

Ihre
Pauschalangebote

für Hochzeiten
und
besondere Geburtstagsfeiern

GASTHAUS
DUDA

Hochzeits- und Geburtstagspauschalen

Eine gute Planung.

Zu allen Veranstaltungen, die Sie im oder mit dem Gasthaus Duda buchen, gehört im Vorfeld eine genaue Planung dazu. Bei einem ausführlichen Beratungsgespräch werden alle Details Ihrer Hochzeits- bzw. Geburtstagsfeier oder Außentrauung mit uns geplant. Vom genauen zeitlichen Ablauf, über die Location für Gruppen- und Paarfotos, dem Empfangsdrink, dem Menü bzw. Buffet, den Wein- und Getränkeempfehlungen, bis hin zur Sitzplanung im Saal. Welche Servietten und Blumendekoration haben Sie sich ausgesucht? Möchten Sie Stuhlhussen buchen? Wir sind Ihnen außerdem gerne bei der Suche nach professionellen DJs, geeigneten Bands, Übernachtungsmöglichkeiten sowie bei der Vermittlung von Fahrdiensten, Cocktailbars, Fotografen, Konditoren für Ihre Hochzeitstorte und vielen anderen Kleinigkeiten behilflich.

Die Speisen und der Service in Top-Qualität.

Ob Sie ein festliches Menü am Tisch serviert wünschen oder eines der kreativen Buffets bevorzugen; lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren und seien Sie sicher, dass wir Ihnen und Ihren Gästen immer eine kreative Auswahl sowie eine Top-Qualität der Produkte und Speisen garantieren.

Auch gehört der freundliche und aufmerksame Service während Ihrer Veranstaltung als wichtiger Baustein zu einer rundum gelungenen Feier. Unser Servicepersonal ist Ihr ständiger Partner, der Sie und Ihre Gäste begleitet und betreut - auch bis in den frühen Morgen. Aufmerksam und immer für Sie da, das ist unser Credo. Unsere große Getränkeauswahl bei allen Hochzeitspauschalen lässt kaum Wünsche offen. Für Extras steht Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Sonderleistungen zur Verfügung (letzte Seite), die wir in die Planung mit einbinden können.

Bei uns bekommen Sie eine echte Pauschale, in der bereits folgendes enthalten ist:

Runde Tische für 9-11 Personen oder lange Tische für 10-16 Personen, weiße Tischdecken, auf Wunsch verschieden farbige Organzastoffe, Duni Klassik Servietten oder weiße Stoffservietten, 4 verschiedene Kerzenleuchter zur Wahl inkl. Kerzen, kl. weiße Tisch-Staffeleien für Tischkarten, Raummiete, **Klimaanlage**, Benutzung der Fototribüne, Benutzung der Sommer-Lounge, Bühne für DJ oder Band (bis 4 Pers.), Benutzung der traumhaften Fotolocation für Brautpaarfotos in unmittelbarer Nähe zum Gasthaus Duda. Selbstverständlich können Sie sich auch aus den verschiedenen Pauschalen ihre eigene Wunsch-Pauschale zusammenstellen, die sich an der Jahreszeit genauso wie an Ihren Budgetvorstellungen orientiert, und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot dazu.

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr beendet sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sicherheit und Hygiene.

Sie können sicher sein, dass alle notwendigen Hygienevorschriften und -konzepte im Gasthaus Duda zu 100 % umgesetzt werden. Alle Räume sind zusätzlich mit mobiler, hochwirksamer Lüftungstechnik gegen jede Art von Viren ausgestattet.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Juni 2026.

Ihr Hochzeits-Spezialist „Gasthaus Duda“

29364 Nienhof, Dorfstraße 23

Tel.: 05082-692 / www.gasthaus-duda.de / info@gasthaus-duda.de

Hochzeitspauschale mit einem warmen Buffet

Wir empfangen Sie in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Traditionelle Hochzeitssuppe oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir Ihnen gerne am Tisch.

Warmes Buffet

Wählen Sie 3 leckere Gerichte von Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch aus unseren kreativen Menüvorschlägen. Dazu leckeres Kartoffelgratin, knusprige Krokette, Butterspätzle oder Wildreis sowie eine große Gemüseauswahl und frische Salatvariation mit 2 Dressings.

Dessertbuffet

Vanille-Eis, brennend serviert, mit heißen Früchten, diversen Toppings und leichte Mousse au Chocolat.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette. (Auf Wunsch mit knusprigen Pommes frites und Majo + 2,50 €)

Getränke

Softdrinks, Purezza Premium Water, Säfte und Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water, Italienischer Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Bier und Weizen.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havana Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin.

Kaffeebar und Tee.

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Erw. 125.50 €

Preis ab 80 Erw. 135.50 €

Preis ab 50 Erw. 138.50 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Alle Pauschalveranstaltungen gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

- Bis 90 Personen pro ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke

- Ab 91 Personen pro ½ Std. 210,00 € inkl. aller Getränke

Alle Feierlichkeiten müssen aus arbeitszeitrechtlichen Gründen leider bis spätestens 04.00 Uhr **beendet** sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Hochzeitspauschale mit Antipasti/Tapas und warmem Buffet

Wir empfangen Sie in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Traditionelle Hochzeitssuppe oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir Ihnen gerne am Tisch.

Antipasti- und Tapas-Buffet

Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Pesto, gegrillte Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, eingelegter Fetakäse, große Kalamata-Oliven, spanische Albondigas (kleine pikante Hackfleischbällchen) in Tomatensalsa, Peperoni mit Frischkäse gefüllt, spanische Tortilla von der Rauchforelle, überbackene Aubergine, gegrillte Zucchini, Salatvariation mit Apfelvinaigrette und Mangowürfeln, Granatapfel und mildem Gorgonzola, Pflaumen im knusprigen Speckmantel in Salbei gebraten, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Baguetteauswahl und Buttersvariation.

Warmes Buffet

Wählen Sie 2 leckere Hauptgerichte von Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch aus unseren kreativen Menüvorschlägen, diverse Beilagen, bunte Gemüseauswahl oder knackiges mediterranes Pfannengemüse.

Dessertbuffet

Vanille-Eis brennend serviert, mit heißen Früchten, diversen Toppings sowie eine leichte Mousse au Chocolat.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), großes Käsebrett mit Früchten, Räuberbuffet, Brotauswahl und ofenfrisches Baguette.

Gegen Mehrpreis Überraschungssnack zur Nacht z.B.: Original VW-Currywurst in Spezial-Ketchup-Sauce, Röstzwiebeln und Baguette. Auf Wunsch auch mit knusprigen Pommes frites und Majo; hausgemachtes Pulled Pork mit Barbecuesauce Cole Slow und Burger Buns oder Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki (Preis je Sorte 4,50 € - 8,90 € p. Pers.).

Getränke

Softdrinks, Purezza Premium Water, Säfte und Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water, Italienischer Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Bier und Weizen.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin. Kaffeebar und Tee.

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Erw. 137,90 €

Preis ab 80 Erw. 146.90 €

Preis ab 50 Erw. 153.50 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Hochzeitspauschale „Premium“ mit großem kalt/warmen Buffet

Wir empfangen Sie in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Italienischem Winzersekt, Roseli (Empfangs-Spritz), Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Andere trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe letzte Seite).

Traditionelle Hochzeitssuppe oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir Ihnen gerne am Tisch.

Kalt/warmes Hochzeitsbuffet Premium

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet mit 2 Hauptgerichten, den passenden Beilagen und kalten Spezialitäten aus unseren Buffetvorschlägen zusammen (siehe Beispielbuffet Premium).

Dessertbuffet

Vanille-Eis, brennend serviert, mit heißen Früchten oder Obstsalat, diversen Toppings sowie eine hausgemachte Cremespeise.

Mitternachtssnack

Kaffee- und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), Räuberbuffet und Hochzeitssuppe.

Ein besonderer Überraschungssnack zur Nacht z.B.:

Original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette, großes Käsebrett mit Früchten und Feigensenf, Brotauswahl und ofenfrisches Baguette, Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki oder verschiedene ofenfrische Pizza-Variationen (Aufpreis je Sorte 4,50 € - 8,50 € pro Person).

Getränke

Softdrinks, Purezza Premium Wasser, Säfte und Schorlen, BAD Bitter Lemon, Tonic Water. Italienischer Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Bier und Weizen.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin.

Kaffeebar und Tee.

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis	ab 100	Erw.	142,90 €
--------------	---------------	-------------	-----------------

Preis	ab 80	Erw.	151,90 €
-------	-------	------	----------

Preis	ab 50	Erw.	157,90 €
-------	-------	------	----------

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Ein Premium-Buffet-Beispiel finden Sie auf der nächsten Seite.

Buffet-Beispiel zur Pauschale „Premium“

Traditionelle Nienhofer Hochzeitssuppe
oder
eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen, gerne am Tisch serviert.

Warmes Buffet

Sehr zarte argentinische Rinderhüfte, in Niedertemperatur rosa gebraten,
mit kräftiger Portweinreduktion und hausgemachter Bärlauchbutter,
zartes Hähnchenbrustfilet im milden Sweet-Cilli-Schmand gebacken,
mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander,
knusprige Kroketten, Kartoffelgratin mit frischem Parmesan gratiniert,
ofenfrische Rosmarinkartoffeln,
Broccoliröschen mit Sonnenblumen-Sesambutter, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln, Honig-Vanille-Möhrchen.

Kaltes Buffet

Norwegischer Räucher- und hausgebeizter Gravedlachs,
frische Lachsforelle aus der Heideräucherei, Scampi-Spieße mit Aioli,
Scheiben von der Wraproulade mit Pute, Sprossen und Mangocreme,
Scheiben von der Wraproulade mit med. Grillgemüse und Feta gefüllt (vegeta.),
große Auswahl hausgemachte ital. Antipasti (vegeta. und vegan),
Blattsalate mit Apfelvinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Fetakäse (vegeta.),
aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette (vegeta.),
Rinder-Carpaccio mit frischem Parmesan und Rucola,
Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf (vegeta.),
Baguette und Ciabatta-Auswahl, Buttervariation (vegeta.).

Warmes Fingerfood

Nudelsticks „Teriyaki“ (vegan),
gebackene Mozzarellasticks mit Preiselbeeren (vegeta.),
kl. Knusperhappen vom Landhuhn mit Sweet-Chilli-Dip.

Dessert

Vanille-Eis mit warmen Cassis-Heidelbeeren oder warmer weißer Schokoladensauce,
Panna Cotta von der Tonkabohne mit fruchtigem Erdbeerspiegel,
sommerliche Früchteauswahl

Weine

„Leonhard“ feinfruchtiger Grauburgunder aus der Pfalz, frisch und leicht, trocken.
„Dornfelder“ Rotwein von unserem Hauswinzer, herzhafter Geschmack, halbtrocken.

Zur Nacht

Kaffee, Kuchen und Hochzeitstorte, kleines Räuberbuffet,
auf Wunsch zusätzlich mit VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce
mit Baguette, Röstzwiebeln und Curry (+4,50 €).

Dieses Buffet stellt ein Beispiel dar, selbstverständlich sind auch viele andere Essenswünsche
an kalten und warmen Speisen möglich.

Hochzeitspauschale „Vegie/Vegan“

Wir empfangen Sie in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch gerne möglich (siehe Sonderliste).

Suppe vegie/vegan am Tisch serviert

Getrübte Selleriecremesuppe mit Croutons und Topinambur-Chips oder Champagner-Dijonsenf-Cremesuppe mit Gemüse-Brunoise und Kräutersahne.

Vorspeisenbuffet

Vegetarische Speisen: aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto, eingelegter Fetakäse, überbackene Aubergine, milde Peperoni mit Frischkäse, warme Spinat-Käsebällchen, Baguette- und Ciabattauswahl, Butterspezialitäten.

Vegane Speisen: mariniertes Süßkartoffel-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Erbsensprossen, gegrillte Zucchini, Wraproulade mit Guacamole, Cous-Cous, Gurke und Cashewnüssen, gegrillte eingelegte Spitz-Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, Rote Bete-Tatar mit Quinoa, Aioli, Sweet Chili Dip, Blattsalatvariation mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette.

Warme Gerichte

Knusprige Sellerie-Sesam-Schnitzel, Quinoa-Buchweizenbratling und Grüne Linsen-Minze-Bratlinge mit gebratenen Kräuterseitlingen und Tomatensugo (vegan) sowie ein Gericht aus unseren Menüvorschlägen für nicht vegetarische/vegane Gäste.

Dazu buntes mediterranes Pfannengemüse mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert, geröstete Heidekartoffeln und Kartoffel-Spinat-Gratin, Pasta in cremiger Sauce mit getrockneten Tomaten, gebratenen Stein-Champignons, Broccoli und frischem Parmesan.

Dessert

Vegane leichte Mousse au Chocolat mit gebratenen Mandelblättchen, vegetarische und vegane Eisauswahl mit verschiedenen Toppings.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), internationale Käseauswahl m. Feigensenf und vegane Brat-Currywurst in Ketchup-Sauce mit Röstzwiebeln. (auf Wunsch knusprige Pommes frites mit veganer Majo +2,50 €), Baguette/Brot

Getränke

Softdrinks, Purezza Premium Water, Säfte und Schorlen, Bitter Lemon und Tonic Water, Italienischer Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Bier und Weizen.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin. Kaffeebar und Tee.

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Erw. 135,90 €

Preis ab 80 Erw. 141,90 €

Preis ab 50 Erw. 145,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7-14 Jahren zahlen 40% des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Hochzeits- und Geburtstagspauschale „Barbecue“

Empfang in der Sommerlounge, im Garten oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail), dazu ofenfrisches Fingerfood Gebäck.

Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch natürlich möglich (siehe Sonderliste).

Speisen

Mediterrane Vorspeisen und frische Sommersalate mit ofenfrischem Ciabatta und Focaccia. Barbecue mit besonderen und hochwertigen Fleischspezialitäten vom argentinischen Angus-Rind, Duroc-Schwein, zarte Lammfilets und Geflügelspieße, gegrillte Scampi mit Sesam-Miso-Majo, norwegisches Lachsfilet mit Limetten im Buchenspan gerollt, herrlich aromatische ital. Salsiccia und heimische Käsegriller von der Fleischerei Bock und Schultze. Dazu knackiges Pfannengemüse und sommerliche Salate, Barbecue Dips und -Saucen.

Dessert

Vanille-Eis mit gegrillter Ananas, Banane und Schokoladenbrunnen

Mitternachtssnack

Kaffee- und Kuchenbuffet (Kuchen/Torten vom Gastgeber), schöne Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf, Holsteiner Katenschinken und ital. Landschinken mit Rucola, ofenfrisches Bauernbrot mit Fassbutter.

Getränke

Softdrinks, Purezza Premium Water, Säfte und Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water. Italienischer Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Bier und Weizen.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin.

Kaffeebar und Tee.

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis	ab 100	Erw.	143,90 €
--------------	---------------	-------------	-----------------

Preis	ab 80	Erw.	150,90 €
-------	-------	------	----------

Preis	ab 50	Erw.	158,90 €
-------	-------	------	----------

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Ihre Sonderwunsch-Liste

Dekorationen & Extras

pro Stück

Stuhlhussen in Weiß mit weißer Schleife inkl. Auf- & Abziehen & Reinigung	4,90 €
Bühnenaufbau für Band von 5 -8 Musikern	95,00 €
Zelte für Außentrauung	Preis nach Größe
Für Nutzung des Grundstücks für freie Trauung	180,00 €

Kleine Fingerfood-Snacks zum Empfang

pro Person

Kleines Kaffee- und Kuchenbuffet	4,50–8,50 €
Mini-Laugengepäck	3,50 €
Pikante, warme Blätterteigteilchen	4,80 €
Ofenfrische „Elsässer Knusperschleifen“, verschiedene Sorten	4,80 €
Scheiben von der Wraproulade, verschiedene Sorten	5,80 €
Kleine Fingerfood-Auswahl: Ofenfrische Knusperschleifen, Scheiben von der Wraproulade, Mini-Laugengebäck	7,90 €

Extra Getränkewünsche? „Bitte sehr!“

pro Glas

- Lillet „Wild Berry“, der beliebte, leichte Aperitif auf Eis mit Himbeeren	5,50 €
- Aperol Spritz auf Eis mit Orange	5,50 €
- Sekt mit fruchtigem Fragoli aufgefüllt, ital. Likör mit Walderdbeeren	4,90 €
- Gin & The Basil auf Eis mit Limette und frischem Basilikumblatt	4,90 €
- Basil-Spritz: fruchtige Basilikum-Limonade mit eiskaltem Prosecco	3,90 €
- „Lynchburg Lemonade“: Jack Daniels Whisky, Limette, Soda, Zitronenlimo	5,90 €

Alkoholfreie Drinks

- Gin & Basil auf Eis: mit alkoholfreiem Gin, Limette und Basilikum	4,90 €
- „Ipanema“: Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale, Eis	5,90 €
- fruchtiger Birnen-Rosmarin-Spritz auf Eis	5,90 €
- Limetten-Gurken-Limonade mit frischer Minze auf Eis	3,50 €
- Energiedrink Red Bull, Dose	2,80 €
- Limoment Apfel-Minze oder Kirsch-Waldmeister, natürliche Limo ohne Zuckerzusatz, 0,33l Fl.	3,80 €

Sie entscheiden, ob die Drinks nur zum Empfang, erst zum Abend oder während der gesamten Party serviert werden sollen.

Alle Pauschalveranstaltungen gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

- Bis 90 Personen pro ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke
- Ab 91 Personen pro ½ Std. 210,00 € inkl. aller Getränke

Alle Feierlichkeiten müssen aus arbeitszeitrechtlichen Gründen leider bis spätestens 04.00 Uhr **beendet** sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Juni 2026.