



## Willkommen bei uns auf dem Lande

Sie möchten mit Gästen Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder einen anderen Anlass feiern?

Auf den folgenden Seiten haben wir Menü- und Buffetvorschläge für Sie zusammengestellt. Sehr gerne beraten wir Sie bei der Auswahl oder stellen Ihnen individuell eine Speisefolge zusammen.

Feiern Sie bei uns Ihre Feste wie sie fallen, in den historischen Räumen des Gutshof Rethmar:

Im Markgrafsaal mit 25 Gästen,  
im Restaurant mit bis zu 50 Gästen,  
im Rittersaal mit bis zu 80 Gästen  
im Kutschersaal mit bis zu 100 Gästen  
oder im Kornspeicher mit bis zu 200 Gästen  
oder nach Absprache.

Es freuen sich auf Ihren Besuch

Familie Digwa  
und das Team vom Gutshof Rethmar





## Die Entstehungsgeschichte des Gutshofes in seiner jetzigen Form

\*\*\*

Jahrhundertlang war der Gutshof die Lebensader des Rittergutes Haus Rethmar.

Die Erträge aus Landwirtschaft und Forsten des Gutshofes trugen zum Ansehen und Wohlstand der Erbauer bei. Bis in die achtziger Jahre waren Rittergut, Schloss und Gutshof eine Einheit.

Nach dem Verkauf des Schlosses im Jahr 1987 und dem Teilauszug der Landwirtschaft im Jahre 1999, war es an der Zeit dem Gutshof ein neues Gesicht zu geben.

Die historischen Gebäude wurden von Familie Digwa liebevoll restauriert oder mit Originalbaustoffen wieder aufgebaut und somit ihrer neuen Bestimmung übergeben.

In der ehemaligen Schmiede befinden sich das Restaurant, die Kneipe, der Markgrafsaal und der Rittersaal.

Das Untergeschoss beherbergt den Freizeitbereich mit den Möglichkeiten für Kegeln, Bowling, Billard oder Dart und Tischfußball.

Im alten Kornspeicher werden große Feste gefeiert oder das Theater im Kornspeicher verzaubert mit einer großen Bandbreite von Aufführungen. Der ursprüngliche Pferdestall ist der Kutschersaal geworden und ein neues Zuhause für das Heimatmuseum.

Der 200 Jahre alte Baumbestand und der Teich des Gutshofparkes inklusive des Kinderspielplatzes laden zum Verweilen ein und bilden eine wunderschöne Kulisse für jede Veranstaltung.

\*\*\*

Erleben Sie den Gutshof Rethmar



## Markgrafsaal 45 m<sup>2</sup>

Für Feiern bis 25 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten: Block, Einzeltische, Stuhlreihen

## Restaurant 100 m<sup>2</sup>

Für Feiern bis 50 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten: Block, Einzeltische, Tafel

Sonstiges: Kamin, Terrasse

## Rittersaal 140 m<sup>2</sup>

Für Feiern bis zu 80 Personen

Tagungen bis zu 100 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten: Blöcke, Einzeltische, Stuhlreihen,  
runde Tische

Sonstiges: kleine Theaterbühne, Lüftungsanlage,  
separater Buffetraum

## Kutschersaal 230 m<sup>2</sup>

Für Feiern mit bis zu 100 Personen

Tagungen bis zu 140 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten: Blöcke, Einzeltische, Stuhlreihen,  
parlamentarische Bestuhlung

Sonstiges: Kinderspielzimmer

## Kornspeicher 320 m<sup>2</sup>

Für Feiern bis zu 200 Personen

Für Vorträge und Tagungen bis zu 500 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten: Blöcke, Einzeltische, parlamentarisch,  
Stuhlreihen

Sonstiges: Theaterbühne mit kompletter  
Beleuchtungs- und  
Beschallungsanlage,  
Direktzugang zum Gutspark,  
befahrbarer Zugang, Lüftungsanlage  
überdachte Veranda, Galerie



## Zusätzliches Equipment



### Im Angebotspreis enthalten

- Tischwäsche / Stoffservietten in weiß oder creme
- Kerzenständer / Kerzenleuchter / Teelichter
- Kerzen in weiß oder creme / Teelichter
- Stehtische zum Empfang

### Zusatzleistungen

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| • Licht- und Tonanlage | ab 250,- €     |
| • Beamer und Leinwand  | ab 150,- €     |
| • Mikrofon             | ab 15,- €      |
| • Energiekosten DJ     | 25,- €         |
| • Energiekosten Band   | ab 55,- €      |
| • Klavier              | ab 55,- €      |
| • Empfang im Park      | ab 85,- €      |
| • Trauung im Park      | ab 250,- €     |
| • Kinderbetreuung      | ab 15,- €/Std. |
| • Menü-/Buffetkarten   | ab 2,50 €/Stk. |

Weitere Leistungen auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Preise inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer gelten.

Preisänderungen oder Angebotsänderungen unter Vorbehalt!

Sollten unsere Vorlieferanten die Preise erhöhen, behalten wir uns Preisänderungen vor.





## Vorspeisenauswahl

Rucola und Römersalat  
als Salatvariation mit gerösteten Pinienkernen,  
Parmesanspänen, Croûtons und Speckkrusteln  
mariniert mit altem Balsamessig und Olivenöl  
€ 7,50

mediterrane Vorspeisenplatte  
mit sonnengereiften Tomaten, Parmesancarpaccio  
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto  
Serranoschinken, Salami, Oliven  
€ 9,50

Streifen von der gebratenen Entenbrust  
auf verschiedenerlei Blattsalaten mit Orangenfilets  
und Zitronenvinaigrette  
€ 9,50

hausgebeizter Lachs  
auf Buchweizenpfannkuchlein  
mit Sauerrahm und kleinem Salatbukett  
€ 9,50

Forellenfilet, lauwarm geräuchert  
mit Pfeffersahne und Keta Kaviar  
an einem kleinen Salatbukett,  
gerösteten Kürbiskernen in Preiselbeervinaigrette  
€ 9,50





## Suppenauswahl

Tomatencremesuppe  
mit Basilikumsahne  
€ 4,30

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Klößchen, Eierstich und Spargel  
€ 4,30

Kartoffellauchsuppe  
aus der Alliance  
€ 4,30

Spargelcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen  
(saisonbedingt)  
€ 4,80

klare Hühnerbouillon mit Griessnocken  
und Gemüsebrunoise  
€ 4,30





## Hauptgerichte

Medaillons von der gebratenen Putenbrust  
mit rosé Champignons in Kräuterrahm  
€ 13,50

Landhuhnbrust im Speckmantel gebraten  
auf Tomaten – Schalottenkompott  
€ 13,50

Medaillons vom Schweinefilet  
in feiner Weißwein – Senfsauce  
€ 16,50

Roastbeef  
am Stück zartrosa gebraten mit grüner Pfeffersauce  
€ 17,75

Lammrücken unter der Kräuterkruste  
mit Rotweinhonigsauce  
€ 18,75

Medaillons vom Kalbsfilet  
in Kräuterrahm  
€ 22,50

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten,  
in Zitronenparmesansauce  
€ 14,00

Filet vom Fjordlachs  
in Rieslingrahm  
€ 15,50

### Beilagen

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Beilagen  
saisonal abgestimmt nach Ihrer Wahl, wie zum Beispiel:  
Blumenkohl, grüne Bohnen, Möhren, Zuckerschoten, Rosenkohl,  
Rotkohl, Spinat, Paprika, Zucchini, grüner Spargel etc.  
Kartoffelgratin, Bouillonkartoffeln, Kroketten,  
Gnocchi, Bandnudeln etc.





## Desserts

Rethmarer Rote Grütze  
mit einer Kugel Vanilleeis,  
Vanillesauce und Sahne  
€ 4,50

Zartschmelzendes Vanilleeis  
mit warmen Schattenmorellen und/oder  
warmer Schokoladensauce  
€ 4,50

Frische Erdbeeren oder frische Blaubeeren  
mit Vanilleeis und Sahne (saisonbedingt)  
€ 5,60

Dessertvariation „Gutshof“  
Mousse au Chocolat, Rethmarer Rote Grütze,  
Grießflammerie, Vanilleiscreme und Schokoladensauce  
€ 7,50

Crème Brûlée mit frischen Früchten  
€ 5,20

Panna Cotta mit Erdbeer-Minzsauce  
€ 5,20

Dialog der Schokolade  
weiße und zartbittere Mousse au Chocolat  
auf Himbeersauce  
€ 6,50





## Menüempfehlung 3 Gänge Menü

Suppe aus Aromatomen  
mit Basilikumsahne

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
im Speckmantel, zartrosa gebraten,  
dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und  
Balsamicosauce, Gnocchi

\*\*\*

Vanille Panna Cotta  
mit Himbeersauce

27,50 € pro Person





## Menüempfehlung 4 Gänge Menü

hausgebeizter Lachs  
auf Buchweizenpfannkuchlein  
mit Sauerrahm und kleinem Salatbukett

\*\*\*

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Klößchen, Eierstich und Spargel

\*\*\*

Landhuhnbrust  
auf Tomaten – Schalottenkompott  
Kartoffelgratin aus der Annabelle

\*\*\*

Dialog der Schokolade  
weiße und zartbittere Mousse au Chocolat  
auf Himbeersauce

34,50 € pro Person





## Menüempfehlung 5 Gänge Festtagsmenü

Terrine vom Rauchfisch im Pumpernickelmantel  
mit kleinem Salatbukett und Dillsenfauce

\*\*\*

klare Hühnerbouillon mit Griessnocken  
und Gemüsebrunoise

\*\*\*

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten,  
auf Lauchgemüse in Rieslingrahm

\*\*\*

Filet vom Kalb  
mit Blumenkohlröschen und Kräuterrahm  
Brühkartoffeln mit Gemüse  
Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation „Gutshof“  
Mousse au Chocolat, Rethmarer Rote Grütze,  
Grießflammerie, Vanilleiscreme und  
Schokoladensauce

44,00 € pro Person





## Bauernschmaus

Tomatenconsommé  
mit Basilikumnocken  
(in Terrinen am Tisch serviert)

\*\*\*

Mousse und Filet von der  
mild geräucherten Bachforelle  
zu einem kleinen Gurkensalat mit Dillsenfauce

\*\*\*

Landhuhnbrust auf Linsen - Lauchgemüse  
und Kasseler Rippenspeer auf Kartoffelstampf  
mit Bratensauce  
(auf gewärmten Platten am Tisch serviert)

\*\*\*

Griesflammerie mit Kirschkompott  
und Vanilleeiscreme

27,50 € pro Person





## Kornspeicherschmaus

Zweierlei Paprikacremesuppe  
mit gebackenen Karottenstreifen  
(in Terrinen am Tisch serviert)

\*\*\*

geräucherte Entenbrust auf Ackersalat  
mit Orangenfilets und Wildpreiselbeervinaigrette

\*\*\*

Rinderschmorbraten  
auf grünen Bohnen und Portweinsauce  
und Medaillons von der Putenbrust  
auf Schmorgemüse  
Brühkartoffeln mit Gemüse  
(auf gewärmten Platten Tischweise serviert)

\*\*\*

Tiramisu mit marinierten Früchten

32,00 € pro Person





## Ritterschmaus

Waldpilzconsommé  
mit kleinen Gemüsestreifen und Profiteroles  
(in Terrinen Tischweise serviert)

\*\*\*

Schafskäse mild mariniert  
auf Blattsalat

\*\*\*

getrüffeltes Frikassee vom Landhuhn  
im Blätterteigpastetchen

\*\*\*

geschmorte Hirschkalbskeule in Rotweinalakritzsauce  
karamellisiertes Rotkraut und Schmorwirsing  
Kartoffelgratin aus der Annabelle, Kartoffelkroketten  
(auf gewärmten Platten Tischweise serviert)

\*\*\*

Honigparfait zu einem Orangencarpaccio  
mit Zartbitter Schokoladensauce

41,50 € pro Person



## Markgrafenbuffet (ab 50 Gästen)

Möhren Ingwersuppe  
(in Terrinen Tischweise serviert)

\*\*\*

gegrilltes Gemüse  
zweierlei Paprika, Zucchini und Champignons  
mariniert mit Olivenöl und weißem Balsamessig

gefüllte Eier mit Kräuterdip  
auf Rucola

Eisbergsalat mit Streifen von der Putenbrust

Rotkrautsalat  
mit Walnüssen und Sultaninen

Käseauswahl  
Brie, Blauschimmelkäse, Gouda  
und Harzer mit Musik

Brotspezialitäten vom Gutshofbäcker

\*\*\*

Krustenbraten in Schwarzbiersauce  
mit unserem selbstgemachtem Sauerkraut

Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenpudding mit Birnenkompott  
Waldbeeren Topfenterrine mit Vanillesauce

31,50 € pro Person





## Gutshofbuffet (ab 50 Gästen)

Klare Hühnerkraftbrühe mit Wurzelgemüse  
und Griessnocken  
(in Terrinen Tischweise serviert)

\*\*\*

Bauersalat mit Oliven, Tomaten,  
Gurken und Paprika,  
mariniert mit mildem Olivenöl und Weinessig

Rethmarer Wurstsalat  
mit jungem Gauda, Paprika und roten Zwiebeln

Maispouardenbrust auf fruchtigem Nudelsalat

Brotspezialitäten vom Gutshofbäcker  
unser Sauerfleisch mit Remouladensauce

Käsebrett mit Gouda, Harzer, Brie und  
mariniertem Schafskäse

\*\*\*

Geschnetzeltes aus der Rinderhuf mit gestovtem  
Wirsing und hausgemachten Butterspätzle

kleine herzhaftes Sahneschnitzel  
vom Schweinerücken  
mit rosé Champignons

saisonale Gemüseauswahl

Kartoffelgratin aus der Annabelle

\*\*\*

Creme Caramel mit Waldbeerenschmand  
Rethmarer Rote Grütze mit Vanillesauce

38,50 Euro pro Person





## Mediterranes Buffet (ab 50 Gästen)

Suppe von Aromatomen  
mit Basilikumsahne  
(in Terrinen Tischweise serviert)

\*\*\*

marinierte Champignons mit Gorgonzola gratiniert

gegrillte Zucchini mit Büffelmozzarella

mediterraner Salat vom grünen Spargel  
und luftgetrocknetem Schinken

Variation von pochiertem Lachs und Melone in  
Oreganohonigvinaigrette

Salat von Kirschtomaten, Frühlingslauch und Bohnen

Fenchelgemüse mit getrockneten Tomaten

unser selbstgebackenes Baguette und Kartoffelbrot

\*\*\*

Scaloppine (kleine herzhaftes Sahneschnitzel vom  
Schweinerücken) mit rosé Champignons

Roastbeef im Kräuter-Pfeffermantel  
(am Buffet aufgeschnitten)  
mit Tomatenkompott

Penne mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Vanille Panna Cotta auf Orangenkaramellsauce  
Reisflammerie mit Erdbeer-Amarettosahne

43,50 € pro Person





## Kutscherbuffet (ab 50 Gästen)

Kartoffellauchsuppe mit Speckkrusteln  
(in Terrinen Tischweise serviert)

\*\*\*

Bauersalat mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln,  
Gurken und Paprika,  
mariniert mit mildem Olivenöl und Weinessig

Geflügel - Nudelsalat mit kleinen Gemüsen

hausgebeizter Fjordlachs mit Dillsenfauce

marinierte Hähnchenspieße auf Blattsalat mit Dip

Holsteiner Schinkenplatte mit Zwiebelchutney

eingelegter Schafskäse

unser selbstgebackenes Baguette und Kartoffelbrot

\*\*\*

Filet vom Zander  
auf Kartoffellauchgemüse

Krustenbraten in Schwarzbiersauce  
Gemüse der Saison  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Rethmarer Rote Grütze mit Vanillesauce  
Grießflammerie auf Orangenkaramellsauce  
Schokoladenpudding

45,50 € pro Person



## Schmiedebuffet (ab 50 Gästen)

Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Klößchen und Spargel  
(in Terrinen Tischweise serviert)

\*\*\*

Rethmarer Käse – Mettwurstsalat auf  
verschiedenerlei Blattsalaten

Terrine von gegrilltem Gemüse auf Rucola  
mit Mozzarellaperlen und Basilikumpesto

Nudelsalat mit feinen Erbsen und Würstchen

hausgebeizter Fjordlachs mit Dillsenfauce

mild geräucherte Forellenfilets mit Pfeffersahne und Keta Kaviar

unser selbstgebackenes Baguette und Kartoffelbrot

\*\*\*

Rinderrouladen auf Gutsherren Art  
mit grünen Bohnen im Speckmantel

Medaillons von der Putenbrust  
auf Nudeln mit rosé Champignons,  
getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Wildschweinkeule aus dem Ofen auf Spitzkohlgemüse

Kartoffelgratin und kleine Rösti aus der Linda

\*\*\*

weißes Mousse au Chocolat mit Himbeersauce  
Vanillepudding mit Kompott  
kleine Schokoladenküchlein

48,50 € pro Person





# Unser Hochzeitsarrangement

(ab 50 Personen)

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif - an feierlich eingedeckten Tafeln stimmen Sie sich mit der Hochzeitssuppe auf Ihr Fest ein - genießen die Vorspeise und probieren vom Buffet die Hauptgänge und Desserts, die keinen Wunsch offen lassen. Dazu servieren wir Ihnen eine ausgezeichnete Getränkeauswahl und runden um Mitternacht Ihre Feier mit einer traumhaften Hochzeitstorte ab.

## Aperitif

Gutshof Prositto

ein deutscher Perlwein aus Rheinhessen

\*\*\*

## Hochzeitssuppe

in Terrinen am Tisch serviert

\*\*\*

Büffelmozzarella auf Rucola mit Kirschtomaten  
mariniert mit dunklem Balsamico  
dazu servieren wir unser Bagutte  
am Tisch serviert

## als Buffet

Seelachs auf Blattspinat

mit Gorgonzolasauce

dazu Langkorn- und Wildreis

kleine herzhaftes Sahneschnitzel vom Schweinerücken

mit Steinchampignons und Kartoffelgratin

saisonale Gemüseauswahl

\*\*\*

## Desserts

Waldbeeren Topfenterrine

mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Birnenkompott

\*\*\*

## Ihre Hochzeitstorte

lassen Sie von Herrn Müller, dem Gutshofbäcker,  
nach Ihren Wünschen zu einem Höhepunkt des Tages werden

## Ihre Getränke für die Feier:

2 Weine auf das Menü abgestimmt,

Pils vom Fass

Mineralwasser, Apfel- und Orangensaft, Apfelschorle

Sinalco Cola und Limonaden

Kaffee und Tee am Buffet

85,00 € pro Person

Der Preis gilt für 10 Stunden, ab dem Empfang. Ab der 11. Stunde berechnen wir je angefangener Stunde 3,00 € pro Anfangsgast.





# Unser rundherum sorglos Hochzeitsarrangement

(ab 80 Personen)

Wie das Hochzeitsarrangement -  
aber eine größere Speisenauswahl und zuzüglich Spirituosen in der  
Getränkeauswahl

## Aperitif

Gutshof Prositto  
ein deutscher Perlwein aus Rheinhessen

\*\*\*

Hochzeitsuppe  
in Terrinen am Tisch serviert

\*\*\*

Variation von der geräucherten Bachforelle  
und gebeizten Fjordlachs  
auf kleinem Gurkensalat mit unserem Baguette  
am Tisch serviert

## als Buffet

Medaillons von der Putenbrust auf rosé Champignons  
und Nudeln in feinem Kräuterrahm  
Krustenbraten in Schwarzbiersauce mit verschiedenerlei  
Gemüsen der Saison

Rahmgulasch Gutsherren Art mit feinen Bohnen  
Brühkartoffeln mit Gemüse, Kartoffelgratin

\*\*\*

## Desserts

Rethmarer Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Panna Cotta mit Himbeersauce, zartbitter Mousse au Chocolat

\*\*\*

Ihre Hochzeitstorte  
lassen Sie von Herrn Müller, dem Gutshofbäcker,  
nach Ihren Wünschen zu einem Höhepunkt des Tages werden

Ihre Getränke für die Feier:  
2 Weine auf das Menü abgestimmt,  
Pils vom Fass

Mineralwasser, Apfel- und Orangensaft, Apfelschorle  
Sinalco Cola und Limonaden, Kaffee und Tee  
und 5 Spirituosen, die Sie vorher auswählen:

Baileys, Ramazotti, Aversa, Jägermeister, Xuxu, Obstler, Williamsgeist, Doppelkorn,  
Berentzen Likör (Saurer oder Roter), Wodka Absolut,  
Bacardi oder Jim Beam

95,00 € pro Person

Der Preis gilt für 10 Stunden, ab dem Empfang. Ab der 11. Stunde berechnen wir je  
angefangener Stunde 3,00 € pro Anfangsgast.





## Unser Gutshofschmankerl (ab 30 Personen)

hausgebeizter Lachs  
auf Buchweizenpfannkuchlein  
mit Sauerrahm und kleinem Salatbukett

\*\*\*

Roastbeef im Ganzen gebraten  
mit Speckböhnchen, Pfeffersauce  
und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Crème Brûlée

Getränkepauschale

Die Getränkepauschale gilt für 5 Stunden ab dem  
Empfang. Ab der 6. Stunde berechnen wir je  
angefangener Stunde 3,00 € pro Anfangsgast.

Prositto, Dt. Perlwein  
Grauer Burgunder Kabinett trocken, Weingut Stefan Bauer  
Spätburgunder trocken, Weingut Stefan Bauer  
Herrenhäuser-Pilsener vom Fass  
Orangensaft, Apfelsaft, Wasser,  
Sinalco Cola, Orange, Zitrone, Apfelschorle  
Kaffee und Tee

68,00 € pro Person



## Eine kleine Verführung zu später Stunde ?



Gulaschsuppe mit Paprika  
4,50 € pro Person

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben  
6,50 € pro Person

Kleine Mettbällchen und Currywurst  
3,00 € pro Person

jeweils mit unserem selbstgebackenem Baguette  
oder Kartoffelbrot

\*\*\*

Schokoladenbrunnen  
mit weißer oder dunkler Schokolade  
mit Fruchtspießen, Gebäck und Nüssen,  
Krokant und Streuseln zum Eintauchen

Hochzeitstorte

Kuchen und Torten  
oder kleines Gebäck von unserem Gutshofbäcker

\*\*\*

Preise auf Anfrage





# Unsere Getränkepauschalen

## Getränkepauschale I

Prosecco oder Sekt

2 Weine zur Wahl  
(wir beraten Sie gern)

Pils vom Fass

Orangensaft, Apfelsaft, Wasser,  
Sinalco Cola, Orange, Zitrone

Kaffee, Tee

39,50 € pro Person

\*\*\*

## Getränkepauschale II

wie Pauschale I zuzüglich 5 Spirituosen, bitte wählen Sie:

Fernet Branca, Ramazotti, Jägermeister, Averna,  
Grappa, Jim Beam, Bacardi, Wodka Absolut,  
Obstler, Kirschwasser, Himbeergeist, Williamsgeist,  
Malteser, Jubiläums Akvavit, Baileys, First Bismark,  
Asbach Uralt, Ouzo, XuXu, Berentzen Likör (Saurer oder Roter),

45,00 € pro Person

Die Preise gelten für 8 Stunden, ab dem Empfang.  
Ab der 9. Stunde berechnen wir je angefangener Stunde  
3,00 € pro Anfangsgast.

Kinder von 0 - 3 Jahren ohne Berechnung

Kinder von 4 - 14 Jahren 19,50 €





# Bowling, Kegeln, Billard, Kickern...

## Bowling und Kegeln

	Preis pro Bahn und Stunde	Preis pro Stunde
<u>Dienstag - Donnerstag</u>	<u>Bowling</u>	<u>Kegeln</u>
15 - 18 Uhr	13,00 €	12,00 €
18 Uhr - Ende	15,00 €	14,00 €
<u>Freitag</u>		
15 - 18 Uhr	15,00 €	13,50 €
18 Uhr - Ende	18,50 €	17,00 €
<u>Samstag</u>		
12 - 18 Uhr	15,00 €	14,00 €
18 Uhr - Ende	18,50 €	17,00 €
<u>Sonntag</u>		
10 - 18 Uhr	15,00 €	14,00 €
18 Uhr - Ende	17,00 €	15,00 €

## Billard

Kosten pro Stunde 5,50 €

## Kickern

Kosten pro Spiel 0,50 €





## Hotels in der Umgebung

Hotel Rautenberg Hof  
Kirchweg 3, 31319 Sehnde/Wassel  
Telefon: 05138-503690

\*\*\*

Apart-Hotel Sehnde  
Peiner Straße 7, 31319 Sehnde  
Telefon: 05138-6180

\*\*\*

Hotel Garni Altes Rittergut  
Marktstraße 4, 31319 Sehnde/Bolzum  
Telefon: 05138-1007

\*\*\*

Köhler's Hof Hotel Garni  
Rethener Straße 25, 31319 Sehnde/Wassel  
Telefon: 05138-1255

\*\*\*

Landhaus Schuster  
Marktstraße 22, 31319 Sehnde / Bolzum  
Telefon: 05138-616080

\*\*\*

Landhaus Bolzum  
Schmiedestraße 10, 31319 Sehnde / Bolzum  
Telefon: 05138-608290





## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

### § 1 Geltungsbereich

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen und die damit zusammenhängenden Restaurantleistungen

### § 2 Vertragsschluss

1. Vertragspartner sind das Restaurant Gutshof Rethmar und der Besteller. Erfolgt die Bestellung für einen Dritten, haftet der Besteller für die Erfüllung der dem Restaurant geschuldeten Vertragsleistungen.
2. Ein Vertrag bedarf zu seiner Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung des Restaurants.

### § 3 Leistungsumfang

1. Der Leistungsinhalt des Restaurants bestimmt sich ausschließlich nach den getroffenen Vereinbarungen.
2. Der Kunde teilt dem Restaurant spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl mit. Verringert sich die tatsächliche Zahl der Teilnehmer gegenüber der vertraglichen Vereinbarungen um höchstens 10 % (ab 200 Teilnehmer um höchstens 5 %), so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei darüber hinausgehenden Reduzierungen werden folgende Anteile des vereinbarten Speise- und Getränkeumsatzes in Rechnung gestellt:
  - Mitteilung später als 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 30 %
  - Mitteilung später als 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 %
  - Mitteilung später als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 70 %Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist der Gutshof Rethmar berechtigt, die vereinbarten Räume zu tauschen, sofern die Größe der neuen Räume für die reduzierte Teilnehmerzahl angemessen ist und die Räume vergleichbar ausgestattet sind.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Erhöht sich durch gesetzliche Bestimmungen die den Preisen enthaltene Mehrwertsteuer, ist der Gutshof berechtigt, die vereinbarten Preise ohne gesonderte vorherige Zustimmung des Kunden entsprechend anzupassen.

### § 4 Gewährleistung

1. Das Restaurant gewährleistet, dass seine Leistungen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Restaurateurs erbracht werden.
2. In Fällen höherer Gewalt ist das Restaurant von der Leistungspflicht befreit.

### § 5 Rücktritt

1. Tritt der Besteller/Kunde vom Vertrag zurück oder kommt die Veranstaltung aus vom Besteller/Kunden zu vertretenden Gründen nicht zustande, steht dem Restaurant ein Anspruch auf Schadenersatz zu, wenn keine Hereinnahme einer Ersatzveranstaltung möglich ist.
2. Soweit Speise- und Getränkeumsätze vereinbart sind, werden diese bei Stornierungen anteilig wie folgt in Rechnung gestellt:
  - Rücktritt später als 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: je angemeldete Person 10,00 Euro
  - Rücktritt später als 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: je angemeldete Person 14,00 Euro
  - Rücktritt später als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: je angemeldete Person 18,00 Euro
  - Rücktritt bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 35 % des vereinbarten Speisepreises plus 18,00 Euro je angemeldeter Person

### Rücktritt des Gutshofes

- Der Gutshof Rethmar ist berechtigt aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurück zu treten z. B. wenn/bei
- höhere Gewalt oder andere vom Gutshof nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen,
  - Veranstaltungsräume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen bestellt wurden,
  - der Gutshof begründeten Anlass hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Gutshofes in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- und Organisationsbereich des Gutshofes zuzurechnen ist.
- einer unbefugten Unter- oder Weitervermietung
  - der Gutshof von Umständen Kenntnis erlangt, dass sich die Vermögensverhältnisse des Kunden nach Vertragsabschluss wesentlich verschlechtert haben, insbesondere wenn der Kunde fällige Forderungen des Gutshofes nicht ausgleicht
  - der Kunde über sein Vermögen einen Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahren gestellt, eine eidesstattliche Versicherung nach § 807 Zivilprozessordnung abgegeben, ein außergerichtliches der Schuldenregulierung dienendes Verfahren eingeleitet oder sein Zahlungen eingestellt hat
  - ein Insolvenzverfahren über das Vermögen des Kunden eröffnet oder die Eröffnung desselben mangels Masse oder aus sonstigen Gründen abgelehnt wird

### § 6 Haftung und sonstige Pflichten des Veranstalters

1. der Kunde haftet, ohne dass es auf Verschulden ankommt, für alle Schäden, die durch ihn, seine Gäste und Teilnehmer an den vom Restaurant bereitgestellten Sachen verursacht werden.
2. Der Verzehr mitgebrachter Speisen und Getränken ist nur aufgrund einer ausdrücklichen Vereinbarung zulässig.
3. Für eingebrachte Gegenstände und Garderobe wird keine Haftung übernommen.
4. Die Gastronomie Gutshof Rethmar haftet nicht für Schäden, die durch Veranstalter oder Dritte zu verantworten sind.
5. Veränderungen in den Räumen des Gutshofes Rethmar, z. B. Dekoration etc., bedarf der Zustimmung der Geschäftsleitung.

### § 7 Zahlung

1. Die Rechnung ist innerhalb von 14 Tagen ohne Abzüge zu zahlen.
2. Das Restaurant kann eine angemessene Vorauszahlung bei Vertragsabschluss verlangen.
3. Gerät der Veranstalter bzw. Kunde in Verzug, ist das Restaurant berechtigt, neben den Mahnkosten Zinsen in Höhe von 4 % über dem Bundesbankdiskont zu verlangen.

### § 8 Gerichtsstand, Teilnichtigkeit

1. Für diese Vereinbarungen gilt das Recht der Bundes Republik Deutschland.
2. Der Gerichtsstand ist Hildesheim
3. Der Erfüllungsort ist Hildesheim

### § 9 GEMA

Bei musikalischen Darbietungen durch Band, DJ oder Abspielgeräte ist der Kunde selbst für die ordnungsgemäße Anmeldung bei der GEMA zuständig und hat die entsprechende Gebühr dorthin zu abzuführen.





## So finden Sie uns:

**Aus Norden kommend:** Folgen Sie der Autobahn A7 Richtung Kassel über das Kreuz Hannover Ost. Nehmen Sie die Ausfahrt Anderten. Fahren Sie nun auf der Bundesstraße 65 Richtung Peine. Nach ca. 8 Km erreichen Sie den Ort Rethmar. Biegen Sie die zweite Straße rechts in die Gutsstraße ab. Folgen Sie der Straße ca. 800 Meter bis zum Gutshof.

**Aus Süden kommend:** Folgen Sie der Autobahn A7 Richtung Hannover Hamburg. Nehmen Sie die Ausfahrt Anderten. Fahren Sie nun auf der Bundesstraße 65 Richtung Peine. Nach ca. 8 Km erreichen Sie den Ort Rethmar. Biegen Sie die zweite Straße rechts in die Gutsstraße ab. Folgen Sie der Straße ca. 800 Meter bis zum Gutshof.

**Aus Westen kommend:** Folgen Sie der Autobahn A2 Richtung Berlin. Nehmen Sie die Ausfahrt Anderten. Fahren Sie nun auf der Bundesstraße 65 Richtung Peine. Nach ca. 8 Km erreichen Sie den Ort Rethmar. Biegen Sie die zweite Straße rechts in die Gutsstraße ab. Folgen Sie der Straße ca. 800 Meter bis zum Gutshof.

**Aus Osten kommend:** Folgen Sie der Autobahn A2 Richtung Hannover bis Lehrte. Nehmen Sie die Ausfahrt Lehrte. Fahren Sie nun auf der Bundesstraße 443 Richtung Sehnde. In Sehnde biegen Sie links auf die Bundesstraße 65 Richtung Peine. Nach ca. 3 Km erreichen Sie den Ort Rethmar. Biegen Sie die zweite Straße rechts in die Gutsstraße ab. Folgen Sie der Straße ca. 800 Meter bis zum Gutshof.





## Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

Direkt vom Hauptbahnhof zum Gutshof in Rethmar mit dem Taxi. Am Ausgang "Zentrum" / "Kröpke" befindet sich rechter Hand ein Taxistand (Preis ca. 30,00 €).

Aus Hannover kommend: Ab Altenbeckener Damm mit der Bus Linie 370. Stündlich fährt dieser in 46 Minuten bis nach Rethmar (Haltestelle Triftstraße).

Aus Lehrte kommend: Ab Lehrter Bahnhof mit der S-Bahn (Gleis 11) bis nach Sehnde fahren. Dann mit der Bus Linie 370 ab Haltestelle Bahnhof bis Haltestelle Triftstraße in Rethmar sind Sie 50 Minuten unterwegs.

Aus Hildesheim kommend: Ab Hildesheimer Bahnhof mit der S-Bahn 3 bis nach Sehnde. Um nach Rethmar zu gelangen, müssen Sie mit der Bus Linie 370 ab der Haltestelle am Bahnhof bis zur Triftstraße in Rethmar fahren.

Ein paar Schritte, dann sind Sie in der Gutsstraße, wo Sie dem Verlauf der Straße folgen. Auf der linken Seite befindet sich der Gutshof.

Gutshof Rethmar  
Gutsstraße 16  
31319 Sehnde/Rethmar  
Telefon 05138 - 606913  
Fax 05138 - 606915  
[www.gutshof-rethmar.de](http://www.gutshof-rethmar.de)  
[info@gutshof-rethmar.de](mailto:info@gutshof-rethmar.de)

