



Hochzeitsfeiern in der Partyscheune Lehmann

Liebes Brautpaar,

wir heißen Sie herzlich Willkommen und freuen uns, Ihnen unsere nachfolgenden Pauschalangebote für Ihre Hochzeitsfeier in unserer Partyscheune anbieten zu dürfen:

- moderne Partyscheune am grünen Stadtrand von Celle in ruhiger Lage
- ab 50 Personen geeignet
- Rundumservice
- freundliche Bedienung
- Getränkeausschank kalt & warm
- Catering vom Partyservice Zimmermann kalt & warm
- Dekoration
- ovale und rechteckige Tische
- Polsterstühle
- eingedeckte Tischtafeln mit Stofftischdecken, Stoffservietten, Porzellangeschirr, Besteck, Wein- und Wassergläser
- Empfehlungen für DJ´s, Hochzeitsdeko, Hochzeitstorte, Hotels...
- Trauwiese für eine freie Trauung
- 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 unvergessliche Hochzeitsfeier
- und vieles mehr...

Unsere Hochzeitspauschalen:

Die Getränkeauswahl ist in allen nachfolgenden Angeboten inklusive:

Aperitifs:

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

Inbegriffen sind 3 Aperitifs nach Wahl, jede weitere Sorte erhöht den Endpreis um 3,00 € pro erwachsene Person.
Alle Aperitifs sind über den gesamten Zeitraum der Feier inklusive!

Bier & Wein:

- König-Pilsener vom Fass
- Beck´s alkoholfrei
- Krombacher Radler alkoholfrei
- Paulaner Weizenbier Naturtrüb, Dunkel und alkoholfrei
- Weine vom Weingut Achenbach:
Weißwein: 2022er Grauer Burgunder trocken und 2022er Riesling halbtrocken
Rotwein: 2022er Dornfelder trocken und 2021er Cuvée halbtrocken

Softgetränke:

- Bad Pyrmonter Mineralwasser, Bad Pyrmonter stilles Wasser, Coca-Cola, Cola-Light, Cola-Zero, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite, Lift Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarberschorle, Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry & Tonic Water, 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.

Inbegriffen sind 5 Sorten Longdrinks bzw. Spirituosen nach Wahl, 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:

inkl. Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schloßherrenbuffet:

Warm:

- Grillschinken vom Schwein, im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- 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:

- Maracujamousse ✓
- Rote Grütze ✓✓ mit Vanillesoße ✓

Preis pro Person: 116,90 €

Angebot Nr.2:

inkl. Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tische):

- Tomatencremesuppe ✓

Italienisches Landbuffet:

Warm:

- „Toscana“ Schweinebraten mit Schinken, Mozzarella & getrockneten Tomaten gefüllt, im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- „Hähnchenbrust Saltimbocca“ in Salbei-Sahnesauce
- Zwiebel-Tomaten-Gemüse ✓
- überbackene grüne Nudeln ✓
- Rosmarinkartoffeln ✓✓
- Blumenkohlcurry auf Reis mit gerösteten Cashewkernen ✓✓

Kalt:

- Knackiger Rohkostmix ✓✓ mit Dressing ✓
- Mariniertes Gemüse ✓
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum ✓
- Parmaschinken mit Melone
- Ciabatta & Olivenbaguette ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Tiramisu (enthält Alkohol) ✓
- Panna Cotta mit Mango,- und Erdbeerpüree ✓

Preis pro Person: 117,90 €

Angebot Nr.3:

inkl. Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tische):

- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

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 Käsewurstchen
- Schinkenkrakauer

Kalt:

- Hausmacher Kartoffelsalat ✓
- Krautsalat ✓✓
- Spaghettisalat ✓
- Farmersalat ✓
- Griechischer Salat mit Schafskäse ✓
- hausgemachte Currysoße ✓
- Senf & Ketchup ✓
- Hausgemachte Kräuterbutter ✓
- Tsatsiki ✓
- Baguette & Ciabatta ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Fruchtsalat ✓✓
- Mousse von weißer Schokolade auf Himbeeren ✓

Preis pro Person: 117,90 €

Angebot Nr.4:

inkl. Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Lauchcremesuppe ✓

Buffet Prinzess:

Warm:

- Schweizer Lendentopf mit Schweinefilet
- Rinderbraten, im Ganzen gebraten (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-Senfauce
- Shrimpscocktail
- Eisbergsalat ✓✓ mit Mandarinsahne ✓
- Brotkorb & Butter ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Mandarinen-Sahne-Quark ✓
- Eierlikörcreme auf Kirschen (enthält Alkohol) ✓

Preis pro Person: 123,90 €

Angebot Nr.5:

inkl. Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Italienische Minestrone ✓

Italienisches Buffet Capri:

Warm:

- Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei
- Putenbrust mit Champignons & Tomaten überbacken, im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- 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 (enthält Alkohol) ✓
- Panna Cotta mit Fruchtpüree ✓

Preis pro Person: 123,90 €

Angebot Nr.6:

inkl. Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hochzeitsbuffet:

Warm:

- Schweinefilet, im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Putenbraten, im Ganzen gebraten (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Bratensauce
- Champignons á la Creme ✓
- Sauce Hollandaise ✓
- Kroketten (werden von uns frisch zubereitet) ✓
- Kleine Backkartoffeln mit Schale & Quark ✓
- Buntes Buttergemüse ✓

Kalt:

- Knackiger Rohkostmix ✓✓ mit verschiedenen Dressings ✓
- Fischplatte mit Forellenfilets, Räucherlachs & Graved Lachs, zarte Kräutermatjes
dazu: Sahnemeerrettich & Senf-Dill-Sauce
- Filetmedaillons mit gebratenen Zwiebeln
- Mettbällchen
- Hähnchennuggets Hawaii
- Kleine Rouladen
- Hähnchenbrust auf Curryfrüchten
- Mini-Quiche Lorraine ohne Speck ✓
- Mariniertes Gemüse italienische Art ✓
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum (ohne Parmesan) ✓
- Parmaschinken mit Melone & Feigen
- Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben ✓
- Käsefingerfood: Windbeutel gefüllt mit Frischkäse, Camembertecken mit Apfelgarnitur,
Käsespieße mit Weintrauben & Mixed-Pickles, Aprikosen-Käsebällchen ✓
- Brot, Brötchen & Butter ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Stracciatella-Creme mit Erdbeersauce ✓
- Prosecco-Creme mit Ananas (enthält Alkohol) ✓
- Schokoladencreme ✓

Preis pro Person ab 50 Personen: 129,90 €

Preis pro Person unter 50 Personen: 135,90 €

Angebot Nr.7:

inkl. Getränkeauswahl wie am Anfang aufgeführt

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tische):

- Tomatencremesuppe ✓

Italienisches Buffet Florenz:

Warm:

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

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 ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Tiramisu (enthält Alkohol) ✓
- Mascarpone-Erdbeer-Creme ✓

Preis pro Person: 130,90 €

Vorschläge für vegetarische & vegane Speisen:

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

- Gemüsebrühe
- Zucchinisuppe
- Chili sin Carne
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Bunter Nudelsalat
- Mini-Quiche ohne Speck
- Auberginenröllchen mit Frischkäsefüllung
- Gemüsestrudel (Blätterteigrolle) mit Tomatensauce
- Gemüseschnitzel
- Schafskäse überbacken

Vegan; achten Sie bitte in der Buffetauswahl auf das doppelte Icon: 

- Exotische Curry-Zitronengrassuppe
- Möhren-Kokos-Cremesuppe
- Mariniertes Gemüse ohne Parmesan (Zucchini, Paprika, Aubergine etc.)
- Linsen-Kürbissalat
- Kichererbsen-Hummus als Dip
- Kürbis-Hummus als Dip
- Rote-Bete-Hummus als Dip
- Blumenkohl-Curry auf Reis 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. Wir behalten uns eine Nachkalkulation vor.

Leistungen:

- ✓ 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 von 3 bis 16 Jahren berechnen wir mit 4,00 € pro Lebensjahr für Buffet, Getränke & Service, unabhängig welches Angebot ausgewählt wird.
Kinder bis 2 Jahre berechnen wir ohne Mehrkosten.
- ✓ Für einen DJ, Fotograf oder sonstige Personen, die das Event begleiten, berechnen wir eine Pauschale in Höhe von 49,90 € für Buffet, Getränke & Service.

- ✓ Eindecken der Tischtafeln mit weißen Stofftischdecken, Servietten, Geschirr, Besteck, Wein,- und Wassergläser, Edelstahlflaschenkühler, LED-Teelichter sowie Buffet,- und Getränkekarten.
- ✓ Gefaltete weiße Stoffservietten mit oder ohne Farbeinbindung nach Wahl.
- ✓ Tischbänder in allen Farben nach Wahl.
- ✓ Blumendeko kann gerne selbst mitgebracht werden.
- ✓ Für eine Sitzplatzübersicht stellen wir eine weiße Holzstellwand ohne Aufpreis zur Verfügung.
- ✓ Das Buffet bauen wir auf, alle Speisen sind beschriftet (mit Allergiker-Infos) 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.
- ✓ Wir berechnen keine Raummiete.
- ✓ Bedienung durch unser freundliches Servicepersonal.
- ✓ Alle gastronomischen Servicearbeiten übernehmen wir (Geschirr abräumen, abwaschen, Reinigung der Partyscheune etc.)
- ✓ Ihre angelieferte Hochzeitstorte stellen wir in unseren begehbaren Kühlhäusern kalt.
- ✓ Zur Präsentation der Hochzeitstorte bestücken wir diese mit Sprühfontänen; die Torte kann auf einem Wagen reingefahren oder am Buffet platziert werden.
- ✓ Wir berechnen für Torten oder Kuchen kein Tellergeld.
- ✓ Eine Fotobox kann neben dem Ofen aufgestellt werden.
- ✓ Geschenketisch inkl. Glasvasen und Holzkiste für Geldgeschenke.
- ✓ Ein Tisch als „Candybar“ kann direkt an der Thekenseite für Leckereien und Süßigkeiten stehen; Süßes, Saures & Salziges organisieren Sie bitte selbst, ebenso die Behälter dafür.
- ✓ Eine Empfehlungsliste für DJ´s, Floristen, Konditoren, Fotoboxen etc. händigen wir gerne nach Vertragsunterzeichnung aus.
- ✓ Alle Stehtische sind innen ohne Aufpreis mit weißen Hussen überzogen.
- ✓ Alle Stehtische aussen haben keine Hussen aufgrund der Brandlochgefahr durch Raucher etc. Auf Wunsch und auf eigene Gefahr ziehen wir aussen auch gerne Hussen über die Stehtische.
- ✓ LED-Beleuchtung & riesige beleuchtete Discokugel in der Partyscheune ohne Aufpreis.
- ✓ Ein Beamer & eine installierte Leinwand können für Präsentationen genutzt werden, die Benutzung ist rechtzeitig bei uns anzumelden. Es muss nur noch ein PC (mit HDMI-Anschluß) mit der benötigten Datei mitgebracht werden.
- ✓ Wickelkommode auf dem Damen-WC.
- ✓ Hochstühle und Tripp-Trapp-Stühle für unsere kleinen Gäste.
- ✓ Kinderspielplatz und verschiedene Fahrzeuge (Bobby-Car, Tretraktor, Dreirad-Chopper etc.) können gerne genutzt werden, aber bitte nur bis 21 Uhr und bitte nur von den Kindern, nicht von den Erwachsenen!
- ✓ Kostenloses WLAN in der Partyscheune.

Extras:

- Gerne reichen wir kleine Köstlichkeiten zum Empfang:
 - Mini-Laugengebäck á 45g (Laugenbrötchen ✓✓, Laugenstange ✓✓, Laugenbrezel ✓✓);
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, Margherita, Schinken oder Spinat ✓)
Preis: 8,00 € für 4 Stück pro Person
 - Kanapees (belegte Brotscheiben mit Wurstaufschnitt, Käseaufschnitt ✓, Lachs etc.)
Preis: 12,00 € für 3 Stück pro Person

- Sitzplatzkarten im gleichen Design wie die Buffet,- und Getränkekarten kosten pro Stück 5,00 € zzgl. 25,00 € Bearbeitungsgebühr.
- Die neuen großen 52"-Displays über der Theke zeigen die Getränkekarte und auf Wunsch auch die Menükarte während der gesamten Feier ohne Mehrkosten.
Diverse andere Einspielungen sind auf Wunsch auch möglich, z.B. Fotos der Trauung, Fotos vom Junggesellenabschied oder Begrüßungstexte wie:
„Herzlich Willkommen & viel Spaß auf der Hochzeitsfeier von...“
Für diesen Service berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 49,00 €.
- Ist die Trauung recht früh am Hochzeitstag, dann kann die Zeit bis zum Abend mit einem Kaffeetrinken ausfüllt werden, wo auch schon die Hochzeitstorte angeschnitten werden darf. Die Pauschale für die Zeit dafür (2 Stunden) beläuft sich auf 19,90 € pro erwachsene Person bzw. 14,90 € für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren.
Darin enthalten sind:
Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten, Biersorten, Weinsorten sowie Softgetränke.
- Weiße Stuhlhussen mit gebundener Schleife kosten 6,00 € pro Stück inkl. normaler Reinigung. Eigene oder geliehene Stuhlhussen dürfen nicht mitgebracht werden.
- Silberner Kerzenleuchter für die Tischtafel, 1 Kerzenleuchter pro Tisch: 15,00 € pro Stück inkl. 5 Kerzen in Wunschfarbe.
- 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 muss sein Equipment unmittelbar nach der Feier abbauen und abtransportieren.
Bei uns in Auftrag gegebene Dekorationsarbeiten beschränken sich auf das Dekorieren der Tischtafeln mit komplett fertig vorbereiteten Materialien; wir führen es gerne aus, wenn uns alles fertig abgepackt in Kisten geliefert wird und wir z.B. nach Fotovorlage dekorieren können.
Dies kommt häufig vor, wenn bei uns am Vortag eine Veranstaltung war und die neue Veranstaltung am Veranstaltungstag früh vorbereitet werden muss, und Sie als Hochzeitspaar oder Ihre Freunde keine Zeit zum Dekorieren haben.
- Wir bieten gerne eine Trauung unter freiem Himmel an:
Weiße Holzstühle auf einer großen gepflegten Rasenfläche, ein Tisch oder ein Stehtisch für die Trauung, der gesamte Auf,- und Abbau mit Stromanschluss und Personal etc. kostet:
 - bis 50 Personen 500,00 €.
 - 51 bis 100 Personen: 550,00 €
 - 101 bis 140 Personen: 600,00 €
 Falls das Wetter nicht mitspielt, verlagern wir die Trauung gerne unter das große Glasdach vor der Partyscheune.
- Die nötige Technik bringt der DJ oder Trauredner/in mit.
- Ein Gruppenfoto von Ihrer kompletten Hochzeitsgesellschaft?
Dann stellen wir gerne einen großen Anhänger bereit. Ausgestattet mit Bänken, Leiter und 2 Stühlen mit weißen Stuhlhussen für 49,00 €, ohne Fotograf.
- Oder lieber keinen Anhänger? Dann gibt es ein Foto von oben mittels Teleskopklader mit Sicherheitskorb für ebenfalls 49,00 €, ohne Fotograf.
- Für alle Technik-Freaks: Fragen Sie Ihren Fotografen, ob er eine Drohne mitbringt, die aus der Vogelperspektive richtig tolle Fotos von der ganzen Hochzeitsgesellschaft schießen kann. Dabei ist aber zu beachten, dass die Drohne nur mit vorheriger Genehmigung über unserem Gelände fliegen und fotografieren darf!
- 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.

- Eine Polterecke auf dem Hof inklusive Auf,- und Abbau kostet 200,00 €.
- Die Reinigung der Polterecke übernimmt das Brautpaar selbst, ansonsten schwingen wir den Besen und die Schaufel zum Preis von 100,00 € (Aufgrund der winzigen Scherben bzw. Splitter ist dies bitte sehr gründlich durchzuführen, sonst berechnen wir die Reinigung nach Aufwand. Zur fachgerechten Entsorgung der Poltersachen sollte ein Entsorgungsunternehmen beauftragt werden.

Bitte beachten Sie:

- ✓ Für eine optimale Vorbereitung bitte die Anlieferungszeiten für Blumen, Torten, Kuchen, Fotobox usw. zusammenlegen.
- ✓ Alle Dienstleister haben dafür zu sorgen, dass ihr Equipment unmittelbar nach der Feier abgebaut und abtransportiert wird.
- ✓ Die große Glasschiebetür, die von der Tanzfläche nach außen führt, wird im Sommer bei warmen Außentemperaturen zu Beginn der Veranstaltung geöffnet.
Ab 23.00 Uhr schließen wir die Schiebetür aufgrund von Lärmschutz wieder.
Bei Bedarf sprechen wir mit dem DJ bzw. der Band über gedrosselte Bässe bzw. der Lautstärke.
- ✓ Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss den brandschutztechnischen Anforderungen entsprechen und nach der Feier bzw. nach dem Abbau selbst entsorgt werden.
- ✓ 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 bei Bedarf mit 60,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung.
- ✓ Achtung: Die Nutzung von Wunderkerzen, Plastikconfetti, Papierconfetti, Konfettishooter, Luftschlangen und anderen Streuartikeln aus Plastik & Papier ist aus Liebe zur Umwelt und aufgrund aufwändiger Reinigungsarbeiten im Innen,- und Aussenbereich nicht gestattet und komplett untersagt!
Eingefärbtes Confetti hinterlässt auf unseren Holzfußböden Farbflecken, die nicht entfernt werden können! Wir möchten nicht, dass wir Ihnen die Renovierung unserer Holzfußböden in unbekannter Höhe in Rechnung stellen müssen!
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 solltet ihr 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 25,00 € pro Wagen.
- ✓ Don´t drink and drive!
Autos können auf dem Hof stehen bleiben und am nächsten Tag bis spätestens 18.00 Uhr abgeholt werden. Das Hoftor ist zugestellt aber nicht zugeschlossen und so für alle, die ordentlich gefeiert haben, immer zugänglich.
- ✓ Unseren Schriftverkehr (Angebote, Verträge, Rechnungen etc.) erledigen wir zukunftsweisend digital per E-Mail!
- ✓ Stand der Preise: März 2024

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 sowie bei Preiserhöhungen der Zulieferer 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 (3 bis 16 Jahre)
 - Anzahl DJ's
 - Anzahl Fotografen
 - Anzahl Trauredner
- Der Auftraggeber erhält von uns als Veranstalter einen skizzierten Tischplan, damit die Tische nach den genauen Wünschen aufgestellt und eingedeckt werden können. Ein Tischplan als Beispiel finden Sie hier in unserer Angebotsmappe.
- 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:
 - Brautpaartisch: 8 Personen
 - 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 50,00 € 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 Hochzeitsreise), 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.

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

Mit lieben Grüßen aus Klein Hehlen,

Ihre Familie Lehmann

Hauke Lehmann

Chantal Lehmann