



Geburtstags,- und Firmenfeiern in der Partyscheune Lehmann

Herzlich Willkommen,

wir freuen uns,

Ihnen unsere nachfolgenden Pauschalangebote für Ihre Feier
in unserer Partyscheune anbieten zu dürfen.

- Moderne Partyscheune 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, Deko, Fotobox, Konditoreien, Hotels ...
- Großes Glasdach als 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 Ihr Event
- und vieles mehr...

Unsere Geburtstags,- und Firmenfeierpauschalen:

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, Espresso Macchiato, Milchkaffee, Latte Macchiato, Chococino, Dunkle Schokolade mit Milchschaum, Althaus,- & Teekanne-Teesorten

Die aufgeführten Kaffeespezialitäten sind bei einem Mitternachtskaffee im Preis inbegriffen.

Angebot Nr.1:

Spanferkelbuffet vom Partyservice Zimmermann:

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: 87,90 €

Angebot Nr.2:

Individuelles Buffet vom Partyservice Zimmermann:

Warm:

- Schweinerahmgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln
- Putenrahmpfanne mit Gemüse
- Salzkartoffeln ✓
- Reis ✓
- Buttergemüse ✓

Kalt:

- Knackiger Rohkostmix ✓✓ mit Dressing ✓
- Baguette ✓

Dessert in Mini-Gläser:

- Mandarinen-Sahne-Quark ✓
- Himbeer-Sahne-Baiser ✓

Preis pro Person: 89,90 €

Angebot Nr.3:

Bayrisches Schmankerl-Buffer vom Partyservice Zimmermann:

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: 89,90 €

Angebot Nr.4:

Schloßherrenbuffet vom Partyservice Zimmermann:

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: 93,90 €

Angebot Nr.5:

Italienisches Landbuffet vom Partyservice Zimmermann:

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: 94,90 €

Angebot Nr.6:

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
- 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:

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

Preis pro Person: 94,90 €

Angebot Nr. 7:

Individuelles Buffet von Dickmann-Catering:

Warm:

- Rinderschmorbraten vom Weiderind in Rotweinsauce
- Veganes Thai-Curry ✓✓
- Broccoli ✓✓
- Champignons ✓✓
- Bohnen ✓✓
- Bunte Möhrchen ✓✓
- Rosmarin-Pellkartoffeln ✓✓
- Spätzle ✓
- Reis ✓✓

Kalt:

- Bunte Salatauswahl ✓✓ mit American-Dressing ✓ & Balsamico-Vinaigrette ✓
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Kapern & Petersilie
- Paprika, Peperoni & Oliven mit Frischkäsefüllung ✓
- Mango-Mozzarella mit buntem Pfeffer ✓
- Variation aus Baguette & Brötchen ✓
- Meersalzbutter ✓
- Kräuterbutter ✓

Dessert:

- Oreocreme ✓
- Cassis-Vanille-Mousse

Preis pro Person: 99.90 €

Angebot Nr.8:

Italienisches Buffet Capri vom Partyservice Zimmermann:

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: 100,90 €

Angebot Nr.9:

Rodizio-Grillevent von Brasil-Grill:

- Das Rodizio wird von Brasil-Grill (aus Bergen) geliefert, vor Ort gegrillt, zubereitet und an die Gäste verteilt bzw. am Buffet bereitgestellt.

Vorspeisen:

- Hähnchenkeule
- Spareribs

Hauptspeisen:

- Schweinefilet
- Brasilwürstchen
- Chicken-Wings
- Hähnchenbrustfilet
- Rinderfilet
- Bisonsteak
- Rumpsteak
- Känguru
- Putenbrust
- Strauß
- Gegrilltes Gemüse: Zwiebeln, Maiskolben, Paprika, Zucchini & Champignons 
- Rosmarinkartoffeln 
- Frische bunte Salate 
- Verschiedene Antipasti 
- Brot 

Dessert:

- gegrilltes Obst 

Preis pro Person: ca. 101,90 €

Die Buffetzusammenstellung kann nach Wunsch ergänzt oder gekürzt werden.

Auf Wunsch reichen wir gerne passend zum Rodizio-Grill verschiedene Sorten original brasilianische hausgemachte Caipirinha (grün, gelb, rot und alkoholfrei), die hier aber noch nicht inklusive sind.

Angebot Nr. 10:

Italienisches Buffet Florenz vom Partyservice Zimmermann:

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: 107,90 €

Angebot Nr.11:

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: 69.90 €

- 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

Alle Angebote gelten ab mindestens 50 vollzahlenden Personen. Buffetänderungen sind möglich. Wir behalten uns eine Nachkalkulation vor.

Allgemeine Leistungen:

- Alle Preise beinhalten die aufgeführten Getränke, Catering (außer Angebot Nr. 11), Serviceleistungen sowie 19 % MwSt.
- Alle Preise gelten für die Dauer von maximal 8 Stunden ab Empfang der ersten Gäste.
- Bei Überschreitung der 8-Stunden-Pauschale und generell ab 03:00 Uhr kostet jede weitere angef. ½ Stunde 150.00 € unabhängig von der Personenanzahl inkl. Getränke und Service. Bei größeren Feiern über 150 Personen berechnen wir einen anderen Verlängerungspreis aufgrund der höheren Gästeanzahl.
- 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.

Kuchen, Torten, Fotobox & Candybar:

- Kühlagerung der angelieferten Kuchen & Torten.
- 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.
- 52" Theken-Displays: Anzeige der Getränkekarte und Begrüßungstext oder Brautpaarfoto.
- LED-Beleuchtung innen & außen und große beleuchtete Discokugel.
- Beamer & Leinwand für Fotos oder Filme (PC mit HDMI-Anschluß erforderlich).
- Kostenloses WLAN.
- Wickelkommode auf dem Damen-WC.
- Hochstühle & Tripp-Trapp-Stühle.
- Kinderspielplatz & Kinderfuhpark (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.
- 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.

Feuerkorb:

- Großer Feuerkorb inkl. Brennholz: 99.00 €; Einsatz ist Wetterabhängig.

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.
- Die Glasschiebetür (von der Tanzfläche nach außen) ziehen wir ab 23:00 Uhr zu.
- 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 Fotos 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, Confettishooter, 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! 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 die Partyscheune 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.

- Die Partyscheune 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
- 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 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 der Partyscheune ereignen und müssen uns als Veranstalter umgehend angezeigt werden.

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

Herzliche Grüße aus Klein Hehlen,

Ihre Familie Lehmann



Hauke Lehmann



Chantal Lehmann