

# 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-Bufferets 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 Gästezahl 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 Hauptraum 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 Stornogegebühr 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
- Kasselerhacken 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 €



## **Büffetvorschlag „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:

- Zucchini-puffer 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 Dips**

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

### **Dessert**

- Cheesecake Schnitten
- Schokoladen-Muffins, Brownies, Donuts

Preis pro Person

56,10 €

# WEISSWEINE

## Rivaner QbA trocken Biowein, vegan

**Weingut Neumer,  
Rheinhessen,  
Deutschland**

*Leichter, spritziger  
Alltagswein mit milder  
Säure*

**0,75l | 22,90€**



## Lugana DOC trocken

**Azienda Agricola Cò  
De Fer di Solini  
Renata,  
Italien**

*Aromen von Apfel,  
Birne, Pfirsich und  
Kräutern*

**0,75l | 33,40€**



## Weißer Burgunder QbA trocken

**Weingut Frank  
Meiser,  
Rheinhessen,  
Deutschland**

*ausgewogener, samtig  
weicher Rheinhessen  
Wein mit einer leichter  
Pfirsichnote*

**0,75l | 28,20€**



## Riesling Kabinett trocken

**Weincontor  
Schloss  
Friedelsheim, Pfalz,  
Deutschland**

*Frucht und Säure*

**0,75l | 28,80€**



## Blanc de Noir QbA feinherb Wega

**Weingut Pauser,  
Rheinhessen,  
Deutschland**

*Erfrischende,  
verführerische Aromatik  
von Blüten und  
Exotischen  
Früchten*

**0,75l | 33,90€**



## Chardonnay IGP

**Terre D'Expression  
Createurs,  
Languedoc,  
Frankreich**

*Frisch, vollmundig,  
Aromen von weißen  
Früchten, Nase: Pfirsich*

**0,75l | 31,40€**



## Weißer Burgunder QbA trocken

**Weingut Tina  
Pfaffmann,  
Pfalz, Deutschland**

*Nussig, eleganter  
Burgundercharakter mit  
feiner Säure, filigran  
dennoch körperreich,  
unkompliziert*

**0,75l | 39,90€**



## Chardonnay QbA feinherb

**Weingut Pauser,  
Rheinhessen,  
Deutschland**

*Vielschichtig und saftig.  
Fruchtaromen von  
Birnen,  
Apfel und Haselnuss*

**0,75l | 39,60€**



## Sauvignon Blanc QbA trocken

**Weingut am Nil,  
Pfalz, Deutschland**

*Frisch, lebendig mit  
Aromen von  
Stachelbeere und  
einem Hauch Minze*

**0,75l | 40,40€**



## Riesling Weiße Kapsel Haus Klosterberg trocken

**Weingut Markus  
Molitor, Mosel,  
Deutschland**

*Klar, kühl, fein und  
„typisch Riesling“ in der  
Nase.  
Weißes Steinobst.  
Am Gaumen  
überraschend dicht und  
aromenintensiv*

**0,75l | 49,60€**



## 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, samtig  
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 Piroso 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, Dörripflaumen,  
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,  
kristallisierter und  
leicht rauchiger Frucht.  
Barrique, wunderbare  
Reife*

0,75l | 46,60€



## ROSÉ | 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, süße-  
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€



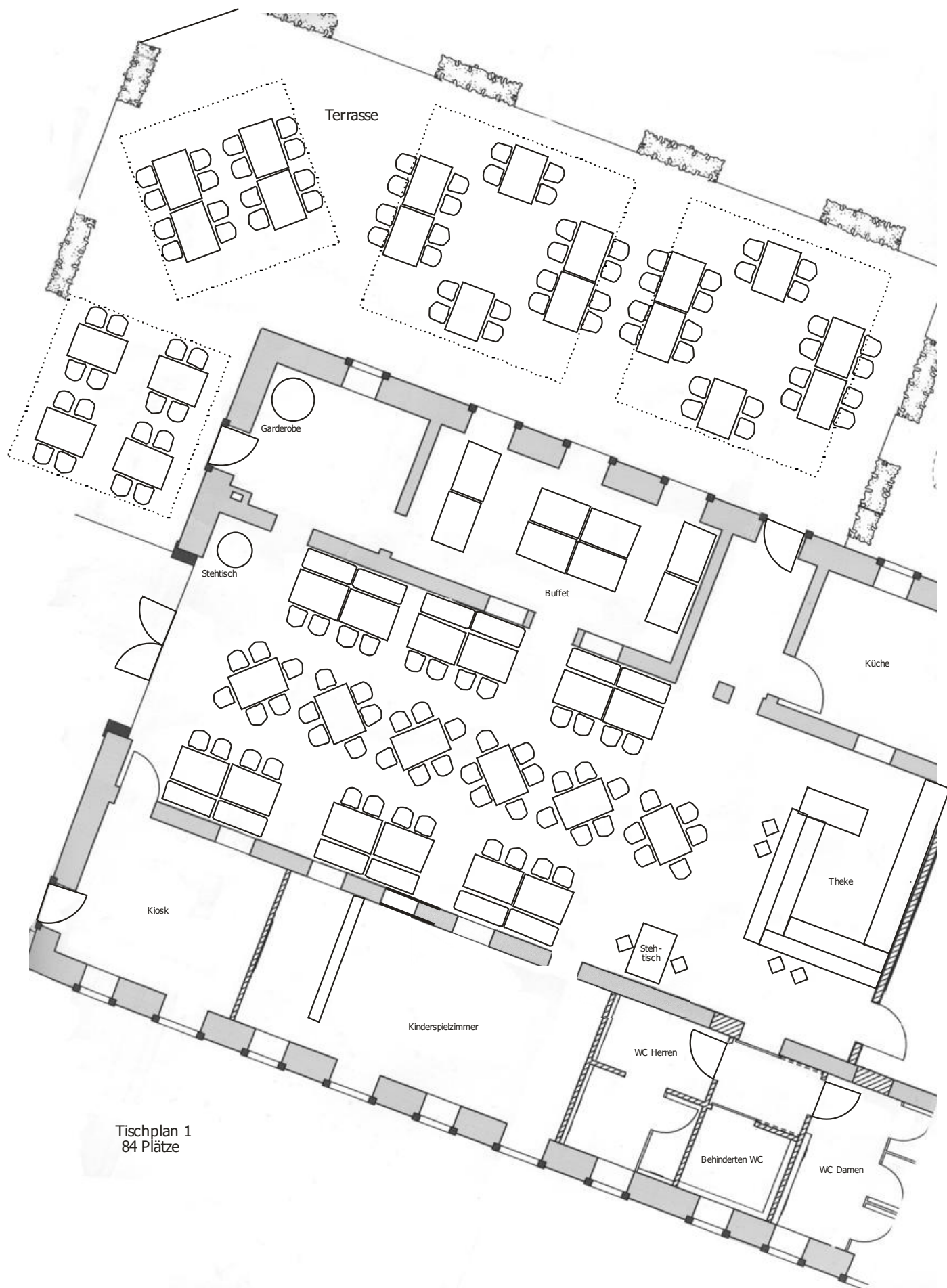
### Seccofruits

Vier Jahreszeiten,  
Pfalz,  
Deutschland

*Exotische  
Aromenfülle,  
lebendige Frische*

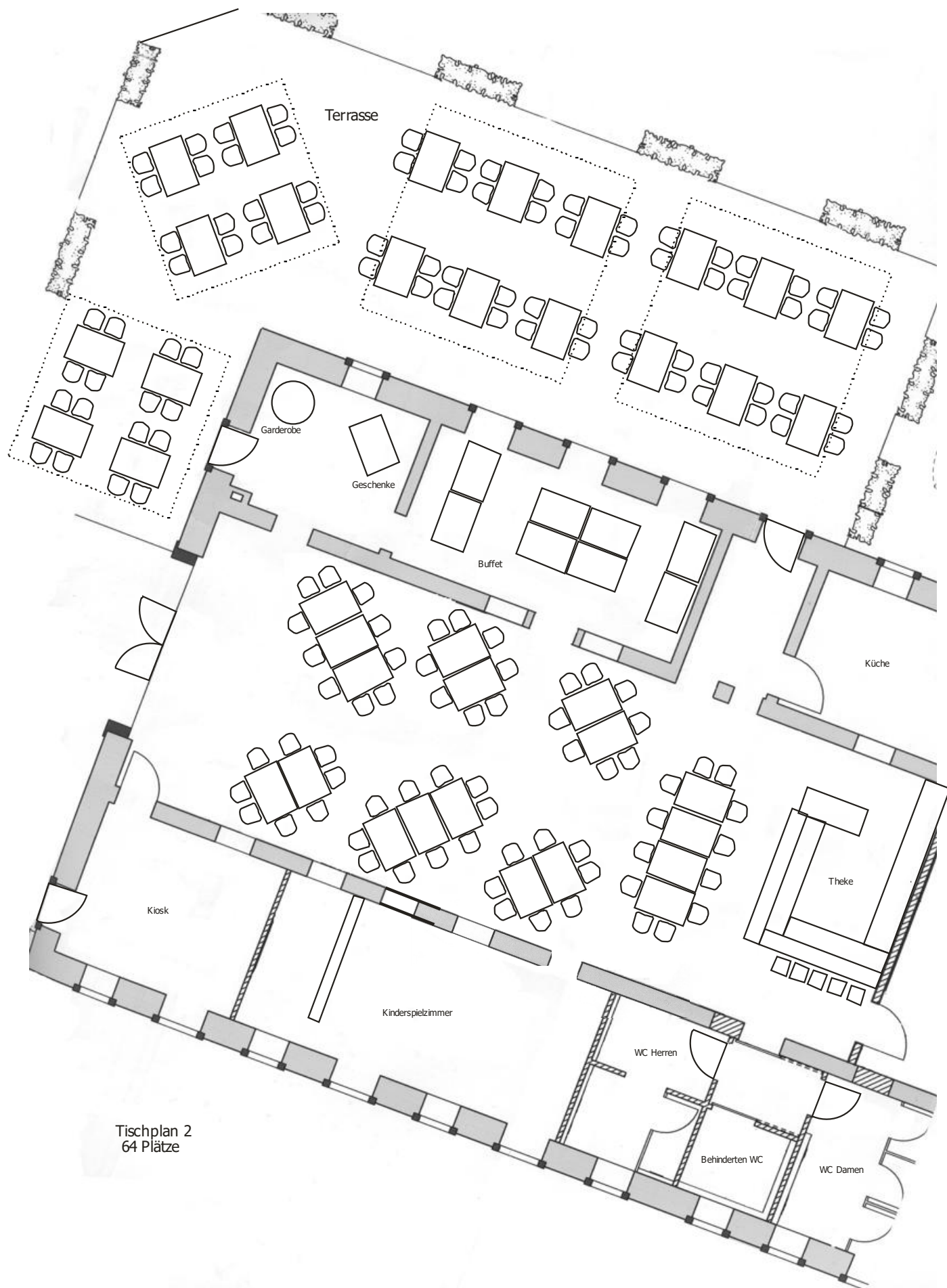
0,75l | 26,60€





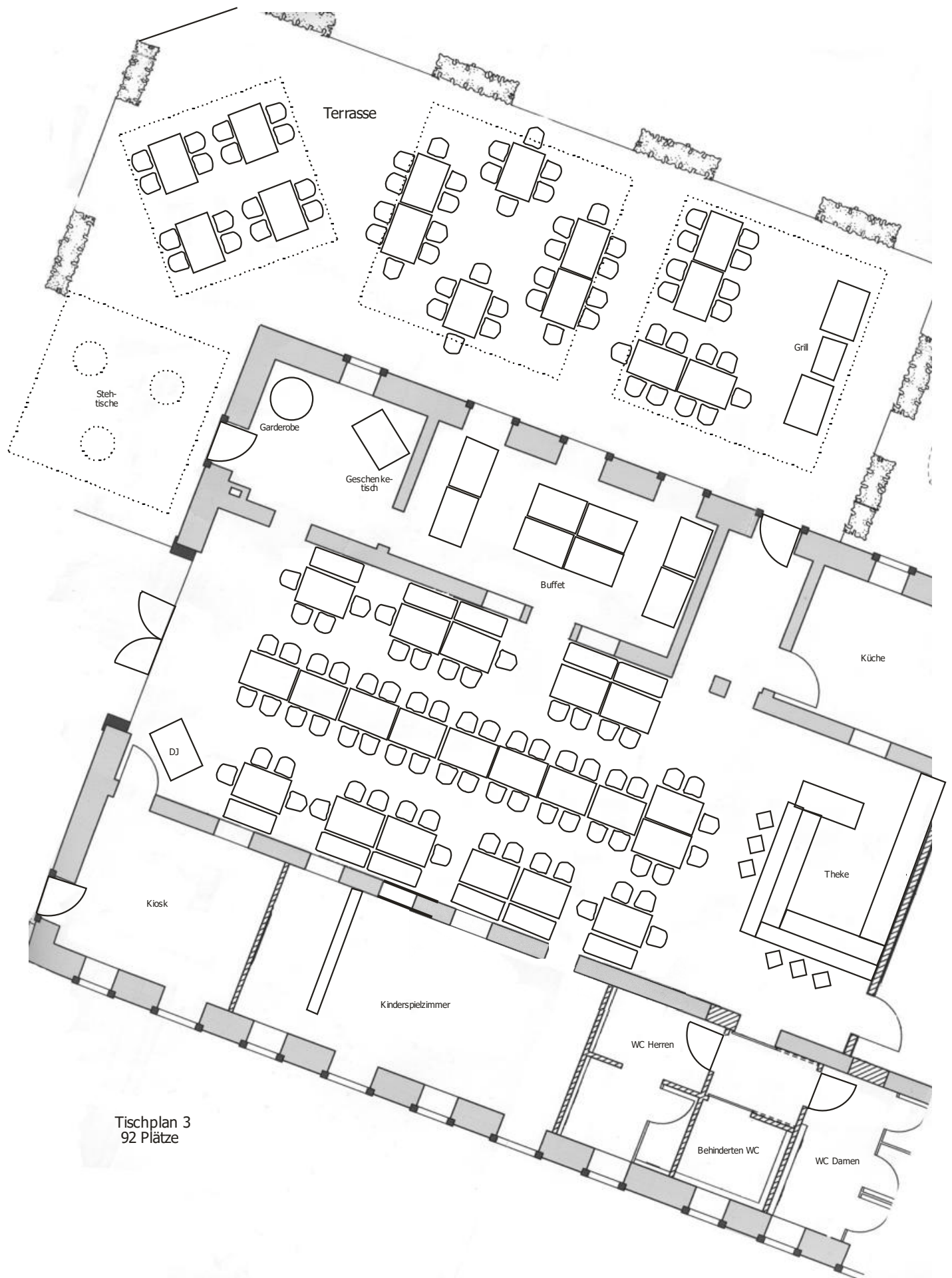
Tischplan 1  
84 Plätze



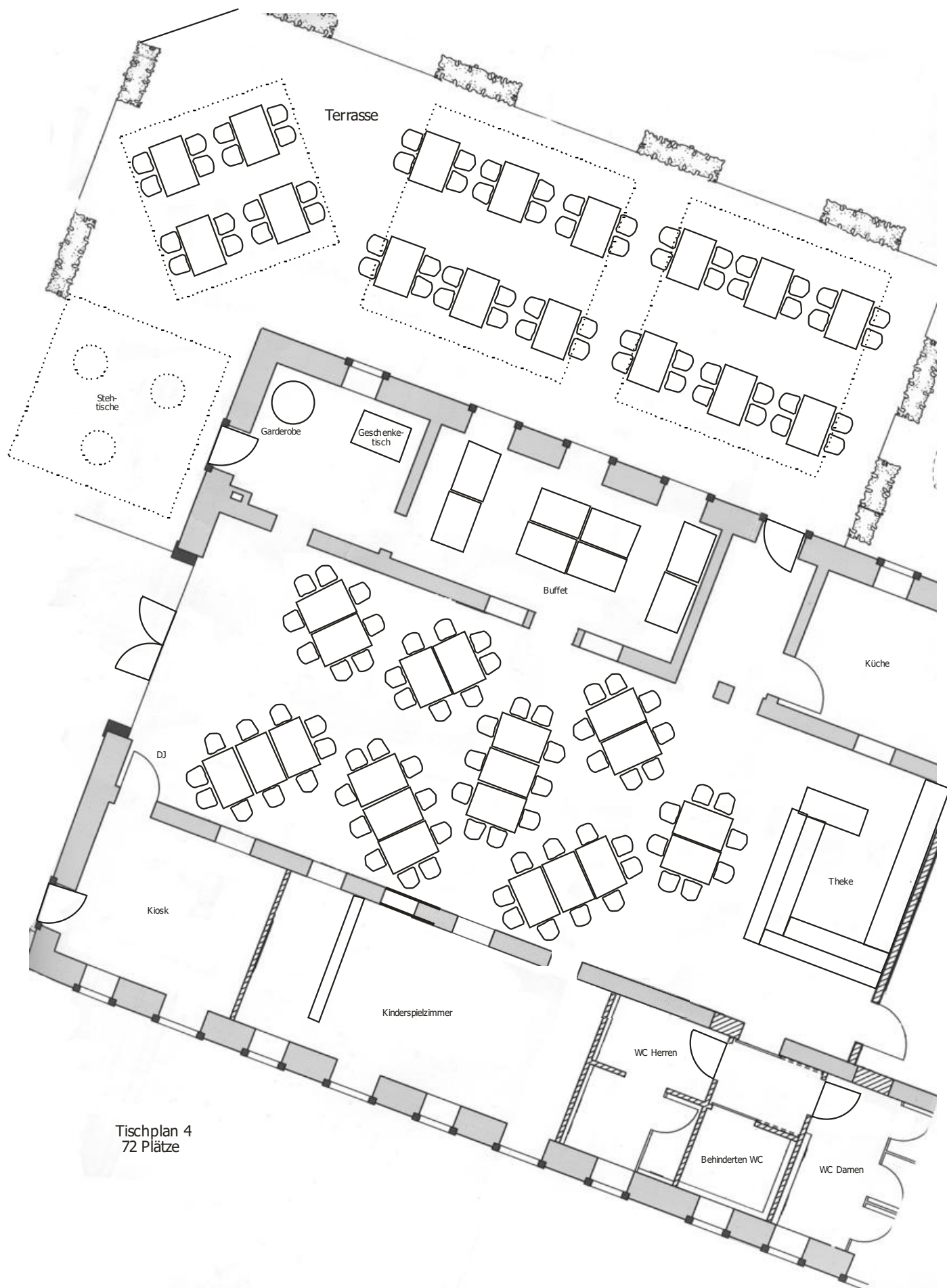


Tischplan 2  
64 Plätze

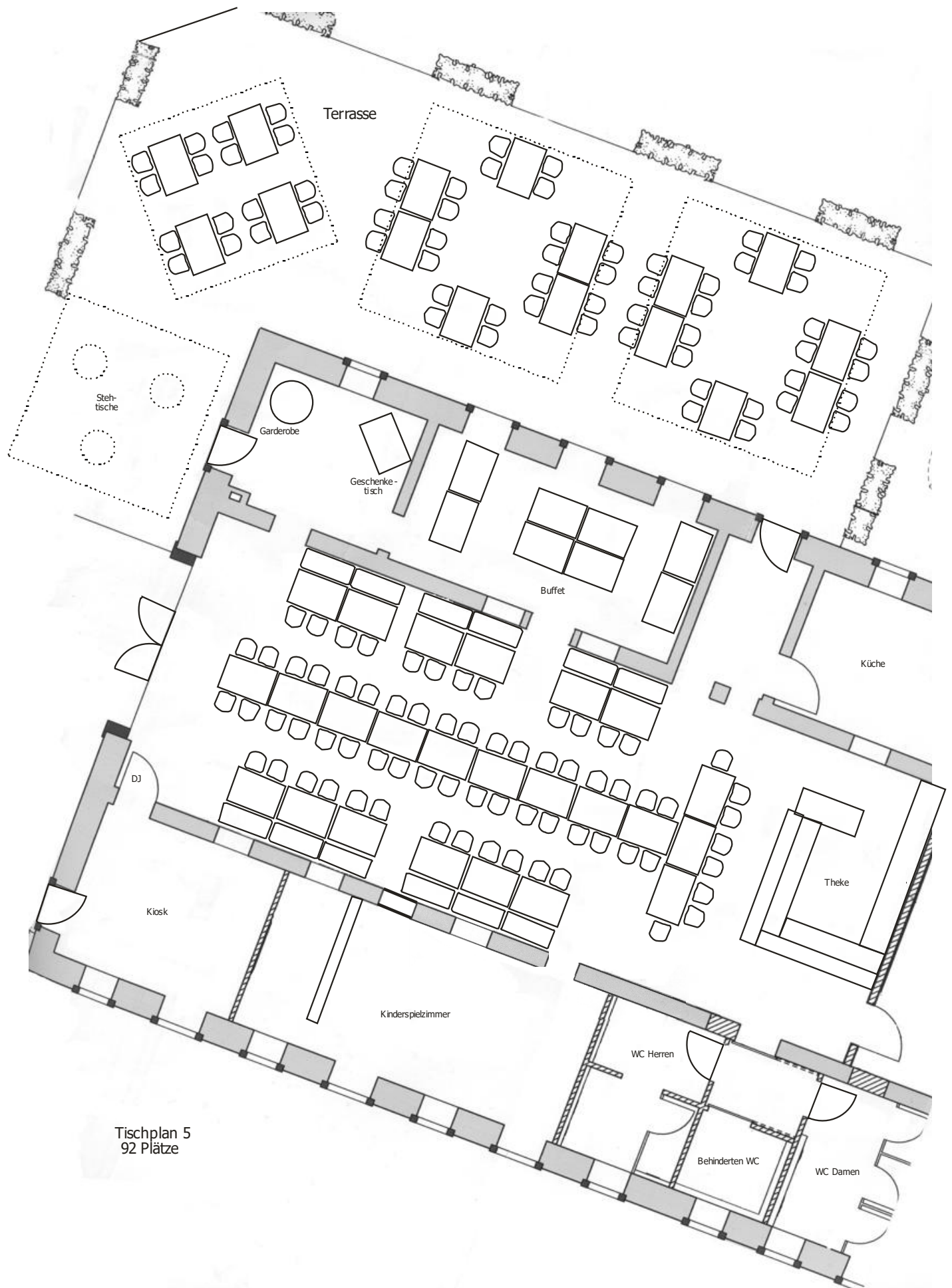




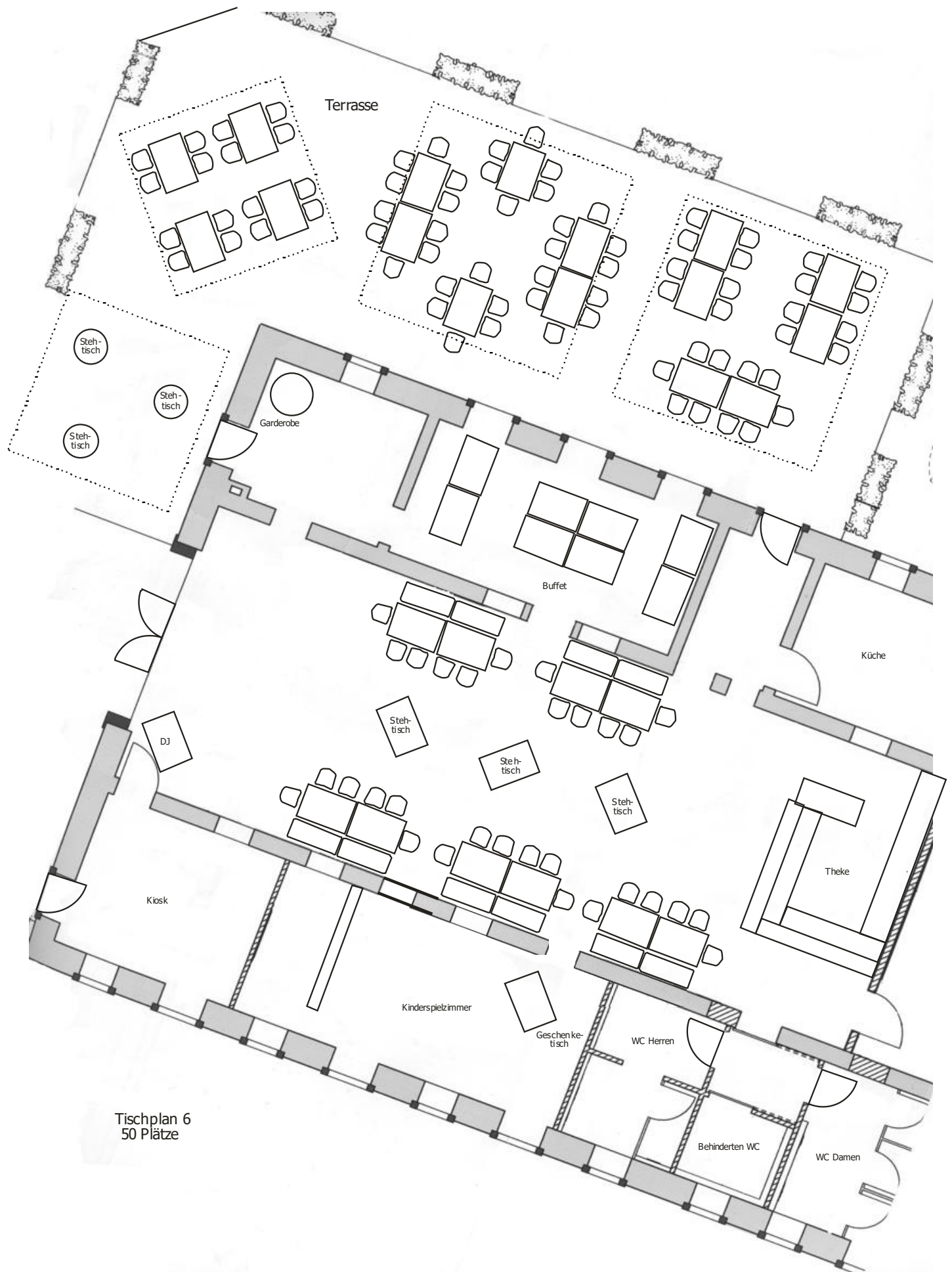
Tischplan 3  
92 Plätze



Tischplan 4  
72 Plätze







Tischplan 6  
50 Plätze

## 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 ☐ Keine  
☐ Pauschalpreis (s. Seite 2)
- Longdrinks ☐ Keine  
☐ Pauschalpreis (s. Seite 2)
- Cocktails ☐ Keine  
☐ 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.

[illegible]

Meierhof Olderdissen	0521 520 21 12
Zooschule Grünfuchs (Tierparkführungen etc.), Dr. Antje Fischer	0521 521 72 90
„DJ Mario“ <a href="mailto:dj-mario@arcor.de">dj-mario@arcor.de</a>	0173-187 5310
„Janni de Luxe“ <a href="mailto:jannideluxe@gmx.net">jannideluxe@gmx.net</a>	0176-429 44 501
„DJ Maxwell“ <a href="mailto:maximilian@dj-maxwell.de">maximilian@dj-maxwell.de</a>	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 Nichterreichen 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)*