

DreiMädelHaus KG
Dorfstraße 23
27243 Kirchseele (bei Stuhr/Bremen)
Telefon: 04206 / 831
Telefax: 04206 / 832
info@drei-maedelhaus.de
www.drei-maedelhaus.de
Veranstaltungsreservierung



Unsere Vorschläge und Hinweise zu Veranstaltungen im DreiMädelHaus



FEIERN TAGEN ÜBERNACHTEN GENIESSEN

- Feiern auf dem Lande
 ungestört am Rande der Großstadt
- Moderne Ausstattung im 4-Sterne-Standard
- Freundlicher Service und kulinarische Köstlichkeiten
- Beratung bei individuellen Wünschen
- Jede Veranstaltung hat Ihren eigenen Außenbereich
 mit Terrasse
- 22 Zimmer und Suiten mit komfortabler Ausstattung

Inhaltsverzeichnis

1. Historie	3
2. Unser Angebot für Sie!	4
3. Büfettvorschläge	
a) Rustikales Büfett.....	5
b) Niedersächsisches Büfett.....	6
c) Mediterranes Büfett.....	7
d) Grillbüfett 1.....	8
e) Grillbüfett 2.....	9
f) Schlemmerbüfett.....	10
4. Menüvorschläge	
a) Menü 1 und Menü 2.....	11
b) Menü 3 und Menü 4.....	12
c) Menü 5 und Menü 6.....	13
5. Brunch	14
6. Mitternachtsbüfett	15
7. Kaffee und Kuchen	
a) Kuchen- und Torten-Angebot.....	15
b) Kuchenbüfett.....	16
8. Getränke	
a) Einzelabrechnung.....	17
b) Getränkepauschalen.....	17
9. Allgemeine Hinweise	
a) Dekoration.....	19
b) Menükarten.....	19
c) Hussen.....	19
d) Tischformen / Sitzordnung.....	19
10. Hotelzimmer	20
11. Musik	20
12. Berechnung	21

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Historie

Seit mehr als zwei Jahrhunderten befindet sich der Landgasthof im Besitz der Familie Ahrens. Das Gebäude des heutigen Dreimädelhauses datiert aus dem Jahr 1767.

Seit den Zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts schwoll der Strom Bremer Wochenendausflügler immer mehr an. Aus dieser Zeit stammt auch der Name "Dreimädelhaus", der auf den damaligen Besitzer Heinrich Ahrens und seine drei Töchter zurückgeht. Bis heute hat sich das Gasthaus seinen ursprünglichen und unverwechselbaren Charakter erhalten.

Auch wir möchten diese alte Tradition der Gastfreundlichkeit fortsetzen. In gepflegter Atmosphäre und ländlicher Idylle bieten wir Ihnen stets neue kulinarische Köstlichkeiten von deftig-deutsch bis hin zu leicht-mediterran.

Natürlich stehen Frische und Qualität bei der Auswahl der Lebensmittel an erster Stelle. Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Familienfeiern jeder Art, Betriebsfeste und andere Veranstaltungen für bis zu 120 Personen zur Verfügung.

Für Übernachtungsgäste stehen Ihnen bis zu 22 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung.

Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre individuellen Wünsche und übernehmen auf Wunsch für Sie die ganze Organisation Ihrer geplanten Veranstaltung.

Unser Angebot für Sie!

Wenn Ihre Hochzeit, Geburtstagsfeier oder eine andere Feierlichkeit
an einem Freitag in unserem Hause stattfindet
und Sie mindestens 50 Personen sind,
schenken wir Ihnen den Empfang mit 3 Getränken nach Ihren Wünschen
aus unserer Empfangspauschale!



Empfangspauschale

3 Getränke nach Ihren Wünschen:

Sekt

Prosecco

Kir – Sekt mit Cassis

Prosecco mit Aperol

Prosecco mit Holunderblütensirup

Prosecco mit Brombeersirup und geeisten Brombeeren

Prosecco mit Pfirsichsirup und geeisten Früchten

Kleine Biere vom Fass

Orangensaft

Mineralwasser

Dazu reichen wir Knabbergebäck.

(Die Empfangspauschale gilt für 1 Stunde.)

3. Büfettvorschläge für Feierlichkeiten ab 20 Personen

a) Rustikales Büfett

Suppe

Kirchseelter Hochzeitssuppe
am Tisch in Terrinen serviert,

dazu reichen wir Stangenweißbrot.

Vorspeisen & Salate

Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing



Nudelsalat – Hausmacher Art



Tomatensalat, Gurkensalat und Bohnensalat



Matjesfilets mit Sauce nach „Hausfrauen-Art“



Gemischte Braten- und Wurstspezialitäten
mit Knochenschinken, Roastbeef, Sülze, Mettwurst, Schweine- und Putenbraten
sowie Zwiebelmett



Brotkorb mit Baguette, gemischtem Brot und gesalzener Fassbutter

Hauptspeisen

Putenbrustmedaillons in Kräutersahnesauce mit Spätzle



Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce und Röstkartoffeln



Gemüse-Kartoffelauflauf – vegetarisch -



Bunte Gemüseauswahl der Saison

Dessert

Vanilleparfait mit warmen Kirschen



Grießflammerie mit Beerensauce



Käseauswahl

Preis pro Person Euro 28,50

b) **Niedersächsisches Büfett**

Suppe

"Niedersächsische Kartoffelsuppe"
mit Krabben & Croutons
am Tisch in Suppentassen serviert,
dazu reichen wir Stangenweißbrot

Vorspeisen & Salate

Shrimps-Cocktail in kleinen Gläsern serviert



Rustikale Platte
mit Roastbeef und Remouladensauce, Oldenburger Landschinken,
deftiger Leberwurst und Bauernmettwurst



Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich & Matjesvariationen



Eiersalat mit jungem Lauch und Stremellachs



Geflügelsalat mit Curry und Früchten



Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing



Brotkorb mit Baguette und gemischtem Brot dazu gesalzener Fassbutter

Hauptspeisen vom Büfett

Spießbraten "Dreimädelhaus" mit Bratensauce



Poulardenbrüstchen
mit Spargel und Champignons in Kressensauce



Lachsfilet mit cremiger Sensesauce
auf Blattspinat



Bunte Gemüseauswahl der Saison



Röstkartoffeln und Reis

Dessert vom Büfett

Rote Grütze mit Vanillesauce



Mariniertes Obst mit Quark



Käseauswahl

Preis pro Person Euro 34,50

c) **Mediterranes Büfett**

Suppe

Tomatensuppe mit frischem Basilikum
am Tisch in Suppentassen serviert, dazu reichen wir Stangenweißbrot

Vorspeisen & Salate

Blattsalate der Saison mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan



Antipasti misti
von gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons



Mit Aromen gedämpftes Kalbfleisch auf Thunfischcreme



Luftgetrockneter Bergschinken mit Melone



Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme



Scampi pikante auf Rucola-Kirschtomatensalat



Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven



Hühnchenspieß mit Pesto Genovese



Brotkorb mit Ciabatta und gemischtem Brot, gesalzene Fassbutter und Aioli

Hauptspeisen

Schweinemedallions mit Pinienkern-Parmesan-Häubchen und Pfeffersauce



Seehecht auf karamellisierter Paprika



Piccata von der Truthahnbrust mit Oregano-Tomaten-Ragout



Auswahl von Marktgemüse



Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark



Eisvergnügen vom Eiswagen
mit verschiedenen Fruchtsaucen,
Salat von Früchten und Beeren der Jahreszeit und Sahne



Käseauswahl

Preis pro Person 36,00

d) Grillbüfett 1 (in den Sommermonaten)

Vorspeisen & Salate

Melone mit luftgetrocknetem Bergschinken



Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme



Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Oliven und Schafskäse



Krautsalat



Kartoffelsalat mit Essig & Öl und frischen Kräutern

Vom Grill und aus der Pfanne

Steaks vom Jungschweinrücken in Kräutermarinade



Schweinenackensteaks "Bonanza" in Paprikamarinade



Rostbratwurst



Asiatisch gewürzte Putenmedaillons



Schafskäse mit Aromen in der Folie gegrillt



Gebackene Kartoffelspalten



Brotkorb mit deftigem Bauernbrot und Baguette, dazu Kräuterbutter und Tzatziki



Passende Grillsaucen

Dessert

Grütze von Sommerbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person Euro 29,50

e) **Grillbüfett 2 (in den Sommermonaten)**

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbüfett

Gegrilltes Gemüse pikant mariniert



Melone mit luftgetrocknetem Bergschinken



Salat von Strauchtomaten mit Oliven, jungem Lauch, roten Zwiebeln und Garnelen



Ciabatta mit Schafskäse überbacken



Mediterrane Salate mit verschiedenen Dressings

Vom Grill und aus der Pfanne

Calamares mit Tomate, Oliven, jungem Lauch,
etwas Knoblauch und Chili aus der Pfanne



Marinierte Rindersteaks



Schweinerückensteaks in Kräuter-Senfmarinade



Putenmedaillons auf einer Curry-Früchtesauce



Mediterranes Fisch-Potpourri
(Gambas, Rotbarbenfilet und Seehecht)
mit Aromen in der Folie gegrillt



Gemüsespieße mit Gurken-Joghurtcreme



Rosmarinkartoffeln



Brotauswahl mit Tafelbutter, Knoblauchcreme, Chilisauce,
Avocado-Dip und Kräuterbutter

Dessert

Panna Cotta mit Beeren der Jahreszeit



Eisvergnügen vom Eiswagen
mit verschiedenen Fruchtsaucen,
Salat von Früchten und Beeren der Jahreszeit und Sahne



Käseauswahl

Preis pro Person Euro 35,50

f) **Schlemmer-Büfett "DreiMädelHaus" (ab 30 Personen)**

Essenz vom Ochsenschwanz
mit altem Sherry verfeinert

Dazu reichen wir eine gewürzte Blätterteigstange

die Suppe wird in Tassen serviert

Vorspeisen vom Büfett

Roastbeef mit eingelegtem Essiggemüse und Remouladensauce



Schweinelende im Pfeffermantel auf Apfel-Sellerie-Salat



Luftgetrockneter Bergschinken mit Melone



Pouardenbrüstchen – asiatisch – auf mariniertem Wokgemüse



Salat von Kirschtomaten, Oliven jungem Lauch und Rucola
mit warmen Scampi



Norddeutsche Fischplatte
(Forellenfilet, Räucherlachs und Makrele)



Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings
(Cremiges Joghurt-Dressing, Vinaigrette, Balsamico-Honig- und Chili-Dressing)

Stangenweissbrot, verschiedene Landbrot-Spezialitäten und gesalzene Fassbutter

Hauptspeisen vom Büfett

Kalbstafelspitz mit leckerer Kruste aus dem Ofen und leichter Rahmsauce



Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Trauben-Grappa-Sauce



Pochierter Fjordlachs in cremiger Weißweinsauce mit grünem Spargel,
Champignons und Shrimps, dazu Duftreis



Auswahl von Marktgemüse und hausgemachte Spätzle



Kartoffelauflauf mit Kräutern und geriebenem Gouda

Dessert

Rohmilchkäse vom Brett
mit Trauben



Eisvergnügen vom Wagen (Eissorten nach Wunsch)
mit verschiedenen Saucen und Früchten



Erfrischende Zitronencreme

Preis pro Person Euro 42,00

4. Menüvorschläge für Feierlichkeiten ab 10 Personen

Bitte beachten Sie, dass es nur ein gemeinsames Menü geben kann.

Menü 1

Kirchseelter Hochzeitssuppe

*Wir servieren Ihnen die Suppe in Terrinen
und reichen Stangenweißbrot dazu.*

Angemachte Salate
mit Bohnen-, Gurken-, Karotten- und Tomatensalat

Hausgemachte Rinderrouladen, Schweinelachsbraten und Medaillons von der Pute
mit Champignonrahmsauce und Merlot-Sauce,
serviert mit Salzkartoffeln und Kroketten,
sowie
eine Auswahl von Marktgemüse

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person Euro 28,50

Menü 2

Fruchtige Suppe von Strauchtomaten mit Sahnehaube und Basilikum

*Wir servieren die Suppe in Suppentassen
und reichen Stangenweißbrot dazu.*

Schweinemedallions

&

Scheiben von gebratener Hähnchenbrust
mit Champignonrahm und Curry-Früchtesauce,
serviert mit Kroketten und Petersilienkartoffeln,
dazu
eine Auswahl von Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Bunte Eisvariation
mit Früchten und Sahne

Preis pro Person Euro 29,50

Menü 3

Süppchen von jungem Lauch mit grünem Rispenpfeffer

*Wir servieren die Suppe in Suppentassen
und reichen Stangenweißbrot dazu.*

Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahne-Dressing

Norddeutsche Fischplatte
mit gegrilltem Lachs, Steinbeisser und Schollenfilet aus dem Wurzelsud,
cremiger Sauce mit Schnittlauch,
Broccoli, Möhrenstifte und jungem Kohlrabi, dazu Petersilienkartoffeln und Butterreis

Potpourri von dreierlei Eis
mit Früchten und Beeren der Jahreszeit an Fruchtmarktupfen

Preis pro Person Euro 35,50

Menü 4

Bunter Salat der Jahreszeit mit Sprossen und Kräutern

Möhren-Ingwersuppe
Wir servieren die Suppe in Suppentassen.

Die ersten beiden Gänge servieren wir mit Stangenweißbrot.

Kalbstafelspitz mit leckerer Kruste aus dem Ofen
mit einer leichten Rahmsauce, gebratenen Pilzen, Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Petersilienkartoffeln

Sorbet von Mango und Himbeeren mit heller Schokoladenmousse
an einer Fruchtgarnitur

Preis pro Person Euro 36,50

Menü 5

Kirchseelter Hochzeitsuppe

*Wir servieren Ihnen die Suppe in Terrinen
und reichen Stangenweißbrot dazu.*

Kleiner Salat der Jahreszeit mit Joghurtdressing und Vinaigrette extra

Steakplatte DreiMädelHaus

Medaillons vom Rind, Schwein und Poulardenbrust mit Sauce Bearnaise, gebratenen Champignons, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Röstkartoffeln und Kroketten

Vanilleparfait mit warmen Schattenmorellen

Preis pro Person Euro 35,50

Menü 6

Dieses Menü wird Ihnen einzeln auf Tellern serviert.

Kleiner Seeteufel-Garnelenspieß

an mediterranem Salat

Toskanabrot & gesalzene Fassbutter

Schaumsüppchen von Kartoffeln

mit Safran, jungem Lauch, etwas Knoblauch und Oliven

Die ersten beiden Gänge servieren wir mit Stangenweißbrot

Rinderfilet mit Schalotten-Balsamicojus, Champignons,
Gemüse à la Ratatouille dazu Kartoffel-Kräuterroulade

Orangen-Campari-Sorbet auf Kiwisalat

Preis pro Person Euro 44,50

Selbstverständlich sind alle Vorschläge untereinander kombinierbar.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und helfen Ihnen,
ein entsprechendes Menü zusammenzustellen. Preise teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

Unser Küchenchef unterbreitet Ihnen auch weitere Vorschläge
nach Ihren Wünschen.

Wir bieten Ihnen zudem die Möglichkeit, das von Ihnen gewählte Menü bzw. eine Auswahl
des Büfets in einem Probeessen zu kosten. Für die Gastgeber berechnen wir pauschal
Euro 25,00 pro Person inklusive Weinprobe, für weitere Gäste beim Probeessen wird anhand
der ausgewählten Speisen ein gesonderter Preis kalkuliert.

5. Brunch

für Feierlichkeiten ab 20 Personen

Der genannte Preis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden.

Weitere Speisen und Getränke werden extra berechnet.

Brötchen, Croissants, Schwarzbrot und Graubrot



Bunte Käseauswahl von Gouda, Edamer, Frischkäse und Camembert



Aufschnittplatte

mit Landmettwurst, Schinken, Zwiebelmett, Mortadella,
kaltem Braten, Leberwurst und Sülze mit Remouladensauce



Fleischsalat



Geräucherte Fischauswahl mit Sahnemeerrettich



Nutella, Konfitüren und Honig



Salat von Früchten und Beeren der Jahreszeit



Rührei mit kross gebratenem Speck und Nürnberger Würstchen



Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing



Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme



Antipasti von Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe

2 Hauptspeisen Ihrer Wahl:

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahm
mit hausgemachten Spätzle

Seelachsrisotto mit milder Käsesauce, Blattspinat und Reis

Kräutergespickte Hähnchenbrust
mit einer bunten Gemüseauswahl sowie Kartoffelkroketten

Schweinekrustenbraten mit Bratenjus,
buntem Marktgemüse, Röstkartoffeln

Puten-Curry-Geschnetzeltes
mit Früchten und Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

*Preis pro Person Euro 27,50
inkl. Kaffee, Tee und Orangensaft*

6. Mitternachtsbüfett

Zu späterer Stunde bieten wir Ihnen gerne an:

Hühnersuppe vom Büfett mit Baguette *Euro 3,50 pro Person*
Gulaschsuppe vom Büfett mit Baguette *Euro 4,00 pro Person*

Rustikaler Mitternachts-Snack
mit Landmettwurst, Oldenburger Schinken,
rustikaler Käseplatte und Räucherfisch
sowie Bauernbrot und Schwarzbrot mit Butter *Euro 6,50 pro Person*

Rustikale Käseplatte
mit Baguette, Schwarzbrot und Butter *Euro 5,50 pro Person*

Verschieden belegte Canapés
mit Räucherlachs, Roastbeef, Käse und Schinken *Euro 2,20 pro Stück*

Currywurst (aufgeschnitten) in der Sauce
mit Baguette *Euro 4,90 pro Person*

Kleine Hamburger zum „Selberbauen“ *Euro 5,90 pro Person*

Fischbrötchen mit
Matjes, Hering und Bratrollmops *Euro 2,50 pro Stück*

7. Kaffee und Kuchen

Zur Kaffeezeit bieten wir Ihnen gerne unsere Kuchen und Torten aus hauseigener Bäckerei an.

Es besteht die Möglichkeit für Ihre Veranstaltung ganze Kuchen/Torten zu bestellen, die Reste verpacken wir Ihnen gerne zur Mitnahme. Oder Sie wählen ab 20 Personen unser Angebot Kuchenbüfett inkl. Kaffee und Tee satt.

Apfelkuchen mit Schlagsahne
Schmandkuchen mit Sauerkirschen
Gebackener Käsekuchen
Preis pro Kuchen (rund) 25,00

Käsesahnetorte mit Mandarinen
Käsesahnetorte mit Brombeeren
Schwarzwälder Kirschtorte
Lübecker Nusstorte
Stachelbeer-Baisertorte
Frankfurter Kranz
Preis pro Torte Euro 28,00

Butterkuchen
Preis pro 1/8 (4 Stücke) Euro 8,00

Weitere Sorten nach Wunsch und Saison, z.B. Erdbeerkuchen,
Rhabarber-Baisertorte oder Pflaumenkuchen.

Kuchenbüfett
"Kaffee & Kuchen satt"

Für Ihre Kaffeetafel ab 20 Personen bieten wir Ihnen an:

4 Sorten Torten/Kuchen
mit Schlagsahne
nach Wunsch aus unserem Angebot

Kaffee und Tee (für Kinder Kakao) am Tisch serviert

Euro 8,20 pro Person

Kinder bis 14 Jahren Euro 5,50

Kinder bis 4 Jahre Euro 2,50

Weitere Getränke werden extra berechnet

Hochzeitstorten

Gerne können Sie von einer Konditorei eine Hochzeitstorte anliefern lassen.
Eine Liste mit Kontaktdaten von Konditoreien halten wir für Sie bereit.

Hochzeitstorten servieren wir nach Wunsch mit Fontänen im Saal.
Für das Geschirr und Fontänen berechnen wir Euro 1,50 pro Person.

Allgemeiner Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass aufgrund der einschlägigen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften das Mitbringen und Verzehren von selbstgebackenen Kuchen, Torten oder sonstigen Speisen sowie das Mitnehmen von Speisen von den Büfettis oder Menüs leider grundsätzlich nicht möglich sind.

8. Getränke

Die Getränke können einzeln oder als Getränkepauschale abgerechnet werden. Die Auswahl der Getränke erfolgt in Abstimmung mit Ihren Speisen und dem Anlass bei individueller Absprache.

a) Einzelabrechnung

Prosecco / Sekt	0,1 l	Euro	4,00
Prosecco mit Aperol, Brombeer- oder Holunderblütensirup	0,1 l	Euro	4,20
Prosecco / Sekt	0,75 l	Euro	22,00
Pinot Grigio Santa Flavia	1,0 l	Euro	21,50
Merlot Louis Eschenauer	0,75 l	Euro	17,00
Portugieser Weißherbst	0,75 l	Euro	18,00
Haake Beck Pils	0,25 l	Euro	2,40
Haake Beck Pils	0,4 l	Euro	3,40
Coca-Cola, Fanta, Sprite	1,0 l	Euro	9,50
Mineralwasser	0,75 l	Euro	4,90
Orangen-/ Apfelsaft	1,0 l	Euro	9,50
Kaffee / Tee	1,0 l	Euro	7,50

Preise für Spirituosen erhalten Sie gerne auf Anfrage. Bitte beachten Sie, dass die flaschenweise Abrechnung nur bei Verbrauch von ganzen Flaschen erfolgen kann, ansonsten werden Spirituosen glasweise berechnet.

Weine suchen wir gerne mit Ihnen gemeinsam aus, nachdem Sie sich für ein Menü bzw. Büfett entschieden haben, so dass wir Ihnen auch eine Empfehlung aussprechen können.

b) Getränkepauschalen

Empfangspauschale

Bitte wählen Sie für Ihren Empfang 3 Getränke aus unserem Angebot:

Prosecco
Sekt
Kir – Sekt mit Cassis
Prosecco mit Aperol
Prosecco mit Holunderblütensirup
Prosecco mit Brombeersirup und geeisten Brombeeren
Prosecco mit Pfirsichsirup und geeisten Früchten
Kleine Biere vom Fass
Orangensaft
Mineralwasser

Dazu reichen wir Ihnen Knabbergebäck.

Preis pro Person Euro 5,50

Für Kinder von 4 bis 14 Jahre Euro 3,50

Die Empfangspauschale gilt für 1 Stunde.

Weitere Getränke werden extra berechnet.

Getränkepauschale

Weißwein

Pfaffmann Grauburgunder, Pfalz, trocken
Rosenhof Riesling QbA, Mosel, trocken
Villa Santa Flavia, Pinot Grigio, Venetien, trocken

Rotwein

Louis Eschenauer Merlot Vin de Pays d'Oc, trocken
Castilla la Mancha, Tempranillo, Spanien, trocken
Hirschhof Westhofener Morstein, Saint Laurent, Rheinhessen, trocken

Rosé

Kirchheimer Schwarzerde Portugieser Weißherbst, halbtrocken

Gerne wählen wir mit Ihnen bei einer Weinprobe 3 Weine nach Ihren Wünschen aus.

Biere vom Fass:

Haake Beck Bier
Haake Beck Kräusen

Franziskaner Weizenbier
Franziskaner Weizenbier alkoholfrei
Beck's Bier alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke
(auf Wunsch gerne mit Energy)

Mackenstedter Waldmeister, Roter und Saurer
Grappa

Ramazotti
Sambuca Molinari
Jägermeister
Vodka Smirnoff Red Label
Havanna Club Rum
(auf Wunsch mit Limetten)

Bacardi Rum
Ballantine's Finest Blended Scotch Whisky
Jim Beam Bourbon Whisky
Gordon's Gin

Kaffee und weitere Heißgetränke

Pro Person Euro 32,50

Die Getränkepauschale gilt für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden.

Danach berechnen wir pro ½ Stunde Euro 75,00 als Überstundenpauschale bis zum Ende der Feier. Die Überstundenpauschale ist unabhängig von der Anzahl der anwesenden Personen.

Gerne bieten wir Ihnen weitere Weine und andere Getränke für Ihre Feierlichkeit an.
Die Berechnung erfolgt extra.

9. Allgemeine Hinweise

a) Dekoration

Die Tischdekoration können Sie gerne selbst erstellen oder durch einen von Ihnen ausgewählten Floristen durchführen lassen. Auf Wunsch erhalten Sie gerne eine Liste mit Kontaktdaten.

Gerne übernehmen wir die Dekoration für Sie in der von Ihnen festgelegten Farbe. Die Berechnung erfolgt je nach Tischgröße, Anzahl der gewünschten Blumen und Aufwand, z.B. Blumen in Einzelvasen Euro 2,00 pro Vase, Blumengesteck ab Euro 15,00 pro Stück.

Servietten und Kerzen stellen wir Ihnen zur Verfügung. Sie können wählen zwischen cremeweißen Stoffservietten oder festlichen Papierservietten in den Farben champagner, bordeauxrot, kiwigrün oder terracotta.

Das Einfalten von farbigen Papierservietten in Stoffservietten berechnen wir mit Euro 0,50 pro Stück. Das Falten von Servietten in besonderen Formen nach Ihren Wünschen wird nach Aufwand extra berechnet.

Kerzen stehen als Leuchterkerzen oder kleine Stumpenkerzen für Teelichthalter zur Verfügung. Bei einer sehr großen Anzahl von Kerzen werden diese nach Bedarf extra berechnet.

Andere Farben Servietten und Kerzen bestellen wir gerne für Sie. Die Berechnung erfolgt extra.

b) Menükarten

Menü- bzw. Büfettkarten erstellen wir Ihnen auf Wunsch in der Farbe cremeweiß und der Größe DIN A5 mit einem Einlegeblatt gebunden. Die Aufschrift für die Vorderseite teilen Sie uns bitte rechtzeitig mit.

Wir berechnen pro Karte Euro 3,50.

c) Hussen

Die Stühle werden auf Wunsch mit cremeweißen Stuhlhussen bezogen.

Pro Husse wird eine Leihgebühr von 5,50 Euro berechnet.

Für selbst mitgebrachte Hussen berechnen wir pro Stuhl 2,00 Euro, sofern diese durch unsere Mitarbeiter auf- und abgezogen werden.

d) Tischformen/Sitzordnung

Für alle Räumlichkeiten stellen wir Ihnen gerne unterschiedliche Tischstellungen vor. Es besteht je nach Personenzahl und Raum die Möglichkeit, eine festliche Tafel oder Einzeltische zu wählen. Bei größeren Feierlichkeiten werden in der Regel Einzeltische für 8 bis 12 Personen gestellt. Es sind runde, ovale oder eckige Tischformen möglich.

Die Tischstellung erfolgt immer nach persönlicher Absprache.

Die Sitzordnung erfolgt nach Ihren Vorgaben.

Den Tischplan und ggf. Tischkarten lassen Sie uns bitte rechtzeitig spätestens 3 Tage vor Ihrer Feier zukommen.

10. Hotelzimmer

Für die Übernachtung nach Ihrer Feier bieten wir Ihnen gerne unsere stilvoll eingerichteten Hotelzimmer an. Am folgenden Tag können Sie dann bei einem gemeinsamen Frühstück bis 11.00 Uhr die Feier ausklingen lassen.

Bitte beachten Sie:

Check-in ist ab 14.00 Uhr, Check-out bis 11.00 Uhr am Abreisetag.

Andere An- und Abreisezeiten sind leider auch für Gäste von Hochzeitsfeiern nicht möglich!

Wir räumen Ihnen bei einer Buchung von mindestens 6 Zimmern gerne Sonderkonditionen für die Übernachtung in unserem Hause ein.

Bei einer Hochzeitsfeier mit mindestens 60 Personen übernachtet das "Grüne" Brautpaar in der Suite, Junior-Suite oder in einem Komfortzimmer - je nach Verfügbarkeit – ohne Berechnung.

Wir empfehlen Ihnen, bei der Buchung von mehreren Zimmern die Verteilung der Zimmer selbst zu übernehmen. Dabei sind wir Ihnen gerne behilflich.

Die Stornierungsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren AGBs.

11. Musik

Ob Sie einen DJ oder Live-Musik wählen, ist eine sehr individuelle Entscheidung. Kontaktdaten halten wir gerne für Sie bereit.

12. Berechnung

Kinder

Speisen:

Kinder unter 4 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder von 4-10 Jahren berechnen wir mit 30 % des Menü-/Büffetpreises.

Kinder von 11-14 Jahren berechnen wir mit 50 % des Menü-/Büffetpreises.

Für Jugendliche ab 15 Jahren berechnen wir den regulären Preis für das Essen.

Getränkepauschalen:

Kinder unter 4 Jahren werden nicht berechnet.

Für Kinder von 4-6 Jahren berechnen wir Euro 5,00.

Für Kinder von 6-14 Jahren berechnen wir Euro 10,00.

Für Jugendliche ab 15 Jahren berechnen wir Euro 18,00.

Fotografen- und Musiker-Essen

Für diese Personen berechnen wir 60 % des Menü- oder Büffet-Preises.

Getränke werden pauschal mit Euro 15,00 berechnet.

Personenzahl

Teilen Sie uns bitte 14 Tage vor Ihrer Feierlichkeit die genaue Personenzahl sowie die Anzahl und das Alter der Kinder mit. Änderungen der Personenzahl können Sie uns bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung mitteilen. Für später abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnen wir 80 % des Essenspreises, die Getränkepauschale entfällt.

Anzahlung

Für Feierlichkeiten ab 20 Personen ist eine Vorauszahlung notwendiger Bestandteil für eine feste Reservierung. Die Höhe der Vorauszahlung beträgt für Veranstaltungen, deren voraussichtliche Personenzahl 40 nicht übersteigt Euro 125,00 deren voraussichtliche Personenzahl 60 nicht übersteigt Euro 195,00, deren voraussichtliche Personenzahl 80 nicht übersteigt Euro 265,00, deren voraussichtliche Personenzahl 100 nicht übersteigt Euro 335,00 und für Veranstaltungen mit einer voraussichtlich darüberliegenden Personenzahl Euro 405,00, jeweils zzgl. Mehrwertsteuer.

Zahlungshinweise

Für die Zahlung einer Feierlichkeit akzeptieren wir grundsätzlich keine Kreditkarten. Bei Zahlungsausgleich innerhalb von 3 Tagen in bar, per Überweisung oder auch mit EC-Karte werden 3 % Skontoabzug ab einem Gesamtleistungspreis von Euro 1.500,00 gewährt.

Alle Angebote gelten bis zum 31.12.2016.

Grundlage unserer Dienstleistungen sind unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Veranstaltungsmappe einen kleinen Einblick über uns und eine kleine Hilfestellung für die Realisierung Ihrer Feierlichkeit zu geben.

Bei weiteren Planungen wie Musik, Blumen, Fotograf und Fahrservice sind wir gerne behilflich.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Ihre Feierlichkeit planen und ausführen dürfen.

Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen unter der Rufnummer 04206 / 831 oder unter info@drei-maedelhaus.de zur Verfügung.

Familie Kattau und Ihr DREIMÄDELHAUS-Team

Lieber Gast,

bitte beachten Sie die folgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), die das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und im beiderseitigen Interesse gelten sollen und die Sie mit der Buchung anerkennen:

Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

DreimädelHaus KG
Dorfstraße 23
27243 Kirchseele

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen für Hotelbetrieb

1. Abschluss des Vertrages

1.1 Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald das/die Zimmer bestellt und zugesagt, oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, bereitgestellt wird/werden. Dies gilt auch für die Leistungen, die unter Punkt 2. vereinbart werden.

1.2 Bei der Anmeldung von mehreren Personen, insbesondere von Gruppen, soll im beidseitigen Interesse die Zimmerliste mindestens eine Woche vor Anknft dem Hotel zur Verfügung stehen.

2. An- und Abreise:

2.1 Ohne anders lautende schriftliche Abmachung ist der Zimmerbezug (Check-in Zeit) nicht vor 14:00 Uhr des Anreisetages möglich; die Zimmerrückgabe (Check-out Zeit) hat bis 11:00 Uhr des Abreisetages zu erfolgen. Bei Abreise bis 18:00 Uhr ist die Leistung „Tageszimmer“ für die jeweilige Kategorie als Aufpreis zu bezahlen. Bei Abreise nach 18:00 Uhr ist der volle Zimmerpreis für die anstehende Nacht zu bezahlen.

2.2 Reservierte Zimmer müssen bis 18:00 Uhr des Anreisetages bezogen werden. Ist dies nicht geschehen, kann das Hotel über das Zimmer verfügen, sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde.

3. Rücktritt durch den Gast

3.1 Sämtliche Rücktritte müssen schriftlich erfolgen.

3.2 Im Falle von Einzelreservierungen ist ein Rücktritt bis zu 2 Tage vor Anreise kostenfrei. Bei einem späteren Rücktritt oder Nichtinanspruchnahme ist das Hotel berechtigt, dem Gast/ Besteller bis zu 80% des Zimmer-/Frühstückspreises in Rechnung zu stellen. Dies gilt für die gesamte Dauer des gebuchten Vertrages.

3.3 Im Falle von Reservierungen, die im Zusammenhang mit Gruppenreservierungen stehen, ist ein Rücktritt bis zu 4 Wochen vor Anreise kostenfrei. Bei einem späteren Rücktritt oder Nichtinanspruchnahme ist das Hotel berechtigt, dem Gast/Besteller bei Rücktritt zwischen 1 Woche und 4 Wochen vor Anreise 50% und bei einem Rücktritt bis 7 Tage vor Anreise 80% des Zimmer-/Frühstückspreises in Rechnung zu stellen. Dies gilt für die gesamte Dauer des gebuchten Vertrages.

3.4 Die Dreimädelhaus KG wird sich im Rahmen der ihr obliegenden Schadensminderungspflicht bemühen, die vom Auftraggeber nicht genutzten Zimmer weiter zu vermieten, so dass, wenn dies möglich ist, dem Auftraggeber keine Stornierungskosten entstehen.

II. Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Banketts, Seminare, Konferenzen)

1. Abschluss des Vertrages, Vorauszahlung

1.1 Der Vertrag kommt erst durch die von der Dreimädelhaus KG schriftlich verfasste Bestätigung zustande. Die Bezahlung von der in der Bestätigung enthaltenen Vorauszahlung ist weitere Voraussetzung für die Wirksamkeit der Reservierung.

1.2 Die Höhe der Vorauszahlung beträgt für Veranstaltungen, deren voraussichtliche Personenzahl 40 nicht übersteigt Euro 125,00, deren voraussichtliche Personenzahl 60 nicht übersteigt Euro 195,00, deren voraussichtliche Personenzahl 80 nicht übersteigt Euro 265,00, deren voraussichtliche Personenzahl 100 nicht übersteigt Euro 335,00 und für Veranstaltungen mit einer voraussichtlich darüberliegenden Personenzahl Euro 405,00, jeweils zzgl. Mehrwertsteuer.

2. Teilnehmerzahl

2.1 Für Feiern mit einer tatsächlichen Personenzahl von mindestens 70 ist die Raumnutzung unentgeltlich. Bei Unterschreitung der Personenzahl wird ein Zuschlag zur Raumnutzung nach folgender Staffelung erhoben: <60 Personen 200,00 Euro; <50 Personen 300,00 Euro. Die Raumnutzungsgebühr wird nach der tatsächlichen Personenzahl berechnet. Kommt es im Verlauf der Veranstaltungsplanung zu Änderungen der anberaumten Personenzahl und zu Über-/Unterschreitungen der Personenzahlgrenzen, so ändert sich die Höhe der Raumnutzungsgebühr entsprechend.

2.2 Die genaue Teilnehmerzahl der jeweiligen Veranstaltung soll der Dreimädelhaus KG spätestens drei Tage vor dem Termin mitgeteilt werden. Für später abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnet das Dreimädelhaus 80% des Speisenpreises; die Getränkepauschale entfällt.

3. Behördliche Genehmigungen bei Veranstaltungen / Gebühren

Soweit der Gast eine Veranstaltung in den Räumen des Dreimädelhauses durchführt, ist er allein für die Beschaffung der notwendigen behördlichen Erlaubnisse auf seine Kosten zuständig. Als Veranstalter obliegt dem Gast damit auch die Einhaltung öffentlicher rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer usw. hat der Gast direkt an den Gläubiger zu bezahlen. Das Hotel wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

4. Rücktritt durch den Gast

Der Veranstalter kann von dem Vertrag über die Veranstaltung bis 120 Tage vor Veranstaltungsbeginn mittels schriftlicher Mitteilung kostenfrei zurücktreten. Bei einer Stornierung nach diesem Termin werden 10%, bei einer Stornierung ab dem 90. Tag vor Veranstaltungsbeginn 30% und bei einer Stornierung ab dem 30. Tag vor Veranstaltungsbeginn 70% des zu erwartenden Logis-, Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung gestellt, wobei die voraussichtliche Personenzahl und der Leistungsumfang zugrunde gelegt werden. Ist der Leistungsumfang im Bereich Speisen und Getränke noch nicht vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt und Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet; Handelt es sich um eine Tagungsveranstaltung, bildet die preiswerteste Tagungspauschale des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes die entsprechende Berechnungsgrundlage.

5. Zahlungshinweise

Für die Zahlung einer Feierlichkeit akzeptiert die Dreimädelhaus KG grundsätzlich keine Kreditkarten. Bei Zahlung innerhalb von drei Tagen nach Rechnungserhalt in bar, per Überweisung oder mit EC-Karte werden 3% Skonto ab einem Gesamtleistungspreis von Euro 1.500,00 gewährt.

III. Gemeingültige Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Verwahrung/ Haftung

1.1 Zurückgebliebene Sachen des Gastes werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Sollte sich niemand melden, bewahrt das Hotel die Sachen sechs Monate auf und behält sich vor, eine angemessene Gebühr zu verrechnen. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.

1.2 Sollten durch den Gast Schäden und Verluste an den Räumlichkeiten und dem Inventar verursacht werden, haftet der Gast dem Hotel, sofern nicht der Schaden durch Hotelbedienstete oder durch Dritte verursacht wurde, was allerdings durch den Gast nachzuweisen ist.

2. Verbindlichkeit von Angeboten

Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so behält sich das Hotel das Recht vor, entsprechende Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

3. Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird die Zuständigkeit des Gerichtes am Betriebsort, d.h. dem Amtsgericht Oldenburg, vereinbart.