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
- Rundumservice
- Freundliche Servicekräfte
- Getränkeausschank
- Buffets von regionalen Anbietern
- Ovale und rechteckige Tische
- Gemütliche Polsterstühle
- Stilvoll eingedeckte Tischtafeln
- Empfehlungen für DJ´s | Hochzeitsdeko | Hochzeitstorte | Hotels …
- Grüne Trauwiese für freie Trauung
- Großes gläsernes Vordach als Eingangs,- & Raucherbereich
- 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
- Sekt „Rotkäppchen“ halbtrocken
- Lillet-Wild Berry (Weinaperitif | Schweppes Wild Berry | Eiswürfel | Himbeeren | Minze)
- Aperol-Spritz (Bitterlikör | Sekt oder Prosecco | Eiswürfel | Orangenscheiben)
- Limoncello-Spritz (Zitronenlikör | Sekt oder Prosecco | Eiswürfel | Minze)
- Hugo (Holunderblütensekt | Eiswürfel | Minze)
- Malibu (Rumlikör mit Kokosnuss-Flavour | Maracujasaft | Eiswürfel)
- alkoholfreier Cocktail (Maracujasaft | Orangensaft | Eiswürfel)
- Sekt „Rotkäppchen“ Alkoholfrei bieten wir als kostenlose Alternative an.

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 | Alkoholfrei
- Achenbach Weißwein: 2024er Grauburgunder trocken | 2024er Riesling halbtrocken
- Achenbach Rotwein: 2022er Spätburgunder trocken | 2023er Cuvée halbtrocken

Softgetränke

- Bad Pyrmonter Mineralwasser | Bad Pyrmonter 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 | Fritz Bio-Apfelschorle | 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 | Osborne 103 | 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
  Kirschwasser | Marille (Aprikose) | Mirabelle (Pflaume) | 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-Teesorten | Teekanne-Teesorten

Alle hier 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: 122.90 €

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
- Bratensoße
- Bunte Gemüseplatte
- überbackene grüne Nudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Blumenkohlcurry
- Reis

Kalt

- Knackiger Rohkostmix mit Dressing |
- Mariniertes Gemüse ital. Art mit Parmesan | ohne Parmesan
- 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: 123.90 €

Angebot Nr.3

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln)

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hochzeitsbuffet „Light“ vom Partyservice Zimmermann

Warm

- Schweinefilet
- Putenbraten
- Bratensauce
- Champignons á la Creme
- Käsespätzle
- Bunte Gemüseplatte

Kalt

- Knackiger Rohkostmix mit Dressing |
- Mettbällchen
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum
- Bunte Käseplatte
- Käsefingerfood
- Brot & Brötchen
- Butter

Dessert in Mini-Gläser

- Stracciatella-Creme mit Erdbeersauce
- Schokoladencreme

Preis pro Person: 123.90 €

Angebot Nr.4

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 Käsewürstchen
- Schafskäsepäckchen
- Thai-Gemüse
- Reis

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: 124.90 €

Angebot Nr.5

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln)

- Exotische Curry-Zitronengrassuppe VV

Individuelles Buffet vom Partyservice Zimmermann

Warm

- Putenbrust mit Champignons, Tomaten & Käse überbacken
- Rosmarinkartoffeln VV
- Mediterranes Ofengemüse VV
- Gemüselasagne V
- Süßkartoffelcurry VV
- Reis VV

Kalt

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

Dessert in Mini-Gläser

- Kokos-Panna-Cotta VV
- Schokoladencreme V

Preis pro Person: 128.90 €

Angebot Nr.6

Bitte beachten Sie:

Dieses Buffet ist nur in der Spargelzeit von Anfang April bis Ende Juni verfügbar und wird von uns komplett selbst zubereitet!

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln)

- Spargelcremesuppe

Spargelbuffet hausgemacht vom Bauernhof Lehmann

Warm

- Frischer Spargel
- Paniertes Schweineschnitzel
- Gemüseschnitzel vegetarisch oder vegan
- Schinken in feinen Scheiben
- Salzkartoffeln
- Kroketten
- Rührei
- Buntes Buttergemüse
- Sauce Hollandaise
- Buttersoße

Dessert

- Vanilleeis
- frische Erdbeeren
- Schlagsahne

Preis pro Person: 134.90 €

Angebot Nr.7

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln)

- Möhren-Ingwercreme-Suppe

Mediterranes Buffet von Dickmann-Catering

Kalt

- Spaghettinisalat 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
- Saftig gebackener Lachs mit Pesto
- Kohlrabi
- Broccoli
- Bunte Möhrchen
- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Pasta mit Parmesan

Dessert

- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Tiramisu (enthält Alkohol)

Preis pro Person: 134.90 €

Angebot Nr.8

Vorsuppe (wir servieren große Terrinen an die Tischtafeln)

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hochzeitsbuffet vom Partyservice Zimmermann

Warm

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

Kalt

- Knackiger Rohkostmix mit Dressing |
- Fischplatte mit Forellenfilets | Räucherlachs | Graved Lachs | 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 mit Parmesan | ohne Parmesan
- Tomate & Mozzarella mit Basilikum
- Parmaschinken mit Melone
- 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-Mousse auf Ananas (enthält Alkohol)
- Schokoladencreme

Preis pro Person ab 50 Personen: 136.90 €

Preis pro Person unter 50 Personen: 139.90 €

Angebot Nr.9

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
- Buttermöhrchen
- 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
- Ketchup
- Curry-Dip

Dessert in Mini-Gläser

- Vanillecreme mit Haselnuss
- Schwarzwälder-Kirsch-Creme

Preis pro Person: 137.90 €

Angebot Nr.10

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
- Thymianbutter
- Kräuterbutter

Warm

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

Dessert

- Bayrische Creme mit Beerensauce
- Erdbeermousse

Preis pro Person: 142.90 €

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: 84.90 €

- Servieren wir eine Vorsuppe, Vorspeisenteller oder andere Speisen 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 für vegetarische | vegane Speisen

Vegetarisch | achten Sie bitte auf das einfache Icon

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

Vegan | achten Sie bitte auf das doppelte Icon

- Exotische Curry-Zitronengrassuppe
- Möhren-Kokos-Cremesuppe
- Veggie-Schnitzel
- Mariniertes Gemüse ohne Parmesan (Zucchini | Paprika | Aubergine etc.)
- Linsen-Kürbissalat
- Kichererbsen-Hummus-Dip
- Kürbis-Hummus-Dip
- Blumenkohl-Curry auf Reis mit gerösteten Cashewkernen
- Thai-Gemüse mit Basmati-Reis
- Kokos-Panna-Cotta mit Blaubeeren oder mit Mangopüree
- Rote Grütze

Empfehlung für die kleinen Gäste | Zusatz zum Buffet | ab 10 Kinder buchbar

- Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise
  Preis pro Kind: 4.00 €
- Hähnchennuggets | Ketchup | Mayonnaise
  Preis pro Kind: 6.00 €

Empfehlungen für einen Empfangssnack

- Gerne reichen wir kleine Köstlichkeiten zum Empfang:
  - Mini-Laugengebäck á 45g: Laugenbrötchen | Laugenstange | Laugenbrezel
    Preis: 9.00 € für 3 Stück pro Person
  - Mini-Flammkuchen á 30g: Elsässer Art | Griechische Art
    Preis: 9.00 € für 4 Stück pro Person
  - Mini-Pizzen á 30g: Salami | Margherita | Schinken | Spinat
    Preis: 9.00 € für 4 Stück pro Person
  - Kanapees: belegte Brotscheiben mit Wurstaufschnitt | Käseaufschnitt | Lachs etc.
    Preis: 13.50 € für 3 Stück pro Person

Empfehlungen für einen Mitternachtssnack

- Currywurst | Currysoße | Currypulver | Baguette oder Toast
  Preis pro Person: 10.00 €
- Currywurst | Currysoße | Currypulver | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise
  Preis pro Person: 14.00 €
- Bunte Käseplatte
- Fingerfoodbuffet z.B. mit Mettbällchen | Käsespieße | Mini-Wraps | Melone mit Schinken

---

Alle Angebote gelten ab mindestens 50 vollzahlenden Personen.
Buffetänderungen sind möglich.
Buffetspeisen können nur innerhalb des gleichen Anbieters ausgetauscht werden.
Wir behalten uns eine Nachkalkulation vor.

Allgemeine Leistungen

- Alle Preise beinhalten die aufgeführten Getränke, Catering (außer Angebot Nr. 11), Serviceleistungen und 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 150.00 € unabhängig von der Personenanzahl inkl. Getränke und Service.
- Bei größeren Feiern ab 100 Personen berechnen wir bei Überschreitung der 10-Stunden-Pauschale und generell ab 03:00 Uhr für jede weitere angef. ½ Stunde 180.00 € inkl. Getränke und Service.
- Feiern sind bis maximal 05:00 Uhr möglich.

Kinder | Begleitpersonen | Kinderequipment

- Kinder bis 2 Jahre feiern kostenfrei.
- Kinder von 3 bis einschließlich 15 Jahre berechnen wir mit 4.00 € pro Lebensjahr.
- Einen DJ | Fotograf | Videograf | sonstige Begleitperson 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.
- Wickelkommode auf dem Damen-WC.
- Hochstühle & Tripp-Trapp-Stühle.
- Kinderspielplatz & Kinderfuhrpark (Nutzung bis 21:00 Uhr möglich & nur für Kinder!).

Tischdekoration | Ausstattung

- Die Tischtafeln decken wir mit weißen Stofftischdecken | Stoffservietten | Geschirr | Besteck Gläser | Edelstahlflaschenkühler | LED-Teelichter | Buffet,- & Getränkekarten ein.
- Tischbänder in Wunschfarbe sind inklusive.
- Holzscheiben zur Dekoration sind inklusive.
- Blumendeko ist nicht inklusive | wird selbst beim Floristen ausgesucht | mitgebracht | geliefert.
- Für die Sitzplatzübersicht stellen wir gerne eine rustikale Holzstellwand zur Verfügung.
- Für ein Gästebuch stellen wir gerne ein Holz-Weinfass zur Verfügung.
- Stehtische innen mit kostenlosen Hussen
- Stehtische außen ohne Hussen aufgrund der Raucher (Brandlöcher)

Buffet | Service

- Alle Speisen am Buffet sind beschriftet und weisen Allergie,- und Intoleranz-Infos aus.
- Braten schneiden wir frisch am Buffet auf.
- Übriggebliebene Speisen stellen wir kalt und können auf eigenes Risiko am nächsten Tag in eigenen Behältnissen oder von uns verliehenen Behältnissen mitgenommen werden.
- Wir berechnen keine Raummiete.
- Alle gastronomischen Servicearbeiten sind inklusive.

DJ | Hochzeitstorte | Fotobox | Candybar | Hüpfburg | Slusheis

- DJ ist nicht inklusive | wird separat gebucht
- Kühllagerung der angelieferten Hochzeitstorte.
- Präsentation der Torte mit Sprühfontänen auf einem Wagen.
- Wir berechnen kein Tellergeld für Torten & Kuchen.
- Geschenketisch mit Glasvasen & Holzkiste für Geldgeschenke.
- Fotobox-Bereich mit Beistelltisch | neutralem Hintergrund | Steckdosen.
- Candybar-Tisch vorhanden | Süßigkeiten & Behälter können selbst mitgebracht werden.
    - Candybar mit Sweets | Fruchtgummi | Lakritz | Marshmallows | Schokolade
      Preis pro Person: 6.00 € inkl. Aufbau | Equipment | Deko
- Hüpfburg kann gerne mitgebracht & aufgestellt werden | Strompauschale 15.00 €
- Slusheis-Maschine kann gerne mitgebracht & aufgestellt werden | Strompauschale: 15.00 €

Kostenlose Technik

- 2 große aufgehängte 52“ Theken-Displays im 16:9 Format:
    - Getränkekarte (wir fertigen diese an)
    - Begrüßungstext oder Brautpaarfoto (wird vom Brautpaar angefertigt)
- LED-Beleuchtung innen & außen und große beleuchtete 80cm Discokugel.
- Beamer & Leinwand für Fotos oder Filme (PC mit HDMI-Anschluß erforderlich).
- Kostenloses WLAN.

Zusatzoptionen

- 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 25.90 € pro erwachsene Person bzw. 17.90 € für Kinder und Jugendliche bis einschließlich 15 Jahre, inklusive sind:
  Kaffee | Tee | Kaffeespezialitäten | Biersorten | Weinsorten | 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.
- Wohnwagenstellplatz mit Stromnutzung | 25.00 €. Wohnwagen oder,- mobile sind nur mit integriertem WC zulässig und stehen nur für eine Nacht auf unserem Hof.

Trauwiese | Trauung unter freiem Himmel

- Weiße Holzstühle | gepflegte Trauwiese | kompletter Auf,- und Abbau | Stromversorgung
  - Preis bis 50 Personen: 500.00 €
  - Preis bis 100 Personen: 550.00 €
  - Preis bis 150 Personen: 600.00 €
- Alternativ kann die Trauung bei wechselhaftem Wetter oder Regen unter dem Glasdach vor der Partyscheune stattfinden.
- Die nötige Technik (Mikrofon | Musikanlage) bringt der DJ oder Trauredner mit.
  Auf Wunsch vermieten wir einen mobilen Akku-Bluetooth-Lautsprecher auf Stativ mit Funkmikrofon gegen eine Gebühr von 99.00 € pro Trauungszeremonie.

Optionen für ein Gruppenfoto der Hochzeitsgesellschaft

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

Feuerkorb | Polterabend

- Großer Feuerkorb inkl. Brennholz: 99.00 €
  nur von November bis Februar | Einsatz ist Wetterabhängig
- Große Polterecke inkl. Auf,- und Abbau: 200.00 € | zzgl. Reinigungsgebühr: 100.00 € | zzgl. entstehende Entsorgungskosten

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 ist uns rechtzeitig eine Genehmigung vorzulegen.
- Für steigende Heliumballons ist uns rechtzeitig eine Genehmigung vorzulegen.
- Für eine Drohne für Hochzeitsfotos ist uns rechtzeitig 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: Wunderkerzen | Plastikkonfetti | Papierkonfetti | Konfettishooter | Luftschlangen | Streuartikel aus Plastik & Papier sind aus Liebe zur Umwelt sowie aufgrund aufwändiger Reinigungsarbeiten im Innen,- und Aussenbereich und möglicher Brandgefahr nicht gestattet und komplett untersagt!
  Eingefärbtes Konfetti 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 | 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 | Trauredner
- Sind auf der Veranstaltung mehr Gäste als angegeben, dann berechnen wir der Mehrzahl entsprechend wie angeboten nach.
- 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
- Die oben genannten Infos übermittelt der Auftraggeber dem Veranstalter zu den angegebenen Zeiten vorzugsweise in digitaler Form per E-Mail.
- Stand der Preise: März 2026
- Alle Preise haben eine Gültigkeit bis voraussichtlich Dezember 2026.

Zahlung

- Der Auftraggeber leistet eine Anzahlung per Überweisung bis 14 Tage vor der Veranstaltung in Höhe von 70.00 € 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 | per EC-Cash innerhalb einer Woche nach Rechnungstellung.
- Verreist der Auftraggeber nach der Veranstaltung (z.B. auf Hochzeitsreise), dann ist der Rechnungsausgleich bitte vor Reiseantritt zu erledigen.

Stornierung

- Im Falle einer Stornierung vom Auftraggeber aus unterschiedlichen Gründen fallen die folgenden Entschädigungen an:

✗ Stornierung länger als 8 Wochen vor dem Veranstaltungstag:
50 % der Durchschnittspauschale (125 € x angegebene Personenanzahl)
✗ Stornierung bis 8 Wochen vor dem Veranstaltungstag:
70 % der Durchschnittspauschale (125 € x angegebene Personenanzahl)
✗ Stornierung bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag:
80 % der Durchschnittspauschale (125 € x angegebene Personenanzahl)
✗ Stornierung bis 2 Wochen vor dem Veranstaltungstag:
100 % der Durchschnittspauschale (125 € x angegebene Personenanzahl)

- 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.

Herzliche Grüße aus Klein Hehlen

Ihre Familie Lehmann

Hauke Lehmann

Chantal Lehmann