



# *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 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 (alle üblichen Getränke laut unserer Bankettgetränkekarte) für 90,00 € p. P. gültig für 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.**



# 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 Pfannkuchen Streifen  
oder mit Maultaschen  
oder mit Gemüseeinlage



### **Strandterrassen Fischsuppe**

gebundene Suppe mit Meeresfrüchten

### **Kartoffelcremesuppe**

mit geräucherten Speckstreifen

### **Spargelcremesuppe**

mit frischen Spargelstücken  
(saisonal bedingt)



### **Kürbiscresmesuppe**

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**.

### **argentinisches Rinderfilet**

dazu Pfefferrahmsauce, Vichy Karotten und Kartoffel-Sellerie-Püree

\* \* \*

### **rosa gebratenes Roastbeef**

dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und hausgemachte Kroketten

\* \* \*

### **gebratenes Zanderfilet**

dazu zerlassene Butter, Erbsenpüree und Petersilienkartoffeln

\* \* \*

### **gebratenes Lachsfilet**

dazu Riesling-Sahne-Sauce, grüner Spargel  
und Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

### **gebratene Maishähnchenbrust**

dazu feine Bratensauce, klassisches Buttergemüse und Pilzrisotto

\* \* \*

### **Geflügelgeschnetzeltes**

in Pilzrahmsauce und Spätzle oder Wildreis

\* \* \*

### **Rosa gebratene Entenbrust**

mit fruchtiger Orangensauce, hausgemachten Apfelrotkohl  
und Serviettenknödel

\* \* \*

### **Tranchen vom im Ganzen gebratenem Schweinefilet**

mit Champignonrahmsauce, mediterranes Ratatouille-Gemüse  
und Herzoginkartoffeln

## Desserts

*Das Beste kommt zum Schluss...*

*Hier unsere Ideen dazu:*

*cremige Mousse au Chocolat*

*oder weiße Schokoladen-Mousse*

*traditionelle Bayrisch Creme*

*frische Quarkcreme mit Erdbeersauce*

*klassisches Tiramisu mit kräftigem italienischem Espresso*

*französische Crème Brûlée*

*leichte Panna Cotta mit Waldfruchtsauce*

*herrlicher Erdbeer-Minz-Salat*

*ofenfrisches Apple Crumble*

*hausgemachtes Mascarpone-Amarettini-Parfait mit Himbeeren*

*vegane Cashew-Kokos-Mousse mit Passionsfrucht*

*hausgemachter Baumkuchen*

*fruchtige Zitronencreme*

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



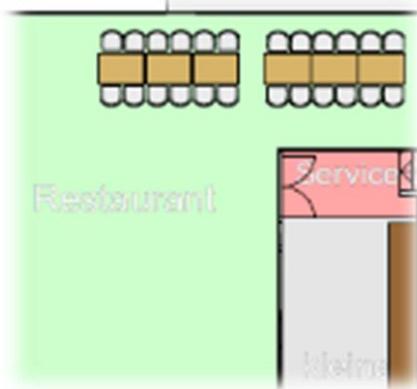
***Nichts dabei? Wir haben noch mehr!***





## Menüvorschlag

inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,  
Stellung der Tische  
nach Ihren Wünschen  
möglich ab 5 Personen



Strandterrassen Festtagssuppe  
(in der Tasse serviert)  
für 8€ pro Person

\* \* \*

### Hauptgang À la Carte

Sie wählen eine Auswahl an Tellergerichten aus À la Carte – Karte.

Beispiel:

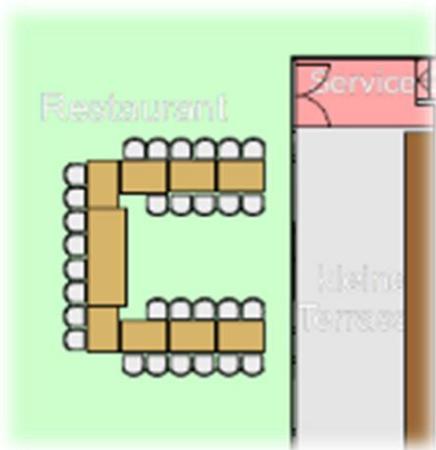
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein – aus nachhaltiger Aufzucht,  
mit saisonalem Blattsalat und Pommes Frites  
als ½ Portion 21€ pro Person

Gebratenes Zanderfilet  
mit Buttergemüse und Rosmarinkartoffeln  
als ½ Portion 19€ pro Person

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta  
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch in Rahm,  
dazu Parmesansplitter  
als ½ Portion 19€ pro Person

\* \* \*

2 Kugeln Vanilleeis  
mit heißen Kirschen und Sahne  
für 10€ pro Person



## Menüvorschlag

**3 Gänge ab 63,00 €**

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





**Menüvorschlag/ 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

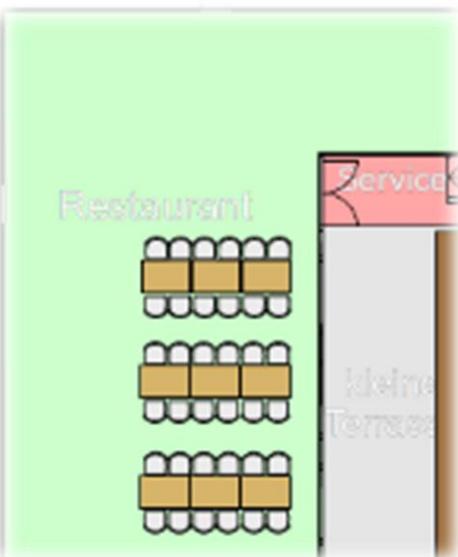
Mediterranes Ratatouille-Gemüse  
und grüne Bohnen im Speckmantel

dazu Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

(deutscher Service: auf Platten/ in Schüsseln serviert)

\* \* \*

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







**Grillbuffetvorschlag I ab 49,00€ p. P.**

**inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,  
Stellung der Tische nach Ihren  
Wünschen**

## **Grillbuffet**

vom Holzkohlengrill  
Bratwurst, Nackensteak,  
Putensteaks, Fischfilet,  
und grüner Spargel

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

**Mediterranes Ratatouille-Gemüse**  
**Drillinge** mit Rosmarin und Meersalz  
**Kartoffelsalat** mit Essig/Öl & **Nudelsalat** mit Mayonnaise

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

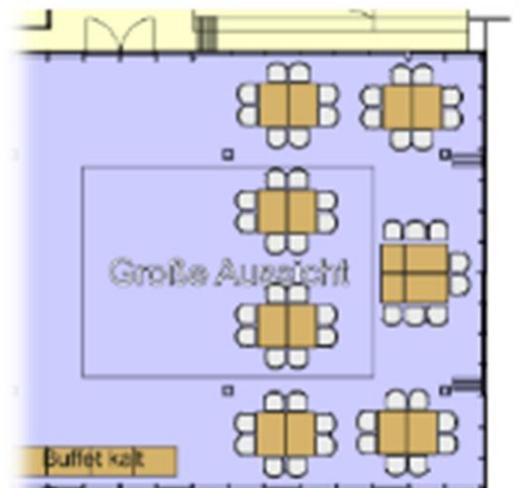
**Tomatenscheiben mit Mozzarella**  
garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene **Salatplatten**  
mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

\* \* \*

**Rote Grütze**  
mit **Vanilleeis**, **Vanillesauce** und **Sahne**



**Grillbuffetvorschlag II ab 95,00€ p. P.**

**inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,  
Stellung der Tische nach Ihren  
Wünschen**

## **Grillbuffet**

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**

\* \* \*

**vom Holzkohlengrill**

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**

**Steinhuder Fischplatte:**

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

**Antipastiplatte:**

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

**Käseplatte:**

große Auswahl verschiedener Sorten Käse  
mit frischen Früchten

**Tomatenscheiben mit Mozzarella**

garniert mit Olivenöl, Balsamico,  
Meersalz und frischem Basilikum

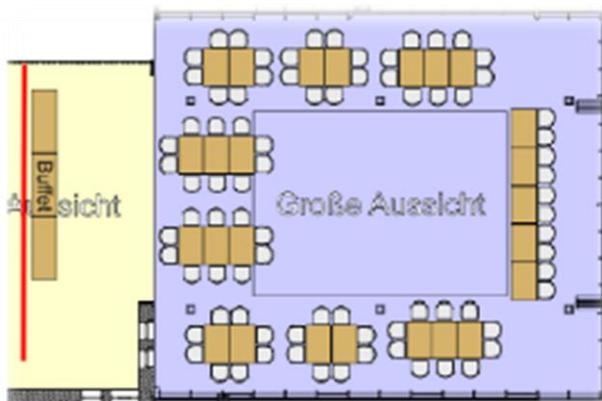
verschiedene **Salatplatten**  
mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

\* \* \*

**Mousse au Chocolat**

**Apple Crumble**  
mit Vanilleeis und Sahne





## Buffetvorschlag ab 95,00€ 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

\* \* \*

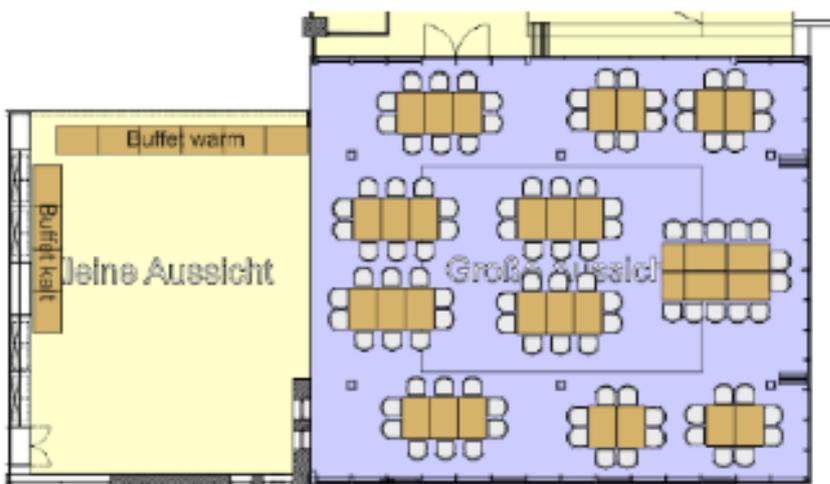
kleine Gläschen:

**Quarkcreme mit Waldfruchtsauce**

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

**Crème Brûlée**

**inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,  
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen**



## Exklusive Erweiterungen

Zur Vervollständigung Ihrer Feier können folgende Bausteine dazu gebucht werden. Alle Preise gelten pro Person.

### Fingerfood

gereicht beim Sektempfang. Zum Beispiel:  
kleine Löffel mit kaltem **Roastbeef** und Remouladensauce  
**Kanapees** belegt mit Wurst, Käse und Rauchfisch  
sowie **Trauben-Käse-Spieße**  
ab 12€

### weiße Stuhlhussen

inkl. Auf- und Abziehen, Schleifenbinden und Reinigung  
ab 9€

### Mitternachtssnack

z.B. Strammer Max, Currywurst und Pommes oder Minipizzen  
ab 10€





## Hoher Serviceschnitt

Wir planen 20-30 Gäste pro Servicekraft

-> z.B. bei 75 Gästen sind drei Servicekräfte, eine Barkraft,  
sowie die Bankettleitung eingeplant!

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

### Mindestumsatz des Wintergartens und der kleinen Aussicht

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

**Freitag: 11.000,00 €**

**Samstag: 13.000,00 €**

### Mindestumsatz bei Schließung des gesamten Hauses

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

**Freitag: 12.000,00 €**

**Samstag: 15.000,00 €**

\*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 10.000,00 € Umsatz durch Essen & Getränkepauschale erbracht. Folglich fallen 1.500,00 € Raummiete an.

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

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

Aufschnitt-Platte:

Zwiebelmett, Salami

Putenbrust, Kochschinken, Geflügelwurst

Käseplatte:

verschiedene Sorten Käse mit frischen Früchten

Tomatenscheiben mit Mozzarella

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

Brotkorb

mit verschiedenen Brötchen und frischem Brot

€ 24,90 pro Person mit Kaffee in Kannen für 2 Stunden  
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 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.**