



Ihre Bankett-Mappe





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 3000€,
für Wintergarten und Kaminzimmer 3600€.

(Halber Tag = 12:00 – 16:30 Uhr oder 17:30 – 22:00 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 – 22.00 Uhr.)

Blumen

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

Kurz und übersichtlich Antworten auf oft gestellten Fragen finden Sie unter
<https://www.teichhues.de/faq/>.



Die Rahmenbedingungen für eine vollendete Feier

Räumlichkeiten Exklusiv buchen

Wintergarten 3000,00€ der halbe Tag

Wintergarten & Kaminzimmer 3600,00€ der halbe Tag

Zum Empfang können wir folgende Getränke servieren

Teichhûs Rosesekt pro Glas 5,90€

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€

Sauvignon Blanc trocken pro Glas 6,90€

Rosewein

El Paso Rosado pro Glas 6,90€

Rotweine

Spätburgunder trocken Herrenberg / Pfalz pro Glas 6,90€

La Ferme du Rouret pro Glas 6,90€

Primitivo Otto Nodi pro Glas 7,90€



Suppe

Tomatensuppe (Vegan)

€4,90

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.

Bete Royal	Auswahl
Rote Bete . Balsamico Essig . Extra Virgin Olivenöl (Evo) . Rote Zwiebeln . Ziegenkäse . Rucola . Geröstete Kürbiskerne	€8,90 <input type="checkbox"/>
Rinder-Carpaccio Klassik vom argentinischen Rind . Zitrone . Extra Virgin Olivenöl (Evo) . Parmesan . Dijon-Senfcreme . Rucola	€13,80 <input type="checkbox"/>
Teichhûs Lachstatar 48 Std. Kalt gebeizter Lachs . Zitrone . Extra Virgin Olivenöl (Evo) . Senf-Honig-Dill-Sauce	€13,90 <input type="checkbox"/>
Knoblauch Shrimps Butter . Knoblauch Confit . Petersilie . Geröstetes Sauerteigbrot	€12,80 <input type="checkbox"/>
Bruschetta Mista geröstetes Sauerteigbrot . Knoblauch Confit . Extra Virgin Olivenöl (Evo) . Kalamata Oliven . Marinierte Fleischtomaten . Rote Zwiebeln . Parmesan	€9,80 <input type="checkbox"/>
Steinpilz-Ravioli klein Grüne Pfeffersauce . Parmesan . Marinierte Flaschentomaten	€8,90 <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
Teichhüs Currywurst in fruchtig-pikanter-Sauce von Tomate, Apfel & Curry . Pommes	€13,80 <input type="checkbox"/>
Hausgemachte Buletten vom Strohschwein & Holsteiner Färsen . Gemüse-Rahm-Jus . Marktgemüse . Hausgemachtes Kartoffelpüree	€18,80 <input type="checkbox"/>
Knuspriges Schnitzel vom Strohschwein . Bio Bratkartoffeln . Kleiner Haussalat	€18,90 <input type="checkbox"/>
Jägerschnitzel vom Strohschwein . Rosa-Rahm-Champignons . Bio Bratkartoffeln . Kleiner Haussalat	€21,90 <input type="checkbox"/>
Cordon Bleu vom Strohschwein . Ziegenfrischkäse . Fenchelsalami . Marktgemüse . Grüne Pfeffersauce . Bio Bratkartoffeln	€22,90 <input type="checkbox"/>
Königsberger Klopse vom Strohschwein . Kapern-Sauce . Rote Bete . Hausgemachtes Kartoffelpüree	€17,90 <input type="checkbox"/>
Senfeier in Dijon-Senfsauce . Baconstreifen . Marinierte Flaschentomaten . Hausgemachtes Kartoffelpüree	€11,90 <input type="checkbox"/>
Teichhüs Sauerfleisch vom Strohschwein . Sauce Tatar . Bio Bratkartoffeln	€13,90 <input type="checkbox"/>
Oma Renate's Rinderroulade von der Holsteiner Färsen . Braten-Jus . Apfelrotkohl . Hausgemachtes Kartoffelpüree	€23,90 <input type="checkbox"/>
Butterzarter Schmorbraten vom Wagyu Rind von der Morgan Ranch USA . Marsala-Jus . Rahmwirsing . Bio Bratkartoffeln	€29,80 <input type="checkbox"/>
Prime Beef Steak (250g) 100 % grasgefüttertes Irisches Rind . Grüne Pfeffersauce . Pommes . Kleiner Haussalat	€35,90 <input type="checkbox"/>
Rosa Roastbeef (Kalt) von der Holsteiner Färsen . Extra Virgin Olivenöl (Evo) . Sauce Tatar mit hartgekochtem Ei . Bio Bratkartoffeln	€19,80 <input type="checkbox"/>
Gegrillte Hähnchenbrust mit Spaghetti Alfredo Sahne . Parmesan . Butter . Knoblauch Confit	€19,90 <input type="checkbox"/>
Rahmgeschnetzeltes von der Poularde Rosa-Rahm-Champignon . Marktgemüse . Bio Bratkartoffeln	€18,90 <input type="checkbox"/>



Fisch

Kross gebratenes Eismeer-Lachsforellen-Filet Butter . Thymian . Champagnerkraut . Dijon-Senfsauce . Hausgemachtes Kartoffelpüree	€29,90 <input type="checkbox"/>
Gegrilltes Zanderfilet Kapern Nonpareiles . Knoblauch Confit . Butter . Kalamata Oliven . Tomatensauce . Marktgemüse . Hausgemachtes Kartoffelpüree	€27,90 <input type="checkbox"/>
Shrimps mit Spaghetti Alfredo Sahne . Parmesan . Butter . Knoblauch Confit	€25,90 <input type="checkbox"/>
Matjes Hausfrauenart Hausfrauensauce . Rote Zwiebeln . Bio Bratkartoffeln	€19,80 <input type="checkbox"/>

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli grüne Pfeffersauce . Parmesan . Marinierte Flaschentomate	€17,80 <input type="checkbox"/>
Ravioli Ziegenkäse 100 % Basilikum Pesto . Tomatensugo . Grüne Pfeffersauce . Parmesan	€14,90 <input type="checkbox"/>
Buntes der Saison Bio Bratkartoffeln . Marktgemüse . Geröstetes Sauerteigbrot . Knoblauch Confit . Kräuterquark	€14,90 <input type="checkbox"/>
Spaghetti Alfredo Rosa Champignons . Sahne . Parmesan . Butter . Knoblauch Confit	€17,90 <input type="checkbox"/>

Salate

	Auswahl
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust Blattsalate . Gurken . Paprika . Dijon-Senf-Vinaigrette . Marinierte Flaschentomate	€18,90 <input type="checkbox"/>
Frisch vom Feld mit Lachstatar 48 Std. kalt gebeizter Lachs . Blattsalate . Gurken . Paprika . Senf-Honig-Dill-Sauce	€21,50 <input type="checkbox"/>
Gemischter Blattsalat Ziegenkäse Ziegenfrischkäse . Blütenhonig . Blattsalate . Gurke . Paprika . Dijon-Senf-Vinaigrette . Marinierte Flaschentomate	€18,50 <input type="checkbox"/>
Großer gemischter Salat Blattsalate . Gurken . Paprika . Dijon-Senf-Vinaigrette . Marinierte Flaschentomate	€11,90 <input type="checkbox"/>
Kleiner Haussalat Blattsalate . Gurke . Paprika . Dijon-Senf-Vinaigrette . Marinierte Flaschentomate	€5,90 <input type="checkbox"/>



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes & Ketchup
Knuspriges Hähnchen frisch paniert mit Pommes
Pommes Frites mit Ketchup

Auswahl
€8,50
€12,90
€5,90

Saisonales (saisonalen Preis)

(Oktober- April)

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (Oktober – März)

Saisonalen 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

(Dezember)

Maronensuppe

(Mitte April - Juni)

Rahmsuppe vom Deutschen Spargel

Portion Spargel mit Salzkartoffeln, Butter oder Hollandaise
Wahlweise mit:

Schnitzel

Lachsforellenfilet

Parmaschinken

Argentinisches Rumpsteak

(Juni - September)

Crème Suppe vom Pfifferling

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	€7,90 <input type="checkbox"/>
Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Vanilleeis	€8,90 <input type="checkbox"/>
Mövenpick Eis (Schoko & Vanille) je Kugel	€2,50 <input type="checkbox"/>
Hausgebackener Kuchen (10 Stücke) mit Butterstreuseln (Apfel oder Kirsch)	€38,00 <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. Informationen zu den aktuellen Preisen finden sie auf unserer Homepage.
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 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 3000€, für Wintergarten und Kaminzimmer 3600€. 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. 15 – 22 Uhr.)

Halber Tag 12.00 – 16.30 Uhr oder 17.30 – 22.00 Uhr
15. Reinigungsaufschlag: Bei Verwendung von Konfetti und oder anderen schwer zu reinigen Dekorationsmaterialien, wird dem Veranstalter eine Reinigungspauschale in Höhe von € 150,- berechnet.
16. 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.
17. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen

GEMA-Gebühr

Wir weisen Sie darauf hin, dass bei Veranstaltungen mit Livemusik oder Musikdarbietungen durch einen DJ eine GEMA-Anmeldung erforderlich ist. Bitte verwenden Sie hierfür folgende Kontaktdaten oder laden Sie unter www.gema.de die Online-Anmeldung herunter.

GEMA Bezirksdirektion Hamburg | Schierenberg 66 | D 2214 Hamburg
Tel.: 040 67 90 9-0 | Fax: 040 67 90 93 700 | E-Mail: bd-hh@gema.de

Unterschrift: