

Geburtstagsfeiern im Partyraum Lehmann

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir empfehlen uns mit den nachfolgenden Pauschalangeboten für Ihre Geburtstagsfeier in unserem Partyraum und bieten Ihnen gerne an:

- unseren modernen Partyraum am grünen Stadtrand von Celle in ruhiger Lage
- Rundumservice mit Bedienung, Getränkeauschank, Catering & Dekoration ab 30 Personen
- hochwertige ovale und rechteckige Tische mit Polsterstühlen
- eingedeckte Tischtafeln mit Stofftischdecken, Stoffservietten, Porzellangeschirr, Besteck, Wein,- und Wassergläser sowie Buffet,- und Getränkekarten
- reichhaltige Auswahl an kalten und warmen Getränken
- umfangreiche Buffetangebote mit Canapees, Vorsuppe und Dessert nach Wunsch, vorzugsweise vom Partyservice Zimmermann, Dickmann-Catering, Brasil-Grill oder einem anderen Caterer
- Empfehlungen für DJ´s, Deko, Hotels...
- große Tanzfläche mit Stehtischen
- viele Spielmöglichkeiten für Kinder
- Parkplätze auf unserem großen Hof und vieles mehr...

Alle Angebote enthalten die aufgeführten Getränke:

Aperitifs:

- Prosecco „Pfiffikuss“ vom Weingut Achenbach
- Sekt trocken oder halbtrocken
- Hugo (Holunderblütensekt auf Eiswürfel & Pfefferminzblätter)
- Lillet Berry (Weinaperitif mit Schweppes Wild Berry auf Eiswürfel & Beerenfrüchten)
- Aperol-Spritz (Bitterlikör mit Sekt oder Prosecco auf Eiswürfel mit Orangenscheiben)
- alkoholfreier Cocktail (Mango,- Maracuja,- & Orangensaft)

Wählen Sie bitte 3 Aperitifs aus.

Bier & Wein:

- König-Pilsener vom Fass
- alkoholfreies Beck´s
- Paulaner Weizenbier Naturtrüb, Dunkel, Kristall und alkoholfrei
- Weine vom Weingut Achenbach wie folgt oder nach Wahl:
Weißwein: 2018er Grauer Burgunder trocken und 2018er Riesling halbtrocken
Rotwein: 2016er Dornfelder trocken und 2016er Cuvée halbtrocken

Bei abweichenden oder erweiterten Weinsorten kalkulieren wir den Preis neu.

Softgetränke:

- Mineralwasser, stilles Wasser, Coca-Cola, Cola-Light, Cola-Zero, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite, Apfelschorle, O-Saft, Apfelsaft, Schweppes Bitter Lemon & Ginger Ale, Fritz-Kola, Vitamalz, Bionade Holunder & Bionade Ingwer-Orange

Spirituosen & Mixgetränke:

- z.B. Bacardi Cola, Jim Beam Whiskey, Jägermeister, Baileys & Mackenstedter Wodka-Maracuja

5 Sorten Spirituosen bzw. Mixgetränke nach Wahl sind enthalten, jede weitere Sorte erhöht den Endpreis um 3,00 € pro erwachsene Person. Effect Energy wird bei Wahl von z.B. Wodka-Energy mit 10,00 €/Liter berechnet.

Kaffeespezialitäten:

- Kaffee, entcoffeinierter Kaffee, Espresso, Espresso Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, dunkle Schokolade, Chococino, diverse Milchshakes, diverse Eistees und diverse Teesorten

Der Kaffee bzw. die oben aufgeführten Kaffeespezialitäten sind bei einem Mitternachtskaffee im Preis inbegriffen.

Angebot Nr.1:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Warmes und kaltes Spanferkelbuffet:

- Spanferkel im Ofen gegrillt mit pikanter Füllung und knuspriger Schwarte
- Hausmacher Kartoffelsalat oder Sauerkraut
- Krautsalat oder Speckkartoffelsalat
- Farmersalat
- Senf
- Brotkorb & Butter

Dessert in Mini-Gläser:

- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Unser Preis pro Person: 66,90 €

Angebot Nr.2:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Kaltes Feinschmecker Buffet:

- Filetmedaillons mit gebratenen Zwiebeln
- Kleine Mettbällchen & kleine Rinderrouladen
- Putenbrustfilet in Mandelhülle mit Kokos-Ananas-Kringel
- Kleine Braten- und Schinkenplatte
- Spargelröllchen
- Käseplatte mit Früchten
- Fischplatte: Räucherforelle und Räucherlachs, Matjesröllchen auf Apfel & Sahnemeerrettich
- Clubsalat

- Walddorfsalat
- Pilzcocktail
- Brot, Brötchen und Butter

Unser Preis pro Person: 70,90 €

Angebot Nr.3:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes Schloßherrenbuffet:

- Grillschinken vom Schwein im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Rinderschmorbraten im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Bratensoße
- Kartoffel-Brokkoligratin
- Käsespätzle
- Rohkost-Schichtsalat
- Farmersalat
- Geflügelsalat
- Rustikale Käseplatte
- Brotkorb & Butter

Dessert in Mini-Gläser:

- Zitronencreme
- Frischkäsecreme mit Apfelkompott

Unser Preis pro Person: 70,90 €

Angebot Nr.4:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Bayrisches Schmankerl-Buffet:

- Haxen in ½ geteilt
- Grillschinken
- Leberkäse
- Weißwurst
- Warmer Specksalat
- Sauerkraut
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Rettichsalat

- Brötchen
- Laugengebäck
- Mittelscharfer Senf
- Süßer Senf

Dessert in Mini-Gläser:

- Beerengratin
- Eierlikörcreme auf Kirschen

Unser Preis pro Person: 71,90 €

Angebot Nr.5:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes italienisches Landbuffet:

- „Toscana“ Schweinebraten mit Schinken, Mozzarella & getrockneten Tomaten gefüllt
- „Hähnchenbrust Saltimbocca“ in Marsalarahm
- Zwiebel-Tomaten-Gemüse
- überbackene grüne Nudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Knackiger Rohkostmix mit Dressing
- Käsecarpaccio
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Ciabatta & Olivenbaguette

Dessert in Mini-Gläser:

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtpüree

Unser Preis pro Person: 71,90 €

Angebot Nr.6:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Grillbuffet:

wir grillen selbst direkt vor Ort

- Nackensteaks vom Schwein
- Putensteaks „Bombay“
- Gyros-Fleisch-Spieße

- Thüringer Bratwurst
- Allgäuer Käsewurstchen
- Schinkenkrakauer
- Hausmacher Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Spaghettisalat
- Farmersalat
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- hausgemachte Currysoße
- Senf & Ketchup
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Tsatsiki
- Baguette & Ciabatta

Dessert in Mini-Gläser:

- Limonen-Sahne-Creme
- Mousse von weißer Schokolade auf Himbeeren

Unser Preis pro Person: 73,90 €

Angebot Nr.7:

mit Buffet von Dickmann-Catering

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes Buffet „Aus unserem Lande“:

- kleine Schnitzelchen
- Pfefferbeißer
- Matjesvariation an klarem Kartoffelsalat
- rustikales Käsebrett
- Brotkorb & Butter
- Rinderschmorbraten in Jus
- deftiger Schinken-Krustenbraten mit Biersauce und bzw. oder
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
- Buttermöhrrchen, Bohnen & Kohlrabi
- Heidekartoffeln
- Spätzle

Dessert in Mini-Gläser:

- Bayrische Crème an Waldfruchtsauce
- Mandarinenquark

Unser Preis pro Person: 73,90 €

Angebot Nr.8:

Unser Getränkeangebot:

- wie oben aufgeführt

Kaltes und warmes Geburtstagsbuffet:

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce
- Salat von weißen Bohnen mit Räucherforelle
- Kräuteroliven
- Antipasti-Salat
- Parmaschinken mit gerösteten Gewürzmandeln
- Carpaccio von der Putenbrust mit eingelegtem Kürbis und Currysauce
- Käsecarpaccio mit Frühlingszwiebeln und rotem Pfeffer
- Brot, Brötchen & Butter
- Schweinefilet mit Champignonrahm
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
- Buntes Buttergemüse
- Sahnekartoffeln

Dessert in Mini-Gläser:

- Zitronencreme
- Exotischer Fruchtsalat

Unser Preis pro Person: 79,90 €

Angebot Nr.9:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes italienisches Buffet Capri:

- Mariniertes Gemüse mit Balsamico-Essig & Olivenöl
(Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons, Schalotten & Oliven)
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum
- Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Putenbrust mit Champignons & Tomaten überbacken (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Lachslasagne
- Rosmarinkartoffeln
- Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
- Ciabatta & Olivenbaguette

Dessert in Mini-Gläser:

- Cappuccino-Amaretto-Creme
- Panna Cotta mit Fruchtputee

Unser Preis pro Person: 79,90 €

Angebot Nr.10:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes Buffet Prinzess:

- Parmaschinken mit Melone
- Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
- Shrimpscocktail
- Schweinefilet „Brokkoli“
- Rinderbraten oder Lamnbraten Provence, mit Gemüse geschmort
- Sahnepommes
- Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahne
- Tomaten mit Frühlingszwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Bunte Käsehäppchen
- Brotkorb & Butter

Dessert in Mini-Gläser:

- Mandarinen-Sahne-Quark
- Exotischer Fruchtsalat

Unser Preis pro Person: 79,90 €

Angebot Nr.11:

mit Buffet vom Brasilgrill Heck

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Rodizio grill:

(Eine brasilianische Spezialität, viele unterschiedlich gebratene Fleischsorten werden frisch vom Grillspieß direkt am Tisch serviert, hier wird direkt am Tisch für jeden Gast eine gewünschte Anzahl von Fleischscheiben vom Spieß abgeschnitten)

Fingerfood & Vorspeisen:

- Mais
- Paprika
- Zucchini
- Champignons
- Schweinefilet
- Putenbrust
- Rind

Hauptspeisen:

- Gemüse
- gegrillte Zwiebeln
- Tomaten
- Schweinefilet
- Hähnchenkeule
- Chicken-Wings
- Roastbeef
- Lamm
- Rinderfilet
- Rumpsteak
- gegrillter Schafskäse
- Rosmarinkartoffeln
- Bunte Salate mit Dressing
- Tomatensalat mit Sonnenblumenkernen
- Karottensalat
- Brot, Brötchen & Butter

Dessert:

- gegrilltes Obst (Banane, Ananas, Apfel etc.)

Unser Preis pro Person: 80,90 €

Angebot Nr.12:

mit Buffet von Dickmann-Catering

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes Buffet „Mediterran“:

- Spaghettinialat mit getrockneten Tomaten & gerösteten Pinienkernen
- Antipasti-Variationen
- Tomate-Mozzarella mit Aceto & Basilikum
- Vitello tonnato, Kapern & Petersilie
- Variation aus Baguette & Brötchen
- Tomaten-Thymianbutter & Kräuterbutter
- Schweinefilet „Saltimbocca“ in Pfeffersauce
- gegrillte Hähnchenbrust in Sauce „Café de Paris“
- saftig gebackener Lachs mit Pesto
- Broccoli
- bunte Möhrchen
- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Pasta & Parmesan

Dessert in Mini-Gläser:

- Straciatella-Crème mit Erdbeersauce
- Tiramisu

Unser Preis pro Person: 81,90 €

Angebot Nr.13:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt
-

Kaltes und warmes Hochzeitsbuffet:

- Schweinefilet im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Putenbraten im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Rinderschmorbraten im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
(2 Braten können Sie auswählen)
- Braune Bratensauce
- Champignons á la Creme
- Sauce Hollandaise
- Kroketten (werden von uns direkt vor Ort frisch zubereitet)
- Kleine Backkartoffeln mit Schale und Quark
- Buntes Buttergemüse
- Knackiger Rohkostmix mit verschiedenen Dressings
- Fischplatte mit Forellenfilets, Räucherlachs und Graved Lachs, zarte Kräutermatjes
dazu: Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
- Filetmedaillons mit gebratenen Zwiebeln
- Mettbällchen
- Hähnchennuggets Hawaii
- Kleine Rouladen
- Hähnchenbrust auf Curryfrüchten
- Mini-Quiche Lorraine
- Mariniertes Gemüse italienische Art
- Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- Parmaschinken mit Melone und Feigen
- Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben
- Käsefingerfood: Windbeutel gefüllt mit Frischkäse, Camembertecken mit Apfelgarnitur,
Käsespieße mit Weintrauben und Mixed-Pickles, Aprikosen-Käsebällchen
- Brot, Brötchen und Butter

Dessert in Mini-Gläser:

- Himbeer-Sahne-Baiser
- Prosecco-Creme mit Ananas
- Schokoladencreme

Unser Preis pro Person: 82,90 €

(Der Preis für dieses Angebot gilt ab mindestens 50 vollzahlenden Personen, unter 50 Personen wird der Preis höher liegen)

Angebot Nr.14:

mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Unser Getränkeangebot:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes italienisches Buffet Florenz:

- Mariniertes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons, Schalotten & Oliven)
- Mariniertes Schweinefilet in Balsamico-Sauce
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum
- Rucicola mit Parmesanspänen & Dressing
- Rinderfilet auf ital. Art gefüllt
- Lammkeule
- Ofengemüse
- Blattspinat mit Gorgonzola gratiniert
- Rosmarinkartoffeln
- Ciabatta

Dessert in Mini-Gläser:

- Tiramisu
- Mascarpone-Erdbeer-Creme
- Eierlikörcreme auf Kirschen

Unser Preis pro Person: 84,90 €

Alle Angebote gelten ab mindestens 30 vollzahlenden Personen, außer Angebot Nr. 13.

Gerne gehen wir auf Ihre Vorstellungen ein, wenn Sie spezielle Buffetwünsche haben.

Falls von Ihnen ausgesuchte Spirituosen in Flaschen auf den Tischtafeln stehen sollen, verändern sich die Preise der Pauschalangebote dementsprechend. Wir behalten uns eine Nachkalkulation vor.

Leistungen, Infos und weitere Preise :

- Der jeweilige Preis versteht sich inklusive aufgeführter Getränke, Service, Leistungen und Catering und ist der Endpreis pro Person inklusive 19 % gesetzl. Mehrwertsteuer.
- Eine zusätzliche Raummiete fällt nicht an.
- Die Preise der aufgeführten Angebote gelten für die Dauer von 10 Stunden und gelten ab Eintreffen der ersten Gäste und deren Empfang.
- Bei Überschreitung der 10-Stunden-Pauschale und generell ab 3 Uhr berechnen wir jede weitere angefangene Stunde mit 100,00 € Mehrkosten für Getränke, Service und evtl. Wartezeiten auf Taxi und Fahrdienste, unabhängig von der Personenanzahl.
- Ihre Feier ist bis maximal 5.00 Uhr möglich.
- Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren berechnen wir mit 3,00 € pro Lebensjahr für Buffet, Getränke & Service.
- Wir decken die Tischtafeln mit weißen Stofftischdecken, gefaltete Servietten nach Ihren Wünschen, Porzellangeschirr, Besteck, Wein,- und Wassergläser, Edelstahlflaschenkühler, Teelichter sowie Buffet,- und Getränkekarten ein.
- Sitzplatzkarten oder eine Tischordnung für Ihre Gäste können Sie selbst gestalten und mitbringen oder wir gestalten und drucken sie im Stil der Buffet,- und Getränkekarten gegen einen Aufpreis in Höhe von 3,00 € pro Stück zzgl. 25,00 € Bearbeitungsgebühr.

- Die Namensliste und die Zuteilung der Tischtafeln müssen uns schriftlich oder per Mail spätestens 1 Woche vor der Feier vorliegen.
- Für Ihre Tischordnungsübersicht am Eingang stellen wir Ihnen gerne eine übersichtliche weiße Holzwand auf Standfüßen zur Verfügung.
- Das Buffet wird von uns aufgebaut und präsentiert, alle Speisen sind beschriftet (mit Allergikerhinweisen) und es steht während der gesamten Feier zur Verfügung.
- Die Braten schneiden wir nach Wahl am Buffet frisch auf.
- Wir bedienen Sie am Tisch, an der Theke und im Aussenbereich und unser freundliches Servicepersonal trägt zu Ihrem Anlass die passende Kleidung.
- Wir übernehmen alle Servicearbeiten von A-Z, wie z.B. das Geschirr abräumen, Geschirr abwaschen, den Partyraum nach der Feier reinigen etc.
- Blumengestecke zur Dekoration für die Tischtafeln und für das Buffet können Sie gerne selbst organisieren und mitbringen. Auf Wunsch geben wir diese Sachen bei einem Floristen in Auftrag.
- Anlieferungszeiten für Blumen, Torten, Kuchen, Fotobox usw. sind bitte auf einen gemeinsamen Zeitpunkt festzusetzen.
- Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen einen DJ, Floristen, Fotografen oder Hotels zur Übernachtung Ihrer Gäste aus unserer umfangreichen Empfehlungsliste.
- Für einen DJ, Fotografen oder sonstige Personen, die das Event begleiten stellen wir Ihnen pauschal 29,90 € für Buffet, Getränke & Service in Rechnung.
- Gerne reichen wir auf Wunsch zum Empfang Fingerfood (Käsespießchen, Mettbällchen, Mini-Frühlingsrollen etc.), kleine Canapees (belegte Brotscheiben mit Wurst, Käse, Fisch etc.), Baguette mit Kräuterbutter oder Mini-Laugengebäck nach Wahl, die Preise dafür richten sich nach Art und Umfang.
- Wenn Sie Kuchen und Torten selbst mitbringen beträgt das Tellergeld 1,50 € pro Person. Dafür bekommen Sie ein Kuchengedeck mit Teller und Kuchengabel, sowie den Service, dass der Kuchen bzw. die Torten erst gekühlt und dann bereitgestellt und serviert wird bzw. werden. Unsere Kühllhäuser sind so ausgelegt, dass dort auch große Torten gelagert werden können.
- Weiße Stuhlhussen mit einer gebundenen Schleife kosten pro Stück 5,00 € inkl. normaler Reinigung. Eigene oder geliehene Stuhlhussen dürfen nicht mitgebracht werden.
- Buchen Sie silberne Kerzenleuchter für die Tischtafeln dazu, dann berechnen wir diese mit den folgenden Preisen: 1 Kerzenleuchter pro Tisch à 15,00 € pro Stück inkl. jeweils 5 farbigen Kerzen. Weitere Bestückung der Kerzenleuchter mit neuen Kerzen nach der Brenndauer von 8 Stunden jeweils 5,00 € pro Ständer.
- Für eigene oder in Auftrag gegebene Dekorationsarbeiten oder sonstige Aufwendungen, Vorbereitungen oder Musikproben berechnen wir Ihnen 60,00 € pro angefangene Stunde. Dies gilt auch, wenn der DJ zu einer anderen Uhrzeit aufbauen möchte als im Normalfall. Der Normalfall beinhaltet die Zeit von maximal 1,5 Stunden vor der Veranstaltung. Der DJ hat dafür zu sorgen, dass er sein Equipment unmittelbar nach der Feier abbaut und abtransportiert.
- Ein Geschenketisch steht für Sie bereit inkl. Glasvasen und Holzkiste für Geldgeschenke.
- Gerne stellen wir Ihnen auch einen Tisch an der Thekenseite für eine Candybar zur Verfügung. Die Leckereien und Süßigkeiten dafür organisieren Sie bitte selbst.
- Raucherstehische stehen direkt vor dem Partyraum unter dem Vordach oder unter den großen Sonnenschirmen.
- Für Präsentationen durch Sie oder Ihre Gäste bieten wir Ihnen kostenlos einen Beamer mit HDMI-Anschluss sowie eine Leinwand an. Die Benutzung ist rechtzeitig bei uns anzumelden.
- Ein Feuerkorb im Aussenbereich vor dem Partyraum kostet 99,00 € pro Stück inkl. Brennholz. Der Einsatz ist wetterabhängig und wird von uns entschieden.
- Anwesende Kinder können gerne den angrenzenden Spielplatz nutzen, außerdem stehen ihnen verschiedene Fahrzeuge (Bobby-Car, Tretraktor, Dreirad-Chopper etc.) zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass die Fahrzeuge nur bis 22 Uhr benutzt werden dürfen.

- Ein Feuerwerk unter freiem Himmel muss frühzeitig bei der Stadt Celle genehmigt werden, die Genehmigung ist uns vor der Ausführung vorzulegen!
Für die Säuberung der Abbrennfläche bzw. die Beseitigung des abgebrannten Feuerwerks oder der Raketen ist der Auftraggeber verantwortlich. Reinigungsarbeiten durch uns stellen wir Ihnen bei Bedarf mit 60,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung.
- Bei der Benutzung von Wunderkerzen weisen wir darauf hin, dass jegliche Brandschäden an Tischdecken, Hussen, Fußboden oder Inventar zum Neupreis berechnet werden.
- Die Nutzung von Konfetti oder Luftschnängen ist im Partyraum nicht erlaubt!
- Die Autos Ihrer Gäste können auf dem Hof stehen bleiben und am nächsten Tag bis spätestens 18.00 Uhr abgeholt werden.
- Gerne rufen wir auf Wunsch ein Taxi für Sie und Ihre Gäste.
- Sie bekommen für Ihre gebuchte Feier einen Veranstaltungsvertrag.
- Eine Anzahlung ist bis 14 Tage vor Ihrer Feier zu leisten und beträgt 30,00 € pro Person.
- Die voraussichtliche Personenanzahl der Gäste ist uns 10 Tage im Voraus mitzuteilen. Die endgültige Personenanzahl für Erwachsene und Kinder (mit Lebensjahren) ist uns bis Dienstag 18 Uhr vor der Feier mitzuteilen und dient als Rechnungstellung.
- Stand der Preise: Februar 2021

Bei Fragen rund um Ihre Feier oder für eine Besichtigung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,



Hauke Lehmann
www.bauernhof-lehmann.de