



Hochzeitsfeiern im Partyraum Lehmann

Liebes Brautpaar,

wir heißen Sie herzlich Willkommen und freuen uns, Ihnen unsere nachfolgenden Pauschalangebote für Ihre Hochzeitsfeier in unserem Partyraum anbieten zu dürfen.

- Moderner Partyraum am grünen Stadtrand von Celle in ruhiger Lage
- Rundumservice
- Freundliche Servicekräfte
- Getränkeausschank
- Buffets vom Partyservice Zimmermann, Dickmann-Catering oder nach Wunsch
- Ovale und rechteckige Tische
- Gemütliche Polsterstühle
- Stilvoll eingedeckte Tischtafeln
- Empfehlungen für DJ's, Hochzeitsdeko, Hochzeitstorte, Hotels ...
- Grüne Trauwiese für freie Trauung
- Überdachter Eingangsbereich
- Spielplatz und Fuhrpark für kleine Gäste
- Kostenlose Parkplätze direkt auf dem Hof
- Seit über 25 Jahren in der Celler Gastronomie tätig
- Ausführliche Beratung für eine unvergessliche Hochzeitsfeier
- und vieles mehr...

Unsere Hochzeitspauschalen:

Alle nachfolgend ausgewählten Getränke sind in jedem Angebot inklusive:

Aperitifs:

- Prosecco „Pfiffikuss“ vom Weingut Achenbach
- Sekt „Schloß Biebrich“ trocken oder halbtrocken
- Lillet-Wild Berry (Weinaperitif, Schweppes Wild Berry auf Eiswürfel, Himbeeren & Minze)
- Aperol-Spritz (Bitterlikör mit Sekt oder Prosecco auf Eiswürfel mit Orangenscheiben)
- Hugo (Holunderblütensekt auf Eiswürfel & Minze)
- Malibu (Rumlikör mit Kokosnuss-Flavour) mit Maracujasaft auf Eiswürfel
- alkoholfreier Cocktail (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
- Heineken 0.0 alkoholfrei
- Krombacher Radler alkoholfrei
- Paulaner Weizenbier Naturtrüb, Dunkel und alkoholfrei
- Achenbach´s Weine:
 - Weißwein: 2023er Grauburgunder trocken
2022er Riesling halbtrocken
 - Rotwein: 2021er Spätburgunder trocken
2021er Cuvée halbtrocken

Softgetränke:

- Bad Pyrmont Mineralwasser, Bad Pyrmont stilles Wasser
- Coca-Cola, Cola-Light, Cola-Zero, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite, Lift Apfelschorle
- Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarberschorle
- Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry & Tonic Water
- Fritz-Kola, Fritz-Kola Superzero, Vitamalz
- Krombacher´s Fassbrause Mango & Krombacher´s Fassbrause Maracuja

Longdrinks & Spirituosen:

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

Inbegriffen sind 5 Sorten 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, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Althaus,- & Teekanne-Teesorten

Die aufgeführten Kaffeespezialitäten sind bei einem Mitternachtskaffee im Preis inbegriffen.

Angebot Nr.1:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schloßherrenbuffet vom Partyservice Zimmermann:

Warm:

- Grillschinken vom Schwein
- Rinderschmorbraten
- 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:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Tomatencremesuppe ✓

Italienisches Landbuffet vom Partyservice Zimmermann:

Warm:

- „Toscana“ Schweinebraten mit Schinken, Mozzarella & getrockneten Tomaten gefüllt
- „Hähnchenbrust Saltimbocca“ in Salbei-Sahnesauce
- Bunte Gemüseplatte ✓
- überbackene grüne Nudeln ✓
- Rosmarinkartoffeln ✓✓
- Blumenkohlcurry mit gerösteten Cashewkernen ✓✓
- Reis ✓✓

Kalt:

- Knackiger Rohkostmix ✓✓ mit Dressing ✓
- Mariniertes Gemüse ital. Art ✓
- 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:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Grillbuffet vom Partyservice Zimmermann:

Wir grillen selbst direkt vor Ort, Speisen können am Buffet oder am Grill geholt werden.

Warm:

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

Kalt:

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

Dessert in Mini-Gläser:

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

Preis pro Person: 118.90 €

Angebot Nr.4:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Exotische Curry-Zitronengrassuppe ✓✓

Individuelles Buffet vom Partyservice Zimmermann:

Warm:

- Putenbrust mit Champignons, Tomaten & Käse überbacken
- Rosmarinkartoffeln ✓✓
- Mediterranes Ofengemüse ✓✓
- Gemüselasagne ✓
- Süßkartoffelcurry auf Reis ✓✓

Kalt:

- Fischplatte mit Forellenfilets, Räucherlachs & Graved Lachs, zarte Kräutermatjes
dazu: Sahnemeerrettich & Senf-Dill-Sauce
- Knackiger Rohkostmix ✓✓ mit Dressing ✓
- Wassermelonensalat mit Staudensellerie & Schafskäse ✓
- Spaghettisalat ✓✓
- Mariniertes Gemüse ital. Art ✓✓
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum ✓
- Internationale Käsespezialitäten ✓
- Falaffellbällchen ✓✓
- Risottobällchen mit Dip ✓
- Gebackener Blumenkohl mit Dip ✓✓
- Baguette, Olivenbaguette & Ciabatta
- Hummus ✓✓
- Butter ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Kokos-Panna-Cotta ✓✓✓
- Schokoladencreme ✓

Preis pro Person: 122.90 €

Angebot Nr.5:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Möhren-Ingwercreme-Suppe ✓

Mediterranes Buffet von Dickmann-Catering:

Kalt:

- Spaghettin Salat mit getrockneten Tomaten & gerösteten Pinienkernen ✓
- Antipasti-Variationen mit Pesto ✓✓
- Tomate-Mozzarella mit Aceto-Balsamico & Basilikum ✓
- Vitello tonnato mit Kapern & Petersilie
- Variation aus Baguette & Brötchen ✓
- Tomaten-Thymianbutter ✓
- Kräuterbutter ✓

Warm:

- Schweinefilet „Saltimbocca“ in Pfeffersauce
- Saffig gebackener Lachs mit Pesto
- Kohlrabi ✓✓
- Broccoli ✓✓
- Bunte Möhrchen ✓✓
- Rosmarin-Pellkartoffeln ✓
- Pasta ✓ mit Parmesan ✓

Dessert:

- Panna Cotta mit Erdbeersauce ✓
- Tiramisu (enthält Alkohol) ✓

Preis pro Person: 129.90 €

Angebot Nr.6:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hochzeitsbuffet vom Partyservice Zimmermann:

Warm:

- Schweinefilet
- Putenbraten
- Bratensauce
- Champignons á la Creme ✓
- Sauce Hollandaise ✓
- Krokette (werden von uns frisch zubereitet) ✓
- Kleine Backkartoffeln mit Schale & Sour Cream ✓
- Buntes Buttergemüse ✓

Kalt:

- Knackiger Rohkostmix ✓✓ mit Dressing ✓
- Fischplatte mit Forellenfilets, Räucherlachs & Graved Lachs, zarte Kräutermatjes
dazu: Sahnemeerrettich & Senf-Dill-Sauce
- Filetmedaillons mit gebratenen Zwiebeln
- Mettbällchen
- Hähnchennuggets Hawaii
- Kleine Rinderrouladen
- Hähnchenbrust mit Curry-Ananas-Dip
- Mini-Quiche Lorraine ohne Speck ✓
- Mariniertes Gemüse ital. Art ✓
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum ✓
- Parmaschinken mit Melone & Feigen
- Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben ✓
- Käsefingerfood: Windbeutel gefüllt mit Frischkäse, Camembertecken mit Apfeln garnitur,
- 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: 129.90 €

Angebot Nr.7:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Tomatensuppe mit Basilikum ✓

Kalt-Warmes Buffet von Dickmann-Catering:

Warm:

- Schweinebraten „Toskanische Art“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Schinken gefüllt
- Kräuter-Bratensauce
- Putensteak
- Sauce Bernaise ✓
- Buttermöhrrchen ✓
- Bohnen ✓✓
- Kohlrabi ✓✓
- Kartoffelgratin ✓
- Spätzle ✓

Kalt:

- Süßkartoffel-Zartweizensalat mit Cashewkernen ✓✓
- Schweizer Käse-Wurstsalat
- Partyfrikadellen vom Schwein
- Falaffelbällchen ✓✓
- Mini-Schweineschnitzel
- Mini-Hähnchenschnitzel
- Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
- Käseauswahl mit Feigensenf & Weintrauben ✓
- Brot,- und Brötchenkorb ✓
- Meersalzbutter ✓
- Kräuterbutter ✓
- Senf ✓✓
- Curry-Dip ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Vanillecreme mit Haselnuss
- Birne-Vanille „Bottermelk-Dessert“ ✓

Preis pro Person: 132.90 €

Angebot Nr.8:

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln):

- Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Parmesan ✓

Kalt-warmes Buffet von Dickmann-Catering:

Kalt:

- Carpaccio vom Rind mit Parmesan & Limettenvinaigrette
- Antipasti-Variationen mit Pesto ✓
- Salatbar ✓✓ mit Balsamico Vinaigrette ✓✓ & Joghurt-Dressing ✓ & Erdnüsse ✓✓
- Variation aus Baguette,- & Brötchen ✓
- Tomatenbutter ✓
- Rosmarinbutter ✓

Warm:

- Argentinisches Roastbeef rosa gebraten mit Sauce „Café de Paris“
- Hähnchenbrustfilet in Honig-Salbeisauce
- Saftig gebackener Lachs auf Blattspinat-Rahm
- Ofengemüse ✓✓
- Bohnenbündchen ✓
- Zweierlei Möhren ✓✓
- Blumenkohl ✓✓
- Zuckerschoten ✓✓
- Rosmarin-Pellkartoffeln ✓✓ mit Sour-Cream
- Bandnudeln ✓
- Wildreismix ✓✓

Dessert:

- Bayrische Creme mit Beerensauce ✓
- Sauerrahmcreme „Erdbeer-Apfel“ ✓

Preis pro Person: 136.90 €

Angebot Nr.9:

Unser Komplettangebot mit Getränken & Service, das Buffet bestellen Sie bei einem anderen Caterer:

- Das von Ihnen bestellte Buffet wird von einem anderen Caterer, als hier in den Angeboten aufgeführt, geliefert und von ihm aufgebaut.
- Der liefernde Caterer ist für das Buffet und die Betreuung selbst zuständig.
- Der Caterer holt das Buffetleergut nach Absprache bei uns ab.

Preis pro Person: 79,90 €

- Servieren wir eine Vorsuppe in Terrinen am Tisch, dann erhöht sich der Preis um 5.00 € pro Person aufgrund des Mehraufwands.
- Liefert der Caterer nur das Buffet und beauftragt uns mit allen weiteren Servicearbeiten (Buffetauf,- und abbau | Buffetbetreuung | Aufschneiden von Braten | Abwasch der Rechauds, Schalen, Platten, Anlegebesteck etc.), dann berechnen wir dafür eine Pauschale in Höhe von 250.00 €.

Empfehlungen & Vorschläge für vegetarische & vegane Speisen:

Vegetarisch; achten Sie bitte 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 auf das doppelte Icon: 

- Exotische Curry-Zitronengrassuppe
- Möhren-Kokos-Cremesuppe
- Veggies-Schnitzel
- 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 oder mit Mangopüree
- Rote Grütze
- Mandelmilchreis

Alle Angebote gelten ab mindestens 30 vollzahlenden Personen. Buffetänderungen sind möglich. Wir behalten uns eine Nachkalkulation vor.

Allgemeine Leistungen:

- Alle Preise beinhalten die aufgeführten Getränke, Catering, Serviceleistungen sowie 19 % MwSt.
- Alle Preise gelten für die Dauer von maximal 10 Stunden ab Empfang der ersten Gäste.
- Bei Überschreitung der 10-Stunden-Pauschale und generell ab 03:00 Uhr kostet jede weitere angef. ½ Stunde 90.00 € unabhängig von der Personenanzahl inkl. Getränke und Service.
- Feiern sind bis maximal 05:00 Uhr möglich.

Kinder & Begleitpersonen:

- Kinder bis 2 Jahre feiern kostenfrei.
- Kinder von 3 bis einschließlich 15 Jahre berechnen wir mit 4.00 € pro Lebensjahr.
- Einen DJ, Fotograf und andere Begleitpersonen berechnen wir pauschal mit 59.90 € für Buffet, Getränke & Service.
- Einen Fahrdienst und andere Begleitpersonen, die nicht am Buffet teilnehmen, berechnen wir pauschal mit 19.90 € für Getränke & Service.

Ausstattung & Dekoration:

- Die Tischtafeln decken wir mit weißen Stofftischdecken, Stoffservietten, Geschirr, Besteck, Gläser, Edelstahlflaschenkühler, LED-Teelichter sowie Buffet,- & Getränkekarten ein.
- Tischbänder in Wunschfarbe sind inklusive.
- Blumendekoration kann selbst mitgebracht werden.
- Für die Sitzplatzübersicht stellen wir gerne eine weiße Holzstellwand zur Verfügung.

Buffet & Service:

- Buffet mit beschrifteten Speisen inkl. Allergie,- und Intoleranz-Infos.
- Braten schneiden wir frisch am Buffet auf.
- Übriggebliebene Speisen können auf eigenes Risiko mitgenommen werden.
- Wir berechnen keine Raummiete.
- Alle gastronomischen Servicearbeiten sind inklusive.

Hochzeitstorte, Fotobox & Candybar:

- Kühlagerung der angelieferten Hochzeitstorte.
- Präsentation der Torte mit Sprühfontänen auf einem Wagen.
- Wir berechnen kein Tellergeld für Torten und Kuchen.
- Geschenketisch mit Glasvasen & Holzkiste für Geldgeschenke.
- Fotobox-Bereich mit Beistelltisch, neutralem Hintergrund & Steckdosen.
- Candybar-Tisch vorhanden, Süßigkeiten & Behälter werden selbst organisiert.

Kostenlose Technik & Ausstattung:

- Stehtische innen mit weißen Hussen, außen ohne Hussen aufgrund der Rauchmöglichkeit.
- Kostenloses WLAN.
- Hochstühle & Tripp-Trapp-Stühle.
- Kinderspielplatz & Kinderfuhrpark (Nutzung bis 21:00 Uhr möglich & nur für Kinder!).

Zusatzoptionen:

- 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 berechnen wir mit 3.00 € pro Stück zzgl. 25.00 € Bearbeitungsgebühr.
- Bei einer frühen Trauung kann die Zeit bis zum Abend mit einem Kaffeetrinken ausfüllt werden. Die 2-Stunden-Pauschale dafür beläuft sich auf 24.90 € pro erwachsene Person bzw. 16.90 € für Kinder und Jugendliche bis einschließlich 15 Jahre, inklusive 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.
- 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. 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.
- Falls Deko, Blumen, Geschenke, übriggebliebene Speisen, Kuchen oder sonstige Sachen nicht direkt nach der Feier mit nach Hause genommen werden, berechnen wir für die Ausgabe der Sachen am Folgetag eine Abholerpauschale in Höhe von 30.00 € pro angefangene ½ Stunde. Dies gilt auch für jegliches Equipment vom DJ, Fotobox, Candybar oder ähnlich, was wir bei uns zwischenlagern müssen und später abgeholt wird. Bitte darauf achten, dass alle oben genannten Sachen in die entsprechenden Fahrzeuge, Anhänger bzw. Kisten oder Behälter für den Transport passen, so dass der Abtransport in so wenig wie möglichen Fahrten erledigt werden kann.
- Einen Wohnwagenstellplatz mit Stromnutzung berechnen wir mit 25.00 €. Wohnwagen oder ,-mobile sind nur mit integriertem WC zulässig und stehen nur für eine Nacht auf unserem Hof.

Trauung unter freiem Himmel:

- Weiße Holzstühle, große gepflegte Trauwiese inkl. Auf,- und Abbau:
 - bis 50 Personen: 500.00 €
 - 51 bis 100 Personen: 550.00 €
 - 101-140 Personen: 600.00 €
- Alternativ kann die Trauung bei schlechtem Wetter unter dem Glasdach vor der Partyscheune stattfinden.
- Die nötige Technik (Mikrofon, Musikanlage) bringt der DJ oder Trauredner mit.

Optionen für ein Gruppenfoto der Hochzeitsgesellschaft:

- Wir stellen einen Anhänger mit Sitzbänken auf:
49.00 €; ohne Technik & Fotograf
- Wir befördern den/die Fotograf/in in einem Korb mit einem Teleskoplader in die Höhe:
49.00 €; ohne Technik & Fotograf
- Tipp: Eine Drohne kann auch tolle Fotos von oben machen, aber nur mit Genehmigung.

Feuerkorb & Polterabend:

- Großer Feuerkorb inkl. Brennholz: 99.00 €; Einsatz ist Wetterabhängig.
- Polterecke: 200.00 € zzgl. 100.00 € für die Reinigung.

Bitte beachten:

- Die Lieferzeiten von Blumen, Torten, Kuchen, Fotobox etc. bitte zeitlich zusammenlegen.
- Die Dienstleister müssen ihr Equipment direkt nach der Feier abbauen und abtransportieren.
- Deko muss den brandschutztechnischen Anforderungen entsprechen und nach dem Abbau selbst entsorgt werden. Es darf nur aufgebaut und angebracht werden, was rückstandslos wieder zu entfernen ist.
- Für ein Feuerwerk oder für steigende Heliumballons ist uns eine Genehmigung vorzulegen.
- Falls eine Drohne für Hochzeitsfotos genutzt wird, ist uns eine Genehmigung vorzulegen.
- Für die Säuberung der Feuerwerk-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 Farbklecken, die nicht entfernt werden können! Dekorieren mit Holzstreu-Deko wie z.B. kleine Holzherzen ist zulässig.
- Fahrzeuge parken auf unserem Hof kostenlos und können bis 18:00 Uhr am Folgetag abgeholt werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Allgemeines:

- Der Auftraggeber reserviert den Partyraum für den gewünschten Veranstaltungstag. Dies kann persönlich, schriftlich, per Telefon oder per E-Mail erfolgen. Hierfür unterzeichnen beide Seiten einen Veranstaltungsvertrag. Sämtliche Änderungen in der Anschrift, Telefonnummer, E-Mail-Adresse etc. sind uns als Veranstalter rechtzeitig mitzuteilen.
- Der Partyraum steht dem Auftraggeber am Veranstaltungstag nach Absprache zur Verfügung.
- Das Ende der Veranstaltung ist spätestens um 05:00 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 einschließlich 15 Jahre)
 - Anzahl DJ's, Fotografen, Trauredner
- 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:
 - 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 E-Mail.
- Stand der Preise: März 2025
- Alle Preise haben eine Gültigkeit bis voraussichtlich Oktober 2025.

Zahlung:

- Der Auftraggeber leistet eine Anzahlung per Überweisung bis 14 Tage vor der Veranstaltung in Höhe von 60.00 € pro Person an uns.
Die 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.
- Verreist der Auftraggeber nach der Veranstaltung (z.B. auf Hochzeitsreise), dann ist der Rechnungsausgleich vor Reiseantritt zu erledigen.

Stornierung:

- Im Falle einer Stornierung vom Auftraggeber aus unterschiedlichen Gründen fallen die folgenden Entschädigungen an:
 - > Stornierung länger als 12 Wochen vor dem Veranstaltungstag: 500.00 €.
 - > Stornierung 4 bis 12 Wochen vor dem Veranstaltungstag: 1000.00 €.
 - > Stornierung bis 4 Wochen oder bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstag: 1500.00 €.
 - > Stornierung innerhalb der letzten 14 Tage vor dem Veranstaltungstag: 100 % der gebuchten Angebote und Leistungen.
 - > Wird die Veranstaltung zu einem späteren Zeitpunkt neu angesetzt und ausgeführt, so wird die Ausfallentschädigung zu 50 % dem Rechnungsbetrag gutgeschrieben.

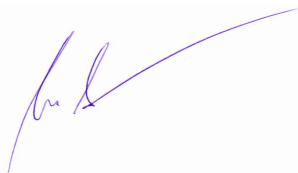
Haftung:

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

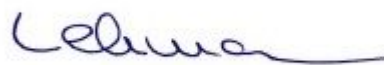
Bei Fragen rund um Ihre Traumhochzeit oder für eine Besichtigung stehen wir gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüße aus Klein Hehlen,

Ihre Familie Lehmann



Hauke Lehmann



Chantal Lehmann