



Wir sagen Ihnen vorher was es kostet!

Sehr geehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns, dass Sie für Ihre Feier oder Ihre Veranstaltung unser Haus gewählt haben. Um Ihnen die Planung zu erleichtern, überreichen wir Ihnen eine Zusammenstellung unserer Menüvorschläge für Veranstaltungen. Gerne sind wir bereit auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und Sie persönlich zu beraten.

Sollte sich an den mit uns geschlossenen Vereinbarungen etwas ändern, teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit, damit wir Ihre Wünsche entsprechend berücksichtigen können. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber eingehen. Dazu finden Sie im Anhang unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Sollten Sie noch Fragen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir werden alles daransetzen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung zu Ihrer Zufriedenheit gelingt.

Ihr
Matthias Müller
und das Team vom Haus am Luhner Forst

Haus am Luhner Forst
Zum Flugplatz 11
27356 Rotenburg/Wümme
Tel.: 04261 3010
Fax: 04261 2821
E-Mail: info@OASE-Rotenburg.de

Besuchen Sie unsere Internetseite unter:
www.OASE-Rotenburg.de

**Stellen Sie sich Ihre eigene „All inclusive Feier“ zusammen!
Kombinieren Sie Ihre Lieblingsspeisen mit der für Sie passenden
Getränkepauschale**

Getränkepauschale I pro Person € 18,50

Radeberger Pils vom Fass oder Schöfferhofer Weizenbier aus der Flasche,
Hauswein rot und weiß, Sekt Hausmarke, Softgetränke, Selters Mineralwasser,
Apfel- und Orangensaft

Getränkepauschale II pro Person € 23,50

Radeberger Pils vom Fass oder Schöfferhofer Weizenbier aus der Flasche,
Hauswein weiß und rot, Sekt Hausmarke, Softgetränke, Selters Mineralwasser,
Apfel- und Orangensaft, Strothmann Korn, Wodka-Waldmeister

Getränkepauschale III pro Person € 26,50

Radeberger Pils vom Fass oder Schöfferhofer Weizenbier aus der Flasche,
Hauswein weiß und rot, Sekt Hausmarke, Softgetränke, Selters Mineralwasser,
Apfel- und Orangensaft, Strothmann Korn, Wodka-Waldmeister, Jägermeister, Wodka,
Jim Beam, Havanna,

Getränkepauschale IV pro Person € 30,50

Radeberger Pils vom Fass oder Schöfferhofer Weizenbier aus der Flasche,
Hauswein weiß und rot, Sekt Hausmarke, Softgetränke, Selters Mineralwasser,
Apfel- und Orangensaft, Strothmann Korn, Wodka-Waldmeister, Jägermeister, Wodka,
Jim Beam, Havanna, Sambuca, Captain Morgan, Jubiläumsaquavit

Zu den Buffets 1 und 2 servieren wir vorab eine Hochzeitssuppe am Tisch.

Kalt-warmes Buffet 1

Warme Speisen:

Burgunderbraten, rustikaler Schweinebraten, Hähnchenbrust vom Grill, gebratenes Lachsfilet, buntes Buttergemüse und verschiedene Saucen, Kartoffelgratin, Kroketten und Bratkartoffeln

Kalte Speisen:

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade, Serrano-Schinken, Knochenschinken, Lachsschinken, frisches Mett, kleine Schnitzel, Partyfrikadellen, Melone mit Schinken, Tomate Mozzarella, Anti Pasti, Bruschetta Graved- und Räucherlachs, geräucherte Makrelen- und Forellenfilets, Matjessalat, kleines, aber feines Salatbuffet, großer Brotkorb mit Butter

Dessert:

Obstsalat, Obstkorb, Rote Grütze mit Vanillesauce und Omas Schokopudding

Pro Person € 28,50

Kalt-warmes Buffet 2

Warme Speisen:

Kleine Haxen, gebratene Hähnchenbrustfilets, pikanter Schweinebraten, Burgunderbraten, deftige Bratensoße, Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin

Kalte Speisen:

Teufelssalat auf Tomatenbasis, Bauernsalat, Glasnudelsalat, Salat des Hauses mit Rot- & Weißkohl & roter Bete, Anti Pasti, Tomate-Mozzarella, Bruschetta, Gewürzgurken, verschiedene Fischplatten mit Räucherlachs & Graved Lachs, geräucherter Makrele, Forellenfilets, Matjes, Stremellachs, kleine Aufschnittplatten mit Schinken, Mettwurst & Kasseler, Chickenwings, kleine Partyfrikadellen, kleine Schnitzel kleine Käseplatte, großer Brotkorb mit Butter

Dessert:

Obstplatte oder Obstsalat, verschiedene Puddings, Wackelpeter

Pro Person € 28,50

Unsere Menüvorschläge:

Menü 1

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

Gemischte Fleischplatte mit Schweinebraten,
Tranchen von der Hähnchenbrust und Rinderbraten, dazu eine leckere Bratensoße,
ein bunter Gemüsemix, Kroketten und Kartoffeln

Eis mit heißen Kirschen

pro Person € 24,50

Menü 2

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

Bunter Salatteller mit einer Vinaigrette mariniert und
mit getrockneten Tomaten und krossen Speckstreifen garniert

Schweinemedallions im Speckmantel gebraten auf frischen Champignons
in einer dunklen Bratensoße mit Kartoffelrösti

Fruchtige Eisbombe

pro Person € 29,50

Menü 3

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

Räucherlachs auf einem Kartoffelpuffer mit kleinen Salatbukett und
einem Sahnemeerrettichdip serviert

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensoße mit Pariser Karotten und
Zuckerschoten in Butter geschwenkt, dazu reichen wir Ihnen Herzoginkartoffeln

Bayrisch Creme auf Vanilleschaum mit frischen Früchten umlegt

pro Person € 32,50

Schnitzelbuffet

- Schnitzel vom Schwein und vom Hähnchen, paniert und natur gebraten
 - Verschieden belegt mit Ananas, Schmorzwiebeln, Champignons, Tomatenscheiben, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse.
Dazu servieren wir Bratkartoffeln, Pommes oder Kroketten sowie buntes Buttergemüse, zwei verschiedene Saucen, ein kleines Salatbuffet und eine kleine Dessertauswahl.

Pro Person € 16,50

Unser Weihnachtsbuffet

Für die stilvolle Feier

Unser Buffetvorschlag beinhaltet einen kleinen, hochwertigen kalten Bereich und einen warmen Bereich, der keine Wünsche offen lässt.

Dazu passend einen süßen Gaumenschmaus als Abschluss.

Kalte Speisen:

Graved - & Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße und Meerrettichdip,
Roastbeef mit Remouladensoße, Vitello Tonnato, Bruschetta

Warme Speisen:

Kross gegrillte Entenbrust und Entenkeule- , Gänsekeule, geschmorte Rehkeule,
Rinderbraten, Schweinebraten & Burgunderbraten, Schweinefiletmedallions im Speckmantel,
Tranchen vom Schweinefilet, Rotkohl & Speckrosenkohl,
winterlicher Gemüsemix, Pariser Karotten in Butter geschwenkt, Zuckerschoten,
Kartoffelgratin, Röstitaler & Kroketten, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Bratkartoffeln

Dessert:

Tiramisu
Schneewittchens süßes Geheimnis

Als Digestiv reichen wir einen Aquavit oder Remy Martin.

Pro Person € 33,50

Großes Brunch-Bufferet - einmal etwas Anderes

Alles was man zum Frühstück braucht, wie Rührei, gekochte Eier, gebratener Speck, Marmelade, Nutella, Müsli, kalte Aufschnittplatten, eine große Lachs- und Räucherfischplatte sowie eine Käseplatte.

Im warmen Bereich bieten wir Ihnen saisonale Zutaten, wie zum Beispiel Spargel in den Monaten Mai und Juni, frische Pfifferlingen im Juli, dazu passende Fleischsorten und Kartoffelbeilagen.

Des Weiteren erwartet Sie ein Salat- und Dessertbuffet.

Ab 20 Personen 23,50 € pro Person inkl. Kaffee

Deluxe-Festtags-Pauschale

Feiern zum Festpreis und ohne Sorgen - mit unserer Festtags-Pauschale:

- festliche Räumlichkeiten bis 180 Gäste
- individuelle Speisenfolgen mit tollem Mitternachtsbuffet
- umfangreiche Getränkepauschale inklusive aller Getränke
- ansprechende Tischwäsche mit farblich abgestimmten Tischbändern
- passende Kerzen in edlen Kristalleuchtern
- Menü- und Tischkarten inklusive
- Stuhlhussen und Blumenservice auf Wunsch

und nicht zuletzt ein toller Service bis zum Schluss

zum Komplettpreis ab 69,- € pro Person

(ab 70 vollzahlenden Personen)

Gerne beraten wir Sie auch persönlich. Für ein Gespräch sollten Sie ca. 1 Stunde einplanen. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin mit uns, damit wir für Sie genügend Zeit einplanen können.

Hinweise für Allergiker: Wir nennen Ihnen gerne die in unseren verwendeten Zutaten enthaltenen Allergene. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Servicemitarbeiter. Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen für das "Haus am Lühner Forst" in Rotenburg/Wümme,
eine gastronomischen Einrichtung der
Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung
in der Bundesrepublik Deutschland e.V. (EAS)**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle gastronomischen Lieferungen und Dienstleistungen in Einrichtungen der EAS sowie für deren Vorbestellungen und für Lieferungen „außer Haus“.

Eventuell abweichende Geschäftsbedingungen der Vertragspartner sind, sofern wir sie nicht schriftlich anerkennen, für uns unverbindlich.

Grundlage unserer Rechnungserstellung sind die jeweils gültigen Speise- und Getränkekarten, ggf. in Verbindung mit der von beiden Vertragsparteien erstellten und unterzeichneten „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“.

Nebenleistungen, die uns vom Veranstalter in Auftrag gegeben wurden und nicht ausdrücklich im Menüpreis enthalten sind, werden extra berechnet. In den „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarungen“ werden diese Nebenleistungen vorab verbindlich vereinbart und soweit möglich kalkuliert.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von z.Z. 19% bei Veranstaltungen, die im Haus stattfinden, und 7% bei „Außer-Haus-Lieferungen“ enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als drei Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, eine Preiserhöhung je nach Markt und Kostenlage vorbehalten.

Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter grundsätzlich direkt mit den betreffenden Agenturen oder Künstlern abgerechnet. Abweichungen von dieser Regelung sind in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ schriftlich zu fixieren. Dafür notwendige Geldmittel sind uns stets im Voraus vor einer verbindlichen Bestellung der Fremdleistung zur Verfügung zu stellen.

Eventuell anfallende GEMA-Gebühren werden je nach der getroffenen Regelung entweder von uns abgerechnet und dem Veranstalter in Rechnung gestellt oder vom Veranstalter selbst mit der GEMA abgerechnet. Im letzteren Fall muss uns ein Nachweis eingereicht werden, der uns von Leistungen in dieser Hinsicht freistellt.

Bei Vorbestellungen mit „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ wird eine Vorauszahlung von 50% der Rechnungssumme fällig. Diese ist spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Geht diese Vorauszahlung nicht fristgerecht ein, kommt der Veranstaltungsvertrag nicht zustande und entbindet uns von den getroffenen Absprachen.

Unsere Rechnungen sind ohne Abzug, innerhalb von 10 Tagen zu zahlen.

Eine Aufrechnung mit Forderungen aus Mängelrüge des Veranstalters, die von uns nicht ausdrücklich anerkannt wurde oder die rechtskräftig festgestellt wurde, ist ausgeschlossen.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber uns gegenüber gesamtschuldnerisch.

Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung die Sicherheit, den Ruf oder die moralischen Verpflichtungen unseres Hauses als kirchlicher Einrichtung oder unserer Gäste zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vor.

Sollte sich nach Vertragsabschluss herausstellen, dass der im Vertrag festgelegte Veranstaltungszweck vorgeschoben wurde, um den eigentlichen Zweck zu verschleiern (z.B. extremistische Musikveranstaltungen), steht uns ein sofortiges Rücktrittsrecht zu. Schadenersatzansprüche entfallen.

Festgestellte Mängel muss der Veranstalter ebenso wie der gelegentliche Gast im Restaurantbereich sofort nach Feststellung beim Betriebsleiter/in reklamieren und Abstellung der Mängel zulassen. Abhilfe kann durch Nachbesserung oder Preisnachlass erfolgen. Eine Mängelrüge nach Verzehr der gelieferten Produkte unserer Einrichtung bleibt unwirksam.

Im Falle der Stornierung einer „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ kann der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet werden. Dabei können Ausfallkosten für einen entgangenen Getränkeverzehr der Gäste mit bis zu 15,00 € pro Person in Ansatz gebracht.

Gerichtsstand ist Rotenburg