



Bankettmappe



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank, dass Sie uns für Ihre Feier das Vertrauen schenken möchten.

Seit mehr als zwei Jahrhunderten befindet sich der liebevoll restaurierte Landgasthof im Familienbesitz. Das Gebäude des heutigen Dreimädelhauses datiert aus dem Jahr 1767. Seit den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts schwoll der Strom der Bremer Wochenendausflügler immer mehr an. Aus dieser Zeit stammt auch der Name "Dreimädelhaus", der auf den damaligen Besitzer und seine drei Töchter zurückgeht.

Mit dem Dreimädelhaus bieten wir Ihnen einen idyllisch gelegenen schönen Ort, der mit seinem ursprünglichem Charme und seiner Tradition der Gastfreundlichkeit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt.

Für Ihre Hochzeitsfeier mit freier Trauung in unserem Garten, eine Familienfeier jedweder Art oder einen Firmenevent - Sie können auf unsere Unterstützung und unsere langjährige Erfahrung zählen. Ob Sie im kleinen Kreis feiern möchten oder ein großes Fest planen, wir finden sicherlich für jeden Anlass eine passende Räumlichkeit sowie ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Arrangement.

Es liegt uns sehr am Herzen, dass unsere Gäste ihre Feier genießen. Wir sind von Beginn an für eine detailgenaue Planung an Ihrer Seite und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Diese Zusammenstellung soll Ihnen einen ersten Einblick in die Möglichkeiten geben, die wir Ihnen für Ihre Feier bieten. Lassen Sie sich inspirieren, bevor wir gemeinsam über Ihre Wünsche und Vorstellungen sprechen.

Für Übernachtungsgäste stehen Ihnen 22 Hotelzimmer zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Ihr Dreimädelhaus

Dreimädelhaus KG
Dorfstr. 23
D-27243 Kirchseelte

Tel. +49 (4206) 831
Fax +49 (4206) 832
info@drei-maedelhaus.de
www.drei-maedelhaus.de

Checkliste

Bitte tragen Sie für die persönliche Absprache die Daten und Inhalte ein,
die bereits bekannt, geplant oder Ihnen wichtig sind.

Kontaktdaten

Name, Vorname _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon (Festnetz/mobil) _____

E-Mail _____

Veranstaltungsdaten

Datum _____ Uhrzeit _____

Personenanzahl _____ Erwachsene _____ Kinder _____

Anlass _____

Reservierung definitiv optional (14 Tage) bis _____

Raum _____

Tischanordnung _____

Empfang nein ja; Ort & Anzahl Stehtische _____

Pauschale (3 Getränke) Einzelabrechnung

Getränke

Pauschale

Einzelabrechnung

Weine (3 Bankettweine)

Weine

Änderungen / Extras

Sonstiges

Wasser auf den Tischen

Kaffee & Digestifs

ja nein

ja nein

Essen Menü Buffet Sonstiges | Uhrzeit

Auswahl

Kaffee & Kuchen

Pauschale (3-4 Sorten)

Einzelabrechnung

Kaffee/Tee:

Sonstiges:

Mitternacht

ja

nein

Auswahl

Hochzeitstorte ja

nein

selbst vom Haus

mit Fontänen

ja

nein

Auswahl

wann

Dekoration

Stuhlhussen

ja

nur für Brauttisch Anzahl _____

nein

Servietten

Kerzen

Blumen

selbst

vom Haus

Menükarten eigene vom Haus (cremefarben); Anzahl und
Text auf Vorderseite bitte rechtzeitig mitteilen

Musik(er) / Fotograf(en)

Anzahl: _____ mit Essen/Getränken ja nein

Hotel- nein ja (bitte angeben: Anzahl, EZ/DZ/etc.)

Zimmer _____

Sonstiges

Datum der Absprache: _____

Mitarbeiter: _____

Regelungen gemäß Niedersächsischer Corona-Verordnung ab dem 25. August 2021

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen!
Leider zwingt uns die aktuelle Corona bedingte Situation weiterhin zu gesetzlich
verordneten Einschränkungen und Maßnahmen, über die wir Sie hiermit
informieren möchten.

Maßgeblich sind die Regelungen der Niedersächsischen Corona-Verordnung, in der
unter anderem die nachfolgenden für unseren Geschäftsbetrieb mit Restauration
und Hotellerie geltenden Bestimmungen enthalten sind.

Bitte helfen Sie uns bei deren Umsetzung und Einhaltung, um Ihre Gesundheit und
Ihr Wohlbefinden zu wahren und auch unseren Mitarbeitern einen bestmöglichen
Schutz zu gewährleisten.

1. Basisschutzmaßnahmen

Unabhängig von Warnstufen und Inzidenzwerten werden die folgenden
Basisschutzmaßnahmen vorgegeben, die für ALLE und IMMER gelten:

1. Abstandspflicht (1,5 m)
2. Maskenpflicht in für Gäste zugänglichen Innenräumen bis zum Sitzplatz
3. Dokumentation der Kontaktdaten per Handzettel oder Handy-Apps
(Corona-Warn-App und Luca-App)

Die Ausprägung der zusätzlichen Schutzmaßnahmen wird je nach Entwicklung neu
definierter **Leitindikatoren** durch 3 **Warnstufen** vorgegeben.

Werden im Landkreis Oldenburg an 5 aufeinanderfolgenden Werktagen zwei der
nachfolgend aufgeführten Indikatoren überschritten, wird ab dem übernächsten
Tag die entsprechende Warnstufe festgestellt. Die Aufhebung der Warnstufe
erfolgt nach dem gleichen Prinzip.

Die Einstufung der Regionen wird täglich auf www.niedersachsen.de/coronavirus
veröffentlicht.

| Leitindikatoren: | Warnstufe 1 | Warnstufe 2 | Warnstufe 3 |
|--|--------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Neuinfektionen bisherige Inzidenzzahl | Inzidenz 35 bis 100 | Inzidenz 100 bis 200 | Inzidenz über 200 |
| 2. Hospitalisierung Krankenhausaufnahmen je 100.000 Einwohner | Aufnahme über 6 bis 9 Fälle | Aufnahme über 9 bis 12 Fälle | Aufnahme über 12 Fälle |
| 3. Intensivbetten Landesweite Belegung der 2.424 Intensivbetten wg. Covid-19 | Auslastung 5 % bis 10 % | Auslastung 10 % bis 20 % | Auslastung über 20 % |

Zusätzlich bei geschlossenen Veranstaltungen und Tagungen: Sofern die Anzahl der Gäste ohne Impf- oder Genesenen-Nachweis 25 nicht übersteigt, besteht keine Maskenpflicht. Kinder bis zum vollendeten 6. Lebensjahr und Schüler(innen), die im Rahmen eines schulischen Testkonzepts regelmäßig getestet werden, werden nicht gezählt. (Ab 1.000 Teilnehmern gilt stets die u.g. 3G-Regel.)

2. Warnstufe 1 oder Inzidenz über 50

In diesen Fällen tritt **zusätzlich** die **3G-Regel** in Kraft. Das bedeutet, dass der Zutritt nur unter den folgenden Bedingungen möglich ist.

1. **Geimpft:** mit Nachweis der vollständigen Schutzimpfung, wenn seit der Zweitimpfung 14 Tage vergangen sind
2. **Genesen:** mit Genesen-Nachweis, d.h. positiver PCR-Test, der mindestens 28 Tage und maximal 6 Monate zurückliegt
3. **Getestet** mit einem der folgenden Nachweise:
 - PCR-Test (maximal 48 Stunden gültig)
 - PoC-Antigen-Schnelltest (maximal 24 Stunden gültig)
 - Selbsttest (unter Aufsicht; maximal 24 Stunden gültig)

Für Kinder unter 6 Jahren besteht keine Testpflicht.

Zusätzlich für Hotelgäste: Sofern kein Impf- oder Genesennachweis vorliegt, wird bei Beherbergungen zweimal wöchentlich ein negativer Testnachweis benötigt.

Zusätzlich bei geschlossenen Veranstaltungen und Tagungen: Um für Ihre Veranstaltung einen bestmöglichen Schutz ohne negative Folgen für Sie, Ihre Gäste und uns zu gewährleisten, empfehlen wir auch Geimpften und Genesenen eine vorherige Testung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung!

Stand 26.08.2021

Unser Komplettangebot

Dieses Angebot gilt für den Zeitraum von 17:00 bis 02:00 Uhr.

Empfang

Secco, Orangensaft, kleine Biere,
Softdrinks und Mineralwasser

Dazu reichen wir Knabbergebäck

Getränkepauschale

Weißwein

Emil Bauer,
Grauburgunder *oder* Sauvignon Blanc

Rotwein

Cuvée Noir

Roséwein

Paul Rogengewieser, Port. Weißherbst
(bitte wählen Sie 3 Weine aus)

Biere

Haake Beck Pils, Haake Beck Kräusen,
Weizenbier, Weizenbier alkoholfrei
Beck's Bier alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Spirituosen

Mackenstedter verschiedene Sorten,
Berliner Luft, Grappa, Ramazzotti,
Baileys, Sambuca, Lillet, Jägermeister,
Wodka Smirnoff, Havanna Club Rum,
Springer Urvater, Jim Beam,
Gordon's Gin, Obstler, Captain
Morgan, Fernet Branca

Kaffee und Tee

(in Thermoskannen)

Buffet - am Tisch serviert

Suppe

Tomatensuppe von
sonnengereiften Strauchtomaten

Vorspeisen & Salate

Frische Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings
Antipasti nach „Art des Hauses“
Vitello Tonnato –
Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce
Honigmelone mit Serranoschinken
Kirschtomaten mit
Büffelmozzarella-Kugeln und Pesto
Riesengarnelen in Knoblauchöl
Eingelegter Balkankäse mit Oliven
Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Schweinemedailleurs
unter der Pinienkern-Parmesanhaube
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Frisches Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln, Butter-Gnocchi
Hummersauce Basilikum-Rahmsauce

Dessert

Großes Eisvergnügen auf Platten

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette

Preis pro Person 90,00 €

Buffetvorschläge für Feierlichkeiten ab 20 Personen

Diese können selbstverständlich nach Ihren Wünschen zusammengestellt und variiert werden.

Unsere Buffets werden regulär als Tischbuffets serviert.

Variante 1: Rustikales Buffet

Suppe

Kirchseelter Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept

Kaltes Buffet

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Holländischer Matjes mit Hausfrauensauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Wurst- und Schinkenspezialitäten
Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Poulardenbrust mit knuspriger Haut
Saftiger Schweinebraten
Kartoffelgratin goldbraun gebacken · Hausmacher Spätzle in Butter geschwenkt
Frische Auswahl von Saisongemüse
Kräftige Malzbiersauce · Feine Knoblauch-Kräutersauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 33,50 €

Variante 2: Mediterranes Buffet

Suppe

Tomatensuppe von sonnenreifen Strauchtomaten
Basilikum · Grissini

Vorspeisen & Salate

Frische Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Antipasti nach "Art des Hauses"
Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce
Honigmelone mit Serranoschinken
Kirschtomaten mit Büffelmozzarella-Kugeln und Pesto
Riesengarnelen in Knoblauchöl · Eingelegter Balkankäse mit Oliven
Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Schweinemedallions unter Pinienkern-Parmesanhaube
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Frisches Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln · Butter-Gnocchi
Hummersauce · Basilikum-Rahmsauce

Dessert

Großes Eisvergnügen

Stellen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen zusammen und dekorieren Sie selbst mit unserer Auswahl an Saucen und Früchten.

Preis pro Person 40,90 €

Variante 3: Grill-Buffer **(in den Sommermonaten)**

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbuffet

Große Auswahl an Blattsalaten der Saison,
verschiedenen Rohkostsalaten und Dressings

Antipasti nach "Art des Hauses"

Honigmelone mit Serranoschinken

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella-Kugeln und Pesto

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Oliven

Riesengarnelen in Knoblauch und Rosmarin

Saucen und Dips

Baguette und Kräuterbutter

Vom Grill und aus der Pfanne

Marinierte Rindersteaks

Lachsfilet mit Kräutern gegrillt

Nackensteaks in Paprika-Kräuter marinade

Bratwurst

Grillgemüse mit Knoblauch

Gebratene Champignons mit Knoblauch und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Alternativen: vegetarische Bratwurst, Grillkäse

Dessert

Großes Eisvergnügen

(Stellen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen zusammen und dekorieren Sie selbst mit unserer Auswahl an Saucen und Früchten.)

Preis pro Person 42,90 €

Menüvorschläge für Feierlichkeiten ab 10 Personen

Bitte beachten Sie, dass es nur ein identisches Menü für alle Gäste geben kann.

Variante eines klassischen Menüs

Kirchseelter Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept in der Terrine serviert

Hausmacher Rinderroulade in feiner Merlotsauce
saftiger Schweinebraten und gebratene Hähnchenbrust,
dazu Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten und frisches Saisongemüse

Rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis

Die Suppe wird bei diesem Menü in der Terrine serviert, die Hauptspeisen auf Platten und in Schalen. Das Dessert reichen wir auf Einzeltellern.

Preis pro Person 31,90 €

Menü-Baukasten

Stellen Sie sich Ihr persönliches Wunsch-Menü für Ihre Feier ab 10 Personen zusammen. Die Speisen werden als Tellergerichte, die Suppen in Tassen serviert.

Vorspeisen

Cantaloup-Melone mit Serranoschinken,
Rucola und gehobeltem Parmesan
8,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit karamellisierten Nüssen und Wildkräutersalat
9,50 €

Hausgeräucherte Entenbrust
an Kürbis-Chutney
10,50 €

Roulade vom Räucherlachs
gefüllt mit Kräuterschmand an kleinem Salat
11,50 €

Suppen

Rahmsuppe von jungem Lauch
5,00 €

Kirchseelter Hühnersuppe
5,50 €

Waldpilzsuppe mit Croutons
5,50 €

Kartoffel-Basilikumsuppe mit Shrimps
6,50 €

Krustentiersuppe mit Melone und Minze
7,50 €

Hauptgerichte aus Pfanne und Ofen

Geschmorte Ochsenbacke
auf getrüffeltem Kartoffelstampf und kleinen Karotten
16,50 €

Maishuhnbrust
auf Ratatouillegemüse und frischer Pasta
17,50 €

Entrecôte vom argentinischen Rind auf gebratenen Waldpilzen,
Portwein-Schalottenjus und Schmorkartoffeln
19,50 €

Lammrücken unter der Oliven-Krokantkruste
auf zweierlei Bohnen und gebratenen Rosmarinkartoffeln
22,50 €

Scheiben vom Rinderfilet auf geschmortem Ofengemüse,
Barolojus und gebackenen Kartoffelnocken
25,50 €

Hauptgerichte aus Fluss & Meer

Lachsfilet gebraten auf jungem Lauch,
Hummerschaum und gebratenen Kartoffeln
15,50 €

Saiblingsfilet auf Pinienkern-Spinat,
Pernodschaum und Schwenkkartoffeln
16,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Pesto-Risotto und Safransauce
17,50 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis
5,00 €

Mascarponecreme mit Amarettokirschen
6,00 €

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten
6,50 €

Crème brûlée von der Vanille mit Marc de Champagne-Eis
7,50 €

Unsere Empfehlung für Feierlichkeiten ab 20 Personen:

Großes Eisvergnügen

Stellen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen zusammen
und dekorieren Sie selbst mit unserer Auswahl an Saucen und Früchten.

Preis pro Person 7,50 €

Hauptgerichte als Variationen auf Platten serviert inkl. Nachservice

Variation 1

Marinierter Schweinebraten vom Nacken und geschmorter Rinderbraten
Auswahl von frischem Marktgemüse und Apfelrotkohl,
leichte Senfrahmsauce, Rinderbratenjus,
Schupfnudeln und Bratkartoffeln

Preis pro Person 27,50 €

Variation 2

Scheiben vom Schweinefilet im Kräutermantel und gefüllt Rinderroulade
Rahmwirsing und Apfelrotkohl,
Rahmpilze, Burgundersauce,
Kroketten und Butterkartoffeln

Preis pro Person 28,50 €

Variation 3

Medaillons vom Roastbeef und Scheiben von der Hähnchenbrust
Auswahl von frischem Marktgemüse
Kräuterrahmsauce, kräftige Merlotsauce,
Schmorkartoffeln und Gemüsereis

Preis pro Person 29,50 €

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe mit Baguette

Preis pro Person 5,50 €

Rustikaler Mitternachts-Snack
mit Landmettwurst, Oldenburger Schinken, rustikaler Käseplatte und
Räucherfisch, dazu Bauernbrot und Schwarzbrot mit Butter

Preis pro Person 9,50 €

Currywurst (aufgeschnitten) in der Sauce mit Baguette

Preis pro Person 4,90 €

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Baguette und Butter

Preis pro Person 14,50 €

Brunch für Feierlichkeiten ab 20 Personen

Dieses Arrangement gilt für eine Veranstaltungsdauer von 10.00 - 13.00 Uhr.
Zusätzliche Speisen und Getränke werden separat berechnet.

Tee, Kaffee, Orangensaft

Brunchbuffet

Brötchen, Croissants, Schwarzbrot und Graubrot
Bunte Käseauswahl von Gouda, Edamer, Frischkäse und Camembert
Aufschnittplatte mit Landmettwurst, Schinken, Zwiebelmett, Mortadella,
kaltem Braten, Leberwurst und Sülze mit Remouladensauce
Fleischsalat
Geräucherte Fischauswahl mit Sahnemeerrettich
Nutella, Konfitüren und Honig
Salat von Früchten und Beeren der Jahreszeit
Rührei mit kross gebratenem Speck und Nürnberger Würstchen
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing
Tomate/Mozzarella mit Basilikumpesto
Antipasti nach "Art des Hauses"

Suppe

Kirchseelter Hochzeitssuppe

2 Hauptspeisen Ihrer Wahl

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahm
mit hausgemachten Spätzle

Seelachsfilet mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und Reis

Hähnchenbrust mit Kräutern
und einer bunten Gemüseauswahl sowie Kartoffelkroketten

Schweinekrustenbraten mit Bratenjus,
buntem Marktgemüse, Röstkartoffeln

Puten-Curry-Geschnetzeltes
mit Früchten und Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 29,90 €

Kaffee und Kuchen

Zur Kaffeezeit bieten wir Ihnen gerne unsere Kuchen und Torten aus hauseigener Bäckerei an.

Apfelkuchen
Schmandkuchen mit Sauerkirschen
Gebackener Käsekuchen
pro Stück 3,00 €

Käsesahnetorte mit Mandarinen
Käsesahnetorte mit Himbeeren
Schwarzwälder Kirschtorte
Stachelbeer-Baisertorte
pro Stück 3,50 €

Schlagsahne
pro Portion 0,80 €

Weitere Sorten können wir Ihnen nach Wunsch und Saison anbieten, z.B. Erdbeerkuchen, Rhabarber-Baisertorte oder Pflaumenkuchen.

Für Ihre Feier bieten wir gerne eine Kaffee- und Kuchenpauschale an:

1 Stück Kuchen oder Torte (mit Sahne)
inkl. einem Kännchen Kaffee/Tee

Preis pro Person 7,00 €

Pauschalangebot mit Kuchen/Torte und Kaffee/Tee satt

Preis pro Person 13,00 €

Kaffeespezialitäten sind in diesen Angeboten nicht enthalten.

Hochzeitstorten

Selbstverständlich können Sie Hochzeitstorten von Bäckereien und Konditoreien Ihrer Wahl zu Ihrer Feier anliefern lassen. Hierbei sollte jedoch unbedingt erkennbar sein, welcher Betrieb diese Torte geliefert hat.

Für den Service der Hochzeitstorten berechnen wir ein Geschirr- und Serviceentgelt in Höhe von *1,50 € pro Person*.

Ihre Hochzeitstorten servieren wir auf Wunsch mit Fontänen.

Eine Liste mit Kontaktdaten von spezialisierten Konditoreien halten wir für Sie bereit.

Freie Trauungen

Unsere Gartenflächen sowie der Bereich am Teich können für Ihre Zeremonie individuell und festlich hergerichtet werden.

Aufbau für eine freie Trauung inkl. Bestuhlung: *Preis pro Person 5,00 €*

Die Berechnung für die Bestuhlung erfolgt für die Anzahl der Gäste, die uns 3 Tage vor der Zeremonie mitgeteilt wird.

Unsere Weinkarte

Weißwein - Flaschenweine 0,75 l

Deutschland

Markus Pfaffmann, Grauburgunder Pfalz
„Frisch, fein & fruchtig, immer eine gute Wahl“

Krämer Straight Chardonnay, Rheinhessen
„Kraftvoller Global Player mit Finesse“

Hirschhof Riesling Kabinett, Rheinhessen
„Exzellenter Kabinettwein mit stimmiger Restsüße“

Zehnhof Silvaner, Franken
„Gehaltvoller Weltklasse-Wein“

Nico Espenscheid Herz & Hand Scheurebe, Rheinhessen
„Würzig-duftig mit feinem Aromaspiel“

Übersee

Stellenrust Kleine Rust Chenin Blanc, Südafrika/Stellenbosch
„Frischer kräuterwürziger Wein mit tropischen Aromen“

Oyster Bay Sauvignon Blanc, Neuseeland/Malborough
„Reichhaltiges Frisches Bouquet – so schmeckt der Sommer“

Roséweine – Flaschenweine 0,75 l

Rogenwieser Weißherbst, Pfalz

„Gefälliger Roséwein mit angenehmer Restsüße“

Delheim Pinotages rosé, Südafrika

„Dichtes blumiges Bouquet, fruchtig,
rund & einfach lecker!“

Frescobaldi Alie Syrah, Italien/Toskana

„Eleganter, raffinierter zartrosa Wein mit herausragender Balance“

Rotweine – Flaschenweine 0,75 l

Deutschland

Jean Buscher Heroldrebe, Rheinhessen

„Einzigartiger leichter Rotwein – dezent & weich“

Königschaffhauser Steingröble, Spätburgunder, Baden-Württemberg
Bremer Ratskeller Wein

„Ausgeprägtes Burgunderaroma - weich & füllig“

Italien

Banfi Cabernet-Sauvignon, Toskana

„Rubinroter Klassiker mit sanftem Duft“

Doppio Passo Salento IGT Primitivo, Apulien

„Voluminöser schmelziger Charakter mit angenehmer Fülle“

Frescobaldi Terre Tore Cabernet Sauvignon, Toskana

„Kräftiges, sattes purpurrot mit fruchtigen Aromen – warm & geschmeidig“

Masi Compofiorin Corvina, Corvina/Oseleta/Rondinella, Venetien

„Intensiv-elegant ausgewogen, schmeichelhafte Struktur“

Spanien

Montecillo Crianza Tempranillo, Rioja Aeta
„Kirschrot, kraftvoll & harmonisch ausbalanciert
mit elegantem Nachhall“

Maximo Tempranillo, La Mancha
„Schöne weiche Struktur, lebendiger verspielter Geschmack“

Frankreich

Le Cochonnet Merlot, Languedoc
„Gut strukturierte dunkle Note –
wir lieben das Leben“

Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux
Heritage Bordeaux
“Intensiv funkelndes Purpurrot, verführerisch würzig, sanft & harmonisch”

Argentinien

Finca Las Moras Dadá No. 1, Malbec
„Dunkles Granat-Purpur, raffiniert, dicht – ein absoluter Chameur“

Getränkepauschalen

1. Pauschale für Ihren Empfang

Bei schönem Wetter richten wir Ihren Empfang auf Wunsch gerne in unserem Garten aus. Hierfür werden Stehtische bereitgestellt.

Die Empfangspauschale umfasst 4 Getränke aus folgender Übersicht:

Prosecco
Prosecco mit Aperol
Prosecco mit Holunderblütensirup
Prosecco mit Brombeersirup und geistigen Brombeeren
Prosecco mit Pfirsichsirup und geistigen Früchten
Lillet mit Wild Berry
Kleine Biere vom Fass
Orangensaft
Mineralwasser

Begleitend reichen wir Knabbergebäck.

Preis pro Person 6,90 €

Die Empfangspauschale gilt für die Dauer von einer Stunde.

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir pro Person 4,00 €.

Selbstverständlich können wir die verzehrten Getränke nach dem Ende der Empfangspauschale auf Wunsch auch einzeln berechnen. Es gelten hierfür die Preise unserer Getränkekarte.

2. Getränkepauschale ab 30 Personen

Weine

Weißwein

Emil Bauer Grauburgunder

oder

Emil Bauer Sauvignon blanc

Rotwein

Emil Bauer Cuvée Noir

Roséwein

Paul Rogenwieser Portugieser Weißherbst, Pfalz, halbtrocken

Biere

Haake Beck Pils vom Fass

Haake Beck Kräusen vom Fass

Weizenbier

Weizenbier alkoholfrei

Beck's Pils alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Schweppes, Mineralwasser,
Säfte, Energy-Drinks

Spirituosen

Mackenstedter verschiedene Sorten

Berliner Luft - Pfefferminzlikör

Grappa

Ramazzotti

Baileys

Sambuca Molinari

Lillet

Jägermeister

Vodka Smirnoff Red Label

Havanna Club Rum

Springer Urvater

Jim Beam Bourbon Whiskey

Gordon's Gin

Obstler

Captain Morgan

Fernet Branca

Kaffee, Cappuccino, Espresso und weitere Heißgetränke

Preis pro Person 39,90 €

3. Erweiterung der Getränkepauschale

Gerne bieten wir Ihnen ein Upgrade für weitere erlesene Weine und exklusivere Spirituosen für Ihre Feierlichkeit an. Diese Getränke können entweder der Pauschale zugeordnet oder separat berechnet werden. Sprechen Sie gerne mit uns über Ihre Wünsche.

4. Zeitliche Beschränkung

Die Getränkepauschale gilt für eine Veranstaltungsdauer von maximal acht Stunden. Danach berechnen wir für jede halbe Stunde, unabhängig von der Anzahl der anwesenden Personen, bis zum Ende der Feier pro anwesender Servicekraft als Überstundenpauschale 75,00 €.

Getränke werden während der Überstundenpauschale einzeln berechnet.

Preisberechnung für Kinder und externe Dienstleister

Preise für Kinder:

Speisen:

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Kinder unter 3 Jahren | keine Berechnung |
| Kinder von 3-10 Jahren | 30 % des Menü-/Buffetpreises |
| Kinder von 11-14 Jahren | 50 % des Menü-/Buffetpreises |
| Jugendliche ab 15 Jahren | regulärer Preis |

Getränkepauschale:

| | |
|--------------------------|------------------|
| Kinder unter 3 Jahren | keine Berechnung |
| Kinder von 3-6 Jahren | 7,00 € |
| Kinder von 7-14 Jahren | 13,00 € |
| Jugendliche ab 15 Jahren | 20,00 € |

Beköstigung und Bewirtung Ihrer Fotografen und Musiker:

| | |
|----------|-------------------------------|
| Speisen | 60 % des Menü-/Buffet-Preises |
| Getränke | Preis pro Person 15,00 € |

Allgemeine Hinweise

Personenzahl

Für Veranstaltungen an einem Samstag in unserem Saal im Reetdachhaus mit mindestens 50 tatsächlich bei der Feier anwesenden und voll zahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen) ist die Raumnutzung unentgeltlich. Bei Unterschreitung dieser Personenzahl wird ein Zuschlag zur Raumnutzung erhoben. Dieser Preisausgleich beläuft sich pro weniger anwesender Person auf 20,00 € zzgl. Mehrwertsteuer. Für Feiern an einem Freitag gilt diese Regelung nicht.

Teilen Sie uns bitte 14 Tage vor Ihrer Feierlichkeit per Email die genaue Personenzahl sowie die Anzahl und das Alter der Kinder mit. Änderungen der Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung per Mail mit. Für später abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnen wir 80% des Preises für die geplanten Speisen. Die Getränkepauschale entfällt.

Tischformen & Sitzordnung

Für alle Räumlichkeiten stellen wir Ihnen gerne unterschiedliche Tischstellungen vor. Es besteht je nach Personenzahl und Raum die Möglichkeit eine festliche Tafel oder Einzeltische zu wählen. Die Tischstellung erfolgt immer nach persönlicher Absprache.

Die Sitzordnung erfolgt nach Ihren Vorgaben. Den von Ihnen gewählten Tischplan mit der Angabe der Personen pro Tisch inkl. Kinderstühlen lassen Sie uns bitte rechtzeitig zukommen.

Dekoration & Menükarten

Die Tischdekoration können Sie gerne selbst erstellen oder durch einen von Ihnen ausgewählten Floristen durchführen lassen. Gerne übernehmen wir die Dekoration für Sie in der von Ihnen festgelegten Farbe. In diesem Fall erfolgt die Dekoration in der Regel mit Blumen der Saison in Einzelvasen. Die Berechnung erfolgt je nach Tischgröße, Anzahl der gewünschten Blumen und Aufwand. Als Orientierung berechnen wir beispielsweise für Blumen in Einzelvasen 2,00 € pro Vase.

Servietten und Kerzen stellen wir Ihnen standardmäßig zur Verfügung. Sie haben die Wahl zwischen cremeweißen Stoffservietten oder festlichen Papierservietten in den bei uns verfügbaren Farben. Das Falten von Servietten in besonderen Formen nach Ihren Wünschen wird aufwandsabhängig extra berechnet. Kerzen stellen wir in Form von Leuchterkerzen oder kleinen Stumpenkerzen für Windlichter für Sie bereit. Auch hier erlauben wir uns, überhöhten Aufwand gesondert zu berechnen.

Für die Nutzung unserer großen Kerzenleuchter berechnen wir pro Leuchter inkl. Kerzen 10,00 €.

Für das Bereitstellen von Stuhlhussen in der Farbe cremeweiß berechnen wir pro Stuhl 5,50 €.

Menü- bzw. Buffetkarten erstellen wir auf Wunsch gerne im Format DIN A5 in der Farbe cremeweiß gebunden mit einem Einlegeblatt für Sie. Den Text für die Vorderseite teilen Sie uns bitte rechtzeitig, spätestens eine Woche vor Ihrer Feier mit. Wir berechnen pro Karte 3,50 €.

Hotelzimmer

Für die Übernachtung nach Ihrer Feier bieten wir Ihnen und Ihren Gästen gerne unsere stilvoll eingerichteten Hotelzimmer an. Am folgenden Tag können Sie bei einem gemeinsamen Frühstück bis 11.00 Uhr die Feier ausklingen lassen. Der Check-in beginnt um 14.00 Uhr, der Check-out ist bis 11.00 Uhr möglich.

Wir räumen Ihnen bei einer Buchung von mindestens 6 Zimmern gerne Sonderkonditionen für die Übernachtung ein.

Bei einer Hochzeitsfeier mit mindestens 60 abrechnungspflichtigen Personen übernachtet das Brautpaar in der Hochzeits-Suite oder in einem Komfortzimmer - je nach Verfügbarkeit - ohne Berechnung.

Wir empfehlen Ihnen, bei der Buchung von mehreren Zimmern die Verteilung der Zimmer selbst zu übernehmen - dabei sind wir Ihnen gerne behilflich.

Anzahlung

Für Feierlichkeiten ab 20 Personen ist eine Vorauszahlung notwendiger Bestandteil für eine feste Reservierung. Diese Zahlung ist wie folgt gestaffelt.

| | |
|---|----------|
| Veranstaltungen mit bis zu 40 Personen | 125,00 € |
| Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen | 195,00 € |
| Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen | 265,00 € |
| Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen | 335,00 € |
| Veranstaltungen mit mehr Personen | 405,00 € |

(jeweils zzgl. Mehrwertsteuer)

Zahlungshinweise

Für die Zahlung einer Feierlichkeit akzeptieren wir grundsätzlich keine Kreditkarten. Bei Zahlungsausgleich innerhalb von 3 Tagen in bar, per Überweisung oder auch mit EC-Karte werden 3 % Skontoabzug ab einem Gesamtleistungspreis von 1.500,00 € gewährt.

Brandschutz

Bitte beachten Sie, dass im Innenbereich keine Wunderkerzen abgebrannt und keine Kerzen auf den Fußboden gestellt werden dürfen.

Das denkmalgeschützte Dreimädelhaus besitzt ein Reetdach. Aufgrund der Brandgefahr und entsprechender behördlicher Vorgaben darf auf dem gesamten Gelände kein Feuerwerk stattfinden und zudem auch keine Himmelslaternen oder Ähnliches gezündet werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Kontakt Daten

Gerne unterstützen wir Sie mit Kontaktdaten von DJs, Floristen, Konditoren, Traurednern und Fotografen.

Alle Angebote gelten bis zum 31.12.2022.

Grundlage unserer Dienstleistungen sind unsere nachfolgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen, die in beiderseitigem Interesse das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Buchung anerkennen.

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen für Hotelbetrieb

1. Vertragsschluss

- 1.1. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald das/die Zimmer bestellt und zugesagt, oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, bereitgestellt wird/werden. Dies gilt auch für die Leistungen, die unter Punkt 2. vereinbart werden.
- 1.2. Bei der Anmeldung von mehreren Personen, insbesondere von Gruppen, soll im beidseitigen Interesse die Zimmerliste mindestens eine Woche vor Ankunft dem Hotel zur Verfügung stehen.

2. An- und Abreise

- 2.1. Ohne anders lautende schriftliche Abmachung ist der Zimmerbezug (Check-in-Zeit) nicht vor 14:00 Uhr des Anreisetags möglich; die Zimmerrückgabe (Check-out-Zeit) hat bis 11:00 Uhr des Abreisetages zu erfolgen. Bei Abreise bis 18:00 Uhr ist die Leistung „Tageszimmer“ für die jeweilige Kategorie als Aufpreis zu bezahlen. Bei Abreise nach 18:00 Uhr ist der volle Zimmerpreis für die anstehende Nacht zu bezahlen.
- 2.2. Reservierte Zimmer müssen bis 18:00 Uhr des Anreisetages bezogen werden. Ist dies nicht geschehen, kann das Hotel über das Zimmer verfügen, sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde.

3. Rücktritt durch den Gast

- 3.1. Sämtliche Rücktritte müssen schriftlich erfolgen.
- 3.2. Im Falle von Einzelreservierungen ist ein Rücktritt bis zu 2 Tage vor Anreise kostenfrei. Bei einem späteren Rücktritt oder Nichtinanspruchnahme ist das Hotel berechtigt, dem Gast/ Besteller bis zu 80% des Zimmer-/Frühstückspreises in Rechnung zu stellen. Dies gilt für die gesamte Dauer des gebuchten Vertrages.
- 3.3. Im Falle von Reservierungen, die im Zusammenhang mit Gruppenreservierungen stehen, ist ein Rücktritt bis zu 4 Wochen vor Anreise kostenfrei. Bei einem späteren Rücktritt oder Nichtinanspruchnahme ist das Hotel berechtigt, dem Gast/ Besteller bei Rücktritt zwischen 1 Woche und 4 Wochen vor Anreise 50% und bei einem Rücktritt bis 7 Tage vor Anreise 80% des Zimmer-/Frühstückspreises in Rechnung zu stellen. Dies gilt für die gesamte Dauer des gebuchten Vertrages.
- 3.4. Die Dreimädelhaus KG wird sich im Rahmen der ihr obliegenden Schadensminderungspflicht bemühen, die vom Auftraggeber nicht genutzten Zimmer weiter zu vermieten, so dass, wenn dies möglich ist, dem Auftraggeber keine Stornierungskosten entstehen.

II. Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Bankette, Seminare, Konferenzen)

1. Vertragsschluss, Vorauszahlung

- 1.1 Der Vertrag kommt erst durch die von der Dreimädelhaus KG schriftlich verfasste Buchungsbestätigung zustande. Die Bezahlung der in dieser Bestätigung fällig gestellten Vorauszahlung ist weitere Voraussetzung für die Wirksamkeit der Reservierung.
- 1.2 Die Höhe der Vorauszahlung beträgt für Veranstaltungen, deren voraussichtliche Personenzahl 40 nicht übersteigt 125,00 €, deren voraussichtliche Personenzahl 60 nicht übersteigt 195,00 €, deren voraussichtliche Personenzahl 80 nicht übersteigt 265,00 €, deren voraussichtliche Personenzahl 100 nicht übersteigt 335,00 € und für Veranstaltungen mit einer darüber liegenden Personenzahl 405,00 €, jeweils zzgl. Mehrwertsteuer.

2. Teilnehmerzahl

- 2.1 Für Veranstaltungen an einem Samstag in unserem Saal im Reetdachhaus mit mindestens 50 tatsächlich anwesenden, vollzahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen) ist die Raumnutzung unentgeltlich. Bei Unterschreitung dieser Personenzahl wird ein Zuschlag zur Raumnutzung erhoben: Pro Person weniger als 70 wird ein Preisausgleich in Höhe von 20,00 € zzgl. Mehrwertsteuer berechnet.
Für Freitagsveranstaltungen gilt diese Regelung nicht.
- 2.2 Die genaue Teilnehmerzahl der jeweiligen Veranstaltung soll der Dreimädelhaus KG schriftlich spätestens drei Tage vor dem Termin mitgeteilt werden. Für später abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnet die Dreimädelhaus KG 80% des Speisenpreises; die Getränkepauschale entfällt.

3. Behördliche Genehmigungen bei Veranstaltungen / Gebühren

Soweit der Gast eine Veranstaltung in den Räumen der Dreimädelhaus KG durchführt, ist er allein für die Beschaffung der notwendigen behördlichen Erlaubnisse auf seine Kosten zuständig. Als Veranstalter obliegt dem Gast damit auch die Einhaltung öffentlicher rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer usw. hat der Gast direkt an den Gläubiger zu bezahlen. Das Hotel wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

4. Rücktritt durch den Gast

Der Veranstalter kann von dem Vertrag über die Veranstaltung bis 120 Tage vor Veranstaltungsbeginn mittels schriftlicher Mitteilung kostenfrei zurücktreten. Bei einer Stornierung nach diesem Termin werden 10%, bei einer Stornierung ab dem 90. Tag vor Veranstaltungsbeginn 30% und bei einer Stornierung ab dem 30. Tag vor Veranstaltungsbeginn 70% des zu erwartenden Logis-, Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung gestellt, wobei die voraussichtliche Personenzahl und der Leistungsumfang zugrunde gelegt werden. Ist der Leistungsumfang im Bereich Speisen und Getränke noch nicht vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt und Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet; Handelt es sich um eine Tagungsveranstaltung bildet die preiswerteste Tagungspauschale des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes die entsprechende Berechnungsgrundlage.

5. Zahlungshinweise

Für die Zahlung einer Feierlichkeit akzeptiert die Dreimädelhaus KG grundsätzlich keine Kreditkarten. Bei Zahlung innerhalb von drei Tagen nach Rechnungserhalt in bar, per Überweisung oder mit EC-Karte werden 3% Skonto ab einem Gesamtleistungspreis von 1.500,00 € gewährt.

III. Gemeingültige allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Verwahrung/ Haftung

- 1.1 Zurückgebliebene Sachen des Gastes werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Sollte sich niemand melden, bewahrt das Hotel die Sachen sechs Monate auf und behält sich vor, eine angemessene Gebühr zu verrechnen. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.
- 1.2 Sollten durch den Gast Schäden und Verluste an den Räumlichkeiten und dem Inventar verursacht werden, haftet der Gast dem Hotel, sofern nicht der Schaden durch Hotelbedienstete oder durch Dritte verursacht wurde, was allerdings durch den Gast nachzuweisen ist.

2. Verbindlichkeit von Angeboten

Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so behält sich das Hotel das Recht vor, entsprechende Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

3. Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten i.Z.m. diesem Vertrag und seiner Erfüllung ist die Zuständigkeit dem Amtsgericht Oldenburg zugeordnet.

Stand 26. August 2021