

Stilvoll und festlich feiern auf dem . . .

Lüßmann's Hof

Eventlocation ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagungen

Tel: 05084 - 53 43

Hochzeit 2026



Für die schönsten Momente im Leben…

Sie möchten Ihre Hochzeit gebührend feiern?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

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 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 circa
3 Monate vor dem Veranstaltungstermin unter 05084-5343
Bitte melden Sie uns die Personenzahl inkl. Tischplan 3 Wochen vor Termin.
Die endgültige Personenanzahl benötigen wir bis spätestens 6 Tage vorher, diese wird auch die Mindestberechnungsgrundlage sein.

Leider müssen wir uns in der heutige Zeit vorbehalten, eventuell Preise im laufenden Jahr anpassen zu können.

Wir freuen uns bereits heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.
Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren.

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

Standesamtliche Trauung auf dem „Lüßmann's Hof"

Terminvergabe ausschließlich über das Standesamt Hambühren, Tel.: 0 50 84 - 601 105

Die Trauung ist wohl der intimste Moment am Tag Ihrer Hochzeit. Wir bieten Ihnen den perfekten Ort, an dem Sie vor Ihren Freunden und Familien „Ja" zueinander sagen!

Auf dem „Lüßmann's Hof" sind ab sofort freie und standesamtliche Trauungen möglich.
An Ihrem besonderen Tag bereiten wir die Location Ihrer **Trau-Zeremonie** bis ins letzte Detail liebevoll vor, um Ihren Moment des Glücks perfekt zu machen.
Eine standesamtliche Trauung in der Einquartierungsscheune dauert etwa 30 Minuten.

Heiraten Sie in traditionellem Fachwerk - bei uns in der Einquartierungsscheune!
Das perfekte Ambiente für Ihre standesamtliche Trauung.
Das Trauzimmer bietet Platz für max. 70 Personen.

Aufwandsentschädigung für die Räumlichkeit: 180,00 €
zzgl. Standesamtgebühren

Sollten Sie länger bei uns bleiben wollen oder möchten auch unseren gemütlichen Hof für Ihre anschließende Feierlichkeit nutzen, sprechen Sie uns bitte an.



Stuhlhussen inkl. Schleifen: 6,20 €/Stck.
roter Teppich: 60,00 €
Traubogen und Blumendekoration bei der Floristin Frau Witte (Tel.: 0176-22 94 31 56)
Sektempfang nach der Trauung: 6,50 €/Ps.

Ihre Hochzeitsfeierlichkeit im Anschluss auf dem *„Lüßmann's Hof"* – lassen Sie sich inspirieren!
www.luessmannshof.de

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

Unser Präsent zu Ihrer Hochzeit:

- *kostenfreies Essen und Trinken für einen DJ*
- *Beamer & Leinwand „for free"*
- *Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei, 7 – 12 Jahre zum halben Preis*
- *großer Toilettenraum für die Braut – für Beauty, Kleid ;-) & Trauzeugin*
- *Spielmöglichkeiten für Kinder - outdoor*

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*
- ***Exklusive Nutzung des Hofes für Sie als Brautpaar (ohne Mehrkosten)***

Freie Trauung .... im idyllischen Innenhof 5,90 €/p.P.

inklusive:

- Auf und Abbau Bestuhlung
- Rednerpult
- Pagodenzelt mit Dekoration

und zusätzlich, wenn Sie mögen:

- spezielle Dekorationen auf Anfrage
  (verbunden mit Extrakosten)
- roter Hochzeitsläufer 60,00 €



Sollte es regnen oder zu heiß sein? Kein Problem – dann haben wir Plan B in unserer schönen Einquartierungsscheune

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

Impressionen:













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

Unsere Angebote für Ihre Hochzeitsfeier – frisch bei uns im Hause mit Liebe zubereitet

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-Station: 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

Suppen vegetarisch und auch vegan möglich

- 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.

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

Produktgruppe: feine Salatauswahl

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

Preisgruppe 1

- buntes Salatbuffet zum selber zusammenstellen - 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
- Wildkräutersalat mit Hirtenkäse und Granatapfelkernen
- Melonen-Feta-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

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

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
- taditioneller 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 möglich)
- Tafelspitz vom Rind in kräftiget Meerrettichsauce 37,20 €/Ps.

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

- Kartoffel-Kürbis-Gratin
- 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

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

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 (auch als Frontcooking möglich)
- saftig zarte Rumpsteaks (auch als Frontcooking möglich) 45,80 €/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 (auch als Frontcooking möglich)
- 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.

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
- gebratene Schupfnudeln
- Kurkuma-Gemüse-Reis
- Süßkartoffel Pommes
- Käsespätzle (auch vegan möglich)
- Süßkartoffelgratin
- Pasta geschwenkt im Grana-Padano-Laib (an der Frontcooking-Station)

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

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

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!

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

Dessertauswahl . . . zwei Varianten - ein Preis!

- frische Zitronencreme mit Sahne und Pistazien
- 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
- Bayerisch Creme mit Erdbeersoße 7,50 €/Ps.

vegane Desserts

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

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

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): 6,70 €/Ps.
knackige Baguettes zum 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 unterschiedlichen 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.

Getränkepauschalen

Ihr Vorteil - absolute Preistransparenz!

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, Veltins 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 z.B. Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Whisky-Cola, Aperol-Sprizz, Havanna-Cola, Lillet-WildBerry
pro angemeldete Person für 8 Std. 57,40 €

Die angegebenen Preise gelten für 8 Stunden, ab Ausschank der Getränke. *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.

Dienstleistungen rund um Ihre Hochzeit

Musiker für den Schwung

Bogdan Karras	05141/370 17 0	DJ Sascha Ungerer	0160/160 42 24
DJ Beins Performance	0160/ 841 15 94	DJ Christian Bohn	05130/609 43 1
DJ Jörg Berger	0172/ 946 64 97	DJ Tony	0172/54 58 906
		DJ Clemens Köhneke	01522/60 79 848

kreative floristische Dekoration:	Viktoria Katharina Witte: 0176 - 229 43 156
Erinnerungsfotos oder Videos:	Photo Proffesional Celle: 05141 – 900 4 777 Fun Photography: 05141 - 99 50 820 Kimberly Wojahn: 0172 – 4629 427
Hochzeits-Oltimer:	Heinz Helms: 05054 – 466
Fotobox:	Chris Wienke: 0173 - 184 14 25 Smart Solutions Otte: 0174 - 173 75 87 Holtz-Kiste: 01522 – 60 79 848
Romantische Kutschfahrten:	Schubotz Celle: 05141 – 88 22 93
spektakuläre Feuershow:	IgnisLibra & Zacharias: 0160 – 987 71 74 2
gesangliche Begleitung:	Carry Me: 05137 - 98 12 40 Vanessa Huss: 01520 – 48 14 722
freie Rednerin:	Meike Krenz 0176 - 627 69 76 9 Frauke Will 0162 – 715 32 10 Nadine Weske 0177 - 8795217
Trauringe:	Schmuckmanufaktur Raschke: 05144 - 92 697
traumhafte Brautmode:	Schleppegrell Brautmode: 05145 - 28 67 53
Kosmetik für den tollen Look:	Marina Steif: 0172 - 413 15 58 Janine Strobel: 0151 – 184 53 72 1
Übernachtungsmöglichkeiten:	Dischers Hof (gleich nebenan): 05084 – 1608 Hesse Hotel Celle: 05141 – 97 20

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

~ Der Countdown läuft ~
Was alles vor dem grofen Tag bedacht werden sollte!

12 bis 6 Monate vorher

♥ Festlegung des Hochzeitstermins unter Berücksichtigung von Urlaub und Feiertagen
♥ Erste Absprachen zum Rahmen der standesamtlichen/ kirchlichen Trauung sowie Feier treffen
♥ Reservierung von Restaurant/Hotel für die Feier
♥ Zusammenstellen einer vorläufigen Gästeliste
♥ Aufstellen eines Kostenplans
♥ Trauzeugen (falls gewünscht) fragen, ob sie Zeit und Lust haben, die Trauung zu bezeugen.

6 Monate vorher

♥ Zusammenstellung der Papiere für standesamtliche Anmeldung zur Eheschließung
♥ Anmeldung zur kirchlichen Trauung. Taufschein ist beim Taufpfarramt erhältlich.
♥ Zusammenstellen eines Festkalenders mit Terminen für Polterabend,
♥ Junggesellenabschied, Ablauf des Hochzeitstages (Trauung, Hochzeitsessen, Tanz, etc.)
♥ Musiker für das Fest buchen
♥ Evtl. Reservierung von Kutsche oder Oldtimer
♥ Terminreservierung beim Fotografen/Videografen

5 bis 6 Monate vorher

♥ Brautkleid und Accessoires (Ersatzstrümpfe, falls was reißt) aussuchen
♥ Falls Brautjungfern gewünscht: Kleiderauswahl treffen
♥ Überprüfung der Gästeliste
♥ Kostenplan anpassen
♥ Verlässliche Helfer für die weiteren Vorbereitungen auswählen
♥ Zeremonienmeister für den Festabend/-tag bestimmen, der die Organisation des „Bunten Abends" in seine Hände nimmt

4 Monate vorher

♥ Bräutigam-Anzug und Accessoires aussuchen
♥ Buchen der Hochzeitsreise (sind Impfungen notwendig? Rechtzeitig impfen lassen! Reisepass gültig?)
♥ Zusammenstellung eines Hochzeitstisches im Geschäft oder einer Geschenkeliste
♥ Beantragung von Sonderurlaub beim Arbeitgeber

3 Monate vorher

♥ Unterbringung der auswärtigen Gäste organisieren oder Einquartierung bei Verwandten/Bekannten
♥ Einladungskarten drucken und verschicken
♥ Drucksachen in Auftrag geben
(Tisch-/Menükarten, evtl. Programmheft für kirchliche Trauung, Danksagungskarten)
♥ Falls gewünscht, Ehevertrag mit Notar besprechen
♥ Trauringe auswählen und gravieren lassen

Wichtige Papiere für die Hochzeit: Standesamt:

♥ Beglaubigte Abschriften des Familienbuches (keine Kopie aus dem, im eigenen Besitz befindlichen Familienstammbuches!) oder Abstammungsurkunde der Eltern beider Partner
♥ Personalausweis oder Reisepass
♥ Nachweis der Staatsangehörigkeit (speziell bei Ausländern)
♥ Bei Zweitehen: zusätzliche beglaubigte Abschrift oder Auszug aus dem Familienbuch der vorangegangenen Ehen bzw. frühere Heiratsurkunden und rechtskräftige Scheidungsurteile
♥ Wenn Kinder mitgeheiratet werden oder einer der Partner ein Adoptivkind ist, werden noch weitere Papiere benötigt. Für spezielle Fälle fragen Sie das zuständige Standesamt.

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

Kirche:
♥ gültiger Personalausweis
♥ Bescheinigung zur Anmeldung der standesamtlichen Trauung

2 Monate vorher
♥ Genaue Absprachen mit dem Wirt über Wein- und Menüpläne und Raum-/Tischgestaltung
♥ Gespräch mit Pfarrer für kirchliche Trauung (auch Musik und Blumenschmuck)
♥ Falls nicht bei Terminabsprache schon geschehen:
Einzelheiten mit Fotograf festlegen (Studioaufnahmen, Fotos im Freien, Gruppenbilder, etc.)
Zeitlicher Ablauf am Hochzeitstag!
♥ Termin beim Friseur für Probe-Hochzeitsfrisur machen und für eigentlichen Hochzeitstag
♥ Bestellung der Blumen (Brautstrauß, Reversanstecker, Autoschmuck, Tischschmuck im Restaurant, Blumenkinder)
♥ Bestellung der Hochzeitstorte
♥ Falls gewünscht: Ringkissen und Gästebuch besorgen

3 Wochen vorher
♥ Überprüfung des finanziellen Rahmens
♥ Gästelisten anhand der Rückantworten aktualisieren
♥ Erstellen einer Tischordnung und Meldung an den Wirt
♥ Hochzeitsanzeige in der Zeitung aufgeben
♥ Einlaufen der Brautschuhe
♥ Anprobe der Hochzeitsgarderobe. Noch ist Zeit für kleine Änderungen

1 Woche vorher
♥ Friseur-Termin für Bräutigam
♥ Letztgültige Meldung ans Restaurant über Gästezahl
♥ Freuen auf Polterabend, Junggesellenabschied und andere Aufmerksamkeiten von Freunden und Nachbarn
♥ Geschenkliste anlegen: Wer hat was geschenkt?
(Wichtig für persönliche Danksagungen, am Hochzeitstag weiterführen)

1 Tag vorher
♥ Brauttäschchen packen (Make-up, Aspirin, Deo, Kamm)
♥ Ringe und Papiere bereitlegen
♥ Zeitlichen Ablauf besprechen – sind alle Aufgaben delegiert?
♥ Und dann….entspannen und sich auf den großen Tag freuen!

Am Tag der Hochzeit
♥ in Ruhe mit dem Partner frühstücken
♥ sich mit Freunden oder Trauzeugen treffen, um die Nervosität abzubauen. Diese können Sie dann auch zu den Friseurterminen o.ä. begleiten (ein Gläschen Secco ist dann auch schon mal erlaubt)
♥ evtl den Brautstrauß abholen

♥ GANZ WICHTIG: den Tag genießen!

2 Wochen nach der Hochzeit
♥ Danksagungen verschicken
♥ Sie waren mit dem Servicepersonal zufrieden? – Jeder freut sich über eine kleine Anerkennung ☺
♥ Ämter, Behörden, Banken und Arbeitgeber über die Namensänderungen informieren
♥ evtl. Versicherungen prüfen – doppelte Verträge kündigen
♥ evtl. Namensschilder ändern (Klingel, Türschild, Briefkasten)

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Tag
und ein glückliches gemeinsames Leben!

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

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 traumhafte 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 sonstige von Ihnen oder dritten Personen mitgebrachten Gerätschaften übernehmen.