird der Laurichhof zum Erlebnis: Im Restaurant Lazy Laurich treffen regionale Köstlichkeiten, saisonale Spezialitäten und feine Getränkebegleitungen auf herzlichen Service. So entsteht ein besonderer Ort für Aufenthalte, Feiern, Meetings und Momente, die in Erinnerung bleiben.



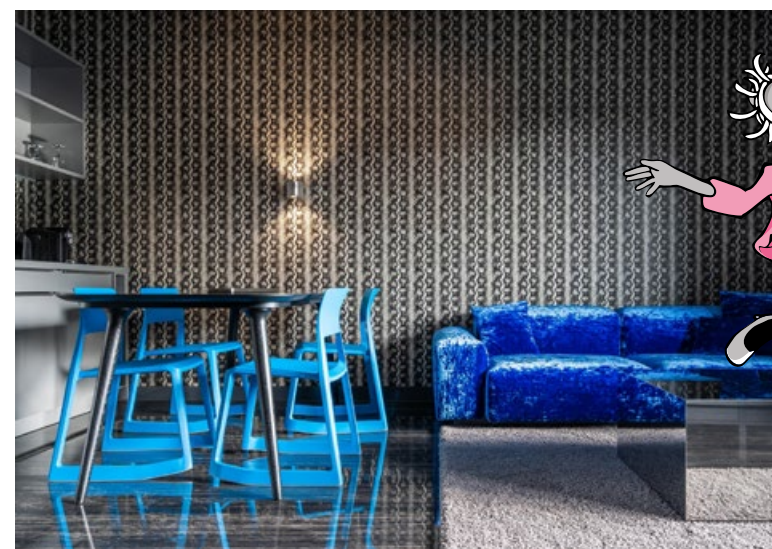
DAS GIBT'S

- Designhotel, Restaurant und Eventlocation mit begrünem Innenhof
- Traumhafte Lage zwischen Dresden und der Sächsischen Schweiz
- Erfahrenes Event-Team für perfekte Organisation
- Platz für 60 Gäste auf 300 m²
- Übernachtungsmöglichkeiten in 27 Suiten
- Stellplätze vorhanden

QR-Code scannen
und einen 360°-
Rundgang durch den
Laurichhof erleben.



[www.laurichhof.de/
360/rundgang](http://www.laurichhof.de/360/rundgang)



Lilli Stein
Expertin für Alles



FEIERN

Ob Geburtstag, Jugendweihe, Familienfest oder Trauerfeier: Wir bieten den passenden Rahmen. Mit stylischen Restauranträumen, einem blumigen Innenhof und der sonnigen Dachterrasse gestalten wir jeden Anlass außergewöhnlich fein, stimmungsvoll und unvergesslich schön.



HOCHZEITEN

Liebe ist unsere Hauptzutat: In unseren glücksbeseelten Designerräumen werden Schmetterlingsgefühle zu bleibender Lebensfreude. Vom gestreiften Grünen Salon bis zum terrassierten Innenhof gestalten wir eure Feier mit bestem Geschmack, Glamour und reizenden Ausblicken. Ihr sagt nur noch Ja!



TAGUNGEN

Professionell können wir! Ob Tagung, Meeting oder Firmenfeier: Mit vielseitigen Locations, modernster Technik und maßgeschneiderter Kulinarik schaffen wir den idealen Rahmen für Business-Events, die überzeugen, inspirieren, neue Ideen entfachen und nachhaltig in Erinnerung bleiben.



UNSERE RÄUME

Wir lieben die Abwechslung – deswegen haben wir für alle Feiern und Festlichkeiten die komplette Vielfalt an Veranstaltungsllocations im Laurichhof miteinander vereint. Alle äußerst außergewöhnlich. Alle kunstvoll kombinierbar. Von den poppigen Restauranträumen bis in die sonnenverwöhnte Gartenterrasse. Oder eine Auswahl der herrlichsten Suiten mit der Panoramablick-Dachterrasse über den Dächern der Stadt. Ihr könnt natürlich auch das gesamte Hotel buchen – wir machen euch gern den Hof!

- 1 GRÜNER SALON**
max. 34 Personen
- 2 STUCKSTUBE**
max. 38 Personen
- 3 GARTENTERRASSE**
max. 60 Personen
- 4 DACHTERRASSE**
max. 60 Personen
- 5 SUITEN UNTER DEM MEER UND MARRAKESCH**
max. 30 Personen





GRÜNER SALON

Der Grüne Salon verbindet starke Schwarz-Weiß-Kontraste mit frischem Grün und stilvollen Kronleuchtern. So entsteht ein Raum, der repräsentativ, gemütlich und hochwertig zugleich ist. Ob Geburtstag, Business-Event, festliches Dinner oder Candle-Light-Moment: Der Grüne Salon passt sich vielen Anlässen an – und wir sorgen für den passenden Rahmen.

INFORMATIONEN

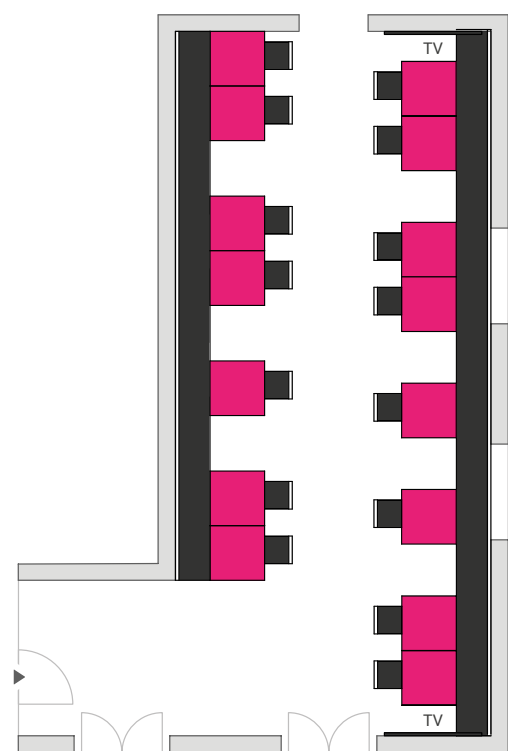
Fläche:	47 m²
Raummaße:	4,6 m x 10,2 m x 3,2 m
Sitzplätze:	max. 34 Personen
Stockwerk:	Erdgeschoss
Bodenbelag:	Fliese

AUSSTATTUNG

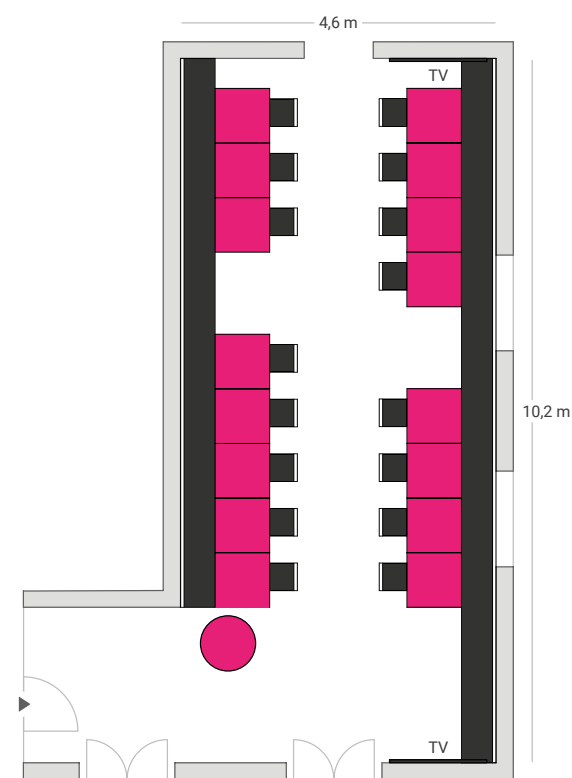
- Klimatisierung
- Verschattung
- W-Lan
- Soundsystem
- 2x TV | 75 Zoll
- Technikanschlüsse
- Barrierefrei

AUSSTATTUNG OPTIONAL

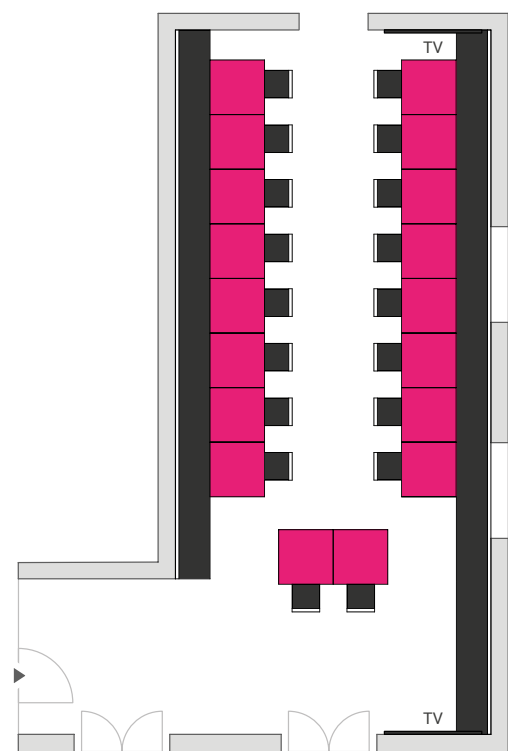
- Flipchart
- Moderationskoffer
- Pinnwand
- Mikrofon
- Block und Stift



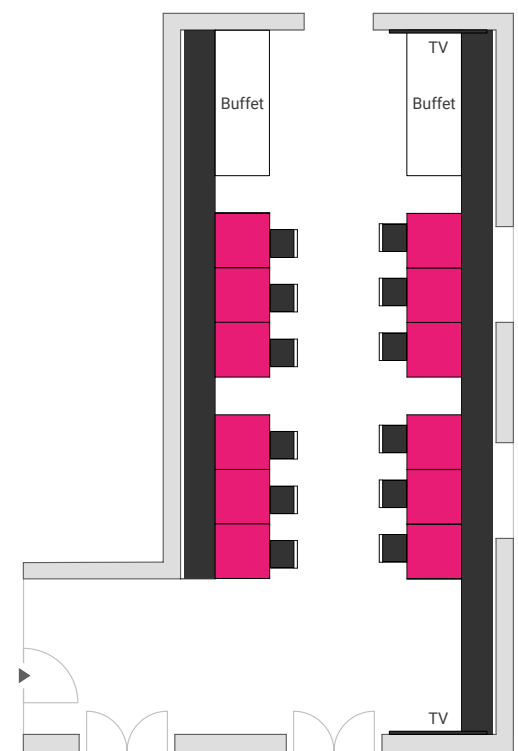
Standard max. 30 Personen



Tafeln max. 32 Personen



U-Form max. 34 Personen



Reihe | Tagung max. 24 Personen



STUCKSTUBE

Die Stuckstube ist eine gemütliche Design-location in kräftigem Pink – mit Echtholzkamin, Stuckdetails und direktem Zugang zur Gartenterrasse. Sie bietet den passenden Rahmen für persönliche Feiern, inspirierende Gespräche und gesellige Events. Ob drinnen, bei Sonnenschein draußen oder am Abend unter freiem Himmel: Hier entstehen Veranstaltungen mit besonderer Atmosphäre.

INFORMATIONEN

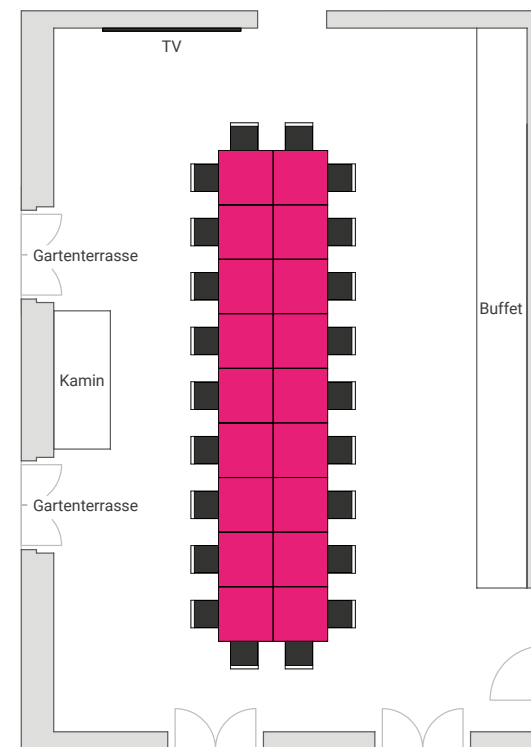
Fläche:	63 m²
Raummaße:	6,2 m x 10,2 m x 3,2 m
Sitzplätze:	max. 38 Personen
Stockwerk:	Erdgeschoss
Bodenbelag:	Fliese

AUSSTATTUNG

- Echtholzkamin
- Klimatisierung
- Verschattung
- W-Lan
- Soundsystem
- TV | 85 Zoll
- Technikanschlüsse
- Barrierefrei
- Zugang zur Gartenterrasse

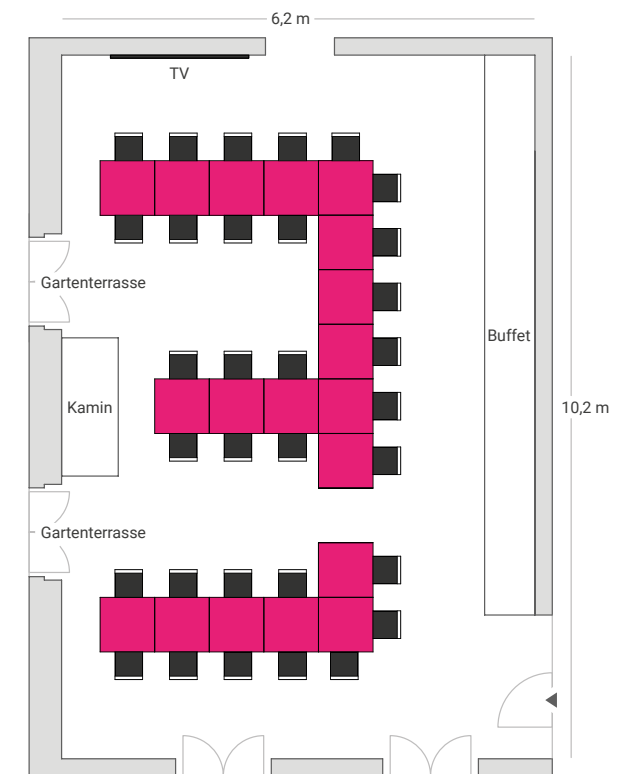
AUSSTATTUNG OPTIONAL

- Flipchart
- Moderationskoffer
- Pinnwand
- Mikrofon
- Block und Stift



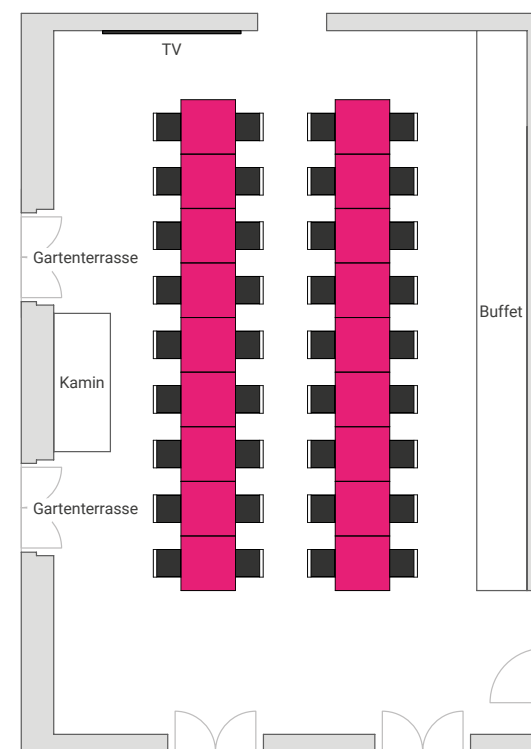
Block

max. 22 Personen



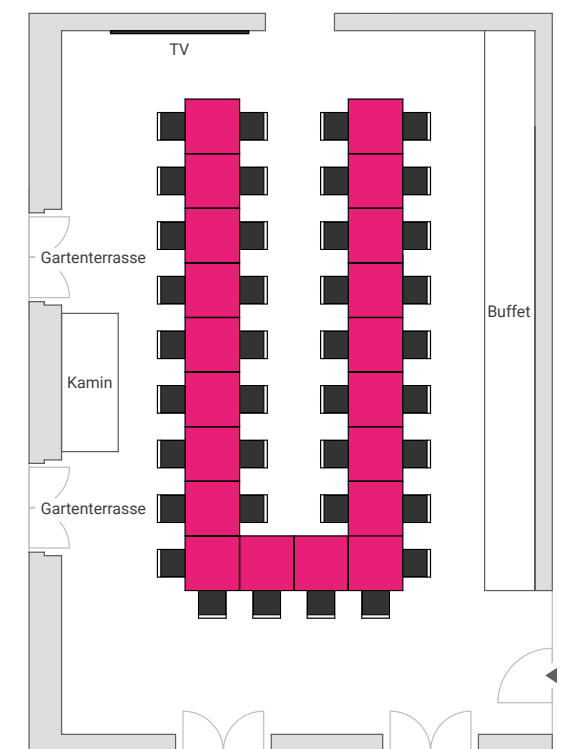
E-Form

max. 32 Personen



Tafeln groß

max. 36 Personen



U-Form

max. 38 Personen





GARTENTERRASSE

Die Gartenterrasse ist ein geschützter Innenhof mit viel Grün, Blumen und Platz für verschiedenste Eventformate. Die terrassierte Außenfläche lässt sich flexibel nutzen – ob für festliche Tafeln, Tanzfläche, Bühne, Stehtische, Grillbereich oder Lounge-Möbel. Auch im Winter entsteht mit Feuerschalen eine gemütliche Atmosphäre unter freiem Himmel.

INFORMATIONEN

Obere Terrasse

Fläche:	30,8 m²
Sitzplätze:	max. 18 Personen
Bodenbelag:	Kies

Mittlere Terrasse

Fläche:	31,5 m²
Sitzplätze:	max. 20 Personen
Bodenbelag:	Kies

Untere Terrasse

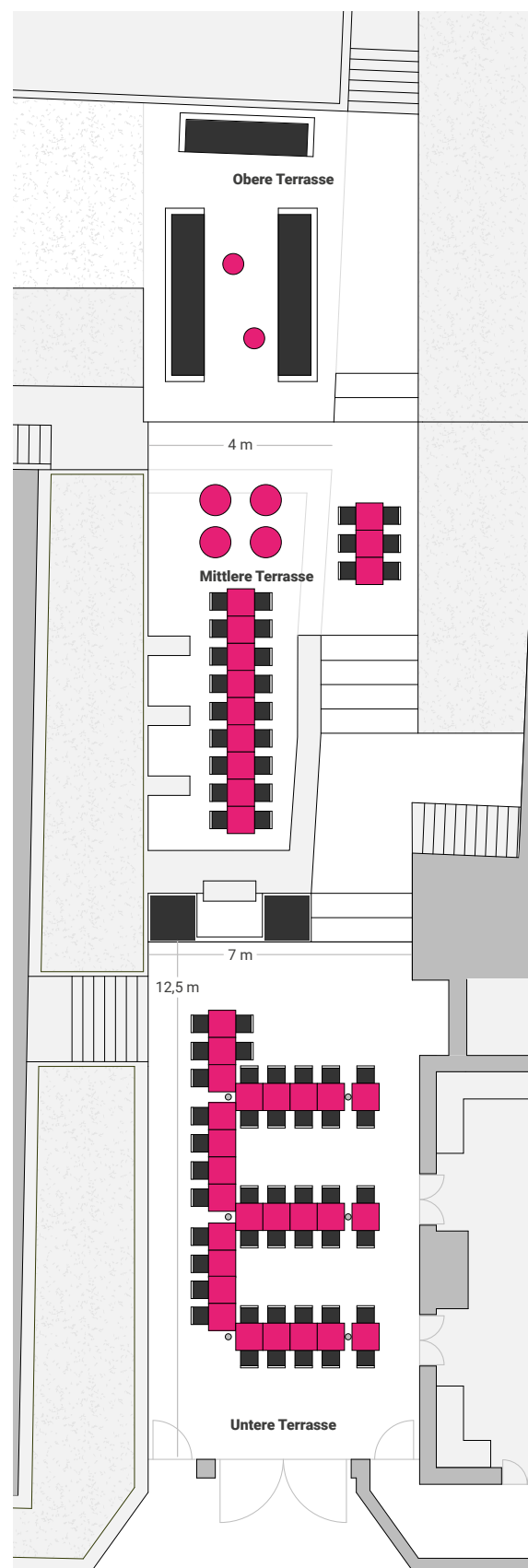
Fläche:	87,5 m²
Sitzplätze:	max. 46 Personen
Bodenbelag:	Pflaster

AUSSTATTUNG

- Loungebereich
- Wasserspiel
- Schirme zur Verschattung
- W-Lan
- Technikanschlüsse
- Untere Terrasse barrierefrei

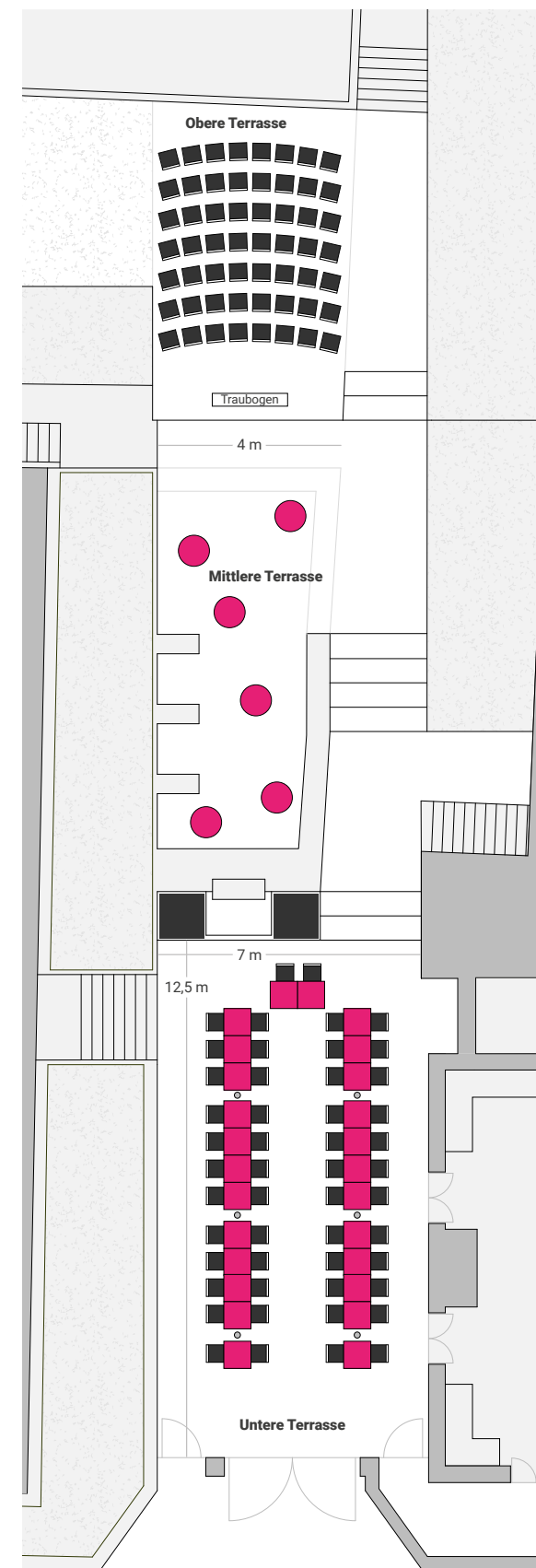
AUSSTATTUNG OPTIONAL

- Traubogen
- Soundsystem
- Stehtische
- Feuerschalen
- Baumstammsägen
- Tischtennisplatte



Beispiel-Bestuhlung | Tafeln

max. 60 Personen



Beispiel-Bestuhlung | Hochzeit

max. 46 Personen



DACHTERRASSE

Die Dachterrasse bietet weite Blicke über Pir-nas Altstadtächer und verbindet Innen- und Außenbereiche zu einer besonderen Eventfläche. Zusammen mit den drei Designer-Suiten Marrakesch, Big in Japan und Unter dem Meer entsteht viel Raum für flexible Konzepte – von Steh-, Sitz- und Loungebereichen über Buffets, Bars und Grillstationen bis hin zur freien Trauung. Eine exklusive Location für Hochzeiten und besondere Veranstaltungen mit Aussicht.

INFORMATIONEN

Fläche Dachterrasse:	225 m²
Sitzplätze:	max. 60 Personen
Stockwerk:	Dachgeschoss
Bodenbelag:	Fliese

AUSSTATTUNG

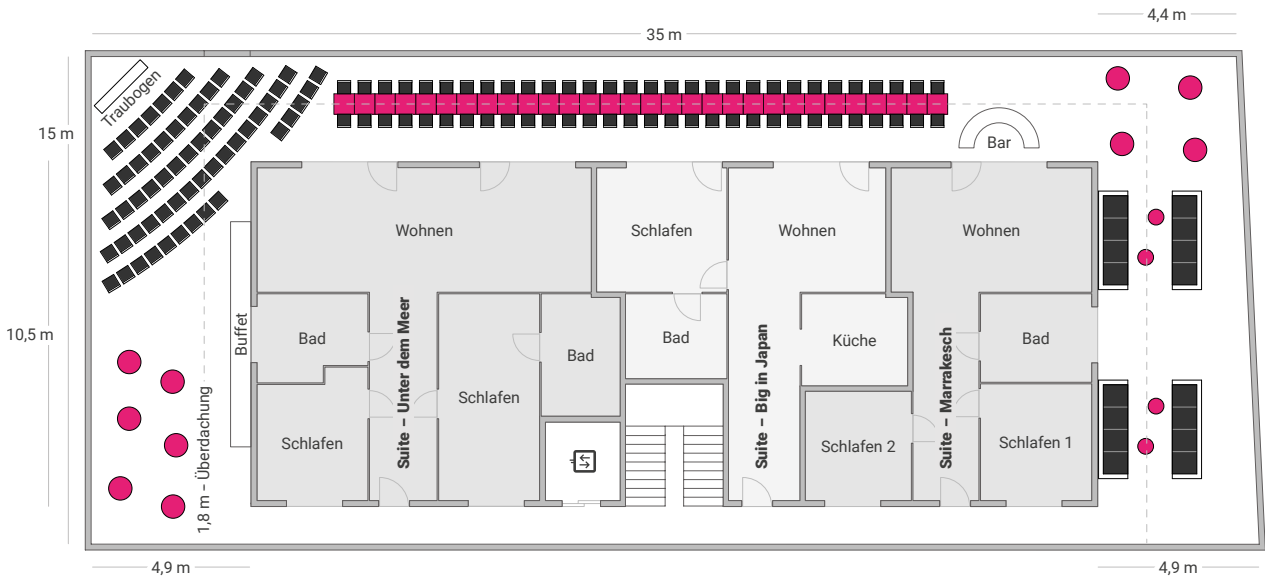
- Loungemöbel
- Technikanschlüsse
- 3 Küchen und 4 Badezimmer
- W-Lan
- Barrierefrei
- Mit Aufzug erreichbar

AUSSTATTUNG OPTIONAL

- Outdoor-Bar
- Grillstation
- Kühlschränke
- Traubogen mit Bestuhlung

HINWEIS

Nur in Kombination mit der Buchung aller Suiten der gesamten Dachterrasse möglich.



Beispiel-Bestuhlung | Hochzeit

max. 60 Personen

BEISPIELEVENT AUF DER DACHTERRASSE

Zeitlicher Ablauf

- **15:00 Uhr:** Check-in Suiten sowie offizieller Start auf der Dachterrasse
- **15:30 Uhr:** Empfang mit Aperitif und Canapés
- **18:00 Uhr:** Eröffnung des Buffets
- **20:00 Uhr:** Abbau des Buffets
- **22:00 Uhr:** Beginn der Nachtruhe. Wir bitten Sie, die Lautstärke ab diesem Zeitpunkt auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Im Innenbereich kann die Feier ungestört weitergehen.
- **Folgetag:** Check-out aus den Suiten

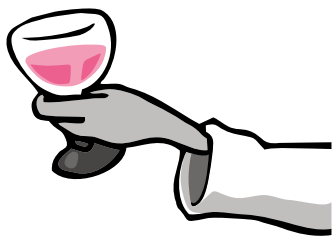
Kosten & Equipment

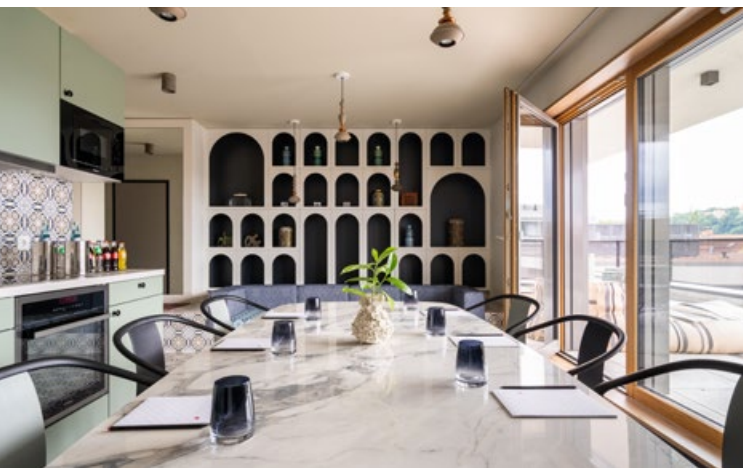
- **Suiten-Pauschale**
750,00 €
Nutzung der Innenräume inkl. Übernachtung (11 Schlafplätze)
- **Event-Pauschale**
250,00 €
Aufbau, Logistik und Reinigung
- **Bar-Modul (optional)**
50,00 €
Bereitstellung der Outdoor-Bar

- **Kühlung (optional)**
40,00 € pro Stück
2 Getränkekühlschränke
- **Service (optional)**
60,00 € pro Stunde
Pro Mitarbeiter

Kulinarik & Getränke

- **Speisen**
Buffet wahlweise mit Grillstation
- **Getränke**
Selbstversorgung oder mit Service
- **Bestückung**
Es werden ausschließlich die von Ihnen vorab gewählten Getränke bereitgestellt. Abrechnung: Wir füllen die Bestände regelmäßig auf und die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.





SUITEN UNTER DEM MEER UND MARRAKESCH

Die Suite Marrakesch und die Suite Unter dem Meer eignen sich ideal für kreative Meetings, geschlossene Veranstaltungen und private Feiern wie Geburtstage. Die Räume bieten flexible Sitzbereiche, einen großen Tisch für Präsentationen sowie eine Küche, die sich als Fingerfood- und Getränkestation nutzen lässt.

INFORMATIONEN UNTER DEM MEER

Gesamtfläche: 176 m²
 Raummaße Wohnen: 8 m x 3,6 m x 2,6 m
 Sitzplätze: max. 30 Personen
 Stockwerk: Dachgeschoss
 Bodenbelag: Teppich

INFORMATIONEN MARRAKESCH

Gesamtfläche: 113 m²
 Raummaße Wohnen: 4,6 m x 3,6 m x 2,6 m
 Sitzplätze: max. 20 Personen
 Stockwerk: Dachgeschoss
 Bodenbelag: Fliese

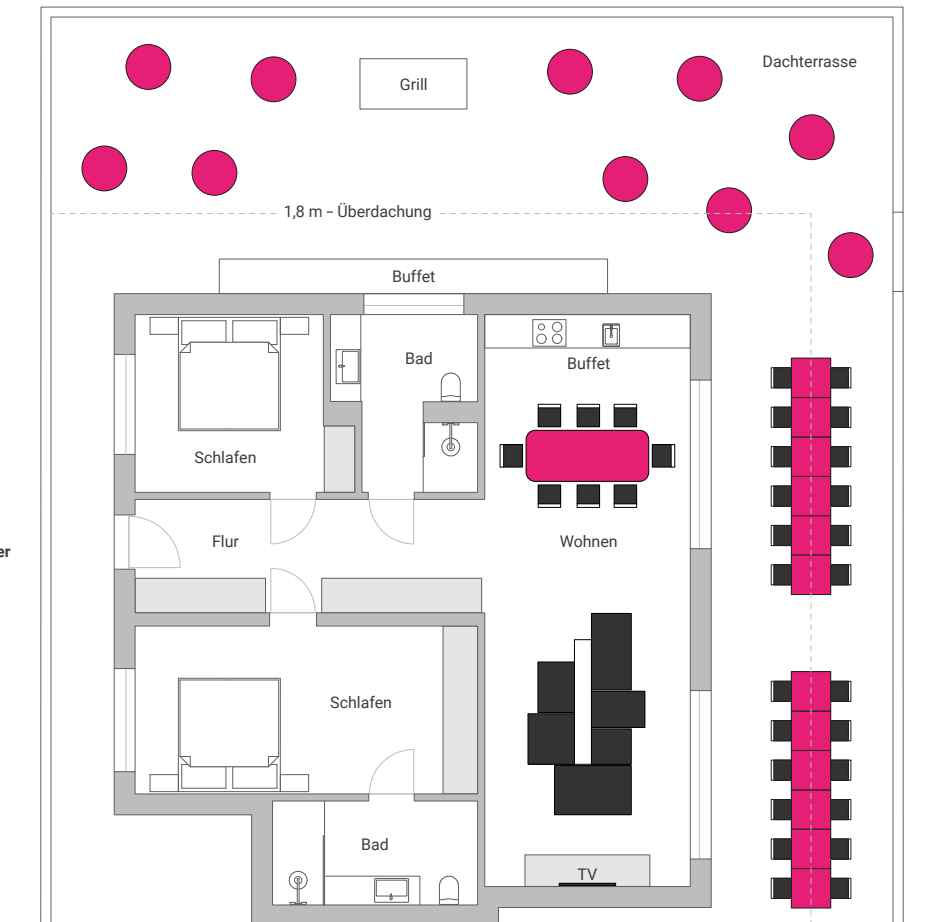
AUSSTATTUNG

- Große Dachterrasse
- Loungemöbel
- Klimatisierung
- Verschattung
- W-Lan
- TV | 45 Zoll
- Technikanschlüsse
- Barrierefrei
- Mit Aufzug erreichbar

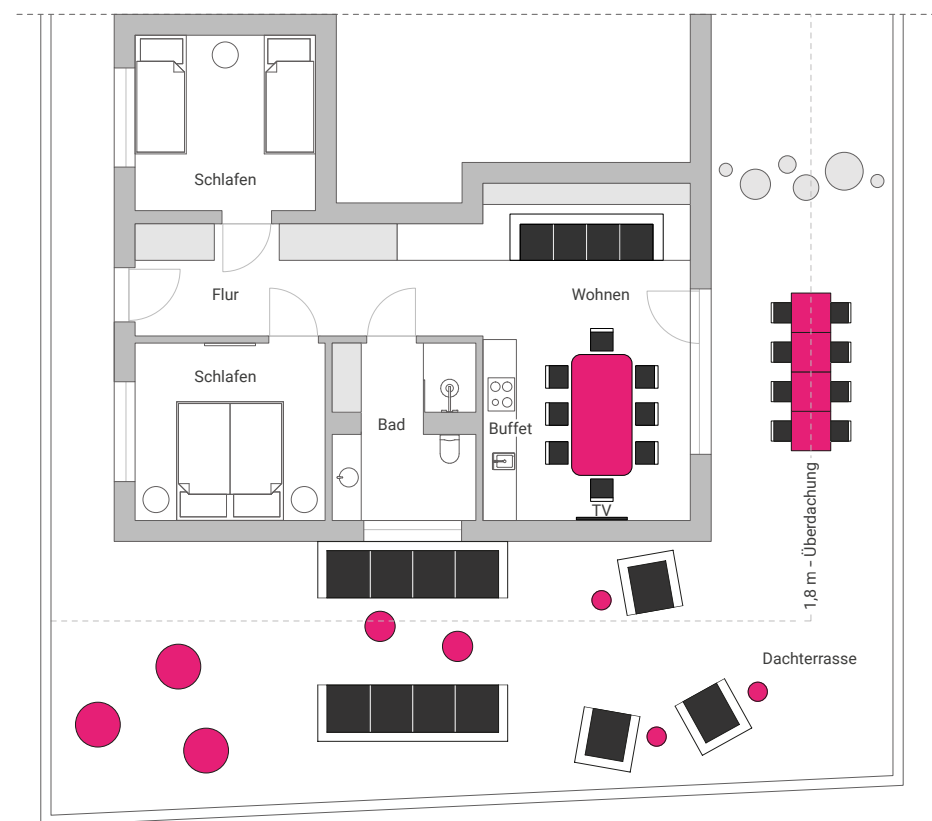
AUSSTATTUNG OPTIONAL

- Grillstation
- Outdoor-Bar
- Kühlschränke
- Flipchart
- Moderationskoffer
- Pinnwand
- Block und Stift

Suite Unter dem Meer



Suite Marrakesch



Beispiel-Bestuhlung | Meeting

KULINARIK, DIE ZUM EVENT PASST

Bei uns wird guter Geschmack zum festen Bestandteil jeder Veranstaltung. Regionale Zutaten, saisonale Spezialitäten und feine Menüs treffen auf kreative Akzente und passende Getränkebegleitungen. Ob gesetztes Dinner, lockeres Buffet, Fingerfood oder individuelles Menü: Unser Team stimmt Speisen und Service auf Anlass, Gäste und Atmosphäre ab – herzlich, professionell und mit viel Liebe zum Detail.



BUFFETBEISPIEL 1

ab 48 € pro Person

Vorspeisen

- Hummus | Olivenöl | schwarzer Sesam 
- Kichererbsen-Falafel | Soja-Minzjoghurt | Granatapfelkerne | Kresse 
- Tomaten-Mozzarella-Spieße | Kräuterpesto 
- Hausgebeizter Lachs | geröstetes Brot | Meerrettich-Mayonnaise
- Bruschetta | Frischkäse | gebratener Rohschinken | Kräutersalat

Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel | Preiselbeeren | Zitrone
- Schweinefilet-Tranchen | Blauschimmelkäse-Rahmsauce

- Neustädter Forellenfilet | gebratener Fenchel
- Mediterrane Gnocchi-Zucchini-Pfanne | Kräuter | Cockailtomaten | Grana Padano 
- Penne | Blattspinat | getrocknete Tomaten 
- Rosmarinkartoffeln | Eierspätzle | Kartoffel-Lauch-Gratin 
- Speckbohnen | mediterranes Ofengemüse

Nachspeisen

- Crème brûlée | brauner Zucker 
- Himbeer-Gestapel | Himbeeren | Butterkekse | Frischkäsecreme 
- Quarkkeulchen | Apfelmus | Zimt und Zucker 
- Geeistes Melonen-Joghurt-Süppchen 
- Obstspieße 



BUFFETBEISPIEL 2

ab 52 € pro Person

Vorspeisen

- Bruschetta | Tomaten | gezupfter Burrata | Basilikum | Olivenöl
- Geeistes Gurkensüppchen | Schmand | frischer Dill  Vegetarisch
- Geflämmt und gebeizter Lachs | Fenchel-carpaccio | Sesam-Mayonnaise
- Gebackene Kartoffel-Mascarpone-Praline | Kräutercreme | Mango-Chutney  Vegetarisch
- Rote-Bete-Carpaccio | Ziegenfrischkäse-creme | Nüsse  Vegetarisch

Hauptspeisen

- Involtini vom Kalb | Rohschinken | getrocknete Tomaten
- Medaillons vom Schweinefilet | Pfeffersauce
- Roulade von der Maispoulardenkeule | Lauch

- Penne all' Arrabbiata | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Hirtenkäse  Vegetarisch
- Gefüllte Süßkartoffel | Tofucreme | Granatapfelkerne  Vegan
- Gnocchi | Rosmarinkartoffeln | Risotto-Plätzchen  Vegetarisch
- Butterbohnen | mediterranes Grillgemüse | Honigkarotten  Vegan

Nachspeisen

- Zitronen-Basilikum-Crème-brûlée  Vegetarisch
- Tonkabohnen-Panna-cotta | Waldbeerensauce  Vegetarisch
- Mousse au Chocolat | Mango-Vanille-Ragout  Vegetarisch
- Grießflammerie | Orange | Kirschragout  Vegetarisch
- Schokoladenbrownie | Limettenschmand  Vegetarisch
- Ananas-Carpaccio | Minzpesto | Joghurt | Honig  Vegetarisch

MENÜBEISPIEL 1

ab 40 € pro Person

Vorspeisen

- **Rinderbouillon**
Gemüwestreifen | Grießnocken | Käse-Kräuter-Klößchen | Schnittlauch

Hauptspeisen

- **Wollschweinfilet in Senf-Kräuterkruste**
Fächerkartoffeln | Blattspinat | Karotten-kügelchen | Jus

oder

- **Neustädter Forellenfilet**
Kartoffelpüree | Schmorgurken | Dill | Senfschaum

oder

- **Gebackene Teriyaki-Aubergine**  Vegan
Fruchtiges Tomatenragout | Mandel-Kräutercreme | Kartoffelcrunch

Nachspeisen

- **Himbeer-Parfait**  Vegetarisch
Limetten-Frischkäsecreme | heller Biskuit | Himbeergel | Minzpesto



MENÜBEISPIEL 2

ab 52 € pro Person

Vorspeisen

- **Süßkartoffel-Tatar**
Gepickelte rote Zwiebel | knuspriger Rohschinken | Sesam-Mayonnaise | frittierte Kapern | Zupfsalat

oder
- **Rucola-Schaumsuppe**  Vegetarisch
Kräuteröl | Kresse | Tomaten-Mozzarella-Strudel

Hauptspeisen

- **Kalbsfilet-Tranchen**
Kartoffel-Biskuitroulade | Frischkäse | Lauch | Ofenkarotte | gebratener Brokkoli | Jus

oder

- **Gebratener Lachs**
Schwarzes Risotto | Blumenkohlpüree | geblämmter Blumenkohl | Dillschaum

oder
- **Kartoffelgnocchi**  Vegetarisch
Gebratene Zucchini | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Milchschaum | Grana-Padano-Crunch

Nachspeisen

- **Mousse au Chocolat**  Vegetarisch
Birensorbet | Schokoladenbiskuit | Birnenragout | Mascarpone | Baiser

MENÜBEISPIEL 3

ab 54 € pro Person

Vorspeisen

- **Hausgebeizter Lachs**
Kartoffelrösti | Gurken-Schmand-Tatar | frischer Dill | Wildkräutersalat

oder
- **Erbsen-Schaumsuppe**  Vegetarisch
Milchschaum | gebeiztes Eigelb | Kräuteröl | rote Kresse

Hauptspeisen

- **Rosa gebratene Kalbsfilet-Tranchen**
Getrüffelte Kartoffelmousseline | Blattspinat | Rosmarin-Jus

oder
- **Neustädter Saiblingsfilet**
Riesling-Risotto | Orangen-Fenchel | Safranschaum

oder

- **Gebackene Süßkartoffel**  Vegan
Karottenpüree | cremiger Tofu | karamellierte Cashewkerne | gezupfte Kräuter

Nachspeisen

- **Tonkabohnen-Parfait**  Vegetarisch
Waldheidelbeer-Ragout | Mandelcrunch | Limettenschmand | Mangokaviar



TAGUNGSPAUSCHALEN

ab 15 Personen

1. PAKET

49,00 € pro Person

Ideal für kurze Meetings, Workshops oder kleine Teams.

Raummiete

Bereitstellung des Grünen Salons
(halbtags bis 4 Stunden)

Technik

Bildschirm | 1x Flipchart | 1x Pinnwand |
Moderationskoffer | WLAN

Getränke

Granderwasser still und gesprudelt | Saft |
Limonade | Filterkaffee | Tee

Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag

Kaffee | Tee | Kaffeespezialitäten | Kekse |
Gebäckstücke

Extras

Schreibblöcke und Stifte für alle
Teilnehmenden

2. PAKET

99,00 € pro Person

Für ganztägige Seminare und Konferenzen.

Raum

Bereitstellung des Grünen Salons
(ganztags bis 8 Stunden)

Technik

Bildschirm | 1x Flipchart | 1x Pinnwand |
Moderationskoffer | WLAN

Getränke

Granderwasser still und gesprudelt | Saft |
Limonade | Filterkaffee | Tee

Verpflegung

▪ Vormittag

Kaffeepause herzhaft (Butterbrezeln |
Canapés | belegte Brötchen)

▪ Mittag

Business-Lunch als 2-Gang-Menü

▪ Nachmittag

Kaffeepause süß (Obst | Gebäck)

Extras

Schreibblöcke und Stifte für alle
Teilnehmenden

Kostenfreies Parken für die Referenten
(max. 2 Plätze)

TAGUNGSBAUSTEINE

Raummiete

Exklusive Nutzung des Grünen Salons
Bestuhlung nach Wunsch | Techniknutzung |
Servicebetreuung

Halbtagesmiete (bis 4 Stunden)

Grüner Salon: **200,00 €**

Ganztagesmiete (7:30 – 16:30 Uhr | 9 Stunden)

Grüner Salon: **250,00 €**

Tagungstechnik

Moderationskoffer: **35,00 €**

Flipchart: **25,00 €**

Pinnwand: **20,00 €**

Block und Stift: **3,50 € pro Person**

Tagungsgetränke als Buffet

15,00 € | 22,00 € pro Person

halbtags | ganztags

Granderwasser still und gesprudelt | Saft |
Limonade | Filterkaffee | Tee

Kaffeepausen

15,00 € pro Person

▪ Obst | Gebäck | Kaffeespezialitäten

oder

▪ Butterbrezeln | Canapés | belegte Brötchen |
Kaffeespezialitäten

Kuchen 1,5 Stück

4,50 € pro Person

Lunch-Optionen

▪ 2-Gang-Menü
ab 28,00 € pro Person

▪ 3-Gang-Menü
ab 36,00 € pro Person

Beispiel 2-Gang-Menü

28,00 € pro Person

Vorspeise

▪ Kräutercremesüppchen

Milchschaum | Kräuteröl | gebackenes Ei  Vegetarisch

Hauptspeisen

▪ Mailänder Kalbsschnitzel

Fruchtiges Tomatenrisotto | Grana-Padano-
Crunch | Weißweinschaum

oder

▪ Gebackenes Kabeljaufilet

Kartoffelpüree | cremiger Blattspinat |
geschmolzene Kirschtomaten

oder

▪ Ofenzucchini

Hirtenkäsecreme | Tomaten-Zwiebel-
Ragout | Sesamcrunch  Vegetarisch

Fingerfood

24,00 € pro Person

▪ Kartoffel-Frischkäse-Pralinen |
Mangomayonnaise  Vegetarisch

▪ Bruschetta | Tomaten | gezupfter
Mozzarella | Kräuterpesto | Olivenöl

▪ Gebratene Polentaschnitte | gebeizter Lachs |
Sesam-Mayonnaise | Gurkenkaviar

▪ Kichererbsen-Falafel | Minz-Zitronen-
Joghurt | Granatapfelkerne  Vegan

▪ Wrap-Röllchen | Frischkäse | Rucola |
getrocknete Tomaten | Rohschinken



ZUBUCHBARE HIGHLIGHTS

Raummiete
ab 200,00 €
Exklusive Nutzung einzelner Räume oder der gesamten Location | Bestuhlung nach Wunsch | Tischwäsche | Servietten | Techniknutzung | Servicebetreuung

Empfang
8,00 € pro Person
Hausgemachter Aperitif | alkoholisch oder alkoholfrei

Fingerfood zum Empfang
ab 15,00 € pro Person
Herzhafte Canapés | Laugengebäck | Obstspieße | Cake-Pops

Kaffeetrinken
ab 21,00 € pro Person
Getränkepauschale für Kaffee | Kaffeespezialitäten | Tee | gemischte Kuchenplatten (1,5 Stück pro Person) oder Fingerfood

Feuerschale in unserem Außenbereich
75,00 €
Auf- und Abbau | Be- und Entsorgung

Stockbrot
5,00 € pro Person
Vorbereiteter Teig | Stöcke

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

Brauereiführung
12,00 € pro Person (mind. 8 Personen)
Dauer: 45 Minuten | Gruppengröße von maximal 20 Personen | Besichtigung der Anlage | Erläuterung des Brauereihandwerks

Brauereiführung mit Verkostung
18,00 € pro Person (mind. 8 Personen)
Dauer: 60 Minuten | Gruppengröße von maximal 20 Personen | Besichtigung der Anlage | Erläuterung des Brauereihandwerks | Bierverkostung 3 x 0,1 | Bier (Helles, Rotes, aktuelles Saisonbier)

Offene Brauerei
90,00 € pro Stunde
Besichtigung der Anlage | Personal steht zur Erläuterung des handwerklichen Bierbrauens zur Verfügung

Freie Trauung
350,00 €
Traubogen | Bestuhlung | Sonnenschirm

Traditionelles Baumstammsägen
65,00 €
Auf- und Abbau | Be- und Entsorgung

Tischtennisplatte
80,00 €
Auf- und Abbau | 12 Schläger | Bälle



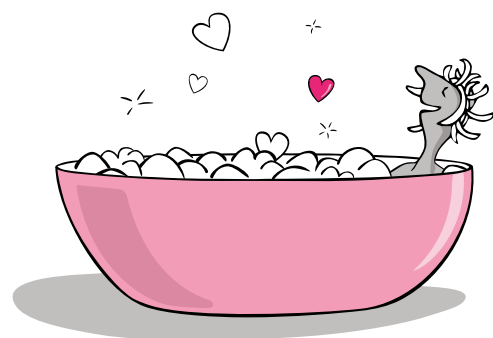


ÜBERNACHTUNG IM LAURICHHOF

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-Hochzeitsuite Casa Novum
- Barrierefrei und Rollstuhlgerecht



ÜBERNACHTUNG IM RANUNKELHOF

In unserem geselligen Ranunkelhof an der Pirnaer Elbe, dem Schwesterhotel des Laurichhofs gleich auf der anderen Straßenseite, lassen sich lange Abende besonders schön ausklingen: Genieße feinstes hausgebräutes Bier aus der eigenen Brauerei, deftige Gerichte und Gasträume mitsamt Außenbereichen, die urige Herzen höherschlagen lassen. Auch die große Eventscheune bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Feste und gesellige Runden. Auf sieben Zimmern mit insgesamt 26 Betten entfaltet sich die gemütliche Atmosphäre des Ranunkelhofs bis unters Dach und sorgt für erholsamen Tiefschlaf in federweichen Betten.

INFORMATIONEN

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

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN LAURICHHOF

Die nachstehenden Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Veranstaltungsleistungen zwischen dem Laurichhof (im Folgenden Laurichhof 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 Laurichhof 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 Laurichhof 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. In unseren Restauranträumen und den dazugehörigen Außenbereichen sind Hunde erlaubt. Wir bitten Sie, 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 Laurichhof eine inflationsbedingte Preisanpassung vor. Diese wird rechtzeitig kommuniziert und mit dem Kunden abgesprochen.

8. Bild- und/oder Tonaufnahmen von Veranstaltungen dürfen von Kunden und ihren 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 Laurichhofs erforderlich. Zuwiderhandlungen führen zu Schadensersatz- sowie Unterlassungsansprüchen des Laurichhofs.
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 Sie 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 Laurichhof 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.
4. Die in der Veranstaltungsbesätigung ausgewiesenen Speisen eines Buffets werden, wenn nicht anders vermerkt, alle in gleichen Mengen serviert. Bitte achten Sie daher bei der Planung auch auf die Wünsche Ihrer Gäste.

Lautstärke/Musik

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

- ab 22:00 Uhr Ruhe auf der Terrasse sowie Fenster und Türen geschlossen halten
- ab 00:00 Uhr sollte im Innenraum auf Zimmerlautstärke reguliert werden
- ab 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 Laurichhof 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 die angegebene Mindestpersonenzahl der Veranstaltung auf der Reservierungsbestätigung.

Stand: 07.07.2026

Bildnachweis

S. 1: ©Foto Art-n-Photo, Amelie Jehmlich / DSC Volleyball 1.Bundesliga Damen; S. 4: ©pha88 - stock.adobe.com; S. 18-19: ©zphoto83 - stock.adobe.com; ©Dusan Petkovic - stock.adobe.com; ©Harlekin-Graphics - stock.adobe.com; S. 20-21: ©annanahabed - stock.adobe.com; ©Countrypixel - stock.adobe.com; S. 27: ©loki_ast - stock.adobe.com; ©Pavlo Melnyk - stock.adobe.com; ©EFStock - stock.adobe.com





FESTE FEIERN

WWW.LAURICHHOF.DE

Designhotel Laurichhof | Hauptplatz 4 | 01796 Pirna
03501 7709077 | info@laurichhof.de

JETZT BUCHEN!

