



LANDHAUS DANIELSHOF

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Hause und bedanken uns für Ihr Interesse.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Leistungen und Angebote vorstellen.

Vom kleinen Empfang über elegante Gala-Dinner bis hin zur Märchenhochzeit; egal, ob Geburtstag oder Jubiläum, Firmenfeier oder Party im Freundeskreis, unser großzügiges Gelände mit einmaliger Lage bietet Ihnen ein liebevolles und harmonisches Ambiente für jeden Anlass. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir Ihre Feierlichkeit unvergesslich machen!

Von der Idee bis zur Durchführung steht Ihnen unser engagiertes Team aus erfahrenen Mitarbeitern bei jedem Schritt zur Seite und schnürt Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket, perfekt abgestimmt auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Gerne empfehlen wir Ihnen beispielsweise auch einen DJ, Fotografen oder Floristen aus unserem umfangreichen Portfolio langjähriger Partner. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin und lassen Sie sich vom einzigartigen Flair unseres Hauses verzaubern.

Wir freuen uns auf Sie,

Ihr Danielshof-Team

Unser Haus

Im Landhaus Danielshof gibt es für Sie viel zu entdecken. In den zahlreichen Nischen und Winkeln finden Sie verschiedenste Veranstaltungsorte, die für Ihre individuelle Feier das perfekte Ambiente zaubern und vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten schaffen.

Ob rustikal oder modern, klassisch oder ausgefallen; ob drinnen oder draußen, Sommer oder Winter, unser Landhaus bietet all das und noch mehr.

Ihre Feierlichkeit wird begleitet durch unser kreatives und zuvorkommendes Küchen- und Serviceteam.

Mit der perfekten Symbiose traditioneller Rezepte und moderner Esskultur präsentieren wir Ihnen bestmögliche Qualität aus Küche und Servicekraft.

Gerne erstellen wir persönlich mit Ihnen ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen.

Abgerundet wird Ihre Feier durch die Übernachtungsmöglichkeiten in unseren liebevoll gestalteten Gästezimmern.

Landhaus Danielshof
Hauptstraße 3d
50181 Bedburg-Kaster
Telefon: +49 (0)2272 9800
E-Mail: event@danielshof.de
Webseite: www.danielshof.de

Unser Veranstaltungs-Team erreichen Sie von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 19:00 Uhr.

LANDHAUS DANIELSHOF

Veranstaltungsorte

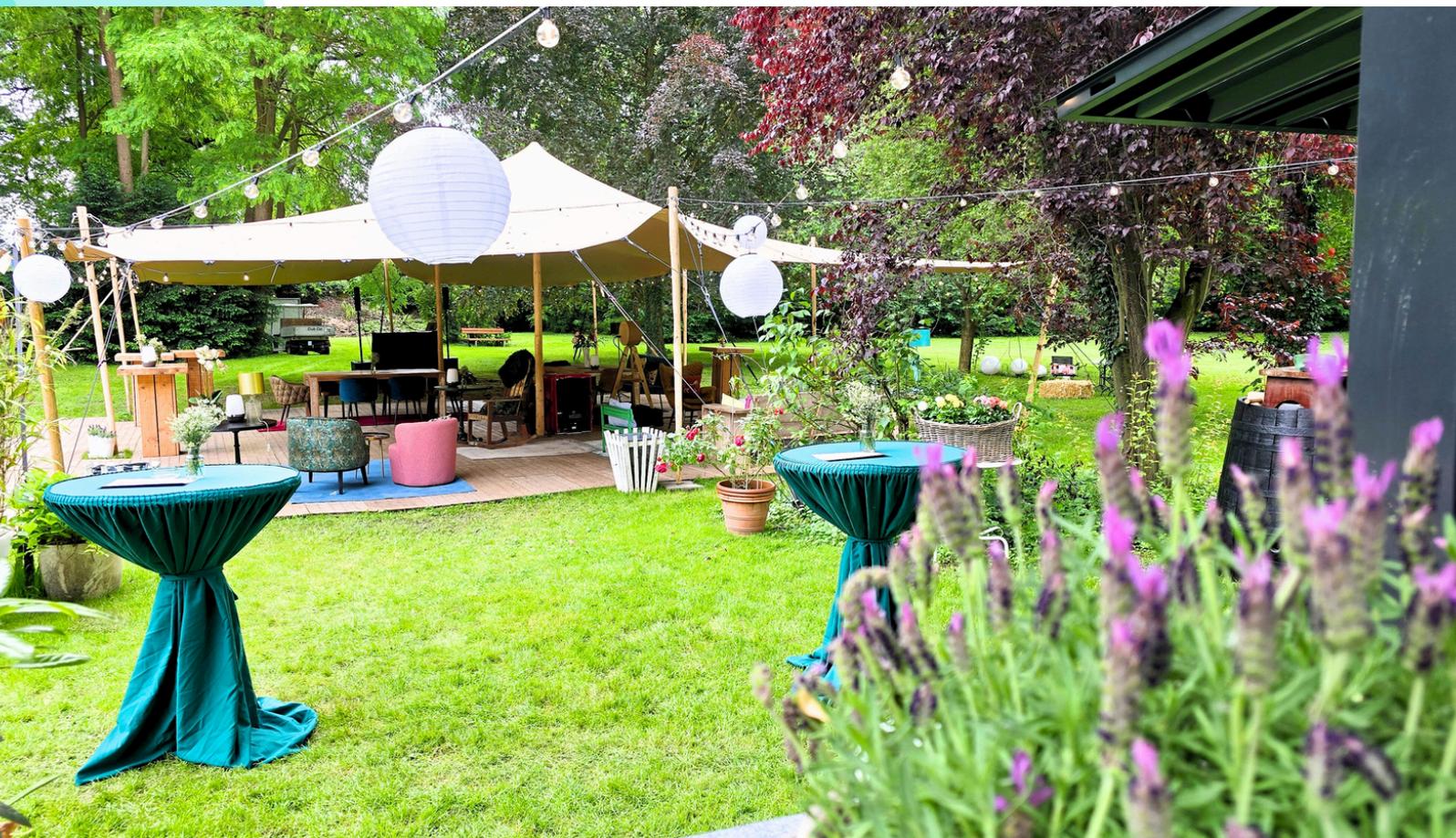
DER PARK

Der Park ist das malerische Herzstück unserer Anlage und überzeugt mit seinem alten Baumbestand und der historischen Klinkerfassade der Altstadt. Durch seine Größe von über 4 000 Quadratmetern bietet er viele Gestaltungsmöglichkeiten und Platz für große und kleine Gesellschaften. Im Park können Sie sich frei und standesamtlich trauen lassen, einen Empfang für Ihre Veranstaltung organisieren oder einen Geburtstag feiern.

Unser Pavillon mit einer Größe von 150 Quadratmetern eignet sich ideal für Hochzeitsfeiern im Freien. So können Sie Trauung, Empfang, Essen und Feierlichkeiten ideal an einem Ort kombinieren.



LANDHAUS DANIELSHOF



LANDHAUS DANIELSHOF

DIE PARKTERRASSE

Unsere Parkterrasse bietet einen herrlichen Blick in den Park und ist ein wahrer Formwandler: ob mit festlich gedeckter Tafel oder als Areal für Ihr köstliches Kuchenbuffet, hier können Sie frei gestalten. Durch die eingebauten Heizstrahler und die variabel verstellbare Überdachung ist die Terrasse auch an kälteren Herbst- und Wintertagen ein gemütlicher Ort zum Verweilen. Barrierefrei erreichbar bietet sie bis zu 30 Personen Platz. Gerne genießen Sie hier Ihren Hochzeitskaffee oder ein leckeres Mittagessen im Kreise Ihrer Familie bei der nächsten Taufe, Kommunion oder Geburtstagsfeier. Auch für die Fotobox Ihrer Hochzeit oder einen Empfang bietet unsere Parkterrasse genug Platz.



DIE STALLUNG

Vom Haupthaus aus gelangen Sie über unseren gemütlichen Innenhof zur Stallung. Die einladenden Flügeltüren führen Sie ins Innere, wo Säulen und weißer Klinker ein gemütliches Ambiente zaubern. Hier können sich bis zu 40 Personen in intimer Atmosphäre wohlfühlen. Sie können in unserem ehemaligen Schweinestall Geburtstage, Taufen und andere Familienfeiern begehen oder sich frei oder standesamtlich trauen lassen. Für kleine Tagungen oder Abendessen mit Meeting bietet die Stallung einen passenden Rahmen.



DIE TENNE

Die im Fachwerkstil gehaltene Tenne bietet großzügigen Raum für Feiern von 20 bis 150 Personen. Mit Ihrem Zugang über unsere charmante Holztreppe genießen Sie hier Ihre Hochzeit oder Privatfeier mit Blick auf unseren schönen Innenhof. Sie möchten zwischen November und Februar heiraten? Dann lassen Sie sich einfach in der Tenne trauen.



LANDHAUS DANIELSHOF

DAS WOHNZIMMER

Im Herrenhaus finden Sie unser romantisches Wohnzimmer. Hier genießen Sie Ihre Getränke und Speisen in gemütlicher Atmosphäre. Durch die einzigartige Lage können Sie unabhängig vom sonstigen Gastronomiebetrieb mit bis zu 20 Personen feiern. Feiern Sie Ihren Junggesellenabschied oder geben Sie Ihrer Familienfeier einen ganz besonderen Rahmen.



LANDHAUS DANIELSHOF

DAS RESTAURANT

Für kleine Festivitäten mit bis zu 30 Personen sind Sie in unserem Restaurant Mannaro genau richtig. Genießen Sie in familiärem Ambiente Ihr köstliches Festmahl und lassen Sie sich von unserem Service-Personal verwöhnen. Ob einfach nur einen Kaffee mit Freunden trinken oder mit den Liebsten ein Familientreffen planen, beides ist im Mannaro möglich. Gerade auch für Kommunionen und Taufen bietet das Restaurant einen tollen Rahmen.



LANDHAUS DANIELSHOF

Ihre Hochzeit

„DIE LIEBE IST EIN FEST - ES MUSS NICHT NUR VORBEREITET,
SONDERN AUCH GEFEIERT WERDEN.“

(PLATON)

Die Planung der eigenen Hochzeit bringt viele Herausforderungen mit sich, sollte aber vor allem aufregend und einmalig sein.

Unser junges, kompetentes und dynamisches Team freut sich, Sie in dieser Zeit begleiten zu dürfen.

Bei uns erhalten Sie:

- Eine persönliche Betreuung von Anfang an
- Zuverlässigkeit bei Zusagen und Absprachen
 - Keine versteckten Kosten
- Eine stimmungsvolle und persönliche Atmosphäre
 - Viele kostenfreie Parkplätze
- Stilvolle Übernachtungsmöglichkeiten

Wenn Sie bei uns heiraten und feiern möchten, können Sie pro erwachsene Person zwischen 175,00 € und 225,00 € für Trauung, Sektempfang, Speisen und Getränke kalkulieren. Hierbei handelt es sich um einen aktuellen Erfahrungswert und umfasst in der Regel eine 10- bis 14-stündige Feier. Wir starten nach der Trauung mit einem Sektempfang, anschließend genießen Sie ein nach Ihren Wünschen zusammengestelltes Kuchenbuffet. Das Abendessen (Menü/ Buffet/ BBQ) und die eigentliche Party, sowie der Mitternachtssnack und eine Auswahl an Getränken, welche wir einzeln nach Verbrauch mit unseren aktuellen Kartenpreisen abrechnen, runden Ihren Hochzeitstag gekonnt ab.

Bei dieser Abrechnungsweise dürfen Sie festlegen, welche Getränke wir ausschenken.

Nähere Details besprechen wir mit Ihnen gerne bei einem ersten Kennenlern-Termin vor Ort.

LANDHAUS DANIELSHOF

Trauung und Sektempfang

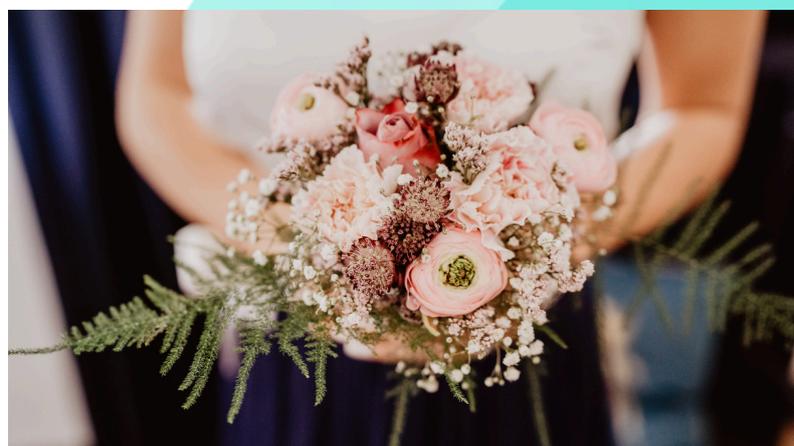
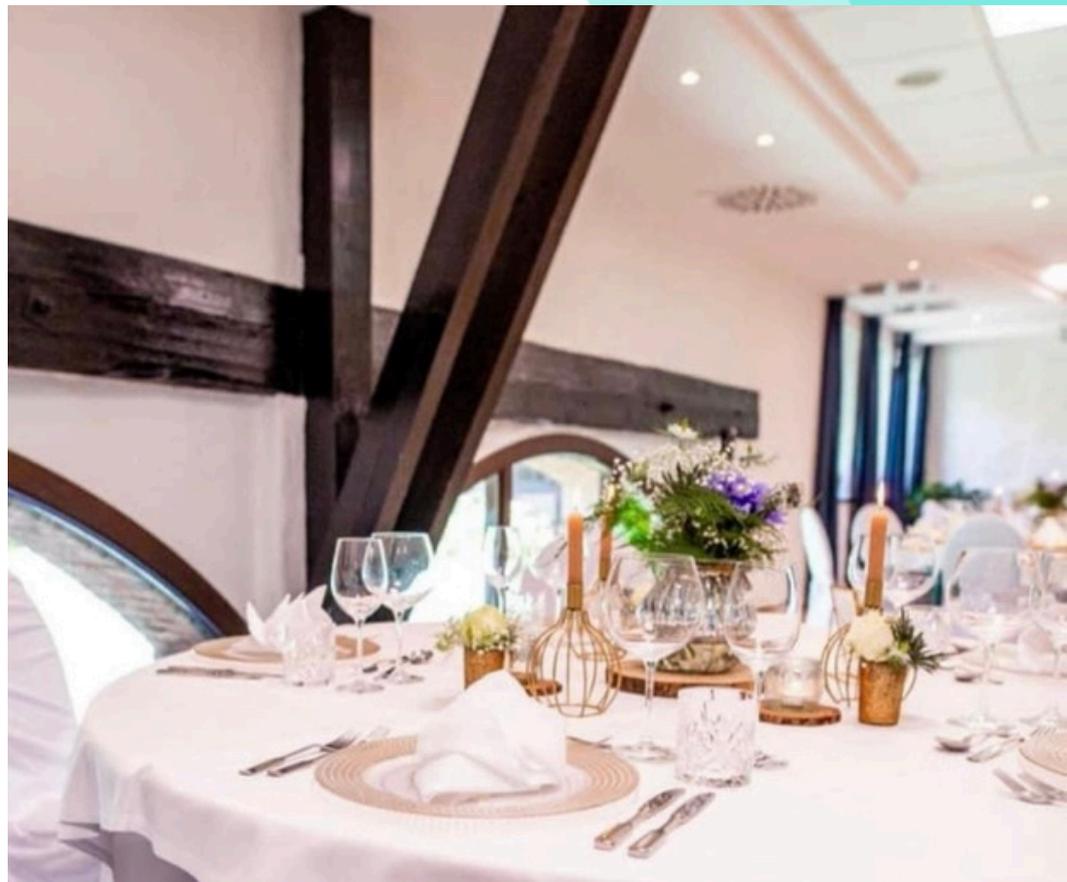
Wählen Sie für Ihr Ja-Wort aus unseren vielfältigen und wandelbaren Veranstaltungsorten, damit Ihr Tag unvergesslich wird. Für Ihren persönlichen Sektempfang können Sie selbst wählen, ob Sie es ganz klassisch halten oder zum Beispiel mit einem alkoholfreien Cocktail starten möchten.



LANDHAUS DANIELSHOF

Hochzeitsfeier

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in einem atemberaubenden Ambiente. Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass Ihre Hochzeitsfeier genau so wird, wie Sie es sich immer erträumt haben. Von der eleganten Dekoration bis hin zum exquisiten Menü – wir kümmern uns um jedes Detail, damit Sie und Ihre Gäste unvergessliche Momente genießen können.



LANDHAUS DANIELSHOF

Hotelzimmer

Sie finden bei uns 41 im Landhausstil eingerichtete Hotelzimmer mit insgesamt 75 Betten. Alle Zimmer sind mit Dusche/WC oder Bad/ WC sowie Haartrockner, Sat-TV, W-Lan, Telefon und Zimmersafe ausgestattet. Von den Zimmern aus genießen Sie den Ausblick in unseren malerischen Hotelpark mit altem Baumbestand. Unsere Zimmer sind so ruhig, dass nichts Ihren Schlaf stören kann, es sei denn, zwitschernde Vögel stören Sie. Für Ihre Feier bieten wir Ihnen die benötigten Zimmer gern zum Sonderpreis an. Das Brautpaar schläft in seiner Hochzeitsnacht selbstverständlich auf unsere Kosten.



LANDHAUS DANIELSHOF

Preise

Hier finden Sie eine Übersicht zu unseren Preisen:

Raummiete für Hochzeiten

Unsere Raummiete beinhaltet den Auf- und Abbau der Räume, Vor- und Endreinigung, Tische und Stühle, Personalkosten bis Mitternacht, Tischwäsche, sowie Geschirr und Besteck.

Tenne		auf Anfrage
Stallung		auf Anfrage
Wohnzimmer		auf Anfrage
Parkwiese		auf Anfrage
Pavillon		auf Anfrage

Traupauschale		480,00€
---------------	--	---------

Weitere Stühle zur Trauung	pro Stuhl	5,00€
Weißer Stuhlhussen	pro Stuhl	5,00€
Bierzeltgarnituren inkl. Hussen (weiß oder grün)	pro Garnitur	15,00€
Roter Teppich im Park		50,00€
Feuerschale mit Holz	pro Schale	30,00€
Dekoration		Eigenregie
Gastgeschenke auf den Zimmern verteilen	pro Zimmer	2,00€
Schlecht-Wetter-Pagode im Park	pauschal	200,00€

Hochzeits-Tortengeld	pauschal	35,00€
Torten-/Kuchengeld	pro Kuchen	25,00€
Korkgeld für Wein und Sekt	pro Flasche	25,00€
Korkgeld für Spirituosen	pro Flasche	45,00€
Menü/Büffet		auf Anfrage
Getränke		nach Verbrauch
Getränkepauschale	pro Person	nach Budget
Probegedinner Menü/Buffer	pro Person	40,00€
Abbau Tische für Tanzfläche	pro Tisch	50,00€
Dienstleisterpauschale Food	pro Dienstleister	30,00€
Dienstleisterpauschale Beverage		nach Verbrauch
Servicepauschale ab Mitternacht	pro Kellner	35,00€
Verlängerung Räume ab Mitternacht	pro Stunde	50,00€

Allgemeine Informationen

ZEITEN / AUF- UND ABBAU

Der Auf- und Abbau der Tische und Stühle erfolgt durch das Landhaus Danielshof. Das Landhaus Danielshof kann am Veranstaltungstag ab 7 Uhr für die Dekoration oder den Aufbau von beispielsweise einer Fotobox etc. genutzt werden.

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit können Sie gerne bereits am Vorabend dekorieren kommen.

Gefeiert werden kann bis 03:00 Uhr mit einer möglichen Verlängerung auf 05:00 Uhr.

AUFGABEN SERVICE/ INHALT DER RAUMMIETE

Vorbereitung:

Aufbau Tische und Stühle

Aufbau Außenbereich

Eindecken der Tische

Vorbereitung Bar (Getränke auffüllen/Bar herrichten)

Service am Hochzeitstag:

Getränke aufnehmen und servieren, Weinservice, abräumen der leeren Getränke, auswechseln der leeren Flaschen auf den Tischen (Wasser und Wein)

Einhaltung eines Tagesplans

Stromkoordination

Lichter dimmen

Bar beleuchten

Leergut verräumen

Gläser spülen

Teller abräumen

evtl. Hochzeitstorte servieren

Sektempfang

Service-Bereich und Bar aufräumen/ verräumen und reinigen

Natürlich steht das Personal auch jederzeit für Überraschungen oder Probleme und Sorgen für das Brautpaar und die Gäste bereit.

Danach:

Abdecken der Tische

Abbau der Tische und Stühle

Besenreine Reinigung

Allgemeine Informationen

DEKORATION

Bei der Dekoration ist Ihrer Fantasie keine Grenze gesetzt. Ob Sie selbst dekorieren, einen eigenen Dekorateur beauftragen oder einen unserer Dekorateure nehmen, steht Ihnen ganz frei.

Hierfür bitten wir nur darum, die Dekoration mit Draht oder gut lösbarem Klebeband zu befestigen.

Die Dekoration sollte bis zu einer Stunde nach Veranstaltungsende wieder zusammengepackt sein, damit das Personal die Tische abdecken kann.

Dies übernimmt auch gerne nach Absprache unser Personal.

DIENSTLEISTER

Bei allen weiteren Dienstleistern wie z.B. der Dekoration, den Floristen, den Fotografen usw. haben Sie die freie Auswahl. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der Auswahl der geeigneten Dienstleister.



Menüvorschlag

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen Menüs und Buffets nicht festgelegt sind. Wir passen diese gerne nach Ihren Wünschen an und ändern sie ab. Wir sind sehr flexibel in der Zusammenstellung und möchten, dass Sie an Ihrem wichtigsten Tag alles so gestalten und anpassen können, wie es Ihren Vorstellungen entspricht. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle!

MENÜS IM FRÜHLING (BIS 25 PERSONEN)

MENÜ I

Salat von grünem und weißem Spargel
in Himbeervinaigrette mit Lachsroschen

Zartes Hähnchenbrustfilet auf Pfefferrahmsauce mit
Frühlingsgemüse und kleinen
Kräuterdrillingen

Erdbeer-Tiramisu mit Limoncello und Pistazie

MENÜ II

Lachs-Tatar auf Pumpernickel an Frühlingsсалaten

Zart rosa gebratene Lammhüfte auf mediterranem Gemüse mit
Kartoffeltrüffelpüree

Crème Brûlée mit frischen Waldbeeren

MENÜ III

Tomatencreme-Suppe mit Croûtons

Wildkräuter-Salat mit Feta und Erdbeeren auf Himbeer-Dressing

Gebratenes Lachsfilet mit frisch gestochenem Stangenspargel, Sauce
Hollandaise und Frühkartoffeln

Drei Nocken Mousse au Chocolat auf Fruchtmarkspiegel mit Obst
und Sahne

LANDHAUS DANIELSHOF

Menüvorschlag

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen Menüs und Buffets nicht festgelegt sind. Wir passen diese gerne nach Ihren Wünschen an und ändern sie ab. Wir sind sehr flexibel in der Zusammenstellung und möchten, dass Sie an Ihrem wichtigsten Tag alles so gestalten und anpassen können, wie es Ihren Vorstellungen entspricht. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle!

MENÜS IM SOMMER (BIS 25 PERSONEN)

Menü I

Salat von Mozzarella und Erdbeeren in
fruchtiger Himbeervinaigrette auf Rucola

Süßkartoffel-Suppe mit Zimt-Croûtons

Sous-Vide gegarter Rinderrücken
mit Rotwein-Schalotten Sauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin

Duett von heller und dunkler Schokolade
auf Vanilleschaum und Beeren

Menü II

Wildkräuter-Salat mit Balsamico zu
Schafskäse im Pancetta-Mantel und kandierten Walnüssen

Roastbeef vom Black-Angus Weiderind mit Sauce Béarnaise,
Speckbohnen und Kartoffelgratin

« Lava Cake »

warmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern dazu Vanille Eis

LANDHAUS DANIELSHOF

Menüvorschlag

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen Menüs und Buffets nicht festgelegt sind. Wir passen diese gerne nach Ihren Wünschen an und ändern sie ab. Wir sind sehr flexibel in der Zusammenstellung und möchten, dass Sie an Ihrem wichtigsten Tag alles so gestalten und anpassen können, wie es Ihren Vorstellungen entspricht. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle!

MENÜ IM WINTER (BIS 25 PERSONEN)

Wildkräuter-Salat mit gebratenen Wald-Pilzen an Kräuter-Trüffel-
Vinaigrette

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zimt-Eis



LANDHAUS DANIELSHOF

Buffetvorschlag

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen Menüs und Buffets nicht festgelegt sind. Wir passen diese gerne nach Ihren Wünschen an und ändern sie ab. Wir sind sehr flexibel in der Zusammenstellung und möchten, dass Sie an Ihrem wichtigsten Tag alles so gestalten und anpassen können, wie es Ihren Vorstellungen entspricht. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle!

BUFFET „BELLA ITALIA“

SUPPE

Toskana-Tomaten-Basilikumsuppe mit Croûtons

VORSPEISE

Anti Pasti misto

aus Zucchini, Paprika, Karotten, Champignons, Aubergine, Sonnentomaten, Toskana-Zwiebeln und roter Paprika mit

Frischkäsefüllung

mediterraner Nudelsalat Pesto Rosso

„Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch mit Thunfischsauce

„Carpaccio“ - mariniertes Rinderfilet mit Parmesan

Caprese - Tomate mit Mozzarella und Pesto

Parmaschinken mit Honig- und Galia Melone

Ciabatta und Steinofen-Baguette

Rahmbutter

Frische Blattsalate des Marktes

mit verschiedener Rohkost und zweierlei Dressings

HAUPTGANG

Rouladen vom Kalb mit Schinken und Käse in Tomaten-Salbeisauce

Gebratenes Lachsfilet in Parmesansauce

Hähnchenbrust in leichter Gorgonzolacreme

Trüffel-Penne

Linguine mit Olivenöl Rucola

Gemüse Lasagne

gegrilltes Balsamico-Gemüse:

aus Champignons, Zucchini, Fenchel und Möhren

Rosmarinkartoffeln

DESSERT

frischer Obstsalat mit Maraschino

hausgemachtes Tiramisu

Mousse au Stracciatella

LANDHAUS DANIELSHOF

Buffetvorschlag

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen Menüs und Buffets nicht festgelegt sind. Wir passen diese gerne nach Ihren Wünschen an und ändern sie ab. Wir sind sehr flexibel in der Zusammenstellung und möchten, dass Sie an Ihrem wichtigsten Tag alles so gestalten und anpassen können, wie es Ihren Vorstellungen entspricht. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle!

BUFFET „DANIELSHOF“

SUPPE

Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit Crème fraîche und Speck

VORSPEISEN

mediterrane Antipasti

aus Zucchini, Paprika, Karotten, Champignons und Aubergine
- frittiert, gebacken und gratiniert -

Sonnentomaten, Toskana-Zwiebeln und Borettane-Zwiebeln

Carpaccio – mariniertes Rinderfilet mit Parmesan

Variation von geräucherten und marinierten Fischen

Ganze Lachsforelle

Tomate-Mozzarella

Nudelsalat mediterran

zweierlei Schiffchen mit Serrano-Schinken

Partybrötchen und Steinofen-Baguette

Rahmbutter

HAUPTGANG

Filet vom Duroc Schwein auf Pfefferrahmsauce

“Saltimbocca vom Kalb” gespickt mit Salbei

Schinken & Rosmarinjus

Fruchtiges Hähnchen Thai Curry

Zanderfilet „auf der Haut gebraten“ in Salbei-Nussbutter auf Blattspinat

Kartoffelgratin

Butter-Spätzle

Kartoffelkroketten

Erbsen und Möhrengemüse

Bohnen im Speckmantel

DESSERT

Crème Brulée

Karamellsauce und Himbeeren

Eiscreme als Eisbombe

Erdbeer-Tiramisu mit Limoncello und Pistazie

LANDHAUS DANIELSHOF

Buffetvorschlag

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen Menüs und Buffets nicht festgelegt sind. Wir passen diese gerne nach Ihren Wünschen an und ändern sie ab. Wir sind sehr flexibel in der Zusammenstellung und möchten, dass Sie an Ihrem wichtigsten Tag alles so gestalten und anpassen können, wie es Ihren Vorstellungen entspricht. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle!

BUFFET- „KLASSISCH“

SUPPE

„Hochzeitssuppe“

Consommé mit Streifen vom Gemüse, dazu Klößchen, Eierstich und Nudeln

VORSPEISEN

Argentinisches Rinder-Roastbeef - rosa mit Remoulade

Astoria Salat nach Waldorf Art mit Schwarzwälder-Rauch-Schinken

Fleischbällchen mit Salsa-Sauce & Dijon-Senf

Gurken-Salat

Tomate mit Mozzarella und hausgemachten Pesto Verde

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Couscous Salat

Frische Blattsalate des Marktes

Mit einer Auswahl an Rohkost und Dressings

Mischbrötchen, Steinofen-Baguette

Rahmbutter

HAUPTGANG

Prager Krustenbraten im eigenen Saft, Braunbiersauce extra
Hähnchenbrustfilets mit frischen Champignons in Sahnesauce

Schweinefiletbraten auf „Sauce Café de Paris“

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Schwäbische-Spätzle

Kroketten

Frisches Gemüse vom Wochenmarkt

(Brokkoli, Blumenkohl, Buttermöhren und Erbsen)

DESSERT

frischer hausgemachter Obstsalat

Mousse au Chocolat

Bayerische Creme mit Fruchtmarkspiegel

LANDHAUS DANIELSHOF

Buffetvorschlag

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen Menüs und Buffets nicht festgelegt sind. Wir passen diese gerne nach Ihren Wünschen an und ändern sie ab. Wir sind sehr flexibel in der Zusammenstellung und möchten, dass Sie an Ihrem wichtigsten Tag alles so gestalten und anpassen können, wie es Ihren Vorstellungen entspricht. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle!

BUFFET- „FRÜHLING“

SUPPE

Marktsüppchen mit Einlage

VORSPEISE

Carpaccio von gelber und Rote Beete mit Parmesan und Olivenöl
gefüllte Crêpes mit Gemüse-Antipasti und Frischkäse
Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachtem Remouladen-Dip
Spargelsalat mit Kräutertomaten, Rucola und Erdbeeren mit Himbeeren
Dressing
Couscous-Salat
griechischer Bauernsalat
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten vom
Wochenmarkt

HAUPTGANG

Gebratenes Lachsfilet mit Parmesan-Sauce
Sous-Vide gegarte Rinderhüfte in Rotwein -Sauce
Linguine mit Kirschtomaten und Pesto
Gekochter weißer Spargel mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln in Butter geschwenkt
Kartoffelgratin
Rösschen Gemüse

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeermark
Brownies
Crème Brûlée
Obstsalat

Buffetvorschlag

GRILL BUFFET (AB 20 PERSONEN)

BEILAGEN:

Kartoffelsalat, Bauernsalat, Brotspezialitäten, Butter,
Hausgemachte Dips

FRISCH VOM GRILL:

Gegrillte Gemüsespieße, Maiskolben, Holzfällersteaks,
Bratwürstchen, Chicken Wings mit Honig-BBQ-Marinade,
Burger – Station

DESSERTS VOM GRILL:

Ananas vom Grill, Gegrillte Donuts, Barbecue – Brownies

25,00€ PRO PERSON

+ GRILLMASTER 40,00€ PRO STUNDE
(AB 50 PERSONEN 2 GRILLMASTER)



Buffetvorschlag

ERWEITERUNG BEILAGEN:

ZZGL. 2,50€ PRO ARTIKEL AB 20 PERSONEN

Coleslaw (Krautsalat)
Italienischer Nudelsalat
Tomate - Mozzarella
Rosmarin - Kartoffeln
Anti Pasti
Potato Wedges mit Sour Cream
Sommerliche Gemüsepfanne „Frisch aus der Pfanne“
Mexikanischer Bohnensalat
„Tuna Salat“
Insalata di Mare
(Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch auf Rucola Bett)
Gegrillte Süßkartoffel - Pommes

ERWEITERUNG VOM GRILL:

AB 20 PERSONEN

Rinderhüfte 2,00€ p.P.
Spareribs 2,00€ p.P.
Shortribs 3,50€ p.P.
Burger Station 3,50€ p.P.
Picanha Steak 3,50€ p.P.
Lammkotelett 3,50€ p.P.
Lachssteak 3,50€ p.P.
Kabeljaufilet 3,00€ p.P.
Ganze Dorade 3,50€ p.P.
Garnelenspieße 3,50€ p.P.
Riesengarnelen 4,50€ p.P.
Halloumi Grillkäse 2,00€ p.P.
Blumenkohl 2,00€ p.P.
Grilled Plantaines - Kochbananen 1,50€ p.P.
Lachsfilet (ganz)
(180,00€ pro Stück - 1,3 kg)

Beer Can Chicken (Smoke Style)
(25,00€ pro Stück - 1,1 kg)

Slow smoked Picanha Steak
(80,00€ pro Stück - 1,4 kg)

Snacks und Fingerfood

Eine Trauung am Vormittag kann schnell zu einem kleinen Loch im Magen führen, wenn Sie bis nachmittags zum Kaffee trinken überbrücken müssen. Deshalb empfehlen wir zum Sektempfang kleine Häppchen. Gern können wir auch über Ihre Wünsche und Vorlieben bei der Auswahl der Häppchen und Canapés sprechen.

Tanzen gehört zu einer Party wie die Hochzeitstorte zur Hochzeit. Um Ihren Gästen um Mitternacht noch einmal ein kleines Schmankerl zu bieten, empfehlen wir Ihnen einen Mitternachtsimbiss.

Sie haben eigene Wünsche und Ideen?
Sprechen Sie uns einfach an.



Fingerfood / Canapés

...kleine raffinierte Leckerbissen –
Gerne auch als modernes 3-D-Bufferet...
(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

VEGETARISCH

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Ragout	kalt	3,20€
Bruschetta mit Ziegenkäse und Birnen Chutney	kalt	3,40€
Bruschetta mit Tomate und Sardellenfilet mit Käse überbacken	warm	3,80€
Feigenröllchen mit Peperoncini Creme	kalt	3,20€
Auberginenröllchen mit Champignon-Frischkäse	kalt	3,20€
Spießchen mit Mozzarellaperlen und Tomaten und Balsamico Creme	kalt	3,50€
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse	kalt	3,50€
Crêpes Röllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan	kalt	3,50€
Gebackener Ziegenkäse auf Rucola Salat mit Rotweibirne	kalt	5,00€

FLEISCH & GEFLÜGEL

Grissini umwickelt mit Parmaschinken und Holunderblüten-Honig-Dip	kalt	4,00€
Putenspargelröllchen	kalt	3,80€
Putenbrust mit grünem Spargel und Remoulade		
Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer	kalt	6,00€
Mini Vitello Tonnato	kalt	4,80€
Kalbsfiletröllchen mit Thunfisch Creme		
Saté Spieß vom Hühnchen mit Erdnuss Sauce	warm	4,20€
Involtini vom Lamm mit Pesto von getrockneten Tomaten	warm	5,20€
Mini-Fleischpflanzerl mit Tomaten-Gurken-Remoulade	kalt	3,20€
Mini Himmel & Äd	warm	4,50€
Tartelletes gefüllt mit Kartoffeln, Flöns und Apfel		
Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei	kalt	5,50€

Fingerfood / Canapés

...kleine raffinierte Leckerbissen –
Gerne auch als modernes 3-D-Bufferet...
(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

FISCH & KRUSTENTIERE

Aubergine im Tempura Teig mit Garnelen Creme	kalt	4,80€
Seeteufel Spieß mit Mango Perle und Papaya-Chili-Sauce	warm	5,50€
Gamba Spießchen - mariniert mit Sweet-Chili-Sauce	warm	3,80€
Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa	kalt	4,50€
Pumpernickel Medaillon mit Matjestatar grünen Bohnen und Apfelscheibe	kalt	3,90€
Jakobs Muschel-Zitronengrasspieß mit Honigdipp	warm	5,50€
Saté Spieß vom Steinbutt auf Currysauce	warm	5,50€

SÜß

Mini-Chocolate-Brownies	3,00€
Crêpes Röllchen mit Zitronen-Mascarpone	2,50€
Karamellisiertes Mango Tartelette	4,50€
Baumkuchenwürfel im Nougatmantel	2,50€
Exotischer Fruchtspieß	3,80€
Karamellisierte Ananas am Spieß	2,00€

Fingerfood / Canapés

...kleine raffinierte Leckerbissen –
Gerne auch als modernes 3-D-Bufferet...
(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Canapé mit....

... Italienischer Baguette-Salami und Olive	4,20€
... geräucherter Putenbrust auf Pfirsich-Creme	4,20€
... Tranchen von Strauchtomaten und Mozzarella mit Pesto Butter	4,20€
... luftgetrocknetem Schinken auf Feigen-Rosmarincreme	4,20€
... rosa gebratenem Roastbeef und Estragon-Remoulade	4,80€
... hausgebeiztem Lachs auf Meerrettich-Dillcreme	4,80€
...Tête de Moin auf Feigen-Schalotten Confit	4,80€
... Serranoschinken und Scheiben von der Honigmelone	4,80€
... geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich	4,80€
... Hähnchenbrüstchen, gefüllt mit Brokkoli im Käsemantel	4,80€
... Foie Gras und Weintraubenbutter	6,50€
... Tranchen von der Entenbrust und Orangen-Chutney	5,50€
... gebratene Riesengarnele auf Limetten-Cocktailcrème	5,50€
... Hirschfilet auf Cumberland Sauce	6,00€
... Meerbarbe im Parmaschinkenmantel auf Basilikumbutter	5,50€

MITTERNACHTSSNACK

Gulasch Suppe	6,50€
Currywurst	6,50€
Käseplatte mit Brot/Salzgebäck & Trauben	9,90€

Getränkepauschale

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an attraktiven Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung an, die auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche abgestimmt sind. Unsere Pauschalen umfassen eine Vielfalt an alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken und garantieren Ihnen und Ihren Gästen einen sorgenfreien Genuss.

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 12 Stunden pro Person. Äußern Sie gerne Ihre Wünsche für den Inhalt der Pauschale!

STANDARD-PAUSCHALE:

Auswahl an hochwertigen Weinen
Bier vom Fass
Sekt zur Begrüßung
Softgetränke
Mineralwasser
Kaffee und Tee

PREIS: 40€ PRO PERSON

PREMIUM-PAUSCHALE:

Auswahl an hochwertigen Weinen
Bier vom Fass
Sekt zur Begrüßung
Softdrinks
Mineralwasser
Kaffee und Tee
Cocktails
(4 alkoholische und 3 nicht-alkoholische)

PREIS: 60€ PRO PERSON
+ 100€ EINMALIG FÜR COCKTAILMIXER

EXKLUSIV-PAUSCHALE:

Auswahl an hochwertigen Weinen
Bier vom Fass
Sekt zur Begrüßung
Softdrinks
Mineralwasser
Kaffee und Tee
Spirituosen
Cocktails
(4 alkoholische und 3 nicht-alkoholische)

PREIS 80€ PRO PERSON
+ 100€ EINMALIG FÜR COCKTAILMIXER

KINDER UNTER 12 JAHREN SIND KOSTENFREI
KINDER VON 12-18 JAHREN ZAHLEN 50% DER
PAUSCHALE

LANDHAUS DANIELSHOF



Auszug aus der Getränkekarte

Hier finden Sie eine Auswahl an unseren Getränken. Auf Wunsch können Sie uns Ihre eigenen Getränkewünsche nennen, die wir gern versuchen mit aufzunehmen.

König Pilsener 0,3l	3,50€
Gaffel Kölsch 0,3l	3,50€
10L Fass Kölsch	95,00€
Erdinger Weißbier, hell oder alkoholfrei 0,5l	6,00€
Gaffel Kölsch, alkoholfrei 0,3l	3,90€
Coca Cola/ Zero, Light, Fanta, Sprite, Spezi 0,2l	3,20€
Wasser Naturell, Sprudel 0,75l	8,00€
Apfelschorle 0,2l	3,20€
Johannisbeeren-Schorle 0,2l	3,20€
Kaffee Crème	3,20€
Espresso	2,90€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,00€
Tee, diverse Sorten	2,90€
Kannen Kaffee	16,00€
Sekt brut	33,50€
Orangensaft	14,00€

Auszug aus der Getränkekarte

OBSTBRÄNDE

Mirabelle	2cl	6,50€
Scheibel Premium Plus Himbeere	2cl	6,50€
Scheibel Premium Plus Birne	2cl	6,50€
Scheibel Premium Plus Moorbirne	2cl	6,50€
Scheibel Premium Plus Wilde Himbeere	2cl	10,50€
Scheibel Alte Zeit Acher Kirsch	2cl	10,50€
Scheibel Alte Zeit Zitärtele Brand	2cl	10,50€
Scheibel Alte Zeit Nussler	2cl	8,50€
Scheibel Edles Haselnuss	2cl	8,50€
Scheibel Edles Bratapfel	2cl	5,50€

GRAPPAS, RUM, BRANDYS, COGNAC, WHISKYS

Grappa Nonino Io Chardonnay	2cl	6,50€
Bacardi superior weiß	4cl	8,00€
Botucal Reserva Exklusive	2cl	10,50€
Scheibel Apricot Brandy	2cl	10,50€
Scheibel Prune Brandy	2cl	10,50€
Glenmorangie 14 Jahre	4cl	12,50€
Jack Daniel's Old No. 7	4cl	8,50€
Jameson Irish Whisky	4cl	8,50€
Lagavulin 16 Jahre	4cl	14,50€
The Macallan 12 Jahre	4cl	14,50€
Cognac Hennessy	2cl	8,50€

LIKÖRE

Sambucca	2cl	3,50€
Ouzo di Plomari	2cl	3,50€
Amaretto di Saronna	2cl	3,50€
Baileys Cream	2cl	3,50€
Paradies Waldheidelbeere	2cl	3,50€
Paradies Weinberg-Pfirsich	2cl	3,50€

Auszug aus der Weinkarte

Alle Preise beziehen sich auf die Flasche 0,75L

Kilian Hunn Weißburgunder	35,00 €
Kilian Hunn Grauburgunder Trocken	35,00 €
Kilian Hunn Tuganer Lieblich	35,00 €
Durbacher Kochberg Spätburgunder Weißherbst Kabinett, trocken	35,00 €
Kilian Hunn Spätburgunder Trocken	35,00 €
Villa Antinori Rosso Toscana Firenze	45,00 €
Primitivo Quietum Appassimento Casa Vinicola Minini, Apulien	39,00 €
Rawson Retreat Shiraz Carbernet Penfolds Australien	36,00 €
Kilian Hunn, Sauvignon Blanc Trocken, QBA	40,00 €
Lugana Catulliano DOC Weingut Pratello - Lombardei	45,00 €
Gerard Bertrand Corbières Grenache/Syrah/Mourvèdere	39,00 €
Chateau Petit Clos Malbec/Merlot Cahors Jean Luc Baldes	49,00 €



Cocktails

Die aufgeführten Cocktails sind lediglich Empfehlungen unserer Hauscocktails. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch gerne Cocktails an, die Sie sich wünschen und die nicht Teil unseres Standardsortiments sind. Es ist unser Ziel, alle Wünsche unserer Gäste zu erfüllen und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten.

Between the sheets	12,50€
Cuba Libre	10,50€
Daiquiri	10,50€
Mojito	11,50€
Erdbeer Mojito	12,50€
Caipirinha	10,50€
Espresso Martini	11,50€
Pornstar Martini	11,50€
Pina Colada	11,50€
Solero	11,50€

VIRGIN COCKTAILS

Ipanema	8,50€
Mint Tonic	8,50€
Orange Fizz	8,50€
Virgin Mojito	8,50€
Virgin Colada	8,50€



Apéritifs

Aperol Spritz	9,00€
Limoncello Spritz	9,00€
Gin Fizz	9,00€
Campari Spritz	9,00€
Campari Soda	7,50€
Sarti Spritz	9,00€
Crodino Spritz	9,00€
Lillet Wildberry	9,00€
Hugo	9,00€
Kir Royal	7,50€
Sekt mit Cassislikör	
Kir Blueberry	7,50€
Kir Peach	7,50€
Sekt mit Pfirsichlikör	
Bitter Orange	5,00€
Alkoholfrei	

AQUAVIT UND BITTERS

Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	4,00€
Absolut Wodka	2cl	4,00€
Jägermeister	2cl	3,50€
Mamma Nero	2cl	3,50€
Ramazzotti	4cl	6,50€



EINZIGARTIGE COCKTAILS FÜR EUREN BESONDEREN TAG

Unsere exklusiven Cocktails, kreiert aus unseren eigenen hochwertigen Likören von 2 Good, bringen eine besondere Note in Ihren großen Tag. Lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren und wählen Sie Ihre Favoriten für Ihre Cocktailkarte.

2 GOOD SPRITZ

Ein erfrischender Klassiker: Unser 2 Good Spritz kombiniert den spritzigen Geschmack von Prosecco mit der intensiven Note unseres Zitrone-Ingwer Likörs. Dieser Cocktail ist die perfekte Mischung aus Frische und Eleganz und eignet sich hervorragend für einen stilvollen Empfang.



PURA VIDA

Genießen Sie das pure Leben mit dem Pura Vida: Ein erfrischender Mix aus Hibiskus, prickelndem Prosecco und unserem einzigartigen Zitrone-Ingwer Likör. Dieser Cocktail bringt eine exotische Note auf Ihre Hochzeit und sorgt für erfrischende Momente.



STRAWBERRY DREAMING

Lassen Sie sich von den süßen Träumen verführen: Unser Strawberry Dreaming kombiniert den fruchtigen Erdbeer-Limes mit dem belebenden Geschmack unseres Zitrone-Ingwer-Likörs. Ein himmlischer Cocktail, der Romantik und Frische in einem Glas vereint.



2 Good ist eine Likörmarke direkt aus Bedburg, die für großartigen Geschmack, Nachhaltigkeit und soziales Engagement steht



LIEBEVOLLE DETAILS

LIKÖR ALS WILLKOMMENSGESCHENK

Bereitet euren Gästen einen herzlichen Empfang mit unseren charmanten und personalisierten Likör-Fläschchen. Wählt aus unseren zwei exklusiven Likören und verschiedenen Designs, die speziell für Hochzeiten gestaltet sind.

Schritt 1: Wahl der Geschmacksrichtung

Weißschokolade/Minze

Ein edler Likör mit der cremigen Süße von weißschokolade und der erfrischenden Note von Minze.



Zitrone/Ingwer

Ein erfrischender und spritziger Likör, der die Aromen von Zitrone und Ingwer perfekt vereint.

Schritt 2: Wahl des Designs



2 Good ist eine Likörmarke direkt aus Bedburg, die für großartigen Geschmack, Nachhaltigkeit und soziales Engagement steht



Unsere AGBs

Wir sind bemüht unseren Gästen jeden erdenklichen Service zu bieten und allen Wünschen möglichst schnell und unbürokratisch nachzukommen. Gleichwohl sind im beiderseitigen Interesse die Einhaltung folgender AGBs erforderlich:

1. Bei einer unverbindlichen Reservierung geben wir Ihnen eine Option für vierzehn Tage. In dieser Zeit halten wir für Sie die besprochenen Räumlichkeiten frei. Optionen werden nur für jeweils einen Termin vergeben. Innerhalb der Optionszeit teilen Sie uns bitte schriftlich (inklusive Rechnungsadresse) mit, dass Sie aus Ihrer Option eine verbindliche Reservierung machen möchten. Mit der Zahlung (Bar oder per Überweisung) der von uns gestellten Anzahlung innerhalb von sieben Tagen wird Ihre Reservierung dann verbindlich. Die geleistete Anzahlung wird Ihnen natürlich nach Veranstaltung vom eigentlichen Rechnungsbetrag subtrahiert. Sollte das Standesamt für den Termin noch keine Zusage vergeben, dann kontaktieren Sie uns bitte.

2. Die im Vertrag genannte Personenzahl gilt als Berechnungsminimum. Von dieser Personenzahl darf maximal um 10% nach unten abgewichen werden. Erhöhungen der Personenzahl sind bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich.

3. Sämtliche Vereinbarungen sind schriftlich niederzulegen. Dies gilt auch für Nebenabreden und Zusicherungen sowie für nachträgliche Vertragsänderungen. Änderungen des von Ihnen geplanten Veranstaltungsablaufes können wir nur akzeptieren, wenn Sie uns bis zehn Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden. Änderungen des bestellten Menüs/Büffets sowie die Anzahl der Personen sind grundsätzlich nur bis zu zehn Tage vor der Veranstaltung möglich. Sollten die Änderungen nicht schriftlich zu diesem Termin vorliegen, wird die Veranstaltung, wie vereinbart, in Rechnung gestellt (auch wenn am Veranstaltungstag tatsächlich weniger Personen verzehrt haben).

4. Stornierungen von Veranstaltungen müssen spätestens 9 Monate vor Veranstaltungsbeginn bei uns vorliegen. Bis zu diesem Zeitpunkt erfolgt die Stornierung kostenfrei. Bei kurzfristigeren Stornierungen sind wir berechtigt einen angemessenen Ersatz für die getroffenen Vorkehrungen und insbesondere für die Reservierung des Veranstaltungsbereichs zu verlangen. Wenn keine gleichwertige Veranstaltung den vereinbarten Termin übernimmt, betragen die pauschalierten Rücktrittskosten
...ab 9 Monate vor Veranstaltungsbeginn werden 30% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.
...ab 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn werden 50% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.
...ab 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn werden 70% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.
...bei späteren Stornierungen werden 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Ergänzung zu Punkt 3: Das Landhaus Danielshof hat das Recht vom Vertrag zurückzutreten, soweit Form und Inhalt der Veranstaltung ausreichend Grundlage bietet, um dem Ruf nach außen, sowie in sonstiger Weise hin zu schaden. Im Falle von höheren Gewalteinflüssen, wie z.B. Überschwemmungen, Brand, Einbruch, etc. und die daraus bestehende Gefahr Ihre Veranstaltung nicht vertragsgemäß ausführen zu können, hat das Landhaus Danielshof das Recht vom Vertrag zurückzutreten und kann in diesem Falle nicht schadensersatzpflichtig gemacht werden. Bei anderweitigen Einflüssen behält sich das Landhaus Danielshof das Recht vor bis zu einem Zeitraum von 3 Monaten vor der Veranstaltung vom Vertrag zurückzutreten. In diesem Falle verpflichtet sich das Landhaus Danielshof Ihnen einen adäquaten Ersatz vorzuschlagen.

5. Im Fall der Reklamation hat der Gast eventuelle Mängel unverzüglich, d.h. während der Veranstaltung dem Bankettleiter gegenüber zu rügen, so dass der Veranstalter die Möglichkeit der Nachbesserung hat. Soweit das Rügerecht durch den Gast nicht innerhalb der o.g. Frist ausgeübt wird, ist eine spätere Reklamation ausgeschlossen. Das Landhaus Danielshof übernimmt keine Haftung für Schäden oder Beschmutzungen an Kleidungsstücken der Gäste. Dies gilt nicht für Schäden, die vom Landhaus Danielshof vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht werden. Das Landhaus Danielshof haftet insbesondere nicht für Verschmutzungen an Ball- oder Hochzeitskleidern, die aufgrund ihrer Beschaffenheit mit dem Fußboden in Berührung kommen.

Unsere AGBs

6. Nach Beendigung der Veranstaltung senden wir die Rechnung zur Überweisung per E-Mail zu.
7. Wir möchten Sie ferner darüber informieren,
 - ... dass Sie als Organisator der Veranstaltung für von Ihren Gästen verursachte Beschädigungen persönlich haftbar bzw. schadensersatzpflichtig sind.
 - ... dass eventuell übrigbleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.
 - ... dass wir für jegliche mitgebrachten Dekorationsgegenstände, Geschenke oder ähnliche Dinge keine Haftung übernehmen.
 - ... dass Dekorationsgegenstände binnen 48 Stunden nach der Veranstaltung abgeholt werden sollen
8. Die/der Vertrags-Unterzeichner erklären(t), dass Sie seitens dem Landhaus Danielshof darauf hingewiesen worden sind, dass Urheberrechte bei der Wiedergabe von Musik zu beachten sind und eine Anmeldung bei der GEMA notwendig ist soweit die Wiedergabe der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wird. Die Wiedergabe eines Werkes ist öffentlich, wenn Sie für eine Mehrzahl von Mitgliedern der Öffentlichkeit bestimmt ist. Zur Öffentlichkeit gehört jeder, der nicht mit demjenigen, der das Werk verwertet, oder mit den anderen Personen, denen das Werk in unkörperlicher Form wahrnehmbar oder zugänglich gemacht wird, durch persönliche Beziehungen verbunden ist. D.h., haben Sie Gäste, zu denen Sie nicht in persönlicher Beziehung stehen, ist eine Öffentlichkeit im zuvor benannten Sinn hergestellt. Die/der Vertragsunterzeichner versichern(t), dass die notwendige Anmeldung bei der GEMA vor der Veranstaltung erfolgt. Sollte das Landhaus Danielshof wegen nicht erfolgter oder unzureichender Anmeldung in Anspruch genommen werden, so stellen(t) die/der Vertragsunterzeichner diese von Forderungen seitens der GEMA frei.
9. Sollten Künstler von dem Veranstalter gebucht sein, kommt das Landhaus Danielshof nicht für zusätzliche Kosten, wie Verpflegung, Anfahrt oder Übernachtungen auf.
10. Die verzehrten Getränke werden am Tag Ihrer Veranstaltung, neben dem Büffet-/ Menüpreis zu den am Tag der Veranstaltung aktuellen Speise- und Getränkekarte des Landhauses Danielshof ausgewiesenen Preisen abgerechnet.
11. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Landhaus Danielshof übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung. Bitte nehmen Sie daher mitgebrachte Dekorationsgegenstände am nächsten Tag bzw. am Abend mit. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen. Ergänzung zu Punkt 10: Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.
12. Das Landhaus Danielshof erhebt für übernommene Dekorationsaufgaben, wie z. B. eindecken von Blumenvasen, Gastgeschenken, Menükarten etc. eine Gebühr, welche sich je nach Aufwand richtet.