

Feiern im Meierhof Olderdissen

Unser Service

Wir nehmen Dienstleistung wörtlich und stehen Ihnen als Gastro-Profis zur Verfügung. Schließlich ist es Ihre Feier, die Sie ganz ohne Stress von Anfang bis Ende genießen sollen. Sie sagen uns einfach wann Sie kommen wollen, mit wie vielen Personen, was Sie essen und trinken möchten und wir kümmern uns darum.

Unsere Preise

In unseren Preisen sind enthalten:

- Raummiete (bei Erreichen des Mindestverzehr)
- Personalkosten (bis 1.00 Uhr morgens)
- Tische (ohne Tischdecken) und Bestuhlung
- Geschirr und Besteck
- Auf- und Abbau (Buffet, Bestuhlung)
- Reinigung

Sie zahlen also nur die Verköstigung Ihrer Gäste. Die Raummiete entfällt beim Erreichen des Mindestverzehr (s. Kosten / Raummiete). Auch die Personalkosten sind bis 1.00 Uhr morgens darin enthalten.

Dekoration und Musik (externe Dienstleistungen)

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung besonderen Blumenschmuck oder Dekoration wünschen, vermitteln wir Ihnen gerne eine Dekorateurin. Das Thema Musik ist sehr individuell, aber natürlich können wir Ihnen auch hier mit einem zuverlässigen Kontakt weiterhelfen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Organisation weiterer Details behilflich.

Organisation

Im Folgenden finden Sie eine Checkliste als kleinen, unverbindlichen „Fahrplan“ für Ihre Feier, der Ihnen und uns die Vorbereitung erleichtert. Kreuzen Sie einfach das an, was Ihren Vorstellungen entspricht. Oder ergänzen Sie, was Ihnen fehlt. Das vereinfacht die Planung Ihrer Veranstaltung. Wir besprechen die Details mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch.



Die Qual der Wahl

Als Anregung haben wir für Sie verschiedene Beispiel-Bufferets zusammengestellt. Diese Auflistung soll Ihnen als Anhaltspunkt und Ideengeber dienen. Natürlich gehen wir auch auf Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche ein und beraten Sie bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke.

Bis zu einer Gästezahl von 50 Personen bieten wir Ihnen auch verschiedene Menüs an.

Kein Stress

Wenn wir alles besprochen und geregelt haben, können Sie mit Ihren Gästen einfach zum Feiern erscheinen. Sie müssen sich weder vor noch nach der Veranstaltung um irgendetwas kümmern. Wir sorgen für eine entspannte Feier im Meierhof. Viel Spaß!

Allgemeine Information

Öffnungszeiten / Feierzeiten

Wir haben täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr (Winterzeit) bzw. 20.00 Uhr (Sommerzeit) geöffnet. Für Ihre Abendveranstaltung können Sie ab 19.00 Uhr einladen. Wir schließen dann je nach Vereinbarung schon zwei Stunden vor dem Empfang, damit genug Zeit für Reinigung, Aufbau und Dekoration bleibt.

Eine Sperr- oder Schließstunde haben wir nicht.

Tagsüber können Sie nur unseren größeren Nebenraum reservieren (bis 21 Personen).

Sitzplätze

Im Hauptraum unseres Restaurants können wir maximal 100 Gäste platzieren. Soll die Veranstaltung einen lockeren Party-Charakter haben, dann bewirten wir gerne bis zu 130 Personen.



Tischformen

Alle unsere Tische haben die Maße 120 x 80 cm. So können wir ganz flexibel je nach Bedarf und Wunsch verschiedene Raum- und Tischordnungen einrichten. Wir verfügen auch über Stehtische für Partys und sonstige größere Veranstaltungen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen weiße Tischdecken gegen eine Gebühr von 5,- € pro Stück und weiße Stoffservietten für 1,- € pro Stück zur Verfügung.

Kosten / Raummiete

Statt einer Raummiete bezahlen Sie über den Verzehr von Speisen und Getränken. Hier haben wir für Abendveranstaltungen einen Mindestverzehr von 2.500,- € festgelegt. Darin enthalten sind die gesamten Gasträume des Restaurants, Tische und Bestuhlung, Geschirr und Besteck, Auf- und Abbau (Buffet, Tische, Stühle), die Reinigung, sowie die Personalkosten bis 01.00 Uhr morgens. Ab 01.00 Uhr stellen wir Ihnen pro Stunde pro Mitarbeiter 28,- € in Rechnung.

Rabatte

Bei größeren Veranstaltungen (ab 50 Personen) gewähren wir Sonderpreise. Radeberger Pils vom Fass berechnen wir dann literweise mit 7,20 € und Heißgetränke (ohne Alkohol) pauschal mit 1,80 €. Auch Spirituosen berechnen wir pauschal mit 1,80€/ 2cl und Longdrinks mit 4,50€/ 0,2L.

Bankettvereinbarungen

Bei der Buchung eines Raumes oder des ganzen Lokals für Ihre Veranstaltung, schließen wir eine gegenseitige Vereinbarung ab – das beugt Unsicherheiten und Missverständnissen vor. Falls Sie danach Ihre Veranstaltung stornieren, erheben wir eine Stornogebühr von 250,- € für Abendveranstaltungen und 100,- € für Tagesveranstaltungen.

Bezahlungsarten & Zahlungsbedingungen

Im Tagesgeschäft können Sie bar oder mit EC-Karte bezahlen. Für Abendveranstaltungen schicken wir Ihnen die Rechnung zu.

Die Angebote und Preise in dieser Infobroschüre gelten bis zum Erscheinen einer neuen Version (Versionsnummer s. Titel).

Buffetvorschlag „Mediterran 1 (Italien)“

Kalte Speisen

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Putenbrust in Thunfischsauce
- Marinierte Fusilli mit gebratenen Austernpilzen und schwarzen Oliven
- **Antipasti**
 - Gebratene Champignons in Knoblauch-Sauce
 - Mit Ziegenkäse gefüllte Paprika
 - Getrocknete Tomaten
 - Gegrillte Zucchini und Auberginen

Salate

- Tomatensalat mit Mozzarellabällchen
- Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
- Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing

Warme Gerichte

- Gegrillte Hähnchenbrust in Salbei-Zitronen-Sauce mit Nudeln
- Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln und geschmorten Zucchini

Desserts

- Tiramisuschnitten
- Obstsalat
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Käse

- Gemischte Käseplatte
- Gemischter Brotkorb und Butter

Preis pro Person

36,50 €

Buffetvorschlag „Mediterran 2 (Spanien)“

Empfang

- Pan con tomate (geröstete Weißbrotscheiben)
- Almogrote (pikante Käsecreme auf Bauernbrot)

Suppe

- Crèmesuppe aus spanischem Käse mit Kräutern dazu Knoblauch-Kräuter Baguette

Kalte Speisen

- Garnelen in Melone
- **Tapas**
 - Albondigas
 - Garnelen in Knoblauchöl
 - Artischockenherzen
 - Datteln im Speckmantel
 - Boniato Chips (Chips von Süßkartoffeln) mit Salsa-Dip
 - Oliven
 - Gebratene Champignons in Knoblauch-Sauce

Salate

- Bohnen-Tomaten-Avocado-Salat
- Endiviensalat
- Salpicón mit Fisch (Fischsalat)

Warme Gerichte

- Schweinefilet mallorquiner Art und gratinierte Polentaschnitten
- Lammkeule in Honig-Rum-Marinade und Papas Arrugadas (Pellkartoffeln)
- Gemüsepfanne
- Paella

Desserts

- Obstsalat
- Crema Catalana

Käse

- Gemischte Käseplatte mit Weintrauben
- Gemischter Brotkorb, Butter und Aioli

Preis pro Person

45,40 €

Buffetvorschlag „Mediterran 3 (Nordafrika)“

Kalte Speisen

- Schafskäse mit Tomaten und Paprika
- Gefüllte Weinblätter
- Artischockenherzen

Salate

- Taboulé (Salat aus Couscous und div. Gemüsesorten)
- Auberginensalat
- Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Minz-Dressing

Warme Gerichte

- Hähnchenkeulen auf ägyptische Art mit Falafel und süß-sauren Zucchini
- Fisch-Schaschlik und Fleischspieße (von Lamm und Rind)

Zu allem wird Fladenbrot mit angeboten

Desserts

- Trockenfrüchtesalat
- Feigen und Birnen
- Orangencrème mit Honig

Preis pro Person

35,30 €

Buffetvorschlag „Westfälisch 1“

Suppe

- Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck

Kalte Vorspeisen

- Roastbeefplatte mit Remoulade
- Platte vom rohen und gekochten Schinken
- Bierbeißer und Partyfrikadellen
- Hausgebeizter Lachs
- Verschiedene Räucherfische

Salate

- Verschiedene Rohkostsalate
 - Karottensalat
 - Krautsalat
 - Bohnensalat
- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

- Schweinefilet auf Rahmwirsing mit Röstkartoffeln
- Kasselernackeln auf Sauerkraut

Desserts

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce
- Grießflammerie mit Waldbeeren
- Schokoladenmousse

Käse

- Gemischte Käseplatte
- Brotkorb mit Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person

36,50 €

Buffetvorschlag „Westfälisch 2“

Suppe

- Karottencrèmesuppe mit grünem Pfeffer

Kalte Vorspeisen

- Roastbeefplatte mit Remoulade
- Platte vom rohen und gekochten Schinken
- Schweinskopfsülze in Schalottenvinaigrette
- Matjesfilet in Sherrymarinade

Salate

- Kartoffelsalat mit Speck
- Nudelsalat
- Bohnensalat
- Salat von roten Linsen mit Kasslerstreifen
- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

- Westfälischer Pfefferpotthast mit Reibekuchen
- Kohlrouladen in grober Senfsauce mit Petersilienkartoffeln

Desserts

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce
- Pumpernickelspeise
- Obstsalat

Käse

- Gemischte Käseplatte
- Brotkorb mit Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person

36,50 €

Buffetvorschlag „Finger Food“

Deutsch

- Kleine belegte Schnittchen:
 - Geflügelbrust
 - Lachs
 - Schinken
 - Schalottencrème
- Kleine „Partyfrikadellen“
- Kleine Schnitzel
- Gemischtes Käsebrett
- Bierbeißer
- Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Asiatisch

- Mini-Lumpia (Frühlingsrolle)
- Yakitori (Geflügelspieße)
- Shrimpbällchen
- Dim Sum (gedämpfte Teigtaschen)

Mediterran

- Gegrillte Auberginen
- Getrocknete Tomaten
- Gefüllte Champignonköpfe
- Meeresfrüchtesalat

TexMex

- Mozzarellasticks
- Panierte, gefüllte Jalapeños (Chilischoten)
- Chicken Wings
- Mini-Burritos (gefüllte Weizentortilla)

Preis pro Person

37,50 €

Buffetvorschlag „Grillbuffet“

(von März bis Oktober)

Salate

- Karottensalat
- Blattsalate
- Bauernsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Bohnensalat
- Fischsalat

Beilagen

- Folienkartoffeln
- Cous Cous
- Kartoffel-Speck-Salat
- Gebratene Zucchini
- Geschmorte Champignons

Grillgut

- Schweinesteak (Nacken und Lachs)
- Lammkotelett
- Lachssteak
- Zanderfilet im Speckmantel
- Hähnchenbrust
- Scampispiße
- Paella

Brot, Saucen und Dippes

- Gemischter Brotkorb
- Verschiedene Buttermischungen
- Guacamole
- Salsa
- Barbecue
- Curry-Mango
- Aioli
- Kräuterquark

Dessert

- Amarettini-Pfirsich-Päckchen vom Grill
- Obstsalat

Preis pro Person

43,20 €

Buffetvorschlag „American Barbecue“

(von März bis Oktober)

Salate

- Cole Slaw
- Caesar Salad
- Tomatensalat
- Pikanter Salat von Kidneybohnen
- Nudelsalat

Beilagen

- Jacket Potatoes
- Potato Wedges
- Baked Beans
- Kartoffel-Speck-Salat
- Gegrillte Maiskolben

Hauptgerichte

- Spare Ribs
- Lamb Chops
- Turkey Steak
- Chicken Wings
- Burger
- Rinderhüftsteak

Brot, Saucen und Dipp

- Gemischter Brotkorb
- Verschiedene Buttermischungen
- Salsa
- Barbecue
- Curry-Mango
- Aioli
- Kräuterquark

Dessert

- Bananen-Pudding `Alabama´
- Schokoladen-Muffins, Brownies, Donuts

Preis pro Person

42,40 €

Wein und Sekt

Il Mercante
Bianco della
Casa VDT

Venetien, Italien

Garganega

0,75 L

15,90 €



Schloss Friedelsheim
Riesling Kabinett
trocken

Pfalz, Deutschland

Riesling

0,75 L

16,90 €



Beyer-Bähr
Grauer Burgunder
QbA trocken

Rheinhessen,
Deutschland

Grauer Burgunder

0,75 L

16,90 €



Meiser
Weißer Burgunder
QbA trocken

Rheinhessen,
Deutschland

Weißer Burgunder

0,75 L

16,90 €



Il Mercante
Rosso della Casa
IGT

Venetien,
Italien

Merlot und
andere

0,75 L

15,90 €



Navarro Lopez
Tempranillo Tierra Calar
VdT

La Mancha,
Spanien

Tempranillo

0,75 L

16,90 €



Corte Dei Mori
Sicilia Rosso IGT

Marsala, Sizilien,
Italien

Nero d'Avola

0,75 L

17,90 €



Schloss Friedelsheim
Dornfelder QbA trocken

Pfalz, Deutschland

Dornfelder

0,75 L

17,90 €



Beyer-Bähr
Portugieser QbA
halbtrocken

Rheinhessen,
Deutschland

Portugieser

0,75 L

17,90 €



Wein und Sekt

Alamo Viso
Rosé Alamo VdM

Trás-os-Montes,
Portugal

Baga, Rufete, Tinta
Barroca, Touriga Franca

0,75 L

16,90 €

Chais Réunis de
Salleles
Rosé de Provence
AC

Frankreich

Cuvée

0,75 L

16,90 €



Beyer-Bähr
Spätburgunder
Weißherbst
QbA halbtrocken

Rheinhessen,
Deutschland

Spätburgunder

0,75 L

16,90 €



Caves de
Wissembourg
Cavalier Blanc de
Blancs Brut

Alsace, Frankreich

Cuvée

0,75 L

17,50 €



Valdoca
Prosecco Frizzante DOC

Venetien, Italien

Prosecco

0,75 L

16,90 €



Vier Jahreszeiten
Seccofruits

Pfalz, Deutschland

Cuvée mit Aromen von
Grapefruit und Maracuja

0,75 L

16,50 €

Mionetto
Fragolino Rosso
Frizzante IGT

Venetien, Italien

Clinton

0,75 L

16,50 €



Checkliste für Ihre Veranstaltung - Ihr 'Roter Faden'

Datum der Veranstaltung _____ Empfang der Gäste _____

Anzahl der Gäste _____ Dauer des Empfangs* _____

- Getränke zum Empfang Keine
 Sekt oder Prosecco mit Orangensaft
 À la carte
 Anderer Aperitif (Sherry, Campari, Cocktail etc.)

- Fingerfood zum Empfang Ja*
 Nein

* Soll der Empfang länger als 1 Stunde dauern, empfehlen wir Ihnen, Ihren Gästen eine Kleinigkeit zu essen in Form von Canapées o.Ä. anzubieten.

Das Buffet* _____

Änderungswünsche _____

* Unsere Buffetvorschläge können selbstverständlich verändert werden. Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne behilflich. Anschließend erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Die Getränke

Wir empfehlen, Mineralwasser in großen Flaschen auf die Tische zu stellen.

- Normal Medium Still

Andere alkoholfreie Getränke werden à la carte ausgeschenkt.

Bier vom Faß wird in 0,3L-Gläsern ausgeschenkt und literweise abgerechnet.

Flaschenbiere (Weizenbier, Altbier etc.) werden à la carte ausgeschenkt.

Wein Selber mitbringen / anliefern lassen (Korkgeld)

Vom Meierhof Rotwein _____

Weißwein _____

- Spirituosen Keine
 Pauschalpreis (s. Seite 2)
- Longdrinks Keine
 Pauschalpreis (s. Seite 2)
- Cocktails Keine
 Auswahl _____

Heißgetränke können jederzeit beim Servicepersonal bestellt werden.

- Tischdekoration Stofftischdecken weiß Zellstofftischdecken weiß
 Stoffservietten weiß Zellstoffservietten weiß / farbig
 Eigene Deko Deko Standard Meierhof
- Musik DJ Live Keine Hintergrundmusik Meierhof
- Rauchen Immer erlaubt
 Nach dem Essen im Restaurant erlaubt
 Nur draußen

Tischplan* Basierend auf Nummer _____

* Unsere Tischpläne in dieser Infobroschüre sind nur wenige Beispiele. Wir erstellen nach Ihren Vorgaben im Rahmen der räumlichen Möglichkeiten einen individuellen Tischplan für Ihre Veranstaltung.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen vor Ort im Meierhof gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie dazu mit uns einen Termin.

Bankettvereinbarung

Datum der Veranstaltung: _____ ab _____ Uhr mit _____ Personen

Veranstalter: _____

Leistungsgrundlage sind unsere Menü- / Buffetvorschläge sowie die Speisen- und Getränkekarte. Vorbestellte Leistungen müssen entsprechend der Personenzahl vergütet werden. Eine Mehr- oder Minderzahl kann nur bis zu 48 Stunden vor der Veranstaltung Berücksichtigung finden. Bei Absage einer fest vereinbarten Veranstaltung wird eine Stornogebühr von 250,- € für Abendveranstaltungen und 100,- € für Tagesveranstaltungen erhoben.

Raummiete

Die Raummiete wird durch entsprechenden Verzehr getilgt. Bei Nichterreichen des Mindestverzehr wird der verbleibende Rest der „Miete“ vom Veranstalter übernommen.

Das gesamte Restaurant können Sie abends an jedem Wochentag außer an Feiertagen und außer sonntags ab 19.00 Uhr zu einem Preis resp. Mindestverzehr von 2.500,- € buchen.

Mitarbeiterkosten

Ab 01.00 Uhr werden die Mitarbeiterkosten auf den Veranstalter umgelegt. Sie betragen pro Stunde und Mitarbeiter 28,- €.

Haftung

Auf dem Gelände des Tierparks (dazu gehören auch die Parkplätze) und des Restaurants ist Feuer und offenes Licht wegen der erhöhten Brandgefahr verboten.

Das Parken ist nur auf den Parkplätzen des Tierparks möglich. Fahrzeuge, die auf dem Hof vor dem Restaurant abgestellt sind, können von der Tierparkverwaltung kostenpflichtig entfernt werden.

Fehlende oder beschädigte Gegenstände stellen wir dem Veranstalter zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung.

Korkgeld

Bringt der Veranstalter seinen Wein selbst mit, so erheben wir pro Flasche 8,- € Korkgeld.

Rechnung

Die Angebote und Preise in der Infobroschüre gelten bis zum Erscheinen einer neuen Version (Versionsnummer s. Titel). Alle Rechnungsbeträge sind nach Leistungserhalt sofort und ohne Abzug fällig. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bielefeld.

Bielefeld, _____

Bielefeld, _____

(Datum, Meierhof Gastronomie GmbH & Co. KG)

(Datum, Gastgeber)