SEIT 1767

DREIMÄDELHAUS

RESTAURANT HOTEL FESTSAAL

Bankettmappe 2027

gültig für Veranstaltungen des Jahres 2027
(Änderungen vorbehalten)

Sehr geehrte Gäste und Interessenten,

vielen Dank dafür, 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 Ort, der mit seinem ursprünglichen Charme und seiner Tradition der Gastfreundschaft Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen soll.

Für Ihre Hochzeitsfeier mit freier Trauung in unserem Garten, eine Familienfeier jeder Art oder eine Firmenveranstaltung - 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 November 2026

Unser Komplett-Arrangement

Dieses gilt für eine Dauer von 9 Stunden.
Weitere Informationen zu den jeweiligen Optionen erhalten Sie auf den Folgeseiten.

1. Getränkepauschale

Empfang

Annahme: 1 Stunde
(siehe Seite 10)

Feier im Saal

Annahme: 8 Stunden
(siehe Seite 11)

2. Buffet

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

3. Mitternachtssnack

Currywurst

Oder wählen Sie eine andere Option.
(siehe Seite 9)

Für die einzelnen Buffetvarianten ergeben sich folgende Gesamtpreise:

Variante 1: Rustikales Buffet

Preis pro Person 139,00 €

Variante 2: Mediterranes Buffet

Preis pro Person 147,50 €

Variante 3: Schlemmerbuffet

Preis pro Person 152,00 €

Zusätzlich berechnen wir einmalig eine Festsaalpauschale i.H.v. 350,00 €.

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

Maispoulardenbrust mit knuspriger Haut

Saftiger Schweineschmorbraten

Hackbraten vom Kirchseelter Kalb

Kartoffelgratin goldbraun gebacken

Butterspätzle

Frische Auswahl von Saisongemüse

Kräftige Malzbiersauce

Feine Knoblauch-Kräutersauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 58,00 €
(siehe separate Preise für Kinder, Jugendliche und Dienstleister)

Variante 2: Mediterranes Buffet

Suppe

Tomatensuppe von sonnenreifen Strauchtomaten
Basilikum · Baguette

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

Schweinemedaillons unter Parmesan-/Kräuterhaube

Hähnchenbrust mit wilden Kräutern

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Frisches Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Pikante Kräuter-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 66,50 €
(siehe separate Preise für Kinder, Jugendliche und Dienstleister)

Variante 3: Schlemmerbuffet

Suppe

Kirchseelter Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept

Vorspeisen & Salate

Große Auswahl an Blattsalaten der Saison,
mit 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

Hauptspeisen

Marinierte Rindersteaks

Lachsfilet mit Kräutern gegrillt

Nackensteaks in Paprika-Kräutermarinade

Marinierte Hähnchenbrust

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 71,00 €
(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.
Bei der Auswahl können Sie sich stets auch an unserer jeweils aktuellen Speisekarte orientieren. Die nachfolgenden Vorschläge dienen als klassische Empfehlungen.

1. Variante eines klassischen Menüs

Kirchseelter Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept

Rinderroulade in feiner Merlotsauce
Saftiger Schweinebraten und gebratene Hähnchenbrust
Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten und frisches Saisongemüse

Individuelle Dessertvariation (z.B. eine Creme oder eine Mousse mit Früchten)

Preis pro Person 46,00 €

2. Variante eines Menüs mit Steakplatte

Kirchseelter Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept

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

Individuelle Dessertvariation (z.B. eine Creme oder eine Mousse mit Früchten)

Preis pro Person 51,50 €

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 Ihres Besuches 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 Komponenten möglich sein; ggf. wird sich ein Aufpreis ergeben.

Kaffee und Kuchen

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

Apfelkuchen Schmandkuchen mit Kirschen Käsekuchen	*33,00 € pro ganzem Kuchen*
Käsesahnetorte mit Mandarinen Käsesahnetorte mit Himbeeren Schwarzwälder Kirschtorte Stachelbeer-Baisertorte	*39,00 € pro ganzer Torte*
Schlagsahne	*8,00 € pro Schale*

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

Für die Kaffee- und Kuchenzeit bestehen für Sie folgende Möglichkeiten:

1. Kuchen und Torte gemäß unserem Tagesangebot mit Getränken Ihrer Wahl und separater Berechnung

2. 1 Stück Kuchen/Torte (mit Sahne) inkl. Kaffee(-spezialitäten) und Tee satt

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

   Preis pro Person 12,00 €

3. Wenn Sie Ihren Gästen eine größere Auswahl zur Verfügung stellen möchten, bieten wir Ihnen gerne ganze Kuchen und Torten in der gewünschten Anzahl und Sorte an.

Bitte beachten Sie: Zur Sicherstellung und Einhaltung der gesetzlichen Hygienestandards ist das Mitbringen von selbstgebackenen eigenen Kuchen und Torten generell nicht gestattet.

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. Zur Sicherstellung und Einhaltung der gesetzlichen Hygienestandards ist das Mitbringen von selbstgebackenen eigenen Kuchen und Torten generell nicht gestattet.

Für den Service der Hochzeitstorten im Rahmen Ihrer Trauung/Ihres Empfangs im Garten oder später im Saal berechnen wir ein Geschirr- und Serviceentgelt in Höhe von *2,00 € pro Person.*

Wenn Sie den Service der Hochzeitstorte in einem eigentlich nicht von Ihrer Feier belegten Bereich des Hauses wünschen, z.B. im Restaurant oder auf der Terrasse und dieser Bereich zusätzlich mit Eindeckungen etc. vorbereitet werden muss, berechnen wir eine Servicepauschale von *5,00 € pro Person.*

Ihre Hochzeitstorten servieren wir auf Wunsch mit Fontänen.

Kontaktdaten von spezialisierten Konditoreien halten Sie auf Wunsch von uns.

Mitternachtssnacks

1. Currywurst (aufgeschnitten) in der Sauce mit Baguette
   auf Wunsch auch vegan

   Preis pro Person 8,50 €
   (Berechnung ab einem Alter von 16 Jahren)

2. Verschiedene Suppen
   z.B. Gulaschsuppe, Käse-Lauchsuppe (mit Hackfleisch)

   Preis pro Person 9,00 €
   (Berechnung ab einem Alter von 16 Jahren)

3. Chili con Carne

   Preis pro Person 9,00 €
   (Berechnung ab einem Alter von 16 Jahren)

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

Getränkepauschale (ab 30 Personen)

Wir bieten Ihnen für eine Dauer von maximal 9 Stunden eine Getränkepauschale an, die sowohl den Empfang abdeckt als auch Ihre Feier im Saal.

Preis pro Person 72,50 €
(siehe separate Preise für Kinder und Jugendliche)

Sollten Sie sich für eine Verlängerung entscheiden, berechnen wir bis zum Ende Ihrer Feier eine Überstundenpauschale von 135,00 € je halber Stunde. Diese gilt unabhängig von der Anzahl der anwesenden Personen und somit bis zu dem Zeitpunkt, an dem die letzten Gäste den Saal verlassen. Das Ende der Musik seitens Ihres DJs ist hierbei für die Bewertung nicht maßgeblich.

Sämtliche Getränke werden während der Überstundenpauschale separat berechnet.

1. Ihr Empfang (Dauer der Pauschale: 1 Stunde)

Bei schönem Wetter richten wir Ihren Empfang gerne in unserem Garten am Teich aus. Im Falle einer schlechten Wetterprognose finden wir für Sie eine Ausweichmöglichkeit.

Die folgenden Getränke sind bei diesem ersten Teil Ihrer Feier in der Getränkepauschale enthalten:

Prosecco
Prosecco mit Aperol
Lillet mit Schweppes Wild Berry
kleine Biere

alkoholfreier Sekt
Orangensaft
Softdrinks
Mineralwasser

Begleitend reichen wir Knabbergebäck.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch für eine Veranstaltung ohne Pauschale die Möglichkeit eines Empfangs für die Dauer von einer Stunde.

Preis pro Person 14,50 €
(siehe separate Preise für Kinder und Jugendliche)

Pro Verlängerungsstunde berechnen wir pro Person 5,00 €.

2. Ihre Feier im Saal (Dauer der Pauschale: 8 Stunden)

Weine

Weißwein
Markus Pfaffmann, Grauburgunder

Rotwein
Le Cochonnet, Merlot

Roséwein
Paul Rogenwieser, 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

Heißgetränke

Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso etc.

3. Erweiterung der Getränkeauswahl

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.

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.

Getränke	unter 14	14 bis 16	16 bis 18	über 18
Bier	verboten	nur im Beisein eines Erziehungs-berechtigten	erlaubt	erlaubt
Wein/Sekt	verboten	nur im Beisein eines Erziehungs-berechtigten	erlaubt	erlaubt
Mixgetränke mit Wein oder Bier	verboten	nur im Beisein eines Erziehungs-berechtigten	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 von Ihnen oder Ihrem Dienstleister hergerichtet werden.

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

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

Exklusivität und Ungestörtheit

Sie haben die Möglichkeit, neben dem Festsaal auch die übrigen Räumlichkeiten des Restaurants sowie die Terrasse und den Garten vollständig und ohne weitere Hausgäste für Ihre Feierlichkeit zu buchen. Hierfür berechnen wir *1.000,00 €.* Diese Exklusivität wirkt automatisch auch für das Hotel. Sämtliche nicht von Ihnen und Ihren Gästen genutzte Zimmer im Nebengebäude werden zu 80% des jeweiligen Zimmerpreises zusätzlich berechnet, da wir diese aufgrund der notwendigen Schließung des Restaurants nicht mehr für Dritte anbieten können.

Preise für Kinder, Jugendliche und Dienstleister

Preise für Kinder und Jugendliche:

Getränkepauschale:	mit Empfang	ohne Empfang
Kinder unter 3 Jahren	keine Berechnung	keine Berechnung
Kinder 3-7 Jahre	10,80 €	8,70 €
Kinder 8-12 Jahre	21,60 €	17,20 €
Kinder/Jugendliche 13-15 Jahre	29,00 €	23,20 €
Jugendliche 16-17 Jahre	47,10 €	37,70 €

Speisen:	
Kinder unter 3 Jahren	keine Berechnung
Kinder 3-7 Jahre	30 % des Menü-/Buffetpreises
Kinder 8-12 Jahre	50 % des Menü-/Buffetpreises
Kinder/Jugendliche 13-15 Jahre	80% des Menü-/Buffetpreises
Jugendliche 16 Jahre	regulärer Preis

Empfangspauschale: (separat; wenn nicht in Getränkepauschale enthalten)

Kinder unter 3 Jahren	keine Berechnung
Kinder 3-7 Jahre	4,40 €
Kinder 8-12 Jahre	5,80 €
Kinder/Jugendliche 13-17 Jahre	9,60 €

Beköstigung und Bewirtung Ihrer Fotografen und Musiker:

Speisen	60 % des Menü-/Buffet-Preises
Getränke	Preis pro Person 19,00 €

Zusätzliche notwendige Informationen

Personenzahl & Raumnutzung
Die Mindestpersonenzahl für Feiern in unserem Festsaal mit Inanspruchnahme der in dieser Mappe angebotenen Buffetoptionen mit Getränkepauschale beträgt 40. Dementsprechend besteht ein Mindestumsatz für diese Bankettveranstaltungen im Saal ohne Empfang i.H.v. 4.640 €.

Teilen Sie uns bitte spätestens 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 und angebotenen Speisen (Buffet oder Menü). Die Berechnung der Getränkepauschale entfällt.

Für die Nutzung des historischen Festsaals berechnen wir separat eine Pauschale i.H.v. 350,00 €.

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 runde bzw. eckige 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.

Sollten Sie ein Buffet wünschen, hängt dessen Standort von der Anzahl der im Saal anwesenden Gäste und der damit einhergehenden Tischstellung ab.

- weniger als 60 Gäste: das Buffet wird im Saal auf- und nach dem Essen abgebaut
- mehr als 59 Gäste: das Buffet wird je nach Anzahl der Gäste in der Gaststube oder im Wintergarten aufgebaut.

Dekoration & Menükarten
Bei großen Bankettveranstaltungen kann die Dekoration der Räumlichkeit und der Tische 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 (z.B. normal gefaltet, als Bischofsmütze oder Fächer) 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 spätestens eine Woche vor Ihrer Feier mit. Wir berechnen pro Karte 2,00 €.

Wir bitten Sie, aus Gründen des Umweltschutzes und des hohen Reinigungsaufwandes, in den Außen- und Innenbereichen auf Konfetti o.ä. zu verzichten.

Bitte stellen Sie sich darauf ein, dass die Dekoration und sonstige Vorbereitung der von Ihnen für Ihre Feier genutzten Räumlichkeit erst am Tag der Veranstaltung möglich sein wird. Den möglichen Zeitrahmen werden wir Ihnen rechtzeitig mitteilen. Je nach Buchungslage werden wir Sie darüber informieren, ob bereits am Vortag eine Möglichkeit besteht.

Freigabe und Übergabe des Veranstaltungsraumes

Bitte beachten Sie, dass unser Festsaal speziell an den Wochenenden durchgängig für Veranstaltungen zur Verfügung steht. Somit muss der Saal am Folgetag gereinigt und für die neuen Gäste vorbereitet werden. Aus diesem Grund bitten wir Sie, sämtliche nicht zum Dreimädelhaus gehörenden Dekoelemente, Fotoboxen, Candy Bars, DJ-Anlagen etc. bis spätestens 10:00 Uhr am Folgetag aus den Gasträumen abzuholen. Dies betrifft ebenso Ihre Geschenke und sonstige persönliche Gegenstände, die aufgrund ihrer Wertigkeit bestenfalls bereits mit dem Ende der Feier von Ihnen aus dem Saal geräumt werden.

Sofern die oben genannte Frist nicht eingehalten werden kann und somit für das Dreimädelhaus ein zusätzlicher Aufwand bei der Vorbereitung der Räumlichkeit und ggf. Unannehmlichkeiten mit den und für die nachfolgenden Gäste(n) entstehen, berechnen wir für diesen Verzug pauschal 150,00 €.

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	250,00 €
Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen	390,00 €
Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen	530,00 €
Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen	670,00 €
Veranstaltungen mit mehr Personen	810,00 €

(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 Haupthaus besitzt ein Reetdach und im Innenbereich historisches Holzbalkenwerk. 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 31.12.2027.
Irrtümer und Änderungen sind vorbehalten.

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 anderslautende schriftliche Absprache ist der Zimmerbezug (Check-in-Zeit) nicht vor 15:00 Uhr am Anreisetag möglich; die Zimmerrückgabe (Check-out-Zeit) hat bis 11:00 Uhr am Abreisetag 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 Zimmerpreises 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 250,00 €,
deren voraussichtliche Personenzahl 60 nicht übersteigt 390,00 €,
deren voraussichtliche Personenzahl 80 nicht übersteigt 530,00 €,
deren voraussichtliche Personenzahl 100 nicht übersteigt 670,00 €
für Veranstaltungen mit einer darüber liegenden Personenzahl 810,00 €;
jeweils zzgl. Mehrwertsteuer.

2. Personenzahl & Raumnutzung

2.1 Die Mindestpersonenzahl für Feiern in unserem Festsaal mit Inanspruchnahme der in dieser Mappe angebotenen Buffetoptionen mit Getränkepauschale beträgt 40.
Dementsprechend besteht ein Mindestumsatz für diese Bankettveranstaltungen im Saal ohne Empfang i.H.v. 4.640 €.

2.2 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.

2.3 Maßgeblich für die finale Abrechnung ist die tatsächliche Personenzahl am Tag der Veranstaltung.

2.4 Für die Nutzung des für Sie historischen Festsaals berechnen wir separat eine Pauschale i.H.v. 350,00 €.

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. Die Dreimädelhaus KG 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 berücksichtigen den ab dem 1.1.2026 gültigen Mehrwertsteuersatz auf Speisen von 7%. Zukünftige Änderungen der gesetzlichen Mehrwertsteuer führen ohne vorherige Ankündigung zu entsprechenden Preisanpassungen.

3. Gerichtsstand

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

Alle Angebote gelten bis zum 31.12.2027.
Irrtümer und Änderungen sind vorbehalten.

Stand November 2026

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 _____

_____

Freie Trauung ☐ nein ☐ ja; Uhrzeit _____

Empfang ☐ nein ☐ ja; Ort _____

☐ Getränkepauschale ☐ Einzelabrechnung

_____ _____

_____ _____

_____ _____

Getränke während der Feier

☐ Pauschale

_____

_____

_____

_____

☐ Einzelabrechnung

Weine

_____

_____

_____

Änderungen / Extras

_____

_____

_____

Sonstiges

_____

_____

_____

Wasser auf den Tischen

☐ ja ☐ nein

Kaffee & Digestifs

☐ ja ☐ nein

Essen ☐ (Tisch-)Buffet ☐ Menü Uhrzeit _____

Auswahl

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Kaffee & Kuchen

☐ 1 Stück ☐ Buffet (bis zu drei Sorten)

_____ _____

_____ _____

_____ _____

Kaffee/Tee: _____

Sonstiges: _____

Mitternachtssnacks ☐ ja ☐ nein

Auswahl _____

_____

_____

Hochzeitstorte ☐ ja ☐ nein

mit Fontänen ☐ ja ☐ nein

Auswahl _____

_____

wann _____

Dekoration

Stuhlhussen ☐ ja ☐ nur für Brauttisch Anzahl _____ ☐ nein

Servietten ☐ selbst ☐ vom Haus _____

Kerzen _____

Blumen ☐ selbst ☐ vom Haus (nicht bei VA im Saal!)

_____

_____

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

Musik(er) / Fotograf(en)

Anzahl: _____ mit Essen/Getränken ☐ ja ☐ nein

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

Sonstiges

Datum der Absprache: _____

Mitarbeiter(in): _____