

Alsterpark

FEIERN

IM RESTAURANT ALSTERPARK

Romantisch

HEIRATEN IM ALSTERPARK

Wir freuen uns, daß Sie daran interessiert sind, „Ihren schönsten Tag im Leben“ in unserem Hause zu feiern.

Wir, daß sind Julia und Nic Hoche. Wir betreiben dieses Restaurant seit 18 Jahren und haben ein besonderes Augenmerk darauf gelegt, Hochzeitsfeiern auszurichten.

Dieser Ort ist einfach wunderschön - mitten im Naturschutzgebiet liegt das kleine, charmante Restaurant idyllisch an der Alster.

Die Terrasse direkt am Wasser ist wie geschaffen für einen Empfang, die gesamte Feier oder die standesamtliche Trauung, besonders romantisch in unserem Hochzeitspavillon.

Sie können aber auch Ihre Trauung mit einem freien Redner/in nach Ihren Wünschen gestalten. Unter freiem Himmel oder bei „Hamburger Wetter“ am liebevoll dekorierten Trautisch in unserem Restaurant.

Wir bieten eine frische mediterrane Küche, die die Aromen des Südens mit regionalen Produkten verbindet.

Ob Menü oder Büffet, ob lange Tafel, Gruppentische oder eine Kombination aus Stehtischen und Sitzmöglichkeiten auch mit Tanz, wir richten Ihre Feier individuell nach Ihren Vorstellungen aus.

Bitte rufen Sie uns an, um einen Besichtigungs- oder Besprechungstermin auszumachen.

Wir nehmen uns Zeit für eine ausführliche und kompetente Beratung.

Di-Sa ab 18.00 Uhr unter Tel.Nr.: 040 / 59 65 34, Ansprechpartner ist Herr Hoche

Inhalt

Seite 01. Allgemeines

Seite 02. Trauung

Seite 03. Hochzeitstorte

Seite 04. Feier

Seite 05. Festliches Menü oder Büffet

Seite 06. Arrangements

Seite 07. Weinkarte

Seite 08. AGB`s

Seite 09. Empfehlungen

Seite 10. Mediterranes Büffet

Seite 11. Hochzeits-Büffet

Seite 12. BBQ-Büffet I

Seite 13. BBQ-Büffet II

Seiten 14 bis 19 Raumplan



TRAUUNG IM RESTAURANT ALSTERPARK

Am schönsten ist es natürlich, die Trauungszeremonie unter freiem Himmel im romantischen Hochzeitspavillon direkt am Wasser durchzuführen. In der kalten Jahreszeit oder wenn es regnen sollte, kann die Trauung auch im Restaurant oder auf unserer 45 qm großen überdachten und beheizten Terrasse stattfinden.

Das Standesamt Hamburg-Nord bietet Eheschließungen außerhalb des Standesamtes leider nur noch Freitags nach Terminvereinbarung an. Sie können sich aber auch Samstags oder in der Woche mit einem freien Redner/in bei uns trauen lassen.

Das Standesamt Nord finden Sie in Eppendorf, Kümmelstraße 5, 20243 Hamburg
Terminvergabe: Frau Dümer: 040-42804-2181, 08.00-12.00 Uhr
E-Mail: standesamt@hamburg-nord.hamburg.de

Kosten für eine Trauung mit Empfang

Dauer etwa zwei Stunden (davon die Trauungszeremonie etwa eine 1/2 Stunde)

Empfang: Prosecco Cocktail mit und ohne Alkohol (ca. 1 Stunde)

Crémant und Cassisschorle nach dem „Ja-Wort“ zum anstossen (ca. 1/2 Stunde)

Getränke pauschal p.P. 19,00 € oder Abrechnung nach Verzehr

Trauungszeremonie 180,00 € pauschal (mit anschließender Feier)

Trauungszeremonie 250,00 € pauschal (ohne anschließende Feier)

Canapés 3 Stk. p.P. 7,50 € p.P.

Dekoration des Trautisches und der Brautstühle, Blumen

Der Preis für eine Trauung ohne anschließende Feier beträgt wochentags 800,00 €, am Wochenende 1.200,00 € zuzüglich Verzehr.

Bei einer Trauung mit anschließender Feier wird die Überbrückungszeit bis zum Beginn einer Pauschale mit 60,00 € pro Std. berechnet, zuzüglich Verzehr.



DIE HOCHZEITSTORTE

Wir fertigen Hochzeitstorten in unserer Patisserie in verschiedenen Formen wie Herz, rund, rechteckig oder in mehreren Etagen.

Wir arbeiten mit leichten Crèmes, z.B. helle oder dunkle Schokolade, Frischkäse, Lavendel-Schokolade usw. und verwenden frische, saisonale Früchte bzw. Fruchtspiegel.

Die Tortengröße kann der Personenzahl angepaßt werden (6,00 € p.P.). Nur die Etagertorten sind in der Größe festgelegt und werden mit einem Aufpreis von 1,20 € p.P. berechnet.

Folgende Kombinationen passen gut zueinander: Erdbeeren-weiße Schokomousse, Himbeerspiegel oder Heidelbeerspiegel-weiße oder dunkle Schokomousse, Kirschspiegel-dunkle Schokomousse, Mango oder Blutorange mit Frischkäsemousse usw.

Beispiele für Hochzeitstorten



Mangotorte
Herzform mit
Mangospiegel
Frischkäsemousse
oder weiße
Schokoladenmousse
24 - 65 Personen



Erdbeertorte
zweistöckig, weiße
Schokoladenmousse
28 Personen



Blutorangetorte
Herzform mit
Blutorangenspiegel
Frischkäsemousse
24 - 65 Personen



Erdbeertorte drei-
stöckig mit weißer
Schokoladenmousse
34 Personen



Himbeertorte rund
mit weißer
Schokoladenmousse
24 Personen



Himbeertorte
Herzform mit
Himbeerspiegel
weiße oder dunkle
Schokoladenmousse
24 - 65 Personen



Himbeertorte zwei-
stöckig mit Spiegel,
weiße Schokoladen-
mousse
28 Personen



Erdbeertorte
Herzform mit weißer
Schokoladenmousse
24 - 65 Personen

DIE FEIER

Lassen Sie sich frisch vermählt feiern!

In unseren liebevoll eingerichteten Räumlichkeiten in privater Atmosphäre können Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden ganz unter sich sein. Ab 24 Personen bleibt das Restaurant für andere Gäste geschlossen.

Bei schönem Wetter steht Ihnen selbstverständlich auch unsere romantische Terrasse direkt an der Alster zur Verfügung - für einen stimmungsvollen Empfang oder für die gesamte Feier. Wie auch immer Sie Ihre Feier gestalten wollen, unsere kompetente und engagierte Unterstützung ist genauso selbstverständlich wie die professionelle Planung und Durchführung.

Möglichkeiten der Raumaufteilung

Ein festliches Menü an einer langen Tafel bis 29 Personen

Ein Menü oder Büffet an Gruppentischen mit 8-10 Personen (keine runden Tische) bis 36 Pers. (dazu kommt der Vorraum mit max. 8 Pers. und eine überdachte/beheizte Terrasse bis 26 Pers.)

Eine Tanzparty mit DJ und Büffet ist in Kombination aus Stehtischen und Sitzmöglichkeiten bis 65 Personen möglich.

Einen Grundriß mit Tischanordnungen finden Sie auf den Seiten 14-19.

Bei gutem Wetter kann selbstverständlich auch die Außenterrasse (100 qm) genutzt werden.

Bei kleineren Gesellschaften reservieren wir Ihnen am Abend eine Hälfte der Terrasse für Ihre Feier.

Am besten, Sie verschaffen sich bei einem Besichtigungstermin selbst einen Überblick.

Empfehlungen für DJ, Live-Musik, Zaubershow und Comedy-Kellner auf Seite 9.



FESTLICHES MENÜ ODER BÜFFET

Wir begeistern uns für die mediterrane Küche mit ihrer Aromenvielfalt und der Frische ihrer Produkte. Diese Faszination möchten wir an unsere Gäste weitergeben.

Wir verzichten auf eine große Auswahl verschiedener Gerichte und wechseln regelmäßig unsere Speisekarte. Dadurch können wir die Lebensmittel frisch verarbeiten und das saisonale Angebot regionaler Produkte nutzen.

Sie haben die Wahl zwischen Menü und Büffet.

Menü

Aus der Fülle der reifen Produkte, die jede Jahreszeit hervorbringt, haben wir die „4-Jahreszeiten-Menüs“ zusammengestellt.

Bei einem Besprechungstermin vor Ort können wir das Menü an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen.

Büffet

Bei einem Büffet können Sie zwischen klassischer Variante (Suppe, kalte Vorspeisen, Hauptgerichte, Käse und Dessert) und einem BBQ-Büffet wählen.

Bei einem Besprechungstermin vor Ort können wir das Büffet an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen.

Mediterranes Büffet (klassisch)	36,00 €
Hochzeits-Büffet (klassisch)	52,00 €
BBQ-Büffet I	36,00 €
BBQ-Büffet II	52,00 €

Die konkreten Büffetvorschläge finden Sie auf den Seiten 10-13.



ARRANGEMENTS

1. Abrechnung nach Verzehr

In einem Besprechungstermin wählen wir gemeinsam Menü oder Büffet und die Weine für Ihre Feier aus.

Abgerechnet werden die Getränke, die Sie verzehren, Dauer der Feier bis 6 Stunden. Der Mindestumsatz für Speisen und Getränke beträgt 65,00 € p.P.

2. Pauschalen

Da wir jede Feier individuell den Wünschen unserer Gäste entsprechend ausrichten, sollte auch die Auswahl der Getränke nach Ihren Vorstellungen erfolgen.

Damit Sie sich aber im Vorfeld eine Übersicht über die Kosten machen können, haben wir eine mögliche Auswahl an Getränken zusammen gestellt und einen Pauschalpreis kalkuliert.

Dauer der Pauschale 6 Stunden 77,00 € p.P.

Dauer der Pauschale 8 Stunden 89,00 € p.P.

Verlängerung der Pauschalen je 8,00 € pro Std. und gebuchter Personenzahl bis max 3.00 Uhr.

In der Pauschale enthalten sind Getränke (s.u.), Menü oder Büffet (36,00 €), Menü- oder Büffetkarte, Getränkekarten, weisse Tischwäsche auch für die Stehtische, hauseigene Blumen-dekoration, Raummiete. Weitere Positionen können hinzugebucht werden (s.u.).

Getränke

Empfang: Prosecco-Cocktail auch ohne Alkohol

Weisswein: Faustino Rivero Ulecia, Castilla, Spanien

Rotwein: Tempranillo, La Mancha, Spanien

Prosecco

König Pilsener vom Faß / Jever fun alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen / Erdinger Weizen alkoholfrei

Softgetränke, Apfel-,Orangen- und schwarzer Johannisbeersaft

San Pellegrino Mineralwasser

Kaffee & Tee-Büffet

Hinzubuchbar

- Longdrinks zuzüglich € 15,00 p.P.: Cola Whiskey, Gin Tonic, Cuba libre

- Cocktails zuzüglich € 15,00 p.P.: Caipirinha oder Mojito, Hugo oder Aperol-Spritz (Verlängerung je 4,00 € pro Std. und gebuchter Personenzahl bis max 3.00 Uhr.)

- Flaschenweine aus der Weinkarte je nach Auswahl

- Empfang mit Crémant statt Prosecco-Cocktail zuzüglich 4,00 € p.P.

- Anpassung des Menüs oder Büffets an Ihre individuellen Wünsche je nach Auswahl

- Hochzeitstorte s.S. 3 6,00 € p.P.

- Canapés 3 St. p.P. 7,50 € p.P.

- Mitternachtssnack Curry-Wurst 4,00 € p.P.

WEINKARTE - AUSGEWÄHLTE WEINE FÜR IHRE FEIER

CRÉMANT / CHAMPAGNER

Crémant Aimery de Limoux weiss	Flasche	38,00 €
Crémant Aimery de Limoux rosé	Flasche	41,00 €
Champagner Moët & Chandon Imperial	Flasche	89,00 €

ROSÉ

Italien

Doppio Passo, Primitivo aus Apulien	Flasche	21,00 €
-------------------------------------	---------	---------

WEISSWEIN

Deutschland

Volratz, Rheingau-Riesling vom Schloß Vollrads	Flasche	29,50 €
Oberbergener Baßgeige, Grauburgunder v. Kaiserstuhl, Baden	Flasche	32,00 €
Andres, Grauburgunder, Biowein aus der Pfalz	Flasche	28,00 €

Frankreich

Tariquet, Sauvignon Blanc aus der Gascogne	Flasche	28,00 €
--	---------	---------

ROTWEIN

Deutschland

Maikammer Heiligenberg, Spätburgunder, Biowein a. d. Pfalz	Flasche	28,00 €
--	---------	---------

Frankreich

Prestige des Granges, Grenache & Syrah, Côtes du Rhône Villages	Flasche	28,00 €
Lirac, Grenache & Syrah, Côtes du Rhône, Dom. de Georand	Flasche	28,00 €
Anciens Temps, Cabernet S. & Syrah, Languedoc-Rossillion	Flasche	26,00 €
Château Vivies, Carignan, Grenache Noir & Syrah, Corbières	Flasche	29,50 €

Italien

Poggio al Casone, Sangiovese & Canailo, Chianti sup.	Flasche	28,00 €
Barbera d' Asti, Barbera, Piemont	Flasche	32,00 €

Spanien

La Vendimia, Tempranillo & Granacha, Rioja	Flasche	28,00 €
Palacio Quemado, Tempranillo & Cabernet S., Barrique	Flasche	28,00 €
Dehesa Gago, Tinta de Toro (Tempranillo), Toro	Flasche	32,00 €

ALLGEMEINE GESCHÄFTS- UND STORNOBEDINGUNGEN

Preise

Unsere Preise sind Brutto-Endpreise.

Menü-, Getränke- und Büffetkarten sind kostenfrei.

Tischkarten stellen wir nicht zur Verfügung. Gegebenfalls müssten Sie Tischkarten mitbringen und die Aufstellung organisieren.

Hauseigene Tischwäsche und Blumendekoration sind kostenfrei. Spezielle Blumendekorationen oder Gestecke nach Ihren Wünschen werden je nach Auswahl extra berechnet. Für weiße Tischwäsche inkl. Servietten und Stehtischhussen geben wir die Leihgebühr von pauschal 60,00 € an Sie weiter. Getränke und Speisen dürfen nicht mitgebracht werden.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Speisen, die auf dem Büffet standen, nicht mitgeben können. Laut Gesetzgeber sind wir für die Einhaltung der "Kühlkette" verantwortlich.

Wir bieten Hochzeitstorten an. Wenn Sie oder Ihre Gäste eine Hochzeitstorte mitbringen möchten, berechnen wir für Service und Geschirr eine Pauschale von 2,50 € p.P.

Wenn Sie Weine aus persönlichen Gründen mitbringen möchten, erheben wir ein Korkgeld von 20,00 € pro Flasche.

Bei einem Büffet sind Kinder bis 5 Jahre kostenfrei, 6-11 Jahre 50%.

Bei einer Pauschale sind Kinder bis 5 Jahre kostenfrei, 6-11 Jahre 35 %, 12-15 Jahre 50 %.

Diese Staffellungen gelten bei einer Anzahl bis 6 Kinder. Sind mehr Kinder dabei, muss eine entsprechende Regelung individuell getroffen werden.

Ab 24 voll zahlenden Gästen haben Sie den Restaurastraum für sich (geschl. Gesellschaft).

Wenn Ihre Gästezahl unter 24 voll zahlenden Personen liegt, erheben wir einen Umsatzausgleich: Gesamtumsatz durch die Anzahl der Personen mal 24, Mindestpreis 1.560,00 €.

Buchung

Wir geben für einen gewünschten Termin eine Option von zwei Wochen, bitten aber darum, den Termin zu bestätigen oder abzusagen, sobald Sie sich entschieden haben. Sollte vor Ablauf der Frist eine Anfrage für diesen Termin bei uns eingehen, kontaktieren wir Sie und bitten um sofortige Entscheidung. Nach Ablauf der zwei Wochen verfällt die Option.

Eine Buchung wird durch eine mündliche oder schriftliche Zusage verbindlich.

Wir bitten, uns die genaue Gästezahl bis 10 Tage vor Beginn der Feier mitzuteilen. Wir können auf eine Abweichung von +/-3 Personen bis 2 Tage vor der Veranstaltung reagieren, danach müssen wir 50% pro abgesagtem Teilnehmer berechnen. Wir bitten aber um Verständnis, dass wir für nicht abgestellte Teilnehmer einen Ausgleich in voller Höhe berechnen müssen.

Stornobedingungen

Bei Stornierung einer verbindlich gebuchten Feier wird eine Gebühr in Höhe von 150,00 € fällig.

Wenn die Feier kurzfristig abgesagt wird, kommt folgende Gebühr hinzu:

8 - 2 Wochen vor Veranstaltungstermin: 25 % des zu erwartenden Umsatzes

ab 2 Wochen vor Veranstaltungstermin: 50 % des zu erwartenden Umsatzes

Zugrunde gelegt wird der Mindestumsatz von 65,00 € p.P.

Sonstiges

Parkplätze sind vorhanden (etwa 10). Es ist von der Stadt Hamburg streng untersagt, außerhalb des asphaltierten Parkplatzes innerhalb der Grünanlage zu parken. Ausweichparkplätze sind in der näheren Umgebung vorhanden.

Für Beschädigungen am Restaurantigentum während einer Feier haftet der Gastgeber, der die Feier bei uns gebucht hat. Schäden können über Ihre Haftpflichtversicherung reguliert werden.

Wenn Sie Luftballons aufsteigen lassen wollen, benötigen Sie eine Genehmigung der „Deutschen Flugsicherheit“. Das Formular finden Sie unter: www.dfs.de - Services - Kinderluftballons.

Da das Restaurant innerhalb eines Naturschutzgebietes liegt, dürfen keine Plastik-, Metall- oder Papierartikel gestreut werden. Auch Konfetti-Kanonen o.ä. dürfen nicht genutzt werden.

Echte Blütenblätter und Reiskörner können auf dem Weg vor dem Restaurant, aber nicht im Restaurant oder auf der Terrasse gestreut werden.

Bei Nichtbeachtung müssen wir ein Ordnungsgeld von 150,00 € berechnen.

EMPFEHLUNGEN

- Weltliche Trauung Freie Rednerin
Liz Wieskerstrauch
liz@wieskerstrauch.com
Tel.: 0171 - 547 56 67
- DJ Jörg Burmeister
Tel.: 01577 - 197 95 75
www.dancing-deluxe.de
- Fotografen/in Fotowerkstatt Brambrink und Karstens
Alsterdorfer Strasse 258, 22297 Hamburg
Tel.: 040 / 59 74 42
www.fotostudio-brambrink.de
- Musiker WegoEGO - Beatles-, Stones-, Elvis-Repertoire usw. und eigene Songs
Ansprechpartner Christopher Meyer
Tel.: 0171 - 809 61 83
hörbar unter YouTube
- Soulsteady
Sasa Jansen (Gesang) und Andreas Bösch (Piano und Gitarre)
auf Wunsch mit Percussion
Tel.: 0176 - 49 63 63 90
hörbar unter www.soulsteady.de
- Cristophe et Sarah - französischer Chanson-Pop,
Klavier / Gitarre und Geige
Tel.: 0176 - 638 48 040
hörbar unter www.l-odo.com/chris
- Zauberer Jan Logemann - Weltmeister 2012 Kartenmagie
Tel.: 0160 - 955 673 28
www.janlogemann.de
- Comedy-Kellner Francois Perdu alias Martin Pierags - Französischer Comedy-Kellner
mit charmanter Unterhaltung
Tel.: 0172 - 102 59 23
www.francois-perdu.de
- Kinderunterhaltung Hanka Udich - Happy Face Painting
Tel.: 0176 - 35 82 55 52
www.happy-face-painting.de

MEDITERRANES BÜFFET

Ciabatta klassisch

Suppe nach saisonalem Angebot

Vorspeisen

Rucolasalat, Balsamico und Olivenöl

Antipasti:

Paprika mit Honig und Rotweinessig

Karotten mit Mandeln und Rosinen

Zucchini in Tomatensugo mit Parmesan

Champignons mit weißem Balsamico

Gebackene Aubergine

Marinierte Oliven

Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikum

Räucherfischplatte - Lachs, Forelle, Makrele

Vitello tonnato

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Knurrhahnfilet

Gebratene Maispouardenbrust suprême

Geröstete Rosmarinkartoffeln

Saison-Gemüse

Dessert und Käse

Käse-Plâteau

Fruchtsalat

Crème Brûlée

Mousse au chocolat

36,00 € p.P. - ab 24 Personen

HOCHZEITS - BÜFFET

Ciabatta - klassisch, Rosmarin, Oliven
Suppe nach saisonalem Angebot

Vorspeisen

Rucola-Salat, Balsamico und Olivenöl
Marinierte Oliven

Antipasti:

Paprika mit Honig und Rotweinessig
Karotten mit Mandeln und Rosinen
Zucchini in Tomatensugo mit Parmesan
Champignons mit weißem Balsamico

Pikanter Weintraubensalat mit Walnüssen
Taboulé-Salat - Couscous mit Zitrone, Minze, Chili
Tomaten-Büffelmozzarella mit Pesto und Basilikum
Mango-Büffelmozzarella mit karamellisierten Nüssen

Räucherfischplatte - Lachs, Forelle, Makrele
Mediterraner Garnelen-Salat

Vitello tonnato

Hauptgerichte

Vegetarische Pasta
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Tranchen vom Kalbsrücken mit Kräutern
Geröstete Rosmarinkartoffeln
Saison-Gemüse

Käse und Dessert

Käse-Plâteau
Fruchtsalat
Alejandros Schokoladenkuchen
Crème Brûlée
Mousse au chocolat

52,00 € p.P. - ab 30 Personen

BBQ-BÜFFET I

Ciabatta klassisch
BBQ-Saucen

Vorspeisen / Beilagen

Mediterraner Kartoffelsalat
Bauernsalat mit Schafskäse
Antipasti:
Paprika mit Honig und Rotweinessig
Zucchini in Tomatensugo mit Parmesan
Champignons mit weißem Balsamico
Marinierte Oliven

Warm

Papas arrugadas - kleine Kartoffeln mit Schale und Meersalz
Garnelen in Knoblauchöl
Rippchen aus dem Ofen in Senf-Honig

Vom Grill

Marinierte Putensteaks
Schweinenacken
Rostbrat- und Schinkenwürstchen

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au chocolat

36,00 € p.P. - ab 24 Personen

BBQ-BÜFFET II

Ciabatta klassisch, Rosmarin, Olive
BBQ-Saucen

Vorspeisen / Beilagen

Mediterraner Kartoffelsalat
Bauernsalat mit Schafskäse
Sommerlicher Salat von grünen Bohnen
Pimentos mit Meersalz
Antipasti:
Paprika mit Honig und Rotweinessig
Zucchini in Tomatensugo mit Parmesan
Champignons mit weißem Balsamico
Marinierte Oliven

Warm

Gefüllte Tomaten mit Parmesan und Pesto
Papas arrugadas - kleine Kartoffeln mit Schale und Meersalz
Garnelen in Knoblauchöl
Rippchen aus dem Ofen in Senf-Honig

Vom Grill

Kleine Rib-Eye-Steaks
Marinierte Putensteaks
Schweinenacken
Merguez - pikante Lammwürstchen
Rostbrat- und Schinkenwürstchen

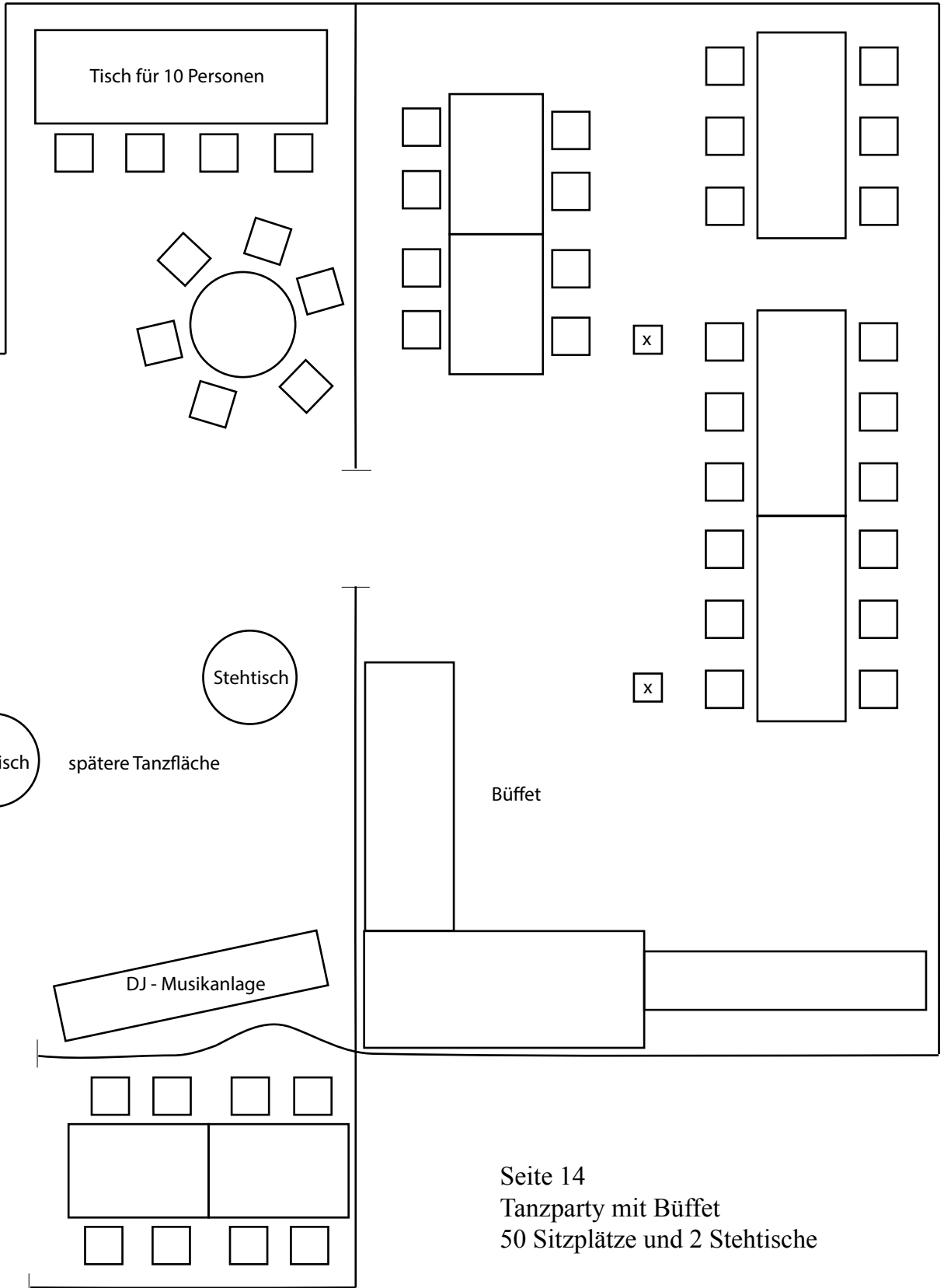
Dessert

Mousse au chocolat
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

52,00 € p.P. - ab 30 Personen

Restaurant

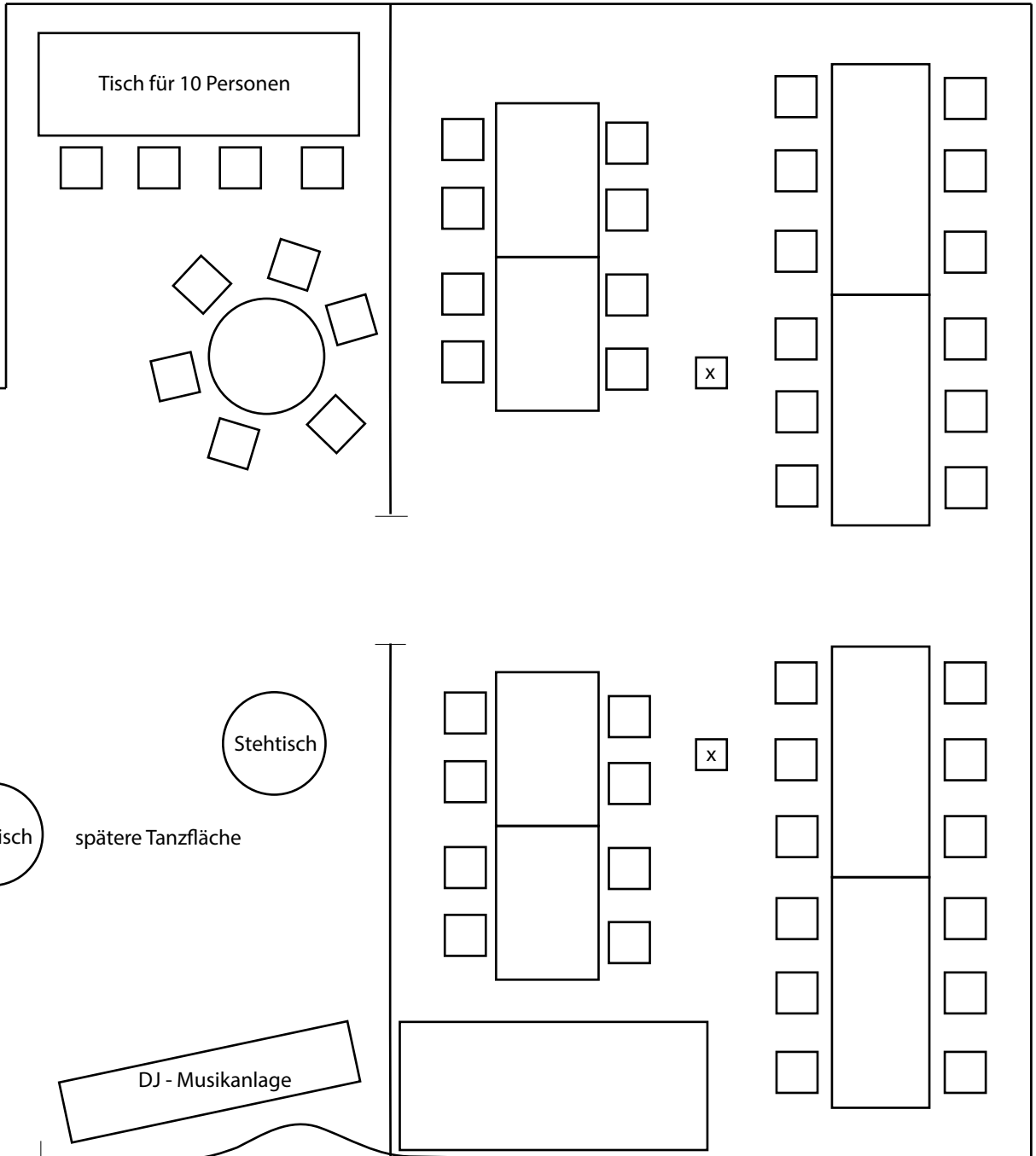
überdachte Terrasse



Seite 14
Tanzparty mit Büffet
50 Sitzplätze und 2 Stehtische

Restaurant

überdachte Terrasse



Tisch für 10 Personen

Servicebereich

Stehtisch

Stehtisch

spätere Tanzfläche

DJ - Musikanlage

Büffet

x

x

Sofa-Sitzecke

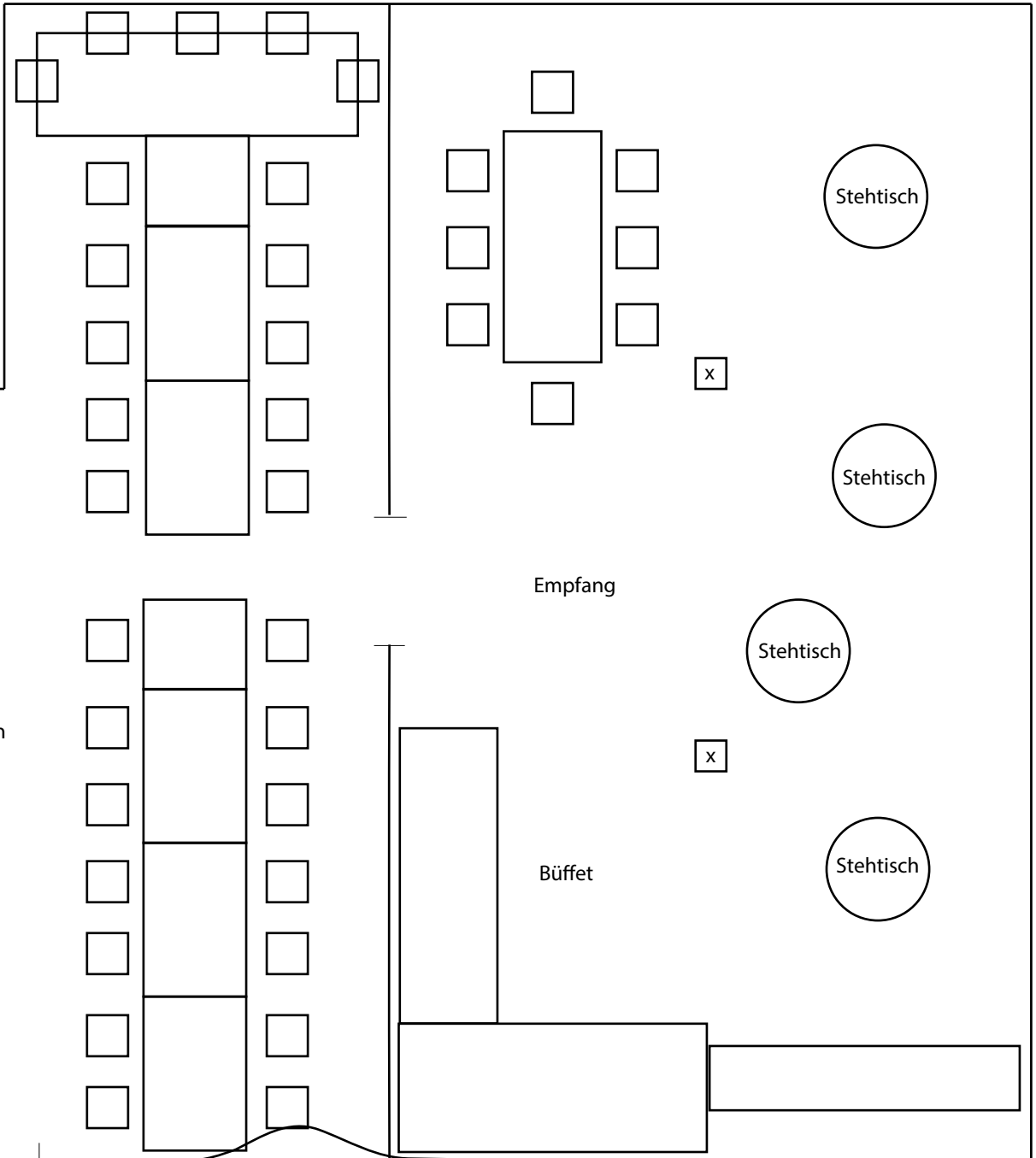
Büffet

Vorraum

Seite 15
Tanzparty mit Büffet
56 Sitzplätze und 2 Stehtische
(40 Sitzplätze überdachte Terrasse)

Restaurant

überdachte Terrasse



Servicebereich

max 29 Personen

Geschenke Tisch o.ä.

Vorraum

Empfang

Büffet

Stehtisch

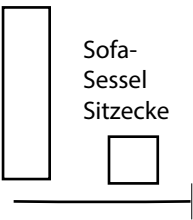
Stehtisch

Stehtisch

Stehtisch

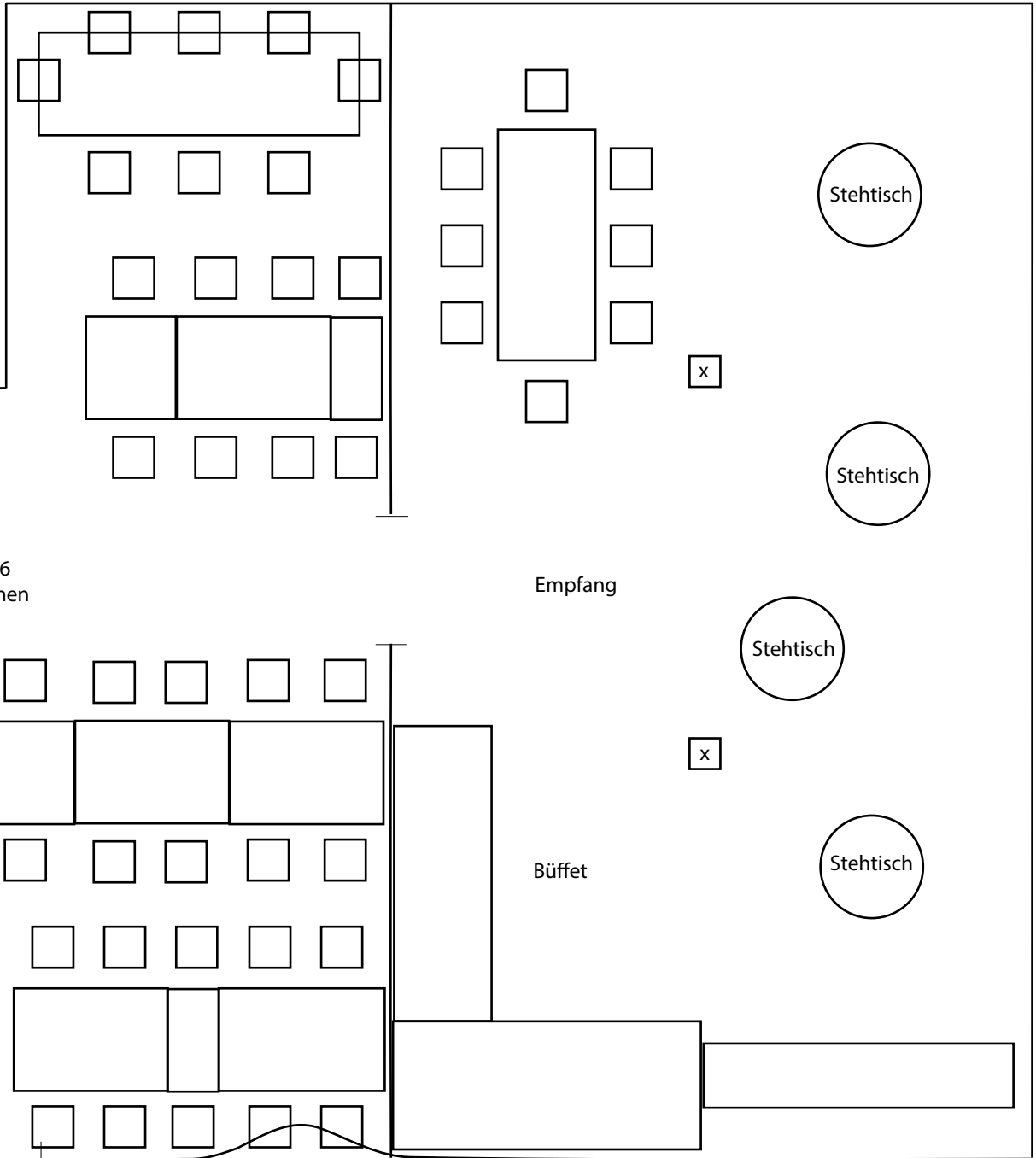
Seite 16
 Lange Tafel für Menü
 29 Sitzplätze
 Stehtische für den Empfang

Sofa-
 Sessel
 Sitzecke



Restaurant

überdachte Terrasse



Servicebereich

max 36 Personen

Empfang

Steh Tisch

Steh Tisch

Steh Tisch

Büffet

Steh Tisch

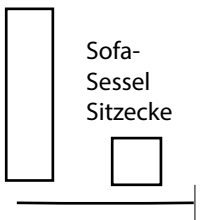
Geschenke Tisch o.ä.

Vorraum

Seite 17

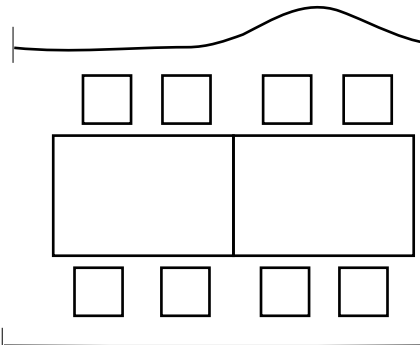
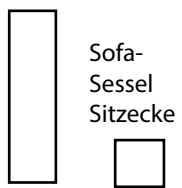
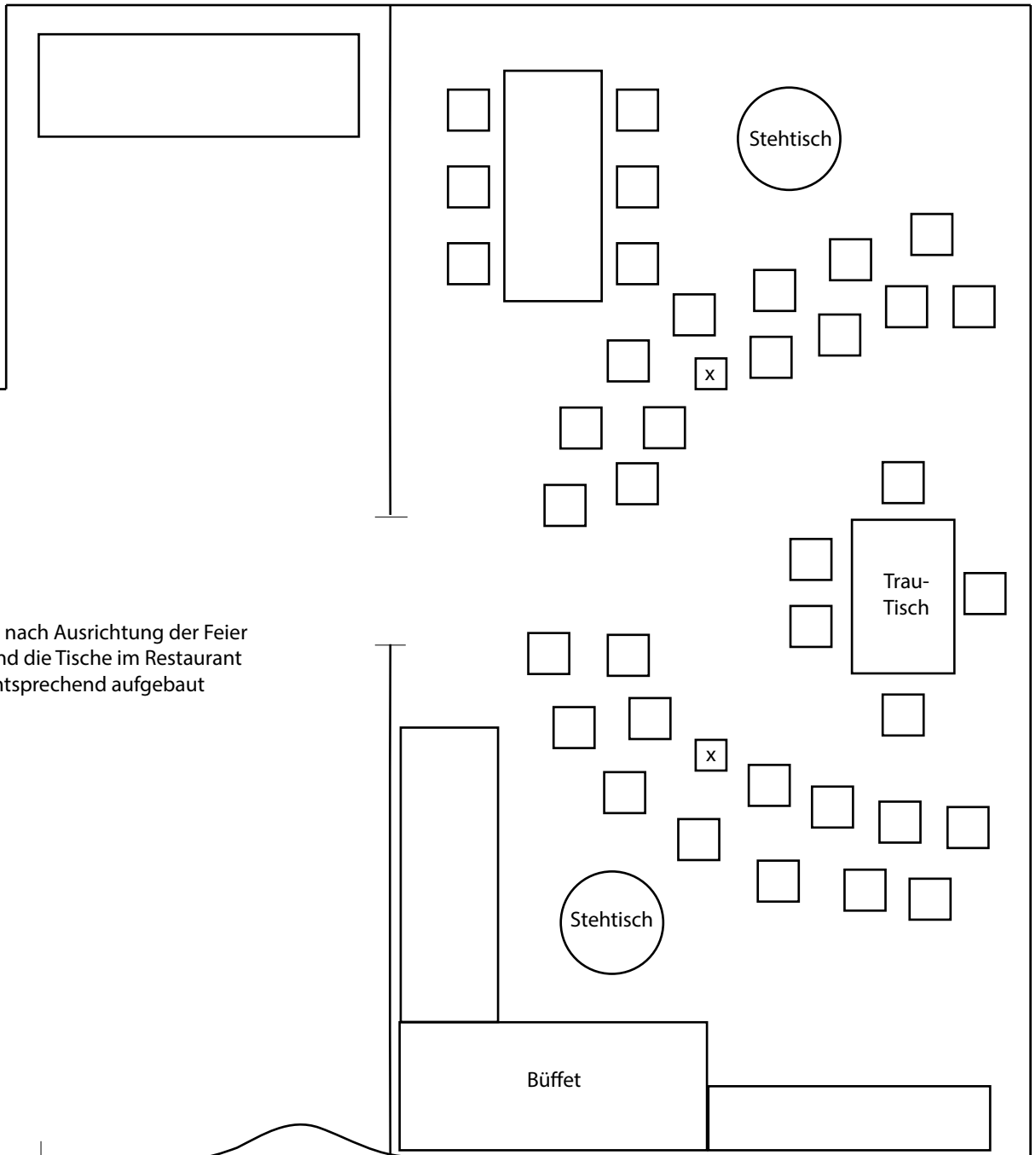
Gruppentische für Büffet oder Menü
36 Sitzplätze (weitere 8 möglich im Vorraum)
und Stehtische für den Empfang

Sofa-Sessel
Sitzzecke



Restaurant

überdachte Terrasse



Seite 18
Trauung auf der überdachten Terrasse
Sitzplätze variabel mit Stehtischen

Restaurant

überdachte Terrasse

