

Lennhof Veranstaltungsmappe



Kein Weg ist zu weit, um dort anzukommen,
wo man sich zuhause fühlt.

Herzlich willkommen im Lennhof

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

der

Lennhof 
VIELFALT GENIESSEN





Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere kompletten Menü-, Buffet- sowie Getränke- und Dekorationsvorschläge für Ihre Feier im Lennhof. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier, Jubiläum, etc... Bei uns finden Sie für alle Anlässe den richtigen Rahmen.

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.
Ihr Lennhof Team

Das Wichtigste vorab- die Kosten

Ob Hochzeit oder sonstiger Anlass, oft ist eine Feier ein emotionaler, aber auch kostenintensiver Tag. Daher ist es umso wichtiger, vertrauenswürdige Partner und Dienstleister an der Seite zu haben. So kann man sich zurücklehnen und den Jubel-Tag in vollen Zügen genießen.

Von daher möchten wir von Anfang an transparent unsere Kosten mitteilen.

Womit müssen Sie rechnen?

Exklusive Nutzung des Restaurants (ab 40 bis 140 Personen):

Nutzung des Restaurants:	7000,00 € Mindestumsatz
Raummierte für den Wintergarten (verpflichtend):	850,00 €
Benutzung der Klimaanlage:	150,00€ pauschal (wenn die Klimaanlage benötigt wird)
Miete für die Hotelzimmer über dem Veranstaltungssaal:	1120,00 € reine Raummierte (80,00 € pro nicht vermietetem Zimmer), falls diese nicht an Ihre Gäste vermietet werden. Diese Miete fällt nur an, wenn laute Musik gespielt wird. Sollte es sich um eine Veranstaltung mit ruhiger Begleitmusik handeln, fallen diese Kosten nicht an.

Info: Diese Preise bezüglich Mindestumsatz und Raummierte gelten nur bei exklusiver Nutzung der Räumlichkeiten.

Exklusive Nutzung der Champions Lounge (bis zu 40 Personen)

Nutzung der Champions Lounge:	950,00 € Mindestumsatz
Benutzung der Klimaanlage:	30,00€ pauschal (wenn die Klimaanlage benötigt wird)

Es fällt keine Raummierte an, außer der Mindestumsatz wird nicht erreicht.

Hinweis zu unserer Buffet-Kalkulation

Die Preise für unsere nachfolgenden Buffet- und Menüvorschläge werden in regelmäßigem Turnus aus den vorhergegangenen Lebensmittelpreisen und Verzehrmengen berechnet. Diese Preise können wir Ihnen von der Buchung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung garantieren.

Gerne können Sie die Buffet- und Menüvorschläge auch individuell anpassen und gestalten. In diesem Fall wird der Preis nach den tagesaktuellen Rohstoffpreisen neu kalkuliert.

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und freibleibend, Stand Juli 2024



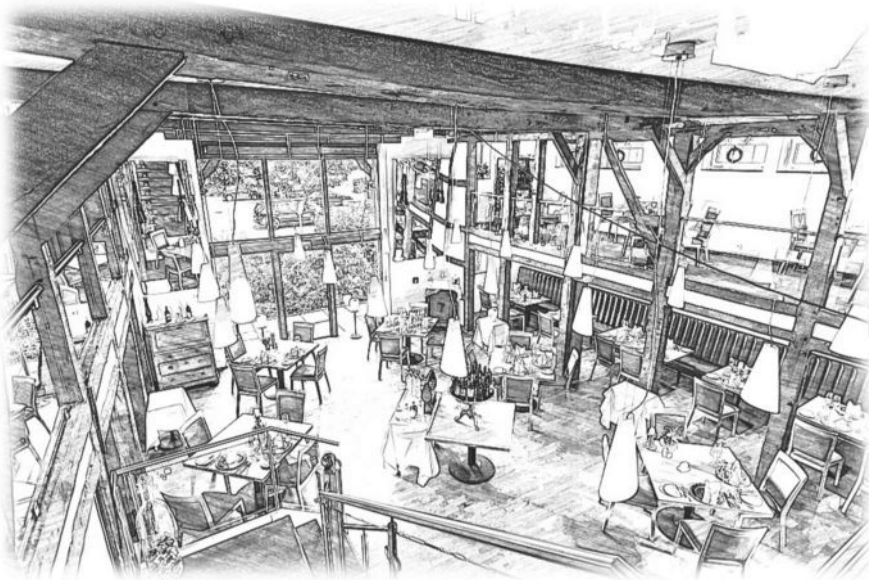
Die Räumlichkeiten im Lennhof

Unser Restaurant mit Wintergarten und Terrasse

Das Restaurant hat eine Größe von ca. 220 qm und erstreckt sich über zwei Etagen. Toll dabei ist, dass der Raum nie zu riesig wirkt und die Tanzfläche nie zu leer. Die Gäste auf der Galerie können so auch intensiv am Geschehen teilhaben.

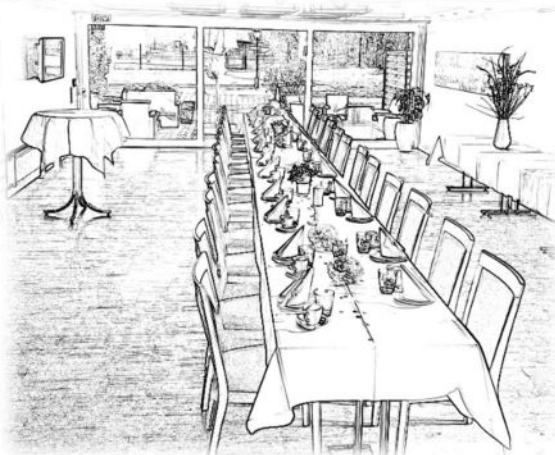
Sie können mit bis zu 140 Personen im Restaurant feiern.

Wer das Restaurant exklusiv für seine Feier mietet, erhält den Wintergarten und die Nutzung der Wiese (Wiesennutzung wird auch den Gästen von der Champions Lounge erlaubt) mit dazu (Raummiete ist verpflichtend). So starten wir in der Regel mit einem lockeren Empfang auf der Terrasse / Wintergarten. Auch eine freie Trauung ist wunderbar möglich- selbst bei Regenwetter wechseln wir dann einfach in den Wintergarten.



Unsere Champions Lounge mit Terrasse

Sie möchten exklusiv mit maximal 40 Personen feiern, dann ist unsere Champions Lounge genau der richtige Raum für Sie. Mit bodentiefen Fenstern, angrenzender Terrasse, mit Blick in den Garten und eigener Buffetfläche, können Sie ungestört Ihre Feier genießen.





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 3,50 €

Fingerfood herzhaft

Vegetarisch:

Pumpnickel mit Käsecreme	2,00€
Kartoffel Soufflé mit Kräuter- Crème fraîche	2,50€
Gemüstick mit Kräuterquark	2,50€
Zucchini-Schafskäse-Cannelloni	2,50€
Tomaten-Mozzarella-Lolly	2,50€
Herzhaftes Stück Gemüsequiche	2,00€
Antipasti-Shooter	3,00€
Gefüllter Balsamico-Champignon	2,50€
Salat-Shooter mit Sesam-Grissini	2,00€
Mini Wraps mit Tomaten und Mozzarella	2,00€
Ziegenfrischkäsepraline (im Pumpnickel- oder Kräutermantel)	3,00€
Bruschetta	2,50€

Fleisch:

Dattel im Speckmantel	2,00€
Gebackene Wachtelpraline mit Dip	4,00€
Melone-Parmaschinken-Spieß	3,00€
Gebackene Maispouarden-Nuggets mit süßsaurem Couscous	3,50€
Gefülltes Roastbeef-Röllchen (Kräutermayonnaise oder Trüffelcreme)	3,50€
Mini-Süppchen nach Wahl	3,50€
Geflügelleberpraline auf Trauben-Chutney	4,00€
Currywurst-Shooter	2,50€
Vitello-Tonnato-Röllchen	3,00€
Mini Wraps mit Schinken und Käse	2,00€
Pumpnickel-Häppchen mit Dicke-Bohnen-Creme	2,00€
Mini Burger	3,50€
Geräucherte Entenbrust mit Feigendip	3,00€
Mini Mettschnittchen	2,50€



Fingerfood herzhaft

Fisch:

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

Vegan:

Ratatouille Röllchen	2,50€
Auberginen-Mousseline auf Knusperchip	2,00€
Avocado-Praline auf Glasnudelwolke	3,00€
Bruschetta	2,50€
Antipasti-Shooter	3,50€
Geeistes Mini Süppchen von der Gartengurke	3,50€

Fingerfood süß

Früchtespieß	4,00€
Früchtespieß mit Schokoladenüberzug (weiß, dunkel oder gemischt)	4,50€
Cake Pops (individuell dekoriert)	4,50€
Petit Fours (Champagner, Erdbeere oder Schokolade)	4,50€
Hausgemachte Windbeutel (individuell gefüllt z.B. Erdbeere, Vanille, Schoko...)	3,50€
Schokoladen-Cupcakes	6,00€



Das Fingerfood wird in der Regel in Buffetform aufgebaut, sodass sich Ihre Gäste an den süßen und herzhaften Häppchen vorweg bedienen können. Alternativ können wir Ihnen das Fingerfood auch als Flying Buffet anbieten. Hierbei läuft unser Servicepersonal mit den Häppchen herum und bietet Ihren Gästen die Speisen aktiv an. Für das hierfür zusätzlich benötigte Personal berechnen wir einen Pauschalpreis von 60,00€.



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. Sobald es zu Änderungen hinsichtlich der nachfolgenden Buffets kommt, werden die Preise anhand der aktuellen Einkaufspreise neu kalkuliert.

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

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, rustikaler Brotkorb, Butter

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalbstafelspitz unter Kräuterlack

Hausgemachte Gemüse-Quiche

Westfälische Kartoffelsuppe

Hauptgerichte

Niedertemperatur-geargte Hähnchenbrust mit Strauchtomatenreduktion

Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Champignonrahm

300 Grad Welsfilet an Weißwein-Velouté

Kichererbsen-Curry

Beilagen

Gratinierter Erdapfel-Auflauf

Butterspätzle

Gekräuterter Duftreis

Gemischte Gemüseauswahl

Desserts

Karamellisierte Waldbeeren mit Bourbon-Vanille-Emulsion

Herrencreme mit Brandts Kaffeezwieback

Preis pro Person 47,00 €

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

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, rustikaler Brotkorb, Butter

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Vitello Tonnato

Eingelegte Meerbarben-Filets

Auswahl an hausgemachten Antipasti

Minestrone

Hauptgerichte

Hähnchen-Saltimbocca an Rosmarinrahmsauce

Piccata vom Schweinerücken mit Strauchtomaten-Reduktion

Doraden-Filet an Zitronen-Velouté

Auberginen-Lasagne

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Risotto

Ricotta-Ravioli

Ratatouille

Bohngemüse

Desserts

Pannacotta mit Frucht-Topping

Crème Catalane

Tiramisu

Preis pro Person 62,00 €

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

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, rustikaler Brotkorb, Butter

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

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

Beilagen

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

Desserts

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

Preis pro Person 69,00 €

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

Gemischte 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-Rahmsoße

Label 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 85,00 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet



Barbecue-Bufferet:

(bis maximal 80 Personen)

Vorspeisen

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

Hauptspeisen und Beilagen

Hähnchenfiletsteaks
Schweinemedallions
Zanderfilet im Bananenblatt
Bratwurst

Mais-Lollys

Mediterraner Nudelsalat
Ofenkartoffeln

Soßen

Kräuterquark
Aioli
Ketchup
Senf
Chili-Sauce

Dessert

Crème Brûlée
Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat

Vegane Optionen:

Veganer Mozzarella
Curry-Mango-Kichererbsen Dip
Gegrillte Gemüsespieße
Vegane Grillwürstchen
Veganes Hähnchenfilet

Preis auf Anfrage

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet



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
Ganzer Lachs als Schaustück mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Emulsion
Saftige Rindersülze mit frischem Gartengemüse und hausgemachter Grüner Soße
Schaustück von Rinder- oder Schweinemett mit Gürkchen und feinen Zwiebeln
Bunte Melonenspalten mit Serrano-Schinken
Meeresfrüchtesalat
Bruschetta
Krabben-Cocktail
Tranchen von der Perlhuhnbrust mit Zitronengras-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
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (je nach saisonalem Angebot)
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
Gelbrübenappuccino
Sellerie-Vanille-Suppe
Geflügelcremesuppe

Hauptgänge

Piccata vom Schweine- oder Kalbsrückenrücken
Geschmorter Lambraten
Lasagne
Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf
Schweinefilet in Champignonrahm
Gefüllte Couscous- Zucchini
Gemüse-Lasagne
Erdapfel-Strudel mit gerösteten Pinienkernen



Rosa gebratene Barbarieentenbrust an Orangen- oder Thymianjus
Geschmorter Rinderbraten
Klassisches Pfefferpotthast
Rinderfiletstreifen in Champignonrahm
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rieslingschaum
Rotbarschfilet an Zitronen-Velouté
Kabeljaufilet an Pommery-Senf-Soße
Filet vom Seeteufel oder Steinbutt
Grillschinken in eigener Soße

Gemüse und Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln, kleine Drillinge, Rosmarinkartoffeln, 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
Gratinierter Waldbeer-Auflauf mit Bourbon-Vanille-Emulsion
Hausgemachte Schokoladen-Säckchen
Pralinen-Parfait

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. Bitte bringen Sie hierfür Ihre eigenen Transportboxen mit.
Bitte beachten Sie, dass wir für mitgenommene Speisen keine Verantwortung mehr übernehmen.

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.

Die Preise sind ohne Gewähr



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.

Gerne erstellen wir auch saisonale Menüs. Die nachfolgenden Menüs sind nicht der Saison angepasst und können das ganze Jahr gewählt werden. Bitte beachten Sie, dass bei der Auswahl von mehreren Hauptgängen, die konkrete Auswahl der Hauptgänge vor Ihrer Veranstaltung mit den Gästen geklärt sein muss.

Menü Bodenständig

Vorspeise

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

Suppe

Strauchtomaten-Cappuccino

Hauptgerichte (1 Hauptgericht vorab zur Wahl)

Schweinefilet in Rahmsauce mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet in Zitronensauce mit buntem Lauchgemüse und Duftreis

Gefüllte Couscous-Zucchini mit gelben Pepperonata

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit geeister Bourbon-Vanille

Preis pro Person 54,00 €

Menü International

Vorspeise

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

Suppe

Tomatisierte Lauchcremesuppe mit geschwenkten Nordseekrabben

Hauptgerichte (1 Hauptgericht vorab zur Wahl)

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 59,00 €



Menü Exklusiv

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller 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

Hauptgerichte (1 Hauptgericht vorab zur Wahl)

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

Dessert

Schokoladen-Mousse-Säckchen mit frischen Beerenfrüchten

Preis pro Person 79,00 €

Kindermenü

Vorspeise

Buchstabensuppe mit Gartengemüse und Markklößchen

Hauptgang vor Ort zur Wahl

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 22,50 €



Käse

Käse geht immer... ob direkt zum Dessert, als Nachtimbiss oder auch zu Mitternacht darf die Käseplatte doch einfach nicht fehlen.

Käsebrett Rustikal

Käsebrett mit herzhaftem Gouda, cremigem Brie und Weintrauben
50g pro Person

Preis pro Person 6,00 €

Käsebrett International

Gemischte Auswahl der besten Käse aus Deutschland, Italien und Frankreich.
Abgerundet mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.
50g pro Person

Preis pro Person 7,00 €

Käsebrett Frankreich

Auswahl der beliebtesten französischen Käseerzeugnisse
(beinhaltet z.B. Camembert, Morbier, Reblochon, Comté, Fourme d'Ambert, Picandou und Chaource etc. ...)
Abgerundet mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.
50g pro Person

Preis pro Person 8,50 €

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





Mitternachtsimbiss

Gut gegessen, aber der Mitternachtsimbiss darf bei keiner gelungenen Party fehlen. Ob Currywurst, Mettorte oder einfach eine kalte Platte.... Der kleine Hunger kommt beim Feiern bestimmt.

Currywurst mit hausgemachter Soße, serviert mit frischem Baguette
Preis pro Person 5,50 €

Vegane Currywurst mit hausgemachter Soße, serviert frischem Baguette
Preis pro Person 6,00 €



Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons und Mettenden
Preis pro Person 6,50 €

Chili con Carne mit frischem Ciabatta
Preis pro Person 7,00 €

Vegetarisches Chili con Carne mit frischem Ciabatta
Preis pro Person 7,50 €

Deftige Gulaschsuppe mit rustikalem Brot
Preis pro Person 8,50 €

Gemischte Platte mit Gouda, Camembert, saftigen Pfefferbeißern und Minifrikadellen, Brot und Butter
Preis pro Person 8,50 €

„Mett-Torte“ Witzige Alternative zum Standard. Dazu reichen wir Radieschen, Zwiebeln, saure Gurken, frische Brotauswahl und Butter.
Preis pro Person 9,50 € (60 Gramm pro Person)

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 setzen sich aufgrund der Bereitstellung und Reinigung von Geschirr und Besteck, sowie Schneiden der Torten zusammen.)

Sie dürfen auch gerne noch weitere Kuchen mitbringen.

Gerne schneiden wir Ihren Kuchen und servieren diesen auf unseren Platten.
Hierfür werden 10,00 € pro Kuchen / Torte berechnet.

Unsere persönlichen Konditorempfehlungen:

Konditorei Mack
Luisenglück 46
44225 Dortmund
0231 976760

Schürener Backparadies
Gevelsbergstraße 26
44269 Dortmund
0231 453818

Oma Rosa
Chemnitzerstraße 9
44139 Dortmund
0231 22388788

Bäckerei Mohr
Konditorei und Tortenmanufaktur
Preinstr. 127
44265 Dortmund
0231 462417





Getränkeangebot

Unsere Getränkepauschalen für Veranstaltungen ab 30 Personen

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren berechnen wir eine Pauschale von 20 € pro Kind.

Getränkepauschale I: Basispaket

Sekt Hausmarke Cuvée, trocken / Apfel-Quitten Sekt alkoholfrei
Weißwein: Grauburgunder, Baden
Roséwein: Cuvée Rosé, feinherb, Pfalz
Rotwein: Merlot, Chile
Wasser mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke / Säfte: Cola, Fanta, Sprite, Cola zero, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Bitter
Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
Elephant Bay Lemonade Lime Mint, Cassis & Elephant Bay Ice Tea Peach
Brinkhoffs Pilsener vom Fass, sowie Brinkhoffs alkoholfrei
Hövels Original vom Fass
Schöffelhofer Weizen, sowie Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei
Kaffee- und Kaffeespezialitäten, Tee

48,00 € p. P. (maximal 10 Std.)

Getränkepauschale II: Digestif/ Liköre

wie Pauschale I zuzüglich 4 Spirituosen.

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

Ramazotti
Weizen Korn
Grappa
Williamsbirne
Baileys
Kirschlikör
Waldgeist
Himbeergeist
Apfelkorn
Ouzo
Sambuca
Berliner Luft
Dirty Harry
Karamell-Vanille-Likör

54,00 € p. P. (maximal 10 Std.)

Falls Sie andere Spirituosen möchten als aufgeführt oder wir im Bestand haben, sprechen Sie uns gerne an.



Getränkepauschale III: Longdrinks

wie Pauschale II (inklusive 4 Spirituosen) zuzüglich 4 Longdrinks.

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

Vodka Mischgetränke

Vodka Energy (2,00€ Aufpreis pro Person)

Malibu Multi

Rum Mischgetränke

Gin Tonic mit oder ohne Alkohol

Whiskey Cola

Jägermeister Mischgetränke

Belsazar Tonic

43 Likör mit Maracuja

63,00 € p.P. (maximal 10 Std.)

Getränkepauschale IV: Sorgenfrei

(bis maximal 80 Personen)

wie Pauschale III (inklusive 4 Spirituosen, 4 Longdrinks) zuzüglich 4 Cocktails.

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

Caipirinha

Mojito

Tequila Sunrise

Espresso Martini

Gin Basil Smash

Moscow Mule

Sex on the Beach

Ipanema

Solero mit Vodka oder alkoholfrei

86,00 € p.P. (maximal 10 Std.)

Getränkepauschalen Erweiterung:

Hugo, Lillet Wild Berry, Sarti Spritz, Limoncello Spritz oder Aperol Spritz

Je 5,00 € pro Person und pro Sorte Aufschlag zur Pauschale, für den gesamten Veranstaltungszeitraum (maximal 10 Std.)

Laori Spritz alkoholfrei (<0,5%)

Je 6,50 € pro Person und pro Sorte Aufschlag zur Pauschale, für den gesamten Veranstaltungszeitraum (maximal 10 Std.)

Korkgeld

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

Selbstverständlich bieten wir auch an, den Getränkeverzehr á la carte zu berechnen.



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, sowie im Wintergarten und auf der Terrasse keine DJ-Musik mit Boxen etc. gespielt werden darf. Die oben genannten Komponenten gelten ausschließlich für das Restaurant.

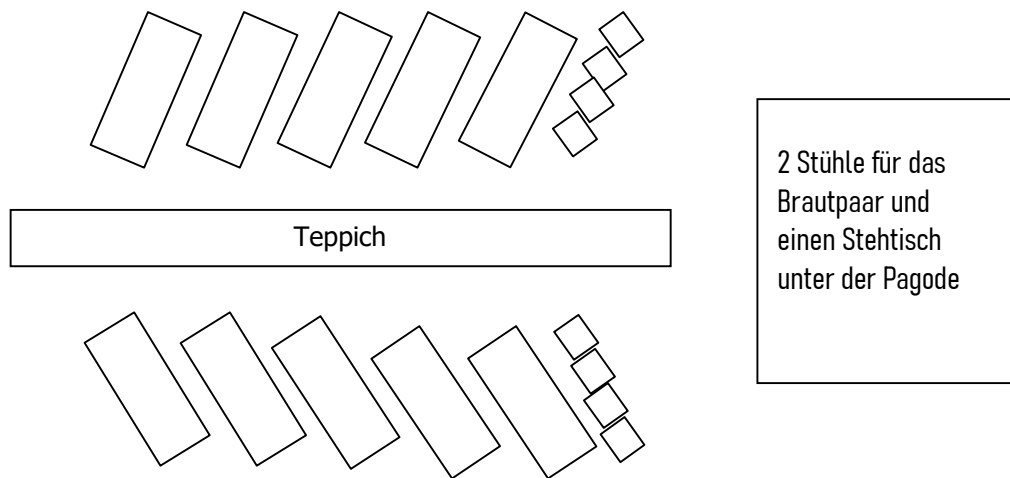
Ob Piano, Saxophon, Cello usw. Gerne lassen wir unsere Kontakte spielen und stellen für Sie den Kontakt zu den für Sie passenden Musiker her.



Ihre freie Trauung im Lennhof

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit einer individuellen Zeremonie in Form einer freien Trauung. Diese findet bei schönem Wetter auf der Wiese statt, sollte es regnen, wird die Trauung im Wintergarten stattfinden.

Möglicher Aufbau auf der Wiese, sowie im Wintergarten



Material

Preis pro Stuhl inklusive Polster 15 €

Preis pro Bank inklusive Husse 30 €

Roter Teppich (2m x 10m), 20,00€ pro Meter

Weißer Teppich (2m x 10m), 20,00€ pro Meter

zzgl. Fahrtkosten des Zulieferers für Hin- und Rückfahrt je 115,00€

Sollten sich die Verkaufspreise des Zulieferers ändern, werden die Preise entsprechend angepasst.

Personal

Auf- und Abbau der freien Trauung durch das Lennhof-Personal 350,00€

Leuchtbuchstaben

Als zusätzliches Deko Highlight zu Ihrer Hochzeit können wir Ihnen die XXL- Leuchtbuchstaben mit einer Höhe von 150 cm anbieten. Egal ob das Wort „LOVE“ im Hintergrund leuchtet oder Ihre Initialen. Es ist bei jeder Feier ein echter Hingucker und eignet sich perfekt für Fotos mit Ihren Gästen.

Preis pro Buchstabe 100,00€



Dekoration



Unsere Hausdekoration besteht aus weißen Tischdecken, weißen Stoffservietten und Öl-Kerzen. Diese stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Die Tische werden Ihrem Menü entsprechend eingedeckt. Darüber hinaus bieten wir Ihnen folgende Ergänzungen an, die selbstverständlich auch variiert werden können:

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie eine Menü- und Getränkekarte in unserer hauseigenen Kartenhülle. Hierfür berechnen wir einen Preis von 2,50€ pro 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
info@blumen-herter.de



Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch gerne selbst 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. Pro Mitarbeiter und Stunde werden 60,00 € berechnet.

Hussen

Auf Wunsch können alle oder ein Teil der Restaurantstühle mit weißen Stretch-Hussen überzogen werden. Wir berechnen hierfür ein Preis von 9,00 € pro Husse.

Selbstverständlich können Sie Hussen auch in Eigenregie organisieren. Falls diese durch unser Personal übergezogen werden sollen, berechnen wir 3,00 € pro Husse an Aufwandsgeld.

Bitte beachten Sie hierbei die Maße und Anzahl unserer Stühle. Wir stehen Ihnen auch hier natürlich mit Rat zur Seite.



Sonstiges

Gerne können wir Ihnen silberne Platzteller auf den Tischen anbieten. Wir nehmen eine Aufwandgebühr von 1,00 € pro Stück.

Planen Sie ein Willkommensschild im Eingangsbereich oder eine Sitzordnung für Ihre Gäste im Restauranteingang?
Wir können Ihnen gerne eine kleine oder große Staffelei anbieten. Wir berechnen eine Bereitstellungsgebühr von 5,00€ pro Staffelei.

Für die Benutzung der Klimaanlage im Restaurant berechnen wir pauschal 150 € für den ganzen Abend.

Bei kälteren Temperaturen stellen wir Ihnen Heizpilze im Wintergarten zur Verfügung.
Diese werden mit 30,00€ pro laufenden Heizpils berechnet.

Mobile Theke

Ihre Gäste haben die Möglichkeit, Getränke bei unserem Personal direkt am Tisch zu bestellen oder sich bei einem Getränk, an unserer Theke in der Lobby zu treffen.

Alternativ können wir Ihnen auch eine mobile Theke im Restaurant zur Verfügung stellen. Die Theke wird im unteren Teil des Restaurants neben der Tanzfläche platziert, sodass Ihre Gäste nur einen kurzen Weg bis zum nächsten Getränk haben.

Bei schönem Wetter kann die Theke selbstverständlich auch zum Empfang auf der Terrasse aufgebaut werden. So haben Ihre Gäste die Chance, sich ein frisch gezapftes Bier direkt abzuholen.

Für den zusätzlichen Personalaufwand, der mit der mobilen Theke verbunden ist, berechnen wir einen Preis von 150,00€.



Tischplan Restaurant unten

(max. Personenzahl: 86)

Fenster

bis 8 Personen

bis 14 Personen
Brauttisch

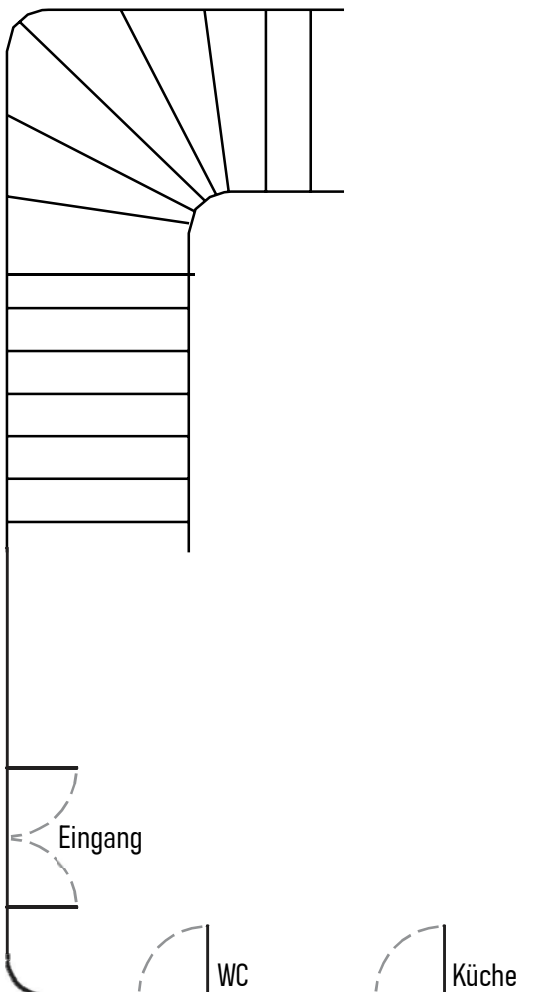
10-12
Personen

bis 8 Personen

10-12
Personen

wenn der
Musiker auf
der Galerie
ist, können
hier bis zu
20 Personen
sitzen

10-12
Personen



Musiker oder
mobile Theke

10-12
Personen

oder 4
Tische á 8
Personen



VIelfalt Genießen

Tischplan Restaurant oben

(max. Personenzahl: 54)

Fenster

bis 8
Personen

bis 8
Personen

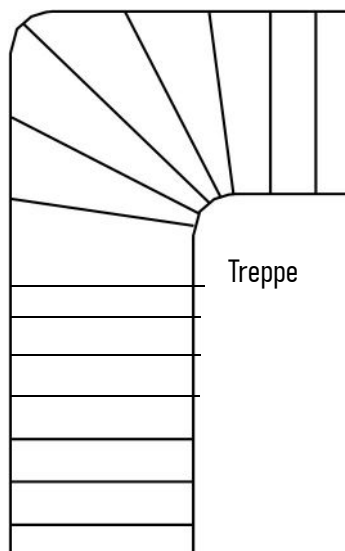
bis 8
Personen

bis 8
Personen

oder 1
Tafel mit
max. 16
Gästen

bis 8
Personen

oder 1 Tafel
mit maximal
24 Gästen



bis 14 Personen
oder Musiker



VIelfalt GENIESSen

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, 23 Doppelzimmern und 3 Junior-Suiten zählt der Lennhof zu den kleinen, charaktervollen Hotels der Stadt.

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

Die Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/WC, Haartrockner, Klimaanlage, Telefon, kostenfreiem W-LAN und Farb-TV.

Zimmerpreise

Bitte beachten Sie, dass bei der Buchung des Lennhofs als Ihre Hochzeitslocation auch die Zimmer verpflichtend zu buchen sind, die über dem Veranstaltungssaal liegen. Hier werden 14 Zimmer in jedem Fall berechnet.

Preis pro Zimmer ohne Belegung: 80,00 €

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

Alle Zimmerpreise verstehen sich pro Nacht/Zimmer inklusive Frühstücksbuffet:

Einzelzimmer	110,50 €
Doppelzimmer	146,00 €
Suite	180,00 €

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

Gerne können wir Ihnen für die kleinen Gäste Babybetten oder Zustellbetten im Zimmer zur Verfügung stellen.

Für die Bereitstellung eines Babybettes berechnen wir einen einmaligen Aufpreis von 20,00€. Ein Zustellbett wird für Kinder unter 12 Jahren mit einem Aufpreis von 20,00€ pro Aufenthalt berechnet. Ein Zustellbett für Kinder über 12 Jahren oder Erwachsene wird mit einem Aufpreis von 30,00€ pro Nacht berechnet.

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

Gerne können Sie für den Folgetag auch Gäste zum Frühstück einladen. Dies kostet 24,00 € pro Person.

Unsere Frühstückszeiten sind:

Montag-Samstag 6.30 - 10.00 Uhr

Sonntag 7.30 - 11.00 Uhr (Verlängerung nach Absprache und Verfügbarkeit möglich)

Die Hotelzimmer stehen Ihnen am Anreisetag garantiert ab 15:00 Uhr zur Verfügung.

Check Out am Abreisetag ist um 10:00 Uhr. Gerne können Sie am Abend vor Ihrer Abreise nachfragen, ob Sie das Zimmer etwas länger benutzen dürfen.

Ihre zuständigen Ansprechpartner für die Hotelreservierungen:

Nadine Berkemeyer und Alicia Schaake

(Die Preise sind freibleibend)



VIelfalt GENIESSEN

Veranstungsvertrag für den Lennhof

Veranstungsdatum:	_____
Optionsdatum für zwei Wochen:	_____
Art der Veranstaltung:	_____
Personenzahl:	_____

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

Name: _____

Strasse: _____ Wohnort: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

(genannt Auftraggeber)

Raum:

Raummiete Wintergarten: 850,00 €

Anzahlung: 2000,00€

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

Des Weiteren werden 1120,00 € zuzüglich für Hotelzimmer (80 € reine Raummiete pro nicht vermietetes Zimmer) in Rechnung gestellt, falls diese nicht an die Gäste des Auftraggebers vermietet werden.

Champions Lounge: 950 € Mindestumsatz

Es fällt keine Raummiete an, außer der Mindestumsatz wird nicht erreicht.

Benutzung der Klimaanlage: 30,00€ pauschal (wenn diese benötigt wird)

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 2000,00 € 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. Die Personenzahl, die bei Vertragsabschluss angegeben wurde, gilt als Richtwert. Die Personenanzahl die 8 Wochen vor der Veranstaltung angegeben wird, gilt als Berechnungsgrundlage.

Bis zu 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn kann die Personenanzahl um maximal 10% ohne Berechnung angepasst werden. Reduzierungen können danach nicht mehr kostenfrei akzeptiert werden.

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. Die Musik wird im Restaurant ab 3 Uhr morgens auf Zimmerlautstärke reduziert. Das Restaurant steht bis maximal 4 Uhr zur Verfügung. Sollte die Veranstaltung seitens des Auftraggebers storniert werden, kann die Anzahlung nach erfolgter Buchung nicht mehr zurückerstattet werden.

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.

. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

(für den Auftragnehmer)

Datum

(für den Auftraggeber)

der **Lennhof**



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 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



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

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.

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.

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 Uhr zur Verfügung gestellt.

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

Preisveränderungen

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

Zahlungsbedingungen

Die Rechnungen sind – soweit nicht ausdrücklich andere Zahlungsbedingungen vereinbart sind – mit Zugang der Rechnung sofort, ohne jeden Abzug und in bar oder per Überweisung zur Zahlung fällig. Eine Zahlung per Kreditkarte ist nur für Beträge von unter 1000 € 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.

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.

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.

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.

Sonstige Bestimmungen

In den öffentlichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.

Die Unterschriften dienen nur der besseren Übersicht und haben keine materielle Bedeutung, insbesondere nicht die einer abschließenden Regelung.

Für diese Bedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Lennhof und dem Gast gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Gerichtsstand ist das Amts- bzw. Landgericht Frankfurt.

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

Besondere Geschäftsbedingungen für Seminare, Konferenzen und Bankettveranstaltungen

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.

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.

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.

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.

Teilnehmerzahl und Couvert-Garantie

Die vom Veranstalter 8 Wochen vor Veranstaltung angegebene Teilnehmerzahl ist für beide Vertragsparteien verbindlich. Kann der Veranstalter die Zahl der Teilnehmer bei Buchung nur ungefähr angeben, so muss bis spätestens 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn eine aktuelle Zahl vorliegen, sonst wird die Zahl der Buchung übernommen. Bis zu 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn kann die Personenanzahl um maximal 10% ohne Berechnung angepasst werden. Reduzierungen können danach nicht mehr kostenfrei akzeptiert werden.

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. Sollte die Veranstaltung seitens des Auftraggebers storniert werden, kann die Anzahlung nach erfolgter Buchung nicht mehr zurück erstattet werden. .



Sollte die Anzahl der Teilnehmer unter 5 Tagen angehoben werden, 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.

Widerruf von Veranstaltungen

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.

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.

Rücktritt des Vertragspartners, Stornokosten, Rücktrittspauschale

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 4 Wochen 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 14 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. In jedem Fall wird der Mindestumsatz und die Raummiete erhoben. Bei einer Stornierung von 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn beträgt die Pauschale 25%. Stornierungen davor werden mit der angezahlten Summe verrechnet. Diese kann nach Erhalt nicht mehr zurück erstattet werden.

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 anderweitige Verwendungen der Hotelleistungen erwirkt.

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

Dekorationsmaterial, eigene Ausstattungen

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.

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.

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. Haltung des Hotels, Verjährung

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 Schadensersatzes 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.

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 Haftungsbegrenzungen und -ausschlüsse gelten nicht, falls die gesetzlichen Vertreter oder leitenden Angestellten des Hotels Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten haben.

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.

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.

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.

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.

Nutzungsverlängerung, zusätzliche Leistungen

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.

Die neben den vereinbarten vertraglichen 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.

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

111. Besondere Geschäftsbedingungen für Gruppen

Preise

Reservierungen

Grundsätzlich gilt vorstehend 11 Ziffer 3, für Reservierungen und Bestätigungen entsprechend.

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.

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.

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 Gesamttraum 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 Stornogeühr 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 Vorrauszahlung, 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.