



Für den schönsten Tag
in Ihrem Leben!

2026







Hochzeitsmappe der Wein- & Friesenstube

Liebes Hochzeitspaar,

wir möchten Sie herzlich willkommen heißen in unserer Wein- & Friesenstube.
Auf den folgenden Seiten haben wir einige unserer beliebtesten Menüfolgen und
Buffetbestandteile zusammengefasst.

Die Preise in folgenden Angeboten beinhalten Arrangements für 8 Stunden inklusive einer Basis-Getränkepauschale bei allen Menüs und Buffets

Weitere Leistungen sind:

- erweiterte Serviceleistungen
- umfangreiche Beratung
- Klimatisierte Räumlichkeiten
- Modernste Licht- und Tontechnik
- Möglichkeit der freien Trauung
- Separate Raucherlounge
- Erweiterte Getränkepauschalen

Wir hoffen, dass Sie sich einen umfangreichen Überblick verschaffen können.

Ihre Katja & Arne Meyer





Unser Festsaal

Ausgestattet mit modernster Technik ist er die ideale Location für Ihre Feier mit bis zu 100 Personen.



Der Empfang

Der Auftakt jeder festlichen Veranstaltung bildet der herzliche Empfang Ihrer geschätzten Gäste.

Zur Begrüßung reichen wir ein Glas Secco oder Orangensaft.

Andere Begrüßungsdrinks auf Anfrage.





Hochzeitsmenüs / Buffets

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 Ihren Wünschen und Vorlieben. Oder Sie bieten Ihren Gästen zu einem bestimmten Moment oder einer besonderen Uhrzeit eine kleine Abwechslung in Form eines zusätzlichen Buffets an. Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt.

Suppen, enthalten in der Basispauschale

Notizen

Vierländer Hochzeitssuppe
mit feiner Gemüse- und Fleischeinlage

*

Vierländer Krebssuppe
mit Klößen, Erbsen und Spargelstücken

*

Hühnerkraftbrühe mit Kräutercélestine

*

Fruchtige, leicht scharfe Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen und Fleischklößen

Andere Suppen ggf. mit Aufpreis auf Anfrage.



Beliebte Extras

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

Fingerfood

Cocktailhäppchen

je Stück 4,00 €

*

Currywurst im Weckglas

pro Person 6,60 €

*

Kuchenpauschale zum Nachmittag

mit frischem hausgemachtem Butter- und/oder fruchtigen Streuselkuchen
inklusive geschlagener Sahne

pro Person 9,00 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

WuF Hochzeitspauschale Menü 1

Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

*

Notizen

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Rosa gebratenes Schweinefilet,
Maispoulardenbrust,
Gemüseauswahl,
Sauce Hollandaise, goldgelbe Macaire Kartoffeln,
Kroketten und provenzalische Soße

Dessert

Vanilleparfait, kleines Schokoladenküchlein
und Beerenobst

Pauschalpreis pro Person
inkl. Basis-Getränkepauschale

136,00 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

WuF Hochzeitspauschale Menü 2

Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

*

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Sous Vide gegarte Tranchen von der Rinderkugel,
mit Ricotta und Basilikum gefüllte Maispoularde,
mediterranes Ratatouille Gemüse sowie Pfannengemüse
dazu Kroketten, Kartoffelgratin und Thymianjus

*

Dessert

Himbeerparfait im Biskuitmantel an einer Traubenzabaione

Pauschalpreis pro Person
inkusive Basis-Getränkepauschale

139,00 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

WuF Hochzeitspauschale Menü 3

Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

*

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Rosa gebratenes Schweinefilet,
Maispoulardenbrust,
Tranchen vom argentinischen Rumpsteak
auf gebraten Pilzen der Saison
mit Bohnenbündchen und Fingermöhren,
Pfannengemüse, Schalottensoße,
Kartoffelgratin und Krokettchen

*

Dessert

Vier kleine Leckereien aus unserer Patisserie

Pauschalpreis pro Person
inkl. Basis-Getränkepauschale

154,50 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

WuF Hochzeitspauschale Menü 4

Begrüßungsgetränk

Lillet Berry

*

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Zwischengang

Feldsalat mit confierten Aprikosen, gratinierter Ziegenkäse, geröstete Walnüsse, Himbeer-Vinaigrette und offenfrisches Baguette

*

Hauptgang

Rosa Gebratene Rinderfilet

Zarter Kalbsrücken

Frische gebratene Champignons

Marschländer Gemüse,

sautierte Kirschtomaten, Sauce Bernaise, Savoyard Kartoffeln und Kartoffelgratin

六

Dessert

**zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
mit Himbeersorbet, Sahne und Fruchtdekoration**

Pauschalpreis pro Person
inklusive Basis-Getränkepauschale

169,00 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Grillbuffet

Zur Begrüßung:
Secco und Orangensaft

*

Vorweg am Tisch serviert:
Suppe nach Wahl

*

Original Thüringer und Schinken Bratwürste,
zarte marinierte Steaks vom Nacken,
Medaillons von der Pute,
marinierte Hähnchenbrüste „Tanduri-Art“
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch
mit hausgemachtem Pesto

*

Kleine herzhafte Röstkartoffeln,
würzige Kartoffelecken,
hausgemachter Kräuterquark,
Knoblauchbrote und Brotauswahl

*

Pellkartoffelsalat
Rucola mit frischem Parmesan und
gerösteten Pinienkernen,
frischer gemischter Salat mit Dressing,
Melonen-Feta-Minzsalat,
Mediterraner Nudelsalat
Tomate Mozzarella Basilikum

*

Kräuterbutter, Senf, Barbecue Soße, Curry Dip, Avocado Dip,
Ketchup,...

*

Bayerische-Creme mit Mangotopping,
hausgemachte Rote Grütze,
Vanille-Soße

*

8 Stunden Service
Der Pauschalpreis gilt für 8 Stunden
Pro Person 137,00 €

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Addons zum Grillbuffet

Scampispieße mit 3 Scampis, je Stück 11,50 €

Notizen

würzig marinierte Riesenholzfällersteaks 8,80 €

zart rosa gebratene Huftsteaks vom Rind 10,50 €

Miniburger 8,50 €

Lammchops am Knochen gegrillt 9,50 €

Pulled Pork - zart-saftig gezupftes Schweinefleisch 9,00 €

Spareribs (hausgeräuchert) 7,20 €

Bei Auswahl mehreren add-ons verringert sich der Preis!





Hochzeit Buffet „Nr. 1“

Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Gebratene Maispoulardenbrust
in einer Madeirasauce

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Lachs im Pfeffer-Kräuter-Mantel
mit einer Orangen-Pfeffer-Soße

Frisches Vierländer Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Kartoffelgratin, geröstete Rosmarinkartoffeln

*

kaltes Buffet

Antipasti-Spezialitäten

Gegrillte Zucchini

Geschmorte Paprika

Überbackene Auberginen

Gedünstete Champignons

Mit Aprikosen confierte Karotten

*

Melonenplatte mit geräuchertem Schinken

Notizen

Räucherfischplatte

Auf Buchenholz geräucherte Forelle

Auswahl an geräucherten Makrelenfilets

Geräucherter Norwegischer Lachs
mit einer Senf-Honig-Dill-Sauce
mit 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

Pauschalpreis pro Person
inklusive Basis-Getränkpauschale

136,00 €



Hochzeit Buffet „Nr. 2“

Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Sous Vide gegarte Rinderkugel
am Buffet aufgeschnitten

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Hähnchenbrust „Tandoori Art“
in Currysoße mit Wokgemüse

sowie feines Lachsfilet im Kräutermantel,
Orangen-Pfeffer-Soße

dazu 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
Kräuterührei angerichtet

Salatauswahl

Cesar Salad 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 Himbeerriese

Tiramisu

Pauschalpreis pro Person
inklusive Basis-Getränkpauschale

152,00 €

Notizen



Hochzeit Buffet „Nr. 3“

Begrüßungsgetränk

Fruchtiger Begrüßungscocktail mit / ohne Alkohol

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Sous Vide gegarte Rinderkugel

Mit Ricotta und Basilikum gefüllte Maispoularde

Schweinefilet im Speckmantel
auf Zucchini Paprika Gemüse

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 Mozarella überbacken

Gemischte Blattsalate mit French- und fruchtigem
Curry-Mango-Dressing

Couscous Salat im Weckglas serviert

Flusskrebsalat mit Früchten und Staudensellerie

Crostinis mit hausgebeizter Lachs-Feta-Creme

Geräucherte Entenbrust

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

Im Weckglas angerichtet

Apfel-Mascarpone-Creme mit Buttercrumble

Limetten-Joghurt-Creme

Zweierlei Schokoladenmousse

Pauschalpreis pro Person
inklusive Basis-Getränkpauschale

156,50€

Notizen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Hochzeit Buffet „Nr. 4“

Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Argentinisches Roastbeef
am Buffet aufgeschnitten

dazu Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln, Vychi 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

*

Notizen

kaltes Buffet

„Vitello Tonnato“ mit Karpern, Äpfeln und Thunfisch-Soße

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-Variationen

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Brioche, mediterrane Mini-Brötchen und gesalzene Butter,
Kräuterquark

*

Dessert

Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Mangosoße

Hausgemachtes Schokoladen-Orangen-Mousse

Pauschalpreis pro Person
inklusive Basis-Getränkpauschale

163,50 €



Getränkepauschalen

Ihre persönliche Staffelung der Getränkepauschalen

In der Regel wählen unsere Gäste unsere angebotenen Biere und Weine, als auch die üblichen Softgetränke, sowie alle Säfte. Haben Sie spezielle Getränkewünsche, ergänzen wir diese nach Ihren Vorstellungen. Filterkaffee, alle Teesorten und Kakao sind in den Pauschalen enthalten. Einen detaillierten Überblick haben Sie in den beigefügten Getränkepauschalen.

In allen Pauschalen enthalten

Sekt und Prosecco sowie unsere Hausweine

Helles und Dunkles Dithmarscher Pils vom Fass

Schneider Weisse Hefeweizen aus der Flasche

Alkoholfreies Dithmarscher Pils und Schneider Weisse Hefeweizen aus der Flasche

Mineralwasser medium, sowie still aus der Karaffe

Softgetränke wie Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Cola zero

Säfte und Schorlen wie Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Banane

Heißgetränke wie Filterkaffee, Tee oder Kakao

*

Spirituosen Pauschale 1

„Longdrink & Schnaps“ zusätzlich 24,50 €

zusätzlich bieten wir Longdrinks wie: Ballantines-, Bacardi-Cola, Vodka-Lemon und Gin-Tonic (Gordons)

Digestif: Weizenkorn, Kümmel, Malteser Aquavit, Jubiläums Aquavit, Ouzo, Saurer Apfel, Vodka-Waldmeister, Vodka-Kirsche, Vodka-Pflaume

*

Spirituosen Pauschale 2

„Longdrink & Schnaps“ zusätzlich 27,50 €

Alle Getränke der vorherigen Pauschale

Longdrinks: Havanna Club 3 Jahre, Tullamore Dew, Gin Tanguaray, Vodka 360° oder Russian Standard

Digestif: Linie Aquavit, Sambuca, Grappa, Calvados, Jägermeister, Fernet Branca, Gammel Dansk, Dr. Nilsen Bitter, Baileys, Frangelico Nusslikör, Amaretto, Ramazotti, Averna, Obstler, Kirsch, Birne Apfel, Mirabelle, Himbeere, Williams Birne

*

Zusatz zu Pauschale 1 & 2

Aperol, Hugo und Lillet Berry

zzgl. 6,50 € für 8 Stunden pro Person

*

Zusatz „Kaffeespezialitäten“

zusätzlich 6,00 €

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Café Crème

Rabatte auf Riviéra Maison

Der Name Riviéra Maison steht für hochwertige und wunderschöne Möbel und Wohnaccessoires.

In unserem Lifestyle Store Restaurant Marschländer Elblounge finden Sie eine große Auswahl. Zusätzlich können wir Ihnen alle Artikel aus dem Programm von Riviéra Maison bestellen.

Und das Beste: Weil Möbel, Wohnaccessoires und Hochzeit so wunderbar zusammenpassen, bieten wir unseren Hochzeitspaaren und deren Gästen besondere Specials. Gerne können Sie sich auch einen eigenen Geschenketisch zusammenstellen.



Unser besonderer Service:

Ihnen gefällt der Style von Riviéra Maison?

Für Ihre individuelle Raumplanung, Farb- und Stilberatung können wir auf ein Team von professionellen Einrichtungsberatern zurückgreifen. Ab einem Budget von 3.000€ ist dieser Service sogar kostenlos bei Ihnen vor Ort möglich.

Freie Trauungen

Mit unserem Hochzeitspavillon bieten wir Ihnen den idealen Ort für eine freie Trauung mit 50 bis max. 85 Personen. Der Pavillon wird von uns extra für diesen Anlass hergerichtet. Zusätzlich können wir verschiedene Stellwände als Sichtschutz stellen. Die passende Dekoration liegt in Ihrer Hand. Wir können auf unsere zuverlässigen Partner verweisen. Während der freien Trauung steht Ihnen neben dem Pavillon auch unser Gartenbereich exklusiv zu Verfügung. Für diesen Zeitraum findet im gesamten Gastbereich keinerlei Geschäft statt.

Aufpreis Freie Trauung zu Hochzeitspauschalen:

Bereitstellung und Raummiete	500,00 €
Stühle aus dem Festsaal mit Hussen	10,00 € pro Person





Blumen und Dekoration

Gestecke vom Floristen, Preis nach Absprache

Stuhlhussen für Bankettstühle: 6,00 € je Stück

Kronleuchter mit Teelichern in Gläsern: 20,00 € je Stück

Kronleuchter mit Teelichtern in Gläsern und Blütenblättern auf dem Tisch: 30,00 € je Stück

Notizen

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

Nutzung unseres Beamers mit Leinwand (einmalig) 65,00 €

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos unsere Leinwand zur Verfügung.

Für Kinder stellen wir ein separates Kinderzimmer zur Verfügung, wo sie zum Beispiel Reisebetten aufstellen können. Die Mietkosten für das Zimmer betragen pauschal 60,00 €.

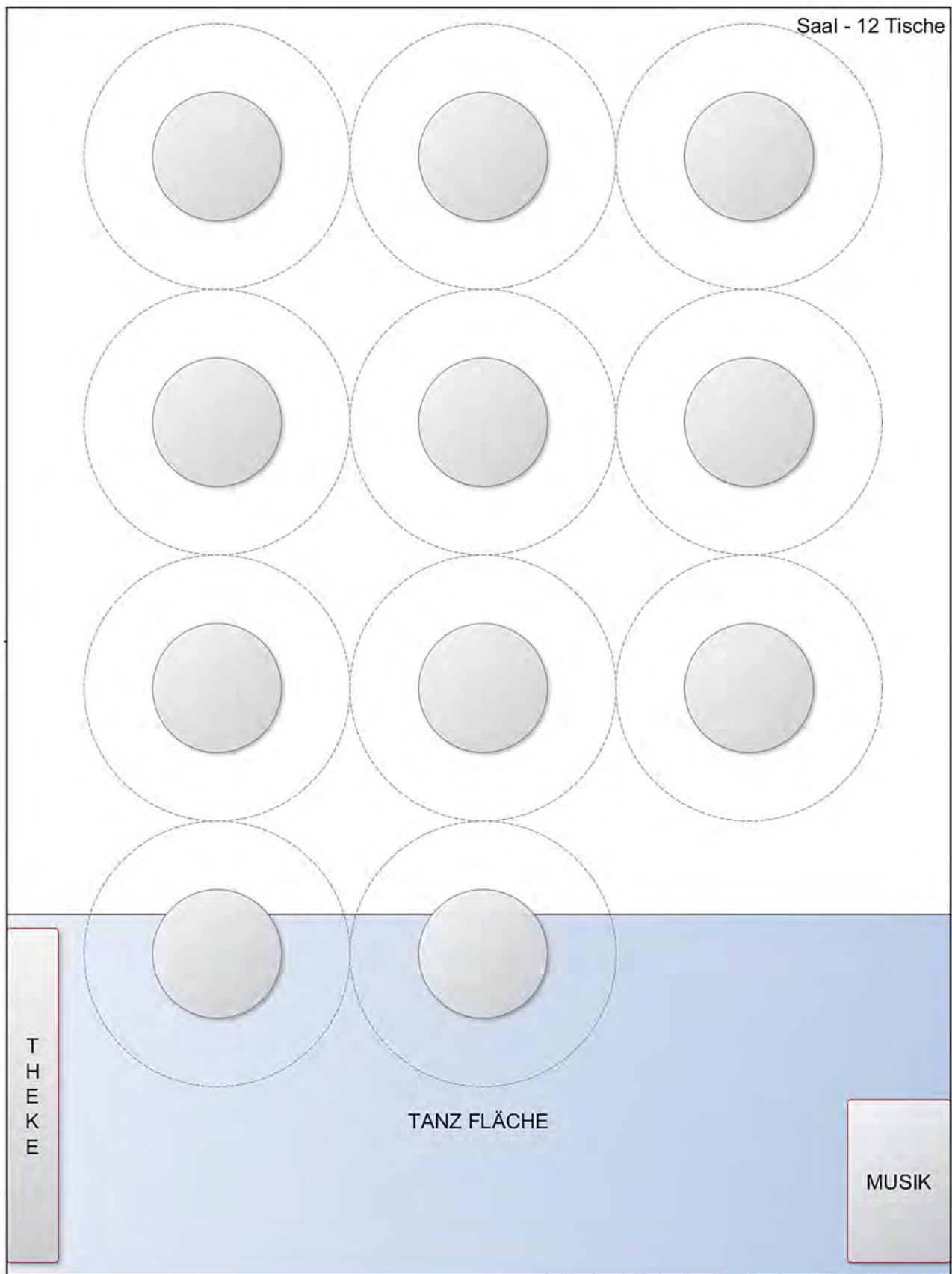
Die Heimfahrt

Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen professionellen Shuttle-service 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 dann ab einer vereinbarten Zeit ein Großraumtaxi für vier Stunden bereit. Jede weitere Stunde: 110€.

Tischplan Festsaal

Dies ist eine Beispiel Anordnung der Tische im Festsaal.



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 testet. Ein Besichtigungstermin kann gerne vorab vereinbart werden. Damit die Lautstärke den geregelten 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 übersteigt, 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.

Kosten einer Verlängerungsstunde

Die Kosten je angefangene Stunde betragen ab 650,00 €, 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 75,00 € 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 Staffelungen müssen vorher vereinbart werden.

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 6.000,00 € und an Samstagen ab 7.000,00 € möglich.

Sicherheitsleistung bei Reservierung

Bei verbindlicher Reservierung erheben wir als Sicherheitsleistung eine Anzahlung in Höhe von 2000,00 €.

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 Storno-kosten 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.

Tellergeld / Hochzeitstorten

Tellergeld für mitgebrachte Hochzeitstorten: 2,50 € pro Person.

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 Besichtigstermin 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 / 737 41 98
Fax: 040 / 737 22 04
E-Mail: kontakt@friesenstube.hamburg
Web: www.marschlaender-elblounge.de
Web: www.wein-und-friesenstube.de



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

So erreichen Sie uns:

Wein- & Friesenstube
Ochsenwerder Kirchendeich 10
21037 Hamburg

Tel.: 040 / 737 41 98
Fax: 040 / 737 22 04
E-Mail: kontakt@friesenstube.hamburg
Web: www.wein-und-friesenstube.de