



# Spargelmenü I

*zum satt Essen!*

## Spargelcremesuppe

\*\*\*

Frischer Stangenspargel vom Hof Evers-Königschulte aus  
Freren

Sauce Hollandaise und Butter

Schnitzel vom Schwein, gebratene Hähnchenbrust

Gekochter Wacholderschinken von der Osnabrücker  
Wurstmanufaktur Bedford und Serrano Schinken  
Kräuterrührei

Französische Petersilienkartoffeln, Krokette und Salat

\*\*\*

Herrencreme, Vanilleeis und warme Schokoladensoße

**39,50 € pro Person ab 10 Personen**

Das Menü wird Ihnen auf Platten am Tisch zum satt Essen im Restaurant  
serviert.

Des Weiteren gelten unsere Bewirtungsbedingungen.

Für Informationen rund um die Allergenezeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung



# Spargelmenü II

*zum satt Essen!*

Spargelcremesuppe  
Himbeerbalsam und Erbse

\*\*\*

Frischer Stangenspargel vom Hof Evers-Königschulte aus  
Freren

Sauce Hollandaise und Butter

Sous Vide gegarte Rumpsteaks mit Kräuterbutter

Gebratene Maishähnchenbrust von Kikok mit  
Champignonrahmsouße

Schweinefilet mit Pfefferrahmsouße

Französische Petersilienkartoffeln, Kroketten und Salat

\*\*\*

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren  
Warme Schokoladensoße  
Joghurt Limettenmousse mit Mangosoße

**49,50 € pro Person ab 10 Personen**

Das Menü wird Ihnen auf Platten am Tisch zum satt Essen im Restaurant  
serviert.

Des Weiteren gelten unsere Bewirtungsbedingungen.

Für Informationen rund um die Allergene kennzeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung



## Bewirtungsbedingungen

### 1. Geltungsbereich

Diese Bewirtungsbedingungen gelten für alle gastronomischen Leistungen die in unseren Räumlichkeiten erbracht werden.

### 2. Menübestellung

Die angebotenen Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Die Anfrage muss schriftlich an [info@alteslandhaus.de](mailto:info@alteslandhaus.de) oder vor Ort gestellt werden. Anzugeben sind:

- Name, Telefonnummer und Emailadresse des Bestellers
- Datum
- Uhrzeit
- Personenzahl
- Gewünschter Menüvorschlag.

Es besteht kein grundsätzlicher Anspruch auf die Bewirtung. Die Anfrage muss von uns bestätigt werden, z.B. mittels Reservierungsbestätigung oder formloser E-Mail. Sollte keine Menüabsprache trotz Tischreservierung zustande gekommen sein, wird die Bewirtung à-la-carte (Speisen nach Karte, ohne Nachservice) durchgeführt.

### 3. Reservierungszeiten

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir Bewirtungen innerhalb unserer Öffnungszeiten durchführen. Diese finden Sie auf [www.alteslandhaus.de](http://www.alteslandhaus.de) oder am Aushang vor dem Haupteingang. Abweichungen sind nur nach vorheriger Absprache möglich.

### 4. Speisen Außer Haus

Die Menüs sind so kalkuliert, dass Sie die Speisen vor Ort nach dem Prinzip „all-you-can-eat“ (zum satt essen) verzehren können. Das bedeutet, dass wir bei Bedarf leere Menükomponenten nachservieren. Eine Mitnahme von Speisen ist grundsätzlich nicht gestattet!

### 5. Räumlichkeiten

Die Bewirtung der Gäste findet in der Regel in unseren gastronomischen Räumlichkeiten statt. Einen räumlich getrennten Bereich bieten wir Ihnen nach vorheriger Absprache an. Für folgende Räumlichkeiten gilt jeweils ein Mindestumsatz pro Reservierung von:

- Clubraum 600,00 €
- Kaminzimmer 1000,00 €
- Wintergarten 1700,00 €

Sollte dieser Mindestumsatz durch Verzehr von Speisen und Getränken und sonstigen Nebenleistungen nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete auf die Rechnung aufgeschlagen.

### 6. Getränke

Die Getränke werden nach Verzehr berechnet. Die Preise finden Sie bei uns im Hotel in der Speisekarte. Auf Anfrage senden wir Ihnen die Getränkekarte auch gerne zu.

Für Informationen rund um die Allergene kennzeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung



Sollten Sie eine spezielle Getränkeauswahl während Ihrer Bewirtung wünschen, teilen Sie uns dies gerne schriftlich mit.

## 7. Nebenleistungen

Zusätzliche Nebenleistungen (Dekoration, Blumenschmuck, etc.) werden nach vorheriger Absprache geleistet. Die Beauftragung Dritter ist nur nach erforderlicher Erlaubnis gestattet. Die Tischdeko im üblichen Stil ist inklusive.

## 8. Rechnung

Die gesamten Kosten der Bewirtung und zusätzlich entstandene Kosten wie zum Beispiel Raummieten oder Stornokosten sind - *solange nicht anders schriftlich vereinbart* - vom Besteller zu tragen. Wir behalten uns das Recht vor, eine Vorauszahlung der erwarteten Kosten im Vorfeld der Bewirtung in Rechnung zu stellen oder eine Kreditkarte als Garantie zu verlangen.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer von 19%.

## 9. Stornierungen oder Änderungen

Bei Stornierungen nach 18 Uhr am Vortag der Reservierung, berechnen wir 90 % des vereinbarten Menüpreises pro stornierte Person. Des Weiteren gelten folgende Fristen zur kostenlosen Stornierung bzw. Änderung der Personenzahl:

- 20 % der Personenzahl kann bis zum Vortag der Reservierung bis 18 Uhr kostenlos storniert werden
- 40 % der Personenzahl kann bis 2 Tage vor Reservierung bis 18 Uhr kostenlos storniert werden
- 50% der Personenzahl kann bis 4 Tage vor Reservierung bis 18 Uhr kostenlos storniert werden
- 70% der Personenzahl kann bis 6 Tage vor Reservierung bis 18 Uhr kostenlos storniert werden
- Die gesamte Reservierung kann bis 7 Tage vorher kostenlos storniert werden

Änderungen des Menüs müssen bis 7 Tage vor Reservierung angefragt werden.

Wir bitten Sie um Verständnis für die Stornierungs-/Änderungsbedingungen, möchten dazu erklären, dass wir speziell für Ihre Reservierung Lebensmittel teilweise 7 Tage vor Zubereitung bestellen müssen, die Dienstplanung unserer Mitarbeiter gestalten, das Umstellen von Tischen und Stühlen, etc. Das sind Aufwendungen die wir bereits im Vorfeld tragen und bei verspäteten Absagen nicht mehr kompensieren können.

## 10. Verhalten im Restaurant und Hotel

Wir bitten Sie auf ein faires Miteinander zwischen Ihnen, anderen Gäste, und Mitarbeitern. Dazu gehört

- die gegenseitige Rücksichtnahme in Hinblick auf Lautstärke von Unterhaltungen,
- dass wir folgendes Verhalten nicht dulden:
  - Mitgebrachte Speisen und Getränk zu verzehren, ohne ausdrückliche vorheriger Erlaubnis
  - Das Benutzen von eigenen Musikanlagen,-boxen, etc. oder die Beauftragung von Musikern oder sonstigen Künstlern, ohne ausdrückliche vorheriger Erlaubnis
  - Lautes Geschreie und Gesänge im Hotel
  - Beschimpfen und beleidigen von Mitarbeitern und anderen Gästen

Für Informationen rund um die Allergenkennzeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung



Bei Missachtung der Verhaltensregeln sind unsere Mitarbeiter berechtigt, entsprechende Gäste des Hauses zu verweisen

Für Informationen rund um die Allergene Kennzeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung