



Wein- & Friesenstube
RESTAURANT · CATERING

Für kleine & große Anlässe!

2025





Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Bankettmappe der Wein- & Friesenstube

Liebe Gäste,

gerne stimmen wir Ihre Wünsche in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen ab.
Die nachstehend genannten Buffets und Leistungen sind nur Vorschläge unsererseits.
Wir öffnen unsere Location für Ihre Feierlichkeit ab 30 Personen.
Alle Hauptgerichte sind pro Person zum satt essen und werden auf Platten serviert.
Unsere Buffet-Vorschläge gelten ab einer Anzahl von 30 Personen.
Gerne servieren wir Ihren Gästen hierbei auch eine Suppe am Tisch.
Bei weniger Personen müssen wir einen Aufpreis nehmen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Arne Meyer

Unsere Angebote im Überblick

Empfang	3
Menüs	4
Sonstige Speisen	7
Buffet Vorschläge	8
Grill Buffets	12
Getränkepauschalen	16
Brunchbuffet	17
Blumen & Dekoration	19
Technische Ausstattung im Saal	20
Das Kleingedruckte	21



Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Der Empfang

Zu Beginn jeder Feierlichkeit steht der Empfang Ihrer Gäste.
Hier gibt es, neben dem Servieren der unten aufgeführten Getränke, auch die Möglichkeit
Kaffee und Kuchen oder kleinen Leckereien anzubieten.

Zur Begrüßung, sowie für den ganzen Abend reichen wir gern	je Glas
Sekt (0,1l)	4,50 €
hausgemachter fruchtiger Cocktail mit oder ohne Alkohol (0,2)	8,50 € (mit Alkohol) 6,50 € (ohne Alkohol)
Aperol Spritz und Hugo (0,2l)	9,50 €
Lillet Berry (0,2l)	9,50 €
Champagner	je nach Absprache
oder das beliebteste Getränk in Ihrem Freundeskreis	je nach Absprache



Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Menüs

Während ein Buffet einen lockeren Ablauf vorgibt, liegt der Vorteil einer Menüfolge darin, dass Sie während des gesamten Essens die Kontrolle über den Ablauf behalten. Dies könnten zum Beispiel geplante Reden oder Showeinlagen zwischen den einzelnen Gängen sein.

Gerne erweitern wir die Menüfolge, um weitere Gänge, entsprechend Ihrer Wünsche und Vorlieben. Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt.

Klassisch, mit Hochzeitssuppe oder mal anders?

Suppen, enthalten in der Basispauschale der Menüs

Vierländer Hochzeitssuppe
mit feiner Gemüse- und Fleischeinlage

*

Vierländer Krebsuppe
mit Klößen, Erbsen und Spargelstücken

*

Hühnerkraftbrühe mit Kräutercélestine

*

Fruchtige, leicht scharfe Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen und Fleischklößen

Andere Suppen ggf. mit Aufpreis auf Anfrage.

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Menü „Nr. 1“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Krustenbraten vom Schwein

Gebratene Poulardenbrust

Frisches Marktgemüse, gebratene Champignons

Bratensoße

Salzkartoffeln, Kroketten

*

Dessert

Vier kleine Leckerereien aus unserer Patisserie

Menüpreis pro Person
59,50 €

Menü „Nr. 2“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel umwickelt

Zarte Maishähnchenbrust

Frisches Marktgemüse

Sauce Hollandaise

Herzogin Kartoffeln

Gebutterte Kartoffeln und provenzalische Soße
oder sonstige Kartoffelbeilage nach Wunsch

*

Dessert

Vanilleparfait, kleines Schokoladenküchlein und
mariniertem Beerenobst

Menüpreis pro Person
67,00 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Menü „Nr. 3“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Tranchen vom argentinischen Rumpsteak

Schweinefilet rosa gebraten

Poulardenbrust

Frisches Marktgemüse, gebratene Pilze und
Bohnenbündchen

Schalottensoße

Kartoffelgratin, Krokette

*

Dessert

Vier kleine Leckereien aus unserer Patisserie

Menüpreis pro Person
70,00 €

Menü „Nr. 4“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Gebratenes Rinderfilet

Zarte gebratene Maishähnchenbrust

Schweinefilet im Ganzen

Frisch gebratene Pilze

Knackiges Marktgemüse

Sautierte Kirschtomaten

Sauce Bernaise

Portweinjus

Kartoffelgratin, Krokette

*

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
mit Himbeersorbet, Sahne und Fruchtdekoration

Menüpreis pro Person
80,00 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Sonstige Speisen

Hier haben Sie die Möglichkeit Ihr Menü oder Buffet mit einem zusätzlichen Gang zu erweitern, zum Beispiel zum Empfang oder zur Mitternacht

Sonstige Speisen

Cocktailhäppchen

je Stück 4,00 €

Currywurst im Weckglas, warm serviert

pro Person 6,60 €

Kaffee und Kuchenpauschale

mit frischem hausgemachtem Butter- und/oder fruchtigen Streuselkuchen inklusive geschlagener Sahne, Filterkaffee und Tee satt

Zum Nachmittag pro Person 18,00 €

Zum Abend pro Person 13,00 €

Bei gebuchter Getränkepauschale:

Zum Nachmittag pro Person 9,00 €

Zum Abend pro Person 7,00 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Buffet Vorschläge

Die nachfolgenden Buffets richten wir ab 25 Personen her.
Bei einer geringeren Personenzahl nehmen wir einen Aufpreis.
Gerne servieren wir Ihnen eine Suppe Ihrer Wahl vor der Buffet Eröffnung am Tisch.
Suppe nach Wahl ab 6,50 € pro Person

Buffet „Nr. 1“

warmes Buffet

Gebratene Maispouardenbrust
in einer Madeirasauce

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Lachs im Kräutermantel
mit einer Orangen-Pfeffer-Soße

Frisches Vierländer Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Kartoffellgratin, geröstete Rosmarinkartoffeln

*

kaltes Buffet

Antipasti-Spezialitäten
Gegrillte Zucchini
Geschmorte Paprika
Überbackene Auberginen
Gedünstete Champignons
Mit Aprikosen confierte Karotten

*

Melonenplatte mit geräuchertem Schinken

*

Räucherfischplatte
Auf Buchenholz geräucherte Forelle

Auswahl an geräucherten Makrelenfilets

Geräucherter Norwegischer Lachs
mit einer Senf-Honig-Dill-Soße
auf Kräuterrührei angerichtet

Salatauswahl
Ceasar Salad mit Hähnchenstreifen
Frische Auswahl an Blattsalaten und French Dressing
Rucola mit frischem Parmesan und
gerösteten Pinienkernen

Tomate Mozzarella Kugeln
mit hausgemachten Basilikum Pesto

Käseauswahl mit Feigensenf

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

In Weckgläsern angerichtet:

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

Tiramisu

Buffetpreis pro Person
62,50 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Buffet „Nr. 2“

warmes Buffet

Sous Vide gegarte Rinderkugel
am Buffet aufgeschnitten

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Hähnchenbrust „Tandoori Art“
in Currysoße mit Wokgemüse

Feines Lachsfilet im Kräutermantel,
Orangen-Pfeffer-Soße

Frisches Vierländer Marktgemüse,
Butter und Sauce Hollandaise,
Kartoffel-Lauch-Gratin, geröstete Rosmarinkartoffeln
und Kroketten

*

kaltes Buffet

Antipasti-Spezialitäten
Gegrillte Zucchini
Geschmorte Paprika
Überbackene Auberginen
Gedünstete Champignons
Mit Aprikosen confierte Karotten

*

Melonenplatte mit geräuchertem Schinken

*

Räucherfischplatte
Auf Buchenholz geräucherte Forelle

Auswahl an geräucherten Makrelenfilets

Hausgebeizter Norwegischer Graved Lachs
mit einer Senf-Honig-Dill-Soße auf
Kräuterrührei angerichtet

Salatauswahl
Ceasar Salat mit Hähnchenstreifen

Frische Auswahl an Blattsalaten mit French Dressing

Rucola mit frischem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

Tomate Mozzarella Kugeln
mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

Im Weckglas angerichtet

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

Bayrisch Creme mit Himbeeresoße

Tiramisu

Buffetpreis pro Person
69,00 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Buffet „Nr. 3“

warmes Buffet

Sous Vide garte Rinderkugel

Schweinefilet im Speckmantel
auf Zucchini Paprika Gemüse

Mit Ricotta und Basilikum gefüllte Maispoularde

Rosmarinkartoffeln und einer Salbeisoße

Mediterranes Ratatouille Gemüse und Bäckerinkartoffeln

Gebratene Filets vom Kabeljau mit Blattspinat,
Pilzrisotto und Zitronenbutter

*

kaltes Buffet

Crespelle lauwarm serviert
vegetarisch und mit Hähnchen gefüllt
mit Mozzarella überbacken

Gemischte Blattsalate mit French- und fruchtigem
Curry-Mango Dressing

Couscous-Salat im Weckglas serviert

Flusskrebssalat mit Früchten und Staudensellerie

Crostinis mit hausgebeizter Lachs-Feta-Creme

Geräucherte Entenbrust

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

Im Weckglas angerichtet

Apfel-Mascarpone-Creme mit Buttercrumble

Limetten-Joghurt-Creme

Zweierlei Schokoladenmousse

Buffetpreis pro Person
70,00 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Buffet „Nr. 4“

warmes Buffet

Argentinisches Roastbeef
am Buffet aufgeschnitten

dazu Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln,
Vichy Karotten, Blattspinat und Prinzessbohnen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten
und Salbei-Soße

Hähnchenbrust „Tandoori Art“
in Currysoße mit Wokgemüse

sowie feines Lachsfilet im Kräutermantel,
Orangen-Pfeffer-Soße

Black Tiger Garnelen in Kräutern und Knoblauch gebraten

Romanesco und Brokkoli in Mandelbutter gebraten

hausgemachtes Kartoffelgratin und Duft-Reis

*

kaltes Buffet

„Vitello Tonnato“ mit Kapern-Äpfeln und Thunfischsoße

geräucherte Lachsrosen auf hausgemachten
Kartoffel-Möhren-Talern mit Kräutercreme

Gartensalate mit Nuß-Vinaigrette und
glasierten Macadamia Nüssen

Rote-Bete-Salat mit glasierten Apfelspalten und
Schafskäse

Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Brioche, mediterrane Mini-Brötchen und gesalzene Butter,
Kräuterquark

*

Dessert

Tonkabohnen Panna Cotta mit Mangosoße

Hausgemachtes Schokoladen-Orangen-Mousse

Buffetpreis pro Person
77,00 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Grill Buffets mit Grillservice

Grillbuffets für Gruppen ab 20 Personen

Friesen Grillbuffet (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste
marinierte Nackensteaks vom Schwein
marinierte Medaillons von der Pute

*

kleine herzhaft Röstkartoffeln
mit Basilikum Pesto
gebackene würzige Kartoffelecken
Kleine Grillkartoffeln mit Quark

*

gemischte Blattsalate
American und hausgemachtes Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat

*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,
Barbecue Soße, Senf, Ketchup....
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen

Ab 20 Personen: 44,50 € pro Person
Ab 30 Personen: 41,90 € pro Person

mit hausgemachter Roter Grütze sowie Vanillesoße

zzgl. 7,00 € pro Person

Grillbuffet Classic (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste
marinierte Nackensteaks vom Schwein
marinierte Medaillons von der Pute
Schaschlik mit Rindfleisch und Schweinefilet
Gemüsespieße

*

kleine herzhaft Röstkartoffeln mit hausgemachtem
Basilikum Pesto
gebackene würzige Kartoffelecken
Kleine Grillkartoffeln mit Quark

*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden,
French und hausgemachten Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und
mediterrane Nudelsalat

Tomate Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten und
hausgemachtem Basilikum Pesto
frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen und
frisch gehobeltem Parmesan
und Balsamico Dressing

*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter, Barbecue
Soße, Senf, Ketchup....
Knoblauch Brote
ofenfrische Brötchenauswahl

*

hausgemachte Desserts, fruchtige Rote Grütze mit Vanille
Soße und Schoko- Mousse

Ab 20 Personen: 58,00 € pro Person
Ab 30 Personen: 55,50 € pro Person



Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Exquisites Grillbuffet (warm/kalt)

Marinierte argentinische Huftsteaks
Schweinefilet-Spieße mit Paprika und Zwiebel
Thüringer, Schinken Bratwürste, Salsiccia Rostbratwurst
Spare Rips mit leichter Rauchnote
marinierte Medaillons von der Poularde nach Tanduri Art
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch

*

Kleine herzhaft Röstkartoffeln mit
hausgemachtem Basilikum Pesto
gebackene würzige Kartoffelecken
kleine Grillkartoffeln mit Quark

*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden
French und hausgemachtem Balsamico Dressing

*

Ceasar Salat mit Hähnchen und Parmesan
Krautsalat, Pellkartoffelsalat
mediterraner Nudelssalat
Cus cus Salat
California Garnelensalat

*

Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten,
hausgemachtem Basilikum Pesto
Frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan

*

Antipasti-Spezialitäten
gegrillte Zucchini
geschmorte Paprika
überbackene Auberginen
gedünstete Champignons
mit Aprikosen confierte Karotten

*

Hausgemachter Kräuterquark
Knoblauchbrote, kleine Partybrötchen
Kräuterbutter, Senf, hausgemachte Barbecue Sauce,
Frischkäse Tomaten Dip, fruchtiger Curry Dip Ketchup....

*

hausgemachte fruchtige Rote Grütze mit Vanille Soße
hausgemachtes Schoko- Mousse
hausgemachte Limonenschaumcreme

Ab 20 Personen: 71,50 € pro Person
Ab 30 Personen: 66,90 € pro Person

Barbecue American Style

Holzfüllersteaks vom Schwein
Burger auf dem Rost gebraten
verschiedene Würstchen
Hähnchenschenkel feurig mariniert
Rib eye Steak mit Bärlauch und grünem Pfeffer
Lachssteaks mit Koriander-Limonenbutter
Cheese-Steak
Bacon Mushrooms

*

Wedges
French fries
Jackson-Kartoffeln
Jalapeño Knoblauch Baguette

*

Caesar Salad
Louisiana Cocktail mit Garnelen und Mangos
verschiedene Blattsalate
California Reissalat
Nudelsalat

*

Guacamole (Avokado-Dip)
Barbecue Soße
Senf, Ketchup, Sourcreme

Ab 20 Personen: 67,50 € pro Person
Ab 30 Personen: 64,00 € pro Person
mit hausgemachter Rote Grütze und Vanillesauce

zzgl. 7,00 € pro Person



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Grill Buffets für Gruppen zum selbergrillen

Grillbuffets für Gruppen ab 20 Personen

Hier geben wir Ihnen als Gruppe die Möglichkeit sich selber zu versorgen.

Alles ist vorbereitet und gekühlt gelagert.

Gartenbereiche, Geschirr und Grillzubehör stehen für Sie bereit.

Unsere Grillbuffets zum selbergrillen eignen sich besonders für Boßelgruppen, Fahrradtouren, Paddeltouren oder andere Aktivitäten.

Friesen Grillbuffet (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste
marinierte Nackensteaks vom Schwein
marinierte Medaillons von der Pute
kleine Grillkartoffeln

*

gemischte Blattsalate
American und hausgemachtes Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat

*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,
Barbecue Soße, Senf, Ketchup....
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen

ab 20 Personen: 37,00 € pro Person
ab 30 Personen: 35,00 € pro Person

mit hausgemachter Roter Grütze sowie Vanillesoße

zzgl. 7,00 € pro Person

Grillbuffet Classic (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste
marinierte Nackensteaks vom Schwein
marinierte Medaillons von der Pute
Schaschlik mit Rindfleisch und Schweinefilet
Gemüsespieße und kleine Grillkartoffeln

*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden,
French und hausgemachten Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und
mediterraner Nudelsalat

Tomate Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten und
hausgemachtem Basilikum Pesto
frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen und
frisch gehobeltem Parmesan
und Balsamico Dressing

*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter, Barbecue
Soße, Senf, Ketchup....
Knoblauch Brote
ofenfrische Brötchenauswahl

*

hausgemachte Desserts, fruchtige Rote Grütze mit Vanille
Soße und Schoko- Mousse

ab 20 Personen: 48,00 € pro Person
ab 30 Personen: 46,00 € pro Person



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Getränkepauschale zu Grillbuffets

Pauschale Grillen mit Service

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee

27,00 € für 3 Stunden pro Person
30,50 € für 4 Stunden pro Person

Pauschale Grillen für Selbstgriller mit Selbstbedienung

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee

22,00 € für 3 Stunden pro Person
25,00 € für 4 Stunden pro Person



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Getränkepauschalen (ab 20 Personen)

Pauschale 1

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade

50,50 € für 8 Stunden pro Person

Aufpreis: Kaffeespezialitäten + 5,00€ pro Person

*

Pauschale 2

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Longdrinks
Digestif (bis zu einem Preis von je 3,00 €)

Sie können aus folgenden Digestifen wählen:
Malteser, Jubiläums Aquavit, Weizenkorn, Kümmel,
Ouzo, Saurer, Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum

Longdrinks in der Preislage:
Bacardi, Ballantines

57,00 € für 8 Stunden pro Person

Aufpreise:
Kaffeespezialitäten + 5,00€ pro Person
Aperol Spritz, Hugo und Lillet Berry
+ 6,00€ pro Person

Pauschale 3

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Kaffeespezialitäten

Hugo, Aperol Spritz und Lillet Berry
Longdrinks wie z.B.

Havana Club 3 Jahre, Tullamore Dew.....
Digestif (bis zu einem Preis von je 4,50 €)

Sie können aus folgenden Digestifen wählen:
Malteser, Jubiläums Aquavit, Weizenkorn, Kümmel, Ouzo,
Saurer, Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum, Mariacron
Linie Aquavit, Sambuca, Wodka, Friesengeist, Grappa, Cal-
vados, Jägermeister, Fernet Branca, Fernet Menta,
GammelDansk, Dr. Nilsen Bitter Spezialität, Baileys,
Frangelico Nusslikör, Amaretto, Ramazotti, Averna, Obstler,
Kirsch, Birne Apfel, Mirabelle, Himbeer, Williams Birne

67,00 € für 8 Stunden pro Person

Notizen



Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Brunchbuffet

In der Zeit von 10:30 bis 14:30 bieten wir Ihnen unser beliebtes Brunchbuffet an.

Ab 40 Personen können Sie unser reichhaltiges und exklusives Brunchbuffet buchen.

Darin enthalten sind warme Gerichte, bestehend aus Fleisch, Fisch und vegetarischem Anteil, sowie natürlich Rührei, Würstchen und Bacon. Des weiteren reichen wir eine große Auswahl an erlesenen Kalten Speisen, Salaten, hochwertigen Aufschnitt- und Käsesorten, sowie köstliche Desserts und frisch gebackene Brote und Brötchen.

Brunchpreis pro Person 45,00 €

+ Getränkepauschale für 4 Stunden 15,50 €*

*Inkludiert sind Kaffee, Tee und heiße Schokolade, Mineralwasser, sowie Apfel und Orangensaft.



Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Blumen und Dekoration

Gestecke vom Floristen, Preis nach Absprache

Stuhlhussen für Bankettstühle

6,00 € je Stück

Kronleuchter mit Kerzen

20,00 € je Stück

Kronleuchter mit Kerzen und Blütenblättern auf dem Tisch

30,00 € je Stück

Technische Ausstattung im Saal

Eine Nutzung der individuellen Lichttechnik im Festsaal ist für die gesamte Dauer Ihrer Veranstaltung bei uns kostenfrei. Effekte: Regenbogen-Farb-Durchlauf mit Sternenhimmel, spezifische Farbauswahl, vieles mehr ...

Bei Veranstaltungen mit Dj und musikalischer Unterstützung durch unsere Beschallungsanlage

60,00 € pauschal

Nutzung unseres Beamers mit Leinwand (HD Technik)

für den gesamten Abend 200,00 € pauschal
zur einmaligen Nutzung 65,00 € je 60 Minuten

Die Heimfahrt

Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen professionellen Shuttleservice zur Verfügung der Ihre Gäste sicher zum nächstgelegenen Bahnhof, ins angrenzende Hotel oder ins nahegelegene Zuhause bringt.

Für eine Pauschale von 440,-€ (ohne Kilometerbegrenzung) steht ab einer vereinbarten Zeit ein Großraumtaxi für vier Stunden bereit. (Jede weitere Stunde: 110€)



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Das viele „Kleingedruckte“ zu Ihrer Feier

Das viele „Kleingedruckte“ nervt Sie auch?

Deshalb haben wir Ihnen im Folgenden kurz zusammengefasst, welche Informationen in unseren AGB Ihre besondere Aufmerksamkeit erfordern. Selbstverständlich verlieren hierdurch alle anderen dort aufgeführten Punkte nicht an Wirksamkeit.

Feuerwerk

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass selbst mitgebrachtes Feuerwerk jeglicher Art sowie Nebelmaschinen bei uns verboten sind. Dies gilt in den Gebäuden, als auch im Außenbereich. Sonst könnte ein „stummer Alarm“ bei der Feuerwehr ausgelöst werden. Die entstanden Kosten müssen wir Ihnen dann leider in Rechnung stellen.

Konfetti, künstliche Blütenblätter, Reis oder ähnliches

In den Vier- und Marschlanden haben wir eine schöne Natur, deshalb möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Reinigungskosten (ab 150,00 €) erhoben werden, sollten diese Dinge in unserem Außenbereich oder in den Gebäuden verstreut werden. Möchten Sie solche Dinge unbedingt nutzen, sprechen sie dies bitte vorher mit uns ab.

Musikanlage und Veranstaltungstechnik

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass sich der DJ oder Musiker für Ihre Feier, rechtzeitig über die technischen Möglichkeiten vor Ort informiert und alles entsprechende getestet. Ein Besichtigungstermin kann gerne vorab vereinbart werden. Damit die Lautstärke den geltenden Rahmen nicht überschreitet, ist die Nutzung unserer Musikanlage für Musiker und DJs verpflichtend.

Gesetzliche Regelungen zu Lautstärke und Nachtruhe

Es gelten bei uns die in Hamburg üblichen Regelungen für Wohngebiete. Deshalb bitten wir Sie, ab 22 Uhr Gespräche im Garten und Außenbereich in dezenter Lautstärke zu halten. Selbstverständlich gilt dies nicht für unsere Lokalität.

Menükarten

Für Ihre Veranstaltung erstellen wir Ihnen gern Menükarten. Bedruckt sind diese mit den Speisen und Getränken, dem Namen und dem Anlass der Veranstaltung sowie einer kleinen farbigen Grafik. Dieser Service ist kostenfrei. Für die Erstellung einer Menükarte, die den üblichen Aufwand überschreitet, berechnen wir pauschal 50,00 €.

Beginn und Dauer einer Pauschale

Eine Pauschale beginnt mit der vertraglich vereinbarten Zeit, oder dem Eintreffen der Gäste und dem Empfang der ersten Leistungen. Unsere Pauschalen gelten für 8 Stunden, bis maximal 2:00 Uhr morgens. Längere Zeiten möglich.

Kosten einer Verlängerungsstunde

Entsprechend der Teilnehmerzahl variieren die Kosten einer Stunde ab 600,00 €, selbstverständlich inklusive aller in der Pauschale zuvor vereinbarten Leistungen.

Weitere Personen

Grundlegend stellen wir für Musiker, Fotografen und Künstler eine Speisen- und Getränkepauschale in Höhe von 65,00 € pro Person in Rechnung. Wenn sie ebenso wie Ihre anderen Gäste platziert sind, gilt die vollständige Personenpauschale.

Kinder/ Jugendliche

Berücksichtigen Sie das Alter der Kinder (Alter am Tag Ihrer Feier) mitzuteilen. Bei Kindern und Jugendlichen berechnen wir nicht den vollen Preis:

Kinder bis	3 Jahre werden gar nicht berechnet
Kinder bis	6 Jahre = 20 % des Preises
Kinder bis	9 Jahre = 35 % des Preises
Kinder bis	12 Jahre = 50 % des Preises

Endabrechnung

Die Endabrechnung Ihres Festes erfolgt nach der Veranstaltung. Die Endabrechnung wird nach Rechnungserhalt fällig. Eine EC-Kartenzahlung ist nur am Tag der Feier möglich. Alle anderen Zahlungsarten oder auch Staffellungen müssen vorher vereinbart werden.



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Trinkgeld

Wir empfehlen bei einer zufriedenen Feier ein Trinkgeld in Höhe von von 5 bis 8 % der Bruttosumme. Dieses Trinkgeld wird unter Küche und Service aufgeteilt. Sie haben die Möglichkeit das Trinkgeld in Bar oder später mit der Rechnung zu überweisen. Das Trinkgeld gilt als Dankeschön und ist eine Honorierung für gute Leistung unserer Mitarbeiter. Vielen Dank

Mindestumsatz

Die Nutzung unseres Festsaals ist an Freitagen ab einem Mindestumsatz von 5.000,00 € und an Samstagen ab 6.000,00 € möglich.

Sicherheitsleistung bei Reservierung

Bei verbindlicher Reservierung erheben wir als Sicherheitsleistung eine Anzahlung in Höhe von 1000,00 €.

Stornierung des Auftrages

Sie haben das Recht nach bestätigter Reservierung innerhalb von 14 Tagen kostenlos vom Vertrag zurück zu treten. Danach fallen im Falle einer Stornierung folgende Stornokosten auf Basis Ihres Angebotes an:

bis zu 9 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 20 %
bis zu 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 30 %
bis zu 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 40 %
bis zu 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn	= 70 %
bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn	= 90 %

Sie sind berechtigt uns nachzuweisen, dass ein Schaden nicht oder wesentlich niedriger als die vorgenannte Pauschale ist.

Kurz vor dem Termin

Bitte teilen Sie uns mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die Tischpläne mit. 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn steht Ihnen unsere Location zum Dekorieren oder für besondere Aufbauten zur Verfügung. Je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und nach Absprache können wir das auch erweitern. Schriftliche Änderungen der Gästezahl können wir bis zu 4 Tagen vor Ihrer Feier noch berücksichtigen. Diese Zahl wird für uns dann Rechnungsgrundlage sein.

Zimmerreservierung:

Sofern Sie Übernachtungsmöglichkeiten für sich oder Ihre Gäste benötigen, buchen Sie diese bitte rechtzeitig unter Angabe der Namen sowie Telefonnummern. Diese Reservierung ist verbindlich.

Korrespondenz und Kommunikation

Alle Änderungen und Anpassungen sind uns in Schriftform mitzuteilen oder werden vor Ort festgehalten. Wir freuen uns auf eine schöne Feier und stehen Ihnen mit unserem Fachwissen für weitere Fragen und einem Besichtigungstermin vor Ort gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Katja & Arne Meyer

~ Stand 2024-05 ~

Mit Erscheinen dieser Informationen verlieren alle vorigen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Notizen

So erreichen Sie uns (Büro):

Wein- & Friesenstube
Ochsenwerder Elbdeich 10
21037 Hamburg

Tel.: 040 / 89 72 30 00

Tel.: 040 / 737 41 98

Fax: 040 / 737 22 04

E-Mail: kontakt@friesenstube.hamburg

Web: www.marschlaender-elbloung.de

Web: www.wein-und-friesenstube.de