



Ihre Bankettmappe





Herzlich Willkommen im Teichhûs

Vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unserem Hause. In herrlicher Natur gepaart mit einer ambitionierten und auserlesenen Küche, finden Sie alles für eine besondere Feierlichkeit, mit Ihrer Familie, Freunden oder Ihren Kollegen.

Gerne stellen wir Ihnen unsere Erfahrung zur Verfügung, die wir bei Hochzeiten, Geburtstagen, Taufen, Konfirmationen, Kommunionen, Trauerfeiern und Firmenfeiern sammeln durften.

Unser Restaurant bietet derzeit nur Platz für Veranstaltungen bis zu 60 Personen. Eine schöne Außenterrasse mit Teichblick bietet Möglichkeiten für Empfänge unter freiem Himmel sowie gemütlichen Feiern in schöner Natur.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, damit wir Ihren Wunschtermin für Sie reservieren.

Wir freuen uns auf Sie.

Name: _____

Kontakt: _____

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Anlass: _____



Wichtige Informationen zu Ihrer Zusammenstellung

Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Wunschmenü zusammen.
Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Vorgaben zur Auswahl Ihres Menüs haben.
Diese sind ausschließlich dazu gedacht, einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten,
damit wir Ihnen eine rundum perfekte Feier bieten können.

Sollten Sie Unterstützung bei der Auswahl benötigen, können Sie Ihre Fragen gern per
Email unter info@teichhues.de oder
telefonisch während der Bürozeiten unter 0511 89714893 an uns richten.

Unsere Bürozeiten sind:

Montag, Dienstag & Donnerstag 10.00 bis 14.00 Uhr
Freitag 9.00 bis 13.00 Uhr.

Bitte kommunizieren Sie all Ihre Wünsche schriftlich mit uns, nur so können wir
gewährleisten, dass für Sie wichtige Details auch mit Sicherheit umgesetzt werden.

Mindestumsätze & Raummieten gelten nur für geschlossene Gesellschaften

Sie können unsere Räumlichkeiten auch **exklusiv** buchen, für geschlossene
Gesellschaften, die den Wintergarten für einen halben Tag in Anspruch nehmen,
berechnen wir ein Mindestumsatz von 2500€,
für Wintergarten und Kaminzimmer 3000€.

(Halber Tag = 12:00 – 17:00 Uhr oder 18:00 – 23:00 Uhr.)

Sollte der Mindestumsatz durch den Verzehr nicht erreicht werden, so wird der
Restbetrag als Raummiete berechnet.

Möchten Sie unsere Räumlichkeiten länger als einen halben Tag in Anspruch nehmen,
wird der Mindestumsatz um 50% erhöht (z.B. 15.00 – 23.00 Uhr.)

Blumen & Deko

- Unsere Tische sind immer mit frischen Blumen der Woche eingedeckt.
- Bei individuellen Deko-Wünschen können wir Ihnen unsere Dekorateurin
Frau Cara Schröer empfehlen. Sie arbeitet auf eigene Rechnung,
Sie könne sie per Email unter info@cara-schroeer-design.de kontaktieren.
- Gerne können Sie Ihre Dekoration auch selbst umsetzen.



Die Rahmenbedingungen für eine vollendete Feier

Räumlichkeiten Exklusiv Buchen

Wintergarten 2500,00€ der halbe Tag

Wintergarten & Kaminzimmer 3000,00€ der halbe Tag

Auf Wunsch decken wir die

Tische mit **Tischdecken** 3,90€/ Stück,

Stoffserviette 1,90€/ Stück

und

Menükarten 1,50€/ Stück

für Sie ein.

Zum Empfang können wir folgende Getränke servieren

Teichhûs Rosesekt pro Glas 7,50€

Sekt pro Glas 4,90€

Sekt mit Orangensaft pro Glas 4,90€

Prosecco pro Glas 5,50€

Aperol Spritz pro Glas 7,50€

Apfel-Quittensecco pro Glas 5,90€(alkoholfrei)

oder

Orangensaft pro Glas 4,10€

Auf den Tischen steht auf Wunsch

Staatlich Fachingen **Mineralwasser**

Medium

und

Still

zur Selbstbedienung bereit. Fl. 0,75l 6,90€

Ihre Weinauswahl

Weißweine

Grauburgunder trocken pro Glas 6,90€

Riesling trocken pro Glas 6,90€

Fidelius Weißweinkomposition pro Glas 7,90€

Rosewein

El Paso Rosado pro Glas 6,50€

Rotweine

Spätburgunder trocken Herrenberg / Pfalz pro Glas 6,90€

Montepulciano d Abruzzo pro Glas 6,90€

Tempranillo / Shiraz pro Glas 7,90€



Multimedia

Beamer

Preis pro Veranstaltung 40,00€



Musikanlage

Bose Soundtouch 30

Preis pro Veranstaltung 40,00€



Folgende Getränkepauschalen stehen zur Wahl

Pauschale 1

Die Pauschale kostet 44,90€ und gilt für 5 Std. enthalten sind: Bier vom Fass, alkoholfreies Köningpilsener, Sekt, Rot- und Weißwein (nach Vorgabe des Teichhûs), Wasser, Softdrinks, Kaffee*, Espresso, Tee und Säfte.

Nach 5 Std. können Sie die Pauschale für 8,90€ pro Std. verlängern.
(Berechnungsgrundlage ist die an dem Tag der Veranstaltung angemeldete Personenzahl)

Sie können die Pauschale nach den 5 Std. auch aussetzen. Dann wird ab dem Zeitpunkt nach Verbrauch abgerechnet.

*(Kaffee aus dem Siebträger, exklusive Kaffeespezialitäten)

Kinder-Softdrink-Pauschale (von 5 bis 15 Jahren)

Softdrinks, Wasser

19,80€ für die gesamte Veranstaltung

(Bei Kindern unter 5 Jahren wird keine Pauschale berechnet)



Fingerfood

Auswahl

Tatar vom Hausgebeiztem Lachs auf Gaves Brot	4,50€ pro Stück	<input type="checkbox"/> ____ Stk.
Roastbeef mit Sauce Tatar auf Gaves Brot	4,50€ pro Stück	<input type="checkbox"/> ____ Stk.
Gratinierter Ziegenkäse auf Gaves Brot	4,50€ pro Stück	<input type="checkbox"/> ____ Stk.
Fenchelsalami auf Gaves Brot	4,50€ pro Stück	<input type="checkbox"/> ____ Stk.
Bruschetta Tomate	2,50€ pro Stück	<input type="checkbox"/> ____ Stk.
Bruschetta Olive	2,50€ pro Stück	<input type="checkbox"/> ____ Stk.

(Empfohlene Bestellmenge 3 Stk. Pro Person)

Suppen

Tomatensuppe mit Pesto	Auswahl €5,90	<input type="checkbox"/>
Kraftbrühe vom Rinder Tafelspitz mit Gemüse- und Fleischeinlage	€6,90	<input type="checkbox"/>
Hochzeitsuppe (Nudel, Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse)	€6,90	<input type="checkbox"/>

Saisonal (saisonale Preise)

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (Oktober – März)	<input type="checkbox"/>
Rahmsuppe vom Deutschen Spargel (Mitte April – Juni)	<input type="checkbox"/>
Creme Suppe vom Pfifferling (Juni – September)	<input type="checkbox"/>
Maronensuppe (Dezember)	<input type="checkbox"/>



Vorspeisen

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und um unnötige Wartezeiten zu vermeiden, bieten wir 3 Möglichkeiten der Vorspeisenauswahl.

1. Jeder Gast wählt seine Wunschvorspeise im Vorfeld.
 2. Es wird eine einheitliche Vorspeise für alle gewählt
(Ausgenommen Vegetarier, Allergiker und Kinder)
 3. Jeder Gast erhält einen leeren Teller, wir servieren alle Vorspeisen zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches.
- Die Menge der gewählten Vorspeise muss mindestens der Anzahl der Gäste entsprechen.

Marinierte Rote Beete mit Ziegenkäse & Rucola	Auswahl €10,90 <input type="checkbox"/>
Carpaccio vom argentinischen Rind mit Parmesan & Salatspitzen	€10,50 <input type="checkbox"/>
Tatar vom Hausgebeiztem Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce & Salatspitzen	€10,50 <input type="checkbox"/>
Bruschetta Mista „Geröstetes Knoblauchbrot mit marinierten Tomaten und Oliventapenade,“	€6,90 <input type="checkbox"/>
Kleine Port. Steinpilzravioli mit grüner Pfeffersauce & Parmesan	€9,80 <input type="checkbox"/>
Beilagensalat mit Senfvinaigrette & marinierten Tomaten	€4,90 <input type="checkbox"/>



Hauptgänge

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und um unnötige Wartezeiten zu vermeiden, bieten wir 3 Möglichkeiten die Hauptgänge auszuwählen.

1. Sie wählen 3-4 Hauptgänge im Vorfeld aus und Ihre Gäste entscheiden sich vor Ort.
2. Jeder Gast wählt sein Hauptgang im Vorfeld.
3. Es wird einen einheitlichen Hauptgang für alle gewählt
(Ausgenommen Vegetarier, Allergiker und Kinder)

Fleisch

Auswahl

Currywurst mit fruchtig-pikanter Sauce & Pommes	€10,90 <input type="checkbox"/>
Hausgemachte Bouletten in Rahm mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree	€14,50 <input type="checkbox"/>
Knuspriges Schnitzel mit Bratkartoffeln & Beilagensalat	€16,90 <input type="checkbox"/>
Knuspriges Schnitzel mit Champignonrahm, Bratkartoffeln & Beilagensalat	€18,90 <input type="checkbox"/>
Cordon Bleu gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Fenchelsalami dazu grüne Pfeffersauce, buntes Gemüse & Bratkartoffeln	€20,90 <input type="checkbox"/>
Senfeier mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Senfsauce & Baconstreifen	€9,80 <input type="checkbox"/>
Oma Renate's Rinderroulade mit Apfelrotkohl & hausgemachtem Kartoffelpüree	€19,80 <input type="checkbox"/>
In Spätburgunder geschmorte Ochsenbacke mit Rahmwirsing & Bratkartoffeln	€20,90 <input type="checkbox"/>
Prime Beef Steak (250g) mit Pfeffersauce, Pommes & Beilagensalat	€24,90 <input type="checkbox"/>
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse & Champignonrahm	€18,90 <input type="checkbox"/>

Fisch

Kross gebratenes Eismeer-Lachsforellenfilet mit Rahmkraut, Kartoffelpüree & Senfsauce	€19,80 <input type="checkbox"/>
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelpüree, buntem Gemüse & Tomatenbutter	€22,90 <input type="checkbox"/>



Vegetarisch

Steinpilzravioli mit grüner Pfeffersauce & Parmesan	€17,50	<input type="checkbox"/>
Ravioli Ziegenkäse mit Pesto, Tomatensauce & grüner Pfeffersauce	€13,90	<input type="checkbox"/>
Buntes der Saison krosse Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Knoblauchbrot & Kräuterquark	€14,90	<input type="checkbox"/>

Bunt gemischte Salate

	Auswahl	
Salat Hähnchen kross gebratene Hähnchenbrust mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten	€13,90	<input type="checkbox"/>
Salat Lachs Tatar vom Haugebeiztem Lachs mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten	€14,90	<input type="checkbox"/>
Salat Ziegenkäse Ziegenfrischkäse mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten	€14,90	<input type="checkbox"/>
Großer gemischter Salat mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten	€8,90	<input type="checkbox"/>

Kalte Klassiker

	Auswahl	
Rosa Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	€14,90	<input type="checkbox"/>
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Sauce Tatar & Bratkartoffeln	€13,90	<input type="checkbox"/>
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar & Bratkartoffeln	€17,80	<input type="checkbox"/>

Für unsere kleinen Gäste

	Auswahl	
Kinderschnitzel mit Pommes & Ketchup	€7,50	<input type="checkbox"/>
Knuspriges Hähnchen frisch paniert mit Pommes	€8,00	<input type="checkbox"/>
Pommes Frites mit Ketchup	€4,00	<input type="checkbox"/>



Saisonales (saisonaler Preis)

(Oktober- April)

Saisonaler Preis

- Gesottener Rinder-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce, Gemüse & Bratkartoffeln
- Knusprige Ente mit Rotkohl & geschmälzten Klößen
- Saftig gebratener Kassler mit Rahmkraut, Kartoffelpüree & Senf
- Deftiger Grünkohl mit Bregenwurst, Kasseler & Salzkartoffeln

(11 November - 31 Dezember)

- Zarte Gänsekeule mit Rotkohl & geschmälzten Klößen

(Mitte April - Juni)

- Portion Spargel mit Salzkartoffeln, Butter oder Hollandaise
- Wahlweise mit:
- Schnitzel
- Lachsforellenfiet
- Parmaschinken
- Argentinisches Rumpsteak

(Juni - September)

- Kalt aufgeschnittener Rinder-Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce & Bratkartoffeln
- Carpaccio Pfifferling vom argentinischen Rind mit gebratenen Pfifferlingen & Parmesan
- Knuspriges Schnitzel Pfifferling mit Bratkartoffeln, Beilagensalat & Pfifferlingsrahm
- Prime Beef Steak (250g) Pfifferling mit Bratkartoffeln, grüner Pfeffersauce & gebratenen Pfifferlingen
- Bunt gemischter Salat Pfifferling mit gebratenen Pfifferlingen
- Portion Pfifferlingsrahm
- Portion gebratene Pfifferlinge



Dessert

	Auswahl
Dessertvariation im Kleinen Weck-Glas Crème Brûlée, Panna Cotta & Marquise au Chocolat	€6,90 <input type="checkbox"/>
Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Vanilleeis	€6,90 <input type="checkbox"/>
Mövenpick Eis (Schoko & Vanille) je Kugel	€2,50 <input type="checkbox"/>
Hausgebackener Kuchen mit Butterstreuseln (Apfel oder Kirsch)	€3,80 <input type="checkbox"/>

Aufgrund der aktuellen Marktsituation können sich die Preise schnell verändern. Informationen zu den aktuellen Preisen finden sie auf unserer Homepage.



Allgemeine Regelungen

1. Die vorliegenden allgemeinen Bedingungen gelten für alle Verträge, die mit dem Restaurant Teichhüs abgeschlossen werden, sofern sie die Merkmale der AGB-Bestimmungen erfüllen. Sie können durch die im Einzelfall ausgehandelten Bedingungen ersetzt werden.
2. Der Abschluss des Vertrags (Schriftliche Bestätigung des Angebotes) verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen worden ist. Soweit der Auftragnehmer sich nicht im Leistungsverzug befindet oder ein Fall der von ihm zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungen vorliegt.
3. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Teichhüs behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Funktionsräume anderweitig zu vergeben.
4. Leistungen und Tarife werden von der Geschäftsführung festgelegt. Aufgrund der aktuellen Marktsituation können sich die Preise schnell verändern. Sollten wir daraufhin unsere Preise anpassen müssen, würden wir Sie umgehend informieren.
5. Gegenstände und Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des Restaurants, in den technischen Einrichtungen und in den Gast- und Funktionsräumen hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. Wertgegenstände wie Schmuck, Pelzmäntel und Geld müssen bei einer dazu berechtigten Person verwahrt werden. Zu diesem Zweck ist ein besonderer Aufbewahrungsvertrag mit einer dazu berechtigten Person abzuschließen. Für nicht hinterlegte Wertgegenstände ist die Haftung ausgeschlossen. Die Haftung des Teichhüs für nicht hinterlegte Wertgegenstände ist ausgeschlossen.
6. Reservierte Funktionsräume stehen dem Auftraggeber nur zu der schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Geschäftsführung.
7. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter und bestellt er zu Lasten des Veranstalters, so haftet er als Auftraggeber, wenn der Veranstalter die Bestellung auf Anforderung nicht schriftlich bestätigt.
8. Wenn der Rechnungsbetrag EUR 255,65 übersteigt, kann auf Anfrage des Kunden eine Gesamtrechnung übersandt werden. Die Zahlung von Einzelrechnungen kann bereits vorab verlangt werden. Jede Rechnung ist bar oder per Überweisung und ohne Abzug von Skonto zu zahlen. Der Zahlungsverzug auch nur einer Rechnung berechtigt das Teichhüs, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden in allen Betrieben einzustellen. Das Teichhüs entscheidet darüber ohne Ankündigung.
9. In den nachfolgenden Fällen ist dem Kunden die bestellte, aber nicht erbrachte vertragliche Leistung zu berechnen, auch wenn sie nur teilweise storniert wurde. Die Leistung kann demnach die Kost der Gäste, den Mindestumsatz für Funktionsräume inkl. Terrassenanlagen und die Bewirtung beinhalten. Soweit nicht ein wesentlich niedrigerer Schaden nachgewiesen wird, erfolgt die Berechnung wie nachstehend spezifiziert:

Zur Abrechnung gilt:

Die genaue Personenzahl muss 7 Tage vor der Veranstaltung genannt sein, ab diesem Zeitpunkt gilt mindestens die zuletzt genannte Personenzahl als Berechnungsgrundlage.
 - Stornierung ab 60 Tage vor der Veranstaltung: Berechnung von 25% der bestellten, aber nicht erhaltenen Leistung.
 - Stornierung ab 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung von 50% der bestellten, aber nicht erhaltenen Leistung.
 - Stornierung ab 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Berechnung der Gesamtsumme der bestellten, aber nicht erhaltenen Leistungen.
10. Der Vertragspartner kann mit Gegenforderungen gegen das Teichhüs nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.
11. Ist im Rahmen von Veranstaltungen der Veranstalter eine politische oder weltanschauliche Gruppierung, so bedarf die Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der Genehmigung durch die Geschäftsleitung. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Teichhüs, dass er eine politische oder weltanschauliche Gruppe repräsentiert, so ist der Vertrag schwebend unwirksam. Wird die Genehmigung der Geschäftsleitung auch im Nachhinein nicht erteilt, so ist der Vertrag unwirksam und das Teichhüs zur Leistungsverweigerung berechtigt. In diesem Fall ist der Veranstalter zum Ersatz aller im Vertrauen auf die Wirksamkeit des Vertrages vom Teichhüs getätigten Aufwendungen verpflichtet. 12. Das Teichhüs kann ohne Begründung jegliche Bestellannahme, jede Reservierung oder andere Leistung, die aus zu führen, oder fort zu führen ist, von der gesamten oder teilweisen Begleichung der Beträge abhängig machen, die ihr geschuldet werden, selbst wenn diese als Vorleistung zu erbringen sind.
13. Mündliche oder schriftliche Nebenabreden sind nicht getroffen.
14. Für geschlossene Gesellschaften, die den Wintergarten für einen halben Tag in Anspruch nehmen, gilt ein Mindestumsatz von 2500€, für Wintergarten und Kaminzimmer 3000€. Sollte der Mindestumsatz durch den Verzehr nicht erreicht werden, so wird der Restbetrag als Raummiete berechnet. Sollte Ihre geschlossene Veranstaltung länger als einen halben Tag in Anspruch nehmen, wird der Mindestumsatz um 50% erhöht (z.B. 14 – 23 Uhr):

Halber Tag 12.00 – 17.00 Uhr oder 18.00 – 23.00 Uhr
15. Bei Abendveranstaltungen gilt: Sollte die Veranstaltung nach 22:30Uhr nicht beendet sein, besteht ein Mindestumsatz von 250€ pro angefangene Stunde maximal 00:00 Uhr, der bei nicht Erreichen als Raummiete berechnet wird.
16. Reinigungsaufschlag: Bei Verwendung von Konfetti und oder anderen schwer zu reinigenden Dekorationsmaterialien, wird dem Veranstalter eine Reinigungspauschale in Höhe von € 150,- berechnet.
17. In Obhut genommene Torten und/oder Dekorationsgegenstände, wir gehen mit größter Sorgfalt mit Ihren bei uns in Obhut gegebenen Gegenständen um. Bei Beschädigung oder Zerstörung von o.g. übernimmt das Teichhüs keinerlei Haftung. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen

Unterschrift: