



# *Strandterrassen* *Steinhude*

## Bankettmappe

Restaurant Strandterrassen in Steinhude

Meerstraße 2 in 31515 Wunstorf

Tel.: 05033 / 5000

[info@steinhuder-strandterrassen.de](mailto:info@steinhuder-strandterrassen.de)

[www.strandterrassen.de](http://www.strandterrassen.de)

Ansprechpartner sind Herr Thomas Lampe, Herr Andreas Lampe  
oder Frau Isabell Klose



**Sehr geehrte Gäste, sehr geehrter Veranstalter, liebes Brautpaar,**

wir fühlen uns sehr geehrt, dass wir als Veranstaltungsort für **Ihre** Feier in Betracht gezogen werden.

Wir, Familie Lampe und das Team der Strandterrassen Steinhude, tragen gerne dazu bei, Ihre Feier zu einem **unvergesslichen** Event zu machen. Dafür stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite und helfen Ihnen auch bei Fragen über die Bewirtung Ihrer Gäste hinaus.

Da Ihr besonderer Tag in unserem Haus ganz **individuell** auf Sie zugeschnitten ist, sind auch unsere Angebote individuell an Sie angepasst. Gern unterbreiten wir Ihnen dieses nach einem ausführlichen Gespräch in unserem Haus. Um Ihnen aber eine Kostenübersicht zu geben, finden Sie hier ein paar Eckdaten:

**Essen:** finden Sie auf den folgenden Seiten.

**Getränke:** (2 Möglichkeiten)

- Alle Getränke werden gebucht und Ihnen einzeln bei der Rechnung aufgeführt. Unsere Getränkepreise können Sie unserer normalen Getränkekarte entnehmen.
- oder
- Als Pauschale mit allen Getränken\* für 87,00 € p. P. gültig für maximal 10 Stunden, bis spätestens 03:00 Uhr des Folgetags.

Weitere Kosten werden mit Ihnen abgesprochen.

Diese **können** sein: Bereitstellung des gesamten Hauses, Auftritt Ihrer Band, Raummiete, Stuhlhussen, Tischwäsche, Tellergeld für mitgebrachten Kuchen oder andere Dienstleistungen von uns oder Drittanbietern.

Worum **Sie** sich noch kümmern **können**:

- **Veranstaltungsversicherung bei der Hanse Merkur**
- Musik, also DJ oder auch Band
- Blumendekoration
- Kuchen / Hochzeitstorte
- Fotograf
- Papeterie

Für Ihre Reservierung ist es erforderlich, dass Sie uns den ausgefüllten **Reservierungsvertrag** zukommen lassen. Sobald wir Ihnen diesen wieder zurücksenden, ist Ihre Reservierung verbindlich.

**Ihre Anfragen beantworten wir Ihnen gern schriftlich oder auch telefonisch. Wir bitten zu bedenken, dass wir Termine nicht „freihalten“ können.**

\* alle üblichen Getränke laut unserer Bankettgetränkekarte



## Anregungen für Ihre Feier in der Reihenfolge eines Menüs

### Suppen

#### **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

klare Kraftbrühe mit Mettbällchen  
Spargel, Eierstich und Nudeln

#### **Strandterrassen Festtagssuppe**

klare Gemüsebrühe  
mit Spargel, Eierstich und Nudeln

#### **Tomatensuppe**

mit Petersilie

#### **Klare Gemüse-Brühe**

mit Pfannkuchenstreifen  
oder mit Maultaschen  
oder mit Gemüseeinlage

#### **Strandterrassen Fischsuppe**

gebundene Suppe mit Einlage

#### **Kartoffelcremesuppe**

mit Nordseekrabben  
oder mit geräucherten Speckstreifen

#### **Spargelcremesuppe**

mit frischen Spargelstücken  
(saisonal bedingt)

#### **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kürbiskernen und Kresse  
(saisonal bedingt)

Bitte bedenken Sie, dass eine gebundene Suppe Ihr Menü zu reichhaltig werden lassen kann.  
Daher empfehlen wir Ihnen sich für eine klare Suppe zu entscheiden.



**Gerne** bieten wir Ihnen neben vegetarischen, auch **veganen** Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Nachspeisen an.

## Vorspeisen

auf 3er Etageren serviert

### Etagerenauswahl 1

#### ***Bruschetta Classico***

Geröstetes Baguette  
mit angemachten Tomaten

#### ***verschiedene Antipasti***

gegrilltes mariniertes Gemüse

***ofenfrisches Baguette mit Aioli Dip***

### Etagerenauswahl 2

#### ***Caprese de Roma***

Mozzarella auf Tomatenscheiben  
garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

#### ***Rauchige Trilogie:***

Wahl aus: geräuchertem Aal, Stremellachs-Pralinen, geräucherte Forellenfilets, geräucherte Makrelen und geräuchertem Lachs, geräucherte Schillerlocke, geräucherter Butterfisch

#### ***Carpaccio Classico***

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet  
garniert mit Olivenöl, Meersalz und Rucola

#### ***verschiedene Antipasti***

gegrilltes mariniertes Gemüse

***ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter***

Sie haben Ihre **eigene Vorstellung**

Ihrer Vorspeise, dann lassen Sie uns  
an Ihren Ideen teilhaben.

Wir setzen alles daran

Ihre **Wünsche** umzusetzen.





## Hauptgerichte

Art und Variation der Hauptspeise ist so **individuell**  
wie jeder Gastgeber oder auch jeder Gast.

Wir **empfehlen** Ihnen unsere Klassiker, mit denen  
Sie immer richtig liegen. Möchten Sie jedoch  
Abwechslung zum Alltag, finden wir eine passende **Lösung**.

**rosa gebratenes Rinderfilet**  
mit Pfefferrahmsauce, Vichy Karotten und Kartoffelpüree

\* \* \*

**gebratenes Zanderfilet**  
mit Spargel (saisonal) und Petersilienkartoffeln,  
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

\* \* \*

**Brust und Keule von der Freilandgans (saisonal)**  
mit fruchtiger Orangensauce, Rotweibirnen,  
hausgemachtem Apfelrotkohl und Semmelknödeln

\* \* \*

**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit leichter Kaffeejus, Rosenkohl  
und Kartoffel-Sellerie-Stampf

\* \* \*

**Tranchen vom im Ganzen gebratenem Schweinefilet**  
mit heller Champignonrahmsauce  
Herzoginkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

## Desserts

***Das Beste kommt zum Schluss...***

*Hier unsere Ideen dazu:*

*cremige Mousse au Chocolat*

*oder weiße Schokoladen-Mousse*

*traditionelle Bayrisch Creme*

*klassisches Tiramisu mit kräftigem italienischem Espresso*

*französische Crème Brûlée*

*leichte Panna Cotta mit Waldfruchtsauce*

*ofenfrisches Apple Crumble*

*hausgemachtes Mascarpone-Amarettini-Parfait mit Himbeeren*

*vegane Cashew-Kokos-Mousse mit Passionsfrucht*

*hausgemachter Baumkuchen*

**verschiedene Eissorten:** Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Amarena-Kirsche, Zitrone, Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet und viele weitere Eissorten auf Anfrage



***Nichts dabei? Wir haben noch mehr!***





**Menü/ 3 Gänge ab 61,00 €**  
inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,  
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen  
**möglich ab 15 Personen**

Tomatensuppe  
mit Gemüse-Brunoise  
(in der Tasse serviert)

\* \* \*

rosa gebratenes Roastbeef  
mit Portweinsauce

gebratenes Lachsfilet  
mit Zitronenzesten und Riesling-Sahne-Sauce

feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
(Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl  
Erbsen und Fingermöhren)

hausgemachte Krokette  
und Petersilienkartoffeln

(deutscher Service: auf Platten / in Schüsseln serviert)

\* \* \*

Dessertteller mit:  
Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Waldfruchtsauce  
hausgemachtes Mango-Ingwer-Eis





**Menü/ 4 Gänge ab 79,00 €**  
inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,  
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen  
**möglich ab 15 Personen**

Consommé Célestine  
(in der Tasse serviert)

\* \* \*

Dreierlei vom Lachs:  
Lachs-Mousse auf Pumpernickel  
Stremel-Lachs und geräucherter Lachs  
dazu ofenfrisches Ciabatta und Sahnemeerrettich

\* \* \*

Tranchen vom im Ganzen gebratenem Schweinefilet  
mit heller Champignonrahmsauce  
gebratenes Zanderfilet  
mit Zitronenzesten und zerlassener Butter  
Mediterranes Ratatouille-Gemüse  
und grüne Bohnen im Speckmantel  
dazu Petersilienkartoffeln  
und Kartoffelgratin  
(deutscher Service: auf Platten/ in Schüsseln serviert)

\* \* \*

Dessertteller mit:  
weiße Mousse au Chocolat  
frische Erdbeeren (saisonal) mit Sahne  
Stracciatellaeis



**Buffet ab 92,00€ p. P.**

## **Buffet**

Klare **Gemüse-Brühe**  
mit Pfannkuchenstreifen

\* \* \*

rosa gebratenes **Roastbeef**  
mit Pfefferrahmsauce

gebratenes **Zanderfilet**  
mit Zitronenzesten und zerlassener Butter

gebratene **Maishähnchenbrust**  
mit hausgemachter Kräuterbutter und feiner Bratensoße

feine **Gemüseauswahl** mit Sauce Hollandaise  
Mediterranes **Ratatouille-Gemüse**

**Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln**  
und hausgemachte **Kroketten**

### **kaltes Buffet**

#### **Herzhafte Platte:**

kleine hausgemachte Schnitzel,  
Putensteaks auf Orangenscheiben und Serrano Schinken

#### **Steinhuder Fischplatte:**

mit geräuchertem Aal, Stremel Lachs, geräucherten Lachs,  
geräucherten Forellenfilets und Makrelen

#### **Käseplatte:**

große Auswahl verschiedener Sorten Käse mit frischen Früchten

#### **Tomatenscheiben mit Mozzarella**

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

#### verschiedene **Salatplatten**

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

\* \* \*

kleine Gläschen:

**Quarkcreme mit Waldfruchtsauce**

**Erdbeer-Minz-Salat** (saisonal)

**Mousse au Chocolat**







**Grillbuffet ab 82,00€ p. P.**

## **Grillbuffet**

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**

\* \* \*

**vom Holzkohlegrill**

Bratwurst, Nackensteak,  
Putensteaks, Lammfilet, Kalbsfilet  
Lachsfilet, Garnelenspieße  
Gemüsespieße und grüner Spargel

Auswahl verschiedener **Grillsaucen**  
und hausgemachte **Kräuterbutter**

**Drillinge** mit Rosmarin und Meersalz  
**Kartoffelsalat** mit Essig/Öl  
**Nudelsalat** mit Mayonnaise  
**Wildsalat** mit Feigen und Granatapfel  
**Brokkoli-Apfel-Salat**

**Antipastiplatte:**

mit und ohne Frischkäse gefüllte Peperoni,  
Champignonköpfe, Tomaten, Paprikas  
außerdem geschmorte Zucchini- und Auberginenscheiben

**Tomatenscheiben mit Mozzarella**

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene **Salatplatten**

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter



\* \* \*

**Mascarpone-Amarettini-Parfait  
mit Himbeeren**

**Apple Crumble  
mit Vanilleeis und Sahne**

## Traumhochzeit:     **Buffet**

kleine Löffel mit kaltem **Roastbeef** und Remouladensauce  
**Kanapees** belegt mit Wurst, Käse und Rauchfisch  
sowie **Trauben-Käse-Spieße**  
gereicht beim **Sektempfang**

\* \* \*

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**  
(in der Tasse serviert)

\* \* \*

rosa gebratenes **argentinisches Rinderfilet**  
mit Portweinsauce

gebratenes **Lachsfilet** mit Zitronenzesten,  
dazu wahlweise zerlassene Butter  
oder Riesling-Sahne-Soße

Tranchen vom im Ganzen gebratenem **Schweinefilet**  
mit heller Champignonrahmsauce

oder

gebratene **Maishähnchenbrust**  
mit Kräuterbutter und feiner Bratensauce

oder

**Wildreis** oder **Spätzle**  
mit **Geflügelgeschnetzeltem** in Pilzrahmsauce

feine **Gemüseauswahl** mit Sauce Hollandaise  
(Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl,  
Erbsen und Fingermöhren)  
sowie Mediterranes **Ratatouille-Gemüse**

**Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln**  
und hausgemachte **Kroketten**



## **kaltes Buffet**

Melonenspalten mit **Serrano** Schinken

### **Herzhafte Platte:**

kleine Schnitzel, Roastbeef mit Remouladensauce,  
Putensteaks auf Orangenscheiben und Vitello Tonnato

### **Steinhuder Fischplatte:**

mit geräuchertem Aal, Stremel-Lachs, Rauchlachs  
geräucherten Forellenfilets und Makrelen  
außerdem gebratene Garnelen mit Aioli

### **Käseplatte:**

große Auswahl verschiedener Sorten Käse  
mit frischen Früchten

### **verschiedene Antipasti:**

mit und ohne Frischkäse gefüllte Peperoni  
Champignonköpfe, Tomaten und Paprikas  
geschmorte Champignons, Auberginen- & Zucchini-Scheiben

### **Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella**

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

### verschiedene **Salatplatten**

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

\* \* \*

**Zitronencreme**

**hausgemachtes Mango-Ingwer-Eis**

**Mousse au Chocolat**

**Crème Brûlée**



## Traumhochzeit:

Dieses Paket ist ab einer Personenzahl  
von **mindestens 80 Personen** erhältlich.

### Preisliche Auflistung des Traumhochzeits-Paketes:

108,00 € p. P. für das Essen (Buffet)

ab 17,00 € für das Fingerfood

93,00 € Getränkepauschale

(11 Stunden; 16:00 Uhr - 03:00 Uhr)

8,00 € Stuhlhussen

ab 9,00 € Mitternachtssnack

+ eine zusätzliche Servicekraft für einen

noch entspannteren und schnelleren Service

(Normalerweise: bei 80 Personen sind drei Service-Kräfte  
eine Bar-Kraft und die Bankettleitung angesetzt)

Schließung des gesamten Hauses zugunsten Ihrer Feier (Ausnahmefälle:  
sollte vor Ihrer Reservierung jemand bereits an dem Tag reserviert haben)

Der Preis pro Person liegt bei 225,00 €





### EXKLUSIVE ERWEITERUNGEN

Mitternachtssnack ab 9,00 €

Stuhlhussen 8,00 €

für Sektempfänge außerhalb des Restaurantgeländes  
gelten individuelle Preisabsprachen

PREISINFORMATIONEN & MINDESTUMSATZ\*  
(erbracht durch Essen & Getränke)

#### Mindestumsatz des Wintergartens und der kleinen Aussicht

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

**Freitag: 10.000,00 €**

**Samstag: 11.500,00 €**

#### Mindestumsatz bei Schließung des gesamten Hauses

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

**Freitag: 12.000,00 €**

**Samstag: 14.500,00 €**

\*Sollte der Mindestumsatz (erbracht durch Essen & Getränke) unterschritten werden, so fielen 50 % der Differenz als Raummiete an.

Beispiel: Samstagstermin in der Saison für den Wintergarten und kleine Aussicht, es werden 10.500,00 € Umsatz durch Essen & Getränkepauschale erbracht. Folglich fallen 500,00 € Raummiete an.

**Frühstücksbuffet von 9:30 Uhr bis 11:30 Uhr  
ab 20 Personen**

1 Sekt pro Person zum Empfang

Rostbratwurst Nürnberger Art  
gebratener Speck, gekochte Eier, Rührei  
verschiedene Sorten Konfitüre, Honig, Müsli  
süßer Quark und Obstsalat

Aufschnitt-Platte:

Zwiebelmett, Salami

Putenbrust, Kochschinken, Geflügelwurst

luftgetrockneter Serrano Schinken auf Melonenspalten

Steinhuder Rauchfischplatte:

mit geräuchertem Lachs, Forellenfilets

Makrele und Stremel-Lachs

Käseplatte:

verschiedene Sorten Käse mit frischen Früchten

Brotkorb

mit verschiedenen Brötchen und frischem Brot

€ ab 42,00 pro Person mit Getränken für 2 Stunden

(Milch, Orangensaft, Kaffee, Tee- und Kaffeespezialitäten und Wasser)  
inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen, Stellung der Tische nach Ihren Wünschen





## Ideen

**Sie benötigen noch eine Idee rund um Ihre Feier,  
einen Schlafplatz für Ihre Gäste oder das richtige  
Blumengesteck?**

## **Hotels**

### **Hotel Ingrid**

Achternümmе 2  
31515 Wunstorf Steinhude  
Tel.: 05033 8834  
Fax: 05033 911258  
[info@hotel-ingrid.de](mailto:info@hotel-ingrid.de)

### **Hafenmeisterei**

Neuer Winkel 15  
31515 Wunstorf  
Tel.: 05033 980000  
Fax: 05033 980098  
[info@hotel-seinsche-am-meer.de](mailto:info@hotel-seinsche-am-meer.de)

### **MARIS Hotel-Restaurant**

Deichstraße 2  
31515 Steinhude  
Tel.: 05033 1669  
Fax: 05033 2833  
[info@maris-steinhuder-meer.de](mailto:info@maris-steinhuder-meer.de)

### **Haus am Meer Steinhude**

Uferstraße 3  
31515 Steinhude  
Tel: +49 5033 9506-0  
Fax: +49 5033 9506-66  
[info@haus-am-meer-steinhude.de](mailto:info@haus-am-meer-steinhude.de)

## **Standesämter**

### **Standesamt Wunstorf**

Herr Kiel  
Rathaus Gebäude B,  
Wunstorf  
Telefon: 05031 101-274  
Telefax: 05031 101-435  
E-Mail: [Standesamt@wunstorf.de](mailto:Standesamt@wunstorf.de)

Mögliche Trauorte:

- **Standesamt Wunstorf**
- **Trauzimmer Inselfestung** Zimmer B10831515  
**Wilhelmstein**
- **Boot der Steinhuder  
Personenschiffahrt**

### **SMT Steinhuder Meer Tourismus Information**

Meerstraße 15 - 19  
31515 Wunstorf  
Tel.: +49 (0)5033-9501-0  
[steinhude@steinhuder-meer.de](mailto:steinhude@steinhuder-meer.de) [www.steinhuder-meer.de](http://www.steinhuder-meer.de)  
(Buchungs-Tipp: Steinhuder Meer Tourismus Information ist die zentrale Anlaufstelle  
hinsichtlich Buchungen von Hotelzimmern, Pensionen etc.)

## **STADTVERWALTUNG NEUSTADT A. RBGE.**

Nienburger Straße 31

31535 Neustadt am Rübenberge,

Tel: 05032 84-0

Fax: 05032 84-430

E-Mail: [stadtverwaltung@neustadt-a-rbge.de](mailto:stadtverwaltung@neustadt-a-rbge.de)

Trauzimmer im Rathaus: (Theodor-Heuss-Straße 18)

Das Trauzimmer im Haus bietet Sitzplätze für 14 Gäste (zzgl. zwei Trauzeugen und das Brautpaar).

**Trauzimmer im Schloss Landestrost:** (Schlossstraße 1)

Das Herzog-Erich-Gemach bietet Sitzplätze für 30 Gäste (zzgl. zwei Trauzeugen und das Brautpaar).

## **Kirchen**

**Steinhude** / Entfernung ca. 700 m

Ev.-Luth. Kirchengemeinde Steinhude am Meer

Geschäftsführender Pastor: Dieter Bartels

Am Anger 11

31515 Wunstorf

Telefon: 05033 1526

Telefax: 05033 1093

E-Mail: [info@petruskirche-steinhude.de](mailto:info@petruskirche-steinhude.de)

**Altenhagen / Hagenburg** / Entfernung ca. 3,3 km (6 Minuten Fahrzeit)

Ev.-Luth. Kirchengemeinde Altenhagen-Hagenburg

Altenhäger Straße 25

31558 Hagenburg

E-Mail: [altenhagen-hagenburg@lksl.de](mailto:altenhagen-hagenburg@lksl.de)

Telefon: 05033 - 76 27

Fax: 05033 - 98 05 50

## **DJ / Musik**

**DJ Tony**

0172 545 89 06

[dj.tony@gmx.de](mailto:dj.tony@gmx.de)

[dj-event-service.de](http://dj-event-service.de)





## Hochzeitsfotograf

**Stephan Gröger**

0157 325 312 28  
hallo@hochzeitsfotograf-region-hannover.de  
www.hochzeitsfotograf-region-hannover.de

## Blumenschmuck

### Blumen Kick

Günter Kick  
Lange Straße 18 a  
31558 Hagenburg  
Tel.: 05033 7462  
Fax: 05033 69129  
info@blumen-kick.de

### Zaubernuß

Hauptstraße 55  
31515 Luthe  
Tel.: 05031704552

### Passiflora Blumenwerk

Plantagenweg 23  
31515 Wunstorf  
Mobil: 0160 96371821

## Hochzeitstorten

### Eiscafé Winkelgasse

Alter Winkel 4  
31515 Wunstorf  
Tel.: 05033 939366

## Sonstiges

### Steinhuder Personenschiffahrt

Meerstraße 2  
Tel.: 05033 1721  
Fax: 05033 3494  
info@steinhuder-personenschiffahrt.de

### Deko Point / Stuhlhussen

Frau Svetlana Schmalz  
Allerstr. 22  
38524 Dannenbüttel  
Tel.: 05371 747 05  
Mobil: 0171 44 76 585  
info@dekopoint.de





### **Hinweise und Regeln für Feiern in unserem Haus:**

- 1. Konfetti-Kanonen sind nicht gestattet,**  
da sich das Konfetti auf dem Boden verteilt und abfärbt. Dadurch entsteht ein Schaden am Fußboden. Sollte trotzdem eine Konfettikanone ohne Absprache gezündet werden, wird eine Pauschale von mindestens 50€ pro gezündeter Konfettikanone veranschlagt.
- 2. Wunderkerzen abzubrennen ist in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet!**  
Diese sind laut Gebrauchsanweisung nur im Außenbereich abzubrennen. Wunderkerzen brennen Löcher in den Fußboden **Alternative:** Traum Fontäne (lang) von der Firma Comet-Feuerwerk, maximal 20 Stück dürfen in unseren Räumlichkeiten angezündet werden.
- 3. Ab 22 Uhr müssen die Fenster und Türen geschlossen bleiben!**  
(Aufgrund der Nachtruhe laut BImSchG.)
- 4. Ruhiges und angemessenes Verhalten**  
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass die Gäste sich draußen ruhig und angemessen Verhalten)
- 5. Der DJ hat 60 Minuten Zeit für den Abbau**  
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass der DJ die oben genannte Zeit bekommt, um sein Equipment abzubauen)
- 6. Der DJ ist dafür verantwortlich, dass um 22 Uhr der Bass runtergeregelt wird. Darüber hinaus sind mehr als 90 Dezibel nicht erlaubt.**
- 7. Die Hochzeitstorte:**  
**sollte beim Transport die Torte beschädigt werden oder nicht vollständig sein, übernehmen wir keinerlei Haftung.**  
**Alternative:** Einen Gast als Kuchenbeauftragten bestimmen, dieser holt die Torte und überprüft sie auf Vollständigkeit.
- 8. Aus gegebenem Anlass stehen keine Steckdosen für einen Shisha-Grill zur Verfügung. Das Rauchen der Shisha ist natürlich nur draußen gestattet**
- 9. Bei früherem Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft (30 min oder mehr) wird die Getränkepauschale automatisch verlängert.**  
Der Aufpreis hierfür wird anteilig berechnet  
**Alternative:** Das Zeitfenster der Getränkepauschale und der Feier kann nur nach vorne verlegt werden.
- 10. Das Fliegenlassen einer Drohne ist nur mit Genehmigung gestattet!**  
(Ohne Genehmigung ist dies rechtswidrig und kann strafrechtlich verfolgt werden. bitte bedenken Sie, dass sich unser Restaurant im Einzugsgebiet des Militärflughafens Luthe befindet.)

**Außerdem behalten wir uns den weiteren Ausschank von Alkohol gegenüber bestimmten Gästen vor. Im schlimmsten Fall können auch Gäste des Hauses verwiesen werden. Im Sinne eines gelungenen Abends bitten wir das Brautpaar diese Haltung mitzutragen.**