

Ab 01.01.2024 **Heiraten in der Seerose**  
**Für den schönsten Tag.....**



Wir – Familie Peter – und unser Team – sind stets bemüht Ihren Aufenthalt im Gasthof und Landhotel Seerose so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir freuen uns auf Sie

---

# Verliebt, Verlobt, Verheiratet

Liebes Brautpaar,

Ihr Hochzeitstermin steht fest?

Nun suchen Sie nach der passenden Location für den schönsten Tag  
in Ihrem Leben?

Bei uns – in der Seerose – sind Sie genau richtig!

Gerne setzen wir Ihre individuellen Wünsche um, beraten Sie kompetent und  
unterstützen Sie mit unserer jahrelangen Erfahrung.

Unser Ziel ist es, Ihre Vorfreude zu steigern!

Denn Organisation und Umsetzung sind unsere Stärken.

Lassen Sie los!

Wir stehen Ihnen für Fragen rund um Ihre Hochzeit mit fachkundiger Beratung  
und individueller Planung zur Seite.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen und Vorschläge für Ihre Hochzeit.

Gerne erstellen wir Ihnen ein Individuelles Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

# Empfang nach der Trauung



Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste mit einem Sektempfang.

Stoßen Sie mit Ihren Gästen auf die Trauung und das neue Glück an. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Canapés oder Fingerfood zum Sekt.



## Für Ihren Aperitif Empfang:

Flasche Langenzenner Klostersekt (trocken)	0,75 l	22,00 €
Flasche Hausmarke (halbtrocken)	0,75 l	22,00 €
Flasche Weißburgunder Sekt	0,75 l	34,80 €

### Zum Verfeinern:

Rotweinlikör, Pfirsichlikör, Aperol, Holunderblütensirup, Ramazotti Rossato, Cassis

### Alkoholfrei

Flasche Alkoholfreier Sekt	0,75l	22,00 €
Big Apple (Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser und Grenadine)	1 l	28,00 €
Hausgemachte Limettenlimonade	1 l	26,00 €

Canapés Variation	siehe Seite 16	St. ab	4,00 €
Fingerfood		St. ab	4,80 €
Hausgemachte Blätterteigstangen		St.	2,40 €

Auf Wunsch und nach Verfügbarkeit können wir den Empfang an Ihr Standesamt oder vor Ihre Kirche verlegen inkl. Stehtische (Preis je nach Entfernung)

# Für Ihre Kaffeetafel

Sie möchten gemütlich mit Kaffee und Kuchen Ihre Hochzeitsfeier beginnen?  
Genießen Sie bei schönem Wetter diese schöne Zeit in unserem Garten.

Gerne kann der selbst gebackene Kuchen von der Mutter/Oma oder Bekannten mitgebracht werden. Um das Schneiden und das Servieren kümmern wir uns.



Gedeckpreis p. Person 3,60 €  
(bei selbst mitgebrachtem Kuchen verlangen wir für Geschirr, Besteck, Servietten und eindecken einen Aufpreis)

Aufpreise Kaffeetrinken im Garten p. Person 3,50 €  
(inkl. Bankhussen, Pavillon)

Wollen Sie den Kuchen über uns bestellen? Unsere Partner-Bäckereien bieten leckeren Kuchen und wundervolles Gebäck und exzellente Hochzeitstorten an. (Kuchenliste vorhanden)

Kaffee/Tee/Kakao Abrechnung nach Verbrauch oder in der Getränke-Pauschale

---

# Getränke

Getränkeabrechnung nach Verbrauch oder Getränkepauschale

## Unsere Getränkepauschalen

**Getränkepauschale I „medium“:** ab ca. 14.30/ 15 Uhr bis 2 Uhr nachts pro Person 48,00€

Aperitif, Kaffee/Tee/Kakao, alkoholfreie Getränke, Biere

Zusätzlich ab 18.00 Uhr ein ausgewählter Weiß- und Rotwein, Wasser in Gastroflaschen,

Espresso/Cappuccino, eine Schnapsrunde nach dem Hauptgang oder Dessert

(oder anstatt Wein, Schnaps frei)

**Getränkepauschale II „Alles dabei“:** ab ca. 14.30/ 15 Uhr bis 2 Uhr nachts pro Person 56,00€

Siehe Pauschale 1 + alles bereits ab Nachmittag frei

(Espresso, Cappuccino usw., Weine, Wasser in Gastroflaschen, Hugo, Aperol, etc.)

Schnäpse ab 19.00 Uhr im 0,02 Glas Ausschank (Standard bis 4,20 €, siehe Speisekarte)

**Getränkepauschale III „mini“:** ab ca. 18.00 Uhr bis 2 Uhr nachts pro Person 37,00 €

Aperitif, Biere, alkoholfreie Getränke, ein ausgewählter Weiß- und Rotwein, Wasser in Gastroflaschen,

Espresso/Cappuccino, eine Schnapsrunde nach dem Hauptgang oder Dessert

12,40 € für Longdrinks Upgrade für drei Klassiker (nur Erwachsene werden berechnet)

Außerhalb der Pauschale: + Getränke vor oder nach der Pauschale werden gesondert berechnet

+ Musiker, Künstler, weitere Schnäpse

## Weinempfehlung

Mögliche Weine für die Pauschale

Silvaner, Sulzfelder Cyriakusberg, trocken

Bacchus, Ipsheimer Burgberg, Spätlese halbtrocken

Grauburgunder, Burg Ravensburg, Baden trocken

Rotwein Cuvee, halbtrocken

Dornfelder & Portugieser, Mainstockheimer, trocken

Dies sind Beispiel Menüs und Buffets. Ihr persönliches Menü oder Buffet wird nach individueller Absprache erstellt

## **Menü 1**

Fränkische Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Kalbshaxenfleisch und Rehbraten mit Klößen, Butterspätzlen,  
Blaukraut und gemischtem Salat

\*\*\*\*\*

Bayerische Creme mit Himbeersoße  
(Plattenservice) 43,80€

## **Menü 2**

Festtagssuppe

\*\*\*\*\*

Kalbs- und Schweinebraten mit Beilagen Ihrer Wahl  
(z.B. Klöße und Spätzle), gemischten Salat und Gemüse

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Brombeeren  
(Plattenservice) 38,80€

## **Menü 3**

Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen

\*\*\*\*\*

Hasenkeule geschmort mit Waldpilzen, dazu  
Rosenkohl und Haselnusspätzle

\*\*\*\*\*

Crêpes mit Vanilleeis und Schokoladensoße  
40,00€

---

## **Menü 4**

Karpfenmatjes mit Salatbouquet,  
frischem Brot und Butter

\*\*\*\*\*

Schweinelendchen „ou four“ mit Birne und Gorgonzola  
überbacken, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat

\*\*\*\*\*

Dessertteller „Seerose“

49,60€

## **Menü 5**

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kartoffelstroh

\*\*\*\*\*

Kalbsmedaillons in Pfefferrahmsoße mit Gemüse  
der Saison und Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*\*

Schlosserbuben mit Latte-Macchiato-Eis

44,80€

## **Menü 6**

Bunter Vorspeisenteller mit einer kleinen Suppe

\*\*\*\*\*

Schweinelendchen im Kräutermantel, Gemüse im Körbchen  
hausgemachten Spätzlen

\*\*\*\*\*

Mango-Joghurtmousse mit Passionsfruchtsorbet

44,60€

---

## **Menü 7**

Feine Champignonrahmsuppe unterm Kartoffelnest

\*\*\*\*\*

Pochiertes Wallerfilet auf dem Gemüsebeet mit luftiger  
Frankensektsoße und Wildreis

\*\*\*\*\*

Rehrücken an feiner Pflaumensoße, Brezenknödel  
und Blaukrautstrudel

\*\*\*\*\*

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

61,60 €

## **Menü 8**

Blattsalate mit marinierten Sprossen, dazu gebratene  
Entenbrustscheiben, garniert mit Gemüsespaghetti

\*\*\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Quarknocken und Basilikum

\*\*\*\*\*

Seeteufel gebraten auf Safran-Lemonensoße und  
Tomatenconfit

\*\*\*\*\*

Kalbsfiet mit Sauce Bernaise, Fenchelgemüse und Kartoffelrösti

\*\*\*\*\*

Duett von weißen und braunen Schokoladenmousse,  
dazu frische Früchte

89,40 €

## Weitere Angebote

### Vorspeisen:

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Senf-Dillsoße dazu ein kleines Salatbouquet mit Dressing	12,00€	
Saftige Honigmelone mit fränkischem Schinken	10,80€	
Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Pilzen	8,50€	
Feldsalat mit Speckwürfel und Croutons	9,80€	
Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseperlen	7,30€	

### Weitere Hauptgänge:

Gebratene Ente mit Rotkohl und Kloß	23,40€	
Portion Spanferkel mit Semmelkloß und Salat	20,80€	
Kalbssteak mit Champignon überbacken, Brokkoli und Herzoginkartoffeln	35,80€	
Schweinelende im Kräutermantel mit hausgemachten Butterspätzle und Gemüse	26,80€	

### Dessert:

Bayerische Creme mit Himbeersoße und Früchten	10,80€	
Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne	9,20€	
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonbedingt)	9,20€	
Parfait nach Wahl mit frischen Früchten	12,00€	
Dessertteller „Seerose“	13,20€	

---

## **Buffets ( ab 30 Personen )**

Bitte wählen Sie eine Suppe:

Petersilienwurzelcreme mit Kartoffelstroh, Sellerierahmsuppe, Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Leberklößchen, Maissüppchen mit Garnelen, Lauch-Kartoffelsuppe, Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe (Saison)  
Klare Tomatenessenz mit Quarknocken (2,00€ Aufpreis p. P.)

### **Vorschlag I: 36,40 € pro Person**

Fränkische Festtagssuppe

Salatbuffet

Fränkische Bratwürste, Schweineschnitzel, Hähnchenkeulen, Krustenbraten, Buttergemüse, rohe Klöße, Pommes frites, Sauerkraut

Bayerische Creme, Eisplatte bunt garniert, frischer Fruchtsalat, Eiswaffeln

### **Vorschlag II: 52,60 € pro Person mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe oben)

Melone mit fränkischem Saftschinken, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Spanferkel knusprig gebraten, Bratwurst fränkisch und Nürnberger, gefülltes Schweineschnitzel mit Käsemantel, Krustenbraten, Pangasiusfilet im Eimantel oder Karpfenfilet im Bierteig (nach Saison) feines Gemüse, Klöße, Reis, Sauerkraut, Pommes frites.

Zwetschgenknödel, Eisplatte bunt garniert, frischer Fruchtsalat, Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten.

---

### **Vorschlag III: 54,80 € pro Person mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe Seite 10)

Großes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Schweinelende im Ganzen gebraten, Mini-Schäufele, Lachsfilet im Zucchini-mantel mit Zitronenthymian und Safransoße, Gemüse-nudeln, Mini-Klöße, Wildreis, Pommes frites, hausgemachte Spätzle, Buttergemüse.

Heiße Himbeeren, Eisplatte garniert, Schokoladenpraline, verschiedene Eiswaffeln, Schokoladensoße warm, Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten.

### **Vorschlag IV: 64,90 € pro Person mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert,**

Suppe (siehe Seite 10)

Zucchini und Auberginen mariniert mit Pinienkernvinaigrette, Honigmelone mit fränkischem Saftschinken, Meeresfrüchtesalat, Räucherfischplatte (Räucherlachs, Aal, Regenbogenforelle, Schillerlocken).

Großes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Lachs in leckererem Basilikumschaum, kleine Schnitzelchen, feines Hirschgulasch in roter Pfeffersoße, Schweinefilet „Piccata“ an leichter Tomatensoße, Kalbshaxe in Dunkelbiersoße, Buttergemüse, Petersilienkartoffeln, Klöße, Wildreis, hausgemachte Spätzle.

Heiße Himbeeren, Mohnparfait, Eisplatte garniert, hausgemachtes Schokoladenmousse braun oder weiß, verschiedene Eiswaffeln, Schokoladensoße warm, Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten.

---

## **Vorschlag V: 75,40 € pro Person mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe Seite 10)

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, mild geräucherter Karpfen lauwarm dazu  
Apfelmeerrettich, Kalbsfleisch in Thunfischmayonnaise.

Großes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Feldsalat mit Speckwürfelchen  
und Croutons.

Seeteufel pochiert in Champagnersoße, gefüllte Putenbrust, Schweinelende im Kräutermantel,  
Rehkeule vom Stück tranchiert mit Wildrahmsoße, Buttergemüse, Wildreis, Kartoffelrösti,  
Schupfnudeln.

Mango-Joghurtmousse, Mohnparfait, Eisplatte garniert, Bayerische Creme mit  
Himbeersoße, verschiedene Eiswaffeln, Schokoladensoße warm, kleine  
Apfelküchle, frischer Fruchtsalat.

## **Buffets mit vegetarischen Gerichten**

### **Vorschlag I 36,40 € pro Person mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe Seite 10)

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Fränkische Bratwürste, Schweineschnitzel, Hähnchenkeulen, Krustenbraten, gebackener  
Blumenkohl, Bagger mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Buttergemüse, rohe Klöße,  
Pommes frites, Sauerkraut

Bayerische Creme, Eisplatte bunt garniert, frischer Fruchtsalat, Eiswaffeln

---

## **Vorschlag II 52,60 € pro Person mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe Seite 10)

Melone mit fränkischem Saftschinken, Tomaten Mozzarella mit Basilikum Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Spanferkel knusprig gebraten, Bratwurst fränkisch und Nürnberger, gefülltes Schweineschnitzel mit Käsemantel, Hähnchenkeulen, Krustenbraten, Pangasiusfilet im Eimantel oder Karpfenfilet im Bierteig (nach Saison), Auberginen- Cordon bleu, Gemüse, Klöße, Reis, Sauerkraut, Pommes frites.

Zwetschgenknödel, Eisplatte bunt garniert, frischer Fruchtsalat, Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten.

## **Vorschlag III: 56,80 € pro Person, mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe Seite 10)

Großes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Schweinelende im Ganzen gebraten, Mini-Schäufele, Lachsfilet im Zucchini-mantel mit Zitronenthymian und Safransoße, Gemüsenudeln, Miniklöße, Wildreis, Pommes frites, hausgemachte Spätzle, Buttergemüse.

Heiße Himbeeren, Eisplatte garniert, Schokoladenpraline, verschiedene Eiswaffeln, Schokoladensoße warm, Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten.

---

**Vorschlag IV: 68,90 € pro Person, mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe Seite 10)

Zucchini und Auberginen mariniert mit Pinienkernvinaigrette, Honigmelone mit fränkischem Saftschinken, Meeresfrüchtesalat, Räucherfischplatte (Räucherlachs, Aal, Regenbogenforelle, Schillerlocken).

Großes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Wildlachs in leckererem Basilikumschaum, kleine Schnitzelchen, feines Hirschgulasch in roter Pfeffersoße, Schweinefilet „Piccata“ an leichter Tomatensoße, Kalbshaxe in Dunkelbiersoße, Gemüsespieße in Sesamteig gebacken mit Kräuterdip, Baggers überbacken, Buttergemüse, Zucchini, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Wildreis, hausgemachte Spätzle.

Heiße Himbeeren, Mohnparfait, Eisplatte garniert, hausgemachtes Schokoladenmousse braun oder weiß, verschiedene Eiswaffeln, Schokoladensoße warm, Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten.

---

## **Vorschlag V: 78,40 € pro Person mit Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert**

Suppe (siehe Seite 10)

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, mild geräucherter Karpfen lauwarm dazu Apfelmeerrrettich, Kalbsfleisch in Thunfischmayonnaise.

Großes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Feldsalat mit Speckwürfelchen und Croutons.

Seeteufel pochiert in Champagnersoße, gefüllte Putenbrust, Schweinelende im Kräutermantel, Rehkeule vom Stück tranchiert mit Wachholderrahmsoße, Sellerieschnitzel, Gemüselasagne, Buttergemüse, Wildreis, Kartoffelrösti, Schupfnudeln.

Heiße Brombeeren, Mango-Joghurtmousse, Mohnparfait, Eisplatte garniert, Bayerische Creme mit Himbeersoße, verschiedene Eiswaffeln, Schokoladensoße warm, kleine Apfelküchle, frischer Fruchtsalat.

Buffetänderungen (Gerichte und damit verbundene Preisänderungen) können jederzeit vorgenommen werden.

### **Zu späterer Stunde:**

Schinkenplatte, Obatzter, Bratwurstgehäck, versch. Obst/Früchte geschnitten, Anti-Pasti, Käseplatte, Räucherfischplatte

-Nacht-Buffer ab 17,40 €

-Ohne Räucherfisch 15,80 €

-Nur Käsebrett 11,60 €

Preis pro Erwachsener, Kinder werden nicht berechnet

oder Appetithappen (siehe nächste Seite)

---

## **Appetithappen pro 4,00€**

( Abholpreis 10% Rabatt)

Für nachts oder während des Sektempfanges

Verschiedene Vollkornbrote, Stangenweißbrot, Schwarzbrot mit

- Camembert in Mandeln gebacken auf Salatblatt
- Salami mit Silberzwiebeln
- Schinken mit Melonenkugeln
- Kräuterkäse mit Radieschen und Kresse
- Gekochter Schinken mit Spargel
- Kalte Putenbrust mit Kiwischeiben oder Trauben
- Bratwurstgehäck mit Zwiebeln
- Obazter
- Aufschnittwurst mit Gurke
- Emmentaler mit Paprika
- Geräucherter Forelle mit Oliven
  
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 4,30€
- Kalten Schweinelendchen mit Remouladensoße 4,30€
- Roastbeef mit Champignonköpfen 4,30€

## Herzlich Willkommen im Landhotel Seerose



Ihre Gäste sollen ausgelassen feiern?

Mit einer anschließenden Übernachtung in unseren 35 Zimmern und 60 Betten sind Sie und Ihre Gäste auf der sicheren Seite.

In den geräumigen und komfortabel eingerichteten Zimmern sorgt eine freundliche Einrichtung für ein wohnliches Ambiente.

Diese verfügen alle über Dusche/Bad WC, Haartrockner, Fliegengitter und Flatscreen TV.

S-Komfortzimmer zusätzlich mit Kühlschrank, Safe, Tablet mit Internetzugang

Kostenloses W-LAN im ganzen Haus.

Aufteilung möglich in:

Einzelzimmer, Doppelzimmer mit Zustellbetten und Suite

Unser kleiner Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Tecaldarium laden zum Entspannen ein.

Schlafen Sie gut!

Nach einer erholsamen Nacht erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbüffet

# Empfehlungen

## Blumen und Dekoration

Dekoration und Blumen – das sind entscheidende Akzente die Ihrer Feier den letzten Schliff geben. Natürlich können Sie Ihre Blumen gerne selbst mitbringen. Das dekorieren übernehmen wir für Sie.

Wenn gewünscht, erstellen wir Ihnen eine Menükarten für 3,50 € pro Stück.

Alle unsere Tische werden mit cremigen Tischdecken eingedeckt. Wünschen Sie weiße Tafeldecken, so können Sie diese gerne gegen Aufpreis von 1,70€ p. Person bekommen

Floristen-Empfehlungen für Sie.

**Florales & Design**  
*...der etwas andere Blumenladen*

Gartenstraße. 7

[www.floralesunddesign.de](http://www.floralesunddesign.de)

91489 Wilhelmsdorf

Telefon: (09104) 82 39 10

E-Mail: [wohlleb@web.de](mailto:wohlleb@web.de)

Blumenladen Lilie

Telefon: (09101) 9022372

Galgenberg 2

90579 Langenzenn

Blumenladen Freund

Telefon: (09102) 997964

Hauptstraße 35

91452 Wilhermsdorf



## Fotografie



Hindenburgstr. 3  
90579 Langenzenn

Telefon: (09101) 2123  
[www.fotografie-pfaender.de](http://www.fotografie-pfaender.de)  
E-Mail: [info@fotografie-pfaender.de](mailto:info@fotografie-pfaender.de)

## Bäckerei- Konditorei

Bäckerei Körber  
Friedrich-Ebert Str. 20  
90579 Langenzenn

Telefon: (09101) 8250

Bäckerei Gräf  
Fürther Str. 15  
90556 Seukendorf

Telefon: (0911) 751811  
[www.baeckerei-graef.de](http://www.baeckerei-graef.de)  
E-Mail: [info@baeckerei-graef.de](mailto:info@baeckerei-graef.de)

Cafe Swingolf  
Vogelgasse 6  
90579 Horbach

Telefon: (09101) 9007981  
[www.swingolf-horbach.de](http://www.swingolf-horbach.de)  
E-Mail: [info@swingolf-horbach.de](mailto:info@swingolf-horbach.de)

Streicher  
Nürnberger Str. 20  
90613 Großhabersdorf

Telefon: (09105) 272  
[www.baeckerei-streicher.de](http://www.baeckerei-streicher.de)  
E-Mail: [baeckerei-streicher@t-online.de](mailto:baeckerei-streicher@t-online.de)

## Hochzeitstauben:

Michis Hochzeitstauben

Telefon. 09161/62626  
[www.michis-hochzeitstauben.de](http://www.michis-hochzeitstauben.de)  
E-Mail: [info@michis-hochzeitstauben.de](mailto:info@michis-hochzeitstauben.de)



## Kutschfahrt:

Die Kutsche Müller  
Garten Str. 14  
91459 Markt Erlbach

Telefon: (09106 409)  
[www.die-kutsche-mueller.de](http://www.die-kutsche-mueller.de)  
[info@die-kutsche-mueller.de](mailto:info@die-kutsche-mueller.de)



# Musik/Entertainment

*Hochzeitsmusik*  
für Trauung und Hochzeitsfeier



## DJs.

Nina Halbig

Mobil. 0176-32787569

contact@nina-halbig.de

www.Nina-Halbig.de

Hochzeitsdj.com

Tel. 0171-643 671 6

dj@hochzeitsdj.com

www.hochzeitsdj.com

Alexander von Kleinsorgen

Tel. 0176-344351269

info@DJ-vonKleinsorgen.de

www.DJ-vonKleinsorgen.de

Niko Presl (Dj Sweven)

Tel. 0152-26252982

nikolai.presl@gmx.net

ML-Musixx

Tel. 0911-834391

www.ML-Musixx.de

Mister Beat

Tel. 0700-232 784 968

m.schroeder@misterbeat.com

www.misterbeat.com

Partytime Kenney Lee Button

Tel. 0179-3916777

www.party-time.de

Erik Hamper

Tel. 09132/3634

eric-hamper@t-online.de

www.party-dj-eric.de

Daniel Deser (Dj SONIC) events@djsonic.de

Tel. 0610-1065945

www.djsonic.de

Ferdinand Dorr (Dj Ferly van Door)

Tel. 0170-5329297

ferlyvandoor@gmx.de

www.sweetspot-events.de



## Bands

The Superflys

Tel. 0160-97576068

info@thesuperflys.de

www.thesuperflys.de

Starlet Combo

Tel. 0170-9578770

info@starlet-combo.de

www.starlet-combo.de

Hollywood Sound

Tel. 09133-9731

hollywood-sound@onlinehome.de

www.hollywood-sound.de

Fürberg Musik

Tel. 0172-8975067

reinhardhomm@nefkom.net

## Zauberer

Sandy Putler

Tel. 0179-2065757

sandy.magic@gmx.de



## Feuershow

Maximilian Boy, Feuerentertainment 0157 85585713 [www.feuer-entertain.de](http://www.feuer-entertain.de) info@feuer-entertain.de

Just non stop

Theaterstr. 14

90762 Fürth

Telefon: (0911) 5402608

www.just-non-stop.de

info@justnonstop.de



---

## Daran sollten Sie zusätzlich denken:

- Wie viele Gäste haben zugesagt?
- Möchten Gäste übernachten?
- Sind Kinder unter den Gästen?
- Ist eine unverbindliche Vorabreservierung der Zimmer nötig?
- Werden Kinderstühle benötigt?
- Sind Allergiker oder Vegetarier unter den Gästen?  
Berücksichtigen wir gerne!
- Wird Kuchen und versch. Torten selbst mitgebracht?
- Wird eine Getränkepauschale benötigt?
- Sollte ein „all inclusive“ Preis veranschlagt werden?
- Welche Tischform wird bevorzugt?
- Wie soll die Tischdekoration aussehen?
- Werden Namens-/Tisch-/Menükarten benötigt?
- Wird eine Sitzordnung festgelegt?
- Sollen besondere Plätze für Rollstuhlfahrer/ Kinderwägen  
freigehalten werden?
- Ist vor der Veranstaltung ein Aperitif-Empfang vorgesehen?
- Sind während des Essens Tischreden  
oder sonstige Einlagen/ Darbietungen geplant?
- Haben Sie bereits für ein musikalisches Rahmenprogramm gesorgt?
- Wie lange wird die Feier voraussichtlich dauern?

### **Anzahl der teilnehmenden Personen**

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantieanzahl. Diese ist bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestpersonenzahl für die das Restaurant die Vorbereitungen trifft und die dann berechnet werden. Erscheinen mehr Gäste als bekannt gegeben, ist die Anzahl der tatsächlich erschienenen Personen maßgebend. Soweit eine Rechnungsstellung für nicht erschienene Personen erfolgt, werden vom Restaurant bei einer Stornierung von mehr als 10 Prozent der Gäste ab 2 Wochen vor der Veranstaltung mit 50 Prozent der Bruttopreise für ersparte Eigenkosten bei der Berechnung in Anzug gebracht. Sollte uns keine Zahl innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, berechnen wir die Zahl, die wir zuletzt laut Angebot festgehalten haben. Bis 2 Tage vor der Veranstaltung, können Sie bis zu 2 Gäste kostenfrei stornieren.

### **Mitgebrachte Speisen und Getränke**

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir einen Gedeckpreis von 3,60 € pro Person. Für mitgebrachte Speisen, wie Kuchen übernehmen wir keine Haftung und keine Allergenen Kennzeichnung.

### **Schlechtes Wetter**

Sollten Sie eine freie Trauung oder Kaffee trinken in unserem Garten geplant haben, sollte wegen einer fraglichen Wetterlage am Veranstaltungstag bis 10.30 Uhr vom Gastgeber eine Anweisung erfolgen wo die Feier stattfindet. Sollte diese Absprache nicht erfolgen, obliegt es dem Restaurant den Veranstaltungsort zu wählen.

### **Stuhlhussen**

Stuhlhussen beziehen wir von einem Partner. Diese gibt es nur in weiß. Preis fürs überziehen und waschen liegen bei 8,00€ pro Stuhl.

Besorgen Sie die Hussen selbst, berechnen wir für das Auf- und Abziehen der Hussen pro angefangene Stunde 48€.

### **Dekoration**

Soweit nicht gesondert was anderes vereinbart wurde, werden Nebenleistungen Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration, weiße Tischdecken vom Restaurant extra berechnet. Ihre Blumen und Kerzen dekorieren wir für Sie kostenlos. Für weitere Dekorationen und Namenskarten berechnen wir kleinen Unkostenbeitrag von 30 € pro angefangene Stunde

### **Feuerwerk und Pyrotechnik**

Für Feuerwerk jeglicher Art ist grundsätzlich Genehmigung bei der Stadt Langenzenn zu holen und vorab mit uns abzusprechen, Fackeln im Außenbereich sind eine schöne Alternative.

### **Haftung**

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er als Gesamtschuldner mit dem Veranstalter. Der Veranstalter verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste oder deren Beauftragte entstandenen Schäden jeglicher Art, sofort kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie Handy, Boxen oder Laptops usw., wird vom Restaurant keine Haftung übernommen.

### **Künstler, Lautstärke**

Musik- und Künstlergagen werden vom Veranstalter direkt mit den Musikern oder Künstlern abgerechnet. Anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

Werden Künstler verköstigt wird dies extra berechnet.

Aus Rücksicht der anliegenden Anwohner behalten wir uns vor ab 23 Uhr die Außentür zum Wintergarten, sowie alle Fenster zu schließen.

### **Nachtzuschlag**

Bei Veranstaltungen, die sich über 01.00 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Zuschlag.

Ab 1.00 Uhr 90,00 € und ab 2.00 Uhr 220,00 € pro angefangene Stunde.

## **Raummiete**

Gartennutzung für das Kaffeetrinken 3,50 € pro Person.

Der Wintergarten als zusätzlicher Raum: Ab 15 Uhr 480,00 € und ganztags 700,00 €

Für eine freie Trauung in unserem Garten 5,00 € pro Person (mind. 150,00 €)

## **Stornobedingungen**

Stornofristen der Veranstaltung

Ab 50 Personen – bis 4 Monate vor der Veranstaltung kostenfrei

20 – 50 Personen – bis 2 Monate vor der Veranstaltung kostenfrei

Unter 20 Personen – bis 1 Monat vor der Veranstaltung kostenfrei

Storniert der Auftraggeber die Veranstaltung nach den oben aufgeführten Fristen, gleich aus welchem Grund, so ist Peter GmbH, Gasthof Seerose berechtigt, den Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen zu berechnen, ohne den Nachweis eines konkreten Schadens gebunden zu sein. Dabei wird ein Getränkekonsum von 10,00 € pro Person in Ansatz gebracht. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Dem Auftraggeber bleibt es unbenommen, eine geringere Summe zu beweisen.

Alle Stornierungen oder Änderungen haben in jedem Falle schriftlich zu erfolgen.

Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung die Sicherheit oder den Ruf des Restaurants oder seiner Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, ist das Restaurant berechtigt, ohne Einhaltung einer Frist und ohne Leistung einer Entschädigung vom Vertrag zurückzutreten.

## **Mindestpersonenanzahl im großen Saal**

Bei weniger als 40 Erwachsene Gäste berechnen wir einen Zuschlag von 10% auf den Rechnungsbetrag. Sind es weniger als 30 Erwachsene liegt der Zuschlag bei 15%.

<b>Feier im Gasthof Seerose</b>	geplant in Euro	bezahlt in Euro
Raummiete Wintergarten		
Aperitif		
Getränke		
Essen (Menü/Büffet)		
Hochzeitstorte		
Kuchen /Torten		
Canapés		
Mitternachtsimbiss		
Nachtzuschlag		
Gartenaufschlag		
Evtl. weitere Getränke		
Dekoration		
Gastgeschenke		
Menükarten/Tischkarten		
Fotograf		
Künstler		
Musik (DJ/Band)		
Gästebuch		
Übernachungskosten für Hotel		
Frühstück extra		
<b>Gesamtsumme Feier</b>		