



---

# IHRE HOCHZEITSFEIER

---

Im Kurhaus Bad Fallingbostel



POTPOURRI – DIE EVENTGASTRONOMIE IM KURHAUS  
Sebastian-Kneipp-Platz 1  
29683 Bad Fallingbostel  
Tel. 05162-902988 / Fax: 05162-6678  
E-Mail: [info@potpourri-fallingbostel.de](mailto:info@potpourri-fallingbostel.de)  
[www.potpourri-fallingbostel.de](http://www.potpourri-fallingbostel.de)

Liebes Brautpaar,

Im Potpourri – die Eventgastronomie im Kurhaus stehen Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten zur Verfügung, um ihren großen Tag zu einem Erfolg werden zu lassen - immer im stilvollen Ambiente und mit herzlichem Service!

Wir sind sehr flexibel und wir gestalten ihre Veranstaltung gerne nach ihren Wünschen. Die nachfolgenden Informationen sollen Ihnen einen Überblick geben und die wichtigsten Fragen beantworten, die erfahrungsgemäß oft zu Beginn einer Planung auftreten.

Eine Feier ist mit vielen Kosten verbunden. Damit Sie stets alle Kosten im Überblick behalten, erstellen wir Ihnen gerne ein Pauschalangebot, welches individuell gestaltet werden kann.

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

Unsere Pauschalen verstehen sich über 8 Stunden all inklusive aus dem Angebot vom Empfang beginnend. Sollte die Feier etwas länger dauern: kein Problem. Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir unsere Mitarbeiter mit 34 € die Stunde. Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Die nachfolgende Buffet-Beispiele in verschiedenen Themen und Preis-Kategorien bitten wir Sie nur als Anregung zu verstehen.

Ihr persönliches Fest-Buffet sollte erst nach einer individuellen Absprache mit unserem Küchenchef festgelegt werden.

Sehr viel besser können wir dann auch Ihre Wunschvorstellungen und Ihr Wunschbudget berücksichtigen.

Eine Besichtigung der Gegebenheiten vor Ort kann selbstverständlich nach vorheriger Absprache durchgeführt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf zur Terminabsprache.

Gerne reichen wir Ihnen und Ihren Gästen zum Empfang ein **Flying Buffet**.

**Fingerfood (5 Teile pro Person):**

- Parmaschinken, Crissini Stick
- Tomaten-Mozzarella am Spieß, Pesto
- Tandoori-Hähnchenspieße mit süß-saurer Chilisauce
- Honigmelone im Schinkenkleid
- Zweierlei Pesto, Baguette

Preis pro Person 9,50 Euro inkl. MwSt.

Oder

**Canapés (2 Stck. pro Person):**

- Räucherlachs
- Gravedlachs
- Matjestatar auf Pumpernickel
- geräucherte Forelle
- Eismeerkrabben
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Salami
- Roastbeef
- Brie-Käse
- Tomate, Mozzarella und Pesto

3 Sorten stehen zur Auswahl.

Preis pro Person 5 Euro inkl. MwSt.

Oder

**Zweierlei Pesto**

hausgemachtes Pesto von getrockneter Tomate und Petersilie  
Baguette

Preis pro Person 4 Euro inkl. MwSt.

## Hochzeitspauschalen

### Hochzeitspauschale "Classic"

Buchbar ab 40 Personen

- Zum Aperitif ein Glas Sekt
- Wahlweise festliches Buffet oder 3-Gang Menü
- Getränkepauschale für 8 Stunden mit Hauswein, Bier vom Fass, verschiedenen Säften, Mineralwasser und Softgetränke

Pauschalpreis pro Person 65,00 Euro inkl. MwSt.

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

### Hochzeitsbuffet „Classic“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Krustenbraten, Rahmsauce  
 Hähnchenbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten,  
 Tomaten-Basilikumsauce,  
 Lachsfilet in Sahnesauce,  
 Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel  
 mit Holländischer Sauce  
 Feine Gemüseauswahl der Saison  
 Röstinchen, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Reis

Bunte Salatauswahl mit Feta, Joghurt- und French-Dressing

Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade  
 Himbeer-Baiser  
 Obstplatte mit Schokobrunnen

### Hochzeitspauschale "Premium"

Buchbar ab 40 Personen

- Zum Aperitif ein Glas Sekt
- Fingerfood Auswahl zum Empfang
- Wahlweise festliches Buffet oder 4-Gang Menü
- Getränkepauschale für 8 Stunden mit Hauswein, Bier vom Fass, verschiedenen Säften, Mineralwasser und Softgetränke
- Kaffee und Tee
- Mitternachtsimbiss

Pauschalpreis pro Person 75,00 Euro inkl. MwSt.

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

### **Hochzeitsbuffet „Premium“**

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schweinekrustenbraten mit Portweinsauce  
 Hähnchenbrust im Bacon Mantel mit Tomaten-Basilikumsauce  
 Duett von Edelfischen mit grüner Kräutersauce  
 Feine Gemüseauswahl der Saison  
 Risoleékartoffeln, Kartoffelgratin, Duftreis

Salat Büfett mit Rohkostsalaten und verschiedenen Blattsalaten  
 zweierlei Dressing  
 Antipasti aus Paprika, Aubergine, Zucchini und Pilzen  
 Griechischer Bauernsalat mit Feta  
 Waldorfsalat

#### **Dessert**

Variation von Mousse au Chocolat  
 Herrencreme  
 Obstplatte (wahlweise mit Schokobrunnen mit Aufpreis)

#### **Mitternacht**

Räucherfischplatte  
 Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Salzgebäck  
 Melonenschiffchen mit Luftgetrocknetem Schinken

### **Hochzeitspauschale "Royal"**

Buchbar ab 40 Personen

- Zum Aperitif ein Glas Sekt
- Fingerfood-Auswahl zum Empfang
- Wahlweise festliches Buffet oder 5-Gang Menü
- Getränkepauschale für 8 Stunden mit Hauswein, Bier vom Fass, verschiedenen Säften, Mineralwasser, Softgetränke und Spirituosen
- Kaffee und Tee
- Mitternachtsimbiss

Pauschalpreis pro Person 90,00 Euro inkl. MwSt.

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

### **Hochzeitsbuffet „Royal“**

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Roastbeef unter Kräuterkruste (am Buffet tranchiert) mit Sauce Choron  
 Schweinefilet gefüllt mit Lauch im Bacon Mantel mit Rosa Pfeffersauce  
 Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate-Ricotta, Tomaten-Basilikumsauce  
 Kabeljau auf Gemüsestroh und Zitronen-Buttersauce  
 Feine Gemüseauswahl der Saison  
 Tagliatelle, Risoleékartoffeln, Kartoffelgratin, Duftreis

Salat Büfett mit Rohkostsalaten und verschiedenen Blattsalaten  
zweierlei Dressing

Antipasti aus Paprika, Aubergine, Zucchini und Pilzen  
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Waldorfsalat

### **Dessert**

Variation von Mousse au Chocolat  
Herrencreme, Creme Brûlée  
Obstplatte (wahlweise mit Schokobrunnen mit Aufpreis)

### **Mitternacht**

Lachsschaustück mit Senf-Ei-Creme auf Algensalat und gefüllten Eiern  
Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsauce  
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Salzgebäck  
Melonenschiffchen mit Luftgetrocknetem Schinken  
Shrimps Cocktail im Dekoglas  
Vitello Tonnato  
Hausgemachte Antipasti-Variation

### **Unsere Menüs**

#### **Menü „Classic“**

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
oder

Marinierte Wildkräutersalat an Himbeervinaigrette  
mit Pinienkernen, Streifen vom Sesamhähnchen,  
confierten Kirschtomaten und Parmesan

\*\*\*\*

Medaillons aus dem Rinderrücken mit Rosa Pfeffersauce,  
glasierten Finger Möhrchen und Haselnussplätzchen

\*\*\*\*

Dessertvariation  
aus Erdbeereis im Rauke Mantel mit reifem Balsamico und Parmesan  
neben einer Nocke weißer Mousse und einem Pflaumenröllchen

#### **Menü „Premium“**

Gebackener Ziegenkäse auf Rucola Salat  
mit confierten Tomaten und Speckcroustons

\*\*\*\*

Tomaten Consommé mit Gemüseperlen

Medaillons vom Schwein mit Schokoladen-Chili-Jus,  
glasierter Spitzkohl und Pommes Duchesse

\*\*\*\*

Dessert Variation  
aus Erdbeereis im Rauke Mantel mit reifem Balsamico und Parmesan  
neben einer Nocke weißer Mousse und einem Pflaumenröllchen

### Menü „Royal“

Lachsroulade mit Honig-Dill-Senfsößchen  
an Roma Salat mit confierten Kirschtomaten,  
Parmesanhobel und Pinienkernen

\*\*\*\*

Rinder Consommé mit Kräuter Nockerl

\*\*\*\*

Mango Sorbet

\*\*\*\*

Medaillons von Rind und Schwein  
auf Charlotten-Schokojus  
mit getrüffeltem Rahmwirsing, Rotweins Charlotte und Selleriepüree

\*\*\*\*

Gebackene Eiskugel mit Erdbeerragout und grünem Pfeffer

**Stellen Sie Ihr Buffet aus unseren Komponenten selbst zusammen...**

#### Kalte Platten:

1. Käsebrett mit einer Auswahl verschiedener Hart und Weichkäsesorten
2. Käsespieße mit Trauben
3. Frischkäsekugeln
4. Zucchinirollchen mit Feta
5. Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
6. Räucherfischplatte (Räucherlachs, Makrele, Forelle...)
7. Lachsschaustück auf Algensalat mit Senf-Ei-Creme und gefüllte Eier
8. Shrimps Cocktail im Dekoglas
9. Meeresfrüchteplatte
10. Krustentierplatte
11. Pfannenkuchen-Lachsrollchen
12. Tomaten-Mozzarellaplatte mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico
13. Tomaten-Mozzarellaspieße
14. Gemüse Antipasti
15. Gurken mit Frischkäsefüllung
16. Canapés in verschiedener Variation

#### Kalte Fleischplatten:

1. Argentinisches Roastbeef mit Sauce Tartar und Cornichons
2. Vitello Tonnato mit Kapern
3. Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanhobeln
4. Kasseler Schinken geschnitten
5. Party-Frikadellen
6. Hähnchenschenkel
7. Chicken Wing
8. Spargelrollchen mit Kochschinken
9. Aufschnitt (Hartwurst, Schinken, Räucherfleisch)
10. Mettenden und Pfefferbeisser
11. Mettigeln mit Zwiebeln

**Suppen:**

1. Niedersächsische Hochzeitssuppe
2. Festtagssuppe "Celestine" mit Pfannkuchen Streifen
3. Tomatenessenz mit Gemüsestreifen
4. Rinder Consommé mit Kräuter Nockerln
5. Klare Fischsuppe mit Kräutern
6. Champignoncremesuppe
7. Tomatencremesuppe (auch vegan ohne Sahne möglich)
8. Petersileinwurzelcremesuppe
9. Kartoffelcremesuppe
10. Lachscremesuppe mit Garnelen
11. Hummercremesuppe mit Garnelen
12. Geflügelcremesuppe
13. Getrüffelte Petersilienwurzelcreme

**Warme Gerichte:****Vom Rind**

1. Rinderschmorbraten
2. Tafelspitz mit Meerrettichsauce
3. Roastbeef am Stück gebraten:
  - mit Kruste aus Tomate-Feta
  - mit Kräuterkruste
  - mit Pilzfarce im Blätterteigmantel
  - im Wirsingmantel
  - im Pfeffermantel

**Vom Schwein**

1. Krustenbraten mit Senf und Majoran
2. Burgunderschinkenbraten
3. Kassler Braten mit Honig-Kräuterkruste
4. Schweinefilet am Stück gebraten
  - im Bacon Mantel
  - gefüllt mit Lauch
  - gefüllt mit Tomate-Feta
  - gefüllt mit Spinat-Ricotta
  - gefüllt mit Kräutern
  - im Blätterteig mit Pilzfarce
  - im Wirsingmantel
4. Schweinemedallions
5. Mediterraner Rollbraten gefüllt mit Kräutern

**Vom Lamm**

1. Lammkarrée
2. Lammchops
3. Lammrücken am Stück gebraten
  - im Wirsingkleid
  - mit Rosmarin-Thymiankruste

**Vom Geflügel**

1. Hähnchenbrust Natur auf Gemüsestroh
2. Hähnchenbrust im Bacon Mantel



3. Hähnchenbrust gefüllt mit
  - getrockneten Tomaten und Feta
  - Spinat-Ricotta
4. Hähnchenbrust im Ei Mantel
5. Krosse Heideente auf Asia Gemüse
6. Krosse Ente auf Apfel-Zwiebelbett

### **Vom Fisch**

1. Gebratenes Pangasius Filet
2. Duett von Meerbarben Filets und Pangasius Schnecken
3. Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Meeresfrüchten
4. Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat
5. Kabeljau auf Gemüsestroh
6. Kabeljau im Kräuter-Ei Mantel
7. Kross gebratener Zander

### **Vegetarisch**

1. Kartoffelrösti mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und Parmesanspänen
2. Vegetarische Gemüselasagne mit Tomaten-Sahnesauce und Mozzarellakäse
3. Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und frischen Parmesanhobeln
4. Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel mit Holländischer Sauce und Zuckerschotengemüse
5. Gebratene Serviettenknödel, Waldpilzragout, geriebener Pecorino Käse
6. Bunte Gnocchi Pfanne mit jungem Lauch, Kirschtomaten, Pesto, gebackener Öl Rauke, Parmesan

### **Saucen zu Fleischgerichten**

1. Barolosauce
2. Portweinsauce
3. Sherry Sauce
4. Rosa Pfeffersauce
5. Pfeffersauce
6. Schokoladen-Schalottenjus
7. Rahmsauce
8. Champignonsauce
9. Zwiebelsauce
10. Kräutersauce
11. Tomaten-Basilikumsauce
12. Sauce Choron
13. Sauce Bernaise
14. Sauce Hollandaise

### **Saucen zu Fisch**

1. Kräutersauce
2. Zitronen-Buttersauce
3. Hummersauce
4. Zitronen-Kapernbutter
5. Weißwein Sauce

**Gemüse**

1. Gemüse der Saison
2. Mediterranes Pfannengemüse
3. Tomaten-Lauchgemüse
4. Glasierte Finger Möhrchen
5. Rahmwirsing (auf Wunsch auch getrüffelt)
6. Spitzkohl (glasiert oder in Rahm)

**Sättigungsbeilagen**

1. Salzkartoffeln mit Butter
2. Kartoffelgratin
3. Kartoffel- oder Serviettenknödel
4. Kroketten
5. Röstinchen
6. Rosmarinkartoffeln
7. Kartoffelpüree (wahlweise auch mit Schmorzwiebeln)
8. Erbsenpüree
9. Selleriepüree
10. Bouillonkartoffeln
11. Tagliatelle (rot, grün, schwarz oder weiß)
12. Spätzle
13. Butterreis
14. Duft- /Jasminreis

**Salate:**

1. Kartoffelsalat mit Speck
2. Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ei
3. Weißkohlsalat mit Möhren
4. Apfel-Rotkrautsalat
5. Bayrischer Wurstsalat
6. Geflügelsalat mit Curry
7. Matjessalat
8. Meeresfrüchtesalat
9. Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico
10. Gurkensalat mit Dill
11. Gurkensalat mit Joghurt
12. Paprikasalat mit Feta und weißem Balsamico
13. Wachsbrechbohnen-Salat
14. Griechischer Bauersalat mit Feta
15. Waldorfsalat
16. Thunfischsalat
17. Asiatischer Glasnudelsalat
18. Gemüse Antipasti
19. Rohkostsalate (Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Kraut, Karotten) mit zweierlei Dressing z.B Vinaigrette und Joghurtdressing

**Dessert:**

1. Obst
2. Obstsalat
3. Aquarell von frischen Früchten
4. Götterspeise
5. Welfenspeise

6. Bayrische Creme
7. Puddingsorten
8. Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
9. Himbeer-Baiser
10. Stracciatella-Creme
11. Panna Cotta
12. Crème brûlée
13. Grießflammerie mit Himbeerragout
14. Erdbeermascarpone im Dekoglas
15. Schwarzwaldcreme im Dekoglas

### **Folgende Optionen können hinzu gebucht werden:**

<b>Artikel</b>	<b>Preis €</b> <b>incl. gesetzlicher MwSt.</b>
1. Schokobrunnen	60,00 €
2. Eiswagen	100,00 €
3. Geschnittes Obst und Gemüse	ab 200,00 €

### **Getränkepauschale „einfach“ (ohne Spirituosen)**

(Gültig für 8 Stunden)

1. Sekt zum Empfang
2. Alkoholfreie Getränke (Cola, Sprite, Fanta, Mezzo, Cola Light, Apfelschorle, Apfel- und Orangensaft, Wasser)
3. Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Energie Drink
4. Bier-König Pilsener und Alster (vom Fass)
5. Bier-König Pilsener alkoholfrei aus der Flasche serviert
6. Franziskaner Hefe, Dunkel und Alkoholfrei aus der Flasche serviert
7. Rot- und Weißwein
8. Heißgetränke (Kaffee und Tee)

### **Getränkepauschale „erweitert“ (mit Spirituosen)**

1. Korn, Malteser, Saurer, Roter, Weinbrand (Mariacron), Obstler, Whisky, Wodka, Bacardi

Sämtliche oben nicht aufgeführten Getränke können selbstverständlich ausgeschenkt werden. Hier gewähren wir einen Rabatt von 10%. Natürlich ist auch eine Abrechnung per Flaschenpreis möglich. Wünschen Sie keine Getränkepauschale, besteht ebenfalls die Möglichkeit nach Verzehr zu berechnen.

### **Allgemeine Fragen und Informationen**

#### **Wird eine Raummiete fällig?**

- Wir berechnen für den Raum der Feierlichkeit ab dem Umsatz von min. 5.000 € im Festsaal und 1.500 € im Restaurant keine Raummiete. Lediglich eine Reinigungspauschale für den Festsaal für erhöhte Endreinigung (wachsen und moppen) in Höhe von 180,00 Euro wird in Rechnung gestellt.

#### **Wie lange darf gefeiert werden?**

- Sofern nicht anders vereinbart endet die Veranstaltung spätestens um 04:00 Uhr, der letzte Getränkeausschank wird um 03:45 Uhr abgefragt.

**Müssen wir uns Zeitgleich mit der Buchung für ein Buffet oder Menü entscheiden?**

- Nein, die Entscheidung wird bei den weiteren Detailgesprächen getroffen.

**Ab wieviel Personen kann ich ein Buffet bestellen?**

- Ab 40 Personen bieten wir auch verschiedene Buffets an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

**Wann wird das Buffet abgebaut?**

- Das Buffet bleibt in der Regel zwei bis drei Stunden stehen. Auf Wunsch lassen wir kalte Speisen sowie Nachspeisen gerne länger stehen.

**Ist es möglich bei einem Buffet die Vorspeise trotzdem zu Beginn zu servieren?**

- Kombinationen aus Menü und Buffet sind grundsätzlich möglich. Hierzu beraten wir Sie gerne bei einem Detailgespräch.

**Wenn ich die Auswahl an Speisen reduziere, reduziert sich dann auch der Preis?**

- Nein. Die produzierte Menge an Speisen für den gleichen Preis bleibt gleich, sie wird nur mengenmäßig auf die Anzahl der Speisen umgelegt.

**Ich bin Allergiker, bzw. habe Unverträglichkeiten - was nun?**

- Bitte sagen Sie uns Bescheid, wir nehmen darauf Rücksicht und finden eine Alternative.

**Zahlen Kinder bei Ihnen den vollen Preis?**

- Kinder unter 3 Jahren laden wir beim Buchen der Pauschale gerne ein. Kinder unter 12 Jahren zahlen im Falle einer Getränkepauschale und Buffet 50 Prozent des Preises. Kinder ab 12 Jahren zählen als volle Person.

**Wie werden die Musiker berechnet?**

- Für den Verzehr der Musiker oder sonstiger Akteure berechnen wir eine Pauschale von 30,00 € je Person (Speisen & Getränke)

**Ich möchte meinen eigenen Wein oder Schnaps mitbringen, geht das?**

- Gerne können Sie ihren eigenen Wein oder Schnaps anliefern, wir berechnen 15,00 Euro Korkgeld pro Flasche.

**Dürfen wir unsere Hochzeitstorte bei einem Konditor unserer Wahl bestellen?**

- Selbstverständlich können Sie Ihre Torte gerne selbst mitbringen oder liefern lassen. Wir berechnen Ihnen ein Gabelgeld für die Bereitstellung von Tellern, Besteck und das Schneiden der Torte in Höhe von 1,50 € pro Person.

**Ist das Servicepersonal im Preis enthalten?**

- Buchen Sie bei uns eine Pauschale ist das Personal im Zeitraum der Pauschale enthalten. Für jede Stunde außerhalb der Pauschale oder bei Buchung der Variante nach Verbrauch wird jede Servicekraft mit 24,- € inkl. 19 Prozent MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

**Welche Zusatzleistungen werden noch angeboten?**

- Auf Wunsch übernehmen wir die Raumgestaltung sowie Tischdekoration, Menükarten etc. Die Tischgestecke können wir nach Rücksprache mit Ihnen bezüglich der Farbe, Art etc. bei hiesigen Floristen bestellen. Die Kosten werden von uns ausgelegt und Ihnen anschließend in Rechnung gestellt.

### Müssen wir eine Anzahlung leisten?

- Sobald Sie sich entschieden haben bei uns zu feiern, werden wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung sowie einen Bankettvertrag mit den besprochenen Eckpunkten wie z.B. Datum, Personenzahl usw. zuschicken.  
Im Rahmen der verbindlichen Buchung bitten wir um eine Anzahlung von 200,-. Mit dem Eingang der Anzahlung ist der Termin verbindlich reserviert.  
Wir behalten uns vor, 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 Prozent der Auftragssumme zu berechnen.

### Wann wird der Restbetrag fällig?

- In der Woche nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie per E-Mail die Endabrechnung, welche Sie innerhalb von 7 Tagen bequem überweisen können.

### Wann benötigen Sie die endgültige Personenzahl?

- Die endgültige Personenzahl benötigen wir spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsdatum.

### Wo können unsere Gäste übernachten?

- Eine Liste der umliegenden Hotels haben wir für Sie auf unserer Website unter dem Menüpunkt „Partner und Links“ bereitgestellt.

### Auf unserer Feier sind gehbehinderte Gäste, gibt es da Einschränkungen?

- Sowohl die Eingänge als auch alle Räume und die Terrasse sind ebenerdig und stellen somit kein Hindernis dar. Ein Behinderten WC ist ebenfalls vorhanden.

### Die wichtigsten Leistungen auf einen Blick

<b>Raummiete Festsaal</b>	Bei Umsatz unter 5.000 €	500,00 €
<b>Reinigungspauschale Festsaal</b>	Bei Umsatz von min. 5.000 €	180,00 €
<b>Hochzeitpauschale</b>	Pro Person	Ab 65,00 €
<b>Tisch-/Buffetwäsche</b>	Pauschal	Auf Nachfrage
<b>Menü- &amp; Tischkarten</b>	Pro Stück	Ab 5,00 €
<b>Raumdeko</b>	Pauschal	Auf Nachfrage
<b>Brautisch mit Hintergrund</b>	Im Festsaal	300,00 €
<b>Stuhl Hussen</b>	Pro Stuhl	3,00 €
<b>5-armige Kandelaber</b>	Pro Stück	15,00 €
<b>Candybar</b>	Pro Person	3,00 €
<b>VIP Teppich Weiß 20 m lang</b>	Im Festsaal	150,00 €
<b>Trockeneis-Effekte</b>	Für Abendbuffet	60,00 €
<b>Nebelmaschine</b>	Für Hochzeitstanz	75,00 €
<b>Beamer inkl. Leinwand</b>	Im Festsaal	80,00 €
<b>Veranstaltungstechnik</b>	Im Innen- & Außenbereich	Auf Nachfrage
<b>Hauseigener DJ</b>	Inkl. Technik	Auf Nachfrage
<b>Miete Pavillon</b>	Für die freie Trauung	100,00 €
<b>Deko Pavillon</b>	Pauschal	Auf Nachfrage

Wir würden uns sehr freuen, ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen und wünschen Ihnen alles Gute, viel Erfolg und hoffentlich bis bald im Kurhaus in Bad Fallingbostel!

Familie Behnke & Potpourri-Team

POTPOURRI