



**Ihre Feier
im
DreimädelHaus**

Historie

Seit mehr als zwei Jahrhunderten befindet sich der Landgasthof im Besitz der Familie Ahrens.

Das Gebäude des heutigen Dreimädelhauses datiert aus dem Jahr 1767.

Seit den Zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts schwoll der Strom Bremer Wochenendausflügler immer mehr an. Aus dieser Zeit stammt auch der Name "Dreimädelhaus", der auf den damaligen Besitzer Heinrich Ahrens und seine drei Töchter zurückgeht. Bis heute hat sich das Gasthaus seinen ursprünglichen und unverwechselbaren Charakter erhalten.

Auch wir möchten diese alte Tradition der Gastfreundlichkeit fortsetzen. In gepflegter Atmosphäre und ländlicher Idylle bieten wir Ihnen stets neue kulinarische Köstlichkeiten, von deftig-deutsch bis hin zu leicht-mediterran.

Natürlich stehen Frische und Qualität bei der Auswahl der Lebensmittel an erster Stelle.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Familienfeiern jeder Art, Betriebsfeste und andere Veranstaltungen für bis zu 120 Personen zur Verfügung.

Für Übernachtungsgäste stehen Ihnen bis zu 22 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung.

Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre individuellen Wünsche und übernehmen auf Wunsch für Sie die ganze Organisation Ihrer geplanten Veranstaltung.



Freie Trauung vor unserem Gartenteich

Vorab möchten wir Ihnen einen Überblick geben, wie sich die nachfolgenden Seiten unserer Veranstaltungsmappe strukturieren.

Zunächst möchten wir Ihnen einige Buffetvariationen vorschlagen, die wir für Feierlichkeiten ab 20 Personen anbieten können. Die verschiedenen Kombinationen aus Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts gewährleisten, dass für jeden Ihrer Gäste etwas dabei ist, was er gerne isst oder aber essen darf. Auch alle diejenigen, die gerne verschiedene Speisen probieren, werden sicherlich voll auf Ihre Kosten kommen.

Anschließend dürfen wir Ihnen eine Auswahl an Menüs vorschlagen, die wir Ihnen ab zehn Personen anbieten können. Damit ist es an Ihnen, für Ihre Gäste die kulinarischen Akzente zu setzen und diese an Ihren individuellen Geschmacksvorlieben teilhaben zu lassen.

Die Buffets und Menüs verstehen sich als Vorschläge von unserer Seite. Sehr gerne beraten wir Sie auch hinsichtlich weiterer Möglichkeiten und stellen Speisen gerne nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen. Neue Kombinationen werden individuell kalkuliert.

Da Feiern aber auch anstrengend sein kann, haben wir für den Appetit zur späten Stunde einige Empfehlungen für ein Mitternachtsbuffet für Sie vorbereitet. Falls Sie jedoch schon früher am Tag mit Ihrem Fest beginnen möchten, bieten wir selbstverständlich auch Arrangements zu Kaffee und Kuchen. Damit gelangen wir auch zu einem Klassiker, zu den Möglichkeiten, wie Sie eine Hochzeitstorte bei Ihrer Feier einbringen können.

Da eine gelungene Feier zu einem guten Essen auch die passenden Getränke verlangt, haben wir für Sie unsere Getränkepauschale aufgeführt.



Eingedeckter Saal im Reetdachhaus (Beispiel)

Buffetvorschläge für Feierlichkeiten ab 20 Personen

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 Euro 33,50

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 vom Eiswagen

Lassen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen gestalten und dekorieren Sie selbst mit unserer großen Auswahl an Saucen und Früchten

Preis pro Person 40,90

Unser 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

Dessert

Großes Eisvergnügen vom Eiswagen

Lassen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen gestalten und dekorieren Sie selbst mit unserer großen Auswahl an Saucen und Früchten

Preis pro Person Euro 42,90

(Wir bieten als vegetarische Alternative gerne vegetarische Bratwurst und Grillkäse an)

Schlemmer-Buffet "DreiMädelHaus"

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Vorspeisen vom Buffet

Große Auswahl frischer Saisonsalate mit verschiedenen Dressings

Schweinelendchen-Tranchen im Pfeffermantel auf Waldorfsalat

Rosa Roastbeef aufgeschnitten an Remouladensauce

Honigmelone mit Serranoschinken

Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertes Forellenfilet
und geräucherte Makrele mit Sahnemeerrettich

Riesengarnelen in Knoblauch und Rosmarin

Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen vom Buffet

Lachsmedaillons auf Blattspinat

Geschmorter Kalbstafelspitz auf Wurzelgemüse

Scheiben von der Entenbrust auf Spitzkohl in Rahm

Frische Auswahl vom Gemüse der Saison

Kartoffelgratin mit Thymian

Butterspätzle · Basmatireis

Dill-Rieslingsauce · Orangensauce · Kräuterrahmsauce

Dessert

Großes Eisvergnügen vom Wagen

Lassen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen gestalten und dekorieren Sie selbst mit unserer großen Auswahl an Saucen und Früchten

Preis pro Person Euro 46,90

Menüvorschläge für Feierlichkeiten ab 10 Personen

Bitte beachten Sie, dass es nur ein gemeinsames Menü geben kann.

Menü 1

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

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

Preis pro Person Euro 31,90

**Alle folgenden Menüs werden einzeln auf Tellern pro Person serviert.
Gerne bieten wir einen Nachservice oder einen Plattenservice an.**

Beim Nachservice wird auf Wunsch Fleisch oder Gemüse
vom Service nachgelegt.
Aufpreis pro Person 2,00 €

Beim Plattenservice werden von Beginn an die Speisen
auf Platten und in Schalen am Tisch serviert.
Aufpreis pro Person 3,00 €

Menü 2

Kartoffel-Basilikumsuppe

½ geschmorte Bauernente auf Rotkohl
mit Gewürzjus und Butterkartoffeln

Lauwarmer Backpfel mit Vanillesauce

Preis pro Person Euro 29,50

Menü 3

Suppe von der Roma-Tomate mit gerösteten Cashewkernen

Scheiben vom Schweinefilet im Speckmantel auf Ofengemüse
mit Morchel-Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln

Vanille Crème brûlée mit Marc de Champagnereis

Preis pro Person Euro 33,50

Menü 4

Rahmsuppe von Krustentieren mit Melone und Minze

Steinbuttfilet gebraten auf jungem Spinat
mit Pernodschaum und Risotto von der Roma-Tomate

Gebrannte Espressocreme mit Pistazieneis

Preis pro Person Euro 36,50

Menü 5

Waldpilzsuppe mit Croutons

Lammrücken in Rosmarinbutter gebraten auf Bohnenragout
mit Thymianjus und Kartoffel-Rosmarinspieß

Dessertvariation "DreiMädelHaus"

Preis pro Person Euro 38,50

Menü 6

Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse

Medaillons vom Rinderfilet auf getrüffeltem Kartoffelpüree
mit Portwein-Schalottenjus und Minikarotten

Mousse von der weißen und braunen Schokolade

Preis pro Person Euro 40,50

Für Änderungen und eine persönliche Beratung steht Ihnen
unser Küchenchef gerne zur Verfügung.

Brunch für Feierlichkeiten ab 20 Personen

*Der genannte Preis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden.
Weitere Speisen und Getränke werden extra berechnet.*

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 Basilikumcreme
Antipasti nach "Art des Hauses"

Suppe

Kirchseelter Hochzeitssuppe

2 Hauptspeisen Ihrer Wahl:

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahm
mit hausgemachten Spätzle

Seelachsrückten mit milder Käsesauce, Blattspinat und Reis

Kräutergespickte Hähnchenbrust
mit 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 Euro 29,90
inkl. Kaffee, Tee und Orangensaft*

Mitternachtsimbiss

Da Feiern auch anstrengend sein kann, haben wir für den Appetit zur späten Stunde einige Empfehlungen für ein Mitternachtsbuffet für Sie vorbereitet.

Gulaschsuppe mit Baguette

Euro 5,50 pro Person

Rustikaler Mitternachts-Snack

mit Landmettwurst, Oldenburger Schinken, rustikaler Käseplatte und Räucherfisch, dazu Bauernbrot und Schwarzbrot mit Butter

Euro 9,50 pro Person

Unterschiedlich belegte Canapés

(Bitte bestellen Sie die gewünschte Anzahl)

mit Räucherlachs

Euro 3,20 pro Stück

mit Roastbeef

Euro 2,90 pro Stück

mit Käse, Mettwurst und Schinken

Euro 2,80 pro Stück

Currywurst (aufgeschnitten) in der Sauce mit Baguette

Euro 4,90 pro Person

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Baguette und Butter

Euro 14,50 pro Person

Kaffee und Kuchen

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

Apfelkuchen
Schmandkuchen mit Sauerkirschen
Gebackener Käsekuchen
Preis pro Stück Euro 2,60

Käsesahnetorte mit Mandarinen
Käsesahnetorte mit Himbeeren
Schwarzwälder Kirschtorte
Stachelbeer-Baisertorte
Preis pro Stück Euro 3,00

Schlagsahne
pro Portion Euro 0,60

Butterkuchen
Preis pro 1/8 (4 Stücke) Euro 10,50

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

Für Ihre Feier bieten wir gerne eine Kaffee & Kuchenpauschale an:

1 Stück Torte oder Kuchen (mit Sahne)
inkl. Kaffee/Tee satt
Euro 7,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass aufgrund der einschlägigen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften das Mitbringen und Verzehren von selbstgebackenen Kuchen, Torten oder sonstigen Speisen sowie das Mitnehmen von Speisen von den Buffets oder Menüs leider grundsätzlich nicht möglich ist.

Hochzeitstorten

Selbstverständlich können Sie Hochzeitstorten von Bäckereien bzw. Konditoreien Ihrer Wahl bei uns anliefern lassen, wobei unbedingt erkennbar sein sollte, wer diese Torte geliefert hat.

Für den Service der Hochzeitstorten berechnen wir ein Geschirrgeld in Höhe von
Euro 1,00 pro Person

Alle Hochzeitstorten servieren wir nach Wunsch mit Fontänen im Saal.

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

Freie Trauungen

In den vergangenen Jahren wurden immer wieder wunderschöne freie Trauungen bei uns veranstaltet.

Unser Platz am Teich sowie die Grünflächen bieten für diese individuellen Zeremonien einen schönen und festlichen Rahmen.

Gerne übernehmen wir den Aufbau für eine freie Trauung für Sie, mit einem schönen Platz für das Brautpaar und Redner und weißen Klappstühlen für Ihre Gäste.

Aufbau für eine freie Trauung inkl. Bestuhlung *Euro 4,00 pro Person*

Die Berechnung für die Bestuhlung erfolgt für alle bis 3 Tage vorher angemeldete Gäste.

Für die freie Trauung ist ein Sonnensegel vorhanden. Bei zu starker Sonne schützt es einen Teil der Gäste bzw. überdacht einen Teil der Fläche bei leichtem Nieselregen. Zusätzlich können nach Verfügbarkeit Sonnenschirme aufgestellt werden.

Sie können gerne ein Zelt für Ihre freie Trauung bestellen, falls es Ihnen zu unsicher mit dem Wetter ist. Wir geben Ihnen gerne Kontaktdaten vom Zeltverleih. Wir bitten um eine persönliche Buchung des Zeltes, da die Wünsche doch sehr unterschiedlich sind.

Eine weitere Möglichkeit ist es, die freie Trauung im bereits eingedeckten Saal an den entsprechenden Tischen durchzuführen.

Getränke

Empfangspauschale

Bei schönem Wetter reichen wir Ihnen den Empfang auf Wunsch gerne an unserem idyllischen Teich.

Für den Empfang werden Stehtische bereitgestellt.

Die Empfangspauschale umfasst 4 Getränke aus folgender Übersicht:

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

Zur Begleitung reichen wir Knabbergebäck

Empfangspauschale 6,90 € pro Person

Die Empfangspauschale gilt für die Dauer von einer Stunde.

Weitere Getränke werden zusätzlich berechnet.

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

Selbstverständlich berechnen wir die verzehrten Getränke nach Ende der Empfangspauschale bis zum vorher festgelegten Beginn der Getränkepauschale auf Wunsch auch einzeln. Es gelten die Preise unserer Getränkekarte.

Getränkepauschale

Weine

Weißwein

- Pfaffmann Grauburgunder, Pfalz, trocken

Rotwein

- Louis Eschenauer Merlot Vin de Pays d'Oc, trocken

Roséwein

- Kirchheimer Schwarzerde Portugieser Weißherbst, halbtrocken

Biere

- Haake Beck Pils vom Fass
- Haake Beck Kräusen vom Fass
- Maisel Weizenbier
- Maisel Weizenbier alkoholfrei
- Beck's Pils alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

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

Spirituosen

- Mackenstedter Waldmeister, Maracuja sowie weitere Sorten
- Berliner Luft - Pfefferminzlikör
- Grappa
- Ramazotti
- Baileys
- Sambuca Molinari
- 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

Euro 39,90 pro Person

Erweiterung der Getränkepauschale:

Für die Erweiterung der Pauschale mit exklusiven Getränken z.B. Bombay Sapphire, Jack Daniels und besonderem Tonic von Thomas Henry oder Goldberg berechnen wir 6,00 € pro Person zusätzlich.

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 75,00 EUR als Überstundenpauschale.

Getränke werden während der Überstundenpauschale einzeln berechnet.

Gerne bieten wir Ihnen weitere Weine und andere Getränke für Ihre Feierlichkeit an, die wir entweder der Pauschale zuschlagen können oder – wie etwa bei erlesenen Spirituosen – getrennt berechnen.

Preisberechnung Kinder und externe Dienstleister:

Kinder

Speisen:

Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder von 3-10 Jahren berechnen wir mit 30 % des Menü-/Buffetpreises.

Kinder von 11-14 Jahren berechnen wir mit 50 % des Menü-/Buffetpreises.

Für Jugendliche ab 15 Jahren berechnen wir den regulären Preis für das Essen.

Getränkepauschale:

Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.

Für Kinder von 3-6 Jahren berechnen wir Euro 7,00

Für Kinder von 7-14 Jahren berechnen wir Euro 13,00

Für Jugendliche ab 15 Jahren berechnen wir Euro 20,00

Fotografen & Musiker

Für die Speisen dieses Personenkreises berechnen wir 60 % des Menü- oder Buffet-Preises, für die Getränke werden pauschal 15,00 EUR abgerechnet.

Allgemeine Hinweise

Zum Abschluss dieser Mappe haben wir unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, aber auch den einen oder anderen Hinweis, angefügt, wie wir über den Veranstaltungsort hinaus zum Gelingen Ihrer Feier beitragen können.

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. Kinderstühle 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. Die Dekoration erfolgt dann 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 EUR 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, sollte es erforderlich werden, übergroßen Aufwand gesondert zu berechnen.

Für die Nutzung unserer großen Kerzenleuchter berechnen wir inkl. Kerzen 10,00 EUR pro Stück.

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

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, aber spätestens 1 Woche vor ihrer Feier, mit.

Wir berechnen pro Karte 3,50 EUR.

Brandschutz

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

Das Dreimädelhaus hat ein Reetdach. Es darf auf dem gesamten Gelände kein Feuerwerk stattfinden, es dürfen auch keinerlei Himmelslaternen oder ähnliches angezündet werden, da die Gefahr für das Haus zu groß ist und behördlichen Bestimmungen dies ebenfalls nicht zulassen.

Hotelzimmer

Für die Übernachtung nach Ihrer Feier bieten wir Ihnen gerne unsere stilvoll eingerichteten Hotelzimmer an. Am folgenden Tag können Sie dann bei einem gemeinsamen Frühstück bis 11.00 Uhr die Feier ausklingen lassen. Check-in ist ab 14.00 Uhr, der Check-out jeweils bis 11.00 Uhr am Abreisetag.

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

Bei einer Hochzeitsfeier mit mindestens 60 abrechnungspflichtigen Personen übernachtet das "grüne" 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.

Personenzahl

Für Veranstaltungen an einem Samstag in unserem ‚Saal Reetdachhaus‘ mit mindestens 70 tatsächlich bei der Feier anwesenden, vollzahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen) ist die Raumnutzung unentgeltlich. Bei Unterschreitung dieser Personenzahl wird ein Zuschlag zur Raumnutzung erhoben: Es wird pro Person weniger ein Preisausgleich in Höhe von 20,00 € zzgl. Mehrwertsteuer berechnet. Für Feiern an einem Freitag gilt diese Regelung nicht.

Teilen Sie uns bitte 14 Tage vor Ihrer Feierlichkeit schriftlich per E-Mail die genaue Personenzahl sowie die Anzahl und das Alter der Kinder mit. Änderungen der Personenzahl können Sie uns ausschließlich schriftlich per E-Mail bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung mitteilen. Für später abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnen wir 80% des Preises für die Speisen, die Getränkepauschale entfällt.

Anzahlung

Für Feierlichkeiten ab 20 Personen ist eine Vorauszahlung notwendiger Bestandteil für eine feste Reservierung. Die Höhe der Vorauszahlung beträgt für Veranstaltungen, deren voraussichtliche Personenzahl 40 nicht übersteigt Euro 125,00, deren voraussichtliche Personenzahl 60 nicht übersteigt Euro 195,00, deren voraussichtliche Personenzahl 80 nicht übersteigt Euro 265,00, deren voraussichtliche Personenzahl 100 nicht übersteigt Euro 335,00 und für Veranstaltungen mit einer voraussichtlich darüber liegenden Personenzahl Euro 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 Euro 1.500,00 gewährt.

Alle Angebote gelten bis zum 31.12.2020.

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

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 Anreisetages 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.

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Bankett-, 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 Euro 125,00, deren voraussichtliche Personenzahl 60 nicht übersteigt Euro 195,00, deren voraussichtliche Personenzahl 80 nicht übersteigt Euro 265,00, deren voraussichtliche Personenzahl 100 nicht übersteigt Euro 335,00 und für Veranstaltungen mit einer voraussichtlich darüber liegenden Personenzahl Euro 405,00, jeweils zzgl. Mehrwertsteuer.

2. Teilnehmerzahl

2.1 Für Veranstaltungen an einem Samstag in unserem ‚Saal Reetdachhaus‘ mit mindestens 70 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 Regel 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 Euro 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 aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird die Zuständigkeit des Gerichtes am Betriebsort, d.h. dem Amtsgericht Oldenburg vereinbart.

Dezember 2019



Kontaktdaten:

Gerne geben wir Kontaktdaten von DJ's, Floristen, Konditoren, Traurednern und Fotografen an Sie weiter.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Ihre Feierlichkeit mit Ihnen gemeinsam planen und ausführen dürfen.

Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen unter der Rufnummer 04206-831 oder unter info@drei-maedelhaus.de zur Verfügung.

Für Ihre Notizen: