

Feiern im Meierhof Olderdissen

Unser Service

Wir nehmen Dienstleistung wörtlich und stehen Ihnen als Gastro-Profis zur Verfügung. Schließlich ist es Ihre Feier, die Sie ganz ohne Stress von Anfang bis Ende genießen sollen. Sie sagen uns einfach wann Sie kommen wollen, mit wie vielen Personen, was Sie essen und trinken möchten und wir kümmern uns darum.

Unsere Preise

In unseren Preisen sind enthalten:

Raummiete (bei Erreichen des Mindestverzehrs)
Personalkosten (bis 1.00 Uhr morgens)
Tische (ohne Tischdecken) und Bestuhlung
Geschirr und Besteck
Auf- und Abbau (Buffet, Bestuhlung)
Reinigung

Sie zahlen also nur die Verköstigung Ihrer Gäste. Die Raummiete entfällt beim Erreichen des Mindestverzehrs (s. Kosten / Raummiete). Auch die Personalkosten sind bis 1.00 Uhr morgens darin enthalten.

Dekoration und Musik (externe Dienstleistungen)

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung besonderen Blumenschmuck oder Dekoration wünschen, beraten wir Sie gerne. Das Thema Musik ist sehr individuell, aber natürlich können wir Ihnen auch hier mit einem zuverlässigen Kontakt weiterhelfen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Organisation weiterer Details behilflich.



Photobox

Wenn Sie einige unvergessliche Momente Ihrer Feier festhalten möchten, können wir Ihnen gerne unsere Photobox aufbauen.

Mietpreis/ Abend 295,-€ mit Digitalspeicher

Mietpreis/ Abend 340,-€ mit Digitalspeicher und Papierfotos

Beamer und Leinwand

Sie möchten einige Fotos/ Filme (Erinnerungen, Infos, Demos) zeigen, gerne können Sie unsere Geräte nutzen: **Mietpreis/ Abend 130,-€**

Organisation

Im Folgenden finden Sie eine Checkliste als kleinen, unverbindlichen „Fahrplan“ für Ihre Feier, der Ihnen und uns die Vorbereitung erleichtert. Kreuzen Sie einfach das an, was Ihren Vorstellungen entspricht. Oder ergänzen Sie, was Ihnen fehlt. Das vereinfacht die Planung Ihrer Veranstaltung. Wir besprechen die Details mit Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Die Qual der Wahl

Als Anregung haben wir für Sie verschiedene Beispiel-Buffets zusammengestellt. Diese Auflistung soll Ihnen als Anhaltspunkt und Ideengeber dienen. Natürlich gehen wir auch auf Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche ein und beraten Sie bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke.

Bis zu einer Gästzahl von 50 Personen können wir Ihnen auch gerne ein Menü anbieten.

Kein Stress

Wenn wir alles besprochen und geregelt haben, können Sie mit Ihren Gästen einfach zum Feiern erscheinen. Sie müssen sich weder vor noch nach der Veranstaltung um irgendetwas kümmern. Wir sorgen für eine entspannte Feier im Meierhof. Viel Spaß!

Allgemeine Information

Öffnungszeiten / Feierzeiten

Wir haben täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr (Winterhalbjahr) bzw. 19.00 Uhr (Sommerhalbjahr) geöffnet. Für Ihre Abendveranstaltung können Sie ab 18.00 Uhr einladen. Wir schließen dann je nach Vereinbarung zwei Stunden vor dem Empfang, damit genug Zeit für Reinigung, Aufbau und Dekoration bleibt.

Eine Sperr- oder Schließstunde haben wir nicht.

Tagsüber können Sie nur unseren größeren Nebenraum reservieren (bis 21 Personen).

Sitzplätze

Im Hauptaum unseres Restaurants können wir maximal 100 Gäste platzieren. Soll die Veranstaltung einen lockeren Party-Charakter haben, dann bewirten wir gerne bis zu 130 Personen.



Tischformen

Alle unsere Tische haben die Maße 120 x 80 cm. So können wir ganz flexibel je nach Bedarf und Wunsch verschiedene Raum- und Tischordnungen einrichten. Wir verfügen auch über Stehtische für Partys und sonstige größere Veranstaltungen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen weiße Tischdecken (Dunizell) 7,- €/ Stück zur Verfügung, sowie Stoffservietten 6,- €/ Stück.

Kosten / Raummiete

Statt einer Raummiete bezahlen Sie über den Verzehr von Speisen und Getränken. Hier haben wir für Abendveranstaltungen einen Mindestverzehr von 3000,- € festgelegt. Darin enthalten sind die gesamten Gasträume des Restaurants, Tische und Bestuhlung, Geschirr und Besteck, Auf- und Abbau (Buffet, Tische, Stühle), die Reinigung, sowie die Personalkosten bis 01.00 Uhr morgens. Ab 01.00 Uhr stellen wir Ihnen pro Stunde pro Mitarbeiter 54,00 € in Rechnung.

Rabatte

Bei größeren Veranstaltungen (ab 50 Personen) gewähren wir Sonderpreise. Radeberger Pils vom Fass berechnen wir dann literweise mit 11,80 € und Heißgetränke (ohne Alkohol) pauschal mit 3,00 €. Auch Spirituosen berechnen wir pauschal mit 2,80€ / 2cl und Longdrinks mit 7,20€ / 0,2L.

Bankettvereinbarungen

Bei der Buchung eines Raumes oder des ganzen Lokals für Ihre Veranstaltung, schließen wir eine gegenseitige Vereinbarung ab – das beugt Unsicherheiten und Missverständnissen vor. Falls Sie danach Ihre Veranstaltung stornieren, erheben wir eine Stornogebühr von 250,- € für Abendveranstaltungen und 100,- € für Tagesveranstaltungen.

Das geht leider nicht

- Offenes Feuer /Feuerwerk/ Himmelslaternen etc.
- Konfetti, Tischfeuerwerk und Nebelmaschinen

Bezahlungsarten & Zahlungsbedingungen

Im Tagesgeschäft können Sie bar oder mit EC-Karte bezahlen. Für Abendveranstaltungen schicken wir Ihnen die Rechnung zu.

Die Angebote und Preise in dieser Infobroschüre gelten bis zum Erscheinen einer neuen Version (Versionsnummer s. Titel).

Buffetvorschlag „Mediterran 1 (Italien)“

Kalte Speisen

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Putenbrust in Thunfischsauce
- Marinierte Fusilli mit gebratenen Austernpilzen und schwarzen Oliven
- **Antipasti**
 - Gebratene Champignons in Knoblauch-Sauce
 - Mit Ziegenkäse gefüllte Paprika
 - Getrocknete Tomaten
 - Gegrillte Zucchini und Auberginen

Salate

- Tomatensalat mit Mozzarellabällchen
- Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
- Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing

Warme Gerichte

- Gegrillte Hähnchenbrust in Salbei-Zitronen-Sauce mit Nudeln
- Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln und geschmorten Zucchini

Desserts

- Tiramisuschnitten
- Obstsalat
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Käse

- Gemischte Käseplatte
- Gemischter Brotkorb und Butter

Preis pro Person	48,80 €
------------------	---------

Buffetvorschlag „Mediterran 2 (Spanien)“

Empfang

- Pan con tomate (geröstete Weißbrotscheiben)
- Almogrote (pikante Käsecreme auf Bauernbrot)

Suppe

- Crèmesuppe aus spanischem Käse mit Kräutern
dazu Knoblauch-Kräuter Baguette

Kalte Speisen

- Garnelen in Melone
- **Tapas**
 - Albondigas
 - Garnelen in Knoblauchöl
 - Artischockenherzen
 - Datteln im Speckmantel
 - Boniato Chips (Chips von Süßkartoffeln) mit Salsa-Dip
 - Oliven
 - Gebratene Champignons in Knoblauch-Sauce

Salate

- Bohnen-Tomaten-Avocado-Salat
- Gemischte Blattsalate

Warme Gerichte

- Schweinefilet mallorquiner Art und gratinierte Polentaschnitten
- Geschmorte Kaninchenkeule mit Papas Arrugadas (Pellkartoffeln)
- Gemüsepfanne
- Paella

Desserts

- Obstsalat
- Crema Catalana

Käse

- Gemischte Käseplatte mit Weintrauben
- Gemischter Brotkorb, Butter und Aioli

Preis pro Person

57,40 €

Buffetvorschlag „Mediterran 3 (Nordafrika)“

Kalte Speisen

- Schafskäse mit Tomaten und Paprika
- Gefüllte Weinblätter
- Artischockenherzen

Salate

- Taboulé (Salat aus Couscous und div. Gemüsesorten)
- Auberginensalat
- Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Minz-Dressing

Warme Gerichte

- Hähnchenkeulen auf ägyptische Art mit Falafel und süß-sauren Zucchini
- Fisch-Schaschlik und Fleischspieße (von Lamm und Rind)

Zu allem wird Fladenbrot mit angeboten

Desserts

- Trockenfrüchtesalat
- Feigen und Birnen
- Orangencrème mit Honig

Preis pro Person	48,20 €
------------------	---------

Buffetvorschlag „Westfälisch 1“

Suppe

- Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck

Kalte Vorspeisen

- Roastbeefplatte mit Remoulade
- Platte vom rohen und gekochten Schinken
- Bierbeißer und Partyfrikadellen
- Hausgebeizter Lachs

Salate

- Verschiedene Rohkostsalate
 - Karottensalat
 - Krautsalat
 - Bohnensalat
- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

- Krustenbraten auf Rahmwirsing mit Röstkartoffeln
- Kasselnacken auf Sauerkraut

Desserts

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce
- Grießflammerie mit Waldbeeren
- Schokoladenmousse

Käse

- Gemischte Käseplatte
- Brotkorb mit Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person

47,60 €

Buffetvorschlag „Westfälisch 2“

Suppe

- Karottencrèmesuppe mit grünem Pfeffer

Kalte Vorspeisen

- Roastbeefplatte mit Remoulade
- Platte vom rohen und gekochten Schinken
- Schweinskopfsülze in Schalottenvinaigrette
- Matjesfilet in Sherrymarinade

Salate

- Kartoffelsalat mit Speck
- Nudelsalat
- Bohnensalat
- Salat von roten Linsen mit Kasslerstreifen
- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

- Westfälischer Pfefferpotthast mit Reibekuchen
- Kohlrouladen in grober Senfsauce mit Petersilienkartoffeln

Desserts

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce
- Pumpernickelspeise
- Obstsalat

Käse

- Gemischte Käseplatte
- Brotkorb mit Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person

47,60 €

Buffetvorschlag „Finger Food“

Deutsch

- Kleine belegte Schnittchen:
 - Geflügelbrust
 - Lachs
 - Schinken
 - Schalottencrème
- Kleine „Partyfrikadellen“
- Kleine Schnitzel
- Gemischtes Käsebrett
- Bierbeißer
- Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Asiatisch

- Mini-Lumpia (Frühlingsrolle)
- Yakitori (Geflügelspieße)
- Shrimpbällchen
- Dim Sum (gedämpfte Teigtaschen)

Mediterran

- Gegrillte Auberginen
- Getrocknete Tomaten
- Gefüllte Champignonköpfe
- Meeresfrüchtesalat

TexMex

- Mozzarellasticks
- Panierte, gefüllte Jalapeños (Chilischoten)
- Chicken Wings
- Mini-Burritos (gefüllte Weizentortilla)

Preis pro Person

52,20 €

Buffetvorschlag „Vegetarisch“

Salate

- Taboulé Salat (vegan)
- Gurkensalat (vegan)
- Rohkostplatte (vegan)
- Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressings (vegan)

Kalte Vorspeisen

- Kleine gefüllte Wraps (vegan)
 - Linsensalat
 - Süß saurem Gemüse
 - Geräuchertem Tofu
- Anti Pasti
 - Getrocknete Tomaten (vegan)
 - Mini Paprika mit Frischkäsefüllung
 - Gebratene Champions
 - Oliven(vegan)
 - Hummus (vegan)
 - Gegrillte Auberginen (vegan)

Hauptgerichte:

- Zucchinipuffer mit rotem Pesto
- Kartoffel-Wedges mit Sour Creme
- Mangold Linsen Curry
- Lachsfilet mit grünen Bandnudeln
- Falafelbällchen mit Joghurt-Minz Dipp

Dessert:

- Chia Pudding mit Beeren
- Obstsalat (vegan)
- Limonenmousse
- Gemischtes Käsebrett
- Brotkorb und Butter

Preis pro Person	54,00€
------------------	--------

Buffetvorschlag „Grillbuffet“
(von März bis Oktober)

Salate

- Karottensalat
- Blattsalate
- Bauernsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Bohnensalat

Beilagen

- Ofenkartoffeln
- Cous Cous
- Kartoffel-Speck-Salat
- Gebratene Zucchini
- Geschmorte Champignons

Grillgut

- Schweinesteak (Nacken und Lachs)
- Lammkotelett
- Lachssteak
- Hähnchenbrust
- Scampispieße

Brot, Saucen und Dipps

- Gemischter Brotkorb
- Verschiedene Buttermischungen
- Guacamole
- Salsa
- Barbecue
- Curry-Mango
- Aioli
- Kräuterquark

Dessert

- Limonencreme
- Obstsalat

Preis pro Person	55,80 €
------------------	---------

Buffetvorschlag „American Barbecue“
(von März bis Oktober)

Salate

- Cole Slaw
- Caesar Salad
- Tomatensalat
- Pikanter Salat von Kidneybohnen
- Nudelsalat

Beilagen

- Jacket Potatoes
- Potato Wedges
- Baked Beans
- Kartoffel-Speck-Salat
- Gegrillte Maiskolben

Hauptgerichte

- Spare Ribs
- Lamb Chops
- Turkey Steak
- Chicken Wings
- Burger
- Rinderhüftsteak

Brot, Saucen und Dipps

- Gemischter Brotkorb
- Verschiedene Buttermischungen
- Salsa
- Barbecue
- Curry-Mango
- Aioli
- Kräuterquark

Dessert

- Cheescake Schnitten
- Schokoladen-Muffins, Brownies, Donuts

Preis pro Person

56,10 €

WEISSWEINE

<p>Rivaner QbA trocken Biowein, vegan</p> <p>Weingut Neumer, Rheinhessen, Deutschland</p> <p>Leichter, spritziger Alltagswein mit milder Säure</p> <p>0,75l 22,90€</p> 	<p>Lugana DOC trocken</p> <p>Azienda Agricola Cò De Fer di Solini Renata, Italien</p> <p>Aromen von Apfel, Birne, Pfirsich und Kräutern</p> <p>0,75l 33,40€</p> 	<p>Weißen Burgunder QbA trocken</p> <p>Weingut Frank Meiser, Rheinhessen, Deutschland</p> <p>ausgewogener, samtig weicher Rheinhessen Wein mit einer leichten Pfirsichnote</p> <p>0,75l 28,20€</p> 
<p>Riesling Kabinett trocken</p> <p>Weincontor Schloss Friedelsheim, Pfalz, Deutschland</p> <p>Frucht und Säure</p> <p>0,75l 28,80€</p> 	<p>Blanc de Noir QbA feinherb Wega</p> <p>Weingut Pauser, Rheinhessen, Deutschland</p> <p>Erfrischende, verführerische Aromatik von Blüten und Exotischen Früchten</p> <p>0,75l 33,90€</p> 	<p>Chardonnay IGP</p> <p>Terre D`Expression Createurs, Languedoc, Frankreich</p> <p>Frisch, vollmundig, Aromen von weißen Früchten, Nase: Pfirsich</p> <p>0,75l 31,40€</p> 
<p>Weißen Burgunder QbA trocken</p> <p>Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, Deutschland</p> <p>Nussig, eleganter Burgundercharakter mit feiner Säure, filigran dennoch köpferich, unkompliziert</p> <p>0,75l 39,90€</p> 	<p>Chardonnay QbA feinherb</p> <p>Weingut Pauser, Rheinhessen, Deutschland</p> <p>Vielschichtig und saftig. Fruchtaromen von Birnen, Apfel und Haselnuss</p> <p>0,75l 39,60€</p> 	<p>Sauvignon Blanc QbA trocken</p> <p>Weingut am Nil, Pfalz, Deutschland</p> <p>Frisch, lebendig mit Aromen von Stachelbeere und einem Hauch Minze</p> <p>0,75l 40,40€</p> 
<p>Riesling Weiße Kapsel Haus Klosterberg trocken</p> <p>Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland</p> <p>Klar, kühl, fein und „typisch Riesling“ in der Nase. Weißes Steinobst. Am Gaumen überraschend dicht und aromenintensiv</p> <p>0,75l 49,60€</p> 		

ROTWEINE

Rosso della Casa IGT

Il Mercante,
Venetien, Italien
Leichter, angenehmer
Tischwein

0,75l | 26,20€



Portugieser QbA halbtrocken

Weingut Beyer-Bähr,
Rheinhessen,
Deutschland

Leichte Süße, saftig
und weich

0,75l | 28,20€



Dornfelder QbA trocken

Weincontor Schloss Friedelsheim,
Pfalz,
Deutschland

Samtiger, gehaltvoller
und markanter Rotwein

0,75l | 32,40€



Rioja Raiza Crianza Tempranillo trocken

Bodegas Vicente Gandia, Rioja,
Spanien

Aroma schwarzen
Früchten, Konfitüre
roter Früchte,
Milchkaffee, Kakao

0,75l | 32,00€



Primitivo Pirosso Puglia

Globus Wine,
Puglia, Italien

Trocken mit einer
natürlichen Süßen
und feinen Säure

0,75l | 31,40€



Ca More Ravenna Rosso IGT halbtrocken

Trerè Azienda Agricola,
Emilia-Romagna,
Italien

Aromen von Veilchen,
Kirschen und
Heidelbeeren, weich
und langanhaltend im
Geschmack



0,75l | 29,60€

Cuvée Mano Negra QbA trocken

Weingut Philipp Kuhn
VDP, Pfalz,
Deutschland

15 Monate im großen
Holzfass, Dörrpflaumen,
Cassis, Pfeffer, würzige
Kräuter

0,75l | 54,40€



Black Print QbA trocken

Weingut Markus Schneider,
Pfalz,
Deutschland

tiefdunkel und komplex,
Aromen von Kirsche,
Brombeere, Vanille und
feine Würze und
Nuancen von
Schokolade

0,75l | 59,10€



Spätburgunder Hölle Spätlese trocken

Weingut Frank Meiser,
Rheinhessen,
Deutschland

Aromen von
Erdbeeren, Kirschen,
Rauch



0,75l | 30,80€

Chianti Renzo Masi DOCG

Renzo Masi,
Toskana,
Italien

Ausdrucksvoll, weiche
Frucht, Aromen von
Johannisbeeren, rund

0,75l | 33,90€



Grand Vin de Bordeaux Côtes de Bourg AC

Château Galau,
Bordeaux,
Frankreich

Schöne Noten von,
kristallisierte und
leicht rauchiger Frucht.
Barrique, wunderbare
Reife

0,75l | 46,60€



ROSE | PERL UND SCHAUMWEIN

**Portugieser Rose
QbA lieblich**

**Weingut Frank Meiser,
Rheinhessen,
Deutschland**

*Saftig-frisch, mild,
sommerlich; beschwingter
fruchtiger Roséwein mit
feinen Beerenaromen,
mild im Geschmack*

0,75l | 28,70€



**Spätburgunder
Weißherbst QbA
halbtrocken**

**Weingut BeyerBähr,
Rheinhessen,
Deutschland**

*Halbtrocken, zarte,
feinfruchtige Art*

0,75l | 29,10€



**Fragolino Rosso
Frizzante IGT**

**Mionetto, Venetien,
Italien**

*Brillanter roter Perlwein,
sehr aromatisch, mit
Erdbeerduft*



0,75l | 28,70€

**Sauerstoff Pink
QbA**

**Weingut Heiner
Sauer, Pfalz,
Deutschland**

*Aromen von Kirschen
und Erdbeeren, süß-
würzige Anklänge
von Mandelblüten*

0,75l | 28,10€



**Crémant de
Bourgogne Rosé
Brut AOC**

**Comte Ninot,
Francoise Chauvent,
Burgund, Frankreich**

*Aromen von Pfirsich,
Erdbeeren, Blüten,
Marzipan*

0,75l | 59,30€



Riesling Sekt Brut

**Weingut Tina
Pfaffmann, Pfalz,
Deutschland**

*Sein Geruch erinnert an
reife, grüne Äpfel,
gepaart mit saftigen
Honigmelonen*



0,75l | 48,50€

**Cavalier Blanc de Blanc
Brut**

**Caves de
Wissembourg,
Elsass, Frankreich**

*Trocken, fruchtig,
überraschend*

0,75l | 32,80€



**Champagner Premier Cru
Brut**

**Champagne J. Charpentier,
Champagne, Frankreich**

*Aromen von Aprikose,
Pampelmuse,
getrockneten Kräutern,
Brioche, Röstaromen*

0,75l | 142,00€



**Secco Blanc de Luki Extra
Dry halbtrocken**

**Weingut Lukas
Kesselring, Pfalz,
Deutschland**

*Erfrischend spritzig mit
ausgeprägten Aromen
von Limette, Zitrone und
Ananas*



0,75l | 36,10€

**Prosecco Treviso
Frizzante DOC**

**Valdoca, Venetien,
Italien**

*Herrliche Fruchtnoten mit
einer feinen Perlage*

0,75l | 32,80€



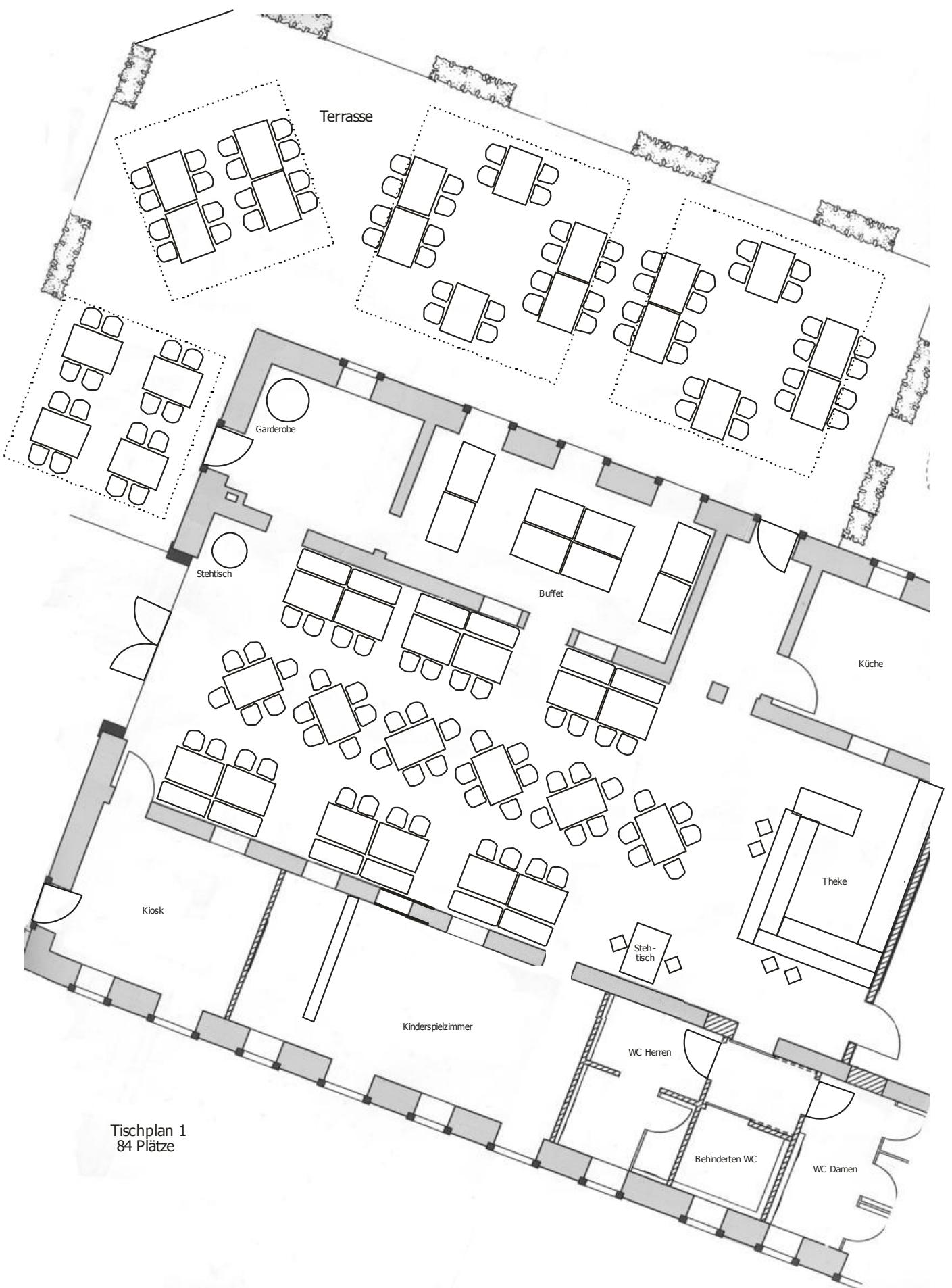
Seccofruits

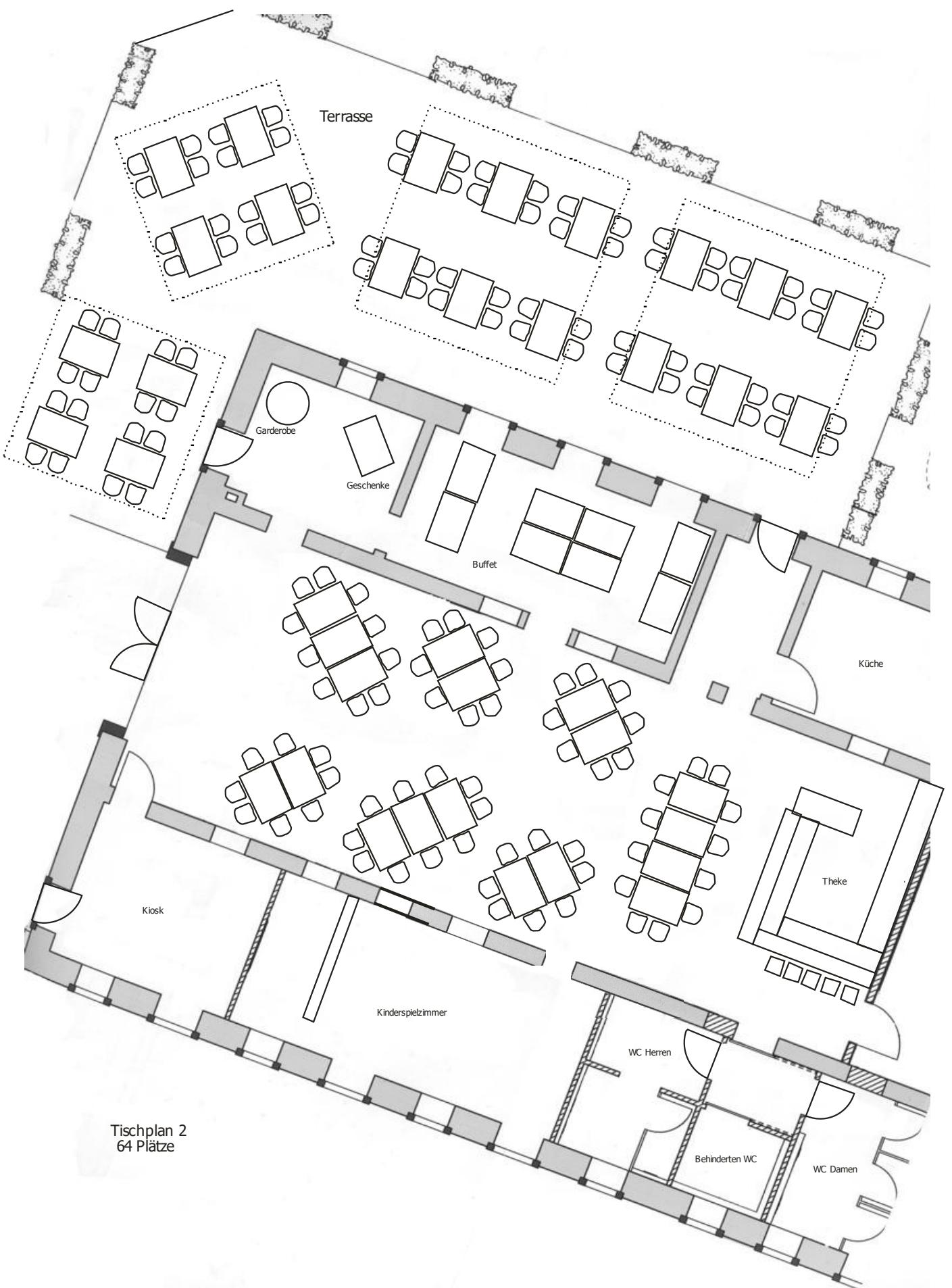
**Vier Jahreszeiten,
Pfalz,
Deutschland**

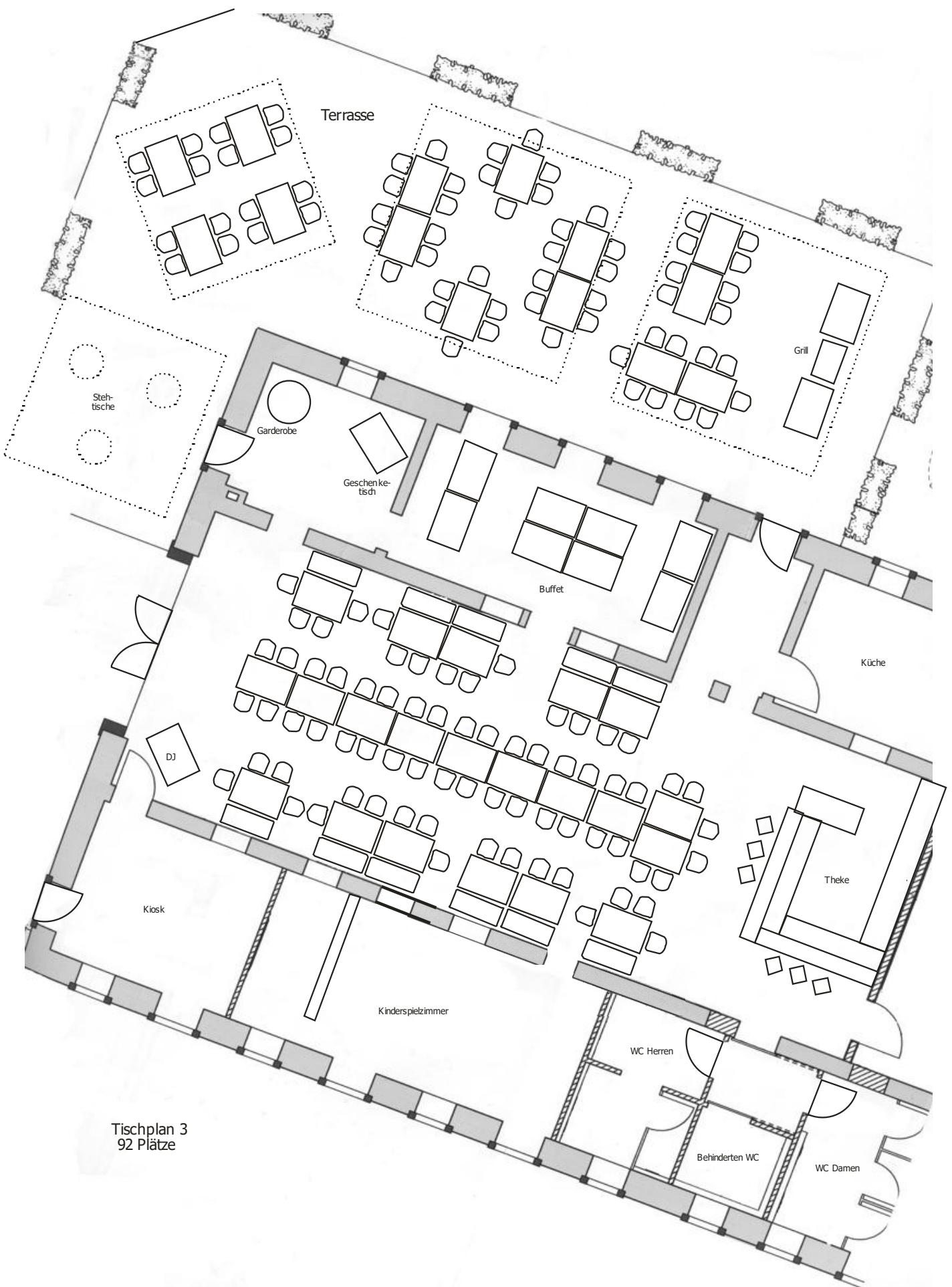
*Exotische
Aromenfülle,
lebendige Frische*

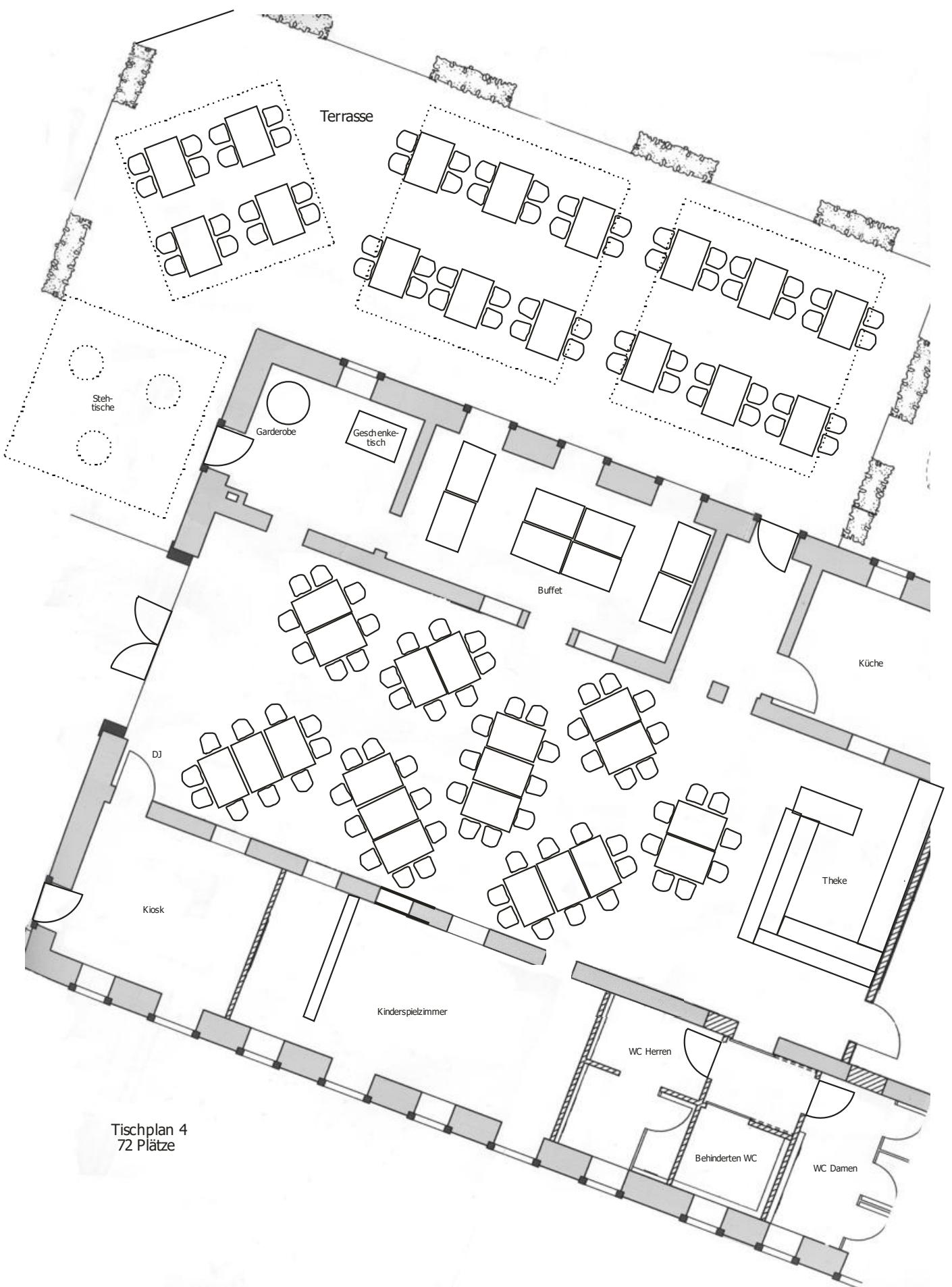
0,75l | 26,60€

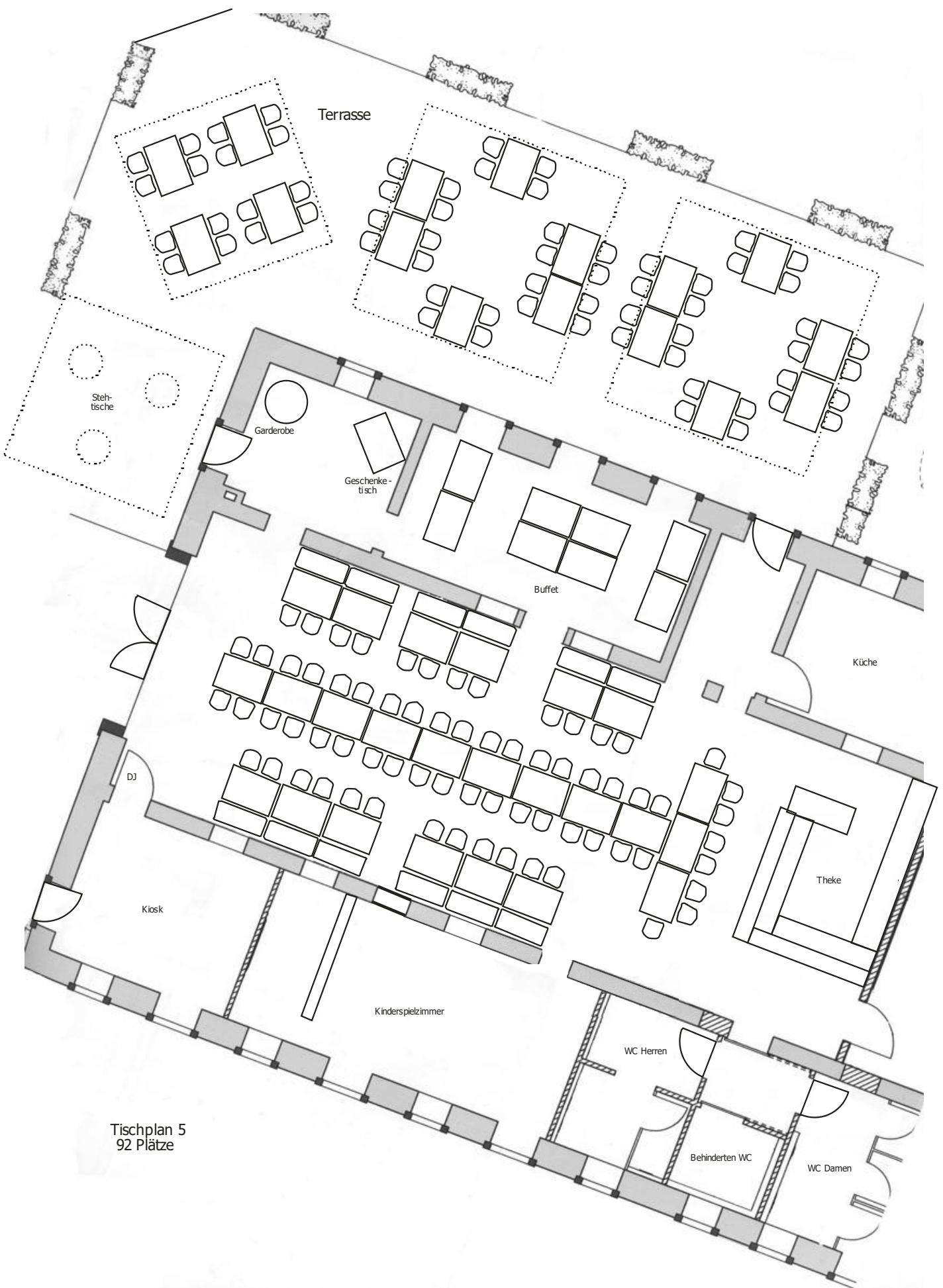


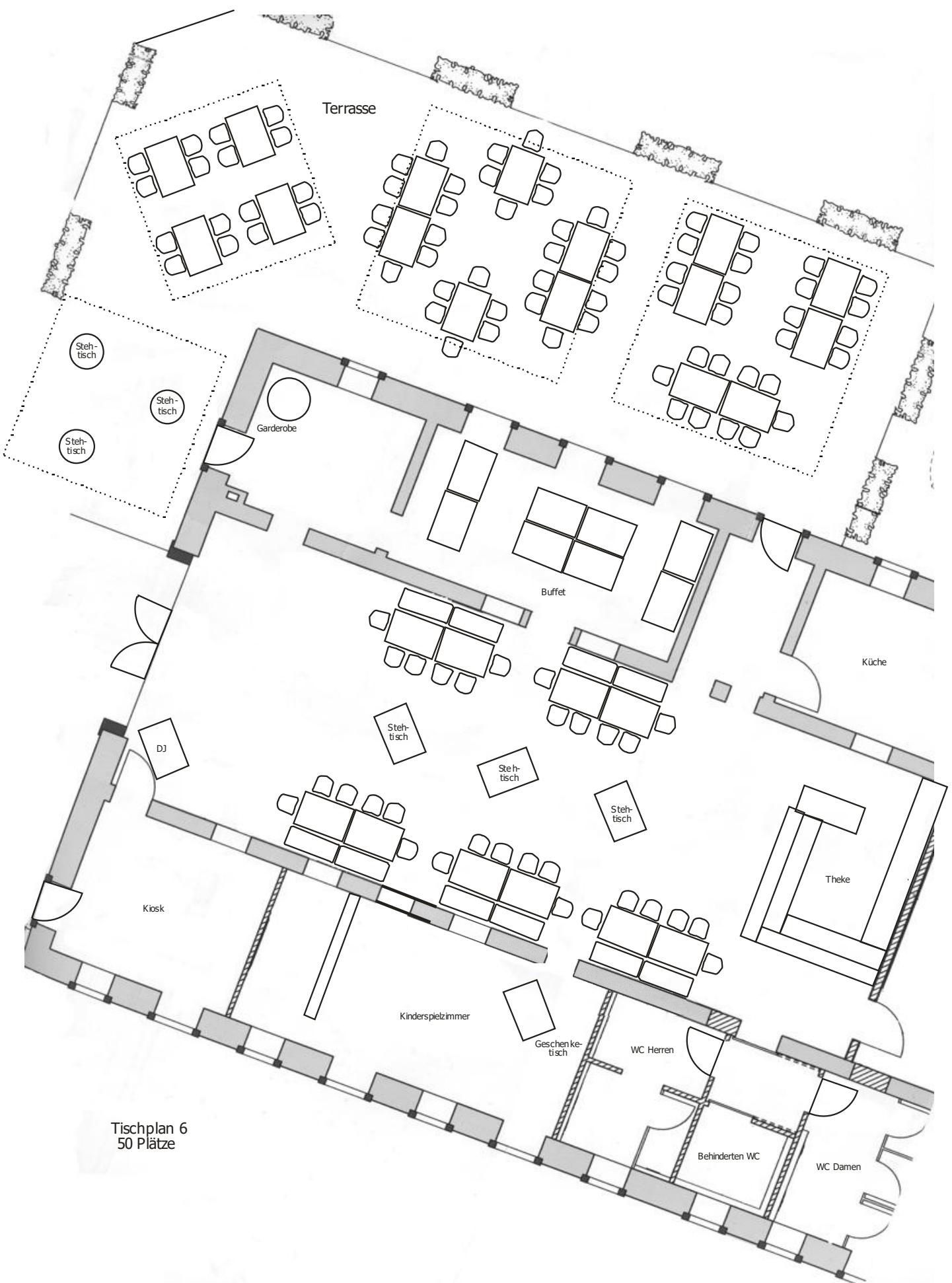












Checkliste für Ihre Veranstaltung - Ihr 'Roter Faden'

Datum der Veranstaltung _____ Empfang der Gäste _____

Anzahl der Gäste _____ Dauer des Empfangs* _____

Getränke zum Empfang Keine

Sekt oder Prosecco mit Orangensaft

À la carte

Anderer Aperitif (Sherry, Campari, Cocktail etc.)

Fingerfood zum Empfang Ja*

Nein

* Soll der Empfang länger als 1 Stunde dauern, empfehlen wir Ihnen, Ihren Gästen eine Kleinigkeit zu essen in Form von Canapées o.Ä. anzubieten.

Das Buffet* _____

Änderungswünsche

* Unsere Buffetvorschläge können selbstverständlich verändert werden. Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne behilflich. Anschließend erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Die Getränke

Wir empfehlen, Mineralwasser in großen Flaschen auf die Tische zu stellen.

Normal

Medium

Still

Andere alkoholfreie Getränke werden à la carte ausgeschenkt.

Bier vom Faß wird in 0,3L-Gläsern ausgeschenkt und literweise abgerechnet.

Flaschenbiere (Weizenbier, Altbier etc.) werden à la carte ausgeschenkt.

Wein Selber mitbringen / anliefern lassen (Korkgeld)

Vom Meierhof Rotwein _____

Weißwein _____

Spirituosen	<input type="checkbox"/> Keine
	<input type="checkbox"/> Pauschalpreis (s. Seite 2)
Longdrinks	<input type="checkbox"/> Keine
	<input type="checkbox"/> Pauschalpreis (s. Seite 2)
Cocktails	<input type="checkbox"/> Keine
	<input type="checkbox"/> Auswahl _____

Heißgetränke können jederzeit beim Servicepersonal bestellt werden.

Tischdekoration Stofftischdecken weiß Zellstofftischdecken weiß
 Stoffservietten weiß Zellstoffservietten weiß / farbig
 Eigene Deko Deko Standard Meierhof

Musik DJ Live Keine Hintergrundmusik Meierhof

Rauchen

- Immer erlaubt
- Nach dem Essen im Restaurant erlaubt
- Nur draußen

Tischplan* Basierend auf Nummer

* Unsere Tischpläne in dieser Infobroschüre sind nur wenige Beispiele. Wir erstellen nach Ihren Vorgaben im Rahmen der räumlichen Möglichkeiten einen individuellen Tischplan für Ihre Veranstaltung.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen vor Ort im Meierhof gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie dazu mit uns einen Termin.

Platz für Ihre Notizen

Telefonnummern:

Meierhof Olderdissen		0521 520 21 12
Zooschule Grünfuchs (Tierparkführungen etc.), Dr. Antje Fischer		0521 521 72 90
„DJ Mario“	dj-mario@arcor.de	0173-187 5310
„Janni de Luxe“	jannideluxe@gmx.net	0176-429 44 501
„DJ Maxwell“	maximilian@dj-maxwell.de	0151-506 95 265

Bankettvereinbarung (V.06.25)

Datum der Veranstaltung: _____ ab _____ Uhr mit _____ Personen

Veranstalter: _____

Leistungsgrundlage sind unsere Menü- / Buffetvorschläge sowie die Speisen- und Getränkekarte. Vorbestellte Leistungen müssen entsprechend der Personenzahl vergütet werden. Eine Mehr- oder Minderzahl kann nur bis zu 48 Stunden vor der Veranstaltung Berücksichtigung finden. Bei Absage einer fest vereinbarten Veranstaltung wird eine Stornogebühr von 500,- € für Abendveranstaltungen und 200,- € für Tagesveranstaltungen erhoben.

Raummiete

Die Raummiete wird durch entsprechenden Verzehr getilgt. Bei Nacherreichen des Mindestverzehrs wird der verbleibende Rest der „Miete“ vom Veranstalter übernommen.

Das gesamte Restaurant können Sie abends an jedem Wochentag außer an Sonn- und Feiertagen ab 19.00 Uhr zu einem Preis resp. Mindestverzehr von 3.000,- € buchen.

Mitarbeiterkosten

Ab 01.00 Uhr werden die Mitarbeiterkosten auf den Veranstalter umgelegt. Sie betragen pro Stunde und Mitarbeiter 54,00- €.

Haftung

Auf dem Gelände des Tierparks (dazu gehören auch die Parkplätze) und des Restaurants ist Feuer und offenes Licht wegen der erhöhten Brandgefahr verboten.

Das Parken ist nur auf den Parkplätzen des Tierparks möglich. Fahrzeuge, die auf dem Hof vor dem Restaurant abgestellt sind, können von der Tierparkverwaltung kostenpflichtig entfernt werden.

Fehlende oder beschädigte Gegenstände stellen wir dem Veranstalter zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung.

Korkgeld

Bringt der Veranstalter seinen Wein selbst mit, so erheben wir pro Flasche 14,- € Korkgeld.

Rechnung

Die Angebote und Preise in der Infobroschüre gelten bis zum Erscheinen einer neuen Version (Versionsnummer s. Titel). Alle Rechnungsbeträge sind nach Leistungserhalt sofort und ohne Abzug fällig. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bielefeld.

Bielefeld,_____

Bielefeld,_____

(Datum, Meierhof Gastronomie GmbH & Co. KG)

(Datum, Gastgeber)