



Geburtstagsfeiern in der Partyscheune Lehmann

Herzlich Willkommen,

wir freuen uns, Ihnen unsere nachfolgenden Pauschalangebote für Ihre Geburtstagsfeier in unserer Partyscheune anbieten zu dürfen:

Wir bieten Ihnen:

- moderne Partyscheune am grünen Stadtrand von Celle in ruhiger Lage
- ab 50 Personen geeignet
- Rundumservice
- freundliche Bedienung
- Getränkeauschank kalt & warm
- Catering vom Partyservice Zimmermann kalt & warm
- Dekoration
- hochwertige ovale und rechteckige Tische
- Polsterstühle
- eingedeckte Tischplatten mit Stofftischdecken, Stoffservietten, Porzellangeschirr, Besteck, Wein,- und Wassergläser
- Empfehlungen für DJ's, Bands, Hotels...
- überdachter gläserner Eingangsbereich vor der Partyscheune
- viele Spielmöglichkeiten für kleine Gäste
- über 100 Parkplätze direkt auf dem Hof
- seit fast 25 Jahren in der Celler Gastronomie tätig
- ausführliche Beratung für eine tolle Geburtstagsparty
- und vieles mehr...

Unsere Geburtstagspauschalen:

Getränkeauswahl:

Aperitifs:

- Prosecco „Pfiffikuss“ vom Weingut Achenbach
- Sekt „Rotkäppchen“ 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)
- Malibu (Rumlikör mit Kokosnuss-Flavour) & Maracujasaft auf Eiswürfel
- alkoholfreier Cocktail (Mango,- Maracuja,- & Orangensaft)

Hier können Sie 3 Aperitifs auswählen; jede weitere Sorte erhöht den Endpreis um 3,00 € pro erwachsene Person. alle Aperitifs sind über den gesamten Zeitraum der Feier verfügbar.

Bier & Wein:

- König-Pilsener vom Fass
- Beck ´s alkoholfrei
- Krombacher Radler alkoholfrei
- Paulaner Weizenbier Naturtrüb, Dunkel und alkoholfrei
- Weine vom Weingut Achenbach:
Weißwein: 2021er Grauer Burgunder trocken und 2019er Riesling halbtrocken
Rotwein: 2020er Dornfelder trocken und 2020er Cuvée halbtrocken

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, Fritz-Kola Superzero, Vitamalz, Bionade Holunder & Ingwer-Orange

Longdrinks & Spirituosen:

- z.B. Bacardi Rum, Havana Club Rum, Captain Morgan Rum, Jim Beam Whiskey, Jack Daniels Whiskey, Ballantines Whiskey, Smirnoff Wodka, Absolut Wodka, Gordons Gin, Bombay Sapphire Gin, Osborne, Osborne 103, Pernod, Mariacron, Jägermeister, Bachmann, Jubilaeums Akvavit, Linie Aquavit, Helbing, Strothmann Korn, Ratzeputz, Heidegeist, Ouzo 12, Ramazzotti, Baileys, Berliner Luft, Mackenstedter Wodka-Maracuja, Mackenstedter Wodka-Waldmeister, Berentzen Wildkirsche, Berentzen Waldfrucht, Obstler, Williams Birne, Himbeergeist, Kirschwasser, Marille, Mirabelle, Grappa usw.

5 Sorten Longdrinks bzw. Spirituosen nach Wahl sind inbegriffen, jede weitere Sorte erhöht den Endpreis um 3,00 € pro erwachsene Person.

Kaffeespezialitäten frisch gemahlen von der Celler Rösterei Huth ´s Kaffee:

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

Die aufgeführten Kaffeespezialitäten sind bei einem Mitternachtskaffee im Preis inbegriffen.

Angebot Nr.1:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Spanferkelbuffet:

Warm:

- Spanferkel im Ofen gegrillt mit pikanter Füllung und knuspriger Schwarte

Kalt:

- Hausmacher Kartoffelsalat ✓
- Krautsalat ✓
- Farmersalat ✓
- Senf ✓
- Brotkorb & Butter ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 89,90 €

Angebot Nr.2:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Bayrisches Schmankerl-Buffer:

Warm:

- Haxen in ½ geteilt
- Grillschinken
- Leberkäse
- Weißwurst
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Sauerkraut ✓

Kalt:

- Krautsalat ✓
- Tomatensalat ✓
- Rettichsalat ✓
- Brötchen ✓
- Laugengebäck ✓
- Mittelscharfer Senf ✓
- Süßer Senf ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Karamelcreme
- Eierlikörcreme auf Kirschen

Preis pro Person: 93,90 €

Angebot Nr.3:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Italienisches Landbuffet:

Warm:

- „Toscana“ Schweinebraten mit Schinken, Mozzarella & getrockneten Tomaten gefüllt
- „Hähnchenbrust Saltimbocca“ in Salbei-Sahnesauce
- Zwiebel-Tomaten-Gemüse ✓
- überbackene grüne Nudeln ✓
- Rosmarinkartoffeln ✓

Kalt:

- Knackiger Rohkostmix mit Dressing ✓
- Käsecarpaccio ✓
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum ✓
- Ciabatta & Olivenbaguette ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtputee

Preis pro Person: 94,90 €

Angebot Nr.4:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Schloßherrenbuffet:

Warm:

- Grillschinken vom Schwein im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Bratensoße
- Rinderschmorbraten im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Bratensoße
- Kartoffel-Brokkoligratin ✓
- Käsespätzle ✓

Kalt:

- Rohkost-Schichtsalat
- Geflügelsalat
- Farmersalat ✓
- Rustikale Käseplatte ✓
- Brotkorb & Butter ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Zitronencreme
- Maracujamousse

Preis pro Person: 97,90 €

Angebot Nr.5:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Grillbuffet:

Wir grillen selbst direkt vor Ort, alle Gäste können sich am Buffet bedienen, wo wir das Grillgut warmhalten und alle Beilagen aufgestellt haben; wer möchte, kann auch direkt am Grill bedient werden.

Warm:

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

Kalt:

- 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: 97,90 €

Angebot Nr.6:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Buffet Prinzess:

Warm:

- Schweizer Lendentopf mit Schweinefilet
- Rinderbraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
oder
- Lammbraten „Schäfer Art“ mit Gemüse geschmort
- Sahnekartoffeln ✓
- Spätzle ✓

Kalt:

- Tomaten mit Frühlingszwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen ✓
- Bunte Käsehäppchen ✓
- Parmaschinken mit Melone
- Räucherlachs & Graved Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senfsauce
- Shrimpscocktail
- Eisbergsalat mit Mandarinsahne ✓
- Brotkorb & Butter ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Mandarinen-Sahne-Quark
- Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 103,90 €

Angebot Nr.7:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Italienisches Buffet Capri:

Warm:

- Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei
- Putenbrust mit Champignons & Tomaten überbacken
- Lachslasagne
- Rosmarinkartoffeln ✓

Kalt:

- Mariniertes Gemüse mit Balsamico-Essig & Olivenöl ✓
(Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons, Schalotten & Oliven)
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum ✓
- Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen ✓
- Ciabatta & Olivenbaguette ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Cappuccino-Amaretto-Creme
- Panna Cotta mit Fruchtピューree

Preis pro Person: 103,90 €

Angebot Nr.8:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Geburtstagsbuffet:

Warm:

- Schweinefilet mit Champignonrahm
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
- Buntes Buttergemüse ✓
- Sahnkartoffeln ✓

Kalt:

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce
- Salat von weißen Bohnen mit Räucherforelle
- Kräuteroliven ✓
- Antipasti-Salat ✓
- Serranoschinken mit gerösteten Gewürzmandeln
- Carpaccio von der Putenbrust mit eingelegtem Kürbis und Currysauce
- Käsecarpaccio mit Frühlingszwiebeln und rotem Pfeffer ✓
- Brot, Brötchen & Butter ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Zitronencreme
- Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 103,90 €

Angebot Nr.9:

Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Italienisches Buffet Florenz:

Kalt:

- Mariniertes Gemüse mit Balsamico-Essig & Olivenöl ✓
(Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons, Schalotten & Oliven)
- Mariniertes Schweinefilet in Balsamico-Sauce
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum ✓
- Rucola mit Parmesanspänen & Dressing ✓
- Ciabatta ✓

Warm:

- Rinderfilet auf ital. Art gefüllt (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Lammkeule (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Ofengemüse ✓
- Blattspinat mit Gorgonzola gratiniert ✓
- Rosmarinkartoffeln ✓

Dessert in Mini-Gläser:

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

Preis pro Person: 110,90 €

Vorschläge für vegetarische & vegane Speisen:

Vegetarisch; achten Sie bitte in der Buffetauswahl auf das Icon: ✓

- Zucchini-Suppe
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Bunter Nudelsalat
- Mini-Quiche ohne Speck
- Auberginenröllchen mit Frischkäsefüllung
- Gemüsestrudel (Blätterteigrolle) mit Tomatensauce
- Gemüseschnitzel
- Schafskäse überbacken

Vegan:

- Exotische Curry-Zitronengrassuppe
- Möhren-Kokos-Cremesuppe
- 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 50 vollzahlenden Personen bzw. wie angegeben.
Gerne gehen wir auf Ihre Vorstellungen ein und ändern die Buffetangebote nach Ihren Wünschen.
Die Angebote können auf Wunsch auch mit einer Vorsuppe nach Wahl ergänzt werden.
Wir behalten uns eine Nachkalkulation vor.

Inklusivleistungen:

- ✓ Alle Preise beinhalten die aufgeführten Getränke, Service, Leistungen & Catering.
- ✓ Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % gesetzl. Mehrwertsteuer.
- ✓ Alle Preise gelten für die Dauer von maximal 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 ½ Stunde 150,00 € inkl. Getränke & Service unabhängig von der Personenanzahl.
- ✓ Feiern sind bis maximal 5.00 Uhr möglich.
- ✓ Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren berechnen wir mit 4,00 € pro Lebensjahr für Buffet, Getränke & Service, unabhängig welches Angebot Sie auswählen.
- ✓ Für einen DJ, Fotograf oder sonstige Personen, die das Event begleiten, berechnen wir eine Pauschale in Höhe von 39,90 € für Buffet, Getränke & Service.
- ✓ Eindecken der Tischtafeln mit weißen Stofftischdecken, Servietten, Porzellangeschirr, Besteck, Wein,- und Wassergläser, Edelstahlflaschenkühler, LED-Teelichter sowie Buffet,- und Getränkekarten.
- ✓ Gefaltete Stoffservietten mit Farbeinbindung nach Wahl
- ✓ Flache Tischbänder in allen Farben.
- ✓ Blumendeko können Sie gerne selbst organisieren.
- ✓ Für eine Sitzplatzübersicht stellen wir Ihnen unsere weiße Holzstellwand zur Verfügung.
- ✓ Das Buffet bauen wir auf, 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 eigenem Ermessen und auf eigenes Risiko nach der Feier mitgenommen werden.
- ✓ Bei uns fällt keine Raummiete an.
- ✓ Bedienung durch unser freundliches Servicepersonal.
- ✓ Übernahme aller Servicearbeiten (Geschirr abräumen, abwaschen, Reinigung der Partyscheune etc.)
- ✓ Ihre angelieferten Kuchen & Torten stellen wir in unseren begehbaren Kühlhäusern kalt.
- ✓ Wir berechnen Ihnen für Torten oder Kuchen kein Tellergeld.
- ✓ Eine Fotobox findet hinter der Theke einen geeigneten Platz zum Aufstellen.

- ✓ Wer feiert, bekommt auch Geschenke, die gerne hier deponiert werden können: Geschenketisch inkl. Glasvasen und Holzkiste für Geldgeschenke.
- ✓ Gerne wird auch genascht: Eine Candybar an der Theke ist für Leckereien und Süßigkeiten gedacht; Süßes, Saures & Salziges organisieren Sie bitte selbst, ebenso die Behälter dafür.
- ✓ Eine Empfehlungsliste für DJ's, Floristen, Konditoren, Fotoboxen etc. händigen wir Ihnen gerne aus, wenn Sie Ihre Hochzeit bei uns buchen.
- ✓ Stehtische innen mit weißen Hussen, aussen ohne Hussen für den Empfang und für Raucher unter dem großen Glasdach.
- ✓ Effektvolle LED-Beleuchtung in der Partyscheune.
- ✓ Fotoshow gefällig? Ein Beamer sowie eine Leinwand können für Präsentationen genutzt werden, die Benutzung ist rechtzeitig bei uns anzumelden. Es muss nur noch ein PC mit HDMI-Anschluß und die benötigte Datei mitgebracht werden.
- ✓ Wickelkommode auf dem Damen-WC.
- ✓ Für unsere kleinen Gäste halten wir Hochstühle und Tripp-Trapp-Stühle vor.
- ✓ Unser Kinderspielplatz und verschiedene Fahrzeuge (Bobby-Car, Tretraktor, Dreirad-Chopper etc.) können gerne genutzt werden, aber bitte nur bis 21 Uhr!
- ✓ Kurz mal online gehen: Wir haben kostenloses WLAN in der Partyscheune.

Extras:

- Wenn es mal etwas länger dauert zwischen Empfang und Buffet, reichen wir gerne kleine Köstlichkeiten:
 - Mini-Laugengebäck á 45g (Laugenbrötchen ✓, Laugenstange ✓, Laugenzettel ✓);
Preis: 7,50 € für 3 Stück pro Person
 - Mini-Flammkuchen á 30g (Elsässer Art & Griechische Art ✓)
Preis: 8,00 € für 4 Stück pro Person
 - Mini-Pizzen á 30g (Salami oder Margherita oder Schinken oder Spinat ✓)
Preis: 8,00 € für 4 Stück pro Person
 - Kanapees (belegte Brotscheiben mit Wurst, Käse ✓, Fisch etc.)
Preis: 12,00 € für 3 Stück pro Person
- Für die Anfertigung von Sitzplatzkarten im Stil der Buffet,- und Getränkekarten erheben wir pro Stück 3,00 € zzgl. 25,00 € Bearbeitungsgebühr.
- Ganz in weiß: Weiße Stuhlhussen mit gebundener Schleife kosten 6,00 € pro Stück inkl. normaler Reinigung. Eigene oder geliehene Stuhlhussen dürfen nicht mitgebracht werden.
- Silberne Kerzenleuchter für die Tischtische, 1 Kerzenleuchter pro Tisch: 15,00 € pro Stück inkl. jeweils 5 farbigen Kerzen.
- Für eigene oder in Auftrag gegebene Dekorationsarbeiten oder sonstige Aufwendungen, Vorbereitungen oder Musikproben fallen 60,00 € pro angefangene Stunde an. 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.
- Für die kalte Jahreszeit bieten wir einen großen Feuerkorb im Aussenbereich vor der Partyscheune zum Preis von 99,00 € pro Stück inkl. Brennholz an. Der Einsatz ist wetterabhängig und wird von uns entschieden.

Bitte beachten Sie:

- ✓ Für eine optimale Vorbereitung sollten Sie die Anlieferungszeiten für Blumen, Torten, Kuchen, Fotobox usw. bitte zusammenlegen. Alle Dienstleister haben dafür zu sorgen, dass ihr Equipment unmittelbar nach der Feier abgebaut und abtransportiert wird.
- ✓ Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss den brandschutztechnischen Anforderungen entsprechen.
- ✓ Ein Feuerwerk unter freiem Himmel muss frühzeitig bei der Stadt Celle angemeldet und 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.
- ✓ Die Nutzung von Wunderkerzen, Plastikconfetti, Confettishooter, Luftschlangen und anderen Streuartikeln aus Plastik & Papier ist aus Liebe zur Umwelt und aufgrund aufwändiger Reinigungsarbeiten im Innen,- und Aussenbereich generell nicht gestattet!
Mit natürlicher Holzstreu-Deko wie z.B. kleine Holzherzen kann aber gerne dekoriert werden.
- ✓ Für das Steigenlassen von Heliumballons ist uns vor der Durchführung eine Genehmigung vorzulegen, da sich der Bundeswehrflugplatz Wietzenbruch im Umkreis von 15 km zu unserem Standort befindet. Ohne diese Genehmigung besteht dafür keine Erlaubnis!
Aus Liebe zur Umwelt sollten Sie aber auch nachdenken, ob es notwendig ist.
- ✓ Wohnwagen können für eine Übernachtungsmöglichkeit auf dem Hof abgestellt werden. Wir bitten vorher um Absprache, damit wir die geeigneten Parkflächen dafür zuweisen können. Ausserdem sind nur Wohnwagen mit Sanitäreinrichtung erlaubt; auch wenn wir einen großen Hof mit viel Grünfläche haben, ist unser Gelände nicht als „stilles Örtchen“ anzusehen. Benötigt ein Wohnwagen eine Stromversorgung, dann berechnen wir dafür eine Strompauschale in Höhe von 20,00 € pro Wagen.
- ✓ Don´t drink and drive!
Ihr Auto und die Autos Ihrer Gäste können auf dem Hof stehen bleiben und am nächsten Tag bis spätestens 18.00 Uhr abgeholt werden. Das Hoftor ist evtl. mal zugestellt aber nicht zugeschlossen und so für alle, die ordentlich gefeiert haben immer zugänglich.
- ✓ Unseren Schriftverkehr (Angebote, Verträge, Rechnungen etc.) erledigen wir überwiegend digital per E-Mail; wünschen Sie die klassische Variante per Post, dann teilen Sie uns dies bitte mit!
- ✓ Stand der Preise: März 2023

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Allgemeines:

- Der Auftraggeber reserviert die Partyscheune für den gewünschten Veranstaltungstag. Dies kann persönlich, schriftlich, per Telefon oder per Email erfolgen. Hierfür unterzeichnen beide Seiten einen Veranstaltungsvertrag. Sämtliche Änderungen in der Anschrift, Telefonnummer, Email-Adresse etc. sind uns als Veranstalter rechtzeitig mitzuteilen.
- Die Partyscheune steht dem Auftraggeber am Veranstaltungstag nach Absprache zur Verfügung.
- Das Ende der Veranstaltung ist spätestens um 5.00 Uhr anzusetzen.
- Alle vom Auftraggeber ausgewählten Leistungen werden uns als Veranstalter in Auftrag gegeben und in Rechnung gestellt. Die Preise sind in der aktuellen Preisliste festgelegt und können bei individuellen und geänderten Wünschen der Auftraggeber neu berechnet werden.
- Die endgültige Personenanzahl ist uns 1 Woche bzw. bis spätestens Sonntagabend vor der Feier mitzuteilen und dient als Rechnungstellung. Hier erwarten wir die genauen Angaben z.B. wie folgt:
 - Anzahl der Erwachsenen (ab 16 Jahre)
 - Anzahl der Kinder mit den genauen Lebensjahren (bis 16 Jahre)
 - Anzahl DJ's
 - Anzahl Fotografen
- Der Auftraggeber erhält von uns als Veranstalter einen skizzierten Tischplan, damit die Tische nach den genauen Wünschen aufgestellt und eingedeckt werden können.
- Die genaue Sitzordnung bzw. Tischaufteilung mit den Sitzplätzen der jeweiligen Personen ist uns ebenfalls 1 Woche bzw. bis Sonntagabend vor der Feier mitzuteilen. Hier erwarten wir die genauen Angaben z.B. wie folgt:
 - Tisch 1: 10 Personen
 - Tisch 2: 8 Personen
 - usw.
- Die oben genannten Infos übermittelt der Auftraggeber dem Veranstalter zu den angegebenen Zeiten vorzugsweise in digitaler Form per Email.

Zahlung:

- Der Auftraggeber leistet eine Anzahlung per Überweisung bis 14 Tage vor der Veranstaltung in Höhe von 40,00 € pro Person an uns. Die erforderliche Bankverbindung ist im Veranstaltungsvertrag aufgeführt. Die Anzahlung erscheint in der Endabrechnung als Gutschrift.
- Die Restzahlung erfolgt in bar, per Überweisung oder per EC-Cash innerhalb einer Woche nach Rechnungstellung.
- Ist der Auftraggeber nach der Veranstaltung länger nicht an seinem Wohnort (z.B. auf Geschäftsreise), so ist es uns als Veranstalter mitzuteilen. Der Rechnungsausgleich ist dann vor dem Reiseantritt zu erledigen.

Stornierung:

- Im Falle einer Stornierung aus unterschiedlichen Gründen gelten die folgenden Punkte:
 - > Wird die Veranstaltung länger als 12 Wochen vor dem Veranstaltungstag vom Auftraggeber storniert, so fällt eine Ausfallentschädigung in Höhe von 500,00 € an.
 - > Wird die Veranstaltung 4 bis 12 Wochen vor dem Veranstaltungstag vom Auftraggeber storniert, so fällt eine Ausfallentschädigung in Höhe von 1000,00 € an.
 - > Wird die Veranstaltung bis 4 Wochen oder bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstag vom Auftraggeber storniert, so fällt eine Ausfallentschädigung in Höhe von 1500,00 € an.
 - > Wird die Veranstaltung innerhalb der letzten 14 Tage vor dem Veranstaltungstag vom Auftraggeber storniert, so fällt eine Ausfallentschädigung in Höhe von 100 % der gebuchten Angebote und Leistungen an.
 - > Wird die Veranstaltung zu einem späteren Zeitpunkt neu angesetzt und ausgeführt, so wird die Ausfallentschädigung zu 50 % dem Rechnungsbetrag gutgeschrieben.

Haftung:

- Der Veranstalter haftet für sämtliche Schäden, die sich vor, während oder nach der Veranstaltung am Inventar oder in, an oder außerhalb der Partyscheune ereignen und müssen uns als Veranstalter umgehend angezeigt werden.

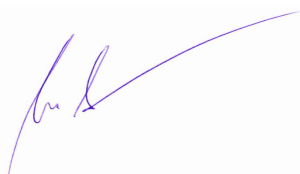
Infos zum Corona-Virus SARS-CoV-2:

- Zurzeit gibt es keine Einschränkungen.

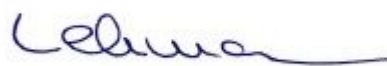
Bei Fragen rund um Ihre Feier oder für eine Besichtigung
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit lieben Grüßen aus Klein Hehlen,

Ihre Familie Lehmann



Hauke Lehmann



Chantal Lehmann