

Bankett- und Catering-Mappe

2024/2025



- Wo andere aufhören, fangen wir erst an -

Inhaltsverzeichnis

	Seitenzahl
Herzlich Willkommen	3
Die Geschichte des Hauses	4
Daten und Fakten	5
Verkehrsanbindung/Bestuhlungsformen/Tarife	6
Nebenleistungen	7
Kontakte	8
Übernachtungen	8-9
Küchenmeister	10
Biewald Canapé	11
Biewald Fingerfood	12
Menüvorschläge	13-16
Checkliste für Ihre Veranstaltung	17
Buffetvorschläge	18-21
Pauschalangebote	22-23
Getränke	24-25
Geschäftsbedingungen	26
Für Ihre Notizen	27



Herzlich Willkommen

Wir, Familie Raub und unsere Mitarbeiter, freuen uns über Ihr Interesse. Nachfolgend erhalten Sie Informationen über unsere Angebote für Ihre Veranstaltung.

Betrachten Sie diese bitte als Anregung. Sehr gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Haben Sie Fragen oder Wünsche, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit zu kontaktieren.

Wir hoffen, Ihre Neugier zu wecken und versichern Ihnen schon heute, dass wir alles daransetzen, um Ihre Veranstaltung unvergesslich zu gestalten. Dies gilt natürlich auch für Veranstaltungen außerhalb unseres Hauses.

Wo andere aufhören, fangen wir erst an.

Unser Veranstaltungsversprechen

Ausgezeichnete Speisenqualität

Helle, elegant eingerichtete Räume

Freundlich kompetenter Service

Themenbezogene Konzepte

Herzlich familiäre Atmosphäre in ländlicher Umgebung

Wir setzen alles daran Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen!

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre

Familie Raub

Die Geschichte des Hauses

„Es wünsch mir einer, was er will, dem gebe Gott noch mal so viel“

Dieser hintersinnige Spruch findet sich in einem Balken der um 1780 zwischen Leine und Mühlengraben erbauten Schankwirtschaft. Auf einer kurhannoverschen Landesaufnahme von 1785 ist das Gebäude gut zu erkennen.

Im zweiten Weltkrieg wurden die Gebäude für Flüchtlinge zur Verfügung gestellt. Nach dem Krieg wurde Friedland bekannt durch das Grenzdurchgangslager und auch die alte Schankwirtschaft wurde für Heimkehrer genutzt. Filmaufführungen und Sportaktivitäten fanden im Festsaal statt.

Am 01. Oktober 1967 pachteten der Tischler Alfred Biewald und seine Frau Marianne die Schankwirtschaft und kauften diese 1970. Im selben Jahr eröffneten sie die „Django-Bar“. Bekannte Künstler wie Boney M., Marianne Rosenberg und Frank Farian traten hier auf oder starteten ihre Karriere. Nach 13 erfolgreichen Jahren schloss die „Django Bar“.

1975 erfolgte der Umbau der ehemaligen Pferde- und Schweineställe, es entstand die Bar „Zur Tränke“.

Seit 1983 wird der Saal für Hochzeiten, Firmenfeste, Konfirmationen, Geburtstage und Galamenüs genutzt.

2011 eröffnete das Gourmet Restaurant Genießer Stube. Welches sich seit 2014 mit einem Michelin Stern schmückt.

2019 wird der Hotelneubau mit 19 Komfort- und Komfort-Plus-Zimmern sowie einem rollstuhlgerechten Zimmer eröffnet. Dank dem Neubau hat nun auch unser großer Saal einen barrierefreien Zugang.

Heute präsentiert sich das 4 Sterne Superior Hotel Landhaus Biewald mit seinem Gourmet **Restaurant Genießer Stube**, dem Restaurant **„Zur Tränke“** und dem **Festsaal** sowie den modernen Hotelzimmern im neuen Glanz. Moderne und Geschichte haben sich vereint. Wir bieten Ihnen die ganze Bandbreite der Gastronomie. Ihr Ansprechpartner in Südniedersachsen für hochwertige Gastlichkeit.

Daten und Fakten

Adresse:	Landhaus Biewald Weghausstraße 20, 37133 Friedland Tel.: +49 (0)5504 935 00 Fax: +49 (0)5504 935 040 E-Mail: kontakt@landhaus-biewald.de Internet: www.landhaus-biewald.de
Lage:	zwischen Leine & Mühlengraben ländlich idyllisch gelegen
Kategorie:	4 Sterne + individuell geführtes Familienunternehmen
Gastgeber:	Karin Raub Anne und Daniel Raub
Zimmer:	21 Gästezimmer (Doppelzimmer auch zur Einzelnutzung, Familienzimmer, Rollstuhlgerechtes Zimmer, Wellness-Suite)
Räumlichkeiten:	Für 10 bis 170 Personen
Catering:	bis zu 3000 Personen

Restaurant „Zur Tränke“ mit regionalen und internationalen Spezialitäten
mit 70 Plätzen

Gourmet Restaurant „Genießer Stube“ das Feinste vom Feinen

Auszeichnungen:	Guide Michelin	neun Jahre in Folge 1 Stern
	Gusto	7,5 Pfannen
	Der Feinschmecker	3 F
	Gault-Millau	2 rote Kochmützen

Verkehrsanbindung

- zentrale und verkehrsgünstige Lage
- kostenfreie Parkplätze direkt am Haus
- 5 Gehminuten zum Bahnhof: Verbindung nach Kassel, Göttingen & Weimar
- 10 Minuten zum Autobahnzubringer A38 / A7

Bestuhlungsmöglichkeiten

Raum	Rund	Block	U-Form	Tafel
Genießer Stube	-	-	-	24 + 8
Genießer Stube Wintergarten	-	50	-	22
Festsaal	172	199	80	44
Zur Tränke	-	64	44	32

Die „Genießer Stube“ und das Restaurant „Zur Tränke“ haben einen eigenen Wintergarten und eine teilweise überdachte Terrasse. Für Empfänge halten wir für Sie bei gutem Wetter den Innenhof frei, damit Sie Ihren Aperitif unter den Kastanienbäumen genießen können.

Raummiete ohne Verzehr

Raum	Tagesmiete
Genießer Stube	500 €
Genießer Stube Wintergarten	700 €
Tränke Hauptraum	800 €
Tränke gesamt	900 €
Festsaal	1000 €
Innenhof (ohne Bestuhlung)	180 €



Nebenleistungen:

AUSSTATTUNG/ DEKORATION

Menüklappkarte mit Umschlag	DIN A5/Stück	€ 6,-
Staffelei für Ihren Tischplan		€ 30,-
Stuhlhussen		€ 10,-/ Husse
Klavier im Saal		kostenlos
Rednerpult		€ 100,-
Beamer		€ 80,-
Leinwand		€ 30,-

IHRE VERANSTALTUNG AM ORT IHRER WAHL

Catering Lieferkosten		ab € 100,-
Personal	p. Mitarbeiter/Std.	€ 39,-

KONTAKTE

UNSER HAUSFOTOGRAF

Fotostudio Wilder	0551 / 55 8 51
-------------------	----------------

KONDI TOREI/BÄCKEREI

Cron & Lanz	0551 / 50 08 87 10
Cortés Göttingen	0551 / 48 159
Das Backhaus - Göttingen	0 55 04 / 923 444
Könnecke, Groß Schleen	0 55 04 / 5 30
Bäckerei Wüstefeld, Friedland	0 55 04 / 21 3

MUSIK UND UNTERHALTUNG

Ob ein Pianospiele r während des Empfangs, ein DJ oder eine Live Band für den Hochzeitswalzer: die richtige Musik entscheidet über eine gelungene Feier. Gern geben wir Ihnen hierfür Kontaktdaten an die Hand.

KIRCHEN

Ev. - Luth. Gemeindeverbund, Friedland
Katholische Kirche St. Norbert, Friedland

0 55 04 / 4 37
0 55 04 / 12 20

STANDESAMT

Standesamt Friedland
Alte Wassermühle / Fußläufig zu erreichen

0 55 04 / 8 02 24

Übernachtungen:

Entspannen, verweilen, ausruhen – genießen Sie erholsame Momente im familiären Ambiente unseres historischen Fachwerkhauses und unserem modernen Hotelneubau.

Sie übernachten in komfortabel, modern eingerichteten Zimmern und starten den Tag mit einem reichhaltigen Frühstück (19,- € p.P.).

Übernachtungen:

	Komfort Zimmer	Komfort-Plus Zimmer	Deluxe Zimmer	Wellness- Suite
zur Einzelnutzung	99,-	120,-	150,-	***
zu zweit	129,-	150,-	180,-	290,-
zu dritt	159,-	***	***	320,-
zu viert				350,-
rollstuhlgerechtes Zimmer	***	***	180,-	

Wir verfügen über Zimmer mit Verbindungstüren. Bitte sprechen Sie uns bei Interesse an.

Komfort und Komfort Plus Zimmer

Die Zimmer bieten ein Bad mit ebenerdiger Dusche, kostenlosen Pflegeprodukten und einem Haartrockner. Sie verfügen zudem über eine Minibar, Kaffeemaschine und einen Flachbild-Sat-TV. Alle Zimmer sind mit Doppelbetten ausgestattet.

Deluxe Zimmer

Unsere Deluxe Zimmer verfügen, zu der normalen 4* Superior-Ausstattung, zusätzlich über Boxspringbetten, eine Regenwasserdusche und einen eigenen Balkon.

Wellness-Suite (74qm) mit privater Sauna

Unsere Wellness-Suite verfügt über zwei getrennte Schlafzimmer mit zwei Boxspring-Doppelbetten und einem Babybett, Duschbad, und separatem WC. Für bis zu vier Personen + Baby 350,- € pro Nacht.

Halbpension:

Bestehend aus unserem reichhaltigen Frühstück (19,- € p. P.) und einem 2 Gang Menü am Abend im Restaurant „Zur Tränke“ (35,- € p. P.)

Extras:

Des Weiteren stellen wir Ihnen gerne Fahrräder zur Erkundung der näheren Umgebung zur Verfügung.

Die Leihgebühr beträgt 15,- € pro Tag und Fahrrad.

Für unsere E-Fahrräder berechnen wir eine Gebühr von 35,- € pro Tag und Fahrrad.

Gerne stellen wir Ihnen ein Baby Bett zur Verfügung. (30,- € p. Nacht)

Unser Haus verfügt über einige Zimmer, in denen wir auch gerne Ihren Vierbeiner willkommen heißen. Hierfür berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 15,- € pro Tier und Nacht.

Bitte beachten Sie, dass unsere Zimmer bis 48 Stunden vor Anreise kostenlos stornierbar sind. Danach berechnen wir eine Stornierungsgebühr in Höhe der Kosten der ersten gebuchten Nacht ohne Zusatzleistungen wie Frühstück oder Halbpension.

Parkplätze

Die Nutzung der um das Haus gelegenen Parkplätze ist kostenlos. Gerne können Sie an unserer Rezeption einen Garagenstellplatz zu 25,- €/Tag buchen. Unsere Parkplätze im Innenhof können Sie zu 15,- €/Tag und Platz buchen. Der Parkplatz an der E-Ladesäule kostet 15,- €/Tag, die Nutzung der Ladesäulen kostet weitere 15,- € pro Tag.



In unserem Haus kochen wir nach dem Leitspruch „mit Liebe selbst gemacht“. Wir bieten Ihnen sowohl Klassiker als auch moderne Speisen. Regionale saisonale Zutaten sowie beste Produkte aus aller Welt werden authentisch von unserem Küchenchef Daniel Raub zu herrlichen Spezialitäten verarbeitet.

Küchenmeister Daniel Raub

wurde am 03.11.1981 in Göttingen geboren.

Berufliche Stationen

- Relais & Chateau Hotel Hohenhaus, Holzhausen bei Herleshausen
(1 Michelin Stern, 16 Punkte Gault-Millau)
- Repräsentations-Casino des Verteidigungsministeriums der Bundeswehr, Bonn
- Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach
- Restaurant Dieter Müller, Bergisch Gladbach
(3 Michelin Sterne, 19,5 Punkte Gault-Millau)
- Hotel Königshof, Bonn
(14 Punkte Gault-Millau)
- Küchenchef im Landhaus Biewald seit 01.11.2007
(2 rote Kochmützen im Gault-Millau, 1 Michelin Stern neun Jahre in Folge)

In unserer Küche werden ausschließlich hochwertige frische Produkte authentisch und kreativ zubereitet.

Biewald Canapé

Klassisch kalt, belegt mit:

Preis / Stück

<i>Frischkäse mit Kräutern</i>	€ 4,00
<i>Brie mit Feigensenf</i>	€ 4,00
<i>Fenchelsalami und Olive</i>	€ 4,00
<i>Gurkencanapé mit Ziegenfrischkäse</i>	€ 4,00
<i>Geräucherter Schinken mit Tomaten-Tapenade</i>	€ 4,00
<i>Kochschinken mit Frischkäse</i>	€ 4,50
<i>Parmaschinken und Melone</i>	€ 4,50
<i>Graved Lachs auf Pumpernickel mit Senf-Dill-Soße</i>	€ 4,50
<i>Geräuchertem Lachs</i>	€ 4,50
<i>Poulardenbrust mit Traube</i>	€ 4,50
<i>Geräucherte Entenbrust mit Orange</i>	€ 4,50
Gemischte Canapé, nach Wahl der Küche 3 Stück p. Pers.	€ 12,-
Gemischte Canapé, nach Wahl der Küche 5 Stück p. Pers.	€ 19,-



Biewald Fingerfood

Klassisch kalt:

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

<i>Crostini mit Salat von Bohnen und Salbei</i>	€ 4,50
<i>Crostini mit Auberginencreme</i>	€ 4,50
<i>Crostini mit Tomaten-Basilikumsalat</i>	€ 4,50
<i>Käsespieße mit Früchten</i>	€ 4,50
<i>Grissini mit Schinken umwickelt</i>	€ 5,-
<i>Vitello Tonnato mit Kapern</i>	€ 5,-
<i>Crostini mit Avocado und Ziegenkäse</i>	€ 5,-
<i>Crostini mit Pfeffergarnele</i>	€ 6,-
<i>Crostini mit Rindercarpaccio</i>	€ 6,-
<i>Kleiner Garnelencocktail</i>	€ 6,-

Gerne haben wir weitere Ideen für Sie, im persönlichen Gespräch

Preis / Stück

Klassisch warm:

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

<i>Kleine Lauch-Quiche</i>	€ 5,-
<i>Tomatensugo im Spaghettinest</i>	€ 6,-
<i>Polentacrostini mit roten Zwiebeln & Gorgonzola</i>	€ 6,-

Gerne haben wir weitere Ideen für Sie, im persönlichen Gespräch

Preis / Stück

Süßes

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

<i>Mousse von belgischer Schokolade mit saisonalen Beeren</i>	€ 6,-
<i>Karamellisierte Vanille Creme</i>	€ 6,-
<i>Panna Cotta mit Himbeermark</i>	€ 6,-
<i>Geliertes Champagnersüppchen</i>	€ 6,-

Gerne haben wir weitere Ideen für Sie, im persönlichen Gespräch

Preis / Stück

Menüvorschläge – Frühling –

Preise ab 30 Personen

Frühlings-Menü 1

Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl

*Saltimbocca vom Kalb
an würziger Tomatensoße und Basilikumspaghetti*

Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark

55,- € p. P.

Frühlings-Menü 2

Schaumsuppe von frischem Bärlauch

*Maispoulardenbrust in Blütenhonig und Cashewkernen glasiert
mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln*

Rhabarber-Tarte mit Tahiti-Vanille-Eis

62,- € p. P.

Frühlings-Menü 3

*Filet von geräuchertem Saibling
mit Salatherzen und Orange*

*Gazpacho
geeiste mediterrane Gemüsesuppe*

*Rosa gebratene Kalbssteakhüfte
mit Spargelgemüse und Kartoffelgratin*

Dessertvariation

77,- € p. P.

Menüvorschläge – Sommer –

Preise ab 30 Personen

Sommer-Menü 1

Geeiste Gurkensuppe

*Mit Sesam gebratene Hähnchenbrust
auf würziger Tomatensoße, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis

55,- € p. P.

Sommer-Menü 2

Sommersalat mit würzigem Grana Padano

*Gegrilltes Wildlachsfilet
auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta*

Karamellisierte Vanillecreme mit Himbeersorbet

62,- € p. P.

Sommer-Menü 3

Sommersalat mit drei gebratenen Riesengarnelen

Schaumsuppe von junger Möhre und Ingwer

*Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Bénaise
an buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

Dessertvariation

77,- € p. P.

Menüvorschläge – Herbst –

Preise ab 30 Personen

Herbst-Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln

*Rosa gebratener Rücken vom Strohschwein
mit Landgemüse und sahnigem Kartoffelpüree*

Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis

55,- € p. P.

Herbst-Menü 2

Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbstsalaten

*Geschmorte Hirschkeule
mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel*

Mandeleis mit karamellisierter Rotweibirne

62,- € p. P.

Herbst-Menü 3

Herbstsalat mit Wildlachs aus der Zitrusbeize

Cremige Waldpilzsuppe

*Filet vom Weideochsen, Schalottenjus
mit Bohnengemüse und Kartoffelkroketten*

Dessertvariation

77,- € p. P.

Menüvorschläge – Winter –

Preise ab 30 Personen

Winter-Menü 1

Sahnige Kartoffelsuppe mit knusprigem Speck

*Gebratenes Schweinefilet, Champignonrahmsoße
mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf*

Tahiti-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße

55,- € p. P.

Winter-Menü 2

Feldsalat mit warmem Nussdressing und gebratener Geflügelleber

*Gebratenes Filet von der Dorade Royal, Safranschaum
mit Kürbis-Knoblauch Risotto*

Apfeltarte mit Haselnusseis

62,- € p. P.

Winter-Menü 3

Gebratene Gänseleber mit Waldorfsalat

Getrübte Maronen-Schaumsuppe

*Rosa gebratener Hirschrücken
mit Gewürzrotkohl und Kartoffel-Butter-Nocken*

Dessertvariation

77,- € p. P.

Checkliste für Feiern im Landhaus Biewald

Individuell und persönlich
Alles kann, nichts muss

- Individuelle Pauschalen
- Individuelle Menüs und Buffets
- Kuchentafel (gerne können Sie Ihren Kuchen mitbringen)
 - Ihre Getränke Wünsche
- Mitternachtssnacks (z. Bsp.: Currywurst, Wurst oder -Käseplatte)
 - Feiern so lange Sie möchten
 - Ihr Hochzeitszimmer
 - Zimmerkontingent für Ihre Gäste
 - Kaffeespezialitäten / Heißgetränke
 - Trauungen in direkter Nähe
 - Freie Trauungen
 - Aperitif im Innenhof
 - DJ oder Band
 - Dekoration
 - Geschenketisch
 - Sitzordnung / Staffelei
 - Candybar
 - Fotobox / Fotograf
 - Ihre Individuellen Ideen

Kontaktieren Sie uns!

Ich freue mich auf ein persönliches unverbindliches Erstgespräch mit Ihnen
Ihr *Daniel Raub*

Buffetvorschläge

Preise ab 30 Personen

Kleines-Buffer

*Kalt geräucherter Wildlachs
Thüringer Mett und Eichsfelder Mettwurst
Käseauswahl mit frischen Früchten
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

Kartoffelschaumsuppe mit jungem Lauch

*Rosa gebratener Rücken vom Strohschwein
mit Champignonsoße, buntem Gemüse und sahnigem Kartoffelgratin*

Klassische Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis

39 € p. P.



Italienisches-Buffer

Preise ab 30 Personen

*Vitello Tonnato mit Kapern
Grana Padano mit Oliven
Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Antipasti aus frischen Gemüsen
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl

*Piccata Milanese von der Hähnchenbrust und
Saltimbocca vom Kalb
an würziger Tomatensoße, mediterranem Gemüse
und Rosmarin-Kartoffeln*

*Gebratenes Filet von der Dorade Royal
auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen und Rahmpolenta*

*Spaghetti im Parmesanlaib
mit Kirschtomatensoße, Rucola und Pinienkernen*

*Himbeersorbet
Vanille-Panna Cotta an Früchten der Saison*

55,- € p. P.



Landhaus-Buffer

Preise ab 30 Personen

*Babyleaf Blattsalat mit würzigem Grana Padano
Feldsalat mit Nussdressing und gebratener Geflügelleber
Eisbergsalat mit Orangendressing und gebratenen Riesengarnelen
Zartes Roastbeef mit Pfeffersahneerrettich
Heiß geräuchertes Lachsfilet mit Bärlauchpesto
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

Geeiste Gurkencremesuppe

*Forellenfilet an Nussbutter,
mit Kräuterkartoffeln*

*Geschmorte Hirschkeule mit Waldpilzen,
Spitzkohl und Serviettenknödel*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
an buntem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln*

Hausgebackene Tarte

*Tahiti-Vanille Eis mit Schokoladensoße
Mandeleis mit karamellisierter Rotweinbirne*

59,- € p. P.

Biewald-Buffer

Preise ab 30 Personen

*Terrine von Waldpilzen und Joghurt
Filet vom geräucherten Saibling mit Salatherzen und Meerrettich
Wildlachs aus der Zitrusbeize
Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Antipasti aus frischen Gemüsen
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten
Französische Käseauswahl und Früchtebrot
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

*Hochzeitssuppe mit Gemüse,
Markbällchen, Eierstich und Nudeln*

*Rosa gebratene Kalbssteakhüfte
mit Schalottenjus, Landgemüse und Kartoffelgratin
Maispouardenbrust in Blütenhonig und Cashewkernen
glasiert mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln
Gegrilltes Wildlachsfilet auf mediterranem Gemüse
und Rahmpolenta*

Lauchquiche mit Schnittlauch-Schmand

*Dessertvariation
Früchte der Saison*

62,- € p. P.

*Sie möchten die Kosten besser planen?
Da haben wir was für Sie!*

Getränke und Service-Pauschalangebote im Haus

Preise ab 30 Personen

Pauschale „zünftig“

- Veranstaltungsort „Zur Tränke“
- Geschirr, Besteck und Serviette
 - Softgetränke
- Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
 - Einbecker Pils
 - Raummiete
 - Personalkosten

6 Stunden (Keine Sperrzeiten / z. Bsp.: 18-24 Uhr)

39,- € p. P jede weitere Stunde 6,- €

Pauschale „Standard“

- Prosecco zur Begrüßung
- Veranstaltungsort „Zur Tränke“
- Geschirr, Besteck und Serviette
 - Stofftischläufer (farbig)
 - Softgetränke
- Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
- Einbecker Pils, Einbecker Alkoholfrei, Hefeweizen
 - Rotwein und Weißwein Hausmarke
 - Filterkaffee / Tee
 - Raummiete
 - Personalkosten

6 Stunden (Keine Sperrzeiten / z. Bsp.: 18-24 Uhr)

49 € p. P. jede weitere Stunde 7,- €

Pauschale „exklusiv“

- Riesling Sekt mit oder ohne Essenzen/Orangensaft zur Begrüßung
 - Veranstaltungsort „Festsaal“
- Geschirr, Besteck und Stoffserviette (weiß)
 - Stofftischdecken (weiß)
 - Platzteller (weiß)
- Menüklappkarte mit Umschlag
- Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
- Einbecker Pils, Einbecker Alkoholfrei, Hefeweizen (auch anderes Bier ist möglich)
 - Weißwein, Rosé und Rotwein Hausmarke
 - Softgetränke
- 3 Spirituosen Ihrer Wahl (auch als Longdrink)
 - Kaffeespezialitäten
 - Raummiete
 - Personalkosten

6 Stunden (Keine Sperrzeiten / z. Bsp.: 18-24 Uhr)
59 € p. P. jede weitere Stunde 8,- €

Nachtzuschlag ab 24 Uhr
200,- € je angefangener Stunde

Getränke Beispiele:

Kaffeespezialitäten

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, etc. ...

Filterkaffee

Teespezialitäten von Ronnefeldt

Selters Mineralwasser

Naturelle, Medium & Sprudel Classic

Softgetränke

Coca-Cola, Cola-light, Fanta, Sprite

Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale

Säfte aus dem Hause Beckers Bester

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb

Multivitaminsaft, Rhabarbernektar

Maracujanektar, Tomatensaft

Traubensaft, Johannisbeernektar

Frisch vom Fass

Einbecker Pils

(gerne halten wir auch anderes Bier für Sie bereit)

Aus der Flasche

Einbecker Alkoholfrei

Weihenstephaner Hefeweizen, Hefe Dunkel, Kristall & Hefe Alkoholfrei

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn oder Saure Kirsche

Wodka (Gorbatschow, ...)

Ramazzotti, Jägermeister

Aquavit (Linie, ...)

Asbach Uralt

Fränkischer Obstbrand

Jim Beam, Bacardi

Aperol -1919-

Ballantine's

Havana Club

...

Unsere Hausweine

vom Weingut Königswingert
Nahe



Winzer-Sekt

Riesling & Scheurebe -trocken-

Weißwein

Rivaner QbA -trocken-

Sonderabfüllung „Fass No.9“

Riesling QbA -trocken-

Grauer Burgunder „S“ -trocken-

Roséwein

Rosee -feinherb-

Rosee -trocken-

Rotwein

Cuvée Royale „S“ -trocken-

Dornfelder -feinherb-

Süßwein

Guldentaler Hipperich Riesling Auslese

Geschäftsbedingungen

Bei der Anzahl der Personen, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn als definitive Teilnehmerzahl angegeben wurde. Bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn können weitere Änderungen von maximal 2 Personen berücksichtigt werden. Nehmen mehr Gäste als angemeldet an der Veranstaltung teil, wird die Anzahl der anwesenden Personen berechnet.

Nach verbindlicher Reservierung beträgt im Falle
einer Stornierung die Gebühr:

Festsaal € 1000,-, „Zur Tränke“ Hauptraum € 800,-,
„Zur Tränke“ Gesamt € 900,-, „Genießer Stube“ € 500,-,
Genießer Stube Wintergarten € 700,-, Catering mind. € 500,-

Unsere Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Arrangements eine eventuelle Nachkalkulation je nach Marktlage vorbehalten.

Unsere Rechnungen sind Bar zahlbar oder per EC-Karte
(oder nach Absprache per Überweisung).
Kreditkarten können bei Veranstaltungen leider nicht akzeptiert
werden.



Für Ihre Notizen

[illegible]