LÄNDLICH KÖSTLICH STILVOLL

Ihre Veranstaltungen im

Landhaus

Hotel · Café · Restaurant · Terrasse

INFORMATIONEN
UND
BUFFETVORSCHLÄGE

Willkommen im Landhaus

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unseren Räumlichkeiten, wie der Partyscheune, dem Wintergarten oder in unserem Restaurant, bewirten zu dürfen.
Gerne präsentieren wir Ihnen hier unsere Angebote und Informationen für Ihre privaten oder geschäftlichen Veranstaltungen, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis wird.

Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung und lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns kulinarisch verwöhnen. Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie Anregungen und Vorschläge zusammengestellt.

Ihre Familie Preuß und Team

Wir machen nur eines – und das perfekt!

**Bei uns kommt das Essen nicht vom Band –
es wir gekocht mit Liebe und von Hand !**

Der schönste Tag in Ihrem Leben.

Speziell für Hochzeitsfeiern bekommen wir oft Anfragen nach Angeboten. Jedoch ist dieser spezielle Tag nicht pauschal planbar, da er individuell auf Sie zugeschnitten ist, damit Sie sich wohlfühlen und es eine gelungene Veranstaltung wird.

Wir geben Ihnen gerne Tipps und planen nach Ihren Wünschen mit Ihnen zusammen Ihre Veranstaltung.

Bei schönem Wetter bietet sich unser Außenbereich wunderbar für eine freie Zeremonie an.

Zu jedem Gericht ist eine Nummer zugeordnet, die Sie bitte bei Ihrer Bestellung angeben.

Wir beraten Sie gerne. Sprechen Sie uns an.
Für Ihre Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.

v.l.n.r.:

Dominik Preuß
Office
Leitung Team Scheune

Dirk Preuß
Inhaber
Buffetberatung, Koch

Gaby Preuß
Office
Beratung Veranstaltungen

Nr. 0001 - ab 20 Personen

Buffet Rustikal

WARM

Feurige Gulaschsuppe vom heimischen Ochsenfleisch

Gegrillter Schweinenackenbraten
in einer Bier-Zwiebelsauce

Braten aus der Putenoberkeule im eigenen Sud

Kleine Schweinerouladen gefüllt
mit Hack in einer Cremesauce
dazu servieren wir:
Buttergemüse, Rotkohl, Knöpfle und Kartoffelpüree

KALT

Große Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Schwarzwälder Schinken in Scheiben

Landjäger mit Radieschen

Gaudasticks mit Trauben

Partybrötchen und Kräuterbutter

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

Nr. 0002 - ab 20 Personen

Buffet Bierlaune

WARM

Himmel und Erde
Gebratene Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln
auf Kartoffelpüree

Gegrillte Hühnerunterschenkel auf Pfannengemüse
mit Paprikareis

Spießbraten vom Schweinehals im eigenen Saft
mit Schwenkkartoffeln

KALT

Große Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Kleine Partyfrikadellen, Mettenden, Heringshappen
mit Zwiebeln und Gurken

Käsewürfel mit Cherrytomaten

Partybrötchen und Kräuterbutter

DESSERT

Schokofla mit Birnenspalten

Nr. 0003 - ab 20 Personen

Buffet Berglandschaft

WARM

Krautspätzle

Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln

Schweinehals und Fleischkäse in Scheiben
mit warmen Kartoffelsalat

KALT

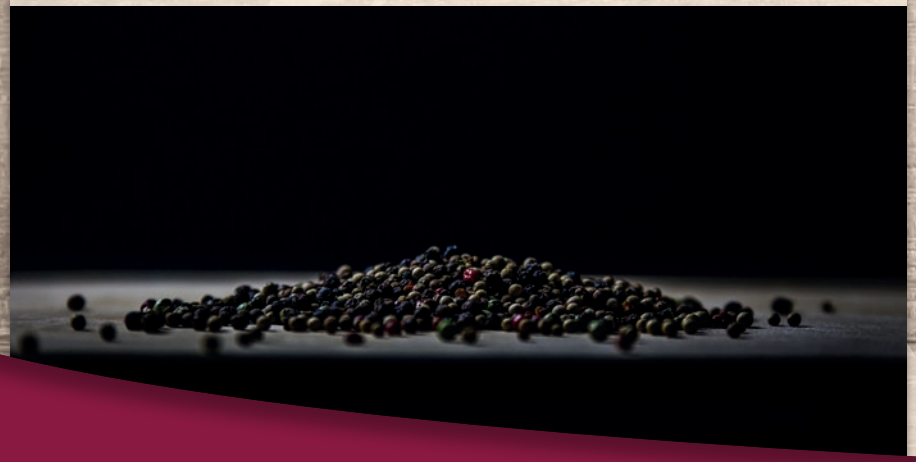
Kasslerbraten, Schwarzwälder Schinken, Landjäger
mit Gurken und Radieschen

Allgäuer Wurstsalat mit Zwiebelringen
und mildem Bergkäse

Partybrötchen und Butter

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce



Nr. 0004 - ab 20 Personen

Buffet Landhaus

WARM

Käse - Lauchsuppe mit Hackfleisch

Gebratene Hühnerbrüstchen auf Gemüsereis
mit einer tomatisierten Hollandaise

Schweinebraten von der Oberschale in einer Rotweinsauce
dazu servieren wir: Kaisergemüse und Butterknöpfle

Sauerbraten von der Putenoberkeule
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Rotbarschfilet gebraten in einer Dill - Senfsauce
dazu servieren wir: Schwenkkartoffeln

KALT

Große Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Tortenbrie mit Trauben

Partybrötchen und Kräuterbutter

DESSERT

Vanille- und Schokoflan mit angedickten Kirschen

Nr. 0005 - ab 50 Personen

Buffet Verein

WARM

Landhaus Currywurst geschnitten
in einer würzigen Sauce

Ofenfrischer Leberkäse in Scheiben
mit warmen bayrischem Kartoffelsalat

Schweinebraten in einer Zwiebelsauce
dazu servieren wir: Wirsinggemüse und Knöpfle

Gemüse -Nudelauflauf
in einer tomatisierten Sahnesauce

KALT

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Goudakäse

Baguette und Kräuterbutter

DESSERT

Vanille - Sahnepudding mit Kirschen

Nr. 0006 - ab 50 Personen

Buffet für Schlemmer

WARM

Kartoffelsuppe mit Lauch

Paprikageschnetzeltes von der Pute mit Reis

Rinderschmorbraten im eigenen Sud mit Spätzle
und Buttergemüse

Lummerbraten mit gebratenen Champignons
und Spiralnudeln

Lachslasagne mit Blattspinat und Tomaten

KALT

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Schweinemedaillons mit Früchten

Melone mit Schinken, Tomate - Mozzarella

Gegrillte Hühnerbrüstchen mit Ananas

Roastbeef rosa gebraten

Matjesfilets mit Zwiebeln und Gurken

Tortenbrie mit Trauben

Partybrötchen, Kräuterbutter und Butter

DESSERT

Bayrische Vanillecreme mit Himbeermark

Nr. 0007 - ab 30 Personen

Buffet Lukull

WARM

Gebratenes Filet vom Flusszander auf Wirsinggemüse

Schweinelendchen in Pommery - Senfsauce
mit Linguinenudeln

Hühnerbrust gebraten in einer Champignonsauce
mit Butterspätzle
dazu servieren wir:
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

KALT

Melone mit Parmaschinken

Roastbeef rosa gebraten

Garnelen mit Ananas in Curryrahm

Räucherlachs mit Zitrone

Forellenfilets mit Eischeiben

Tomate - Mozzarella

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Partybrötchen und Butter

DESSERT

Vanille- und Schokocreme mit angedickten Kirschen

Nr. 0008 - ab 30 Personen

Buffet Wintergarten

WARM

Cremesuppe von frischen Kräutern

Geschmorte Entenkeulen in Honig - Rosmarinsauce
mit gebratenen Drillingen

Würfel von der Schweinelende in Calvadosrahm
mit feinen Butternudeln

Rinderbraten in Rotwein eingelegt und geschmort
mit Kartoffelgratin
dazu servieren wir: überbackenen Blumenkohl,
Speckbohnen und Butterkarotten

KALT

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Tomate - Mozzarella

Melone mit Schinken

Gravedlachs mit Dillsenfsauce

Garnelen in Knoblauch

Geflügel - Currysalat

Tortenbrie mit Trauben

Partybrötchen und Butter

DESSERT

Frische Ananas mit Zitronencreme

Rote Grütze mit Vanillecreme

Nr. 0009 - ab 30 Personen

Buffet Gourmet

WARM

Streifen vom Schweinefilet
in einer Pommery - Senfsauce
dazu servieren wir: Brokkolie und Butterspätzle

Salmscheiben mit gebratenen Garnelen
auf Linguinenudeln in einer Tomatensauce
mit Knoblauch

Rinderbraten von der Angus Hüfte
in einer leichten Pfeffersauce
dazu servieren wir:
gratinierte Kartoffeln und Speckbohnen

KALT

Räucherlachs mit Crevetten

Salat von der Jumbokrabbe in Balsamicovinaigrette

Gemischte Schinkenplatte mit Melone

Medaillons von Pute und Schwein mit Gemüse

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat

Hühnerbrüstchen auf Currysalat

Käseplatte gemischt mit Trauben

Partybrötchen und Butter

DESSERT

Frischer Obstsalat

Schokoladencreme mit Mandeln

Nr. 0010 - ab 30 Personen

Buffet Klassisch Extra

AUF DEM TISCH

Aioli, Kräuterquark, Oliven und Baguette

SPÄTER AM BUFFET: WARM

Putenmedaillons in Curryrahm mit Früchten
dazu servieren wir: Basmatireis

Kalbsgeschnetzeltes in einer Steinpilzsauce
dazu servieren wir: Butterspätzle und Broccoli

Rinderbraten von der Hüfte in einer leichten Pfeffersauce
dazu servieren wir:
Speckbohnen und gratinierte Kartoffeln

Feine Linguine mit Shrimps und Knoblauch
in einer leichten Sahnesauce

KALT

Großes Salatbuffet mit zweierlei Dressing

Gebratene Aubergine, Zucchini, Spitzpaprika, Paprika
und Champignons mit Knoblauch und Kräutern

Vitello Tonnato von der Putenbrust
mit Thunfisch - Kapernsauce

Tomate - Mozzarella

Schinkenplatte mit Melone

Milder Räucherlachs mit einer Schnittlauchcreme

Crevettensalat in Balsamico

Tortenbrie mit Trauben

Partybrötchen, Kräuterbutter und Butter

DESSERT

Frischer Obstsalat

Panna cotta mit Himbeermark

Mousse von der dunklen Schokolade

Nr. 0011 - ab 50 Personen

Buffet für jeden Anlass

WARM

Kalbsrückenscheiben in Pinot Grigio Rahm

Rindergeschnetzeltes in Pefferrahmsauce

Gefächerte Putenbrust in einer Pommery - Senfsauce

Doradenfilets auf Tomatensauce

dazu servieren wir: Basmatireis, gratinierte Kartoffeln, Butterspätzle und eine Gemüseauswahl
mit Sauce Hollandaise

KALT

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Antipasti Auswahl

Tomate - Mozzarella

Scheiben von der Entenbrust
an Feldsalat mit Himbeervinaigrette

Schinkenauswahl mit Melonenkugeln u. Portwein

Ganzer porchierter Salm umlegt mit Eismeercrevetten

Fischplatte mit Räucherlachs

Gravedlachs und Forellenfilets mit zweierlei Dip

Partybrötchen, Kräuterbutter und Butter

DESSERT

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Bayrische Vanillecreme mit angedickten Kirschen

Joghurtterrine mit Waldbeeren und Minze

Nr. 0012 - ab 30 Personen

Buffet Runde Sache

ZUR BEGRÜßUNG

Dreierlei Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln, Hawaii-Ananas und Pute,
Cherrytomate und Ruccola

SPÄTER AM BUFFET
WARM

Cremesuppe von der Strauchtomate mit Basilikum

Scheiben von der Putenbrust in Paprikasauce
mit Basmatiereis

Münsterländer Schweinerücken
in Pommery - Senfsauce mit Butterspätzle

Geschnetzeltes vom Rinderfilet in einer Calvadossauce
mit gratinierten Kartoffeln

Zander- und Doradenfilets
auf geschmortem Tomaten - Zucchinigemüse
dazu reichen wir: eine Gemüseauswahl

KALT

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Räucherlachs und Gravedlachs mit zweierlei Saucen

Ganzer porchierter Salm reichhaltig garniert

Partybrötchen, Kräuterbutter und Butter

Jumbokrabben in Aioli

Kräuterknoblauchgarnelen auf gebratenem Gemüse

Schinkenauswahl mit Melone

Ganze Rinderlende rosa gebraten in Scheiben
mit Remoulade

Entenbrust auf Orangenscheiben

Tomate - Mozzarella - Spieße mit Pesto

Große Käseplatte mit Trauben

DESSERT

Mandelpudding mit gerösteten Mandeln

Frischer Obstsalat mit Minze

Marmorierte Mousse au chocolat

Tiramisu im Glas

Panna cotta mit dreierlei Fruchtmark

Nr. 0013 - ab 50 Personen

Buffet Hochzeitstraum

AM TISCH „Vorspeisenteller“

Antipastiauswahl, Oliven, Aioli, Serranoschinken
und Baguette

WARM

„Hochzeitssuppe“

klare Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Feines Geschnetzeltes von der Putenbrust
in einer Schnittlauchsauce

Kleine Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Schweinelendchen in einer Pfeffersauce

Ganze Salmseite
mit einer Kartoffel - Kräuterkruste gebacken
dazu reichen wir:
Blumenkohl - Broccoli - Bohnen - Möhrengemüse
mit Sauce Hollandaise, gebratene Drillinge, Butterreis,
Kartoffelauflauf und Spätzle

Gebackener Schafskäse auf Ratatouille

KALT

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Dreierlei Bruschetta mit Tomate, mediterranem Gemüse
und Thunfisch

Crepes Roulade mit Räucherlachs und Kräutercreme

Gravedlachs und Eismeerkrabben
mit Zitrone und zweierlei Saucen

Verschiedene porchierte Lachstranchen
mit Pfeffer, Sesam, weiß und schwarz, getrockneten
Tomaten, Knoblauch und Kräuter

Kleine Garnelenspieße an Ofen - Cherrytomaten
mit Pesto

Putenwürfel auf Mozzarellasalat
mit Olivencreme und Basilikum

Schweinefilet im Ganzen gebraten
auf mediterranen Zucchinischeiben

Rinderlende rosa gebraten mit einer Pfefferbutter

Tortenbrie mit Cherrytomaten

Partybrötchen, Kräuterbutter und Butter

DESSERT

Ananascarpaccio mit Amarettocreme
und gerösteten Mandeln

Panna cotta mit dreierlei Fruchtmark

Schichtmousse mit Schokokern

Fruchtsalat mit Minze

Nr. 0014 - 0020

ZU SPÄTER STUNDE EMPFEHLEN WIR:

0014 unsere Landhaus Currywurst in pikater Sauce

0015 deftige Gulaschsuppe vom heimischen Rind

0016 Rostbratwürstchen gebraten mit Senf

0017 Käsesticks mit Trauben

0018 Kleine gebratene Garnelen auf Lauchgemüse

0019 Gambas ohne Schale mit Knoblauch und Gemüse
in einer Sweet - Chilisauce

0020 Asiatische Nudel - Gemüse - Pfanne (scharf)

Nr. 0021 - ab 30 Personen

BBQ Grillparty 1

VOM GRILL

Bratwurst klassisch
Pikant gewürzte Schweinenacken Steaks
Pfeffrige Minutensteaks
Marinierte Pustenbruststeaks

VOM BUFFET

Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat, Stangenbrot
mit Kräuterbutter, Senf und Ketchup

ZUM DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

Nr. 0022 - ab 30 Personen

BBQ Grillparty 2

VOM GRILL

Bratwurst klassisch
Pikant gewürzte Schweinenacken Steaks
Nürnberger Rostbratwürstchen am Spieß
Spieß vom Schweinerückensteak
Marinierte Putenbruststeaks
Lachs mit Gemüse in Folie

VOM BUFFET

Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Maiskolben in Kräuterbutter
Folienkartoffel mit Sauercreme
Tzaziki, Senf, Ketchup
Stangenbrot mit Kräuterbutter

ZUM DESSERT

Vanille- und Schokofla
Melonensalat

Nr. 0023 - ab 40 Personen

BBQ Grillparty 3

VOM GRILL

Bratwurst klassisch
Kleine Hüftsteaks vom Weiderind
mit schwarzem Pfeffer
Schweinekotelette mit Knoblauch
Schaschlik von der Putenbrust
Kleine Garnelenspieße
Lammkotelett mit Kräutern

VOM BUFFET

Große Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Tomate - Mozzarella
Antipasti Auswahl
Ofenkartoffel mit Sauercreme
Gemüse - Nudelpfanne
Eine Auswahl an Dips
Partybrötchen mit Kräuterbutter

ZUM DESSERT

Vanillecreme mit angedickten Kirschen im Glas
Frischer Obstsalat

Nr. 0024 - ab 40 Personen

BBQ Grillparty 4

VOM GRILL

Bratwurst klassisch
Rumpsteak vom Weiderind
Großer Putenspieß mariniert
Pute im Speckmantel
Rib Eye Steaks
Kleine Hüftsteaks
Hack am Spieß „Balkan Art“
Schweinemedaillons im Speckmantel
Lammspieße mit Rosmarin
Ananas - Gambas - Spieße
Gemüsespieß mediterran

VOM BUFFET

Große Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Mini Mozzarella auf Pesto Tomaten
Shrimps mit Cocktailsauce im Glas
Gegrilltes Gemüse kalt mit Knoblauch
Ofenkartoffel mit Sauercreme
Rosmarinkartoffeln
Rote Bohnen in Chilisud mit Speck
Thunfischcreme, Schnittlauchschmand, Aioli
Baguette und Partybrötchen mit Kräuterbutter

ZUM DESSERT

Gegrillte Ananas,
Frische Erdbeeren (Saison) mit Limettenjoghurt

Nr. 0025 - ab 50 Personen

Unser Komplettangebot für den schönsten Tag in Ihrem Leben

EMPFANG

Cidre Spritz

Apfelsschaumwein, Holunderblütensirup, frische Minze und Mineralwasser auf Eis

Ganze gebackene Flammkuchen in Häppchen geschnitten und serviert

AM TISCH

Baguette, Schnittlauchcreme und Kräuterbutter

SERVIERT

Karotten - Chili - Ingwersuppe

AM BUFFET

WARM

Medaillons vom Schweinefilet auf gegrillten Champignons dazu reichen wir: gratinierte Kartoffeln

Scheiben von der Poulardenbrust auf Ratatouille mit Schwenkkartoffeln

Geschnetzeltes von der Argentinischen Rinderlende in Estragonrahm, dazu Butterspätzle und Saisongemüse mit Sauce Hollandaise

Fisch-Mix aus dem Ofen mit Knoblauch und Kräutern dazu eine Wildreismischung

Mediterrane Pasta (vegetarisch)

KALT

Große Auswahl an Salaten mit zweierlei Dressing

Verschiedene Antipasti (vegetarisch)

Cherrystrauchtomaten

mit Mozzarella und Pesto am Spieß

Zweierlei Salm mit Sesam und Tomatenkruste

Garnelen in Kräuterjoghurt und Räucherlachsscheiben

Rosa gebratenes Roastbeef in Scheiben

DESSERT

Landhaus Überraschungsdessert mit Fruchtcremes, Gebäck und Eiskugelpyramiede

SONSTIGES Gemischte Partybrötchen, Butter und Kräuterbutter

ZU SPÄTER STUNDE unsere Landhaus Currywurst

Nr. 0026 - 0035

Leckerbissen zum Empfang

0026 Flammkuchen Auswahl
Ganze gebackene Flammkuchen in Häppchen geschnitten und serviert
(10 Personen 1 Flammkuchen)

0027 Kleine Blätterteighäppchen mit pikanter Füllung

0028 Hühnerbrustfilet auf Dekospieß
mit würziger Chili - Kruste

0029 Tomaten - Mozzarella Spieß mit Pesto

0030 Crostini mit Tomate und Pesto

0031 Crostini mit Chili - Paprikacreme

0032 Crostini mit Zucchini und Thunfisch

0033 Räucherlachs - Crepesroulade als Fingerfood

0034 Lachstatar auf Pumpernickel

0035 Kräcker mit diversem Frischkäse garniert

Nr. 0036 - 0048

Wir empfehlen zum Empfang

0036 Prosecco natur

0037 Prosecco mit Erdbeer-, Maracuja- oder Orangensaft

0038 Kir Landhaus
Prosecco mit schwarzem Johannisbeerlikör

0039 Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze und Mineralwasser auf Eis

0040 Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Mineralwasser und Orangenscheibe auf Eis

0041 Peach Spritz
Prosecco, Peach (Pfirsichlikör) Pfirsichsaft und Mineralwasser auf Eis

EMPFEHLUNG

0042 Cidre Spritz
Apfelschaumwein, Holunderblütensirup, frische Minze und Mineralwasser auf Eis

0043 Tropical Spritz (alkoholfrei)
Ananassaft, Maracujanektar, Kokossirup, Limette, Minze, Sprite auf Eis

0044 Glühwein weiß oder rot

0045 Beerenglühwein

0046 Apfelpunsch

0047 Kakao mit Amaretto

0048 Heißer Apfelsaft mit Mandelsirup und Orange (alkoholfrei)

Nr. 0049

All inklusive 1

GETRÄNKEPAUSCHALE

inkl. Servicepersonal für 8 Stunden

ZUR BEGRÜßUNG

Prosecco und Orangensaft

Pils vom Faß, Pils alkoholfrei, Frankenheim Alt,
Weizenbier hell, dunkel, alkoholfrei

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Mineralwasser,

Bitter Lemon, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft

Chardonnay, Merlot, Weißherbst

Weizenkorn, Obstler, Jägermeister, Bessen Genever

Kaffee, Cappuccino, Espresso

Nr. 0050

All inklusive 2

GETRÄNKEPAUSCHALE

inkl. Servicepersonal für 8 Stunden

ZUR BEGRÜßUNG:

Prosecco, Orangensaft oder Hugo

Pils vom Faß, Pils alkoholfrei, Frankenheim Alt,
Weizenbier hell, dunkel, alkoholfrei

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Bitter Lemon, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft

Chardonnay, Merlot, Weißherbst, Prosecco, Hugo

Wodka, Obstler, Jägermeister, Bessen Genever,
Mariacron, Ramazzotti, Ouzo

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Heiße Schokolade

Nr. 0051

All inklusive 3

GETRÄNKEPAUSCHALE

inkl. Servicepersonal für 8 Stunden

ZUR BEGRÜßUNG:

Prosecco, Orangensaft oder Hugo zusätzlich eine kleine Suppe oder kleine Köstlichkeiten (Fingerfood)

Pils vom Fass, Pils alkoholfreies Bier, Altbier, Weizenbier, hell, dunkel, alkoholfrei

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Bitter Lemon, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft

Wählen Sie 4 Weine aus unserer Karte

Ouzo, Ramazzotti, Klare Marille, Baileys, Obstler, Jägermeister, Wodka

Kaffee, Cappuccino, Espresso, heiße Schokolade

ZU SPÄTER STUNDE: ca. 24 Uhr

unsere bekannte Currywurst mit Baguette

Nr. 0052

All inklusive 4

GETRÄNKEPAUSCHALE

inkl. Servicepersonal für 8 Stunden

Pils vom Fass, Pils alkoholfreies Bier, Altbier, Weizenbier, hell, dunkel, alkoholfrei

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

Chardonnay, Merlot, Weißherbst

Die Getränkepauschalen gelten für 8 Stunden. Darüber hinaus werden alle weiteren Getränke zu unseren regulären Preisen von der Getränkekarte nach Verbrauch berechnet.
Desweiteren wird das Servicepersonal nach 8 Stunden extra in Rechnung gestellt.

Pro Stunde und pro Person 25,- EUR.

Nr. 0055 - 0059

Wichtige Informationen und Preise

Ihnen und Ihren Gästen stehen insgesamt
11 Doppelzimmer, 5 Einzelzimmer, 1 Komfortzimmer
und 1 Suite in unserem Hotel zur Verfügung.

Bei geplanten Zimmerbuchungen für Ihre Feier,
müssen diese 4 Wochen vor Beginn des Festes, fest
gebucht sein.
Bei Nichtbezug der Zimmer am Veranstaltungstermin,
werden diese in Rechnung gestellt.

0055 Doppelzimmer inkl. Frühstück
0056 Einzelzimmer inkl. Frühstück
0057 Komfortzimmer inkl. Frühstück
0058 Zustellbett
0059 Suite
Kinder bis 3 Jahre feiern kostenlos mit.
Für Kinder von 4 - 10 Jahre berechnen wir
50 % des Preises für Erwachsene.

Für Musiker, Künstler und Fotografen berechnen wir
ebenfalls 50 % pro Person.
Kinder ab 11 Jahre zahlen den vollen Preis.

Unsere Standarddeko (Tischwäsche, Kerzen, Servietten, einfache Menükarten) sind inklusive.
Stuhlhussen können selbstverständlich zum Selbstkostenpreis dazu gemietet werden.

EXTRA DEKORATIONEN
wie spezielle Kerzen, Servietten etc. berechnen wir nach Absprache und Aufwand.

Selbstverständlich können Sie Ihre Dekoration auch selbst gestalten und mitbringen.

Mitgebrachte Torten, Kuchen und andere Speisen berechnen wir mit einem Tellergeld (NR. 0060) pro Person.

Einige Hinweise zum Schluss

Das Abbrennen von Feuerwerks- oder Knallkörpern ist grundsatzlich nicht gestattet.
(Landwirtschaftliche Tiernutzung)

Falls Sie einen Polterabend planen, bitten wir um vorherige Absprache mit uns.

Das Abbrennen von Wunderkerzen ist nur auf der Tanzfläche oder im Freien gestattet.

Vermeiden Sie bitte, dass Gläser mit auf die Tanzfläche genommen werden. (Unfallgefahr)

Bei Beschädigungen durch den Veranstalter/Gastgeber oder deren Gäste haftet der Veranstalter/Gastgeber.

Durch grobe Verunreinigungen des Bodens z.B. wie Konfetti, Getränke oder Erbrochenem wird eine Reinigungsgebühr von 150 EURO erhoben.

Besprechen Sie mit Ihrem DJ/Musiker den rechtzeitigen Abbau, da eine verlängerte Abbauzeit nach Veranstaltungsende mit Extrakosten von 25 EURO pro angefangener Stunde berechnet werden.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen informieren wir Sie jederzeit gerne.

Zusätzlich können wir Ihnen
noch folgende Leistungen anbieten:
Hochzeitsfotograf, Musik, DJ Empfehlungen
und Fotobox
Wir beraten Sie gerne – sprechen Sie uns an!

Geschäfts - und Zahlungsbedingungen

Unsere Komplettpreise verstehen sich inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Eine Reservierung bzw. Bestellung wird erst dann verbindlich, wenn sie von beiden Seiten schriftlich bestätigt wurde.

Die Bezahlung erfolgt in Bar, mit EC- oder Kreditkarte.
Bei einem Rechnungsbetrag ab 2.000 EURO kann die Bezahlung auf Rechnung erfolgen, mit sofortigem Zahlungsziel - ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung.
Ab einem Rechnungsbetrag von 2.500,- EURO ist eine A-Kontozahlung von 50 % im Voraus zu leisten.

Der Preis für Extra zusammengestellte Buffets, wird nach Ihren Angaben kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl verändert sich der Buffetpreis (Neuberechnung).

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte bis spätestens 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit.
Spätere Kürzungen der Personenanzahl können aus einkaufstechnischen Gründen nicht nachträglich berücksichtigt werden.

Bei einem kurzfristigen Rücktritt der Reservierung bzw. Bestellung durch den Gastgeber vom gesamten Auftrag, ist dieser Verpflichtet eine Entschädigung zu leisten.
(siehe Auftragsbestätigung)
Bei Preisangaben behalten wir uns Irrtümer und Druckfehler vor.

Es gelten die Preise der neuen Preisliste.

Änderungen der Preise und Garnituren sind ebenfalls vorbehalten.

Stand September 2019

Kontakt

Landhaus

Hotel · Café · Restaurant · Terrasse

Am Stuten 29 · 45529 Hattingen · Telefon 0 23 24 / 59 800
info@landhaus-siebe.de · www.landhaus-siebe.de

Öffnungszeiten:

Montag - Restaurant 12 bis 20 Uhr - Küche bis 19 Uhr
Dienstag bis Samstag - Restaurant 12 bis 23 Uhr - Küche bis 21 Uhr
Sonntag - Restaurant 12 bis 21 Uhr - Küche bis 20 Uhr

Vielen Dank für Ihren Besuch.