Stilvoll und festlich feiern auf dem…

Lüßmann's Hof

Eventlocation ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagungen

Tel: 05084 - 53 43

:::ab 25 Vollzahlern !!!

Buffets 2026

für Ihre Feierlichkeit bei uns im Haus

Für eine maximale Preistransparenz und zu Ihrer vollen Kostenkontrolle können Sie die Komponenten unserer Menüs und Buffets aus unserem einfachen Baukastensystem selbst zusammenstellen.

Für schöne Momente im Leben…

Sie haben Grund zum Feiern?

Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.
Ob es sich um ein Familienfest, eine Hochzeit, eine Firmenfeier, einen Empfang handelt, wir stehen Ihnen stets zur Seite und sind Ihr kompetenter Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung!

Legen Sie die Geschicke dieses einzigartigen Tages in unsere erfahrenen Hände.
Dabei sind Individualität und Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit.
Unsere Aufgabe ist es, Ihre Träume zu erfüllen.

Diese Informationsmappe soll Ihnen einen ersten Einblick in unsere vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten geben.
Unser Küchenteam unter Leitung von Jan-Christian Gerke freut sich darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.

Darüber hinaus berücksichtigen wir natürlich Ihre ganz persönlichen Anregungen, Wünsche und Vorstellungen.

Alle Vorbereitungen besprechen wir gern mit Ihnen - bitte bis vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin. Die endgültige Personenanzahl benötigen wir spätestens bis 6 Tage vorher, diese wird auch die Mindestberechnungsgrundlage sein.

Leider müssen wir uns in diesem Jahr vorbehalten, die Preise an die aktuellen Marktentwicklungen im Laufe des Jahres anpassen zu können.

Damit wir genügend Zeit für Ihre Absprache mit Weinempfehlung, Dekoration, Tischplan und vieles mehr haben, bitten wir um vorherige Terminabstimmung unter der Telefonnummer 0 50 84 - 53 43.

Wir freuen uns bereits heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

herzlichst

Ihre Familie Gerke

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Das Angebot ist freibleibend.

Unser Präsent zu Ihrer Feierlichkeit:

- *kostenfreies Essen und Trinken für einen DJ*
- *Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei, 7 – 12 Jahre zum halben Preis*
- *Spielmöglichkeiten für Kinder – outdoor*
- *Beamer und Leinwand stehen kostenfrei zur Verfügung*

Faire Raummiete: nur 3,60 €/Person (ab 7 Jahren)

Noch mehr Gründe Ihren schönsten Tag bei uns zu verbringen:

- *unser Festsaal ist klimatisiert und mit einer Lüftungsanlage versehen*
- *idyllische Ruhe – fernab von jeglichem Straßenlärm*
- *freie Trauung im nostalgischen Innenhof unter altem Baumbestand möglich*
- *behindertengerechte Räumlichkeiten und Sanitäranlagen*
- *Wickelraum und Kinderstühle*
- *kostenfreies WLAN*
- *ausreichend Parkplätze direkt am Haus*

:::ab 25 Vollzahlern !!!

vegetarisch & vegan

Sie wissen, dass einige Ihrer Gäste die vegetarische oder vegane Küche bevorzugen? Sprechen Sie uns an! Wir finden etwas Leckeres.

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend.

Snacks zum Empfang

- Flammkuchen klassisch & vegetarisch frisch aus dem Ofen: 7,50 €/Ps.
- Gemüsesticks & Drillinge mit unterschiedl. Dip's (auch vegan): 6,70 €/Ps.
- kleine Kuchenstückchen: 2,00 €/Stck.
- Dip - Station: unterschiedliche Dips mit Laugenkonfekt & Baguette
  an Self-Service-Stationen: 6,30 €/Ps

feine hausgemachte Suppen (satt)

Egal welche Suppe - ein Preis (pro Person)! Treffen Sie Ihre Wahl!
Tischservice in Terrinen auf dem Tisch - *mit Nachservice.*

- traditionelle „Hambührener Hochzeitsuppe"
  mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen
- kräftige Rinderbrühe mit Spätzle und Gemüsestreifen

<u>Suppe vegetarisch und auch vegan möglich</u>

- feine Gemüsebrühe mit Julienne von frischem Gemüse der Saison
- Paprika-Mais-Suppe
- feine Erbsencreme mit Garnelen und Sahne
- Tomatencreme mit Basilikumsahne
- leichte Möhren-Ingwer-Suppe
- Selleriecremesuppe mit Croutons
- Kartoffel-Lauchcreme mit Petersilienpesto
- feine Kressecreme mit Champignonstreifen

je 7,90 €/Ps.

Saisonal (auch vegan möglich)

- Spargelcreme mit Spargelstückchen und Sahne
- Kürbiscreme mit Chili und gerösteten Kürbiskernen
- Grünkohlcreme mit Schmand
- Rosenkohlsüppchen mit Croutons

je 8,20 €/Ps.

Bitte informieren Sie uns vorab über vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, damit wir optimal und zeitnah handeln können.

Produktgruppe: liebevoll dekorierte kalte Platten

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der jeweiligen Preisgruppe bis zu ***fünf Varianten*** auswählen.

Preisgruppe 1

- kleine Drillinge mit pikantem Coleslaw
- Eierplatte „ Lüßmann's Hof"
- Tomate - Mozzarella mit Basilikum - Pesto
- Rohkost - Sticks mit Humus
- Pumpernickeltaler mit pikantem Paprika- und Kräuterfrischkäse 6,70 €/Ps.

Preisgruppe 2

- Variationen Aufschnitt von Schinken & Braten
- herzhafte Pfefferbeißer
- Käsewürfel an hellen und dunklen Weintrauben
- Hähnchen- und Gemüse-Nuggets
- deftige Minifrikadellen an Gewürzgurken
- Matjeshappen 7,90 €/Ps.

Preisgruppe 3

- Anti Pasti, große Auswahl mit Tomate & Mozzarella
- Vitello Tonnato, Kalbsfleisch nappiert mit feiner Thunfischsoße
- gemischte Fischplatte mit Forelle und geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich
- zartes Carpaccio vom Rind mit Rauke und Grana Padano
- Melone mit ital. Landschinken
- zarte Hähnchenroulade gefüllt an Orangenmeerettich
- gemischte Käseplatte, bunt garniert mit Trauben & Salzgebäck 14,70 €/Ps.

Brotauswahl

gemischter Brotkorb aus der **Traditionsbäckerei Rausch**:
unterschiedliches Baguette und Partybrötchen, Butter & Kräuterbutter 4,00 €/Ps.

Produktgruppe: feine Salatauswahl

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der Preisgruppe **2 und 3** ***drei Varianten*** auswählen.

Preisgruppe 1

- buntes Salatbuffet - Blattsalate mit knusprigen Croutons, Tomaten, Mais, Paprika, Gurke etc. 7,00 €/Ps.

Für Sie stehen hochwertige Öle & Essige bereit, verschiedene Dressings und eine Auswahl an Toppings.

Preisgruppe 2

- orientalischer Reissalat mit Rosinen, Currynote und Limettendressing
- bunter Salat mit Hirtenkäse
- hausgemachter Gurkensalat mit Dill
- Bulgursalat mit knackigem Gemüse
- Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln
- bunter Spaghettini – Salat mit Tomatenpesto
- Rotkohlsalat mit feinen Orangen
- hausgemachter Bohnensalat 8,40 €/Ps.

Preisgruppe 3

- knackiger Feldsalat mit Radiccio & getrockneten Tomaten
- knackiger Römersalat mit Linsendressing & Birnen
- Raukesalat mit Grana Padano & Cherrytomaten
- Thunfisch – Mais - Salat, pikant abgeschmeckt
- Wildkräutersaalat mit Hirtenkäse und Granatpfelkernen
- Melonen-Hirtenkäse-Salat 8,80 €/Ps.

Sollten Sie sich gegen eine Suppe und Vorspeise/Salat entscheiden, müssen wir beim Hauptgang einen Aufpreis von 7,00 € pro Person berechnen

Produktgruppe : Hauptgänge

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der jeweiligen Preisgruppe ***zwei Varianten*** * auswählen - ab 40 Ps auch ***drei Varianten***. Die Beilagen wählen Sie aus den kommenden Seiten – **diese sind im Preis bereits enthalten**.

* Bei Wahl einer dritten Hauptkomponente für weniger als 40 Personen zuzügl. 7,90 €/p.P.

Preisgruppe 1

- herzhafter Krustenbraten vom Schwein, Speck - Zwiebelsoße
- Pennepfanne mit Hähnchenstreifen, Tomaten - Kräutersoße
- Geschnetzeltes Züricher Art mit frischen Champignons
- Coq au vin mit frischen Champignons
- traditioneller Fleischkäse mit Spiegelei
- saftige Hähnchenschenkel mit Tomatensauce
- Hackbraten mit Zwiebelsauce 33,30 €/Ps.

Preisgruppe 2

- feiner Schmorbraten vom Rind, Rosmarinsoße
- saftiger Kasselerbraten in feiner Bratensoße
- Putenbraten „Apfel & Traube"
- zarte Roulade vom Schwein, klassisch gefüllt
- Hähnchenbrustfilet mit Lauchrahm
- pochierter Rotbarsch, Zitronen – Buttersoße auf Gemüsebett
- gebratener Seehecht auf Spinat-Weißweinsauce
- knusprige Schnitzel vom Schwein (auch als Frontcooking geeignet)
- Tafelspitz vom Rind in kräftiget Meerrettichsauce 37,20 €/Ps.

vegetarisch/ z.T. vegan (als Ergänzung bzw. 3. Komponente zum Hauptgericht)

- Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Sauerrahm-Dip
- Penne mit Zitronenricotta und Spinat
- Ravioligratin mit Tomaten
- Gnocchipfanne mit Brokkoli und frischen Champignons
- gefüllte Paprika mit Quinoa
- veganes Geschnetzeltes Züricher Art
- Kichererbsen-Curry mit Möhren, Kidneybohnen und Kartoffeln
- Pennepfanne mit veganen Hackbällchen

Preisgruppe 3

- Entenbrust in Orangensauce
- herzhafter Hirschbraten an Bratenjus und Preiselbeer - Birnen
- Wildschweinbraten an Bratenjus und Preiselbeer – Birnen
- feine Roulade von der Hähnchenbrust gefüllt mit Tomatenfarce
- Schweinefilet in Tranchen, Basilikumsoße
- Roulade vom Rind, klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- feiner Lammbraten aus der Keule in Rosmarinsoße
- Kalbsbraten an heller Champignonsoße
- pochierter Lachs, auf Blattspinat, Hollandaise (gebraten auch als Frontcooking möglich)
- saftig zarte Rumpsteaks 45,90 €/Ps.

Preisgruppe 4

- feines rosa Roastbeef, Rosmarinjus
- Rehbraten, dazu gefüllte Birnen und Preiselbeeren
- Kalbsrouladen, mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
- zarter Heidschuckenbraten nach „Lüßmann's Art"
- Zander auf der Haut gebraten an Dillschaum
- Lammrücken im Wirsingmantel 51,30 €/Ps.

Sie wollen Ihren Gästen etwas Besonderes bieten?

Überraschen Sie sie mit Speisen von unserer Frontcooking-Station!

Kleine Steaks, Fischfilets, knusprige Schnitzel, Geschnetzeltes mit Wokgemüse

oder Pasta aus dem Grana-Padano-Laib –

alles frisch und direkt vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend.

Produktgruppe : Sättigungsbeilagen

Wählen Sie bis zu ***drei Varianten*** aus den Sättigungsbeilagen. Der Preis ist bereits in den Hauptgängen enthalten!

- Heidekartoffeln
- Ravioli mit Spinat gefüllt
- gebackene Drillinge mit Rosmarin
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffel Wedges
- Kroketten
- Kartoffelröstinchen
- marinierte Gnocchi
- Pesto-Pasta
- schwäbische Spätzle
- Kartoffelgratin (auch vegan möglich)
- gebratene Schupfnudeln
- Kurkuma-Gemüse-Reis
- Süßkartoffel Pommes
- Käsespätzle (auch vegan möglich)
- Süßkartoffelgratin
- Pasta geschwenkt im Granda-Padano-Laib (an der Frontcooking-Station)

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

Produktgruppe : Gemüsebeilagen

Wählen Sie bis zu ***vier Varianten*** aus den Gemüsebeilagen. Der Preis ist bereits in den Hauptgängen enthalten!

- Kohlrabi
- feine Erbsen
- Blumenkohl
- Möhrchen mit Petersilie
- Apfelrotkohl
- Sauerkraut (mit Speckwürfeln extra)
- grüne Bohnen (mit Speckwürfeln extra)
- Ofen-Fenchel
- Rosenkohl (mit Speckwürfeln extra)
- gebratene frische Champignons
- Broccoli mit Mandeln
- Wirsing in Rahm
- Spitzkohl in Rahm
- geschmorter Kürbis n. Saison
- Grünkohl n. Saison
- Zucchinigemüse
- Ofen-Kräuter-Tomaten
- geschmorte Zwiebeln

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

Dessertauswahl . . . zwei Varianten - ein Preis!

- frische Zitronencreme mit Sahne
- Panna Cotta mit feiner Erdbeersoße
- Welfenspeise ohne Alkohol
- hausgemachtes Tiramisu mit Kakaohaube
- feines Schokoladen Mousse mit Sahne und Schokoladenchips
- Quark-Sahne-Speise mit Früchten
- Mango Joghurt Creme
- Cappucchinocreme
- Limetten Creme
- Buttermilch - Schmand mit roter Fruchtsoße
- Mohn-Panna-Cotta mit Mangosauce
- Vanille-Sahnepudding mit Kirschen
- Rote Grütze
- Bayerisch Creme mit Erdbeersoße 7,50 €/Ps.

vegane Desserts

- Griescreme mit Fruchtsauce
- Kokos-Chia Dessert
- Kaffeecreme mit veganer Vanillesauce
- hausgemachter Obstsalat 7,60 €/Ps.

Aufpreis für kleine Gläschen: 3,40 €/Ps.

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend.

Mitternachts-Snacks

Currywurst mit Sauce nach Hausrezept, Pommes, Mayonnaise und Ketchup: 7,90 €/Ps.
Gyrossuppe **oder** Gulaschsuppe **oder** Chili con Carne mit Baguette: 7,90 €/Ps.
Defti-Snack-Bar: Käseauswahl, Pfefferbeisser, Frikadellen und Hähnchen-Nuggets: 11,40 €/Ps.
Hot-Dog-Büffet zum selber „bauen": 9,80 €/Ps.
Gemüsesticks & Drillinge mit Dip's (auch vegan): 6,50 €/Ps.
knackige Baguettes zu Selber-Zusammenstellen aus dem Speed-Ofen: 8,90 €/Ps.

Candybar

Sie haben viele Kinder dabei?
Sie sind von der ganz süßen Sorte? Oder Sie naschen einfach nur gerne?
Kein Problem…..
Wir stellen Ihnen eine tolle Candybar zusammen.
Sweets & Bonbons in unterschiedlichsten Varianten
inkl. Equipment und Aufbau
6,70 €/Person

Salty-Bar

…doch lieber salzig?
Chips, Flips, Nüsse, Salzgebäck in unterscheidlichen Varianten
inkl. Equipment und Aufbau
6,20 €/Person

Mix für 6,50 €/Person möglich!

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Das Angebot ist freibleibend.

Sommer, Sonne, laue Abende… die Verlockung für's Grillen.

Unsere Grillbuffets (ab 25 Vollzahlern)

Grillen leicht & lecker 1

marinierte Spare Rips
Nackensteaks kräftig-deftig,
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Möhren, Champignons
gebackene Kartoffeldrillinge mit
Rosmarin und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
unterschiedliche Dips und Soßen
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

36,90 €/p.P

Grillen leicht & lecker 2

Nackensteaks kräftig-deftig,
zarte Hähnchenfiletsteaks, würzig mariniert
Thüringer Bratwürstchen,
deftige Schinkenkrakauer
Spieße vom Schweinerücken mit Bacon
umfangreiches buntes Salatbuffet mit frischen und
angemachten Salaten,
diverse hochwertige Öle und Dressings,
dazu Auswahl an Toppings
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Möhren & Champignons
vegetarischer Grillkäse
gebackene Kartoffeldrillinge mit Rosmarin
und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem
Basilikum
unterschiedliche Dips und Saucen
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter & Kräuterbutter

40,90 €/p.P

Special zum dazu buchen:

Wildbratwurst *3,90 €/p.P.*

Wählen Sie Suppe und/oder Dessert aus unsere vielfältigen Möglichkeiten einfach dazu!

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Das Angebot ist freibleibend.

Brunchbüffets für Ihre Veranstaltung am Vormittag

(ab 25 Vollzahlern, Dauer ca. 3,5 Std)

Brunch-Buffet 1

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit
geräuchertem Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse,
Brie und Camembert
Tomate Mozzarella
mit feinem Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
bunter Bauernsalat

Schweinefilet mit
Champignons & Basilikumsc.
Gartengemüse
Kartoffel-Drillinge
Mousse au chocolat
frischer Obstsalat

Kaffee und Tee, Orangensaft
& Apfelsaft

44,50 €/p.P

Brunch-Buffet 2

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräuchertem
Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie
und Camembert
Tomate Mozzarella mit
feinem Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
Kichererbsen Salat

Penne-Pfanne mit gegrillten
Paprika, Zucchini und pikanten
Hähnchenstückchen
Gnocchi-Pfanne mit frischem
Brokkoli und Champignons in
Basilikumsoße
Vanilleschaum mit frischem Obst

Kaffee und Tee, Orangensaft &
Apfelsaft

40,50 €/p.P

Brunch-Buffet 3

Rührei kross gebackener Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräuchertem
Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie
und Camembert
Tomate Mozzarella mit feinem
Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
bunter Römersalat

Kasseler - Braten auf Sauerkraut
mit herzhafter Speck-Zwiebelsoße
und Kartoffelgratin
Rote Grütze mit Vanillesoße

Kaffee und Tee, Orangensaft &
Apfelsaft

38,50 €/p.P

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Das Angebot ist freibleibend.

Getränkepauschalen - ab 25 Vollzahlern

Ihr Vorteil - absolute Preistransparenz!

Abrechnung nach Verbrauch ist selbstverständlich auch möglich.

Sie entscheiden!

Getränkepauschale 1:

alkoholfreie Getränke:
Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Saftschorlen & verschiedene Säfte
Café -Bar - zur Selbstentnahme
Premium Filterkaffee, Kaffeespezialitäten
Biere:
Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier
Weine:
Weißwein, Rotwein, Rosé & Sekt, Secco - alkoholfrei
pro angemeldete Person für 8 Std. 46,80 €

Getränkepauschale 2:

alkoholfreie Getränke:
Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Saftschorlen & verschiedene Säfte
Café -Bar - zur Selbstentnahme
Premium Filterkaffee, Kaffeespezialitäten
Biere:
Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier
Weine:
Weißwein, Rotwein, Rosé & Sekt, Secco - alkoholfrei
Verdauerli/Schnäpse:
Korn, Malteser, Jubiläums Aquavit, Bismarck, Obstler, Jägermeister, Ramazotti und Waldmeister
Longdrinks:
wie Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Whisky-Cola, Wodka-Lemon, Havanna-Cola
pro angemeldete Person für 8 Std. 57,40 €

Die angegebenen Preise gelten für 8 Stunden, ab Eintreffen der Gäste. *Es geht länger..?*
Die Verlängerungspauschale beträgt
5,40 €/p. angemeldete Person/angefangene Stunde
Die Veranstaltung endet um spätestens 4.00 Uhr morgens

Kinderpauschalen:
0-6 Jahre frei
7-12 Jahre 15,00 € /p.P.
13-16 Jahre 28,50 €/p.P.

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Das Angebot ist freibleibend.

Unsere Getränkekarte im Überblick. . .

Mineralwasser 0,2 l	3,10 €
Mineralwasser 0,75 l	7,00 €
Coca Cola 0,2 l	3,10 €
Fanta 0,2 l	3,10 €
Sprite 0,2 l	3,10 €
Mezzo Mix 0,2 l	3,10 €
Coca Cola, etc. 0,4 l	5,10 €
Coca Cola, etc. 1,0 l	11,40 €
Zitronenlimonade 0,2 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	3,50 €
Orangensaft 0,2 l	3,10 €
Orangensaft 1,0 l	11,60 €
Apfelsaft 0,2 l	3,10 €
Apfelschorle 0,2 l	3,10 €
Apfelschorle 0,4 l	5,10 €
Veltins Malz 0,33 l	3,40 €
Rhabarberschorle Bio	4,30 €
Red Bull, Hugo, Dose	4,30 €

Biere & Schnäpse

Veltins 0,3 l	3,40 €
Veltins 0,5 l	5,20 €
Veltins Radler (Alsterwasser) 0,3 l	3,40 €
Köstritzer Schwarzbier 0,33 l	3,50 €
Maisel's Weisse – original & alkoholfrei 0,5 l	5,20 €
Jubiläums Aquavit 2cl	3,40 €
Obstler, Marke Prinz 2cl	3,40 €
Hausschnaps, Marille und Williams Birne, Prinz 2cl	3,50 €
Fernet Branca 2cl	3,40 €
Ramazotti 2cl	3,40 €
Ratzeputz 2cl	3,60 €
Heidegeist 2cl	3,60 €
Jägermeister 2cl	3,40 €
Havanna Club 2cl	3,60 €
Whisky 2 cl	3,60 €
Wodka 2cl	3,60 €

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend.

Heißgetränke

Kaffee

Tasse	2,50 €
große Kanne	17,30 €
Kanne XXL – 2 l Pumpkanne	30,10 €

Kaffee, koffeinfrei

Tasse	2,50 €
Kännchen	5,00 €

Kaffee - Spezialitäten

Cappuccino, Cafe Crema	3,60 €
Espresso	2,60 €
doppelter Espresso	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €

Teeauswahl

Ostfriesentee, Darjeeling, Pfefferminztee,
Früchtetee, grüner Tee, Rooibos, etc.

Glas	2,50 €

Weißweine

Rheinhessen
Riesling – trocken 0,75l
Weingut Köth 29,90 €

Baden
Grauburgunder - Kabinett - trocken 0,75l
Winzergemeinschaft Wasenweiler 33,40 €

Pfalz
Chardonnay - trocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 31,40 €

Müller-Thurgau
lieblich 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 27,40 €

Mosel
Zeltlinger Himmelreich
Riesling – Qualitätswein –
Halbtrocken 0,75l
Weinhaus J. & H. Selbach 29,40 €

alkoholfreier Wein:
Chardonnay Style – halbtrocken 0,75l
Weingut Köth Rheinhessen 29,50 €

Sekt und Seccos

Secco Vinision
0,75l 29,80 €

Perkeo Brombeer - Limette
alkoholfrei, 0,75l 29,80 €

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend.

Rotweine

Spätburgunder
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 32,40 €

Deutschland Pfalz
Dornfelder – Kabinett – trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 29,80 €

Dornfelder – halbtrocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 29,80 €

Dornfelder - lieblich 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 29,80 €

Merlot
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 34,80 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé – halbtrocken 0,75l
Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten 30,80 €

Stand: Januar 2026. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungs-und Bewirtungsleistungen der Gerke GmbH

I. Vertragsgegenstand

1. Diese AGB gelten für alle Vertragsschlüsse über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/Mobiliar, unabhängig vom Ort der Belieferung, sowie für die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten zwischen der Gerke GmbH und ihren
Kunden.
2. Für alle Lieferungen und Leistungen gelten vorliegende Bedingungen. Sie gelten auch für alle künftigen Rechtsverhältnisse zwischen der Gerke GmbH und dem Auftraggeber.
3. Vertragsbedingungen des Auftraggebers werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von der Gerke GmbH schriftlich anerkannt wurden.
4. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit der Gerke GmbH vereinbart wurden.

II. Leistungen und Verpflichtungen

1. Die Gerke GmbH erbringt Catering-Dienstleistungen und betreibt eine Eventlocation.
2. In den von der Gerke GmbH betriebenen Räumlichkeiten erfolgt jegliche Catering-Dienstleistung ausschließlich durch die Gerke GmbH.
3. Durch Vertragsschluss, spätestens durch Abnahme der Leistung des Auftraggebers, werden diese AGB Bestandteil des Vertrages.
4. Alle zusätzlichen Dienstleistungen wie beispielsweise Musik, Floristik etc. werden vom Auftraggeber direkt abgerechnet. Anderslautende Bestimmungen bedürfen der Schriftform.
5. Folgende Anwendungen sind auf dem Gelände in den Räumlichkeiten nicht gestattet: Feuerwerk, Wunderkerzen und Nebelmaschine in den Räumlichkeiten, frische Rosenblätter und Konfetti in den Räumlichkeiten.
6. Die DJs haben die Anweisungen der Geschäftsführung der Gerke GmbH zu befolgen. (Lautstärke, Aufbauort etc.)
7. Alle Veranstaltungen enden spätestens zu 04:00 Uhr

III. Vertragsschluss

1. Jedes von der Gerke GmbH unterbreitete Angebot ist freibleibend. Mündliche oder fernmündliche Angebote bedürfen der unverzüglichen schriftlichen Bestätigung. Der Vertrag kommt erst durch schriftliche Auftragsbestätigung der Gerke GmbH zustande.
2. Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt die Gerke GmbH keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen. Es sei denn, deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetheit wurde vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.
3. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wird. Gleiches gilt für Zollformalitäten bei Lieferungen ins Ausland.
4. Jegliche im Rahmen einer Veranstaltung ausgearbeitete Planung, Konzepterstellung etc. bleibt der ausschließlichen Nutzung der Gerke GmbH vorbehalten.
Der Auftraggeber verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlicher Form zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung, sowie die Weitergabe an Dritte. Kommt es im Rahmen einer geplanten Veranstaltung nicht zu einem Vertragsschluss und wird die
Veranstaltung auf Grundlage dieser Planungen durch einen Dritten ausgeführt, so wird eine angemessene Vertragsstrafe fällig.

IV. Mietweise Überlassung

1. Alle von der Gerke GmbH angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Gerke GmbH und werden nur mietweise überlassen.
2. Alle mietweise überlassenen Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche etc.), hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Beschädigte, zerstörte oder verlorene Gegenstände hat der Auftraggeber zu ersetzen.
3. Die Rückgabebestätigung der mietweise überlassenen Gegenstände erfolgt unter Vorbehalt einer konkreten Überprüfung.
4. Die Miete wird nach Kalendertagen berechnet. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übergabe der Mietsache, als mit Ende der Tag der Rückgabe der Mietsache.
Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Gebühr eines Tages geschuldet.
5. Die Gerke GmbH ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kaution zu verlangen.
Die Kaution ist unverzinslich.

V. Preise

1. Die „Veranstaltungsordner" mit diversen Buffet- und Menüvorschlägen, ausgenommen der CATERING Mappe, enthalten die Preisangaben inklusive Umsatzsteuer. Alle weiteren Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro und ohne sonstige eventuell anfallende öffentlich-rechtliche Nebenabgaben.
Die Preisgestaltung der Speisen für Kinder unterliegt - soweit schriftlich nichts anderes bestimmt - folgender Regelung:
a) Kinder 0 – 6 Jahre: kostenlos
b) Kinder 7 -12 Jahre: 50% Ermäßigung
c) Kinder ab 13 Jahren: keine Ermäßigung
d) ein Musiker, der für die Veranstaltung gebucht ist, erhält Getränke und Speisen während der Veranstaltung frei
2. Die Angebotspreise gelten drei Monate ab Vertragsschluss. Nach Ablauf dieser drei Monate ist die Gerke GmbH berechtigt, die Preiserhöhung der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhung, oder geänderte MwSt. auf den Auftraggeber zu übertragen. Der

Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsschluss liegt, siehe XIII. Kündigung/Stornierung.
3. Verzögert sich der Beginn oder der Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht von der Gerke GmbH zu vertreten sind, so ist sie berechtigt, den eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen.
4. Vereinbarte Zusatzleistungen durch Dritte, Mehraufwendungen durch unrichtige Angaben des Auftraggebers, unverschuldete Transportverzögerungen, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistung des Auftraggebers werden diesem kostenpflichtig in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere für Kosten und Gebühren zur Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen.
5. Dienstleistungen und Besorgungen, die für den Auftraggeber auf dessen Verlangen im Rahmen der Planung und Durchführung des Vertrages ausgeführt werden, sind gesondert zu vergüten. Für derartige Leistungen ist die Gerke GmbH berechtigt, eine Vorlageprovision zu berechnen. Die Gerke GmbH ist darüber hinaus berechtigt, im Namen des Auftraggebers derartige Leistungen an Drittunternehmen zu vergeben.

VI. Lieferung und Transport
1. Vereinbarte Termine für die Lieferung von Gegenständen bzw. das Erbringen von Leistungen an bestimmten Terminen ist nur durch schriftliche Bestätigung der Gerke GmbH bindend.
2. Treten von der Gerke GmbH oder deren Subunternehmern Störungen im Geschäftsbetrieb ein, so dass sich die Lieferung bzw. Leistungstermine verschieben, verlängert sich der Lieferungs-/ Fertigstellungsfrist entsprechend. Tritt eine Leistungsstörung ein, die die Vertragserfüllung unmöglich macht, so sind beide Parteien zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Die Gerke GmbH hat in diesem Falle einen Anspruch auf die Vergütung der bis dahin erbrachten
Leistungen, wobei zu den erbrachten Leistungen neben den Kosten für die Angebotserstellung auch Ansprüche Dritter zählen, die die Gerke GmbH im Vertrauen auf die Durchführung des Vertrages beauftragt hat.
3. Die von der Gerke GmbH jeweils zu liefernden Erzeugnisse werden auf Kosten des Auftraggebers geliefert.
4. Bei bestellten und zu liefernden Erzeugnissen geht die Haftung auf den Kunden über, sobald die Ware zur Auslieferung unserem Personal, dem Kurier, Frachtführer oder Dritten übergeben wurde. Befindet sich der Auftraggeber in Annahmeverzug der Leistungen geht die Gefahr des Untergangs
spätestens ab diesem Zeitpunkt auf den Auftraggeber über.
5. Von der Gerke GmbH nicht zu vertretende Verspätungen, die 1 Stunde nicht überschreiten, begründen keinerlei Ansprüche gegen die Gerke GmbH.
6. Sämtliche an den Kunden gelieferten Speisen, Getränke und Verbrauchsgegenstände bleiben bis zur endgültigen Bezahlung der Rechnung im Eigentum der Gerke GmbH.

VII. Abnahme/ Übergabe
1. die Abnahme bzw. Übergabe erfolgt regelmäßig förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/Anlieferung. Der Auftraggeber verpflichtet sich, am Abnahmetermin selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechenden Bevollmächtigten vertreten zu lassen. Die Abnahme kann daher vor Veranstaltungsbeginn vollzogen werden.
2. Noch ausstehende Teilleistung oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechtigen sie nicht zur Verweigerung der Abnahme.
3. Die Abnahme erfolgt spätestens durch Benutzung der Leistung bzw. dem Verzehr der gelieferten bzw. zubereiteten Speisen und Getränke. Mängelanzeigen müssen innerhalb von 24 Stunden ab Lieferzeitpunkt in Schriftform erfolgen.

VIII. Gewährleistung
1. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Lieferung und Leistungen der Gerke GmbH bei Lieferung bzw. Abnahme zu prüfen und festgestellte Mängel unverzüglich, gegebenenfalls mündlich am Einsatzort oder fernmündlich mitzuteilen und der Gerke GmbH Gelegenheit zu geben, die entsprechende Feststellungen zu treffen, bzw. den Mangel zu beseitigen.
2. Der Auftraggeber ist verpflichtet zunächst Nacherfüllung zu verlangen. Die Nacherfüllung ist nur im Rahmen der vereinbarten Hauptleistung möglich. Darüber hinausgehende Leistungen stellen Sonderleistungen dar, die gesondert vergütet werden.
3. Soweit nicht ausdrücklich schriftlich erklärt, stellen Produktbeschreibungen, Muster oder Präsentationen keine Garantieerklärung oder Eigenschaftszusicherungen dar.
4. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf zumutbare Abweichungen von Form, Maßen,
Aussehen, Konsistenz, Geschmack und sonstiger Beschaffenheit der Ware. Sollten durch Umstände, die außerhalb des Einflussbereiches der Gerke GmbH liegen,
Lieferengpässe bei einzelnen Zutaten, Speisen, Getränken etc. entstehen, ist die Gerke GmbH berechtigt, insoweit vergleichbare Zutaten, Speisen, Getränke etc. zu liefern.
5. Erfolgt die Mängelrüge verspätet oder wurden diese nicht bei Abnahme angezeigt, so sind weitere Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen. Gleiches gilt, wenn der Auftraggeber selbst Änderungen vornimmt, oder der Gerke GmbH die Feststellung oder Nachbesserung der Mängel erschwert bzw. unmöglich macht.

IX. Haftung
1. Für mangelhafte Lieferung bzw. Leistungen von Verrichtungsgehilfen, die die Gerke GmbH für den Auftraggeber beauftragt hat, wird keine Haftung übernommen, sofern der Gerke GmbH nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung nachgewiesen wird.
2. Sind lediglich Planungen bzw. die Erstellung einer Konzeption Vertragsgegenstand, so ist keinerlei Haftung der Gerke GmbH begründet. Sie steht insoweit nur dafür ein, dass sie in der Lage ist, Planungen bzw. Konzept entsprechend zu realisieren.
3. Schadenersatzansprüche jeglicher Art gegen die Gerke GmbH sind ausgeschlossen mit Ausnahme von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

4. Dritte, insbesondere Gäste des Kunden, können aus diesem Vertrag keine Rechte gegen die Gerke GmbH herleiten.
5. Bzgl. Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit haftet die Gerke GmbH nach den gesetzlichen Vorschriften.
6. Jegliche vertragliche Ansprüche gegen die Gerke GmbH verjähren innerhalb eines Jahres ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn, sofern sie nicht auch ein vorsätzliches Verhalten beruhen.

X. Kreditgrundlage

Voraussetzung der Leistungspflichten der Gerke GmbH ist die Kreditwürdigkeit des Auftraggebers. Hat der Auftraggeber über seine Person oder über seine Kreditwürdigkeit unrichtige oder unvollständige Angaben gemacht, seine Zahlung eingestellt oder ist über sein Vermögen ein Insolvenzverfahren beantragt oder eröffnet worden, so ist die Gerke GmbH zur Leistungserbringung nicht verpflichtet. Die Gerke GmbH kann in diesen Fällen Vorkasse oder anderweitig geeignete Sicherheiten des Vergütungsanspruchs verlangen.

XI. Schutzrechte, Entwürfe, Konzeptionen

1. Planung, Entwürfe, Zeichnungen, Konzeptionsbeschreibungen, Angebote usw. bleiben mit allen Rechten im Eigentum der Gerke GmbH. Dies gilt auch dann, wenn sie dem Auftraggeber übergegeben worden sind.
2. Sofern schriftlich nichts anderes vereinbart ist, dürfen Änderungen von Planungen, Entwürfen, Konzepte, Angebote usw. nur von der Gerke GmbH vorgenommen werden. Dies gilt auch dann, wenn diese Unterlagen in den Besitz des Auftraggebers gelangt sind.
3. Werden vom Auftraggeber Materialien oder Unterlagen zur Erbringung der Leistungen übergeben, so übernimmt der Auftraggeber die Gewähr dafür, dass durch die Herstellung und Lieferung der nach seinen Unterlagen erbrachten Leistungen Schutzrechte Dritter nicht verletzt werden. Die Gerke GmbH ist nicht verpflichtet, nachzuprüfen, ob die vom Auftraggeber ausgehändigten Angaben und Unterlagen Schutzrechte Dritter verletzen.

XII. Zahlungsbedingungen

1. Die Gerke GmbH ist berechtigt, jede einzelne Leistung sofort nach deren Erbringung in Rechnung zu stellen.
2. Rechnungsbeträge sind, soweit nichts anderes vereinbart wird, sofort nach Rechnungsstellung zur Zahlung fällig. Die Gerke GmbH behält sich vor, ab einer bestimmten Auftragshöhe eine Anzahlung von 50 % der Angebotssumme 14 Tage vor Veranstaltungstermin zu erheben.
3. Der Auftraggeber teilt der Gerke GmbH spätestens sechs Tage vor Veranstaltung die endgültige Anzahl der Teilnehmer/Gäste mit, um eine sorgfältige Vorbereitung sicherzustellen.
4. Abzüge jeglicher Art sind ausgeschlossen. Anzahlungen werden nicht verzinst.
5. Bei Zahlungsverzug ist die Gerke GmbH berechtigt unbeschadet weitergehender Ansprüche Zinsen in Höhe der üblichen Mindestsollzinsen zu verlangen (mindestens jedoch 8 %-Punkte über dem jeweiligen Basiszinssatz).
6. Die Gerke GmbH ist im Fall des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadensersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen.

XIII. Kündigung/Stornierung

1. Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Für vereinbarte Veranstaltungen haben folgende Um-, bzw. Abstellfristen Gültigkeit:
. Bis 6 Monate vor Termin werden 50 % Stornogebühren auf den Erhebungssatz erhoben
(Durchschnittspauschale*angegebene Personenzahl)
. Bis 4 Monate vor Termin werden 70% Stornogebühren auf den Erhebungssatz erhoben
(Durchschnittspauschale*angegebene Personenzahl)
. Bis 2 Monate vor Termin werden 80% Stornogebühren auf den Erhebungssatz erhoben
(Durchschnittspauschale*angegebene Personenzahl)
. Bis 4 Wochen vor Termin werden 100% Stornogebühren auf den Erhebungssatz erhoben
(Durchschnittspauschale*angegebene Personenzahl)
Bitte beachten Sie das hier nicht um die Warenaufwand geht sondern um entgangenen Umsatz der Location!
Kündigungen aufgrund von coronabedingter Maskenpflicht oder reduzierter Personenzahl unterliegen den o.g. Fristen.
Bei politisch übergeordneten Anweisungen zur Schließung ist die Kündigung für beide Seiten frei.

2. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch das zuvor eine schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist.
4. Im Falle einer Kündigung aus wichtigem Grund gilt XIII. 1. entsprechend.

XIV. Datenschutz

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogene Daten, gleich ob sie von der Gerke GmbH oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

XV. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertrag seines ergebenden Streitigkeiten ist Celle, soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts ist.

XVI. Schlussbestimmung

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. An deren Stelle treten die gesetzlichen Bestimmungen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Feierlichkeit

auf dem „Lüßmann's Hof"

Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe bei der Zusammenstellung?

Rufen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gern.



Gerke GmbH
Im Dorfe 9
29313 Hambühren
Tel: 05084 53 43
Email: info@luessmannshof.de
www.luessmannshof.de

Konto: Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfsburg
IBAN: DE 75 2695 1311 0091 5480 16
BIC: NOLADE 21 GFW

Anmerkung:
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir keine Haftung für Geschenke, Wertgegenstände, technische/elektronische Geräte, Tortengestelle oder Sonstiges von Ihnen oder dritten Personen mitgebrachten Gerätschaften übernehmen