

Köstliche
Pauschalangebote

für Hochzeiten
mit 50-200 Gästen

**GASTHAUS
DUDA**

Hochzeitspauschalangebote

Eine gute Planung ist alles!

Wenn Ihr Eure Feier im oder mit dem Gasthaus Duda plant, beginnt alles mit einer durchdachten Vorbereitung. In einem persönlichen Gespräch klären wir gemeinsam alle Details – ob grüne, silberne oder goldene Hochzeit oder eine freie Trauung.

Wir gehen mit Euch den kompletten Ablauf durch: vom Zeitplan über passende Fotolocations, den Empfangsdrink, Menü- oder Buffetwahl bis hin zu Weinempfehlungen und Sitzordnung im Saal.

Auch die Dekoration kommt nicht zu kurz: Welche Servietten gefallen Euch? Welche Blumen passen zu Eurem Stil? Und möchtet Ihr Stuhlhussen nutzen?

Gerne unterstützen wir Euch außerdem bei der Suche nach DJs, Übernachtungsmöglichkeiten, Fahrdiensten, Fotograf:innen, Konditor:innen für die Hochzeitstorte und vielen weiteren Details, die Eure Feier besonders machen.

Top-Qualität bei Speisen & Service – für Euren großen Tag

Ob stilvolles Menü am Tisch oder ein kreatives Buffet – Ihr habt die Wahl! Lasst Euch von unseren Ideen inspirieren und freut Euch auf eine kulinarische Auswahl, die nicht nur lecker, sondern auch hochwertig ist. Qualität steht bei uns an erster Stelle – in jedem Detail, für Euch und Eure Gäste.

Was genauso wichtig ist wie gutes Essen? Ein aufmerksamer, freundlicher Service! Unser Team begleitet Euch durch den gesamten Abend – aufmerksam, professionell und immer da, wenn Ihr uns braucht. Und, wir sind gerne bis zu den frühen Morgenstunden an Eurer Seite.

Unsere Getränkepauschalen sind vielfältig, hochwertig und fast ohne Grenzen. Und falls Ihr noch das gewisse Extra sucht: Auf der letzten Seite findet Ihr unsere Sonderleistungen, die wir gerne in Eure Feier mit einplanen.

Bei uns bekommt Ihr eine echte Pauschale – ohne versteckte Kosten:

Schon enthalten sind: Runde Tische für 9–11 Personen oder lange Tafeln für 10–16 Gäste, weiße Tischdecken, auf Wunsch farbige Organzastoffe, klassische Duni-Servietten oder weiße Stoffservietten, vier verschiedene Kerzenleuchter zur Auswahl inklusive Kerzen, kleine weiße Staffeleien für Eure Tischkarten, die Raummiete, Klimaanlage, Nutzung der Fototribüne, der Sommer-Lounge sowie der Bühne für DJ oder Band (bis 4 Personen).

Für Eure Brautpaarfotos steht Euch außerdem eine traumhafte Fotolocation direkt in der Nähe des Gasthauses Duda zur Verfügung.

Natürlich könnt Ihr Euch auch aus unseren verschiedenen Pauschalen Eure ganz persönliche Wunsch-Pauschale zusammenstellen – abgestimmt auf die Jahreszeit und Euer Budget.

Wir erstellen Euch gerne ein individuelles Angebot!

Bitte beachtet: Aus arbeitszeitrechtlichen Gründen müssen alle Feierlichkeiten spätestens um 04:00 Uhr beendet sein. Wir bitten um Euer Verständnis.

Sicherheit & Hygiene – damit Ihr Euch rundum wohlfühlt

Bei uns könnt Ihr Euch sicher sein: Alle aktuellen Hygienevorschriften und -konzepte werden im Gasthaus Duda zu 100 % eingehalten.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 2025.

Euer 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 Euch stilvoll in unserer Sommer-Lounge oder im Saal – mit Sekt, Orangensaft und unserem erfrischenden, alkoholfreien Hauscocktail „Rosenthaler“. Angesagte Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Warme Suppe

Unsere Nienhofer Hochzeitssuppe oder eine andere leckere Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir direkt am Tisch.

Warmes Buffet

Wählt drei köstliche Hauptgerichte mit Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarischen Optionen aus unseren kreativen Menüvorschlägen.

Dazu gibt's leckeres Kartoffelgratin, knusprige Kroketten, Butterspätzle oder Wildreis – begleitet von einer großen Gemüseauswahl und frischen Salaten mit zwei Dressings.

Dessertbuffet

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

Mitternachtssnack

Kaffee- und Kuchenbuffet (Kuchen bzw. Hochzeitstorte bringt Ihr mit), dazu unsere original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette.

Getränke

Softdrinks, Säfte, Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water.

Deutscher Winzersekt trocken, Weine nach Euren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizen, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizen. Dazu Mackenstedter Liköre (2 Sorten), Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazzotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium-Wodka und Gin. Kaffeebar und Tee inklusive. Kaffeespezialitäten wie Espresso oder Cappuccino berechnen wir separat.

Preis ab 100 Personen 121,50 €

Preis ab 80 Personen 128,50 €

Preis ab 50 Personen 131,50 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15 % des Festpreises

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

Natürlich erstellen wir Euch auch gerne ein **individuelles Angebot** – abgestimmt auf Eure Wünsche, Euer Budget und die jeweilige Jahreszeit.

Alle Pauschalveranstaltungen gelten für eine Veranstaltungsdauer von 9 Stunden.

Eine Verlängerung 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

Bitte beachtet: Aus arbeitszeitrechtlichen Gründen müssen alle Feiern bis spätestens 04:00 Uhr beendet sein. Wir danken für Euer Verständnis.

Hochzeitspauschale mit Antipasti/Tapas und warmem Buffet

Wir empfangen Euch stilvoll in unserer Sommer-Lounge oder im Saal –

mit Sekt, Orangensaft und unserem erfrischenden, alkoholfreien Hauscocktail „Rosenthaler“. Angesagte Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Warme Suppen

Unsere Nienhofer Hochzeitssuppe oder eine andere leckere Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir direkt am Tisch.

Antipasti- und Tapas-Buffet

Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Pesto, gegrillte Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, eingelegter Feta, große Kalamata-Oliven, spanische Albondigas (kleine, pikante Hackbällchen) in Tomatensalsa, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, spanische Tortilla mit Rauchforelle, überbackene Aubergine, gegrillte Zucchini, bunte Salatvariation mit Apfelvinaigrette, Mangowürfeln, Granatapfel und mildem Gorgonzola, knusprig gebratene Pflaumen im Speckmantel mit Salbei, Vitello Tonnato mit feiner Thunfischsauce – dazu eine Auswahl an Baguettes und leckeren Buttersvariationen.

Warmes Buffet

Wählt zwei leckere Hauptgerichte – Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch – aus unseren kreativen Menüvorschlägen. Dazu gibt's verschiedene Beilagen, eine bunte Gemüseauswahl oder knackiges, mediterranes Pfannengemüse.

Dessertbuffet

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

Mitternachtssnack

Kaffee- und Kuchenbuffet (Kuchen bzw. Hochzeitstorte bringt Ihr mit), dazu großes Käsebrett mit Früchten, Räuberbuffet, Brotauswahl und ofenfrisches Baguette.

Auf Wunsch gibt's gegen Aufpreis einen Überraschungssnack – zum Beispiel:

Original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce, Röstzwiebeln und Baguette, hausgemachtes Pulled Pork mit Barbecuesauce, Cole Slow und Burger Buns oder Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki (Preis je Sorte 3,50 € - 6,90 € p. Pers.).

Getränke

Softdrinks, Säfte, Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water.

Deutscher Winzersekt trocken, Weine nach Euren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizen, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizen. Dazu Mackenstedter Liköre (2 Sorten), Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazzotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium-Wodka und Gin. Kaffeebar und Tee inklusive. Kaffeespezialitäten wie Espresso oder Cappuccino berechnen wir separat.

Preis ab 100 Personen 133,90 €

Preis ab 80 Personen 139,90 €

Preis ab 50 Personen 146,50 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15 % des Festpreises

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises

Natürlich erstellen wir Euch auch gerne ein **individuelles Angebot** – abgestimmt auf Eure Wünsche, Euer Budget und die jeweilige Jahreszeit.

Hochzeitspauschale „Premium“ mit großem kalt-warmen Buffet

Wir empfangen Euch stilvoll in unserer Sommer-Lounge oder im Saal –

mit Sekt, Weincocktail „Be Chill“, Orangensaft und unserem erfrischenden, alkoholfreien Hauscocktail „Rosenthaler“.

Angesagte Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Warme Suppen

Unsere Nienhofer Hochzeitssuppe oder eine andere leckere Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir direkt am Tisch.

Kalt-warmes Hochzeitsbuffet „Premium“

Stellt euch euer Wunschbuffet zusammen – mit zwei Hauptgerichten, den passenden Beilagen und leckeren kalten Spezialitäten aus unseren Buffetvorschlägen (siehe Beispielbuffet „Premium“).

Dessertbuffet

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

Mitternachtssnack

Kaffee- und Kuchenbuffet (Kuchen bzw. Hochzeitstorte bringt Ihr mit), dazu Räuberbuffet und Hochzeitssuppe.

Dazu ein besonderer Überraschungssnack zur Nacht, zum Beispiel:

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: 3,90 € – 7,50 € pro Person).

Getränke

Softdrinks, Säfte und Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water.

Deutscher Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Euren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizen.

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

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino etc. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Personen 138,90 €

Preis ab 80 Personen 143,90 €

Preis ab 50 Personen. 149,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15 % des Festpreises

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises

Natürlich erstellen wir Euch auch gerne ein **individuelles Angebot** – abgestimmt auf Eure Wünsche, Euer Budget und die jeweilige Jahreszeit.

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

Buffet-Beispiel zur Hochzeitspauschale „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-Chili-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 Wrap-Roulade mit Pute, Sprossen und Mangocreme,
Scheiben von der Wrap-Roulade mit mediterr. Grillgemüse und Feta gefüllt (vegetarisch),
große Auswahl hausgemachter italienischer Antipasti (vegetarisch und vegan),
Blattsalate mit Apfelvinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Fetakäse (vegetarisch),
aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette (vegetarisch),
Rinder-Carpaccio mit frischem Parmesan und Rucola,
Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf (vegetarisch),
Baguette- und Ciabatta-Auswahl, Buttersvariation (vegetarisch).

Warmes Fingerfood

Nudelsticks „Teriyaki“ (vegan),
gebackene Mozzarella-Sticks mit Preiselbeeren (vegetarisch),
kleine Knusperhappen vom Landhuhn mit Sweet-Chili-Dip.

Dessert

Vanilleeis 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 (+3,50 €).

Dieses Buffet ist nur ein Beispiel – natürlich könnt ihr auch ganz andere kalte und warme
Leckereien nach euren Wünschen zusammenstellen.

Hochzeitspauschale „Veggie/Vegan“

Wir empfangen Euch stilvoll in unserer Sommer-Lounge oder im Saal –

mit Sekt, Orangensaft und unserem erfrischenden, alkoholfreien Hauscocktail „Rosenthaler“. Angesagte Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Warme Suppen veggie/vegan am Tisch serviert

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

Vorspeisenbuffet

Aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto, eingelegter Fetakäse, überbackene Aubergine, milde Peperoni mit Frischkäse, warme Spinat-Käseballchen, dazu eine Auswahl an Baguette und Ciabatta und Butterspezialitäten. Vegane Speisen: Mariniertes Süßkartoffel-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Erbsensprossen, gegrillte Zucchini, Wrap-Roulade mit Guacamole, Couscous, Gurke und Cashewnüssen, gegrillte, eingelegte Spitzpaprika, 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-Buchweizen-Bratling 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, verfeinert mit Rosmarin und Knoblauch, geröstete Heidekartoffeln und Kartoffel-Spinat-Gratin, Pasta in cremiger Sauce mit getrockneten Tomaten, gebratenen Steinchampignons, Brokkoli und frischem Parmesan.

Desserts

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

Mitternachtssnack

Kaffee- und Kuchenbuffet (Kuchen bzw. Hochzeitstorte bringt Ihr mit), internationale Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf und vegane Brat-Currywurst in Ketchupsauce mit Röstzwiebeln, Curry und Tabasco, ofenfrisches Baguette und Schwarzbrot.

Getränke

Softdrinks, Säfte und Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water.

Deutscher Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Euren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizen.

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

Kaffeesezialitäten wie Espresso, Cappuccino etc. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Personen 135,90 €

Preis ab 80 Personen 141,90 €

Preis ab 50 Personen 145,90 €

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

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

Natürlich erstellen wir Euch auch gerne ein **individuelles Angebot** – abgestimmt auf Eure Wünsche, Euer Budget und die jeweilige Jahreszeit.

Hochzeitspauschale „Barbecue“

Wir empfangen Euch stilvoll in unserer Sommer-Lounge oder im Saal –

mit Sekt, Orangensaft und unserem erfrischenden, alkoholfreien Hauscocktail „Rosenthaler“, dazu ofenfrisches Fingerfood-Gebäck.

Angesagte Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Speisen

Mediterrane Vorspeisen und frische Sommersalate mit ofenfrischem Ciabatta und Focaccia.

Barbecue mit besonderen und hochwertigen Fleischspezialitäten: Angus-Rind aus Argentinien, Duroc-Schwein, zarte Lammfilets, Geflügelspieße, gegrillte Scampi mit Sesam-Miso-Mayonnaise, norwegisches Lachsfilet mit Limetten im Buchenspan gerollt, herrlich arom. italienische Salsiccia sowie heimische Käsegriller von der Fleischerei Bock & Schultze.

Dazu: knackiges Pfannengemüse, sommerliche Salate, Barbecue-Dips und -Saucen.

Desserts

Vanille-Eis mit gegrillter Ananas, Banane und Schokoladenbrunnen.

Mitternachtssnack

Kaffee- und Kuchenbuffet (Kuchen bzw. Hochzeitstorte bringt Ihr mit), schöne Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf, Holsteiner Katenschinken und italienischer Landschinken mit Rucola, ofenfrisches Bauernbrot mit Fassbutter.

Getränke

Softdrinks, Säfte und Schorlen, BAD Bitter Lemon, BAD Tonic Water.

Deutscher Winzersekt trocken, Weinauswahl nach Euren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizen.

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

Kaffeеспеzialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Personen 139,90 €

Preis ab 80 Personen 143,90 €

Preis ab 50 Personen 151,90 €

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

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

Natürlich erstellen wir Euch auch gerne ein **individuelles Angebot** – abgestimmt auf Eure Wünsche, Euer Budget und die jeweilige Jahreszeit.

Eure 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 Außenrauhung	Preis nach Größe

Kleine Fingerfood-Snacks zum Empfang	pro Person
Kleines Kaffee- und Kuchenbuffet	4,50 - 8,50 €
Mini-Laugengepäck	2,80 €
Pikante, warme Blätterteigteilchen	3,90 €
Ofenfrische „Elsässer Knusperschleifen“, verschiedene Sorten	3,90 €
Scheiben von der Wraproulade, verschiedene Sorten	4,50 €
Kleine Fingerfood-Auswahl: Ofenfrische Knusperschleifen, Scheiben von der Wraproulade, Mini-Laugengebäck	5,90 €

Besondere Getränkewünsche? Sehr gern!	pro Glas
- Lillet „Wild Berry“ – der beliebte, leichte Aperitif auf Eis mit Himbeeren	4,90 €
- Aperol Spritz – auf Eis mit Orange	4,90 €
- Sekt mit fruchtigem Fragoli aufgefüllt – italienischer 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	4,90 €
- Birnen-Rosmarin-Spritz – fruchtig und erfrischend auf Eis	4,90 €
- Limetten-Gurken-Limonade – mit frischer Minze auf Eis	3,50 €
- Red Bull – Energiedrink in der Dose	2,80 €
- Limoment – Apfel-Minze oder Kirsch-Waldmeister, natürliche Limo ohne Zuckerzusatz, 0,33 l Fl.	3,80 €
- Voelkel BioZisch – Rhabarber-Schorle aus der Region, 0,33 l Fl.	3,80 €

Ihr entscheidet, ob die Drinks nur zum Empfang, zum Abend oder während der gesamten Party serviert werden.

Alle Pauschalveranstaltungen gelten für eine Veranstaltungsdauer von 9 Stunden.

Eine Verlängerung 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

Bitte beachtet: Aus arbeitszeitrechtlichen Gründen müssen alle Feiern bis spätestens 04:00 Uhr beendet sein. Wir danken für Euer Verständnis.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 2025.