



---

# EURE HOCHZEITSFEIER

---

Im Kurhaus Bad Fallingbostal



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

Liebes Brautpaar,

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

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

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

Sprecht uns an. Wir beraten Euch gerne!

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

Eure Familie Behnke und das gesamte Team

## *Empfangssnack*

Wir bieten zum Empfang Fingerfood und Canapés, die als **Flying Service** angeboten werden.

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

- Parmaschinken, Crissini Stick
- Tomaten-Mozzarella am Spieß, Pesto
- Tandoori-Hähnchenspieße mit süß-saurer Chilisauce
- Honigmelone im Schinkenkleid
- Crepinette vom Räucherlachs im Kräutermantel mit Senf-Dill-Honig Sauce
- Gemüse-Antipasti mit Pesto
- Zweierlei Pesto, Baguette

**Preis pro Person 10 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 3 Euro inkl. MwSt.**

## *Hochzeitspakete*

Buchbar ab 40 Personen

### *Hochzeitspaket "Classic"*

- Veranstaltungskernzeit von 8 Stunden
- Sektempfang
- Getränkepauschale Classic
- Kalt-warmes Buffet Classic
- Couvert, bestehend aus Porzellan, Bestecken, hochwertige Zellstoff-Servietten
- Runde oder Eckige Dinner-Tische
- Stehtische zum Empfang und über den Abend
- Eindecken der Gästetische
- Bereitstellung von Design-Multifunktions-tische | Buffetfläche
- Individuelle und professionelle Vorbereitung und Durchführung Eurer Traumhochzeit
- Engagiertes Service-Fachpersonal inkl. Serviceleiter-in
- Grundbeschallung
- Kostenfreie Parkplätze, kostenloses WLAN

### **Pauschalpreis pro Person 70,00 Euro inkl. MwSt.**

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

### *Hochzeitbuffet „Classic“*

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Krustenbraten | Rahmsauce

Hähnchenbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten

Tomaten-Basilikumsauce,

Lachsfilet | Sahnesauce

Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel

Holländischer Sauce

Feine Gemüseauswahl der Saison

Röstlinchen | Kroketten | Rosmarinkartoffeln | Reis

Rohkostsalate | Blattsalate | Zweierlei Dressing

Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade

Himbeer-Baiser

Obstplatte (wahlweise mit Schokobrunnen gegen Aufpreis)

### *Hochzeitpaket "Premium"*

- Veranstaltungskernzeit von 8 Stunden
- Sektempfang
- Getränkepauschale Premium
- Kalt-warmes Buffet Premium
- Couvert, bestehend aus Porzellan, Bestecken, hochwertige Zellstoff-Servietten
- Runde oder Eckige Dinner-Tische
- Stehtische zum Empfang und über den Abend
- Eindecken der Gästetische
- Bereitstellung von Design-Multifunktionstische | Buffetfläche
- Individuelle und professionelle Vorbereitung und Durchführung Eurer Traumhochzeit
- Engagiertes Service-Fachpersonal inkl. Serviceleiter | -in
- Grundbeschallung
- Kostenfreie Parkplätze, kostenloses WLAN

### **Pauschalpreis pro Person 80,00 Euro inkl. MwSt.**

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

### *Hochzeitsbuffet „Premium“*

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schweinekrustenbraten | Portweinsauce  
Hähnchenbrust im Bacon Mantel | Tomaten-Basilikumsauce  
Duett von Edelfischen | grüne Kräutersauce  
Feine Gemüseauswahl der Saison  
Risoleékartoffeln | Kartoffelgratin | Duftreis  
Rohkostsalate | Blattsalate | Zweierlei Dressing  
Gegrilltes Antipasti-Gemüse | Paprika | Aubergine | Zucchini | Pilze  
Griechischer Bauernsalat | Waldorfsalat  
Baguette | Butter

#### **Dessert**

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

#### **Mitternacht**

Räucherfischplatte  
Internationale Käseauswahl | Trauben | Feigensenf | Salzgebäck  
Melonenschiffchen | Luftgetrockneter Schinken

---

### *Hochzeitpaket "Royal"*

- Veranstaltungskernzeit von 8 Stunden
- Sektempfang
- Canapés zum Empfang
- Getränkepauschale Royal
- Kalt-warmes Buffet Royal
- Couvert, bestehend aus Porzellan, Bestecken, hochwertige Zellstoff-Servietten
- Runde oder Eckige Dinner-Tische
- Stehtische zum Empfang und über den Abend
- Eindecken der Gästetische
- Bereitstellung von Design-Multifunktionstische | Buffetfläche
- Individuelle und professionelle Vorbereitung und Durchführung Eurer Traumhochzeit
- Engagiertes Service-Fachpersonal inkl. Serviceleiter | -in
- Grundbeschallung
- Kostenfreie Parkplätze, kostenloses WLAN

#### **Pauschalpreis pro Person 95,00 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) | Sauce Choron  
Schweinefilet gefüllt mit Lauch im Bacon Mantel | Rosa Pfeffersauce  
Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate-Ricotta | Tomaten-Basilikumsauce  
Kabeljau | Gemüsestroh | Zitronen-Buttersauce  
Feine Gemüseauswahl der Saison  
Tagliatelle | Risoleékartoffeln | Kartoffelgratin | Duftreis

Rohkostsalate | Blattsalate | zweierlei Dressing  
Gegrilltes Antipasti-Gemüse | Paprika | Aubergine | Zucchini | Pilze  
Griechischer Bauernsalat | Waldorfsalat  
Baguette | Butter

#### **Dessert**

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

#### **Mitternacht**

Räucherfischplatte | Honig-Dill-Senfsauce  
Internationale Käseauswahl | Trauben | Feigensenf | Salzgebäck  
Melonenschiffchen | Luftgetrockneter Schinken  
Shrimps Cocktail | Vitello Tonnato

*Stellt Euer 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
9. Meeresfrüchteplatte
10. Krustentierplatte
11. Pfannenkuchen-Lachsrollchen
12. Tomaten-Mozzarellaplatte mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico
13. Tomaten-Mozzarellaspieße
14. Gemüse Antipasti
15. Argentinisches Roastbeef mit Sauce Tartar und Cornichons
16. Vitello Tonnato mit Kapern
17. Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanhobeln
18. Kasseler Schinken geschnitten
19. Party-Frikadellen
20. Hähnchenschenkel
21. Chicken Wing
22. Spargelrollchen mit Kochschinken
23. Aufschnitt (Hartwurst, Schinken, Räucherfleisch)
24. Mettenden und Pfefferbeisser
25. Mettigel 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 mit Silberzwiebeln und krossem Speck
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:*

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Schokobrunnen, pauschal              | 60,00 € |
| 2. Eiswagen, pro Person                 | 3,00 €  |
| 3. Candy Bar oder Salty Bar, pro Person | 3,00 €  |

## *Getränkepauschalen*

Unsere Pauschalen verstehen sich über 8 Stunden all inklusive aus dem Angebot vom Empfang beginnend. Sollte die Feier etwas länger dauern: kein Problem.

Verlängerungsstunden (über 8 Stunden hinaus) bieten wir Euch, ebenfalls pauschal und somit klar definierbar – wie folgt an:

**Zusätzliche Veranstaltungsstunde - 5,00 € p.P.** inkl. weitere Getränke, Serviceteam, Folgekosten. (Ausgehend von der ursprünglich gemeldeten Teilnehmerzahl - verlängerbar bis maximal 04:00 Uhr)

Alternativ berechnen wir nach Ablauf der Pauschale unsere Mitarbeiter mit 34 € die Stunde. Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

### *Die Classic/Premium-Getränkepauschale beinhaltet:*

- Sekt zum Empfang
  - Marken-Softgetränke (Cola, Sprite, Fanta, Mezzo, Cola Light, Apfelschorle, Apfel- und Orangensaft, Wasser)
  - Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Energie Drink
  - Bier-König Pilsener und Alster (vom Fass)
  - Bier-König Pilsener alkoholfrei aus der Flasche serviert
  - Benediktiner Hefe, Dunkel und Alkoholfrei aus der Flasche serviert
  - je ein Rot-, Rosé- und Weißwein
  - Filter Kaffee und Premium-Teeauswahl
-

### *Die Royal-Getränkepauschale beinhaltet zusätzlich:*

bis zu sieben Longdrinks und Shots nach Auswahl, z.B. Gin-Tonic, Korn-Cola, Wodka-Lemon, Wodka-Energie, Whiskey-Cola, Baileys, Obstler

Selbstverständlich könnt Ihr auch Getränke hinzubuchen, die nicht in der Pauschale enthalten sind. Diese werden dann nach Verbrauch abgerechnet, basierend auf unserer aktuellen Getränkekarte.

## *Cocktailbar*

Für einen Festabend mit „Pep“ könnt Ihr unsere Cocktailbar buchen, die immer ein Highlight des späten Abends ist!

Pro Cocktail berechnen wir 7,00 € zzgl. 34,00 € pro Stunde und Barkeeper, sowie eine Mindestabnahme von 50 Drinks.

## *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 Getränkeauschank 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 Euch 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 Euch gerne bei einem Detailgespräch.

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

Bitte sagt 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 könnt Ihr Euren eigenen Wein oder Schnaps anliefern, wir berechnen 15,00 Euro Korkgeld pro Flasche Wein und 30,00 Euro pro Flasche Schnaps.

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

Selbstverständlich könnt Ihr Eure Torte gerne selbst mitbringen oder liefern lassen. Wir berechnen Euch ein Tellergeld für die Bereitstellung von Tellern, Besteck und das Schneiden der Torte in Höhe von 1,50 € pro Person.

### **Ist das Servicepersonal im Preis enthalten?**

Bucht Ihr 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 34,- € 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 Euch bezüglich der Farbe, Art etc. bei hiesigen Floristen bestellen. Die Kosten werden von uns ausgelegt und Euch anschließend in Rechnung gestellt.

### **Müssen wir eine Anzahlung leisten?**

Sobald Ihr Euch entschieden habt bei uns zu feiern, werden wir Euch eine Reservierungsbestätigung 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 Eurer Veranstaltung erhaltet Ihr per E-Mail die Endabrechnung, welche Ihr innerhalb von 3 Tagen bequem überweisen könnt.

### Wann benötigen Sie die endgültige Personenzahl?

Die endgültige Personenzahl benötigen wir spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsdatum.

### Wo können unsere Gäste übernachten?

In fußläufiger Entfernung befinden sich gleich mehrere Unterbringungsmöglichkeiten.

### 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>Hochzeitspaket</b>	Pro Person	Ab 70,00 €
<b>Tisch-/Buffetwäsche</b>	Pauschal	Auf Nachfrage
<b>Menü- &amp; Tischkarten</b>	Pro Stück	Ab 5,00 €
<b>Raum-Deko</b>	Pauschal	Auf Nachfrage
<b>Brauttisch 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>Candy Bar</b>	Pro Person	3,00 €
<b>Salty Bar</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