



Feiern im Lindenhof Aurich

Preis /- und Angebotsübersicht 2026 & 2027

Egelser Gaste 1
26605 Aurich
04941 9693886
best@lindenhofaurich.net

Liebe Gäste,

Sie haben den Anlass, wir bieten Ihnen die professionelle Organisation und persönliche Betreuung für Ihre private oder auch geschäftliche Veranstaltung. Wir möchten Sie und Ihre Gäste mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere hochwertigen Menü- und Buffetangebote, sowie unsere allgemeinen Preise vor.

Bitte beachten Sie, dass ein Buffet nicht immer räumlich umsetzbar ist und nicht unter der jeweils angegebenen Mindestpersonenzahl gebucht werden kann. Sollten Sie Ihre Vorstellungen nicht in unseren Menü- und Buffetvorschlägen wiederfinden, erstellen wir Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot. Wie ausgefallen auch immer Ihre Wünsche sind – wir lassen Ihren Traum Wirklichkeit werden! Gern beraten wir Sie persönlich, kompetent und liebevoll.

Getränke werden bei uns **separat** und je **nach Verzehr** abgerechnet.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch bei der Auswahl des Empfangsgetränks, Aperitifs, begleitender Weine, einem Digestif zur Abrundung, der passenden Dekoration, sowie der musikalischen Untermalung hilfreich zur Seite.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste an Ihrem schönsten Tag bei uns begrüßen zu dürfen.



Gemeinsam anstoßen..

Klassischer Sektempfang:

- Sekt Schloss Aurich 0,1 l, Cantor alkoholfreier Sekt 0,1 l, Auricher Orangensaft 0,1 l

Pony-Bier Empfang:

- Bitburger Pils 0,1 l

Aperetiv - Empfang:

- Lillet Wild Berry (Schweppes Wild Berry, frische Früchte, Lillet Wild Berry) 0,1 l

Alternativ:

- Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol, Orange) 0,1 l

Alternativ:

- Ramazotti Rosato (Ramazotti Rosato Bella, Schweppes Russian Wild Berry, Zitrone) 0,1 l

Champagnerempfang:

- auf Anfrage

Fingerfood - Leckereien:

z.B Antipasti-Spieße, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Bruschetta mit frischen Tomaten, herzhaft gefüllte Teilchen aus Blätterteig, Käse-Spieße etc.

Preise

pro Person:

6,00 €

4,00 €

8,50 €

Preis auf Anfrage



Kuchen & Torten

Wir backen selbst!

Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen und Vorlieben ein Kuchen - und Tortenbuffet zusammen.

Kaffee - und Kuchen Arrangement

(Beinhaltet das komplette organisatorische Kuchenhandling, unbegrenzt Filterkaffee, Milch und Zucker, sowie Ostfriesen - Tee, Kluntje und Sahne)

Kanne Kaffee

Tellergeld für mitgebrachte Hochzeitstorte

(Anschneiden, Teller - Besteck, servieren, Abwasch)

Hochzeitstorte

..auch das können wir!

Egal ob klassische Hochzeitstorte, moderne "naked-cakes" Motivtorten, Dreistöckige Hochzeitstorten o.ä.

Preise
pro Person:

15,50 €

20,00 € p.Kanne

2,50 €

ab 250,00 €



Darf ich meine eigenen Kuchen- und Torten mitbringen?

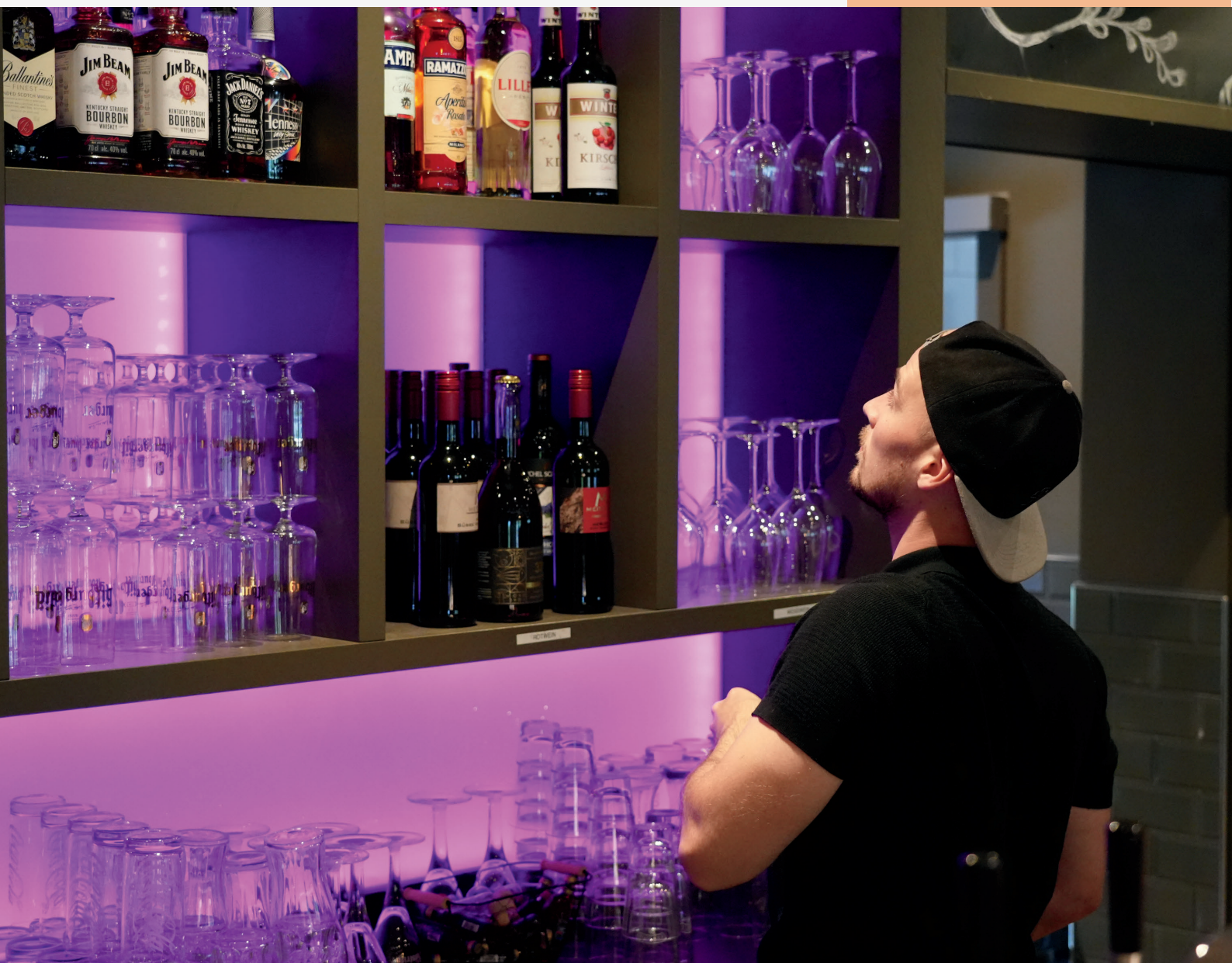
Auf hygienischen Gründen und um eine exakte Einhaltung der Kühlkette zu gewährleisten, dürfen Kuchen - und Torten leider nicht selbst mitgebracht werden. Ausnahmen bestehen bei Hochzeitstorten, die von einem Konditor/in gefertigt werden.

Getränkeauswahl

Getränke werden *immer* **separat** und je nach Verbrauch abgerechnet.

Sollten Sie Getränke außerhalb unserer Getränkekarte wünschen, besorgen wir Ihnen diese sehr gerne.

Diese müssten jedoch im Gesamtbestand vollständig abgenommen werden. Während der Veranstaltung zum Verkaufspreis. Die verbleibenden Flaschen/Fässer zum Einkaufspreis.



	Produkt Name	Verkaufseinheit	Verkaufspreis (gerundet)	Verkaufseinheit	Verkaufspreis (gerundet)	Verkaufseinheit	Verkaufspreis (gerundet)
Coca Cola	Coca Cola	0,3	3,50€	0,5	5,00€	1 l	7,50€
Coca Cola	Fanta	0,3	3,50€	0,5	5,00€	1 l	7,50€
Coca Cola	Sprite	0,3	3,50€	0,5	5,00€	1 l	7,50€
Coca Cola	Coca Cola Zero	0,3	3,50€	0,5	5,00€	1 l	7,50€
Schweppes	Russian Wild Berry	0,3	4,00€	0,5	5,50€	1 l	8,00€
Schweppes	Tonic Water	0,3	4,00€	0,5	5,50€	1 l	8,00€
Schweppes	Ginger Ale	0,3	4,00€	0,5	5,50€	1 l	8,00€
Schweppes	White Peach	0,3	4,00€	0,5	5,50€	1 l	8,00€
Fritz	Kola	0,33	4,00€				
Fritz	Honigmelone	0,33	4,00€				
Fritz	Traube	0,33	4,00€				
Fritz	Apfel Kirsch	0,33	4,00€				
Fritz	Super Zero	0,33	4,00€				
Fritz	Rhabarber	0,33	4,00€				
Fritz	Apfelschorle	0,33	4,00€				
Benediktiner	Hell	0,5	6,00€				
Benediktiner	Alkoholfrei	0,5	6,00€				
Benediktiner	Dunkel	0,5	6,00€				
Bitburger	Pils vom Fass	0,3	3,50€	0,5	5,50€		
Bitburger	Alkoholfrei	0,3	3,50€				
Vitamalz	Vitamalz	0,3	3,50€				
Gerolsteiner	Medium	0,25	3,50€	0,75	7,00€		
Gerolsteiner	Still	0,25	3,50€	0,75	7,00€		
Köstritzer	Schwarzbier	0,33	4,00€				

Meitzler Weißwein	Grau-burgunder	0,2	6,50€	0,75	23,00€		
Meitzler Weißwein	Bacchus	0,2	6,00€	0,75	21,00€		
Meitzler Weißwein	Gelber Muskateller	0,2	6,50€	0,75	23,00€		
Meitzler Rosewein	Portugieser Weissherbst	0,2	6,00€	0,75	21,00€		
Meitzler Rotwein	Merlot	0,2	6,50€	0,75	23,00€		
Meitzler Rotwein	Spät-burgunder	0,2	6,00€	0,75	21,00€		
Meitzler Weißwein	Weißwein Schorle	0,2	5,00€				
Sekt	Schloss Aurich	0,1	5,00€	0,75	20,00€		
Sekt	Burggraf alkoholfrei	0,1	5,00€	0,75	20,00€		
Aperitifs	Lillet Blanc	0,2	7,00€				
Aperitifs	Aperol	0,2	6,50€				
Aperitifs	Ramazotti Rosato	0,2	7,00€				
Spirituosen	Sambuca Molinari	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Berliner Luft	0,02	2,00€	0,04	3,50€		
Spirituosen	Disaronno Amaretto	0,02	3,50€	0,04	6,00€		
Spirituosen	Baileys Cream	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Likör 43	0,02	3,50€	0,04	6,00€		
Spirituosen	Marsala Cremovo	0,02	2,00€	0,04	3,50€		
Spirituosen	Ouzo 12	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Malibu Kokos Likör	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Jägermeister	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Echter Folts-	0,02	2,00€	0,04	3,50€		
Spirituosen	Sebens Ostfriesisch	0,02	2,00€	0,04	3,50€		

Spirituosen	Ramazotti Amaro	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Ferrnet Branca	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	St. Hubertus Tropfen	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Gammel Dansk Bitter	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Weis Williams	0,02	3,50€	0,04	6,00€		
Spirituosen	Havanna	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Captain Morgan	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Barcadi Blanca	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Gordon's London Dry	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Bombay Dry Gin	0,02	3,50€	0,04	6,00€		
Spirituosen	Malteser	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Aalborg Jubiläums	0,02	4,00€	0,04	7,00€		
Spirituosen	Linie	0,02	4,00€	0,04	7,00€		
Spirituosen	Vodka Smirnov	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Winter klarer	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Winter Kirsche	0,02	2,50€	0,04	4,50€		
Spirituosen	Berenzen Korn	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Chantré Weinbrand	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Osborne Veterano	0,02	3,50€	0,04	6,00€		
Spirituosen	Havanna Club	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Osborne Veterano	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Hennessy Cognac	0,02	7,00€	0,04	12,00€		
Spirituosen	Marzadro Grappa	0,02	7,00€	0,04	12,00€		

Spirituosen	Tequila Silver	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Tequila Gold	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Ballantines	0,02	5,00€	0,04	8,50€		
Spirituosen	Jim Beam	0,02	3,00€	0,04	5,50€		
Spirituosen	Jack Daniels	0,02	4,00€	0,04	7,00€		
Spirituosen	Jameson	0,02	4,50€	0,04	8,00€		
Kaffee & Spezialitäten	Kaffee Helvetica	Tasse	3,00€				
Kaffee & Spezialitäten		Becher	3,50€				
Kaffee & Spezialitäten		Kännchen	5,50€				
Kaffee & Spezialitäten	Cappuccino		3,50€				
Kaffee & Spezialitäten	Latte Macchiato		4,00€				
Kaffee & Spezialitäten	Milchkaffee		4,00€				
Kaffee & Spezialitäten	Flatwhite		3,50€				
Kaffee & Spezialitäten	Espresso		2,50€				
Kaffee & Spezialitäten	Doppelter Espresso		4,00€				
Kaffee & Spezialitäten	Heiße Schokolade		4,00€				
Kaffee & Spezialitäten	Keo Tee		3,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Havanna + Cola	0,3	7,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Captain Morgan + Cola	0,3	7,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Barcadi Blanca + Cola	0,3	7,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Gordon's London Dry Gin + Tonic	0,3	7,50€				

Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Bombay Dry Gin + Tonic	0,3	8,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Vodka Smirnov + Bitter Lemon	0,3	8,00€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Winter klarer + Cola	0,3	7,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Berenzen Korn + Cola	0,3	7,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Chantré Weinbrand + Cola	0,3	7,00€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Osborne Veterano + Cola	0,3	7,50€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Havanna Club + Cola	0,3	8,00€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Jim Beam + Cola	0,3	8,00€				
Longdrinks (4 cl + 26 cl)	Jack Daniels + Cola	0,3	9,50€				

Menüauswahl

Um die Durchführung einer Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir eine Mindestpersonenzahl von **25 Personen (Vollzahlern)**.

Sollte die Zahl von 25 Personen unterschritten werden, wird das Buffet dennoch für 25 Personen berechnet.

Diese aktuelle Personenanzahl benötigen wir **schriftlich**, spätestens **10 Tage** vor Veranstaltungsbeginn. Die zuletzt-gemeldete Personenanzahl ist Grundlage für die Rechnungserstellung.



essen.
trinken.
genießen.



Menüauswahl

Frühjahr - 1

Kräutergrüne Frühlingsuppe

Bunt - gemischter Salat, garniert mit frischen Früchten
und hausgemachtem Dressing

Kabeljautfilet auf Gemüsebett mit Krebssauce
Hähnchen in leichter Currysauce
Schweinefilet mit Schmorzwiebeln

Salzkartoffeln, Kartoffel - Spalten & Reis

Bunte, saisonale Gemüseauswahl

Zitronencreme
Erdbeergrütze mit Hugo - Zabaione
Eiskaffee - Creme mit Himbeeren

45,90€ p.P

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler
Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Frühjahr - 2

Bunter, gemischter Salat (im Glas serviert)
Knackiges Saisongemüse, frische Blattsalate sowie Cherrytomaten,
Gurke und grünem Spargel, garniert mit frischen Früchten und
hausgemachtem Dressing

Pfirsich-Carpaccio mit Mandel-Mozzarella
Ricotta - Lachs - Häppchen
Marinierte Black Tiger Garnelen
Melone - Schinken mit Rucola
Junge, karamellisierte Karotten mit Honig und Sesam

Kleine, argentinische Rindersteaks
Schwein - und Hähnchensteaks vom Lavagrill

Bunte, saisonale Gemüseauswahl

In Butter geschwenkte Kräuter-Kartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffel - Spalten

Rhabarber Crumble mit Vanilleeis
Erdbeergrütze mit Hugo-Zabaione
Cappuccino Mousse

59,90€ p.P

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler
Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Frühjahr - 3

(ab April)

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Mandelsplittern

Bunter, gemischter Salat (im Glas serviert)

Knackiges Saisongemüse, frische Blattsalate sowie Tomaten, Gurke und Paprika garniert mit frischen Früchten und hausgemachtem Dressing

Frisch aufgeschnittenes Rinderhüftsteak

Schweinefilet mit Gorgonzola - Sauce

Überbackenes Rosmarin - Hähnchen

Bunt gemischte Gemüseauswahl inkl. frischem Stangenspargel
dazu Sauce Hollandaise

Mandel - Kroketten

Drillingskartoffeln

Feinblättriges Kartoffelgratin

Rhabarber-Tiramisu

Mohn - Panna - Cotta mit Holunderblüten

Mousse au chocolat

69,90€ p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei

Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis

Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler

Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Sommer - 1

Karotten-Ingwer-Suppe

dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Bunt - gemischter Salat mit versch. Blattsalaten, Paprika, Tomate,
garniert mit frischen Früchten und hausgemachtem Dressing

Bunte, saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Kleine, argentinische Rindersteaks

Schweinefilet mit Bratensauce

Hähnchen in leichter Currysauce

Kroketten

Drillingskartoffeln

Mediterranes Kartoffelgratin

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

Stracciatella-Creme

49,90€ p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei

Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis

Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler

Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Sommer - 2

Sommer Gemüsesuppe

dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Anti - Pasti

Italienischer Salat mit cremigem Fetakäse und Oliven

Taboulé mit Granatapfel

Tomatensalat mit gegrillten Zwiebeln und Estragon

Sommer-Kräuter-Salat mit Blattsalat, Pfirsichen und Serranoschinken

Schweine Nackensteaks

Hähnchen Saltimbocca

Knurrhahnfilet auf Haut gegrillt

Gegrillte Melone

Mediterrane Gemüsepfanne

Kartoffel - Spalten

Rosmarin Kartoffeln

Erdbeere - Raffaello - Traum

Zitronen - Creme

Vanilleeis mit verschiedenen Toppings zum selber gestalten

51,90€ p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei

Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis

Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler

Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Sommer - 3

Pappa al Pomodoro (Toskanische Tomatensuppe)
dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Anti - Pasti - Vorspeisenauswahl

Tomaten - Bruschetta

Italienischer Salat mit cremigem Fetakäse und Oliven

Couscous - Gemüse Salat

Tomatensalat mit gegrillten Zwiebeln und Estragon

Gemischter Blattsalat

Kleine Rumpsteaks und Kräuterbutter

Rosmarin Hähnchen

Auf Haut gegrillter Lachs

Gegrillte Melone

Mediterrane Gemüsepfanne

Steakhouse Pommes

Rosmarin-Kartoffeln

Cappuccino Mousse

Marinierte Erdbeeren mit frischer Minze und Vanilleeis

66,90€ p.P

Kinder bis 4 Jahre frei

Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis

Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler

Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Herbst - 1

Süßkartoffelsuppe mit Chili und Kartoffelchips
dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Lachs mit Kräutersenfsoße
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebelschmorsauce
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

Winterliche Gemüseauswahl

Tagliatelle
Kartoffelspalten
Kartoffelgratin

Bratapfel Dessert
Schoko-Kaffee-Mousse
Panna Cotta mit heißen Kirschen

45,90€ p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler
Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Herbst - 2

Kürbiscrème-Suppe
dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Bunter, gemischter Salat (im Glas serviert)
Knackiges Saisongemüse, frische Blattsalate sowie Tomaten, Gurke
und Paprika garniert mit frischen Früchten und hausgemachtem
Dressing

Roulladen vom Weiderind mit dunklem Jus
Hähnchenbrustfilet in leichter Currysauce
Schweinebraten in Rahmsauce

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise und Apfel - Rotkohl

Feinblättriges Kartoffelgratin,
Salzkartoffeln
Kroketten

Karamell - Tiramisu
Zwetschgen-Crumble-Dessert und Vanilleeis
Orangencrème

55,90€ p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler
Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Herbst - 3

Champignonsuppe
dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Bunter, gemischter Salat (im Glas serviert)
Knackiges Saisongemüse, frische Blattsalate sowie Tomaten, Gurke
und Paprika garniert mit frischen Früchten und hausgemachtem
Dressing

Rinderbraten mit dunklem Jus
Rosmarin Hähnchen
Schweinefilet mit Rahmsauce und Walnusscrunch

Winterliche Gemüseauswahl

Kroketten
Salzkartoffeln
Kartoffelgratin

Crème Brûlée
Karamell Tiramisu
Heiße Waffeln mit Kirschen und Sahne

59,90€ p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler
Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Winter - 1

Cremesuppe von der Pastinake
dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Feldsalat mit Ziegenkäse, kandierten Früchten und Himbeer-Feigendressing

Roulladen vom Weiderind mit dunklem Jus
Barbarie Entenbrust mit Orangensauce

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise und Apfel - Rotkohl

Serviettenknödel
Salzkartoffeln
Kroketten

Maronen-Zimtparfait
Zwetschgen-Crumble-Dessert
Schokoladenvulkan mit Orangenfilet

54,90 € p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler

"Einzelne Komponenten können nach belieben ersetzt werden"

Menüauswahl

Winter - 2

Winterliche Wurzelgemüse-Suppe mit Rote-Bete-Chips
dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Winterlicher Orangen-Salat mit karamellisierten Walnüssen und
hausgemachtem Dressing

Roulladen vom Weiderind mit dunklem Jus
Ragout vom Wild
Saftige Hähnchenbrust mit einer Curry-Orangen Sauce

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise und Apfel - Rotkohl

Feinblättriges Kartoffelgratin,
Salzkartoffeln
Butterspätzle

Bratapfel - Tiramisu
Zwetschgen-Crumble-Dessert
Kaffee - Panna Cotta mit Karamellsauce

56,90 € p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler
Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Menüauswahl

Winter - 3

Champignonsuppe
dazu reichen wir knuspriges Brot - und Baguette

Wintersalat mit Orangenfilet

Ragout vom Rind
Geschmorte Ochsenbäckchen
Brassierte Ente

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise und Apfel - Rotkohl

Serviettenknödel
Kroketten
Kartoffelgratin

Spekulatius-Mousse
Winterliche Äpfel mit Marzipan und Haselnusseis
Lebkuchen - Creme

62,90€ p.P.

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4 Jahre - 12 Jahre - 50% vom Menüpreis
Kinder ab 12 Jahre - Vollzahler
Mindestpersonenzahl: 25 Vollzahler

Mitternachts - Snacks

...wenn der kleine Hunger kommt

Preise

pro Person:

Die Klassiker:

Currywurst mit Pommes

11,50 €

Chili con Carne mit Brot

7,50 €

Gulaschsuppe mit Brot

9,50 €

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck und Brot

6,50 €

Hot-Dog-Station:

Graham - Brötchen, Gewürzgurken, geröstete Zwiebeln,
verschiedene Saucen

10,50€

Vesperplatte:

Herzhafter Auswahl an Wurst- und
Schinkenspezialitäten, sowie feinsten
Käsesorten. Serviert mit frischem Baguette,
Trauben, Nüssen usw.

14,50€

Käseplatte:

Käseauswahl vereint feinste regionale und
internationale Sorten. Serviert mit frischem
Baguette, herzhaften Trauben, Nüssen und
hausgemachten Chutneys. Ob kräftig-würzig,
cremig-mild oder fein-aromatisch

12,50€

MACHE DEINE
VERANSTALTUNG ZU EINEM
UNVERGESSLICHEN TAG



#lindenlove ♥

GESTALTUNGS UND DRUCKSERVICE FÜR MENÜ, GETRÄNKE & EMPFANGSSCHILDER

Wir (der Lindenhof) übernimmt gerne die Gestaltung und den Druck für eure Menükarten, Getränkekarten & Willkommens - Empfangsschilder.

Kombi aus: (Vor- und Rückseite)

Menükarten (1 - Seitig)

Getränkekarten (1 - Seitig)

10 Stück ab: 35€

Empfangsschilder in A2

Polystyrolplatte weich ab: 49,00€

Polystyrolplatte hart. ab: 99,00€

Sitzplan in A2

Polystyrolplatte weich ab: 49,00€

Polystyrolplatte hart. ab: 99,00€



Räumlichkeit/Service

der Innenbereich (Saal) sowie die Restaurantterrasse (bei gutem Wetter) stehen Ihnen zur Verfügung.
Genaue Aufteilung und Exklusivität nach Absprache.
Unsere event- location bietet Platz für max. **120 Gäste**.

Unser Servicepersonal planen wir entsprechend Ihrer Gästeanzahl ein.

Sollte Ihre Veranstaltung eine Dauer von 6:00 Stunden überschreiten, berechnen wir pro angefangene Stunde einen Aufschlag.

Eindeckpauschale

Diese Pauschale umfasst das Stellen und Eindecken der Tische gemäß vereinbartem Tischplan.

(Bitte lassen Sie uns den Tischplan min. eine Woche vor der Veranstaltung zukommen)

Dazu gehören das Positionieren der Tische, das Beziehen mit Tischrollen sowie das Falten und Platzieren der Servietten und eindecken der Plätze. So stellen wir sicher, dass Ihre Feier pünktlich und perfekt vorbereitet starten kann.

Preise

120,00 € Aufpreis je angefangene Stunde

pro Person:

4,00€

DEKORATION

Sie haben einen besonderen Wunsch, sowie klare Vorstellungen was Ihre Dekoration betrifft?
Dann dürfen Sie diese auch gerne selber mitbringen.

Sollte Ihnen eine einfache Dekoration wie z.B Kerzen, Servietten, einfache Blumendeko ausreichen, dann stellen wir Ihnen diese gegen einen Aufpreis auch gerne zur Verfügung.

Bitte beachten sie, dass für Streudeko eine Reinigungspauschale erhoben wird.

- Weiße Tischdecken
- Weiße Stuhlhussen

3,00 €
pro Person:

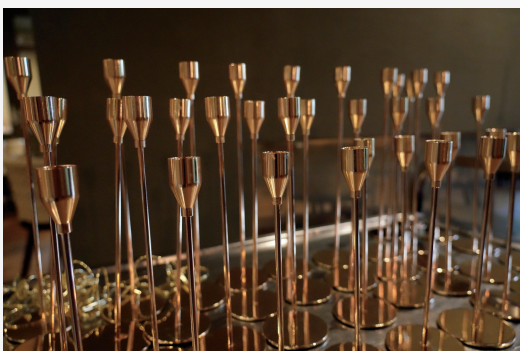
100,00 €

4,00 € p.Tischdecke
3,00 € p. Husse

VERLEIH:

Für Ihre Feier bieten wir unsere stilvolle Tischdekoration auch zur Miete an.

- **Kerzenständer in Gold groß - 32.99 cm (insg. 17 Stück)**
Ständer exkl. Kerze - 2,00€ pro Stück Leihgebühr
- **Kerzenständer in Gold mittel 25.45 cm (insg. 17 Stück)**
Ständer exkl. Kerze - 1,00€ pro Stück Leihgebühr
- **Kerzenständer in Gold klein 22 cm (insg. 17 Stück)**
Ständer exkl. Kerze 0,50€ pro Stück Leihgebühr



SCHON AN ALLES GEDACHT?

DER LINDENHOF RICHTET SEIT 6 JAHREN HOCHZEITEN* AUS - VON KLASSISCH BIS EXTRAVAGANT.
WIR ERFÜLLEN (FAST) JEDEN WUNSCH UND MACHEN EUREN "SCHÖNSTEN TAG" ZU EINEM
UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS.

WIR KÜMMERN UNS AUF WUNSCH UM DEKO, TORTE, SITZPLAN ETC. UND FÜR ALLES WAS WIR NICHT
SELBST MACHEN, HABEN WIR UNSERE KOMPETENTEN PARTNER:

MUSIK (DJ):



☎ 0172 9801698

FOTOGRAFIE:



☎ 0176 30528173

TRAUREDNERIN:



☎ 0176 84319920

FOTOBOX:



☎ 0160 6350598

HOCHZEITSPANUNG:



☎ 0173 1878007

FOODTRUCK:



☎ 0152 23800619

BLUMEN & GESTECKE:



☎ 0175 2021365

LOVE-LIGHTS:



☎ 017670712826

SCHON AN ALLES GEDACHT?

KOMPETENTE PARTNER, DIE EUCH AUCH NACH EUERM GROSSEN
TAG ZUR VERFÜGUNG STEHEN:

AFTER WEDDING SHOOTINGS:



FOTOGRAFIE FÜR PAARE UND FAMILIEN AUS
HAMBURG
0157 33 085 051
HILKE.BUTTKE.PHOTOGRAPHY@GMAIL.COM
WWW.HILKE-BUTTKE-PHOTOGRAPHY.DE

0157 33 085 051
EMAIL: HILKE.BUTTKE.PHOTOGRAPHY@GMAIL.COM



Übernachten im Hotel Lindenhof

Nach der Party einfach in's Bett fallen können? Auch das ist bei uns möglich. Unser Hotel verfügt über moderne, komfortable, im skandinavischen Style eingerichtete Doppel- und Einzelzimmer.

Die Einheiten sind als Doppel- oder Einzelzimmer buchbar, eine Aufbettung bis zu drei Personen ist möglich.

Die Preise der Zimmer gestalten sich je nach Neben-, Zwischen- und Hauptsaison und gelten pro Zimmer und Übernachtung bei einer Belegung von zwei Personen.

Doppelzimmer inkl. Frühstück

Einzelzimmer inkl. Frühstück

Babybett

Zustellbett



ab 135.00 € pro Nacht

ab 95.00 € pro Nacht

30.00 € pro Nacht

30.00 € pro Nacht



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:

Bei einer unverbindlichen Reservierung geben wir Ihnen eine **Option für 30 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.

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 **10 Tage** vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden. Änderungen des bestellten Menüs/Büffets sowie die Anzahl der Personen sind grundsätzlich nur bis zu **10 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).

Um die Durchführung einer Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir eine **Mindestpersonenzahl von 25 VOLLZÄHLERN**

Sollte die Zahl von 25 Personen unterschritten werden, wird das Buffet dennoch für 25 Personen berechnet.

AGB'S

Stornierungen von Veranstaltungen müssen spätestens

4 Wochen 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.

Die Stornierungskosten bei einer Stornierung in der Zeit zwischen 5 und 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin betragen 100% vom vereinbarten Umsatz.

$(\text{Anzahl des Buffetpreises} * \text{Anzahl der Gäste}) + (\text{Anzahl der Gäste} * 10 \text{ als Getränkepauschale})$

Getränke werden abgerechnet wie bestellt. Es besteht kein Anspruch auf Abrechnung auf Flaschenbasis, wenn die Flasche als Shots oder Longdrinks ausgedient wurde.

Der Lindenhof 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 der Lindenhof das Recht vom Vertrag zurückzutreten und kann in diesem Falle nicht schadensersatzpflichtig gemacht werden. Bei anderweitigen Einflüssen behält sich der Lindenhof das Recht vor bis zu einem Zeitraum von 3 Monaten vor der Veranstaltung vom Vertrag zurückzutreten. In diesem Falle verpflichtet sich der Lindenhof Ihnen einen adäquaten Ersatz vorzuschlagen.

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. Der Lindenhof übernimmt keine Haftung für Schäden oder Beschmutzungen an Kleidungsstücken der Gäste. Dies gilt nicht für Schäden, die vom Lindenhof vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht werden. Der Lindenhof haftet insbesondere nicht für Verschmutzungen an Ball- oder Hochzeitskleidern, die aufgrund ihrer Beschaffenheit mit dem Fußboden in Berührung kommen.

AGB'S

Nach Beendigung der Veranstaltung senden wir die Rechnung zur Überweisung per E-Mail oder Post zu.

Außerordentliche Getränke, die auf Wunsch des Gastes zur Veranstaltung eingekauft werden, werden während der Veranstaltung zu einem angemessenen Verkaufspreis ausgeschenkt. Die übrig gebliebenen Getränke werden dem Gastgeber der Veranstaltung mitgegeben, bzw. können durch diesen abgeholt werden und werden zum Einkaufspreis in Rechnung gestellt.

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 übriggebliebene 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 und dass Dekorationsgegenstände binnen 48 Stunden nach der Veranstaltung abgeholt werden sollen.

Die/der Vertrags-Unterzeichner erklären(t), dass Sie seitens dem Lindenhof 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.

AGB'S

Sollte der Lindenhof wegen nicht erfolgter oder unzureichender Anmeldung in Anspruch genommen werden, so stellen(t) die/der Vertragsunterzeichner diese von Forderungen seitens der GEMA frei.

Sollten Künstler von dem Veranstalter gebucht sein, kommt der Lindenhof nicht für zusätzliche Kosten, wie Verpflegung, Anfahrt oder Übernachtungen auf.

Die verzehrten Getränke werden am Tag Ihrer Veranstaltung, neben dem Büffet-/ Menüpreis zu den am Tag der Veranstaltung aktuellen Speise- und Getränkekarte des Lindenhof ausgewiesenen Preisen abgerechnet.

Zusätzlich wird der Stromverbrauch der externen Künstler*innen und/oder Geräte (Fotobox, Eismaschine, DJ-Equipment etc.) mit Hilfe eines Zwischenzählers gemessen. Dieser Wert wird zum aktuellen Strompreis der Rechnung beigelegt.

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Café. Der Lindenhof 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. Der Lindenhof ist berechtigt dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist der Lindenhof 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.

Der Lindenhof erhebt für übernommene Dekorationsaufgaben, wie z.B. eindecken von Blumenvasen, Gastgeschenken, Menükarten etc. eine Gebühr, welche sich je nach Aufwand richtet.