

Restaurant Seit 1963 in Familienbesitz  
*Lauenbrücker Hof*  
Gastgeber aus Leidenschaft

# *Unsere Hochzeitspauschalen*



*Besuchen Sie uns auch auf  
Instagram*

*...nicht nur individuell*

*...sondern einzigartig!*

Inh. Kirstin Stutzke, Bahnhofstraße 20, 27389 Lauenbrück

Telefon: 04267 / 371

[info@lauenbruecker-hof.de](mailto:info@lauenbruecker-hof.de)

[www.lauenbruecker-hof.de](http://www.lauenbruecker-hof.de)

## Preisliste für 2024

alle anderen Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit!

# Gastgeber aus Leidenschaft

*... nicht nur individuell -  
... sondern einzigartig!*

Unser Restaurant wird seit 1963 als Familienbetrieb geführt. Auf unserem Saal finden 50 - 200 Personen Ihren Platz um Anlässe aller Art zu feiern. Nutzen Sie unsere wertvollen, jahrelangen Erfahrungen und Möglichkeiten für Ihre besondere Feier. Wir stellen uns voll auf Sie und Ihren persönlichen Anlass ein und verwöhnen Sie gerne in gemütlicher, so wie festlicher Atmosphäre! Genießen Sie einen aufmerksamen Service und die zauberhaften Kochkünste unserer Chefin - die Köchin mit Ihren kreativen Ideen, lassen Sie sich und Ihre Gäste an Ihrem Tag so richtig verwöhnen.

Unsere Küche orientiert sich in hohem Maße an einer schonenden und gesunden Zubereitung von ausschließlich frischen und ausgesuchten Zutaten. Frische und Qualität sind Herzensstück unserer hervorragenden Küche. Ihre Zufriedenheit und die Ihrer Gäste stehen für uns im Mittelpunkt des Interesses. Hochzeiten sind für den Lauenbrücker Hof immer wieder eine neue Herausforderung. Denn es gilt ja hier ein mit viel Sorgfalt, unvergeßliches auf das Brautpaar individuell zugeschnittenes Fest zu arrangieren. Unsere Stärke ist es alles möglich zu machen und Ihre Ideen in die Tat umzusetzen. Ihr Fest soll harmonisch und perfekt verlaufen. Hochzeiten professionell, unvergeßlich und mit viel Liebe auszurichten, das ist eine unserer Kernkompetenzen und liegt uns ganz besonders am Herzen! Sie haben für den gesamten Verlauf Ihrer Feier einen Ansprechpartner der Geschäftsleitung an Ihrer Seite, der Ihre Wünsche entgegen nimmt.

Wählen Sie Ihr persönliches Arrangement aus. Zu einem persönlichen Gespräch laden wir Sie herzlich ein. Diesbezüglich setzen Sie sich bitte vorher mit uns in Verbindung, um gemeinsam einen geeigneten Termin abzusprechen. Bei diesem persönlichen Gespräch geben Sie uns die Möglichkeit unsere Vorschläge noch genauer zu erläutern. Unsere Qualität überlassen wir NICHT dem Zufall. Deshalb bilden wir uns und auch unsere Mitarbeiter regelmäßig weiter, zum Wohle des Unternehmens **a b e r v o r a l l e m z u m W o h l e u n s e r e r G ä s t e .**

Gesundheit,

Liebe & schöne

*Momente*

sind der wahre

*Reichtum*

des Lebens.

*Erfahren und kompetent...  
...wir schaffen Erinnerungen!*

Restaurant  
*Lauenbrücker Hof*  
Gastgeber aus Leidenschaft

Seit 1963 in Familienbesitz

# Unsere Hochzeitpauschale Nr. 1



## Festmenü: Lauenbrücker Hochzeitsuppe

Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Sellerie, Spargel und Karotten

## Bratenplatte von Rind- Schwein- und Pute

serviert in Rahmsauce mit Champignons,  
dazu feine Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,  
Salate der Saison in Hausdressing,  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

## Hausgemachte Schokoladencreme

mit Schlagsahne garniert, dazu Vanillesauce

## Kaffeestation im Festsaal (Eingangsbereich)



## Getränke Pauschale A

enthält: Sekt-Hausmarke

Weißwein Chardonnay ital. halbtrocken und  
Rotwein Merlot ital. halbtrocken, beide vom Faß,  
Pils vom Fass Warsteiner, Kaffeestation mit Filterkaffee,  
Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Coca-Cola-Light/Zero, Vilsa Wasser/Naturell/Zitrone/Orange,  
Apfel/Orangensaft

Spirituosen:

Baileys, Vodka Hausmarke, Klarer Korn, verschiedene Bunte von Mackenster,  
Bacardi, Jägermeister, Weinbrand Hausmarke, Whisky Hausmarke, Havana,

## Festliche Tischdekoration

in Ihren individuellen Lieblingsfarben, dabei beraten wir Sie gerne.

Ein liebevoller Service, sowie auch die Geschäftsleitung, begleitet Sie für den gesamten Verlauf Ihrer Feier, der gerne Ihre Wünsche und evtl. Fragen entgegen nimmt.

## Zur Mitternacht

Fein garnierte Häppchen, belegt mit Schinken, Käse, Mettwurst, Pute, Camembert, Ei  
Kaffeestation im Saal und Tee nach Wunsch

Preis bei 125 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 97,00 €

Preis bei 100 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 99,00 €

Preis bei 75 - 99 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 101,00 €

Preis bei 50 - 74 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 103,00 €

gültig ab 01.02.2024

## Unsere Hochzeitpauschale Nr. 2



**Festmenü: Tomatencremesuppe**  
mit Champignons und Schlagsahne

**Bratenplatte von Roastbeef, Schweinenacken & Entenbraten**  
mit Pfeffersauce und Geflügeljus, Apfelrotkohl,  
dazu feine Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,  
Salate der Saison in Hausdressing,  
Petersilienkartoffeln und Krokette

**Eisbombe Vanille-Gourmet**  
garniert mit frischer Frucht und Schlagsahne,  
dazu heiße Kirschen und Feuerzauber

**Kaffeestation** im Festsaal (Eingangsbereich)

### Getränke Pauschale A

enthält: Sekt-Hausmarke

Weißwein Chardonnay ital. halbtrocken und

Rotwein Merlot ital. halbtrocken, beide vom Faß,

Pils vom Fass Warsteiner, Kaffeestation mit Filterkaffee,

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Coca-Cola-Light/Zero, Vilsa Wasser/Naturell/Zitrone/Orange,

Apfel/Orangensaft

Spirituosen:

Baileys, Vodka Hausmarke, Klarer Korn, verschiedene Bunte von Mackenster,

Bacardi, Jägermeister, Weinbrand Hausmarke, Whisky Hausmarke, Havana,

### Festliche Tischdekoration

in Ihren individuellen Lieblingsfarben, dabei beraten wir Sie gerne.

Ein liebevoller Service, sowie auch die Geschäftsleitung, begleitet Sie für den gesamten Verlauf Ihrer Feier, der gerne Ihre Wünsche und evtl. Fragen entgegen nimmt.

### Zur Mitternacht

Fein garnierte Häppchen, belegt mit Schinken, Käse, Mettwurst, Pute, Camembert, Ei  
Kaffeestation im Saal und Tee nach Wunsch

Preis bei 125 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 100,00 €

Preis bei 100 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 102,00 €

Preis bei 75 - 99 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 104,00 €

Preis bei 50 - 74 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 106,00 €

gültig ab 01.02.2024



## Unsere Hochzeitpauschale Nr. 3



**Festmenü: Feine Kräutercremesuppe**  
mit Sahnehaube und Croûtons

### Bratenplatte von Schweinefilet, Hirsch - & Entenbraten

serviert mit Rotweinsauce, Pfifferlingen, Geflügeljus,  
Apfelrotkohl, dazu feine Gemüseauswahl, Sauce Hollan  
Salate der Saison in Hausdressing,  
Petersilienkartoffeln und Krokette

### Eisbombe Vanille-Gourmet

garniert mit frischer Frucht und Schlagsahne,  
dazu heiße Kirschen und Feuerzauber

### Buttermilchcreme mit Obstsalat

Kaffeestation im Festsaal (Eingangsbereich)



### Getränke Pauschale A

enthält: Sekt-Hausmarke

Weißwein Chardonnay ital. halbtrocken und

Rotwein Merlot ital. halbtrocken, beide vom Faß,

Pils vom Fass Warsteiner, Kaffeestation mit Filterkaffee,

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Coca-Cola-Light/Zero, Vilsa Wasser/Naturell/Zitrone/Orange,

Apfel/Orangensaft

Spirituosen:

Baileys, Vodka Hausmarke, Klarer Korn, verschiedene Bunte von Mackenster,

Bacardi, Jägermeister, Weinbrand Hausmarke, Whisky Hausmarke, Havana,

### Festliche Tischdekoration

in Ihren individuellen Lieblingsfarben, dabei beraten wir Sie gerne.

Ein liebevoller Service, sowie auch die Geschäftsleitung, begleitet Sie für den gesamten Verlauf Ihrer Feier, der gerne Ihre Wünsche und evtl. Fragen entgegen nimmt.

### Zur Mitternacht

Fein garnierte Häppchen, belegt mit Schinken, Käse, Mettwurst, Pute, Camembert, Ei  
Kaffeestation im Saal und Tee nach Wunsch

Preis bei 125 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 102,00 €

Preis bei 100 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 104,00 €

Preis bei 75 - 99 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 106,00 €

Preis bei 50 - 74 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 108,00 €

gültig ab 01.02.2024

# Unsere Hochzeitpauschale Nr. 4



## Hochzeitsbuffet

am Tisch servieren wir: Lauenbrücker Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Sellerie, Spargel, Karotten

vom warmen Buffet:

Schweinefilet in Pilzrahm, Fischvariation an Spinatsauce, Hähnchenbrustfilet gebacken, Rindersteaks mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Rinderrouladen nach Omas Art, Schweinebraten an Jus, Hähnchenbrust gebraten an Kräutersauce, Frühlingsröllchen, frisches aus dem WOK, feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, gebackene Gemüsesticks, Rotkohl, Salzkartoffeln, Röstis, Kroketten, Butterreis, Pommes frites, und Bratkartoffeln

vom kalten Buffet:

Räucherfischplatte „Neptun“, Graved Lachs, Gabel-Rollmöpfe, Antipasti, hausgemachte kl. Frikadellen, Matjes auf Hausfrauensauce, Schinken auf Honigmelone, franz. Käseauswahl, Mozzarella an Cocktailtomaten, Schafskäse auf Oliven, Brotauswahl mit warmen Brötchen, frische Salate der Saison mit hausgemachten versch. Dressings

*Auflistungen  
beispielhaft,  
saisonale  
Änderungen  
vorbehalten!*

Feine Dessertauswahl mit frischer Frucht und Schlagsahne garniert

als Höhepunkt folgt unser Eisbuffet mit Feuerzauber,

einer großen Auswahl verschiedener Sorten köstlichem Eis, leckere Toppings, Eiswaffeln, verschiedene Zucker Dekozauber, heiße Kirschen und Schlagsahne

Kaffeestation im Festsaal (Eingangsbereich)

## Getränke Pauschale A

enthält: Sekt-Hausmarke

Weißwein Chardonnay ital. halbtrocken und

Rotwein Merlot ital. halbtrocken, beide vom Faß,

Pils vom Fass Warsteiner, Kaffeestation mit Filterkaffee,

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Coca-Cola-Light/Zero, Vilsa Wasser/Naturell/Zitrone/Orange,

Apfel/Orangensaft

Spirituosen:

Baileys, Vodka Hausmarke, Klarer Korn, verschiedene Bunte von Mackenster,

Bacardi, Jägermeister, Weinbrand Hausmarke, Whisky Hausmarke, Havana,

## Festliche Tischdekoration

in Ihren individuellen Lieblingsfarben, dabei beraten wir Sie gerne.

Ein liebevoller Service, sowie auch die Geschäftsleitung, begleitet Sie für den gesamten Verlauf Ihrer Feier, der gerne Ihre Wünsche und evtl. Fragen entgegen nimmt.

Zur Mitternacht

Fein garnierte Häppchen, belegt mit Schinken, Käse, Mettwurst, Pute, Camembert, Ei

Kaffeestation im Saal und Tee nach Wunsch

Preis bei 125 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 102,00 €

Preis bei 100 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 104,00 €

Preis bei 75 - 99 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 106,00 €

Preis bei 50 - 74 vollzahlende (Erwachsene) Personen pro Person 108,00 €



gültig ab 01.02.2024

# Vorspeisen für die Pauschalen

>Zu allen Vorspeisen reichen wir warme Brötchen und Butter<

|  |         |
|--|---------|
| FrISChe Salate der Saison mit gebratenen Champignons und Dressing nach Wahl  | 6,90 €  |
| FrISChe Melone an Katenschinken, mit Blattsalate, Dill und Cocktailtomaten   | 7,50 €  |
| FrISChe Salate der Saison mit Prosecco Dressing, frischen Kräutern, warme Streifen von der Hähnchenbrust und Sonnenblumenkerne | 7,90 €  |
| Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Zitrone, Dill und Blattsalaten   | 7,50 €  |
| Mousse von der geräucherten Forelle mit Pumpernickel, Preiselbeeren, Orange und Dill garniert                                  | 10,50 € |

## Dessert Auswahl zusätzlich

### Aufpreis für ein 2. Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Crème brûlée, eine zauberhafte Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker, das Besondere ist die Karamelkruste  | 3,50 € |
| Panna Cotta, herrliche Süßspeise aus Rahm, Schlagsahne, Zucker und Gelantine, mit Erdbeersauce serviert   | 3,50 € |
| Tiramisu, eine der beliebtesten italienischen Nachspeisen, die traditionelle Variante setzt sich aus Mascarpone, Löffelbiskuit, Espresso und Amaretto zusammen  | 3,50 € |
| Zitronencreme, eine erfrischende Süßspeise, mit Schlagsahne und Zitronenmelisse garniert  | 2,90 € |
| Schokoladencreme, mit Schlagsahne und Frucht garniert dazu Vanillesauce   | 2,90 € |
| Mousse au chocolate, mit Schlagsahne und Frucht garniert  | 3,50 € |
| Bayerische Vanillecreme, eine Feinschmecker Süßspeise, aus Ei, Milch, frischen Vanilleschoten, Zucker und Gelantine, mit Schlagsahne und Frucht garniert  | 3,50 € |
| Rotweincreme, ein raffiniertes Dessert aus lockerer, sahniger Creme mit aromatischer exklusiver Rotwein Note, ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für die Großen, mit Schlagsahne und Frucht garniert, dazu Vanillesauce | 3,50 € |
| Rote Grütze, typisch nordisch diese himmlisch-fruchtige Süßspeise nach Hamburger Art zubereitet, mit Schlagsahne und Frucht garniert, dazu Vanillesauce   | 3,50 € |

## Zusätzlich unsere Getränkepauschale **B**

das >all inkl. Sorglos Paket<

beinhaltet: alle Getränke, die das Haus führt (außer Cocktails)

Sekt-Empfang bunt gemischt, mit und ohne Alkohol, Sekt den ganzen Abend, Sherry, Campari, Aperol Spritz, Lillet, Hugo, alle Weine aus der Getränkekarte, weiß, rot oder rosé,

Biere vom Fass: Warsteiner, Th. König, Zwickel, Köstritzer dunkel, Benediktiner Hefe hell,

Alkoholfreie Flaschen Biere: Benediktiner Hefe frei hell, 0,00 Bitburger alkoholfrei, Vita Malz,

Alle unsere Softgetränke: Vilsa Wasser Classic, Naturell, Vilsa-Zitrone, Vilsa-Orange, Coca.Cola - Zero / Light, Schweppes Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Waldberry, Energy

Alle unsere Säfte: Apfel, Orange, Johannisbeer, Rote Traube, Banane, Kirsche, Ananas, Maracuja, Rhabarber

Alle unsere korrespondierenden Spirituosen:

Weizenkorn von Strothmann, ein Besteller wäre möglich für Korn von Mackenstedter oder Hardenberg

von Mackenstedter eine große Auswahl an bunte Schnäpse, Kümmelkorn, Schinkenhäger, Weinbrand, Gin,

Jägermeister, Kirschwasser, Williamsbirne, Obstler, Himbeergeist, Grappa, Ramazotti, Aversa, Sambucca,

Ouzo, Heidegeist, Malteser Kreuz, Jubiläums Aquavit, Fernet Branca, Whisky, Captain Morgan, Havana Club,

Eine Kaffeestation steht bereit und unsere Kaffeespezialitäten, serviert Ihnen unser Service.

Pro Person 18,00 €

### Verlängerung der Getränkepauschalen & Ende Feier

Unsere Pauschalen gelten immer nur für 9 Stunden, Sie können jedoch sehr gerne länger feiern. Nach den 9 Stunden zählen wir die noch anwesenden Gäste und berechnen pro Person, pro angefangener halber Stunde 6,50 €, jedoch mindestens 300,00 € pro halber Stunde.

### Unabhängig vom Beginn der Feier

ist das maximale Ende um 4:00 Uhr in der Nacht.

### Zusätzlich buch Bar unsere Sweet Bar

Es ist der aktuelle Hochzeit Trend hier bei uns, die zuckersüße Sweet Bar mit Süßigkeit und Leckereien als zentraler Bestandteil der Hochzeit. Der süße Trend einer Sweet Bar wird nicht nur bei den kleinen Gästen für eine Überraschung sorgen, auch die Großen greifen gerne zu und bekommen leuchtende Augen. Eine typische Sweet Bar ist besonders farbig und paßt sich dem Motto der Hochzeit an. Pro angemeldeten Gast 4,00 €

Für die Bereitstellung (LEER) & die Selbstbefüllung der Sweet Bar berechnen wir Ihnen einmalig 40,00 €

Mit **Stuhlhussen** erstrahlt unser Festsaal in ganz besonderem Glanz. Diese Stuhlhussen organisieren wir sehr gerne für Sie und ziehen sie auf, dafür berechnen wir Ihnen

pro Stuhl 5,00 €

Sie können unseren Saal in der Regel am Tag vor Ihrer Hochzeitsfeier dekorieren, jedoch immer nach vorheriger Absprache.

Die Dekoration sollte so angebracht und aufgebaut werden, daß sie Rückstands los wieder entfernt werden kann.

Das Streuen von Konfetti und sämtlichen Streugut ist im gesamten Haus, ebenso auf dem Parkplatz untersagt!

Bei Beschädigung von Equipment, Raumdekoration, Bestuhlung, Tischschmuck und bei Ungeschick im Sanitärbereich usw. gehen diese zu Lasten der Gastgeber.

Restaurant Seit 1963 in Familienbesitz  
*Lauenbrücker Hof*  
Gastgeber aus Leidenschaft

## Buffetvariationen zur Mitternacht

nur in Verbindung mit einem Mittagsmenü für Hochzeitspauschalen

### Buffet Rustikal

warme Speisen: Curryfleischwurst mit Pommes frites, Bratkartoffeln und Spiegeleier

kalte Speisen: ger. Makrele, ger. Forelle, Mayonnaisesalate, hausgemachte Frikadellen, Aufschnittplatte, Käseauswahl, Brot, Brötchen und Butter, Dessertauswahl, Kaffee / Tee nach Wahl  
Pro Person 10,00 €

### Gourmet Buffet

warme Speisen: Schweinefilet und Putensteak in champignonrahm, Tintenfischringe gebacken, gebratenes Gemüse, Kartoffelgratin und Krokette

kalte Speisen: ger. Lachs, ger. Forelle, ger. Makrele, verschiedene Salate, Roastbeef, Schinken auf Melone, Krabbencocktail, Schinkenröllchen, franz. Käseauswahl, Mozzarella auf Tomate, Brot, Brötchen & Butter, Dessertauswahl, Kaffee / Tee nach Wahl  
Pro Person 13,00 €

### Buffet Exklusiv

warme Speisen: Rumpsteak mit Zwiebeln, Schweinefilet in Champignonrahm, Garnelen auf gebratenem Gemüse, Tintenfischringe & Zucchini gebacken, Gemüse & Champignons aus dem WOK, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

kalte Speisen: Räucherfischplatte „Neptun“ mit Aal, Lachs, Forelle Hummer, Avocadoschiffchen auf Büsumer Krabben, Schinken Melone, Roastbeef rosa gebraten, Pute auf Waldorfsalat, verschiedene Salate, franz. Käseauswahl mit Trauben, Mozzarellakugeln auf Tomate, Brot, Brötchen & Butter, und eine Dessertauswahl, Kaffee / Tee nach Wahl  
Pro Person 23,00 €

### Zusätzlich buchbar, NUR in Verbindung mit unseren Mitternachtsbuffets

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| Curryfleischwurst mit Pommes frites | pro Person 5,00 € |
| Spiegeleier mit Röstkartoffeln      | pro Person 4,50 € |
| Pizza verschieden belegt            | pro Person 5,00 € |
| Flammkuchen                         | pro Person 5,00 € |

### EXTRA Getränke zur Feier buchbar, bei Getränke Pauschale A für Hochzeiten

|  |                     |
|--|---------------------|
| Kaffeespezialitäten den ganzen Abend   | pro Person 3,50 €   |
| Flasche Lillet mit Schweppes Wildberry | pro Flasche 60,00 € |
| Flasche Hugo                           | pro Flasche 60,00 € |
| Flasche Tanqueray Gin                  | pro Flasche 60,00 € |
| Flasche Jack Daniels                   | pro Flasche 60,00 € |

### Zusätzlich buchbar: Hochzeitstorte

die außergewöhnlichen Tortendekorationen bilden ein glanzvolles Highlight

Ihres ganz individuellen, einzigartigen Tages  
pro Person 3,50 €

### Zusätzlich buchbar: unsere Spotlights

unsere Expolite Floorspots sorgen für die perfekte Atmosphäre.

Unser erstrahlt in Ihren Wunschfarben.

Für 9 Stunden berechnen wir Ihnen, mit aufbauen (10 Stück) 150,00 €

Restaurant Seit 1963 in Familienbesitz  

 Lauenbrücker Hof  
 Gastgeber aus Leidenschaft

Restaurant  
*Lauenbrücker Hof*  
Seit 1963 in Familienbesitz  
Gastgeber aus Leidenschaft



**NEU** entstanden und gestaltet für Sie unsere Event Lounge. Es ist der perfekte Ort für Ihre Trauung unter freiem Himmel.

Es gibt für eine Hochzeit nichts Außergewöhnlicheres, als das verwunschene, romantische Ambiente eines Waldes. Die Wohltuende Stille wird erhellt von fröhlichen Stimmen, während dieser besondere Ort den Gästen bei jedem Atemzug Entspannung einhaucht. Mit einer Trauung unter freiem Himmel gestalten Sie eine Hochzeit, die auch für Ihre Gäste unvergeßlich bleibt.

Event Lounge Miete 500,00 €

+ 2,00 € pro Person

wir organisieren ebenso einen Hochzeitstraubogen mit Schleier für 150,00 €

mit frischen Blumen für 200,00 €

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Trau Zeremonie unsere Musik Anlage (Teufel) zur Verfügung, dafür berechnen wir Ihnen 120,00 €

Unsere Event Lounge ist ebenso viele andere Anlässe ein Allrounder, z. B. Firmenfeiern unter freiem Himmel.

*Extra für Hochzeiten*

Restaurant  
*Lauenbrücker Hof*  
Gastgeber aus Leidenschaft

Einen Sitzplan für Ihre Hochzeitsfeier erstellen wir für Sie,  
bitte eine Woche per Mail den Plan senden,  
dafür berechnen wir wie folgt:  
bis 100 Personen Sitzplan 55,00 € / ab 101 Personen Sitzplan 75,00 €

Zusätzlich buchbar Menükarten,  
auf Pergamentpapier erstellen wir für Sie  
Ihre persönlichen Menükarten,  
mit oder ohne ein Foto von Ihnen pro Karte 6,50 €

Die Tischdekoration, sowie die Tischgestecke gehören  
dem Restaurant und bleiben Eigentum des Hauses.  
Bei Änderung der Tischgestecke müssen Sie mit einem  
Aufpreis rechnen, je nach Änderung der Blumenwahl.

Für die Ausrichtung benötigen wir 14 Tage vor dem Termin  
Ihrer Hochzeitsfeier die genaue Personenzahl.  
Eine minimale Änderung der Personenzahl ist noch  
3 Tage vor Ihrer Feier möglich.

Ein Kind zählt von 5 - 11 Jahren, zum halben Preis,  
ab 12 Jahre wird der volle Preis berechnet.  
Kinder von 0 - 4 Jahren rechnen wir zum Nulltarif ab.  
Musiker, Videofilmer und Fotografen werden mit 50 % angerechnet.

Bei einer Stornierung Ihrer Feier rechnen wir  
61 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin  
mit 10 % der Gesamtsumme ab.  
31-60 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin  
mit 15 % der Gesamtsumme ab.  
15-30 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin  
mit 70 % der Gesamtsumme ab.  
8-14 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin  
mit 80 % der Gesamtsumme ab.  
0-7 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin  
mit 100 % der Gesamtsumme ab.

Gültig ab 01.02.2024