

# Veranstaltungsmappe



Menglinghauser Straße 20, 44227 Dortmund  
Tel. + 49 (0)2 31-75 81 90  
Fax + 49 (0)2 31-75 81 960  
der-lennhof.de  
info@der-lennhof.de

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere kompletten Menü-, Büffet- sowie Getränke- und Dekorationsvorschläge für Ihre Feier im Lennhof.

Für eine individuelle Detailabsprache steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin, in dem wir alle großen Kleinigkeiten, Ihre Wünsche und Vorlieben besprechen können.

Wir wünschen Ihnen nun viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihren Anruf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Lennhof

#### Inhaltsverzeichnis:

Seite:	3 - 4	Fingerfood
Seite:	5 - 11	Büffets
Seite:	12 - 13	Menüs
Seite:	14 - 15	Käse / Mitternachtsimbiss
Seite:	16	Information zu Hochzeitstorten
Seite:	17 - 19	Getränkeangebot
Seite:	19	Technik / Musiker
Seite:	20 - 21	Freie Trauung
Seite:	22	Dekoration
Seite:	23 - 24	Tischplan
Seite:	25	Hotel
Seite:	26 - 27	Veranstaltungsvertrag / Infoblatt Musiker
Seite:	28	Kostenkalkulator
Seite:	29 - 32	AGB´s

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und freibleibend, Stand November 2021

## Fingerfood

**Preise gelten pro Stück, Mindestabnahmemenge 20 Stück pro Sorte**

### Fingerfood knusprig

- Hochwertiges Knabbergebäck, Grissinistangen, Käsestangen, Sesamstangen, Knusperschnecken auf allen Tischen zum Empfang serviert

Preis pro Person 2,50 €

### Fingerfood herzhaft

#### Vegetarisch:

- |   |       |
|---|-------|
| • Pumpernickel mit Käsecreme                                    | 1,50€ |
| • Kartoffelsouffle mit Kräuter- Crème fraîche                   | 2,00€ |
| • Gemüstick mit Kräuterquark                                    | 2,00€ |
| • Zucchini-Schafskäse-Canneloni                                 | 2,00€ |
| • Tomaten-Mozzarella-Lolly                                      | 2,00€ |
| • Herzhaftes Stück Gemüsequiche                                 | 1,50€ |
| • Antipasti-Shooter   | 2,50€ |
| • Gefüllter Balsamico-Champignon                                | 2,00€ |
| • Salat-Shooter mit Sesam-Grissini                              | 1,50€ |
| • Mini Wraps mit Tomaten und Mozzarella                         | 1,60€ |
| • Ziegenfrischkäsepraline (Im Pumpernickel- oder Kräutermantel) | 2,30€ |
| • Bruschetta  | 1,50€ |

#### Fleisch:

- |  |       |
|--|-------|
| • Dattel im Speckmantel  | 1,50€ |
| • Gebackene Wachtelpraline mit Dip                                   | 3,50€ |
| • Melone-Parmaschinken-Spieß   | 2,50€ |
| • Gebackene Maispouarden-Nuggets mit süßsaurem Couscous              | 2,50€ |
| • Gefülltes Roastbeef-Röllchen (Kräutermayonnaise oder Trüffelcreme) | 3,00€ |
| • Mini-Süppchen nach Wahl  | 2,50€ |
| • Geflügelleberpraline auf Trauben-Chutney                           | 3,50€ |
| • Currywurst-Shooter   | 2,00€ |
| • Vitello-Tonnato-Röllchen   | 2,50€ |
| • Mini Wraps mit Schinken und Käse                                   | 1,60€ |
| • Pumpernickel-Häppchen mit Dicke-Bohnen-Creme                       | 1,70€ |
| • Miniburger   | 3,00€ |
| • Geräucherte Entenbrust mit Feigendip                               | 3,00€ |
| • Mini-Mettschnittchen   | 2,00€ |

## Fingerfood herzhaft

### Fisch:

- Thunfischtatar mit Wasabi-Sesamcreme 3,50€
- Gegrillte Riesengarnele mit Dip (Aioli oder Avocado) 4,00€
- Lachstatar auf knusprigem Crouton 3,00€
- Tranche vom hausgeräucherten Lachs mit Limetten- Crème fraîche 3,50€
- Mini Wraps mit Lachs 2,00€
- Jakobsmuschel auf Mango-Salsa 4,50€

### Vegan:

- Ratatouille Röllchen 1,50€
- Auberginen-Mousseline auf Knusperchip 2,00€
- Avocado-Praline auf Glasnudelwolke 2,50€
- Bruschetta 1,50€
- Antipasti-Shooter 2,50€
- Geeistes Mini-Süppchen von der Gartengurke 2,00€

## Fingerfood süß

- Früchtespieß 2,00€
- Früchtespieß mit Schokoladenüberzug (weiß, dunkel oder gemischt) 2,50€
- Cake Pops (individuell dekoriert) 3,50€
- Petit Fours (Champagner, Erdbeere oder Schokolade) 2,50€
- Hausgemachte Windbeutel (Individuell gefüllt z.B. Erdbeere, Vanille, Schoko...) 2,00€
- Schokoladen-Cupcakes 4,00€



## Buffets

(ab 30 Personen)

**Nachfolgend finden Sie unsere Buffetvorschläge. Es ist nichts Passendes für Sie dabei? Oder hätten Sie gerne Änderungen? Sprechen Sie uns an, wir kalkulieren Ihnen auch gerne ein für Sie angepasstes Buffet frei nach Ihren Wünschen.**

Wir kalkulieren jedes Buffet mit 1 kg pro Person an Speisen. Dies setzt sich zusammen aus 250g Vorspeisen, 500g Hauptgang (250g Fleisch, 250g Beilagen) und 250g Dessert. Was auf Wunsch darüber hinaus verzehrt wird, wird entsprechend berechnet.

### Buffet Bodenständig

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Gemischter Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, rustikaler Brotkorb, Butter

### Vorspeisen

- Ganzer Lachs als Schaustück mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Emulsion
- Gemischter Bratenaufschnitt (Roastbeef, Schweinerücken, Tafelspitz)
- Hausgemachte Gemüse-Quiche
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

### Hauptgerichte

- Hähnchenbrust im Schinkenmantel
- 300°C Wels an Weißwein-Velouté
- Geschnetzelt vom Schweinefilet in Champignonrahm
- Kichererbsen-Curry

### Beilagen

- Gratinierter Erdapfel-Auflauf
- Butterspätzle
- Gekräuterter Duftreis
- Gemischte Gemüseauswahl
- Glasiertes Spitzkohlgemüse

### Desserts

- Karamellierte Waldbeeren mit Bourbon-Vanille-Emulsion
- Herrencreme mit Brandts Kaffeezwieback und Schokosplittern

Preis pro Person 45,00 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

## **Buffet Mediterran**

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Gemischter Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, rustikaler Brotkorb, Butter

### **Vorspeisen**

- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Vitello Tonnato
- Eingelegte Meerbarben-Filets
- Auswahl hausgemachter Antipasti
- Minestrone

### **Hauptgerichte**

- Doraden-Filet an Zitronen-Velouté
- Hähnchen-Saltimbocca an Rosmarinrahmsoße
- Piccata vom Schweinerücken mit Strauchtomaten-Reduktion
- Auberginen-Lasagne

### **Beilagen**

- Rosmarinkartoffeln
- Penne
- Risotto
- Ricotta-Ravioli
- Mediterrane Gemüsepfanne

### **Desserts**

- Pannacotta mit Frucht-Topping
- Creme Catalan
- Tiramisu

Preis pro Person 52,00 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

## **Buffet International**

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Gemischter Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, rustikaler Brotkorb, Butter

### **Vorspeisen**

- Rosa Roastbeef kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade
- Geräucherte Fischauswahl aus dem Hause Baumöller mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Emulsion
- Ziegenfrischkäse-Pralinen mit Feigensenfcreme
- Cremesuppe vom Madrascurry mit Shrimps

### **Hauptgerichte** (drei Hauptgerichte zur Wahl)

- Maispoularde in Kräuterrahmsouße
- Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahm
- Zanderfilet mit Zitronen-Velouté
- Mediterraner Kartoffel-Gemüseauflauf

### **Beilagen**

- Rosmarinkartoffeln
- Butterspätzle
- Gemüse-Cous Cous
- Vichy-Möhren
- Grüne Speckbohnen
- Ragout von grünem Spargel

### **Desserts**

- Limetten-Quarkmousse
- Creme Brûlée
- Schokotörtchen mit Bourbon-Vanille-Reduktion

Preis pro Person 56,00 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

## **Buffet Exklusiv**

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Gemischter Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, rustikaler Brotkorb, Butter

## **Vorspeisen**

- Gebratene Garnelen mit Aioli
- Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
- Frisch geklopftes Rinder-Carpaccio mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Rohkost-Salat-Bar mit Toppings (geröstete Nüsse und Kerne, Croutons)
- Krustentierschaumsuppe

## **Hauptgerichte**

- Kalbsfilet an Morchel-Rahmsoupe
- Lable Rouge Maishähnchenbrust an Rosmarin-Jus
- Lachs-Konfekt an Riesling-Rahm
- Gefüllte Couscous Zucchini

## **Beilagen**

- Kleine Drillinge mit Thymian geschwenkt
- Feine Linguini
- Bunter Wildreis,
- Frischer Blattspinat
- Spargelgemüse
- Glasierte Gelbrüben-Blumen

## **Desserts**

- Pralinenmousse
- Champagnercreme mit frischem Himbeertopping
- Schaustück mit frisch aufgeschnittenem Obstarrangement

Preis pro Person 74,00 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet



## **Barbecue-Bufferet:**

### **Vorspeisen**

- Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
- Bunte Blattsalate mit Rohkostbar
- Tomate-Mozzarella-Shooter
- Rustikaler Brotkorb und Butter

### **Hauptspeisen und Beilagen**

- Mais-Lollys
- Mediterraner Nudelsalat
- Ofenkartoffeln
- Hähnchenfiletsteaks
- Schweinemedallions
- Zanderfilet im Bananenblatt
- Bratwurst

### **Soßen**

- Kräuterquark
- Aioli
- Ketchup
- Senf
- Chili-Sauce

### **Dessert**

- Crème Brûlée
- Mousse au chocolat
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person 45,00 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Wir bitten Sie uns rechtzeitig bei der Auswahl des Buffets über Unverträglichkeiten und Allergiker zu informieren, damit wir diese berücksichtigen können.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informieren.

Gerne dürfen Sie die Reste vom Buffet, Ihren Kuchen etc. nach ihrer Feier mit nach Hause nehmen. Geben Sie uns hierüber bitte unbedingt im Vorhinein eine Information. Gerne stellen wir Ihnen hierfür entsprechende Behälter zur Verfügung, diese berechnen wir pro Stück mit 0,50€. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigenen Transportboxen mitbringen.

Bitte beachten Sie, dass wir für mitgenommene Speisen keine Verantwortung mehr übernehmen.

Die Preise sind ohne Gewähr

## Ihr individuelles Büffet:

War für Sie nichts dabei oder möchten Sie Ihre Auswahl noch erweitern? Stöbern Sie doch gerne in unseren alternativen Vorschlägen für Ihre Menüs und Buffets. Haben Sie eigene individuelle Wünsche, so sprechen Sie uns gerne an, unser kreatives und flexibles Küchenteam versucht Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

### Vorspeisen

- Carpaccio vom Kalbstafelspitz unter Kräuterlack
- Saftige Rindersülze mit frischem Gartengemüse und hausgemachter Grüner Soße
- Schaustück von Rinder- oder Schweinemett mit Gürkchen und feinen Zwiebeln
- Bunte Melonenspalten mit Serano-Schinken
- Meeresfrüchtesalat
- Bruschetta
- Krabben-Cocktail
- Tranchen von der Perlhuhn Brust mit Zitronengraß-Creme
- Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Senf-Emulsion
- Hummerterrine
- Geflügelleber-Pastete mit buntem Pflücksalat und Trauben-Chutney
- Dreierlei vom Ziegenfrischkäse mit Rucola und süß-saurer Tomaten-Konfitüre
- Spargel-Schinken-Röllchen
- Gefüllte Tomaten mit gekräutertem Hüttenkäse
- Gefüllte russische Eier
- Ziegenfrischkäse-Strudel

### Suppen

- Klassische Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich, Nudeln und Gartengemüse
- Traditionell zubereitete Bouillabaisse mit Knoblauch-Creme und Brot-Chips
- Je nach saisonalem Angebot Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
- Schaumsuppe vom Madras-Curry
- Frische Spargelcremesuppe mit Einlage (zur Spargelzeit)
- Waldpilz-Cappuccino
- Kartoffel-Schaumsuppe mit westfälischen Mettenden
- Geflügelessenz mit Eierstich und frischem Gartengemüse
- Kräuterschaumsüppchen mit Julienne von der geräucherten Entenbrust
- Krustentiersuppe mit Nordseekrabben
- Gelbrüben cappuccino
- Sellerie-Vanille-Suppe
- Geflügelcremesuppe

### Hauptgänge

- Picatta vom Schweine- oder Kalbsrückenrücken
- Geschmorter Lammbraten
- Lasagne
- Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf
- Schweinefilet in Champignonrahm
- Gefüllte Cous Cous Zucchini
- Gemüse-Lasagne
- Erdapfel-Strudel mit gerösteten Pinienkernen
- Rosa gebratene Barbarieentenbrust an Orangen- oder Thymianjus
- Geschmorter Rinderbraten
- Roastbeef am Buffet tranchiert
- Klassisches Pfefferpotthast
- Rinderfiletstreifen in Champignonrahm
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rießlingschaum
- Rotbarschfilet an Zitronen-Velouté
- Kabeljaufilet an Pommery-Senf-Soße
- Filet vom Seeteufel oder Steinbutt

### **Gemüse und Sättigungsbeilagen**

- Salzkartoffeln, Gemüse Couscous, Spaghetti, Rigatoni, Linguine, Ricotta-Ravioli, Waldpilz-Risotto, bunter Wildreis, frischer Blattspinat, Ratatouille, Speckbohnen, Spitzkohlgemüse mit getrockneten Tomaten

### **Dessert**

- Grießflammerie mit Frucht-Topping
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
- Frischer Obstsalat
- Limetten-Quark-Mousse
- Nougat-Mousse mit Mandel-Knusper
- Gratiniertes Waldbeer-Auflauf mit Bourbon-Vanille-Emulsion
- Hausgemachte Schokoladen-Säckchen
- Pralinen-Parfait

## **Verpflegung für DJ und Künstler**

- Gerne bereiten wir für DJ und Künstler ein Tellergericht zu. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig ob dies gewünscht ist. Sollten DJ und Künstler vom Buffet mitessen, wird der voller Buffetpreis berechnet. Getränke werden, wenn nicht anders gewünscht, nach Verbrauch berechnet.

## Menüs

(ab 20 Personen)

**Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge. Es ist nichts Passendes für Sie dabei? Oder hätten Sie gerne Änderungen? Sprechen Sie uns an, wir kalkulieren Ihnen auch gerne ein für Sie angepasstes Menü frei nach Ihren Wünschen**

### Menü Bodenständig

#### Vorspeise

Bunter Salat in Balsamico-Dressing mit gebratenen Pilzen der Saison und hausgemachten Grissini

#### Suppe

Strauchtomaten-Cappuccino

#### Hauptgericht (bei mehreren Hauptgängen zur Wahl immer Info vorab inklusive Tischplan)

Schweinefilet in Rahmsoße mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet in Zitronensoße mit buntem Lauchgemüse und Duftreis

Gefüllte Couscous-Zucchini mit gelben Pepperonata

#### Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit geeister Bourbon-Vanille

Preis pro Person 49,00 €

### Menü International

#### Vorspeise

- Carpaccio vom Kalbstafelspitz unter Kräuterlack mit buntem Salatbouquet und Knoblauch-Ciabatta-Chips

#### Suppe

- Tomatisierte Lauchcremesuppe mit geschwenkten Nordseekrabben

#### Hauptgericht (bei mehreren Hauptgängen zur Wahl immer Info vorab inklusive Tischplan)

- Knusprige Maishähnchenbrust mit glasierten Gelbrüben und hausgemachten Bandnudeln
- Gebratenes Doraden-Filet in Weißweinschaum, mit Ratatouille-Gemüse und Rucola-Gnocchi
- Zucchini-Piccata mit frischem Basilikum und Strauchtomaten-Reduktion

#### Dessert

- Marmorierte Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Mandelkrokant

Preis pro Person 54,00 €

## Menü Exklusiv

### Vorpseisen

- Gemischte Vorspeisenplatte mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Tranche vom rosa Roastbeef, gegrillte Garnele mit Aioli, Ziegenfrischkäse mit Tomatenkonfitüre, Hausgeräucherter Lachs mit mariniertem Fenchel, kleinem Salatbouquet und hausgemachten Grissini

### Suppe

- Gelbrüben-Cappuccino mit gebeizter Jakobsmuschel

### Hauptgericht (bei mehreren Hauptgängen zur Wahl immer Info vorab inklusive Tischplan)

- Rinderfilet mit Rosmarinjus, grünem Spargel und gebackener Annakartoffeln
- Wolfsbarschfilet mit buntem Gartengemüse und hausgemachten Thymian-Gnocchi
- Erdapfel-Risotto mit Rucola und gerösteten Pinienkernen

### Dessert

- Champagnersüppchen mit weißem Schokoladeneis und frischen Beerenfrüchten

Preis pro Person 68,00 €

## Kindermenü

### Vorspeise

Buchstabensuppe mit Gartengemüse und Markklößchen

### Hauptgang

- Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes rot, weiß und Möhrchen
  - Gebackenes Fischfilet mit Brokkoli und Kartoffelpüree
  - Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesankäse

### Dessert

Obstgesicht mit Vanilleeis

Preis pro Kind 19,50 €

## Käse

### **Käsebrett Rustikal**

- Käsebrett mit herzhaftem Gouda, cremigem Brie und Weintrauben

50g pro Person

Preis pro Person 3,50 €

### **Käsebrett International**

- Gemischte Auswahl der besten Käse aus Deutschland, Italien und Frankreich. Abgerundet mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.

50g pro Person

Preis pro Person 5,00 €

### **Käsebrett Frankreich**

- Auswahl der beliebtesten französischen Käseerzeugnisse (beinhaltet z.B. Camembert, Morbier, Reblochon, Comté, Fourme d´Ambert, Picandou und Chaource etc. ...) Abgerundet von Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.

50g pro Person

Preis pro Person 6,50 €

**Zu jeder Käsevariation reichen wir eine frische gemischte Brotauswahl und Butter.**

## Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit hausgemachter Sauce, serviert mit frischem Baguette  
Preis pro Person 4,50 €
- Vegetarische Currywurst mit hausgemachter Sauce, serviert frischem Baguette  
Preis pro Person 4,90 €
- Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons und Mettenden  
Preis pro Person 5,00 €
- Chili con Carne mit frischem Ciabatta  
Preis pro Person 5,50 €
- Deftige Gulaschsuppe mit rustikalem Brot  
Preis pro Person 6,50 €
- Gemischte Platte mit Gouda, Camembert, saftigen Pfefferbeißern und Minifrikadellen, Brot und Butter  
Preis pro Person 6,00 €
- „Mett-Torte“ Witzige Alternative für den Standard. Dazu reichen wir Radieschen, Zwiebeln, saure Gurken, frische Brotauswahl und Butter.  
Preis pro Person 7,50 €

**Der Mitternachtsimbiss muss für mindestens 2/3 der Gästezahl serviert werden.**

## Hochzeitstorte

Ob Sie Ihre Hochzeitstorte beim Konditor Ihres Vertrauens bestellen oder es eventuell im näheren Umfeld eine Tortenfee gibt, wir gehen hier jeden Weg mit Ihnen.

Für die Hochzeitstorte berechnen wir ein generelles Tellergeld von 2,50 € pro Person.

(Diese Kosten stellen sich aufgrund zur Verfügungstellung und Reinigung von Geschirr und Besteck, sowie Schneiden der Torte zusammen).

Sie dürfen auch gerne noch weitere Kuchen mitbringen.

Hierfür berechnen wir 5,00 € pro weiteren Kuchen.

Gerne schneiden wir Ihren Kuchen und belegen diesen auf unsere Platten.

Hierfür werden 10,00 € pro Kuchen / Torte berechnet.

Unsere Konditorempfehlungen:

Konditorei Mack  
Luisenglück 46  
44225 Dortmund  
0231 976760

Schürener Backparadies  
Gevelsbergstraße 26  
44269 Dortmund  
0231 453818



# Getränkeangebot

## Unsere Getränkepauschalen für Veranstaltungen ab 30 Personen

Kindergetränkepauschale: 5 bis einschließlich 15 Jahre 15,00 € p. P.

### I. Getränkepauschale Basis

- Sekt Hausmarke Cuvée, trocken
- Weißwein: Ihringer Grauer Burgunder, Baden, trocken
- Rotwein: Santa Helena Merlot, Chile, trocken
- Softgetränke: Apollinaris, Vio(Still), Cola, Fanta, Sprite, O-Saft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
- Brinkhoffs Pilsener vom Fass, sowie alkoholfreies Jever Fun
- Hövels Original
- Schöffelhofer Weizen, sowie Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei
- Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee

**40,00 € p. P.** (maximal 10 Std.)

### II. Getränkepauschale Digestif/ Liköre

*wie Pauschale I zuzüglich Spirituosen.*

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Spirituosen in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Averna
- Ramazzotti
- Fernet Branca
- Weizen Korn
- Aquavite
- Grappa
- Williamsbirne
- Baileys
- Kirschlikör
- Waldgeist
- Himbeergeist
- Apfelkorn
- Ouzo
- Sambuca

**46,50 € p. P.** (maximal 10 Std.)

Falls Sie andere Spirituosen möchten als aufgeführt oder wir im Bestand haben, berechnen wir die diese Flaschen separat.

### III. Getränkepauschale Longdrinks

*wie Pauschale II zuzüglich Longdrinks.*

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Longdrinks in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Vodka Mischgetränke (Moskowskaya)
- Vodka Energy (1,00 € Aufpreis pro Person)
- Malibu Multi
- Bacardi Mischgetränke
- Pernod Cola
- Gin Tonic
- Whiskey Cola
- Havanna Cola
- Captain Morgan Mischgetränke
- Jägermeister Mischgetränke
- Jägermeister Energy (1,00 € Aufpreis pro Person)

**52,50 € p.P.** (maximal 10 Std.)

### IV. Getränkepauschale Sorgenfrei

*wie Pauschale III zuzüglich Cocktails.*

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Cocktails in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Caipirinha
- Long Island Ice tea
- Mochito
- Tequila Sunrise
- Ipanema
- Pina Colada
- Alkoholfreier Fruchtcocktail

**72,50 € p.P.** (maximal 10 Std.)

### Getränkepauschalen Erweiterung

*alle Pauschalen zuzüglich*

- Hugo **oder** Aperol Spritz

**3,00 € p. P. Aufschlag zur Pauschale, für den gesamten  
Veranstaltungszeitraum** (maximal 10 Std.)

#### **Korkgeld**

Bitte haben Sie Verständnis, das wir bei eingebrachten Getränken ein Korkgeld berechnen.

Pro Flasche Wein 15,00 €

Pro Flasche Spirituosen 80,00 €

**Selbstverständlich dürfen Sie den Getränkeverzehr auch á la carte berechnen. Die Preise finden Sie in unserer aktuellen Getränkekarte.**

## Technik / Musiker

- Gerne stellen wir Ihnen die Kontaktdaten unserer DJ´s zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an.



Bitte beachten Sie, dass in unserer Champions Lounge keine DJ-Musik mit Boxen etc. gespielt werden darf. Die oben genannten Komponenten gelten ausschließlich für das Restaurant.

## Piano Live Musik

Wir bieten Ihnen während des Empfangs und/oder während des Essens hochwertige Piano Live Musik an.

Preis für 2 Stunden 390,00 €

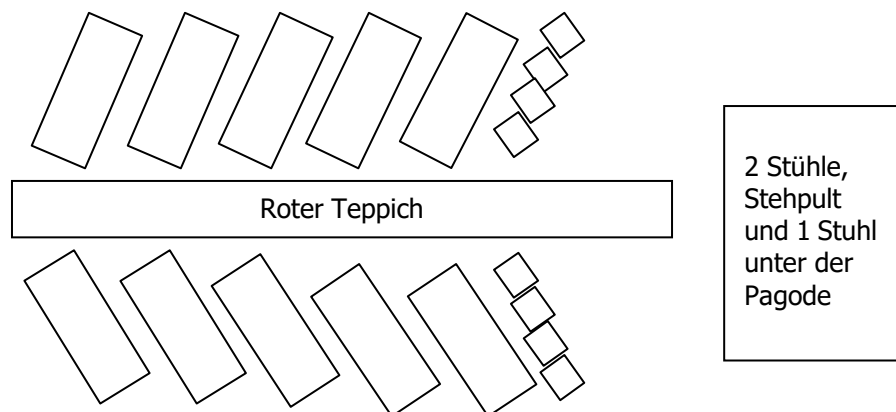
jede weitere Stunde 130,00 €



## Ihre freie Trauung im Lennhof

Die freie Trauung findet bei schönem Wetter auf der Wiese statt, sollte es regnen, findet diese im Wintergarten selbst statt.

### Möglicher Aufbau auf der Wiese sowie im Wintergarten



### Material

- Preis pro Stuhl inklusive Husse  
9,00 €
- Preis pro Bank inklusive Husse  
20,00 €
- Roter Teppich, 8,00 € pro Meter

zzgl. Fahrtkosten des Zulieferers für Hin-und Rückfahrt je 75,00€

### Personal

Auf-und Abbau der freien Trauung durch das Lennhof-Personal 250,00€

## Unsere freie Rednerin für Ihren besonderen Tag

### **Mariposa: Monica Hirsch Reinshagen**

Freie Rednerin, Theologin & Zeremonienmeisterin  
Manteuffelstr. 14  
44143 Dortmund  
0231 97391586  
info@mariposa-zeremonie.de

Das „Ja!“ zur **verbindlichen Partnerschaft** feiern! Ob „klassisch“ oder individuell, diskret oder öffentlich. Gerne gestalte ich mit Ihnen und für Sie die passende rituelle Feier, in der Sie ... die „Schmetterlinge im Bauch“ besiegeln ... die einende Kraft der Liebe in einem traditionellen oder individuellen Ehe-Ritus erleben ... persönliche Worte zu Ihrer Partnerschaft hören ... sich ein Eheversprechen geben ... Ringe wechseln ...

### **Mariposa-PLUS+**

Diese Hochzeitszeremonie ist ein **„Plus“ zu der standesamtlichen Trauung**. Sie findet im Anschluss der standesamtlichen Trauung statt, hat daher auch einen **„ergänzenden“ Charakter und ist universell-weltlich** orientiert. Dieses Angebot gilt ausschließlich für Trauungen im Umkreis von 50km von Dortmund. **Dauer: ca. 1/2 h.**

#### LEISTUNG

- ein Kennlerngespräch
- Ausarbeitung des zeremoniellen Ablaufs
- Zusendung des Ablaufs per E-Mail an das Brautpaar
- Ausarbeitung der Ansprache
- Durchführung der Ansprache und Zeremonie
- Aufbau und Nutzung meiner eigenen PR-Anlage
- Dauer: 1/2 h

### **Mariposa-KLASSIK**

Diese Hochzeitszeremonie orientiert sich im Umfang an die **„klassische kirchliche Trauung“** und kann sowohl eine konfessionelle, als auch weltliche Ausrichtung haben. **Dauer: ca. 3/4 – 1 h.**

#### LEISTUNG

- ein Kennlerngespräch
- Ausarbeitung eines zeremoniellen Ablaufs
- ein zweites Gespräch zur Feinabstimmung der persönlichen Vorstellungen des Ablaufs und Inhalts
- Ausarbeitung der persönlichen Ansprache des Brautpaares
- Unterstützung bei der Formulierung des persönlichen Eheversprechens
- Durchführung der persönlichen Ansprache, Trauritus und Zeremonie
- Aufbau und Nutzung meiner eigenen PR-Anlage
- 1 Privatstunde Hochzeitstanz im TangoGlück
- Dauer: 3/4 – 1 h

## Dekoration

Unsere Hausdekoration besteht aus weißen Tischdecken, weißen Servietten und Kerzenleuchtern in Silber. Diese stellen wir kostenfrei zur Verfügung. Die Tische werden Ihrem Menu entsprechend eingedeckt. Darüber hinaus bieten wir Ihnen folgende Ergänzungen an, die selbstverständlich auch variiert werden können:

Gerne erstellen wir für Sie eine Menü- und Weinkarte in unserer hauseigenen Kartenhülle á 2,50 € / Stück

### Blumen

- Ob als Brautstrauß, modische Accessoire oder zur stilvollen Dekoration für Kirche, Kühlerhaube und Restaurant - mit dem Blumenschmuck von Blumen Herter sorgen wir dafür, dass das Ambiente stimmt und Ihre Hochzeit für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Gerne berät Sie das Team direkt vor Ort, damit Sie Ihre Wünsche genau schildern können.

Blumen Herter Floristik & Gärtnerei  
Menglinghauser Str. 23  
44227 Dortmund  
0231 750882  
imfo@blumen-herter.de

Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch gerne selber mitbringen.

### Dekorationsgeld

- Die Dekoration darf gerne auch in Eigenregie erfolgen oder durch einen Floristen Ihrer Wahl angeliefert werden. Falls das Eindecken der Dekoration durch unser Personal erfolgen soll, berechnen wir ein Dekorationsgeld

2,00 € pro Person

### Hussen

- Auf Wunsch können alle oder ein Teil der Restaurantstühle mit Hussen überzogen werden  
9,00 € pro Husse inkl. Stuhl

Selbstverständlich können Sie Hussen auch in Eigenregie organisieren. Falls diese durch unser Personal überzogen werden sollen, berechnen wir 2,00 € pro Husse an Aufwandsgeld. Bitte beachten Sie hierbei die Maße und Anzahl unserer Stühle. Wir stehen Ihnen natürlich auch hier mit Rat zur Seite.

### Sonstiges

- für Platzteller nehmen wir eine Aufwandgebühr von 0,50€ pro Stück
- pro laufenden Heizpilz berechnen wir 20€

## Tischplan Restaurant unten

(max. Personenzahl: 86)

Fenster

bis 8 Personen

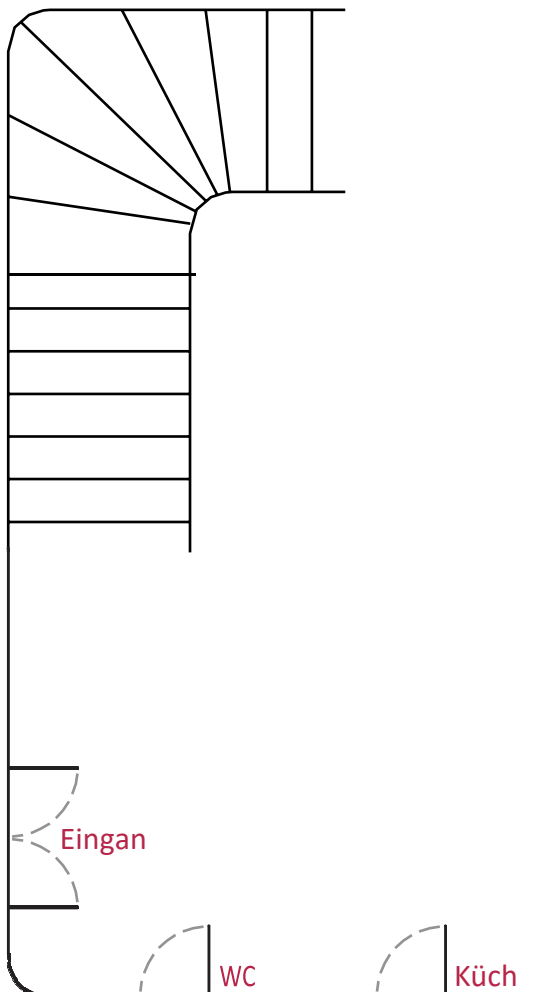
bis 14 Personen  
 Brauttisch

10-12  
 Personen

bis 8 Personen

10-12  
 Personen  
 wenn der  
 Musiker  
 oben ist  
 bis zu 20  
 Personen

10-12  
 Personen



Musiker oder  
 Musiker oben

10-12  
 Personen  
 oder 4  
 Tische á 8  
 Personen

## Tischplan Restaurant oben

(max. Personenzahl: 63)

Fester

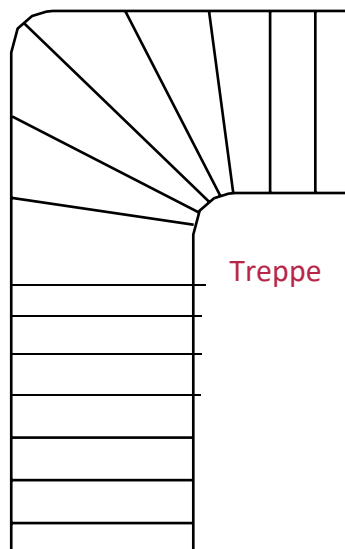
bis 8  
Personen

bis 8  
Personen

bis 8  
Personen

bis 8  
Personen  
  
oder 1  
Tafel mit  
max. 24

bis 8  
Personen  
  
oder  
1 Tafel  
mit  
max. 24



bis 8  
Personen

bis 14 Personen

oder Musiker



## Hotel

Das alte Fachwerkhaus aus dem 14. Jahrhundert präsentiert sich mit modernem Interieur und viel Komfort. Ländlich-idyllisch gelegen, ist der Lennhof die richtige Adresse für alle, die das Außergewöhnliche lieben.

### Zimmer

Mit 8 Einzelzimmern, 22 Doppelzimmern und 4 Junior-Suiten zählt der Lennhof zu den kleinen, charaktvollen Hotels der Stadt.

Der unverwechselbare Stil der Hotelzimmer entwickelt sich durch das einzigartige Design.

Die Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/WC, Haartrockner, Klimaanlage, Telefon, Minibar, kostenfreies W-LAN und Farb-TV über DVB-T.

### Zimmerpreise

Für Ihre Hochzeitsfeier bieten wir Ihnen und Ihren Gästen gerne unsere Aktionsraten

an. Alle Zimmerpreise pro Nacht/Zimmer inklusive Frühstücksbuffet

- **Einzelzimmer** **99,00 €**
- **Doppelzimmer** **125,00 €**
- **Suite** **166,00 €**

inklusive Beherbergungsabgabe an die Stadt Dortmund in Höhe von 7,5 % des reinen Logispreises.

Auf Wunsch optionieren wir Ihnen ein Zimmerkontingent zum Abruf bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn.

Gerne können Sie für den Folgetag Gäste zum Frühstück einladen. Dies kostet 17,00 € pro Person.

Unsere Frühstückszeiten sind:  
Montag-Samstag 6.30 - 10.00 Uhr  
Sonntag 7.30 - 10.00 Uhr

### Brunch

Gerne dürfen Sie mit Ihren Gästen auch an unserem Sonntagsbrunch von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr teilnehmen. Für auswärtige Gäste berechnen wir 26,50 pro Person. Für Hausgäste 13,50 €.

(Die Preise sind freibleibend)

## Veranstungsvertrag für den Lennhof

geschlossen am: \_\_\_\_\_

Zwischen

Lennhof Gastronomie GmbH & Co.KG  
Menglinghauser Str. 20  
44227 Dortmund  
(genannt Auftragnehmer)

und

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
Wohnort: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
(genannt Auftraggeber)

Veranstungsdatum: \_\_\_\_\_  
Optionsdatum für zwei Wochen: \_\_\_\_\_

Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_  
Personenzahl: \_\_\_\_\_  
Raum: Restaurant und Wintergarten: 850,00 € Raummiete  
Anzahlung: 2000,00 €

Für die exklusive Nutzung des Restaurants besteht ein Mindestumsatz auf Speisen und Getränke von 7.000,00 €.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, die angegebenen Bereiche im Lennhof für den o. a. Auftraggeber am Veranstaltungsdatum exklusiv für die o. a. Art der Veranstaltung zur Verfügung zu stellen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, Speisen, Getränke und Service wie gesondert vereinbart zur Verfügung zu stellen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich dazu, die o. a. Veranstaltung beim Auftragnehmer durchzuführen und die Kosten nach den Angaben der Rechnung des Auftragnehmers zu begleichen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Ende des o. a. Optionsdatums eine Anzahlung entsprechend in Höhe von 1500,00 € auf das Konto der Dortmunder Volksbank  
IBAN DE65 4416 0014 6478 3024 00 mit dem Verwendungszweck:

Ihr Nachname Hochzeitsdatum zu überweisen.

Ist der entsprechende Betrag bis zum Ende des o. a. Optionsdatums nicht auf das genannte Konto eingegangen, verfallen wechselseitig alle Rechte und Pflichten aus diesem Vertrag. Ist die entsprechende Anzahlung auf das genannte Konto eingegangen, wird diese mit der Endabrechnung verrechnet.

Bei einer Absage 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 25% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet. Bei einer Absage von 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 50% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet. Bei kurzfristiger Absage innerhalb von 14 Tagen vor Veranstaltungsdatum 75% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet.

Für Schäden die durch den Veranstalter und/oder seine Gäste verursacht werden, haftet der Veranstalter. Ab einem Glasbruch von 5 Gläsern werden pro Glas 3,00 € berechnet. Sollte Inventar beschädigt werden, ist dies der Haftpflichtversicherung des Veranstalters zu melden.

Wird nach dem o. a. Optionsdatum die o. a. Art der Veranstaltung und das o. a. Veranstaltungsdatum storniert, wird die Anzahlung nicht zurückerstattet.

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

\_\_\_\_\_  
(für den Auftragnehmer)

\_\_\_\_\_  
(für den Auftraggeber)

## Informationsblatt für externe Musiker

**Veranstaltungsdatum:** \_\_\_\_\_

**Name des Musikers:** \_\_\_\_\_

(bitte das ausgefüllte und unterschriebene Blatt **vor** dem Veranstaltungsdatum an 0231-7581960 faxen oder an [info@der-lennhof.de](mailto:info@der-lennhof.de) mailen)

### **Hausordnung:**

- Es ist keine Nebelmaschine im Raum erlaubt
- Es sind keine Wunderkerzen im Raum erlaubt
- Die Musik ist in einer der Raumgröße angemessenen Lautstärke zu spielen
- Bei Musikbeginn bleiben die Fenster und Türen geschlossen
- Ab 03.00 Uhr wird die Musik auf Hintergrundlautstärke gedrosselt
- Das Equipment ist unmittelbar nach Veranstaltungsende abzubauen.
- Die Boxen sind von der Fensterfront weg zu richten.

Hiermit erkläre ich, dass ich für durch mein Equipment entstandene Schäden am Hausinventar hafte und mich an die Hausordnung halte.

\_\_\_\_\_  
**Datum**

\_\_\_\_\_  
**Unterschrift**

## Kostenkalkulator

<b>Auswahl</b>	<b>Produkt Preis pro Person</b>	
Fingerfood	_____	_____ €
Buffet / Menü	_____	_____ €
Getränkepauschale	_____	_____ €
Käse	_____	_____ €
Mitternachtsimbiss	_____	_____ €
Hochzeitstorte	_____	_____ €
Dekoration	_____	_____ €
<hr/>		
<b>Gesamtpreis pro Person</b>		_____ €
Raummiete		850,00 €
Musiker / Band / Technik	Einzelpreis	_____ €
Brautsuite	Einzelpreis	_____ €
Hotelzimmer Familie	Einzelpreis	_____ €
<hr/>		
<b>Summe Einzelpreise</b>		===== €
Gesamtpreis pro Person x _____ Personen		_____ €
+ Summe Einzelpreise		_____ €
<hr/>		
<b>Gesamtkosten bei _____ Personen:</b>		_____ €

AGB's

## **I. Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)**

### 1. Geltung der Bedingungen

Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge, die mit dem Lennhof abgeschlossen werden, sofern sie die Merkmale des AGB-Gesetzes erfüllen.

Sie können durch im Einzelfall ausgehandelte Bedingungen ersetzt werden. Diese AGB werden dem Gast oder Auftraggeber bei Vereinbarungen gesondert ausgehändigt.

### 2. Abschluss des Gastaufnahmevertrages

Maßgeblich ist die jeweils gültige Preisliste mit den jeweiligen Tarifen und Leistungsbeschreibungen. Im Übrigen sind die Leistungen und Tarife freibleibend.

Der Gastaufnahmevertrag (Beherbergungsvertrag) kann schriftlich, mündlich, fernmündlich oder durch schlüssiges Verhalten zustande kommen. Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Bei Hotelübernachtungen ist der Gastaufnahmevertrag abgeschlossen, sobald das Zimmer bestellt und zugesagt oder falls aus Zeitgründen eine Zusage nicht möglich war-bereitgestellt worden ist.

### 3. Reservierungen

Werden Zimmer oder sonstige Leistungen (z.B. Essen) auf Optionsbasis reserviert, sind die Optionsdaten für beide Vertragspartner bindend. Nach Ablauf der vereinbarten Optionsfrist kann das Hotel ohne Rücksprache über die in Option gebuchten Zimmer und Leistungen frei verfügen. Reservierte und seitens des Lennhof's bestätigte Zimmer werden am Ankunftstag ab 15.00 Uhr und am Abreisetag bis 12.00 zur Verfügung gestellt.

Der Lennhof ist berechtigt, reservierte Zimmer am Ankunftstag nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, sofern nichtausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde.

### 4. Preisveränderungen

Vereinbarte Preise können nach Vertragschluss seitens des Lennhofs entsprechend den dann gültigen Preislisten, geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Erbringungen der Leistung mehr als 4 Monate beträgt.

### 5. Zahlungsbedingungen

Die Rechnungen sind – soweit nicht ausdrücklich andere Zahlungsbedingungen vereinbart sind – mit Zugang der Rechnung sofort, ohne jeden Abzug und in bar zur Zahlung fällig.

Eine Rechnungsstellung an Privatkunden ist nicht möglich.

Die Akzeptierung und die Auswahl von Kreditkarten ist dem Lennhof in jedem einzelnen Fall der Vorlage einer Kreditkarte freigestellt, und zwar auch dann, wenn die grundsätzliche Akzeptanz von Kreditkarten durch Aushänge im Hotel angezeigt wird. Die Entgegennahme von Schecks, Kreditkarten und sonstigen Zahlungsmitteln erfolgt im Übrigen nur erfüllungshalber.

Zahlungsverzug mit auch nur einer Rechnung berechtigt den Lennhof, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Gast einzustellen; Voraussetzung ist, dass der Lennhof die Inverzugsetzung durch eine Mahnung unter Fristsetzung und Hinweis auf diese Folgen bewirkt.

Über einen Betrag von EURO 250,- oder hält sich der Gast länger als 6 Tage im Hotel auf, so ist der Lennhof berechtigt, jeweils einzelne Zwischenrechnungen zu stellen und deren Bezahlung vom Gast zu verlangen.

### 6. Vorauszahlungen

Der Lennhof ist berechtigt, von einem Gast, der nicht vorreserviert hat, Vorauszahlungen in Höhe eines Übernachtungspreises bei Abschluss des Gastaufnahmevertrages zu verlangen.

Der Lennhof kann ohne Begründung jegliche Bestellannahme, jede Reservierung oder andere Leistung, die auszuführen oder fortzuführen ist, von der gesamten oder teilweisen Begleichung der voraussichtlich geschuldeten Beträge im voraus abhängig machen, und zwar in Form von Anzahlungen, Abschlagszahlungen oder Gesamtvoraussetzungen.

### 7. Stornierungen, Stornogebühren

Bei Stornierungen von gebuchten Hotelzimmern wird in Rechnung gestellt:

Stornierungen bedürfen grundsätzlich der Schriftform!

Stornierungen sind bis zwei Tage vor der Anreise kostenfrei, später berechnet der Lennhof 80% der bestellten Leistung! Am Anreisetag selbst sogar 100% der Kosten.

Stornokosten für technische Einrichtungen und sonstige gebuchte Leistungen zur Durchführung einer Veranstaltung fallen in entsprechende Staffeln insoweit an, als zum Zeitpunkt der Stornierung durch deren Bereitstellung bereits ein Kostenaufwand entstanden ist und dieser nicht durch anderweitige Verwendung gedeckt werden kann.

Die Stornogebühren werden um die Beträge vermindert, die durch die Weitervermietung der stornierten Zimmer bzw. Weiterberechnung der Leistungen zum bestellten / reservierten Termin seitens des Lennhofs erzielt werden.

Die vorstehenden Stornogebühren fallen auch dann an, wenn die bestellten und reservierten Leistungen nur teilweise seitens des Gastes storniert wurden, wobei die genannten Pauschalen sich auf den Teil der Leistungen welcher storniert wurde,

beziehen, oder wenn der Gast ohne ausdrückliche Stornierung die bestellten und reservierten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

#### 8. Haftung

Für die Haftung vom Lennhof gelten die §§ 701 – 703 des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Eine Haftung aus sonstigen Gründen ist ausgeschlossen, es sei denn, ein Schaden wurde vom Lennhof, deren gesetzlichem Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grobfahrlässig verursacht.

#### 9. Sonstige Bestimmungen

- a) In den öffentlichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.
- b) Die Unterschriften dienen nur der besseren Übersicht und haben keine materielle Bedeutung, insbesondere nicht die einer abschließenden Regelung.
- c) Für diese Bedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Lennhof und dem Gast gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- d) Gerichtsstand ist das Amts- bzw. Landgericht Frankfurt.

Die nachstehenden Besonderen Allgemeinen Geschäftsbedingungen ergänzen die im vorstehenden Abschnitt 1. enthaltenen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“

### **II. Besondere Geschäftsbedingungen für Seminare, Konferenzen und Bankettveranstaltungen**

#### 1. Veranstalter

Als Veranstalter gilt, wer als Auftraggeber dem Lennhof gegenüber auftritt; ist diese Person nicht gleichzeitig der tatsächliche Veranstalter, so haftet der Veranstalter und die als bevollmächtigt auftretende Person als Gesamtschuldner.

#### 2. Bankettveranstaltungen, Seminare

Unter Bankettveranstaltungen werden insbesondere größere Veranstaltungen wie Hochzeiten, gemeinsame Essen, Tanzveranstaltungen, kalte Buffets etc. verstanden.

Unter Seminaren bzw. Konferenzen werden üblicherweise Diskussionsrunden, Ausbildungsveranstaltungen, Vorträge etc. verstanden.

#### 3. Reservierungen

Jede Reservierung wird erst aufgrund schriftlicher Bestätigung seitens des Lennhofs wirksam und garantiert. Die Bezahlung von in der Bestätigung enthaltenen Vorauszahlungen ist weitere Vorauszahlung für die Wirksamkeit der Reservierung.

#### 4. Preisgarantie

Die in der Bestätigung angegebenen Preise gelten für 4 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung ( siehe vorstehend Ziffer 3.). Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Vorankündigung einer Änderung unterliegen; es gelten dann die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.

#### 5. Teilnehmerzahl und Couvert-Garantie

Die vom Veranstalter bei Reservierung angegebene Teilnehmerzahl ist für beide Vertragsparteien verbindlich. Kann der Veranstalter die Zahl der Teilnehmer nur ungefähr angeben, so sind Abweichungen bis zu 5% nach oben oder unten gegenüber der zunächst angegebenen Anzahl möglich; allerdings ist in diesem Fall die genaue Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Andernfalls übernimmt der Lennhof keine Garantie dafür, dass bei einer Erhöhung der Teilnehmerzahl darüber hinaus die Leistungen ordnungsgemäß erbracht werden; in diesem Fall geschieht die Abrechnung im Übrigen auf der Basis der tatsächlichen Teilnehmerzahl. Bei einer Unterschreitung der vereinbarten Teilnehmerzahl erfolgt die Abrechnung auf der Basis der bei der Reservierung angegebenen Personenzahl; im Übrigen gelten die Regelungen für Stornierungen ( s. vorstehend I. Ziffer 7 ) entsprechend.

#### 6. Widerruf von Veranstaltungen

- a) Hat der Lennhof begründeten Anlass zu der Annahme, dass der Gast oder die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt ( z.B. Brand, Streik etc. ) kann der Lennhof jede Veranstaltung absagen, ohne zum Schadensersatz verpflichtet zu sein; der Lennhof kann dabei entsprechend den Regelungen für Stornierungen gemäß vorstehend I. Ziffer 7. verfahren und auch Stornogebühren verlangen.
- b) Bei politischen oder weltanschaulich/religiösen Veranstaltungen oder wenn der Veranstalter eine politische oder weltanschaulich/religiöse Vereinigung ist, bedarf es zur Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der vorherigen schriftlichen Genehmigung durch die Geschäftsleitung des Hotels. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass es sich um derartige Veranstaltungen oder Vereinigungen handelt, so ist das Hotel berechtigt, jederzeit den Vertrag zu lösen und Stornogebühren gemäß Abschnitt I. Ziffer 7. zu verlangen.

#### 7. Rücktritt des Vertragspartners, Stornokosten, Rücktrittspauschale

- a) Der Vertragspartner hat jederzeit das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Soweit keine weiteren schriftlichen Vereinbarungen zwischen Vertragspartner und Hotel getroffen wurden, hat das Hotel, außer in den Fällen des Leistungsverzuges des Hotels oder einer von dem Hotel zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung, Anspruch auf eine angemessene Entschädigung.  
Das Hotel hat die Wahl, gegenüber dem Vertragspartner statt einer konkret berechneten Entschädigung eine Rücktrittspauschale geltend zu machen. Die Rücktrittspauschale beträgt bei einem Rücktritt bis 30 Tage vor der

Veranstaltung 50% des vertraglich vereinbarten Betrages für Überlassung der Hotelräumlichkeiten sowie 35% des vertraglich vereinbarten Betrages für Speisen und Getränke. Bei einem Rücktritt unter 30 Tagen vor der Veranstaltung beträgt die Rücktrittspauschale 100% des vertraglich vereinbarten Betrages für die Überlassung der Räumlichkeiten und 70% des vertraglich vereinbarten Betrages für Speisen und Getränke. Der Betrag für Speisen und Getränke berechnet sich nach der Anzahl der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl.

Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Pauschale das preislich niedrigste 3-Gänge-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

- b) Sofern Zimmer im Zusammenhang mit einer Veranstaltung gebucht werden, beträgt die pauschalisierte Rücktrittsentschädigung des Hotels bei einem Rücktritt bis 30 Tage vor der Veranstaltung 50% des vereinbarten Übernachtungspreises und unter 30 Tagen vor der Veranstaltung 90% des vertraglich vereinbarten Übernachtungspreises.

Berechnet das Hotel die Entschädigung konkret, so beträgt die Höhe der angemessenen Entschädigung maximal die Höhe des vertraglich vereinbarten Preises für die von dem Hotel zu erbringende Leistung unter Abzug des Wertes der von dem Hotel ersparten Aufwendungen sowie dessen, was das Hotel durch unterweitige Verwendungen der Hotelleistungen erwirkt.

- c) Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Entschädigungspauschale ist.

#### 8. Dekorationsmaterial, eigene Ausstattungen

- a) Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- und Abbau und/oder während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis.

- b) Der Veranstalter darf eigene Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. nationale Spezialitäten etc.) kann darüber eine gesonderte schriftliche Vereinbarung mit dem Lennhof getroffen werden, in diesen Fällen wird gesondert zu vereinbarende Servicegebühr und Korkengeld verrechnet.

#### 9. GEMA

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Der Lennhof wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

#### 10. Haltung des Hotels, Verjährung

- a) Das Hotel haftet nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Dies gilt insbesondere im Falle der Verletzung vertraglicher Nebenpflichten, der Haftung für Mangelfolgschäden, der Haftung für Mangelschäden, des Schadenersatzes wegen Nichterfüllung. Der Verletzung von Pflichten bei Vertragsschluss oder der unerlaubten Handlung. Ebenso haftet das Hotel bei Vorzug, bei anfänglichem Unvermögen und nachträglicher Unmöglichkeit nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Für die Verletzung von Vertragspflichten, die unverzichtbar sind, um das Vertragsziel zu erreichen (Kardinalpflichten), haftet das Hotel jedoch auch bei leichter Fahrlässigkeit. Für das Fehlen zugesicherter Eigenschaften haftet das Hotel nach den gesetzlichen Bestimmungen.

- b) Haftet das Hotel, ist die Haftung des Hotels auf den für das Hotel vorhersehbaren Schaden begrenzt. Weiter ist stets die Haftung des Hotels für Folgeschäden oder mittelbare Schäden ausgeschlossen. Darüber hinaus ist- mit Ausnahme der Haftung für die Verletzung von Kardinalpflichten- die Haftung des Hotels für jeden Schadensfall im Einzelnen und alle Schadensfälle aus und im Zusammenhang mit den vertraglichen Leistungen auf einen Betrag von maximal 2.500.000 € für Personen- und Sachschäden und auf maximal 5.000.000 € für Vermögensschäden begrenzt. Die Haftungsbeschränkungen und -ausschlüsse gelten nicht, falls die gesetzlichen Vertreter oder leitenden Angestellten des Hotels Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten haben.

- c) Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Vertragspartner nach den gesetzlichen Bestimmungen. D.h. bis zum 100-fachen des Zimmerpreises, Max. jedoch bis zu 300.000 €. Für Wertgegenstände (Bargeld, Schmuck usw.) ist diese Haftung begrenzt auf € 75.000. Geld und Wertgegenstände, die im Hotelsafe aufbewahrt werden, sind bis zu einem Höchstwert von € 250.000 versichert. Das Hotel empfiehlt, von dieser Aufbewahrungsmöglichkeit Gebrauch zu machen.

Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn der Vertragspartner nicht unverzüglich nach dem Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung dem Hotel Anzeige erstattet.

- d) Soweit dem Vertragspartner ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhanden kommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, soweit das Hotel nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten hat. Dies gilt auch für Erfüllungsgehilfen des Hotels.

- e) Nachrichten, Post und Warensendung für den Vertragspartner werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und auf Wunsch gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Schadenersatzansprüche, die nicht auf grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz beruhen, sind ausgeschlossen.

- f) Für alle Ansprüche des Vertragspartners beträgt die Verjährung grundsätzlich sechs Monate, mit Ausnahme der Ansprüche des Gastes wegen Nichterfüllung positiver Vertragsverletzung oder Verschulden bei Vertragsschluss (c.i.c.) und ungerechtfertigter Bereicherung, die in zwei Jahren verjährt.

- g) Im Übrigen gelten die Paragraphen 701-703 BGB entsprechend.

#### 11. Nutzungsverlängerung, zusätzliche Leistungen

- a) Reservierte Funktionsräume stehen dem Gast oder Veranstalter nur innerhalb des schriftlich vereinbarten Zeitraums zur Verfügung, eine Inanspruchnahme darüber hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung der Geschäftsleitung des Hotels.

- b) Die neben den vereinbarten verträglichen Leistungen entstehenden Kosten, wie Telefon, Bar zusätzlich bestellte Speisen und Getränke sind von jedem Veranstaltungsteilnehmer selbst zu bezahlen. Geschieht dies nicht, haftet der Veranstalter gesamtschuldnerisch.

12. Im Übrigen gelten die in Abschnitt 1. festgehaltenen Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### **11.1. Besondere Geschäftsbedingungen für Gruppen**

#### 1. Preise

#### 2. Reservierungen

- a) Grundsätzlich gilt vorstehend 11 Ziffer 3, für Reservierungen und Bestätigungen entsprechend.  
b) Die Wirksamkeit jeder Reservierung für Gruppen hänge im Übrigen von der Bezahlung einer Anzahlung in Höhe eines Betrages von 50% der zu reservierenden Leistung ab, wobei die Anzahlung 10 Tage vor der Ankunft der Gruppe im Lennhof eingegangen sein muss, damit die Reservierung endgültig wirksam wird.

#### 3. Zusätzliche Leistungen

Die neben den vereinbarten vertraglichen Leistungen entstehenden Kosten wie Telefon, bar etc. sind vor der Abreise von jedem Gruppenteilnehmer selbst zu zahlen. Geschieht dies nicht, haftet der Gruppenveranstalter gesamtschuldnerisch.

4. Im Übrigen gelten die vorstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen im Abschnitt 1 entsprechend, und zwar insbesondere auch bezüglich der Stornierungen/ Stornogebühren.

### Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Zimmer-Kontingents-Verträge

Zur Ergänzung des Gastaufnahme-Vertrages wird nach Absprache ein separater Zimmer-Kontingents-Vertrag abgeschlossen. Das Hotel stellt dem Besteller die gewünschte Anzahl und Typ von Zimmereinheiten für eine bestimmte Zeit zur Verfügung. Eine komplette Namensliste ist dem Hotel unaufgefordert bis 2 Tage vor Anreise zuzuwenden, damit entsprechend und rechtzeitig disponiert werden kann.

Die Zimmer-Preise bereits das reichhaltige Frühstück vom Büffet sowie die anteilige Mehrwertsteuer und Bedienung. Annullierungen von Zimmerbestellungen können durch den Besteller jedoch nur für den Gesamtraum der Buchung im angegebenen Zeitraum vor der vereinbarten Ankunft berücksichtigt werden. Spätere Stornierungen oder Nichtinanspruchnahme der Hotelzimmer werden vorbehaltlich einer Weitervermietung an andere Gäste berücksichtigt. Bei Nichtvermietung wird eine Stornogebühr in Höhe des genannten Zimmerpreises berechnet. Es sei denn, das Hotel hat sich nach in Schriftform erfolgter Meldung durch den Besteller, mit der Rücknahme der Buchung schriftlich einverstanden erklärt, oder konnte die stornierten Zimmer anderweitig vermieten.

Die Zimmer, die bis 18 Uhr nicht in Anspruch genommen werden, werden vom Hotel anderweitig vermietet, sofern nicht vorher vom Besteller schriftlich mitgeteilt wird, dass der Gast erst nach 18 Uhr eintreffen wird. Buchungen, Annullierungen und jegliche Änderungen

(z.B. Namensänderungen, Änderungen der Ankunfts- und Abreisedaten und -zeiten sowie die Kostenübernahme durch 3. Personen) bedürfen der Schriftform. Nicht fristgerechter Eingang der geforderten Deposit- oder Vorrangzahlung, gilt als Annullierung im Sinne des Zimmer- Kontingents Vertrages. Das Hotel wird von jeglichen Pflichten aus diesem Vertrag frei und behält sich alle Ansprüche aus diesem Vertrag vor.

Der Vertrag kommt erst durch die rechtsgültige Unterschrift mit Firmenstempel zustande. Das Hotel behält sich vor, die Unterzeichnung des Vertrages abzulehnen, falls ein vom Besteller unterzeichnetes Exemplar dem Hotel nicht im angegebenen Zeitraum unterzeichnet vorliegt. Im Falle einer solchen Ablehnung wird das Hotel den Hersteller unterrichten.

Es gilt folgendes:

#### **Stornofristen:**

##### **Logis (bis 14 Personen):**

Bis 30 Tage vor der Anreise – kostenfrei

2 Tage vor der Anreise – 80 % des vereinbarten Übernachtungspreises am Anreisetag – Voller Übernachtungspreis für den ersten Tag.

##### **Logis (ab 15 Personen):**

bis 21 Tage vor der Anreise – kostenfrei

Bis 14 Tage vor der Anreise – kostenfrei, falls weniger als 50 % der Gruppenteilnehmer stornieren. Bei einem Storno von mehr als 50 % der Gruppenteilnehmer ist die Hälfte des vereinbarten Übernachtungspreises fällig.

2 Tage vor Anreise – 80 % des vereinbarten Übernachtungspreises, unter zwei Tage vor Anreise – voller Übernachtungspreis für den ersten Tag.

##### **Logis (ab 50 Personen):**

Bis 30 Tage vor der Anreise – kostenfrei,

bis 21 Tage vor der Anreise – kostenfrei, falls weniger als 50 % der Gruppenteilnehmer stornieren. Bei einem Storno von mehr als 50 % der Gruppenteilnehmer ist die Hälfte des vereinbarten Übernachtungspreises fällig.

Bis 3 Tage vor der Anreise – voller Übernachtungspreis für den Tag und 80 % der weiteren Tage, wenn die gebuchten Zimmer nicht anderweitig verkauft werden können.

In allen Fällen bleibt dem Gast der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.