

BANKETTMAPPE

LANDHAUS
DANIELSHOF

ÜBER UNS

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.

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 Landhaus Danielshof



LANDHAUS DANIELSHOF

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.



IM HERZEN DER NATUR

PARK/ PAVILLON



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 4000 Quadratmetern bietet er viele Gestaltungsmöglichkeiten und Platz für große und kleine Gesellschaften. 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.



PARKANLAGE



EWIG WEILENDE MOMENTE

Ob bei Sonnenuntergang, im frischen Frühling oder im goldenen Herbst – unsere Parkanlage verwandelt sich zu jeder Jahreszeit in ein einzigartiges Setting. Es gibt unzählige Ecken, die perfekt in Szene gesetzt werden können und dabei eine romantische, fast magische Atmosphäre schaffen. So wird der Tag Ihrer Hochzeit nicht nur zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie, sondern auch zu einem Moment, den Sie immer wieder durch Ihre wunderschönen Erinnerungsfotos erleben können.



Unser Team!

Es ist uns eine wahre Freude, Sie an Ihrem großen Tag unterstützen zu dürfen. Mit viel Herz und Leidenschaft stehen wir Ihnen zur Seite, um diesen besonderen Moment genauso unvergesslich zu machen, wie Sie ihn sich wünschen. Wir freuen uns darauf, Teil Ihres ganz persönlichen Erlebnisses zu sein!



FESTLICHE GELASSENHEIT

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.



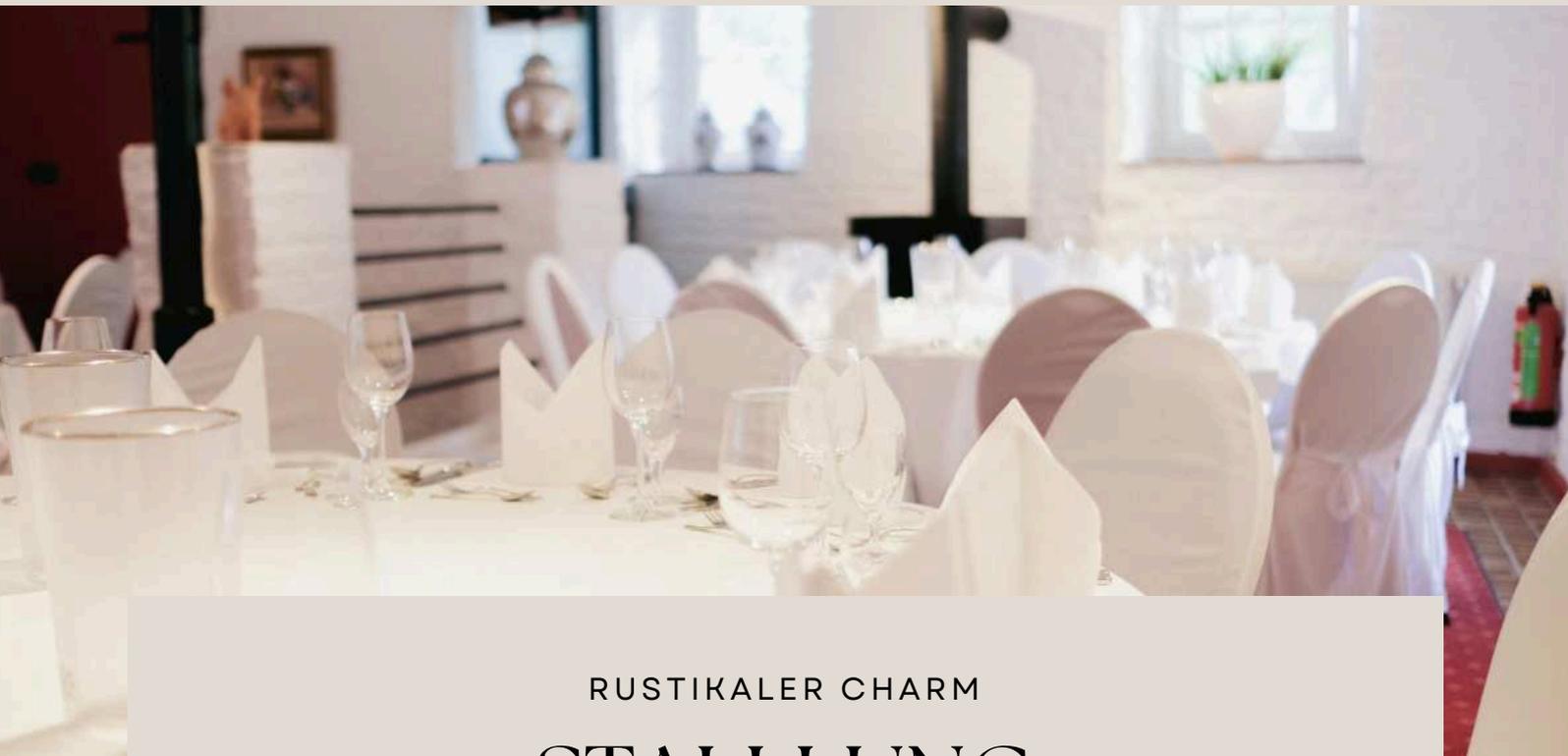
GERÄUMIGE VIELSEITIGKEIT

TENNE



Die im Fachwerkstil gehaltene Tenne bietet großzügigen Raum für Feiern von 20 bis 150 Personen. Mit Ihrem Zugang über unsere charmante Holzterrasse 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.



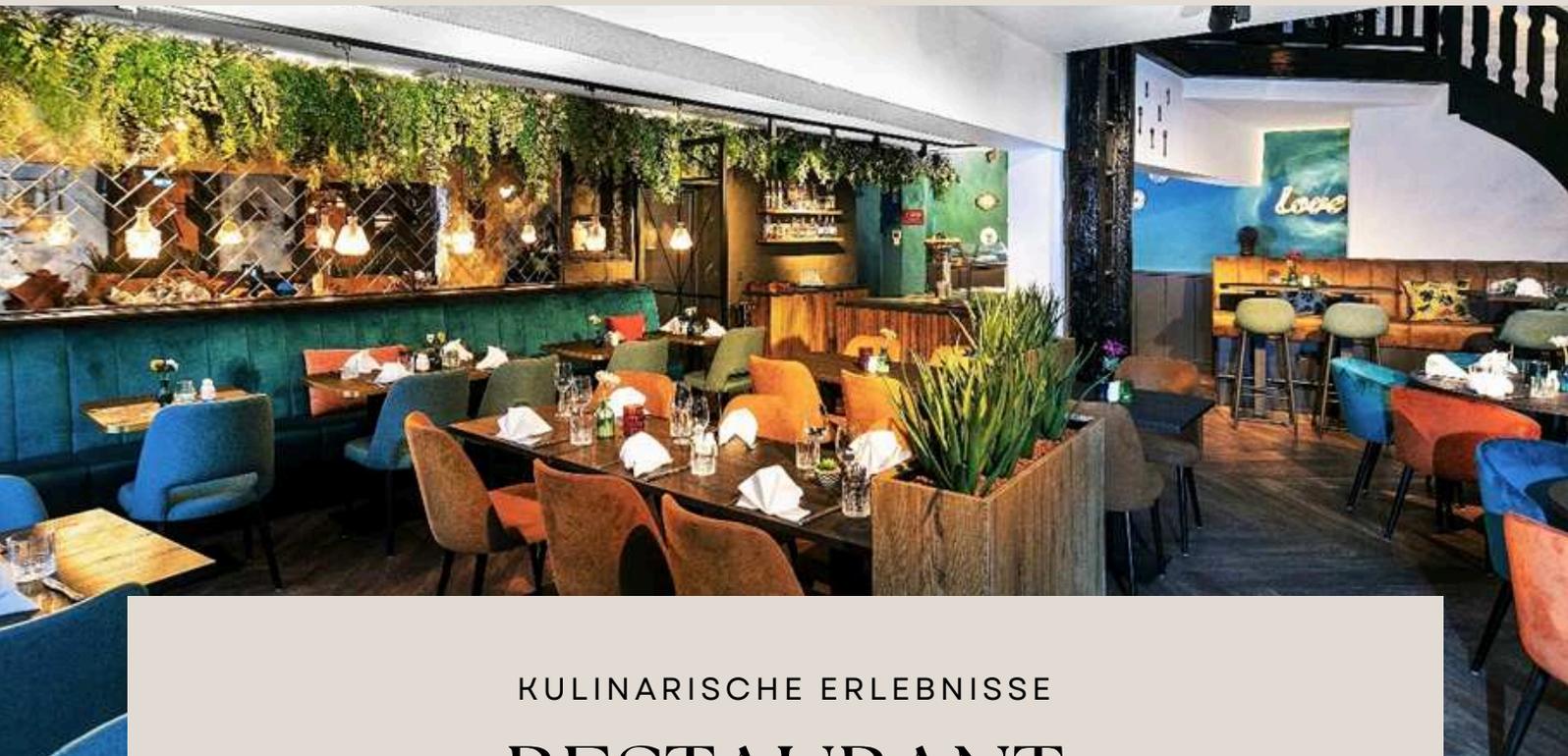


RUSTIKALER CHARM

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.



KULINARISCHE ERLEBNISSE
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.

IHRE HOCHZEIT

Bei uns bewegt sich der Kostenrahmen für eine ganztägige Hochzeitsfeier erfahrungsgemäß zwischen ca. 175,00 € und 225,00 € pro erwachsener Person.

In diesem Betrag ist bereits ein umfassendes Rundum-sorglos-Paket enthalten, das viele wichtige Leistungen abdeckt:

- ✨ Freie oder standesamtliche Trauung im Park, im Pavillon oder in einem unserer eleganten Räume
- 🍷 Sektempfang – klassisch oder individuell mit Canapés oder alkoholfreien Alternativen
- 🍴 Mehrgängiges Menü oder exklusives Buffet, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Vorlieben
- 🍷 Getränkepauschale für 10 bis 14 Stunden Feierzeit – von Wasser bis ausgewählten Weinen und Kaffeespezialitäten
- 🌙 Mitternachtssnack als krönender Abschluss – individuell auswählbar

Natürlich beeinflussen verschiedene Wünsche in der Umsetzung, dem Umfang oder dem Tagesablauf Ihrer Feier den Preisrahmen – etwa durch längere Veranstaltungszeiten, individuelle Menügestaltungen oder spezielle Servicewünsche.

Diese Angaben sollen Ihnen eine realistische Orientierung für Ihre Planungen geben, ohne dabei Ihre Gestaltungsfreiheit einzuschränken. Denn Sie bestimmen das Tempo, den Stil und den Umfang Ihrer Feier – wir sorgen für die perfekte Umsetzung.



UNSERE PREISE

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

Mindestumsätze

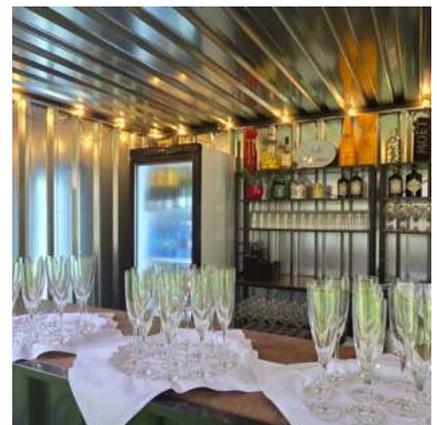
Bei der Bereitstellung von Park und Pavillon setzen wir an Samstagen von Mai - September eine Umsatzgarantie von 10.000,- € voraus.

Sollte dieser Betrag nicht durch die Raummiete, die Nebenkosten und den Verzehr von Speisen und Getränken zu Stande kommen, erhöht sich die Raummiete um den Differenzbetrag!

Traupauschale (Trautisch, weißes Pagodenzelt und 30 weiße Stühle)		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	
Probedinner Menü/Buffet	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€

TRAUUNG UND SEKTEMPFANG

Erleben Sie Ihre Hochzeit in einer Kulisse voller Charme und Eleganz. Unser idyllischer Garten mit romantischem Pavillon bietet die perfekte Bühne für freie oder standesamtliche Trauungen unter freiem Himmel. Sollte das Wetter nicht mitspielen, heißen wir Sie in unseren geschlossenen Räumlichkeiten herzlich willkommen.



Nach dem Ja-Wort laden wir Sie zu einem prickelnden Sektempfang ein. Im Garten oder in einem unserer geschmackvoll dekorierten Innenbereiche genießen Sie und Ihre Gäste den ersten Moment als frisch vermähltes Paar. Eine Auswahl an feinem Sekt, Champagner und erfrischenden alkoholfreien Alternativen rundet den Empfang perfekt ab.

HOCHZEIT

Feiern Sie Ihre Hochzeit in romantischer Kulisse: Ob im idyllischen Garten oder im stilvollen Saal, Ihre Trauung wird unvergesslich. Stoßen Sie anschließend beim Sektempfang mit prickelndem Sekt oder Champagner auf Ihren besonderen Moment an.

Unser Küchenteam zaubert ein Hochzeitsmenü oder Buffet nach Ihren Wünschen – mit frischen Zutaten und kreativen Ideen, auch für vegetarische und vegane Optionen.



Nach dem Essen verwandelt sich die Saal in eine Partylocation für unvergessliche Stunden mit Musik, Tanz und modernster Technik.

Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass alles perfekt läuft und Sie Ihren Tag in vollen Zügen genießen können.



ERHOLUNG PUR

HOTELZIMMER



Sie finden bei uns 41 individuell eingerichtete Hotelzimmer mit insgesamt 75 Betten. Alle Zimmer sind mit Dusche/WC oder Badewanne/ 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 oder in die romantische Altstadt. 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.



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.



PARTNERLOCATION

IHRE HOCHZEIT IN BEDBURG – DREI ORTE, EIN VERSPRECHEN

Sie träumen von einer romantischen Hochzeit unter freiem Himmel? Oder von einer stilvollen Feier mit Übernachtung direkt vor Ort?

Vielleicht suchen Sie auch nach einem charmanten, persönlichen Rahmen für ein Fest im kleinen Kreis?

Bei uns müssen Sie sich nicht festlegen, bevor Sie uns kennenlernen – denn wir bieten Ihnen nicht nur das Landhaus Danielshof als Veranstaltungsort, sondern auch das Deutsche Haus und Schloss Bedburg.

Gemeinsam mit Ihnen finden wir die Location, die am besten zu Ihren Wünschen, Ihrem Budget und Ihrer Gästeanzahl passt – alles aus einer Hand, mit demselben eingespielten Team, denselben hohen Standards und zwei hauseigenen Küchen für maximale kulinarische Vielfalt.

Landhaus Danielshof

Unsere Wohlfühl-Oase für stilvolle Hochzeiten mit bis zu 100 Gästen. Innenhof, Park, Pavillon und elegante Zimmer direkt vor Ort machen Danielshof zur idealen Wahl für Feiern mit Seele.

Deutsches Haus

Der Geheimtipp für kleinere Feiern, familiär, herzlich, unkompliziert. Ideal für 30–100 Personen, mit fairen Preisen und ehrlicher Küche – liebevoll betreut von unserem Team.

Schloss Bedburg

Für große Feste ab ca. 100 Gästen. Historisches Ambiente, großzügige Säle, freie Trauung – und durch die Gruppengröße oft günstiger pro Kopf, ohne auf Qualität zu verzichten.



DEUTSCHES HAUS



Tradition mit Herz. Raum für Begegnung.

Willkommen an einem Ort, der Geschichte atmet und zugleich Raum für neue Geschichten schafft.

Das Deutsche Haus im idyllischen Bedburg-Kirchherten ist mehr als nur eine Location – es ist ein Gefühl von Zuhause, Gastfreundschaft und Echtheit.

Ob festliches Familienessen, Hochzeitsfeier oder Business-Event:
Hier verbinden sich Charme und Charakter, rustikale Gemütlichkeit mit stilvollem Ambiente – und das mitten im Grünen.



LEISTUNGEN & ANGEBOTE

WAS SIE ERWARTET:

- Traditionelle Gerichte
- Ein liebevoll restauriertes Haus mit Atmosphäre
- Flexible Raumlösungen für 20 bis 100 Gäste
- Regionale Küche mit Herz und Handschrift
- Persönlicher Service und professionelle Begleitung
- Außenbereich & historische Kulisse

FÜR ANLÄSSE MIT PERSÖNLICHKEIT:

- Hochzeiten
- Geburtstage
- Firmenfeiern
- Weihnachtsfeste
- Trauerkaffees
- Kommunionen
- Workshops
- kleine Tagungen



SCHLOSS BEDBURG



Das imposante Wasserschloss Bedburg bietet eine einzigartige Kulisse für Veranstaltungen. Mit seinen stilvollen Räumlichkeiten eignet es sich hervorragend für Hochzeiten, Firmenevents und kulturelle Veranstaltungen. Die genaue Kapazität und Ausstattung variieren je nach Raum und Veranstaltungstyp.



KAPAZITÄTEN:

- Räume für 30 bis ca. 300 Personen
- Außenbereiche für Empfänge & freie Trauungen

LEISTUNGEN & ANGEBOTE:

- Nutzung repräsentativer Veranstaltungsräume (z. B. Schlosskapelle, Turmzimmer)
- Technik, Dekoration, Floristik & Rahmenprogramm individuell planbar
- Gute Erreichbarkeit & Parkmöglichkeiten



MENÜVORSCHLÄGE



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

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 Frühlingssalaten

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

MENÜVORSCHLÄGE



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

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

MENÜVORSCHLÄGE



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 WINTER

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

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zimt-Eis



BUFFETVORSCHLÄGE



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

Gebrautes 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

BUFFETVORSCHLÄGE



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

BUFFETVORSCHLÄGE



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"

„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

BUFFETVORSCHLÄGE



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

BUFFETVORSCHLÄGE



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!

GRILLBUFFET

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

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



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.



Lassen Sie sich von unseren kreativen Fingerfood-Kreationen überraschen – ob herzhaft oder süß, jedes Stück ist ein Meisterwerk der Zubereitung. Perfekt portioniert und geschmacklich abgestimmt, bringen unsere Canapés Genuss und Eleganz in jedes Event.

FINGERFOOD/ CANAPES

...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 Rotweinbirne	kalt	5,00€



FINGERFOOD/ CANAPES

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

FLEISCH & GEFLÜGEL

Grissini umwickelt mit Parmaschinken und Holunderblüten-Honig-Dip	kalt	4,00€
Putenspargelröllchen Putenbrust mit grünem Spargel und Remoulade	kalt	3,80€
Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer	kalt	6,00€
Mini Vitello Tonnato Kalbsfiletröllchen mit Thunfisch Creme	kalt	4,80€
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 Tartelletes gefüllt mit Kartoffeln, Flöns und Apfel	warm	4,50€
Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei	kalt	5,50€



FINGERFOOD/ CANAPES

...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€
Pumpnickel Medaillon mit Matjestatar grünen Bohnen und Apfelscheibe	kalt	3,90€
Jakobs Muschel-Zitronengrasspieß mit Honigdip	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/ CANAPES

...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€



WEITERE BUFFETS UND SPEISEN



NOCH MEHR VORSCHLÄGE ENTDECKEN:

Scannen Sie einfach den QR-Code und lassen Sie sich von weiteren köstlichen Buffetvarianten inspirieren.
ideal für jeden Anlass und Geschmack!



GETRÄNKEPAUSCHALEN

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 & Aperitifs
(4 alkoholische und 3 nicht-alkoholische)

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



EXKLUSIV-PAUSCHALE:

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

PREIS 80€ PRO PERSON
+ 100€ EINMALIG FÜR EINEN
COCKTAILMIXER

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

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€



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 Zitertle 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 lo 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€



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

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



AGB'S

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.

AGB'S

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.