

Ihr Tor zur Lüneburger Heide

Lüßmann's Hof

Feiern · Café · Restaurant · Veranstaltungen · Catering

Tel.: 05084 - 53 43

www.luessmannshof.de · E-mail: luessmannshof@t-online.de



29313 Hambühren · Im Dorfe 9

zentral...

authentisch...

ursprünglich...

*Ihr Veranstaltungsort
für Ihre Gäste*

Angebot Busunternehmen



Der "Lüßmann's Hof"

ist ein Familienunternehmen, welches seit fast 25 Jahren ein fester Begriff für gemütliche Gastlichkeit und hochwertigem Veranstaltungsservice mit eigener Location, insbesondere für Hochzeiten im Celler Raum ist.

Die erste Erwähnung fand der Hof bereits zu Zeiten des 30-jährigen Krieges und war bis in das letzte Jahrhundert von Landwirtschaft geprägt. Nur selbstverständlich war hier die Entscheidung der Familie einen Hofladen mit Produkten aus eigener Herstellung zu eröffnen. Dieser wurde fast 40 Jahre bis in's Jahr 2001 betrieben.

Im Zuge der Industrialisierung und der sinkenden Wirtschaftlichkeit des Hofes standen auch die Seniorchefs der Familie Gerke vor der Aufgabe, ein langfristiges zukunftsfähiges Konzept zu entwickeln.

Der Wegfall der eigenen Landwirtschaft und der Tierzucht ermöglichte neue Wege. Die freigewordenen Ressourcen in Form von alten formschönen Fachwerkgebäuden ermöglichte eine Nutzungsänderung. Veranstaltungsräume gab es in der Region wenige und die Nachfrage war hoch.

Herzstück ist der abteilbare Saal mit direktem Zugang zum repräsentativen Innenhof an altem Baumbestand.

Die Gabe, natürliche und aufmerksame Gastgeber zu sein, haben die Seniorchefs an die Kinder weitergegeben. So sind zwei der drei Kinder in die Gastronomie gegangen, haben hier ihre Ausbildung absolviert und durch bundesweite Stationen in Hotellerie und Gastronomie ihren Erfahrungsschatz erweitert.

Mittlerweile haben Jan-Christian Gerke und Arnhild Oertel-Gerke die Leitung des gastronomischen Bereichs übernommen.

Das Zusammenspiel von umfangreichem Service, hochwertigen Speisen und idealer Lage erhöhten die Nachfrage - auch im Bereich Catering. Diesem Thema nahm sich Jan-Christian Gerke überzeugend an und konnte mittelständische Betriebe in Celle und im Celler Landkreis gewinnen und überzeugt dort mit tagtäglich Frische.

Als Kunde unseres traditionsreichen Familienbetriebes „Lüßmann’s Hof“,
der Adresse im Celler Land, wo Ruhe, Tradition und kulinarische Köstlichkeiten
ein fester Begriff ist,
erwartet Sie gastronomische Qualität auf höchstem Niveau.

Ihr Vorteil:

zentraler Ausgangspunkt

zur **Lüneburger Heide** oder zur schönen **Residenzstadt Celle**
– in nur wenigen Minuten im Dreieck Hannover - Celle - Hamburg

Parkplätze direkt vor der Tür, auch **für Busse**

Platzkapazität bis zu **120 Personen**, Gruppen sind herzlich willkommen

Blechkuchen aus dem **Holzbackofen**

hausgebackene Torten von der Seniorchefin

Mottobuffets, zB: Heidschnucken - Buffet, Grünkohl – oder Spargelbuffet

ländliche Idylle, ideal für Spaziergänge

Einstimmung auf den traditionellen **Celler Weihnachtsmarkt**
unter altem Baumbestand mit Feuerkorb, Glühpunsch und den Jagdhornbläsern

Bei uns wird die **Reisebegleitung** (Fahrer, Reiseleiter) **frei** verpflegt.

Ausflugsziele:

- ✓ Residenzstadt Celle mit Fachwerk aus dem 16. Jahrhundert
- ✓ Celler Barockschloss
- ✓ Historischer Weihnachtsmarkt und das Orchideenzentrum in Celle
- ✓ Weinmarkt in Celle
- ✓ Bomann Museum - 24h Museum & das Haesler Museum Celle, einzigartig in Deutschland
- ✓ Lüneburger Heide mit der faszinierenden Heideblüte im August
- ✓ Vogelpark Walsrode, Serengeti Park Hodenhagen
- ✓ Deutsches Erdölmuseum Wietze, Naturschutzakademie „Gut Sunder“
- ✓ Wind- und Wassermühlenmuseum, Gifhorn
- ✓ Herrenhäuser Gärten, Hannover
- ✓ Niedersächsisches Landgestüt und Hengstparade Celle

Gerne beraten wir Sie bei Interesse an weiteren Ausflugsmöglichkeiten.

Schauen Sie doch gleich mal in unseren Prospekt. Überzeugen Sie sich von der
Vielfältigkeit unseres Angebots und unserer Möglichkeiten. Dabei sind Individualität und
Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie noch heute einen Termin!

Telefonnummer **+49 05084 53 43**

Herzlichst Ihre Familie Gerke

Kuchen und Torten

Blechkuchen aus unserem Holzbackofen, kleine Arrangements...

Gedeck 1

1 Stck. hausgebackene Torte
mit Kaffee und Tee, satt
7,50 € /p.P.

Gedeck 2

1 Stck hausgebackene Torte,
1 Stck. Mandelrahm aus dem Holzbackofen
mit Kaffee und Tee, satt
9,50 € /p.P.

„Rundum sorglos“ Gedeck

1 Stck. hausgebackene Torte
1 Scheibe belegtes Brot mit würzigem Bauernhofkäse, Landmettwurst und
geräuchertem Schinken (Plattenservice auf dem Tisch)
garniert mit Gewürzgurke, Tomate und Salatgurke
mit Kaffee und Tee satt
12,50 € /p.P.

Zusätzliches:

ein Stück Mandelrahm	2,00 € /p.P.
1 Stck hausgebackene Torte	3,20 € /p.P.
Wasser in Großen Flaschen, satt	2,90 € /p.P.

deftige Eintöpfe & Suppen, mit Brot

Hambührener Hochzeitsuppe
mit Eierstich, Spargel und Klößchen

Gemüseintopf
mit Gemüsestreifen und Kartoffelwürfeln

Linseneintopf
mit Fleisch- und Gemüsewürfeln

feiner Erbseneintopf
mit Würstchen

deftige Gulaschsuppe
mit Paprika und Zwiebeln

Kartoffeleintopf
mit gebratenen Würstchen

Mett-Laucheintopf
in Käsesoße

Saisonal

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Sahne

Kürbiscremesuppe
mit Chili und gerösteten Kürbiskernen

Grünkohlcremesuppe
mit Schmand

je 6,50 €/p.P.

Frühstücksvarianten

Frühstück 1

Rührei, krosser Bacon

Müsli und Milch

Marmelade, Nutella, Honig

Fischauswahl mit geräuchertem Lachs, Graved Lachs und Forelle

gemischter Aufschnitt & frisches Zwiebelmett

Käseplatte mit Schnittkäse, Brie und Camembert

Tomate Mozzarella mit feinem Basilikum Pesto

süßer Frucht- Quark

Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee, Orangensaft und Apfelsaft

15,50 €/p.P.

Frühstück 2

Rührei, krosser Bacon

warmer Pfannenschlag mit Bratkartoffeln und saurer Gurke

Marmelade, Nutella, Honig

gemischter Aufschnitt

Zwiebelmett

Käseplatte mit Schnittkäse

kleine Schnitzel – Bouletten –Landjäger

Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee, Orangensaft und Apfelsaft

19,90 €/p.P.

warum nicht ausgiebig brunchen...

Brunchbuffet 1

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräucherten Lachs, Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie und Camembert
Tomate Mozzarella mit feinem Basilikum - Pesto
Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft und Apfelsaft, satt

Eisbergsalat mit Mandarinen und fruchtiger Schmandcreme

Kasselerbraten auf Sauerkraut mit herzhafter Speck-Zwiebelsoße und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesoße

21,90 €/p.P.

Brunchbuffet 2

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräucherten Lachs, Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie und Camembert
Tomate Mozzarella mit feinem Basilikum -Pesto
Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft und Apfelsaft, satt

Eisbergsalat mit Mandarinen und fruchtiger Schmandcreme

Pennepfanne mit gegrillter Paprika, Zucchini und pikanten Hähnchenstückchen
Gnocchipfanne mit frischem Brokkoli und Champignons in Basilikumsoße

Vanilleschaum mit frischen Obst

22,90 €/p.P.

Buffets

Grillen leicht & lecker 1

marinierte Spare Rips
Nackensteaks kräftig-deftig,
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Auberginen
gebackene Kartoffeldrillinge mit
Rosmarin und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße,
Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

25,90 €/p.P

Grillen leicht & lecker 2

Nackensteaks kräftig-deftig,
zarte Hähnchenfiletsteaks, würzig mariniert
Thüringer Bratwürstchen,
deftige Schinkenkrakauer
Spieße vom Schweinerücken mit Bacon
buntes Salatbuffet, versch. Dressings
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Auberginen
Hirtenkäse mit Tomate im Aromabeutel
gebackene Kartoffeldrillinge mit Rosmarin
und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem, italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian- Relish
Cocktailsoße, Chilisoße, Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter & Kräuterbutter

27,90 €/p.P

Grillen leicht & lecker 3

frische Blattsalate
mit Hausdressing
Kartoffelsalat nach Oma's Art
Nudelsalat klassisch
Nackensteaks kräftig-deftig
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße,
Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

19,90 €/p.P

Wildbuffet

leichte Pilzcreme mit Schlag

Feldsalat mit Birnen, Brie und
Linsendressing
knackiger Raukesalat mit Cherrytomaten
und Honig-Senfdressing
Wild-Apfelsalat auf Romanasalat
kalter Wildbratenaufschnitt mit
Preiselbeeren
Brot, Butter und Wildschweinschmalz

Wildragout mit Preiselbeeren und
Champignons

Zarter Hirschkalbsbraten in kräftiger
Wildsauce

Sauerbraten vom Wildschwein in
Rahmsoße

kleine Hirschsteaks in feinen Gartenkräuter

gerahmte Schwarzwurzel & Rotkohl mit
Äpfeln
frisches Gartengemüse mit
Kohl-Möhren-Brokkoli-Blumenkohl

Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
knusprige Kroketten
Gnocchi mit Champignons, Brokkoli
und heller Soße

Schokoladenpudding mit Birnen
Quarkmousse mit Äpfeln und Eierlikör

33,00 € p.P.

Gänsebuffet

leichte Kürbiscreme
mit fein gerösteten Kürbiskernen

Gänsebrühe
mit Gemüsewürfelchen & Gänsefleisch

Feldsalat mit Birnen & Brie
Raukesalat & geschmorter Kürbis
Eisberg-Fruchtsalat mit
Mandarinen & Fruchtschmand
Gänsesülze mit Apfel- Sahne
Tranchen von der Gans mit Preiselbeeren
Gänseschmalz mit frischem Brot

knusprige Gans „Brust & Keule“
feine Gänsesauce
Putenbraten in Preiselbeersauce
deftiger Grünkohl & Apfelrotkohl
Möhren-Brokkoli-Blumenkohl
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“ &
Kartoffelklöße

„fromme Helene“
Schokoladenpudding mit Birnen

„flotte Luise“
Quarkmousse mit Apfel und Eierlikör

33,00 €/p.P

Fischbuffet

leichte Kressecreme mit Schlag

Fischtopf mit Gemüsewürfeln und Blattpetersilie

Feldsalat mit Birnen, Brie und Linsendressing

Raukesalat mit Minitomaten und Honig-Senfdressing

Fischsülze mit Sahnemeerrettich

Forellenmousse im Lachsmantel

Garnelen-Eisbergsalat

Lachscrepés mit Kräuterschmand

Brot und Butter

Rotbarsch im Rieslingteig in der Pfanne gebraten
auf Wokgemüse

Matjesvariation mit Bratkartoffeln

Sherrymatjes – Kräutermatjes – Preiselbeermatjes

pochiertes Welsfilet in Rahmblattspinat

Lachs mit Tomate & Mozzarella überbacken in roter Pesto-Linsensoße

Pennepfanne mit gegrilltem Gemüse und Seelachs

frisches Gartengemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Kohl, Möhren

Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“

tomatisierter Reis

Gnocchi mit Champignons, Brokkoli

und heller Soße

Dessertvariationen

33,00 € p.P.

Heidschnucken - Buffet
frische Heidschnucke aus der Region

Hochzeitsuppe mit Petersilie

Feldsalat mit Birnen, Brie und Linsendressing
knackiger Raukesalat mit Cherrytomaten
und Honig-Senfdressing
Heidschnuckensülze an Rotkohlsalat
Schnucken-Apfelsalat auf Romanasalat
kalter Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren
Brot und Baguette
Butter und Griebenschmalz

Heidschnuckenragout mit Schmand und Champignons
Heidschnuckenbraten in kräftiger Schnuckensoße
Sauerbraten von der Heidschnucke in Rahmsoße

Rotkohl mit Äpfeln
frisches Gartengemüse mit Rosenkohl-Möhren-Bohnen-Blumenkohl
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
knusprige Kroketten
Gnocchi mit Champignons, Brokkoli und heller Soße

Schokoladenpudding mit Birnen

Quarkmousse mit Apfel und Eierlikör

33,00 €/ p.P.

Rouladen Buffet

rohe Roulade
nach „Margaretas Krohne Rezept“

rohe Roulade mediterran
mit Rauke und Tomate gefüllt

rohe Roulade
mit Frischkäse und Peperoni gefüllt

eingelegtes saures Gemüse
saure Gurken
Senf und gekörnter Senf
Salzbutter, Griebenschmalz und Butter
Graubrot und Schwarzbrot vom Landbäcker

Roulade vom deutschen Rind
klassisch gefüllt mit Speck, Gurke
mit gebratenen Champignons und Rouladensoße

Roulade vom Jungschweinerücken
gefüllt mit pikantem Mett, marinierten Tomaten und Mozzarella
in leichter Basilikumsoße

Roulade vom Seelachs
mit Brokkoli
auf fruchtigem Currywirsing

geschmorter Apfelrotkohl
frisches Gartengemüse mit Möhrchen, Brokkoli, Blumenkohl und gebratenen Zucchini
knusprige Kroketten
frische Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
Kartoffelgnocchi in Steinpilzrahm

Roulade vom Erdbeerbiskuit

Roulade vom Schokoladenbiskuit

33,00 €/p.P.

Schnitzelbuffet

knackige Salatbar mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais und Paprika
Frenchdressing, Joghurtdressing und Orangendressing,
dazu Nüsse und Kerne
Tomate – Mozzarella mit feinem Basilikumpesto

kalte Schnitzelplatte mit
überbackenen Schnitzeln, Cordon bleu und Hähnchenschnitzel
dazu Tomaten-Thymian Dip und Ananas-Chili- Chutney
Baguette, Butter und Kräuterbutter

frisch aus der Pfanne an der Frontcooking -Station:

panierte Schweineschnitzel
panierte Hähnchenschnitzel
panierte Kalbsschnitzel
panierte Rotbarschschnitzel

Soßen frei wählbar:
Schaschliksoße
helle Champignon-Zwiebelsoße
dunkle Waldpilzsoße
Kräuterhollandaise
Zitronenscheiben

frisches Gartengemüse mit Möhren-Brokkoli-Blumenkohl
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
knusprige Pommes frites

25,00 € p.P.

Bratkartoffelbuffet

Der Klassiker

knusprige Bratkartoffeln aus der Heidekartoffel vom „Hof Luttermann“
mit Speck und Zwiebeln

mediterran interpretiert...

knusprige Bratkartoffeln mit Schalotten, Thymian, Rosmarin und eingelegten, getrockneten Tomaten,
Kräuterquark und Tomatendip

dazu:

mageres Sauerfleisch mit hausgemachter Remouladensauce
Spiegeleier
Rührei mit geschmolzenen Kirschtomaten
Matjes in Sahnesauce

frisch & knackig

knackige Salatbar mit verschiedenen Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais und Paprika
Frenchdressing, Joghurtdressing und Orangendressing,
dazu Nüsse und Kerne

ofenwarmes Baguette & Butter

Dessert:

hausgemachte rote Grütze
mit Vanillesauce

18,50 € p.P.

Spargelbuffet

Spargelcreme
mit Spargelstückchen

Mousse von weißem und grünem Spargel
Spargelsülze mit kaltem Butterschaum
unterschiedliche Spargelsalate
Brot und Baguette
Butter

Spargelragout mit kleinen Fleischklößchen
Spargel-Lasagne
frisches Gartengemüse
Stangenspargel
mit Hollandaise, Tomatenhollandaise und Butter

panierte Schweineschnitzel
zartes Hähnchenbrustfilet in Spargelrahm

Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
knusprige Krokette

Buttermilch Schmand mit Erdbeersoße
Schokoladenpudding mit Sahne

36,00 €/ p.P.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungs- und Bewirtschaftungsleistungen der Gerke GmbH

I. Vertragsgegenstand

1. Diese AGB gelten für alle Vertragsschlüsse über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/Mobiliar, unabhängig vom Ort der Belieferung, sowie für die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten zwischen der Gerke GmbH und ihren Kunden.
2. Für alle Lieferungen und Leistungen gelten vorliegende Bedingungen. Sie gelten auch für alle künftigen Rechtsverhältnisse zwischen der Gerke GmbH und dem Auftraggeber.
3. Vertragsbedingungen des Auftraggebers werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von der Gerke GmbH schriftlich anerkannt wurden.
4. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit der Gerke GmbH vereinbart wurden.

II. Leistungen und Verpflichtungen

1. Die Gerke GmbH erbringt Catering-Dienstleistungen und betreibt eine Eventlocation.
2. In den von der Gerke GmbH betriebenen Räumlichkeiten erfolgt jegliche Catering-Dienstleistung ausschließlich durch die Gerke GmbH.
3. Durch Vertragsschluss, spätestens durch Abnahme der Leistung des Auftraggebers, werden diese AGB Bestandteil des Vertrages.
4. Alle zusätzlichen Dienstleistungen wie beispielsweise Musik, Floristik etc. werden vom Auftraggeber direkt abgerechnet. Anderslautende Bestimmungen bedürfen der Schriftform.

III. Vertragsschluss

1. Jedes von der Gerke GmbH unterbreitete Angebot ist freibleibend. Mündliche oder fernmündliche Angebote bedürfen der unverzüglichen schriftlichen Bestätigung. Der Vertrag kommt erst durch schriftliche Auftragsbestätigung der Gerke GmbH zustande.
2. Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt die Gerke GmbH keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen. Es sei denn, deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetheit wurde vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.
3. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wird. Gleiches gilt für Zollformalitäten bei Lieferungen ins Ausland.
4. Jegliche im Rahmen einer Veranstaltung ausgearbeitete Planung, Konzepterstellung etc. bleibt der ausschließlichen Nutzung der Gerke GmbH vorbehalten.
Der Auftraggeber verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlicher Form zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung, sowie die Weitergabe an Dritte. Kommt es im Rahmen einer geplanten Veranstaltung nicht zu einem Vertragsschluss und wird die Veranstaltung auf Grundlage dieser Planungen durch einen Dritten ausgeführt, so wird eine angemessene Vertragsstrafe fällig.

IV. Mietweise Überlassung

1. Alle von der Gerke GmbH angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Gerke GmbH und werden nur mietweise überlassen.
2. Alle mietweise überlassenen Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche etc.), hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Beschädigte, zerstörte oder verlorene Gegenstände hat der Auftraggeber zu ersetzen.
3. Die Rückgabebestätigung der mietweise überlassenen Gegenstände erfolgt unter Vorbehalt einer konkreten Überprüfung.
4. Die Miete wird nach Kalendertagen berechnet. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übergabe der Mietsache, als mit Ende der Tag der Rückgabe der Mietsache.
Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Gebühr eines Tages geschuldet.
5. Die Gerke GmbH ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kautions zu verlangen.
Die Kautions ist unverzinslich.

V. Preise

1. Der „Veranstaltungsordner“ mit diversen Buffet und Menüvorschlägen, enthält die Preisangaben inklusive Umsatzsteuer. Alle weiteren Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro, ohne Umsatzsteuer und ohne sonstige eventuell anfallende öffentlich-rechtliche Nebenabgaben.
Die Preisgestaltung der Speisen für Kinder unterliegt - soweit schriftlich nichts anderes bestimmt - folgender Regelung:
a) Kinder 0 – 6 Jahre: Kostenlos
b) Kinder 7 -12 Jahre: 50% Ermäßigung

c) Kinder ab 13 Jahre keine Ermäßigung

Musiker und Fotografen die während der Veranstaltung gebucht sind, werden ebenfalls mit 50 % des vereinbarten Preises pro Person berechnet.

2. Die Angebotspreise gelten sechs Monate ab Vertragsschluss. Nach Ablauf dieser sechs Monate ist die Gerke GmbH berechtigt, die Preiserhöhung der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhung auf den Auftraggeber zu übertragen. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsschluss liegt.

3. Verzögert sich der Beginn oder der Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht von der Gerke GmbH zu vertreten sind, so ist sie berechtigt, den eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen.

4. Vereinbarte Zusatzleistungen durch Dritte, Mehraufwendungen durch unrichtige Angaben des Auftraggebers, unverschuldete Transportverzögerungen, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistung des Auftraggebers werden diesem kostenpflichtig in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere für Kosten und Gebühren zur Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen.

5. Dienstleistungen und Besorgungen, die für den Auftraggeber auf dessen Verlangen im Rahmen der Planung und Durchführung des Vertrages ausgeführt werden, sind gesondert zu vergüten. Für derartige Leistungen ist die Gerke GmbH berechtigt, eine Vorlageprovision zu berechnen. Die Gerke GmbH ist darüber hinaus berechtigt, im Namen des Auftraggebers derartige Leistungen an Drittunternehmen zu vergeben.

VI. Lieferung und Transport

1. Vereinbarte Termine für die Lieferung von Gegenständen bzw. das Erbringen von Leistungen an bestimmten Terminen ist nur durch schriftliche Bestätigung der Gerke GmbH bindend.

2. Treten von der Gerke GmbH oder deren Subunternehmern Störungen im Geschäftsbetrieb ein, so dass sich die Lieferung bzw. Leistungstermine verschieben, verlängert sich der Lieferungs-/ Fertigstellungsfrist entsprechend. Tritt eine Leistungsstörung ein, die die Vertragserfüllung unmöglich macht, so sind beide Parteien zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Die Gerke GmbH hat in diesem Falle einen Anspruch auf die Vergütung der bis dahin erbrachten Leistungen, wobei zu den erbrachten Leistungen neben den Kosten für die Angebotserstellung auch Ansprüche Dritter zählen, die die Gerke GmbH im Vertrauen auf die Durchführung des Vertrages beauftragt hat.

3. Die von der Gerke GmbH jeweils zu liefernden Erzeugnisse werden auf Kosten des Auftraggebers geliefert.

4. Bei bestellten und zu liefernden Erzeugnissen geht die Haftung auf den Kunden über, sobald die Ware zur Auslieferung unserem Personal, dem Kurier, Frachtführer oder Dritten übergeben wurde. Befindet sich der Auftraggeber in Annahmeverzug der Leistungen geht die Gefahr des Untergangs

spätestens ab diesem Zeitpunkt auf den Auftraggeber über.

5. Von der Gerke GmbH nicht zu vertretende Verspätungen, die 1 Stunde nicht überschreiten, begründen keinerlei Ansprüche gegen die Gerke GmbH.

6. Sämtliche an den Kunden gelieferten Speisen, Getränke und Verbrauchsgegenstände bleiben bis zur endgültigen Bezahlung der Rechnung im Eigentum der Gerke GmbH.

VII. Abnahme/ Übergabe

1. die Abnahme bzw. Übergabe erfolgt regelmäßig förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/Anlieferung. Der Auftraggeber verpflichtet sich, am Abnahmetermine selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechenden Bevollmächtigten vertreten zu lassen. Die

Abnahme kann daher vor Veranstaltungsbeginn vollzogen werden.

2. Noch ausstehende Teilleistung oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechtigen sie nicht zur Verweigerung der Abnahme.

3. Die Abnahme erfolgt spätestens durch Benutzung der Leistung bzw. dem Verzehr der gelieferten bzw. zubereiteten Speisen und Getränke. Mängelanzeigen müssen innerhalb von 24 Stunden ab Lieferzeitpunkt in Schriftform erfolgen.

VIII. Gewährleistung

1. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Lieferung und Leistungen der Gerke GmbH bei Lieferung bzw. Abnahme zu prüfen und festgestellte Mängel unverzüglich, gegebenenfalls mündlich am Einsatzort oder fernmündlich mitzuteilen und der Gerke GmbH Gelegenheit zu geben, die entsprechende Feststellungen zu treffen, bzw. den Mangel zu beseitigen.

2. Der Auftraggeber ist verpflichtet zunächst Nacherfüllung zu verlangen. Die Nacherfüllung ist nur im Rahmen der vereinbarten Hauptleistung möglich. Darüber hinausgehende Leistungen stellen Sonderleistungen dar, die gesondert vergütet werden.

3. Soweit nicht ausdrücklich schriftlich erklärt, stellen Produktbeschreibungen, Muster oder Präsentationen keine Garantieerklärung oder Eigenschaftszusicherungen dar.

4. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf zumutbare Abweichungen von Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und sonstiger Beschaffenheit der Ware. Sollten durch Umstände, die außerhalb des Einflussbereiches der Gerke GmbH liegen, Lieferengpässe bei einzelnen Zutaten, Speisen, Getränken etc. entstehen, ist die Gerke GmbH berechtigt, insoweit vergleichbare Zutaten, Speisen, Getränke etc. zu liefern.

5. Erfolgt die Mängelrüge verspätet oder wurden diese nicht bei Abnahme angezeigt, so sind weitere Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen. Gleiches gilt, wenn der Auftraggeber selbst Änderungen vornimmt, oder der Gerke GmbH die Feststellung oder Nachbesserung der Mängel erschwert bzw. unmöglich macht.

IX. Haftung

1. Für mangelhafte Lieferung bzw. Leistungen von Verrichtungsgehilfen, die die Gerke GmbH für den Auftraggeber beauftragt hat, wird keine Haftung übernommen, sofern der Gerke GmbH nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltpflicht bei der Auswahl und Überwachung nachgewiesen wird.
2. Sind lediglich Planungen bzw. die Erstellung einer Konzeption Vertragsgegenstand, so ist keinerlei Haftung der Gerke GmbH begründet. Sie steht insoweit nur dafür ein, dass sie in der Lage ist, Planungen bzw. Konzept entsprechend zu realisieren.
3. Schadenersatzansprüche jeglicher Art gegen die Gerke GmbH sind ausgeschlossen mit Ausnahme von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.
4. Dritte, insbesondere Gäste des Kunden, können aus diesem Vertrag keine Rechte gegen die Gerke GmbH herleiten.
5. Bzgl. Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit haftet die Gerke GmbH nach den gesetzlichen Vorschriften.
6. Jegliche vertragliche Ansprüche gegen die Gerke GmbH verjähren innerhalb eines Jahres ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn, sofern sie nicht auch ein vorsätzliches Verhalten beruhen.

X. Kreditgrundlage

Voraussetzung der Leistungspflichten der Gerke GmbH ist die Kreditwürdigkeit des Auftraggebers. Hat der Auftraggeber über seine Person oder über seine Kreditwürdigkeit unrichtige oder unvollständige Angaben gemacht, seine Zahlung eingestellt oder ist über sein Vermögen ein Insolvenzverfahren beantragt oder eröffnet worden, so ist die Gerke GmbH zur Leistungserbringung nicht verpflichtet. Die Gerke GmbH kann in diesen Fällen Vorkasse oder anderweitig geeignete Sicherheiten des Vergütungsanspruchs verlangen.

XI. Schutzrechte, Entwürfe, Konzeptionen

1. Planung, Entwürfe, Zeichnungen, Konzeptionsbeschreibungen usw. bleiben mit allen Rechten im Eigentum der Gerke GmbH. Dies gilt auch dann, wenn sie dem Auftraggeber übergeben worden sind.
2. Sofern schriftlich nichts anderes vereinbart ist, dürfen Änderungen von Planungen, Entwürfen, Konzepte usw. nur von der Gerke GmbH vorgenommen werden. Dies gilt auch dann, wenn diese Unterlagen in den Besitz des Auftraggebers gelangt sind.
3. Werden vom Auftraggeber Materialien oder Unterlagen zur Erbringung der Leistungen übergeben, so übernimmt der Auftraggeber die Gewähr dafür, dass durch die Herstellung und Lieferung der nach seinen Unterlagen erbrachten Leistungen Schutzrechte Dritter nicht verletzt werden. Die Gerke GmbH ist nicht verpflichtet, nachzuprüfen, ob die vom Auftraggeber ausgehändigten Angaben und Unterlagen Schutzrechte Dritter verletzen.

XII. Zahlungsbedingungen

1. Die Gerke GmbH ist berechtigt, jede einzelne Leistung sofort nach deren Erbringung in Rechnung zu stellen.
2. Rechnungsbeträge sind, soweit nichts anderes vereinbart wird, zehn Tage nach Rechnungsstellung zur Zahlung fällig. Die Gerke GmbH behält sich vor, ab einer bestimmten Auftragshöhe eine Anzahlung von 50 % der Angebotssumme 14 Tage vor Veranstaltungstermin zu erheben.
3. Der Auftraggeber teilt der Gerke GmbH spätestens zwei Tage vor Veranstaltung die endgültige Anzahl der Teilnehmer/Gäste mit, um eine sorgfältige Vorbereitung sicherzustellen.
4. Abzüge jeglicher Art sind ausgeschlossen. Anzahlungen werden nicht verzinst.
5. Bei Zahlungsverzug ist die Gerke GmbH berechtigt unbeschadet weitergehender Ansprüche Zinsen in Höhe der üblichen Mindestsollzinsen zu verlangen (mindestens jedoch 8 %-Punkte über dem jeweiligen Basiszinssatz).
6. Die Gerke GmbH ist im Fall des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen.

XIII. Kündigung/Stornierung

1. Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Für vereinbarte Veranstaltungen haben folgende Um-, bzw. Abstellfristen Gültigkeit:
 - . Bis 60 Tage vor Termin fallen keine Stornogebühren an
 - . 59-30 Tage vor Termin wird von 20 % der Auftragssumme/voraussichtliche Rechnungssumme fällig
 - . 29-14 Tage vor Termin wird 50 % der Auftragssumme/voraussichtliche Rechnungssumme fällig
 - . 14-0 Tage vor Termin wird 100 % der Auftragssumme/voraussichtliche Rechnungssumme fällig
2. Befinden sich die Parteien in einem vorvertraglichen Verhältnis und bricht der Auftraggeber dieses, gleich aus welchem Grund, ab, so behält die Gerke GmbH sich die Geltendmachung von Schadenersatz vor.
3. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch das zuvor eine schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist.
4. Im Falle einer Kündigung aus wichtigem Grund gilt XIII. 1. entsprechend.

XIV. Datenschutz

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogene Daten, gleich ob sie von der Gerke GmbH oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

XV. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertrag ergebenden Streitigkeiten ist Celle, soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts ist.

XVI. Schlussbestimmung

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. An deren Stelle treten die gesetzlichen Bestimmungen.

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
auf dem „Lüßmann`s Hof“.*

*Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe bei der Zusammenstellung?
Rufen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gern.*



Gerke GmbH
Im Dorfe 9
29313 Hambühren
Tel: 05084 53 43
Fax: 05084 42 68
Email: luessmannshof@t-online.de
www.luessmannshof.de