



Bankettmappe

gültig für Veranstaltungen das Jahres 2024



Sehr geehrte Gäste und Interessenten,

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 lassen soll.

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.

Am Ende dieser Bankettmappe finden Sie eine Checkliste mit den wichtigsten zu berücksichtigenden Punkten und Optionen. Sie soll Ihnen als Orientierungshilfe dienen für das erste persönliche Gespräch in unserem Hause.

Für Übernachtungsgäste bietet Ihnen unser Hotel 22 Einzel- und Doppelzimmer.

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

Stand 13. September 2023

Unser Komplett-Arrangement

Dieses gilt für eine Dauer von 9 Stunden.

Weitere Informationen zu den jeweiligen Optionen erhalten Sie auf den Folgeseiten.

Empfang (Basis-Variante)

Dauer: 1 Stunde

Prosecco, Orangensaft, kleine Biere,
Softdrinks und Mineralwasser

Dazu reichen wir Knabbergeback

Getränkepauschale (3 Weine)

Dauer: 8 Stunden

Weißwein

Markus Pfaffmann, Grauburgunder

Rotwein

Le Cochonnet, Merlot

Roséwein

Paul Rogenwieser, Port. Weißherbst

Biere

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

Alkoholfreie Getränke

Spirituosen

Mackenstedter (verschiedene Sorten),
Prosecco, Berliner Luft, Grappa,
Ramazzotti, Baileys, Sambuca Molinari,
Lillet, Aperol, Jägermeister, Obstler,
Vodka Smirnoff Red Label,
Havana Club Rum, Springer Urvater,
Jim Beam Bourbon Whiskey, Gordon's
Gin, Captain Morgan, Fernet Branca,
Ballantine's

Kaffee und Tee

(in Thermoskannen)

Kaffepezialitäten

Buffet

*Bitte wählen Sie aus einer der drei
auf den Folgeseiten aufgeführten
Buffetvorschlägen.*

Mitternachtssnack

Currywurst (aufgeschnitten)
in der Sauce mit Baguette

Variante 1: Rustikales Buffet

Komplettpreis pro Person 101,50 €

Variante 2: Mediterranes Buffet

Komplettpreis pro Person 109,50 €

Variante 3: Grill-Buffet

Komplettpreis pro Person 110,50 €

Buffetvorschläge für Feierlichkeiten ab 20 Erwachsenen

Diese Varianten können selbstverständlich auch nach Ihren Wünschen variiert und zusammengestellt werden. Hierbei werden sich die Preise jedoch ändern können.

Variante 1: Rustikales Buffet

Suppe

Kirchseelter Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept

Kaltes Buffet

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Wurst- und Schinkenspezialitäten
Käsespezialitäten
Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Maispouardenbrust mit knuspriger Haut
Saftiger Schweineschmorbraten
Kartoffelgratin goldbraun gebacken
Butterspätzle
Frische Auswahl von Saisongemüse
Kräftige Malzbiersauce
Feine Knoblauch-Kräutersauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

*Preis pro Person 40,50 €
(siehe separate Preise für Kinder, Jugendliche und Dienstleister)*

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

Hähnchenbrust mit wilden Kräutern

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 48,50 €

(siehe separate Preise für Kinder, Jugendliche und Dienstleister)

Variante 3: Grill-Bufferet **(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

Marinierte Hähnchenbrust

Bratwurst

Grillgemüse mit Knoblauch

Gebratene Champignons mit Knoblauch und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln

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 49,50 €

(siehe separate Preise für Kinder, Jugendliche und Dienstleister)

Menüvorschläge für Feierlichkeiten ab 10 Personen

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

1. Variante eines klassischen Menüs

Kirchseelter Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept in der Terrine serviert

Hausgemachte Rinderroulade in feiner Merlotsauce

Saftiger Schweinebraten und gebratene Hähnchenbrust

Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten und frisches Saisongemüse

Rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 38,00 €

2. Variante eines Menüs mit Steakplatte

Kirchseelter Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept in der Terrine serviert

Kleiner Salat der Jahreszeit

Medaillons vom Rind, Schwein und Poulardenbrust mit Sauce Bearnaise,
gebratenen Champignons, Grilltomaten, Bohnen im Speckmantel,
Bratkartoffeln und Kroketten und frisches Saisongemüse

Vanilleparfait mit warmen Schattenmorellen

Preis pro Person 41,00 €

Die Suppe wird bei diesen Menüs in der Terrine serviert, die Hauptspeisen auf Platten und in Schalen mit Nachservice. Das Dessert reichen wir auf Einzeltellern.

Vegetarische und vegane Alternativen

Selbstverständlich berücksichtigen wir auch Ihre Wünsche hinsichtlich vegetarischen und veganen Speisen - als zusätzliche Gerichte für Ihr Buffet oder für Menüs. Sprechen Sie uns gerne im Rahmen der Planung Ihrer Feier hierzu an und lassen Sie uns gemeinsam mit unserem Küchenchef die passende Auswahl für Sie treffen. Je nach Wunsch kann ein kostenneutraler Austausch von einzelnen Buffetkomponenten möglich sein; ggf. wird sich ein Aufpreis ergeben.

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 (während des Frühstücksbuffets)

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

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 Butterspätzle

Seelachsfilet mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und Reis

Hähnchenbrust mit Kräutern und einer bunten Gemüseauswahl
sowie Kartoffelkroketten

Schweineschmorbraten mit Bratenjus, buntem Marktgemüse, Röstkartoffeln

Puten-Curry-Geschnetzeltes mit Früchten und Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 37,50 €

Kaffee und Kuchen

Zur Kaffeezeit bieten wir Ihnen unsere hausgebackenen Kuchen und Torten an.

Apfelkuchen
Schmandkuchen mit Kirschen
Käsekuchen

Käsesahnetorte mit Mandarinen
Käsesahnetorte mit Himbeeren
Schwarzwälder Kirschtorte
Stachelbeer-Baisertorte

Schlagsahne

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

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

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

Bitte wählen Sie vorab eine Sorte Kuchen oder Torte oder aus unserem jeweiligen Tagesangebot.

Preis pro Person 8,00 €

Pauschalangebot mit Kuchen/Torte (inkl. Sahne) und Kaffee/Tee satt

Bitte wählen Sie vorab bis zu 3 Sorten Kuchen oder Torte aus.

Preis pro Person 14,00 €

Kaffeespezialitäten sind in diesen Angeboten nicht enthalten.

Hochzeitstorten

Selbstverständlich können Sie Hochzeitstorten von Bäckereien und Konditoreien Ihrer Wahl zu Ihrer Feier liefern lassen. Hierbei sollte jedoch unbedingt erkennbar sein, von welchem Betrieb Sie Ihre Torte o.ä. bezogen haben.

Für den Service der Hochzeitstorten berechnen wir ein Geschirr- und Serviceentgelt in Höhe von *2,00 € pro Person*.

Ihre Hochzeitstorten servieren wir auf Wunsch mit Fontänen.

Eine Liste mit Kontaktdaten von spezialisierten Konditoreien halten Sie von uns.

Mitternachtssnacks

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

Preis pro Person 9,50 €

(Berechnung ab einem Alter von 16 Jahren)

Currywurst (aufgeschnitten) in der Sauce mit Baguette

Preis pro Person 6,50 €

(Berechnung ab einem Alter von 16 Jahren)

Sollten Sie andere Vorstellungen haben, lassen Sie uns gerne darüber sprechen.

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 in der **Basis-Variante** umfasst die folgenden Getränke:

Prosecco
Alkoholfreier Sekt
Orangensaft
kleine Biere
Softdrinks
Mineralwasser

Begleitend reichen wir Knabbergebäck.

*Preis pro Person 7,50 €
(siehe separate Preise für Kinder und Jugendliche)*

Jedes weitere der folgenden Getränke kann mit einem Aufpreis von *1,50 € pro anwesendem Erwachsenen* zusätzlich gewählt werden:

Appléritif "Apfel & Rose" BIO alkoholfrei
Prosecco mit Aperol
Prosecco mit Holunderblütensirup
Prosecco mit Brombeersirup und geeisten Brombeeren
Prosecco mit Pfirsichsirup und geeisten Früchten
Lillet mit Schweppes Wild Berry
Lillet mit Schweppes White Peach
Déjà-Vu Tonic

Die Empfangspauschale gilt für die Dauer von einer Stunde.

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

Nach dem Ende der Empfangspauschale werden die verzehrten Getränke einzeln berechnet. Es gelten hierfür die Preise unserer Getränkekarte.

2. Getränkepauschale ab 30 Personen (Dauer: 8 Stunden)

Weine

Weißwein

Markus Pfaffmann, Grauburgunder

Rotwein

Le Cochonnet, Merlot

Roséwein

Paul Rogewieser, Portugieser Weißherbst

Biere

Haake Beck Pils vom Fass

Haake Beck Kräusen vom Fass

Weizenbier vom Fass

Weizenbier alkoholfrei

Beck's Pils alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks, Apfelschorle, Schweppes, Mineralwasser, Säfte, Energy-Drinks

Spirituosen

Prosecco

Mackenstedter verschiedene Sorten

Berliner Luft - Pfefferminzlikör

Grappa

Ramazzotti

Baileys

Sambuca Molinari

Lillet

Aperol

Jägermeister

Vodka Smirnoff Red Label

Havanna Club Rum

Springer Urvater

Jim Beam Bourbon Whiskey

Gordon's Gin

Obstler

Captain Morgan

Fernet Branca

Ballantine's Scotch Whisky

Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso und weitere Heißgetränke

*Preis pro Person 47,00 €
(siehe separate Preise für Kinder und Jugendliche)*

3. Erweiterung der Getränkepauschale

Gerne bieten wir Ihnen ein ggf. kostenpflichtiges 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 Dauer von maximal acht Stunden. Im Anschluss berechnen wir bei einer gewünschten Verlängerung bis zum Ende Ihrer Feier für jede halbe Stunde, unabhängig von der Anzahl der anwesenden Personen, eine Überstundenpauschale in Höhe von 125,00 €.

Getränke werden während der Überstundenpauschale einzeln berechnet.

Ab welchem Alter dürfen Ihre Gäste Alkohol trinken?

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir uns beim Ausschank von alkoholischen Getränken streng an den Regelungen des Jugendschutzgesetzes orientieren. Unsere Servicekräfte sind angehalten, die folgenden Beschränkungen ausnahmslos anzuwenden.

Getränk	unter 14	14 bis 16	16 bis 18	über 18
Bier	verboten	nur im Beisein eines Erziehungsberechtigten	erlaubt	erlaubt
Wein/Sekt	verboten	nur im Beisein eines Erziehungsberechtigten	erlaubt	erlaubt
Mixgetränke mit Wein oder Bier	verboten	nur im Beisein eines Erziehungsberechtigten	erlaubt	erlaubt
Mixgetränke mit Spirituosen	verboten	verboten	verboten	erlaubt
Spirituosen	verboten	verboten	verboten	erlaubt

Freie Trauungen

Unser Garten mit dem gemütlichen Bereich am Teich kann für Ihre Zeremonie individuell und festlich hergerichtet werden.

Aufbau für eine freie Trauung inkl. Bestuhlung: *Preis pro Person 6,00 €*

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

Exklusivität und Ungestörtheit

Sind Sie interessiert an einer Feier mit exklusivem Charakter und ohne weitere Hausgäste? Sie haben die Möglichkeit, zusätzlich zum Festsaal die Räumlichkeiten des Restaurants sowie die Terrasse und den Garten vollständig und alleine für Ihre Feierlichkeit zu buchen. Hierfür berechnen wir *1.000,00 €*.

Sollten Sie diese Exklusivität auch für das Hotel wünschen, würden sämtliche nicht von Ihnen und Ihren Gästen genutzte Zimmer geblockt und entsprechend abgerechnet werden.

Preisberechnung für Kinder, Jugendliche und Dienstleister

Preise für Kinder und Jugendliche:

Empfangspauschale:

Kinder unter 7 Jahren	keine Berechnung
Kinder von 8-12 Jahren	3,00 €
Kinder/Jugendliche von 13-17 Jahren	5,00 €

Speisen:

Kinder unter 3 Jahren	keine Berechnung
Kinder von 3-7 Jahren	30 % des Menü-/Buffetpreises
Kinder von 8-12 Jahren	50 % des Menü-/Buffetpreises
Kinder/Jugendliche von 13-15 Jahren	20% des Menü-/Buffetpreises
Jugendliche ab 16 Jahren	regulärer Preis

Getränkepauschale:

Kinder unter 3 Jahren	keine Berechnung
Kinder von 3-7 Jahren	7,00 €
Kinder von 8-12 Jahren	14,00 €
Kinder/Jugendliche von 13-15 Jahren	18,00 €
Jugendliche von 16-17 Jahren	30,00 €

Beköstigung und Bewirtung Ihrer Fotografen und Musiker:

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

Allgemeine Hinweise

Personenzahl

Für Veranstaltungen in unserem Festsaal an einem Freitag mit mindestens 50 tatsächlich bei der Feier anwesenden und voll zahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen) ist die Raumnutzung unentgeltlich.

Für Veranstaltungen an einem Samstag gilt diese Regelung ab einer Anzahl von 65 tatsächlich bei der Feier anwesenden und voll zahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen). Bei Unterschreitung dieser Personenzahlen wird ein Zuschlag zur Raumnutzung erhoben. Dieser beträgt pauschal pro unterschreitender Person 25,00 €. Für Feiern im Zeitraum ab 1.10. bis 31.3. eines jeden Jahres 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 und Jugendlichen mit. Änderungen der Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung per Mail mit. Für anschließend abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnen wir 80% des Preises für die geplanten Speisen. Die Berechnung der 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

Bei großen Bankettveranstaltungen kann die Dekoration der Räumlichkeit und der Tische gerne von Ihnen selbst oder durch einen von Ihnen ausgewählten Floristen oder Dekorateur durchgeführt werden.

Feierlichkeiten im Restaurant statten wir gerne kostenfrei mit eigenen Blumen in Einzelvasen aus. Sollten Sie diese Option für Ihre Feier im Festsaal wünschen, berechnen wir hierfür je Blumenvase 2,50 €.

Servietten und Kerzen stellen wir Ihnen standardmäßig zur Verfügung. Sie haben die Wahl zwischen Stoffservietten oder festlichen Papierservietten in den bei uns verfügbaren Farben. Das Falten von Servietten in besonderen und zeitaufwendigen 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 das Bereitstellen von weißen Stuhlhussen berechnen wir pro Stuhl 6,00 €.

Menü- bzw. Buffetkarten erstellen wir auf Wunsch gerne im Format DIN A5 in der Farbe cremeweiß. Den Titeltext für die Vorderseite teilen Sie uns bitte rechtzeitig, spätestens eine Woche vor Ihrer Feier mit. Wir berechnen pro Karte 2,00 €.

Wir bitten Sie, aus Gründen des Umweltschutzes und des hohen Reinigungsaufwandes auf Konfetti o.ä. zu verzichten.

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 15.00 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

Das denkmalgeschützte Dreimädelhaus besitzt ein Reetdach. Aufgrund der Brandgefahr und entsprechender behördlicher Vorgaben darf auf dem gesamten Gelände als auch auf den umliegenden privaten und gemeinschaftlichen Flächen kein Feuerwerk stattfinden und zudem auch keine Himmelslaternen oder Ähnliches gezündet werden.

Außerdem dürfen im gesamten Innenbereich keine Wunderkerzen abgebrannt oder Kerzen auf den Fußboden gestellt werden.

Während der Präsentation der Hochzeitstorten können Sprühfontainen unter Aufsicht und Verantwortung des Dreimädelhauses zum Einsatz kommen.

Kontaktdaten

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

Alle Angebote gelten bis zum 31.12.2024.

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 Absprache 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 in unserem Festsaal an einem Freitag mit mindestens 50 tatsächlich bei der Feier anwesenden und voll zahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen) ist die Raumnutzung unentgeltlich.

Für Veranstaltungen an einem Samstag gilt diese Regelung ab einer Anzahl von 65 tatsächlich bei der Feier anwesenden und voll zahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen). Bei Unterschreitung dieser Personenzahlen wird ein Zuschlag zur Raumnutzung erhoben. Dieser beträgt pauschal 250,00 €. Für Feiern im Zeitraum ab 1.10. bis 31.3. eines jeden Jahres 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 60. 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 mit einem Drittel des Menüpreises berechnet. Handelt es sich um eine Tagungsveranstaltung bildet die preiswerteste Tagungspauschale des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes die entsprechende Berechnungsgrundlage.

Sofern die Dreimädelhaus KG den stornierten Termin an neue Veranstalter vermitteln kann, fällt anstelle der Stornierungsgebühr lediglich eine Aufwandspauschale von 250,00 € an.

Sollten unvorhersehbare Gründe eine Stornierung erfordern, jedoch ein neuer Termin mit der Dreimädelhaus KG geplant werden, werden die ursprünglichen Stornierungskosten abzgl. der genannten Aufwandspauschale verrechnet.

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 der potentielle Eigentümer nicht identifiziert werden können, bewahrt das Dreimädelhaus die Gegenstände 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 gegenüber dem Hotel, sofern nicht der Schaden durch Hotelbedienstete oder durch Dritte verursacht wurde, was allerdings durch den Gast nachzuweisen ist.

2. Verbindlichkeit von Angeboten

Die abgebildeten Preise gelten für das angegebene Kalenderjahr. Wir behalten uns vor, die Konditionen in Abhängigkeit von den Marktbedingungen für die Folgejahre anzupassen.

Die abgebildeten Preise beruhen außerdem auf der aktuellen Situation mit gemindertem Mehrwertsteuersatz für Speisen in Höhe von 7%. Ändert sich der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so behält sich der Betrieb 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 13. September 2023

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 _____

Getränkepauschale Einzelabrechnung

Getränke

Pauschale

Einzelabrechnung

Weine (3 Bankettweine)

Weine

Änderungen / Extras

Sonstiges

Wasser auf den Tischen

Kaffee & Digestifs

ja nein

ja nein

Essen (Tisch-)Buffet Menü Uhrzeit _____

Auswahl

Kaffee & Kuchen

1 Stück

Buffet (bis zu drei Sorten)

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 selbst vom Haus _____

Kerzen

Blumen selbst Bestand 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: _____
