



**Veranstaltungen
im
DreimädelHaus**



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.

Vorab möchten wir Ihnen einen Überblick geben, wie sich die nachfolgenden Seiten unserer Veranstaltungsmappe strukturieren.

Zunächst möchten wir Ihnen einige Buffetvariationen vorschlagen, die wir für Feierlichkeiten ab 20 Personen anbieten können. Die verschiedenen Kombinationen aus Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts gewährleisten, dass für jeden Ihrer Gäste etwas dabei ist, was er gerne isst oder aber essen darf. Auch alle diejenigen, die gerne verschiedene Speisen probieren, werden sicherlich voll auf Ihre Kosten kommen.

Anschließend dürfen wir Ihnen eine Auswahl an Menüs vorschlagen, die wir Ihnen ab zehn Personen anbieten können. Damit ist es an Ihnen, für Ihre Gäste die kulinarischen Akzente zu setzen und diese an Ihren individuellen Geschmacksvorlieben teilhaben zu lassen.

Die Buffets und Menüs verstehen sich als Vorschläge von unserer Seite. Sehr gerne beraten wir Sie auch hinsichtlich weiterer Möglichkeiten und stellen Speisen gerne nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen. Neue Kombinationen werden individuell kalkuliert.

Da Feiern aber auch anstrengend sein kann, haben wir für den Appetit zur späten Stunde einige Empfehlungen für ein Mitternachtsbuffet für Sie vorbereitet. Falls Sie jedoch schon früher am Tag mit Ihrem Fest beginnen möchten, bieten wir selbstverständlich auch Arrangements zu Kaffee und Kuchen. Damit gelangen wir auch zu einem Klassiker, zu den Möglichkeiten, wie Sie eine Hochzeitstorte bei Ihrer Feier einbringen können.

Da eine gelungene Feier zu einem guten Essen auch die passenden Getränke verlangt, haben wir für Sie unsere Getränkepauschale aufgeführt sowie die Getränkepreise, für Einzelpreise stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne unsere Getränke- und Weinkarte zur Verfügung.

UNSER ANGEBOT

Wenn Sie Ihre Hochzeit, Ihre Geburtstagsfeier oder eine andere Feierlichkeit in 2018 an einem Freitag in unserem Hause ausrichten und uns mit mindestens fünfzig Personen besuchen, haben wir ein ganz besonderes Angebot und Sie können selbst bestimmen, für welche Variante Sie sich entscheiden:

Entweder übernehmen wir für Sie den Empfang mit drei Getränken nach Ihrer Wahl aus unserer Empfangspauschale, oder wir gewähren Ihnen 7% Rabatt auf den Gesamtrechnungsbetrag.

Buffetvorschläge für Feierlichkeiten ab 20 Personen

Rustikales Buffet

Suppe

Kirchseelter Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept

Kaltes Buffet

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Holländischer Matjes mit Hausfrauensauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Edle Schinken, Salami und Hausmacher Sülze vom Brett fein arrangiert
große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Poulardenbrust mit knuspriger Haut
Saftiger Schweinebraten
Kartoffelgratin goldbraun gebacken · Hausmacher Spätzle in Butter geschwenkt
Frische Auswahl von Saisongemüse
Kräftige Malzbiersauce · feine Knoblauch-Kräutersauce

Dessert

Hausgemachtes Grießflammeri an Beerenragout

Preis pro Person Euro 32,40

Mediterranes Buffet

Suppe

Tomatensuppe von sonnenreifen Strauchtomaten
Basilikum · Grissini

Vorspeisen & Salate

Frische Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Antipasti nach „Art des Hauses“

Antipasto „Vitello Tonnato“

Honigmelone umlegt mit Bergschinken · Tomate mit Mozzarella und Pesto ·

Caesar Wraps · Scampis in Knoblauchöl · eingelegter Balkankäse mit Oliven

große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Schweinemedallions unter Pinienkern-Parmesanhaube

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Sansho-Pfeffer

Frisches Gemüse der Saison

Auswahl von Rosmarinkartoffeln · goldbraun geschwenkte Gnocchis

Tasmanische Pfeffersauce · Dill-Zitronensauce · Tomaten-Basilikumsauce

Dessert

Großes Eisvergnügen vom Eiswagen

Lassen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen gestalten und dekorieren Sie selbst mit unserer großen Auswahl an Saucen und Früchten.

Preis pro Person 39,90

Kirchseelter BBQ (in den Sommermonaten)

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbuffet

Große Auswahl an Blattsalaten der Saison, verschiedenen Rohkostsalaten und

Dressings

Antipasti nach „Art des Hauses“

Honigmelone mit Bergschinken

Hausgemachte Saucen und Dips

Kräuter-Knoblauch-Crossini

Caesar Wraps

Garnelen in Knoblauch und Kräutern fein mariniert

Vom Grill und aus der Pfanne

Rindersteaks mit Szechuan-Pfeffer mariniert

Lachsfilet mit Kräutern und Zitrone garniert, in der Folie gegart

Nackensteaks mit Rauchsatz und Knoblauch mariniert

Pikante Merguez

Grillgemüse mit Knoblauch und Meersalz

Baked potato · Rosmarinkartoffeln

Dessert

großes Eisvergnügen vom Eiswagen

Lassen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen gestalten und dekorieren Sie selbst mit unserer großen Auswahl an Saucen und Früchten.

Preis pro Person Euro 38,50



Schlemmer-Buffet "DreiMädelHaus" **(ab 30 Personen)**

Consommé vom Ochsenschwanz
mit jungem Lauch · bacon chips

Vorspeisen vom Buffet

große Auswahl frischer Saisonsalate mit verschiedenen Dressings
Schweinelenndchen-Tranchen auf Apfel-Selleriesalat im Pfeffermantel
rosa Roastbeef aufgeschnitten an Remouladensauce
Honigmelone umlegt mit Bergschinken
Edle Räucherfischauswahl mit Meerrettich
Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl
große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen vom Buffet

Frischer Fjordlachs auf Blattspinat
Kalbstafelspitz frisch aus dem Ofen
Oldenburger Entenbrust rosa gebraten und frisch für Sie tranchiert
Frische Auswahl vom Gemüse der Saison
Kartoffelgratin mit feinen Kräutern
Hausmacher Spätzle mit feiner Butter und Muskatnote
Duftreis mit Orangenöl
Dill-Rieslingsauce · Demi-glace · Orangen-Vanillesauce

Dessert

großes Eisvergnügen vom Wagen

*Lassen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen gestalten und dekorieren Sie selbst mit unserer großen
Auswahl an Saucen und Früchten.*

Preis pro Person Euro 45,60

Menüvorschläge für Feierlichkeiten ab 10 Personen

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

Menü 1

Kirchseelter Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept



Hausmacher Rinderroulade in feiner Merlotsauce
saftiger Schweinebraten und gebratene Hähnchenbrust,
dazu Butterkartoffeln, goldige Krokette und frisches Saisongemüse



Beerenragout mit feiner Zimtnote
Bourbon-Vanilleeis bestückt mit Hippengebäck

Preis pro Person Euro 31,90

Menü 2

Tomatensuppe von sonnengereiften Strauchtomaten



Crossini à la Basilikum
Schweinefilet im Lardomantel
Ratatouille · gebackene Kartoffeln



Lavendel-Crème-brûlée

Preis pro Person Euro 37,90

Menü 3

Consommé vom Ochsenchwanz mit jungem Lauch · bacon chips



Rinderfilet mit Szechuan-Pfeffer gewürzt · Pastinakenpüree ·
glasierte Babymöhren · Thymianjus



Mousse von der weißen Schokolade

Orange · Modena-Essig

Preis pro Person Euro 44,90

Menü 4

Parmesan-Risotto mit confierten Tomaten · Grana Padano · Rucola



Gebratener Saibling mit Babyspinat und Granatapfel an Rieslingschaum,
dazu Schmelzkartoffeln (Pommes Savoyarde)



Mango-Mousse · Kokos-Chips · Minz-Toffée

Preis pro Person Euro 39,80

Menü 5

Rucola · Karamellisierte Walnüsse · Himbeer-Vinaigrette · Ciabatta



Seeteufel · Blattspinat mit Pinienkernen an Rieslingschaum

Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln ·

Orangensauce



Karamellparfait · heißes Kirschragout

Preis pro Person Euro 44,60

Menü 6

Karotten-Ingwersuppe mit Waldhonig



Saltimbocca von der Maispouarde



Kaiserschoten · Knusperrösti · Rosmarinjus



Mousse au chocolat

Biskuitcrunch · Minze · Himbeermark

Preis pro Person Euro 38,70

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.

Probeessen

Wir bieten Ihnen zudem die Möglichkeit, das von Ihnen gewählte Menü bzw. eine
Auswahl des Buffets 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.

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

Seelachsrücken 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*

Mitternachtsimbiss

Da Feiern auch anstrengend sein kann, haben wir für den Appetit zur späten Stunde einige Empfehlungen für ein Mitternachtsbuffet für Sie vorbereitet.

Gulaschsuppe mit Baguette *Euro 4,60 pro Person*

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

Unterschiedlich belegte Canapés
mit Räucherlachs, Roastbeef, Käse und Schinken *Euro 2,40 pro Stück*

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

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

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. Oder Sie wählen ab 20 Personen unser Angebot Kuchenbuffet inkl. Kaffee und Tee satt.

Apfelkuchen mit Schlagsahne
Schmandkuchen mit Sauerkirschen
Gebackener Käsekuchen
Preis pro Kuchen Euro 28,90

Käsesahnetorte mit Mandarinen
Käsesahnetorte mit Himbeeren
Schwarzwälder Kirschtorte
Lübecker Nusstorte
Stachelbeer-Baisertorte
Frankfurter Kranz
Preis pro Torte Euro 34,90

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

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

Kuchenbuffet "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 8,50 pro Person

Kinder bis 14 Jahren Euro 5,50

Kinder bis 4 Jahre Euro 2,50

Weitere Getränke werden extra berechnet.

Hochzeitstorten

Selbstverständlich können Sie Hochzeitstorten von Bäckereien bzw. Konditoreien Ihrer Wahl bei uns anliefern lassen, wobei unbedingt erkennbar sein sollte, wer diese Torte geliefert hat. Bei angelieferten Hochzeitstorten berechnen wir ein Geschirrgeld in Höhe von Euro 1,00 pro Person

Alle Hochzeitstorten servieren wir nach Wunsch mit Fontänen im Saal.

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 Buffets oder Menüs leider grundsätzlich nicht möglich ist.

Gerne können Sie von einer Konditorei eine Hochzeitstorte anliefern lassen.

Eine Liste mit Kontaktdaten von Konditoreien halten wir für Sie bereit.

Freie Trauungen

In den vergangenen Jahren wurden immer wieder wunderschöne freie Trauungen bei uns veranstaltet.

Unsere schöne Terrasse sowie die Grünflächen bieten für diese individuellen Zeremonien einen schönen und festlichen Rahmen.

Gerne übernehmen wir den Aufbau für eine freie Trauung für Sie, mit einem schönen Platz für das Brautpaar und Redner und weißen Klappstühle für Ihre Gäste.

Aufbau für freie Trauung inkl. Bereitstellung von der Bestuhlung *Euro 4,00 pro Person*

Getränke

Empfangspauschale

**Bei schönem Wetter reichen wir Ihnen den Empfang auf Wunsch
gerne an unserem idyllischen Teich.**

Für die Empfangspauschale berechnen wir Euro 5,50 pro Person, für Kinder im Alter von vier bis vierzehn Jahren berechnen wir 3,50 EUR. Diese Pauschale umfasst drei Getränke aus folgender Übersicht für die Dauer von einer Stunde. Weitere Getränke werden zusätzlich berechnet. Zur Begleitung reichen wir Knabbergebäck.

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

Zusätzlich servieren wir gerne:
Lillet mit Wild Berry

Aufpreis 1,00 EUR/Person

Getränkepauschale

Weine

Für die Pauschale wählen wir gerne mit Ihnen im Rahmen einer Verkostung drei passende Weine für Ihre Veranstaltung aus. Gerne bieten wir Ihnen weitere Weine und andere Getränke für Ihre Feierlichkeit an, die wir entweder der Pauschale zuschlagen können oder – wie etwa bei erlesenen Spirituosen – getrennt berechnen.

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

Roséwein

- Kirchheimer Schwarzerde Portugieser Weißherbst, halbtrocken

Biere

- Haake Beck Pils vom Fass
- Haake Beck Kräusen vom Fass
- Franziskaner Weizenbier
- Franziskaner Weizenbier alkoholfrei
- Beck's Pils alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

- Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Mineralwasser, Säfte

Spirituosen

- Mackenstedter Waldmeister, Maracuja sowie weitere Sorten
- Grappa
- Ramazotti
- Baileys
- Sambuca Molinari
- Jägermeister
- Vodka Smirnoff Red Label
- Havanna Club Rum
- Bacardi Rum
- Ballantine´s Finest Blended Scotch Whisky
- Jim Beam Bourbon Whiskey
- Gordon´s Gin
- Obstler
- Captain Morgan
- Fernet Branca

Kaffee, Cappuccino, Espresso und weitere Heißgetränke

Für die Getränkepauschale berechnen wir Euro 34,50 pro Person.

Die reduzierten Preise für Kinder und Jugendliche entnehmen Sie bitte aus den nachfolgenden Erläuterungen in den allgemeinen Hinweisen.

Die Getränkepauschale gilt für eine Veranstaltungsdauer von maximal acht Stunden. Danach berechnen wir für jede halbe Stunde unabhängig von der Anzahl der anwesenden Personen bis zum Ende der Feier 75,00 EUR als Überstundenpauschale. Getränke werden während der Überstundenpauschale einzeln berechnet.

Allgemeine Hinweise

Zum Abschluss dieser Mappe haben wir unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, aber auch den einen oder anderen Hinweis, angefügt, wie wir über den Veranstaltungsort hinaus zum Gelingen Ihrer Feier beitragen können.

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. Die Tischstellung erfolgt immer nach persönlicher Absprache.

Die Sitzordnung erfolgt nach Ihren Vorgaben. Den Tischplan und ggf. Tischkarten lassen Sie uns bitte rechtzeitig zukommen.

Dekoration & Menükarten

Die Tischdekoration können Sie gerne selbst erstellen oder durch einen von Ihnen ausgewählten Floristen durchführen lassen. Gerne übernehmen wir die Dekoration für Sie in der von Ihnen festgelegten Farbe. Die Dekoration erfolgt dann in der Regel mit Blumen der Saison in Einzelvasen. Die Berechnung erfolgt je nach Tischgröße, Anzahl der gewünschten Blumen und Aufwand. Als Orientierung berechnen wir beispielsweise für Blumen in Einzelvasen 2,00 EUR pro Vase.

Servietten und Kerzen stellen wir Ihnen standardmäßig zur Verfügung. Sie haben die Wahl zwischen cremeweißen Stoffservietten oder festlichen Papierservietten in den bei uns verfügbaren Farben. Das Falten von Servietten in besonderen Formen nach Ihren Wünschen wird aufwandsabhängig extra berechnet. Kerzen stellen wir in Form von Leuchterkerzen oder kleinen Stumpenkerzen für Windlichter für Sie bereit. Auch hier erlauben wir uns, sollte es erforderlich werden, übergroßen Aufwand gesondert zu berechnen.

Für die Nutzung unserer großen Kerzenleuchter berechnen wir inkl. Kerzen 10,00 EUR pro Stück.

Für das Bereitstellen von Stuhlhussen in der Farbe cremeweiß berechnen wir 5,50 EUR pro Stuhl.

Menü- bzw. Buffetkarten erstellen wir auf Wunsch gerne im Format DIN A5 in der Farbe cremeweiß gebunden mit einem Einlegeblatt für Sie. Den Text für die Vorderseite teilen Sie uns bitte rechtzeitig, aber spätestens 1 Woche vor ihrer Feier, mit.

Wir berechnen pro Karte 3,50 EUR.

Brandschutz

Bitte beachten Sie, dass im Innenbereich keine Wunderkerzen abgebrannt werden dürfen.

Ebenso darf auf dem gesamten Gelände kein Feuerwerk stattfinden, da die behördlichen Bestimmungen dies nicht zulassen.

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

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

Bei einer Hochzeitsfeier mit mindestens 60 Personen übernachtet das "Grüne"-Brautpaar in der 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; wir sind Ihnen dabei gerne behilflich.

Preisberechnung Kinder und externe Dienstleister

Kinder

Speisen:

Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder von 3-10 Jahren berechnen wir mit 30 % des Menü-/Buffetpreises.

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

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

Getränkepauschale:

Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.

Für Kinder von 3-6 Jahren berechnen wir Euro 7,00

Für Kinder von 7-14 Jahren berechnen wir Euro 13,00

Für Jugendliche ab 15 Jahren berechnen wir Euro 20,00

Fotografen & Musiker

Für die Speisen dieses Personenkreises berechnen wir 60 % des Menü- oder Buffetpreises, für die Getränke werden pauschal 15,00 EUR abgerechnet.

Personenzahl

Teilen Sie uns bitte 14 Tage vor Ihrer Feierlichkeit schriftlich per E-Mail die genaue Personenzahl sowie die Anzahl und das Alter der Kinder mit. Änderungen der Personenzahl können Sie uns ausschließlich schriftlich per E-Mail bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung mitteilen. Für später abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnen wir 80% des Preises für die Speisen, 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 darüber liegenden 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 31.12.2018.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Grundlage unserer Dienstleistungen sind unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die in beiderseitigem Interesse das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und welche Sie mit Ihrer Buchung anerkennen.

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

Bei weiteren Details bezüglich Ihrer Veranstaltung wie Musik, Blumen, Fotograf und Fahrservice sind wir gerne behilflich.

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

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

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen für Hotelbetrieb

1. Vertragsschluss

- 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 Ankunft 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 (Bankett-, Seminare, Konferenzen)

1. Vertragsschluss, Vorauszahlung

- 1.1. Der Vertrag kommt erst durch die von der Dreimädelhaus KG schriftlich verfasste Buchungsbestätigung zustande. Die Bezahlung der in dieser Bestätigung fällig gestellten 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 darüber liegenden Personenzahl Euro 405,00, jeweils zzgl. Mehrwertsteuer.

2. Teilnehmerzahl

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

3. Behördliche Genehmigungen bei Veranstaltungen / Gebühren

Soweit der Gast eine Veranstaltung in den Räumen der Dreimädelhaus KG 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.

12-2014



Für Ihre Notizen: