

Geburtstagsfeiern im Partyraum Lehmann

Herzlich Willkommen,

freuen Sie sich auf unsere nachfolgenden Pauschalangebote für Ihre Geburtstagsfeier in unserem Partyraum, die wir Ihnen gerne anbieten:

- moderner Partyraum am grünen Stadtrand von Celle in ruhiger Lage
- Rundumservice mit Bedienung, Getränkeauschank, Catering & Dekoration ab 50 Personen
- hochwertige ovale und rechteckige Tische mit Polsterstühlen
- eingedeckte Tischtische mit Stofftischdecken, Stoffservietten, Porzellangeschirr, Besteck, Wein,- und Wassergläser sowie Buffet,- und Getränkearten
- reichhaltige Auswahl an kalten und warmen Getränken
- umfangreiche Buffetangebote mit Canapees, Vorsuppe und Dessert nach Wahl
- Empfehlungen für DJ´s, Bands, Hotels...
- große Tanzfläche
- überdachter Aufenthalts,- Eingangsbereich vor dem Partyraum
- viele Spielmöglichkeiten für Kinder
- Parkplätze auf dem großen Hof
- und vieles mehr...

Getränkeauswahl:

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: 2019er Grauer Burgunder trocken 2018er Riesling halbtrocken
Rotwein: 2016er Dornfelder trocken und 2016er Cuvée halbtrocken

Bei abweichenden Weinsorten kalkulieren wir den Preis neu.

Softgetränke:

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

Longdrinks & Spirituosen:

- z.B. Bacardi Rum, Havanna Rum, Captain Morgan Rum, Jim Beam Whiskey, Jack Daniels Whiskey, Smirnoff Wodka, Absolut Wodka, Jägermeister, Bachmann, Jubilaeums Akvavit, Strothmann Korn, Ratzeputz, Heidegeist, Ramazzotti, Baileys, Mackenstedter Wodka-Maracuja oder Wodka-Waldmeister, Williams Birne, Obstler, Mirabelle, Grappa usw.

5 Sorten Longdrinks bzw. Spirituosen nach Wahl sind inbegriffen, 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, Cappuccino, Latte Macchiato 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

Getränkeauswahl:

- 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

Preis pro Person: 71,90 €

Angebot Nr.2 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- 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

Preis pro Person: 75,90 €

Angebot Nr.3 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- wie am Anfang aufgeführt

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

Preis pro Person: 76,90 €

Angebot Nr.4 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- 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:

- Karamelcreme
- Eierlikörcreme auf Kirschen

Preis pro Person: 76,90 €

Angebot Nr.5 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- 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
- Maracujamousse

Preis pro Person: 77,90 €

Angebot Nr.6 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- wie am Anfang aufgeführt

Grillbuffet:

wir grillen selbst direkt vor Ort

- Nackensteaks vom Schwein
- Putensteaks „Bombay“
- Gyros-Fleisch-Spieße
- Thüringer Bratwurst
- Allgäuer Käsewürstchen
- 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

Preis pro Person: 78,90 €

Angebot Nr.7 mit Buffet von Dickmann-Catering

Getränkeauswahl:

- 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
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
- Buttermöhrrchen, Bohnen & Kohlrabi
- Heidekartoffeln
- Spätzle

Dessert in Mini-Gläser:

- Bayrische Crème an Waldfruchtsauce
- Mandarinenquark

Preis pro Person: 81,90 €

Angebot Nr.8 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes Buffet Prinzess:

- Parmaschinken mit Melone

- Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfauce
- Shrimpscocktail
- Schweinefilet „Brokkoli“
- Rinderbraten oder Lammbraten 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

Preis pro Person: 84,90 €

Angebot Nr.9 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- wie am Anfang 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
- Sahnepommes

Dessert in Mini-Gläser:

- Zitronencreme
- Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 84,90 €

Angebot Nr.10 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- 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 Fruchtpüree

Preis pro Person: 85,90 €

Angebot Nr.11 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- 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 sich aussuchen)
- Braune Bratensauce
- Champignons á la Creme
- Sauce Hollandaise
- Kroketten (werden von uns 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 Apfeln garnitur,
Käsespieße mit Weintrauben und Mixed-Pickles, Aprikosen-Käsebällchen
- Brot, Brötchen und Butter

Dessert in Mini-Gläser:

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

Preis pro Person (ab 50 Personen): 88,90 €

Preis pro Person (unter 50 Personen): 93,90 €

Angebot Nr.12 mit Buffet vom Partyservice Zimmermann

Getränkeauswahl:

- 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

Preis pro Person: 89,90 €

Angebot Nr.13 mit Buffet von Dickmann-Catering

Getränkeauswahl:

- wie am Anfang aufgeführt

Kaltes und warmes Buffet „Mediterran“:

- Spaghettin Salat 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:

- Stracciatella-Crème mit Erdbeersauce
- Tiramisu

Preis pro Person: 89,90 €

Einzelne Vorschläge für vegetarische und vegane Speisen:

Vegetarisch:

- Niedersächsische Hochzeitssuppe ohne Klöße
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Bunter Nudelsalat
- Mini Quiche ohne Speck
- Auberginenröllchen mit Frischkäsefüllung
- Gemüsestrudel (Blätterteigrolle) mit Tomatensauce
- Kartoffelpizza mit Tomaten,- und Schafskäsebelag

Vegan:

- Krautsalat Karibische Art
- Mariniertes Gemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine etc.)
- Linsen-Kürbissalat
- Kichererbsen-Hummus als Dip
- Kürbis-Hummus als Dip
- Rote-Bete-Hummus als Dip
- Blumenkohl-Curry mit gerösteten Cashewkernen
- Thai-Gemüse mit Basmati-Reis
- Kokos-Panna-Cotta mit Blaubeeren
- Rote Grütze
- Mandelmilchreis

Alle Angebote gelten ab mindestens 30 vollzahlenden Personen bzw. wie angegeben.
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.

Inklusivleistungen:

- ✓ Alle Preise beinhalten die aufgeführten Getränke, Service, Leistungen und Catering.
- ✓ Alle Preise sind inklusive 19 % gesetzl. Mehrwertsteuer.
- ✓ Alle Preise 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 3.00 Uhr kostet jede weitere angefangene Stunde 100,00 € unabhängig von der Personenanzahl.

- ✓ Feiern sind bis maximal 5.00 Uhr möglich.
- ✓ Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren kosten 3,00 € pro Lebensjahr für Buffet, Getränke & Service.
- ✓ Buffet, Getränke und Servicepauschale für DJ, Fotograf oder sonstige Personen, die das Event begleiten: 29,90 €.
- ✓ Keine Raummiete.
- ✓ Eindecken der Tischtäfel mit weißen Stofftischdecken, Servietten, Porzellangeschirr, Besteck, Wein,- und Wassergläser, Edelstahlflaschenkühler, LED-Teelichter sowie Buffet,- und Getränkekarten.
- ✓ Gefaltete Stoffservietten mit Farbeinbindung nach Wahl.
- ✓ Tischbänder und Tischläufer in allen Farben.
- ✓ Für eine Sitzplatzübersicht stellen wir Ihnen unsere weiße Holzstellwand zur Verfügung.
- ✓ Das Buffet wird von uns aufgebaut, alle Speisen sind beschriftet (mit Allergikerhinweisen) und es steht während der gesamten Feier zur Verfügung.
- ✓ Braten schneiden wir am Buffet frisch auf.
- ✓ Übriggebliebene Speisen stellen wir kalt und können nach der Feier mitgenommen werden.
- ✓ Bedienung durch unser freundliches Servicepersonal.
- ✓ Übernahme aller Servicearbeiten (Geschirr abräumen, abwaschen, den Partyraum nach der Feier reinigen etc.).
- ✓ Blumengestecke können Sie gerne selbst organisieren.
- ✓ Anlieferungszeiten für Blumen, Torten, Kuchen, Fotobox usw. bitte zusammenlegen.
- ✓ Lagerung Ihrer Torten in unseren begehbaren Kühlhäusern.
- ✓ Kein Tellergeld.
- ✓ Geschenketisch inkl. Glasvasen und Holzkiste für Geldgeschenke.
- ✓ Candybartisch; die Leckereien und Süßigkeiten dafür organisieren Sie bitte selbst.
- ✓ Stehtische innen mit weißen Hussen, aussen ohne Hussen für den Empfang und für Raucher.
- ✓ Beamer mit HDMI-Anschluss sowie eine Leinwand für Präsentationen, die Benutzung ist rechtzeitig bei uns anzumelden.
- ✓ Kinderspielplatz und verschiedene Fahrzeuge (Bobby-Car, Tretraktor, Dreirad-Chopper etc.), Benutzung bitte nur bis 22 Uhr.
- ✓ Kostenloses WLAN im Partyraum.

Extras:

- Sitzplatzkarten im Stil der Buffet,- und Getränkekarten: 3,00 € pro Stück zzgl. 25,00 € Bearbeitungsgebühr.
- Fingerfood (Käsespießchen, Mettbällchen, Mini-Frühlingsrollen etc.), kleine Canapees (belegte Brotscheiben mit Wurst, Käse, Fisch etc.), Baguette mit Kräuterbutter oder Mini-Laugengebäck.
- Weiße Stuhlhussen mit gebundener Schleife: 5,00 € pro Stück inkl. normaler Reinigung. Eigene oder geliehene Stuhlhussen dürfen nicht mitgebracht werden.
- Silberne Kerzenleuchter für die Tischtäfel, 1 Kerzenleuchter pro Tisch: 15,00 € pro Stück inkl. jeweils 5 farbigen Kerzen.
- Eigene oder in Auftrag gegebene Dekorationsarbeiten oder sonstige Aufwendungen, Vorbereitungen oder Musikproben: 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.
- Feuerkorb im Aussenbereich vor dem Partyraum: 99,00 € pro Stück inkl. Brennholz. Der Einsatz ist wetterabhängig und wird von uns entschieden.

Gerne organisieren wir:

- DJ oder Band
- Fotobox
- Lichttechnik
- Florist & Blumendeko
- Luftballongirlanden
- Fotograf
- Kuchen & Torten
- Feuerwerk
- Hotelzimmer
- Taxi & Shuttleservice

Bitte beachten Sie:

- ✓ Die Nutzung von Wunderkerzen, Konfetti oder Luftschlangen ist im Partyraum nicht gestattet! Wunderkerzen dürfen nur im Aussenbereich abgebrannt werden!
- ✓ Die Autos Ihrer Gäste können auf dem Hof stehen bleiben und am nächsten Tag bis spätestens 18.00 Uhr abgeholt werden.
- ✓ 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 endgültige Personenanzahl für Erwachsene und Kinder (mit Lebensjahren) ist uns bis jeweils Dienstag 18.00 Uhr vor der Feier mitzuteilen und dient als Rechnungstellung.
- ✓ Stand der Preise: Oktober 2021

Infos zum Corona-Virus SARS-CoV-2:

Da das Ende der Corona-Pandemie nicht absehbar ist und falls sie bei Ihrer Feier noch gegenwärtig ist, weisen wir darauf hin, dass Ihre Feier unter den zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Vorschriften sowie unter Anwendung unserer Hygienekonzepte stattfindet.

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

Mit lieben Grüßen aus Klein Hehlen,

Ihre Familie Lehmann

Hauke Lehmann

Chantal Lehmann