

# Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café  
in Hamburg – Ohlstedt  
Familie Joscha Weggenmann

## Muster-Veranstaltungsauftrag

Datum:	Art der Veranstaltung: Hochzeit
Auftraggeber: „Beispiel“ Telefon:	Anschrift:
Personen: ~70 davon Kinder: Kinder zahlen einen Essenanteil und die Getränke werden nach Verzehr abgerechnet	<b>Saal/Kleine Stube</b>
Ankunft & Empfang: 18:00 Uhr	Empfangsgetränke: Prosecco und O-Saft und kleine Biere
Essenbeginn: ~ 19:30 Uhr	Tischweine: Grauer Burgunder trocken und Dornfelder Rotwein
Pauschalpreis pro Person: € 85.- (bis 2:00 Uhr) danach Einzelabrechnung	1.Gang: Siehe Anlage
Menükarten:	2.Gang: Siehe Anlage
Menükarten Text:	3.Gang: Siehe Anlage
Bestuhlung:	4.Gang: Siehe Anlage
Farbe von Kerzen & Servietten: Farbe nach Wunsch	5.Gang: Siehe Anlage
Blumenschmuck: Nach Absprache	Digestif:
Musiker: D.J. (nicht in der Pauschale enthalten) Benötigte Tische: ????	Kaffee & Kuchen: Hochzeitstorte wird von Ihnen bestellt. Nicht in der Pauschale enthalten Anlieferzeit..... Tel:.....
Tanz: Vor dem Wintergarten	Mitternachtsimbiss: Hochzeitstorte (nicht in der Pauschale enthalten) und Currywurst im Glas mit Baguette oder Gulaschsuppe / Chili con Carne mit Baguette
Hotel: 3 x EZ € 65.- / 7 x DZ € 105.- (Brautpaar o. Berechnung) 2 x Dreibettzimmer € 130.- zzgl. Tourismustaxe pro P. € 2,50 p.P.	Bemerkungen: Spirituosen sind freigegeben, kein Champagner und Edelspirituosen
Hotel: Zahlen die Gäste / zahlen die Gastgeber	Bemerkungen:
Frühstück: Ist im Zimmerpreis enthalten + Gäste aus umliegenden Hotels je Person € 14.-	Bemerkungen:
Ihr Ansprechpartner: Joscha Weggenmann	Service: Ab 2:00 Uhr Nachts berechnen wir einen Servicezuschlag von € 30.- pro Kellner
<u>Wir erbitten die Zahlung der Gesamtrechnung, nach Veranstaltungsende / bei Abreise, in bar oder mit Ihrer EC-Karte.</u>	Unterschrift: Datum:

Die Vorplanung Ihrer Veranstaltung, die Vorbereitung des Raumes, die Personaleinsatzplanung und Einteilung für Küche und Service, sowie der Einkauf der dafür benötigten Waren, verursacht einen nicht unerheblichen Kostenaufwand. Aus diesem Grunde bitten wir Sie, uns die genaue Gästezahl bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Zahl ist dann für uns die Mindestzahl die wir Ihnen berechnen werden. Weiteren gelten unsere Geschäftsbedingungen.

# Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café  
in Hamburg – Ohlstedt  
Familie Joscha Weggenmann

## Büfettvorschlag

„Hochzeitssuppe“  
Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen, Eierstich  
und Fleischklößchen  
- serviert -

xxx

Schweinefilet - im Ganzen- gebraten,  
Zanderfilet – auf der Haut gebraten –  
mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

xx

Variation vom Lachs,  
geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Heilbutt  
und marinierte Avocados mit Nordseekrabben

xxx

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensoße,  
gebratene Hähnchenbrust auf buntem Spargelsalat  
und Parmaschinken auf Honigmelone

xx

Bunte Salatauswahl oder hausgemachte Antipasti

xxx

Frische Erdbeeren mit Mascaponecreme (Nach Saison)  
Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl und Butter