

LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

Claus Seebeck - Flögeler Straße 8 – 27624 Flögel

Tel: 04745-1606 info@landgasthof-seebeck.de - www.landgasthof-seebeck.de

Heiraten und Feiern in toller Atmosphäre 2025



Angebote und Preise gültig bis zum 30.06.2025
- Änderungen vorbehalten -

LANDGASTHOF Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen



**IHRE FEIER IST
UNSERE LEIDENSCHAFT...**

**...UNSER SOMMER- UND
TRAUGARTEN STEHT IHNEN
FÜR IHRE FOTOS,
FEUERSHOWS ODER
ANDERE HIGHLIGHTS ZUR
VERFÜGUNG!**



LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

CLAUS SEEBECK - FLÖGELN - FLÖGELINGER STRASSE 8 – 27624 GEESTLAND
TEL: 04745-1606 FAX: 04745-6599 WWW.LANDGASTHOF-SEEBECK.DE

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Unsere liebevoll gestalteten Räume bieten den passenden, stilvollen Rahmen für Ihre Familienfeier, Ihr Betriebsevent oder Ihre Vereins- bzw. Verbandsveranstaltung.

In dieser Mappe finden Sie unsere Angebote für Ihre gelungene Veranstaltung.

Durch die Kombination der einzelnen Bausteine können wir Ihnen z. B. Ihre individuelle Wunschhochzeit ausrichten.

Freie Trauung im wunderschönen Traugarten, Empfang auf der überdachten Terrasse, BBQ im Sommergarten, Taufe im kleinen Kreis, individuelle Dekorationen, gesellige Geburtstagsfeier, Hochzeitsfeier im klimatisierten Festsaal?

Eine sehr große farbliche wie auch stilistische Auswahl an Stielkerzen, Tischband und Servietten vollenden das festliche und ebenso liebevolle Ambiente Ihrer Feier!

Wir planen gemeinsam mit Ihnen nach Ihren Wünschen.

Ihre Familie Claus Seebeck
und unser Mitarbeiterteam

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Gerne informieren wir Sie in einem ausführlichen Gespräch über unser Haus und unsere Möglichkeiten Ihnen Ihre persönliche Traumhochzeit, Ihre Geburtstagsfeier oder Ihre Veranstaltung zu gestalten. Egal ob Speisenangebot, Getränkepauschalen, Tischplan, Serviettenfarbe oder Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Wir beraten Sie gerne!

Wir haben hier eine reichhaltige Auswahl an Buffet- und Menüvorschlägen für Sie zusammengestellt, dabei können Sie selbstverständlich einzelne Komponenten nach Ihren Vorstellungen und Wünschen tauschen oder ergänzen. Wir erstellen Ihnen gerne ein ganz individuelles Angebot.

Natürlich gehören auch jahreszeitlich angepasste Speisen wie z.B. Spargel, Erdbeeren, Wild, Geflügel und vieles mehr zu unserer Angebotspalette.

Alle Angebote gelten, soweit nicht anders beschrieben, ab 25 Personen und bis max. 04.30 Uhr. Erstellte Angebote haben eine Gültigkeitsdauer von 4 Wochen um angenommen zu werden. Für eine Veranstaltung unter 70 vollzahlenden Personen berechnen wir eine Servicepauschale (z. B. für den Aufbau des Saals, Energie, Reinigung) von 300 €.

Die Preise sind pro Person, in € und beinhalten die Mehrwertsteuer.

Kinderpreise:

0-7 Jahre 10,00€ Pauschalpreis (Hochzeits- und Geburtstagsarrangement)

8-14 Jahre 40% der Gesamtkosten (Hochzeits- und Geburtstagsarrangement)

Personenzahl:

Wir bitten Sie uns Ihre Gästezahl bis eine Woche vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Meldung dankbar. Die Personenzahl, welche 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemeldet wurde, ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.

Fotograf*in werden mit 60 % und Musiker*in werden mit 100% des Gesamtpreises berechnet.

Gerne berücksichtigen wir eine, Ihrem Anlass angemessene Tisch- und Sitzordnung. Wir verfügen über runde sowie eckige Tische.

Um Termine abzustimmen zur Besichtigung, Besprechung, Ablaufplanung, Saaldekoration, Musikaufbau usw. erreichen Sie uns zu unseren üblichen Öffnungszeiten unter Telefon 04745 1606 oder per Mail: info@landgasthof-seebeck.de.

Sie sind noch auf der Suche nach einem Fotografen, der passenden Musik, haben noch keine Trauringe oder suchen noch nach einer pfiffigen Ballondekoration?

Auf www.heiraten-in-cuxhaven.de und www.heiraten-in-bremerhaven.de finden Sie eine ganze Reihe zertifizierter Hochzeitsprofis, wie auch wir einer sind!

Wir bitten sie herzlich, die von Ihrer Feier/Veranstaltung übrig gebliebenen Geschenke, Dekorationsartikel, Kränze etc. am Folgetag bis 15.00 Uhr abzuholen.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER



SAAL
60-220 PERSONEN

ALTDEUTSCHE
STUBE
15-40 PERSONEN



KAMINZIMMER
10-20 PERSONEN

HINWEIS:
DIE ALTDEUTSCHE STUBE SOWIE DAS
KAMINZIMMER LASSEN SICH ZUSAMMENLEGEN
ZUR EINER RÄUMLICHKEIT.
HIER FINDEN DANN 30-60 PERSONEN PLATZ.



RESTAURANT
15-30
PERSONEN



SOMMERGARTEN
OHNE WETTERGARANTIE
50-200 PERSONEN



FREIE TRAUUNG IM TRAUGARTEN



IHR TRAUM IM TRAUGARTEN

Wir stellen Ihnen nach Absprache unseren Traugarten zur Verfügung:

Weißer Stühle, Organza Stoffbahnen, Rosenbögen, sowie Stromanschlüsse

350,00€

Getränkepauschale von 16.00 - 18.00 Uhr
(Sekt, Aperol Spritz, Lillet rosé, alkoholfreie Getränke, Hemelinger vom Fass, Weiß- und Rotwein, Filterkaffee)

11,00€

Alternativ Abrechnung nach Verzehr / Verbrauch von 16.00 – 18.00 Uhr

HINWEIS

**KEINE NUTZUNG VON KÜNSTLICHEN STREUMATERIALIEN
(Z. B. ROSENBLÄTTER ETC.)
VERBOT VON KONFETTIKANONEN O. Ä.**

HAUSTECHNIK

**SIE BENÖTIGEN LAUTSPRECHER, BEAMER MIT LEINWAND ETC.?
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN**

Wir können nach Ihren Vorstellungen die Beleuchtung anpassen. Ein Beamer bzw. Deckenbeamer inkl. Leinwand steht Ihnen zur Verfügung. Eine multimediale Musikanlage steht mit Mikrofon für Sie bereit. Durch unseren klimatisierten Saal können Sie auch bei heißen Temperaturen einen kühlen Kopf bewahren...

Unsere Bausteine für Ihre Veranstaltung

SEKTEMPFANG (60 MINUTEN)

„der Klassiker“ Sekt / Orangensaft / Wasser	5,50
„der Perlige“ Bier / Sekt / Fruchtschorle der Saison	6,50
„frisch und fruchtig“ Sekt / Aperol Spritz / Lillet rosé / Orangensaft / Wasser	7,90
Im Sommer bieten wir Ihnen gern dazu „Frozen Secco“ an	3,80

HÄPPCHEN

„Canapés“ zur Wahl Schwarzwälder-Schinken / Hähnchenbrust / Matjes rosa / Roastbeef / Räucherlachs / Gouda / Weichkäse / Forelle	Stück 2,00
Fingerfood „herzhaft“ (5 Stück pro Person) Datteln im Speckmantel / Mozzarella-Sticks / Hähnchennuggets gebackene Champignons / Garnelen in Teig gebacken / Köttbullar	8,50
Fingerfood „exquisit“ (5 Stück pro Person) Datteln im Speckmantel / rosa Roastbeef / Frühlingsrollen / Shrimps Spieße / gegrillte Tomaten / mediterrane Geflügelspieße	12,00

GETRÄNKEPAUSCHALEN

„fast All In“ 49,-
Bier vom Fass / Maisel's Weizen / Becks + Maisel's alkoholfrei
Vollmer Riesling, Primitivo Puglia und Rosato / Weinbrand / Minze
Strothmann Weizenkorn / Mackenstedter „Maracuja“ und „Kirsche“ /
Bacardi / Mackenstedter Vodka / Bombay Gin / Havana Club /
Jägermeister / Sambuca / Ouzo / Captain Morgan / Jim Beam /
Tequila / Lillet / Aperol
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke / Filterkaffee

„All in“ +4,-
Jubi / Obstler / Grappa / Ramazotti / Bommi + Pflaume

„Über Mittag“ (in der Zeit von 11.30 bis 16.30 Uhr) 23,50
Bier vom Fass / Maisel's Weizen / Strothmann Weizenkorn
Mackenstedter „bunte“ (Kirsch, Maracuja, Waldmeister)
Vollmer Riesling, Primitivo Puglia und Rosato / Weinbrand /
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Weitere Getränke gerne nach Absprache / Berechnung nach Verbrauch

**Getränkepauschalen gelten 9 Stunden,
generell aber bis maximal 3.00 Uhr!**

Für jede weitere Stunde berechnen wir pauschal 250,00€

UNSERE MENÜS

Menu 1

32,50

Flögeler Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Blumenkohlrößchen

Flögeler 4 – Seen – Bratenplatte
Schweine- und Rinderbraten und Hähnchenmedaillons mit Rahm-Champignons
Gemüse vom Markt, Salatplatte,
Petersilienkartoffeln und Kroketten,
Bratensauce und Sauce Hollandaise

Dessert
Eis und Heiß

Menu 2

35,80

Brokkolicremesuppe mit Kräuter-Sahnehaube

Drei Sorten Filet vom Grill Rind, Schwein und Hähnchen
Gemüse vom Markt mit Sauce Hollandaise, frische Champignons, Salate der Saison,
Pfefferrahmsauce und Schalottensauce, Petersilienkartoffeln und Kroketten

Cremé nach Spaghetti-Eis-Art

Vanille Creme mit Erdbeeren und weißen Schokoraspel

Menu 3

39,50

knackige Salate der Saison
mit gebratenen Champignons und Kirschtomaten

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit geröstetem Speck

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons,
Limandesfilet – im Eimantel gebraten,
Sauce Hollandaise, Rahmsauce,
Gemüse vom Markt,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln nach altem Rezept

Seebecks Himbeertraum

UNSERE BUFFETS

Sollten Sie den Wunsch haben Ihr Buffet als Menü serviert zu bekommen,
erhöht sich der Preis um 3,50€.

Buffet Hochzeit I. 39,50

Flögelner Hochzeitssuppe

Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Blumenkohlrößchen

Hochzeitsbuffet

Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef im Ganzen
Limandes im Eimantel gebraten und Hähnchenmedaillons
mit Bratensauce, Rahm-Champignons und Sauce Hollandaise
Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Krokette
vegetarische Pasta Pfanne
Salatbuffet

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesauce,
Seebeck`s Himbeertraum und garnierten Eisplatten

Buffet Hochzeit II. 42,00

Vorspeisenbuffet

Inkl. Salat

Hochzeitsbuffet

kleine Rinderrouladen
Kasselerbraten am Buffet tranchiert
Limandesfilet im Eimantel gebraten und Hähnchenmedaillons
mit Bratensauce, Rahm-Champignons, Sauce Hollandaise
Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln,
Krokette & Crushed Potatoes
vegetarische Pasta Pfanne

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce,
Cremé nach Spaghettieis Art und garnierten Eisplatten

rustikales Bratenbuffet

24,90

zarter Krustenbraten, saftiger Spießbraten und Putenbrust

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln,

Gemüse der Saison, Krautsalat

Sauce Hollandaise, Sauerrahmsauce (mit oder ohne Knoblauch)

Rote Grütze mit Vanillesauce

mediterranes Buffet

41,00

Tomatencremesuppe mit Croutons

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum, verschiedene Antipasti

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Ciabatta

Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten, dazu unser Hausdressing

Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“

Schweinefilet im Kräutermantel

Lachs auf mediterranem Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln mit Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten,

Mandelbrokkoli und Pariser Möhren

vegetarische Gnocchi-Gemüse Pfanne

hausgemachtes Tiramisu und Panna cotta mit Fruchtsauce

VORSPEISENBUFFET ZUM BUFFET - 8€ PRO PERSON -

kleine Räucherfisch Auswahl
Anti Pasti Variationen
Tomate-Mozzarella mit Balsamico Creme
Melone-Schinken Spiegel
Vitello Tonato
Brotkörbchen & Butter

SUPPE ZUM BUFFET - 6€ PRO PERSON -

Tomatensuppe
Waldpilzcremesuppe
Brokkolicremesuppe
Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage
Kürbiscremesuppe mit feinem Kürbiskernöl
Spargelcremesuppe mit Spargelabschnitten & Kräutersahne

SAISONALE ANGEBOTE

Spargelbuffet in der Zeit von Mai bis Juni

Spargelcremesuppe
mit einer Kräutersahnehaube

frischer Stangenspargel
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin & Kroketten
Gemüse vom Markt, Buttersauce & Sauce Hollandaise
Schweine- und Hähnchenschnitzel, Ger. Schinken / gekochter Schinken
Limandesfilet im Eimantel gebraten

Dessertvariationen

Preis nach
Saison

BBQ oder Grillbuffet in den Sommermonaten

Frische Salate, Blattsalate, Baguette Brot, verschiedene Saucen,
Butter & Kräuterbutter

lecker marinierte zarte Spareribs, Nackensteak, Bauchspeck, Putensteak, Bratwurst,
Rinderhacksteak

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin & mediterranes Gemüse, gegrillte Maiskolben

Dessertvariationen

+ **BBQ**

Flammlachs, Pulled Pork, Rinderhüftsteak, gebratene Champignons+Zwiebeln

Grillbuffet
26,90€

BBQ
36,90€

Fischbuffet
37,90€

Fischbuffet ganzjährig

Räucherfischplatte

Frische Salate, Baguette Brot

Limandesfilet im Eimantel gebraten, Scampi, Matjes,
Flammlachs, Pannfisch „Cuxländer Art“

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Buttersauce & Sauce Hollandaise

Dessertvariationen

Wild- und Geflügelbuffet in der Zeit von November - Januar

Preis nach
Saison

Kürbiscremesuppe

Knuspriger Entenbraten aus der Keule, Wildgulasch,
Hirsch- und Wildschweinbraten
Limandesfilet im Eimantel gebraten
Kartoffelgratin, Kartoffelklöße & Krokette
Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Gemüse vom Markt
Geflügelsauce, Wildsauce, Sauce Hollandaise

Dessertvariationen

MITTERNACHTSNACKS & BUFFETS

Das „kleine für Zwischendurch“ 10,50

Currywurst | Pizza Variationen | Pommes

Mitternachtssnack 12,80

Hamburger-, Cheeseburger |
knusprige Chicken Wings | Internationale Käseauswahl vom Brett |
Laugengebäck | kleine Brötchenauswahl

Mitternachtsbuffet I 15,80

Currywurst in Tomaten-Currysauce, Partyfrikadellen,
kleine Schnitzel, Bratkartoffeln, Chicken Nuggets
Spieße mit feinem Gouda und Früchten und
Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Scampis im Glas mit leichtem Knofi-Dip
Internationale Käseauswahl vom Brett
rustikale Brote und knusprige Partybrötchen, Butter, Remoulade,
Rote Grütze und Schokoladencreme mit Vanillesauce

Mitternachtsbuffet II 22,50

kleine Schnitzel, Bratkartoffeln
Chicken Nuggets und Partyfrikadellen, RedPepperJam
geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Scampi + Sushi-Platte
Räucherlachs und hausgebeizter (Graved) Lachs, Senf-Dill-Sauce
Fleischtomaten + Mozzarella, Basilikumdressing
Antipasti – verschiedene eingelegte Gemüse, Mettigel
Honigmelone mit Katenschinken, gefüllte Eier, Schinkenröllchen
Internationale Käseauswahl vom Brett
rustikale Brote und knusprige Partybrötchen, Butter, Remoulade,
Rote Grütze und Schokoladencreme mit Vanillesauce

KONFIRMATIONSBUFFET

Buffet Konfirmation I

30,80

Buffet

Hähnchen & Schweineschnitzel
Limandesfilet im Eimantel gebraten

Bratkartoffeln,
Sahnekartoffeln & Kroketten

Gemüse vom Markt & Salatbuffet

Rahmsauce & Sauce Hollandaise

Dessert

Mousse au Chocolat
&
Spaghettieis - Creme

Buffet Konfirmation II zusätzlich mit Rindersteaks

33,80

**KOMBINIEREN SIE GERN IHR BUFFET
MIT DEM SUPPEN UND VORSPEISEN ANGEBOT**

TAGUNGSPAUSCHALEN

Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, Sie haben die Wahl!

Tagungspauschale "light"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen
Kaffeepause vormittags mit Obst
Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang
(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)
Kaffeepause nachmittags mit Gebäck
Raumbereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik*
Euro 44.-- / pro Person

Zzgl. einmaliger Servicepauschale von 80,00€

Tagungspauschale "Business"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen
Kaffeepause vormittags mit süßen Minis und Laugengebäck
Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang
(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)
Kaffeepause nachmittags mit Obst und Gebäck
Raumbereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik*
Euro 49.-- / pro Person

Zzgl. einmaliger Servicepauschale von 80,00€

Tagungspauschale "All inclusive"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen
Kaffeepause vormittags mit Obst, süßen Minis und Laugengebäck
Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang
(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)
Kaffeepause nachmittags mit Obst und Blechkuchen
Abendessen als 3 - Gang - Menü (Suppe-Hauptgang-Dessert oder als Buffet)
Raumbereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik*
Euro 70.-- / pro Person

Zzgl. einmaliger Servicepauschale von 80,00€

Standardtechnik* beinhaltet freies W-Lan, Beamer, Leinwand, Flipchart und Pinnwand.

Unsere Tagungspauschalen sind gültig ab 10 Personen.
Gerne stellen wir Ihnen auch eine Pauschale nach Ihren Wünschen zusammen,
oder wir berechnen einfach nach Verzehr.



KAFFEE- UND KUCHENVARIATIONEN

Kaffee/Tee satt und 1 Stück hausgem. Torte / oder 3erlei Butterkuchen	14,50
Kaffee/Tee satt und 1 Stück hausgemachte Torte und frischer Butterkuchen	16,50
Arrangement Beerdigung Kaffeetafel Beinhaltet Kaffee / Tee, Wasser belegte Brote & Butterkuchen	21,50
Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir für den Kaffee und den dadurch entstehenden Aufwand beim Service und Geschirr	7,50

FRÜHSTÜCK NACH IHRER FEIER?

Ein ausgiebiges Frühstück am Morgen nach Ihrer Feier ist eine gute Möglichkeit, diesen wichtigen Anlass in entspannter Runde mit Freunden und Familie ausklingen zu lassen.

Lassen Sie sich gern von uns Verwöhnen mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet für Sie und Ihre Gäste.



GEMÜTLICHES FRÜHSTÜCKSBUFFET & BRUNCH

Kaffee und Tee satt – Orangensaft – Milch

Müsli, Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurt, Quark
frisch gebackene Brötchen- und Brotsorten
und leckere Croissants

3 Sorten hausgemachte Marmelade – Honig, Nutella, Frischkäse
Käsebrett mit heimischen
und internationalen Käsespezialitäten
Aufschnittplatte mit kleiner Auswahl regionaler Anbieter
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Räucherlachs

gekochte Eier - Rührei mit gebratenem Speck
Nürnberger Rostbratwürstchen

frischer Obstsalat

pro Person € 19,80
Kinder pro Lebensjahr € 1,00

wahlweise Krabben

+ € 3,50 pro Person

**(die Getränke* vom Frühstücksbuffet sind bis 2 Stunden
nach Veranstaltungsbeginn im Preis enthalten)**

* folgende Getränke sind im Preis enthalten: Kaffee, Kakao und Tee, Orangensaft und Milch

zusätzlich als Erweiterung zum Brunch (z.B. von 10 Uhr bis 14 Uhr)

ZUM MITTAG

saftiger Krustenbraten und Medaillons von der Hähnchenbrust,
Nordsee - Schollenfilet – im Eimantel gebraten,
Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt, Saucen,
Krautsalat und frische Blattsalate mit Dressing

Nordische Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person + € 11,20
nur in Verbindung mit dem Frühstücksbuffet möglich

DARF ES NOCH EIN WENIG „EXTRA“ SEIN?

ganz in Weiß

Unser Saal erstrahlt ganz in Weiß für Sie mit Stuhlhussen

5,00

Candybar süß oder salzig

Wir bauen für Ihre Veranstaltung eine süße oder salzige Ecke auf.
Verschiedene Naschereien im Selbstbedienungs-Buffer

3,00

Platzteller

Die glanzvolle Art und Weise den Tisch einzudenken

2,00

Cocktailbar

Gerne bereiten wir Ihnen bis zu 5 Cocktails nach Ihrer Wahl frisch für Sie und Ihre Gäste zu. Ganz klassisch an unserer Cocktailbar mit Shaker, Fruchtdekoratation und super lecker!

Auswahl z.B.: Sex on the beach, Pina Colada, Caipirinha, Aperol Sprizz, Mojito, Planters Punsch, Long Island Iced Tea, Baby Pool, Sportsman uvm.

Abrechnung pro verzehrtem Cocktail

7,50

Hochzeitstorte

Wenn Sie für Ihre Feier eine Hochzeitstorte bestellen/mitbringen, kümmern wir uns gerne um das Präsentieren und servieren der Torte.

Für den dadurch entstehenden Aufwand berechnen wir Ihnen

4,00

5er Leuchter mit Stilkerzen

Pro Tisch

7,00

Stilvolle Hintergrundbeleuchtung für den Brauttisch

(beleuchteter Bogen, rund oder eckig)

20,00

Menükarten

Gern erstellen wir Ihnen eine Menükarte, pro Karte berechnen wir

3,50

Extradekorationen, wie z. B.
das Verteilen von Blumen / Gastgeschenken etc.
sind nicht inklusive

INKLUSIVE

Ab 70 vollzahlenden Personen keine Saalmiete extra
Servietten in 40x40 pro Tisch für Sie kostenfrei
Bestuhlung und Aufbau Ihres gebuchten Raumes für Sie kostenfrei
Stromverbrauch für Sie kostenfrei
Servicepersonal für Ihre Feier in unserem Haus inklusive
Reinigung unserer Räumlichkeiten und Tischwäsche kostenfrei

Parken kostenfrei auf dem ausgeschilderten Platz (ca. 50 Parkplätze)



HABEN SIE AN ALLES GEDACHT?

DIE FOLGENDEN PUNKTE SOLLEN IHNEN BEI DER PLANUNG IHRER VERANSTALTUNG HELFEN.
AUCH UNS HELFEN DIESE NOTIZEN UM EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF ZU GEWÄHREN

PERSONENZAHL	_____
SITZORDNUNG/ TISCHPLAN	_____
TISCHKARTEN	_____
MENÜKARTEN	_____
BLUMENSCHMUCK	_____
KERZEN / BELEUCHTUNG	_____
BEGINN EMPFANG	_____
BEGINN ESSEN	_____
BEGINN ANSPRACHEN	_____
ENDE DER VERANSTALTUNG	_____
MUSIK / DJ / BAND	_____
KINDERBETREUUNG	_____
VERPFLEGUNG DER MUSIKER	_____
TAXI / BUS / ETC	_____

Platz für
weitere Notizen
