

**Preisliste für Familienfeiern & Hochzeiten**  
- gültig ab 80 Personen -

**Empfang**

Rieslingsekt Weingut Abel	0,75l	19,50 €
Rosésekt Weingut Brogsitter	0,75l	19,50 €
Erdbeersecco	0,75l	16,50 €
Schloß Rheinberg Sekt	0,75l	15,00 €
Bouvet Saphire	0,75l	21,90 €
Bouvet rosé	0,75l	27,50 €
Hauscocktail	1,00l	9,90 €

**Alkoholfreie Getränke**

Coca-Cola, Fanta, Sprite	1,0l	4,80 €
Regina „rote Brause“	1,0l	3,90 €
Orangensaft Beckers und weitere Säfte	1,0l	8,50 €
Apfelsaft	0,75l	5,90 €
Tonic, Ginger Ale	0,2l	1,90 €
Bitter Lemon	1,0l	7,50 €

**Kaffee**

Kaffe oder Kaffee Hag	Tasse	1,50 €
Espresso	Tasse	1,80 €
Cappuccino oder Milchkaffee	Tasse	2,00 €
Latte Macchiato	Glas	2,50 €

**Wasser 0,75l**

	Bis 80 Flaschen	Ab 80 Flaschen
Selters Mineralwasser	4,10 €	3,65 €
Selters Mineralwasser still	4,10 €	3,65 €
San Pellegrino	4,50 €	3,95 €

**Bier**

Veltins vom Faß	1,0l	6,20 €
Radeberger vom Faß	1,0l	5,95 €
Vitamalz, Diebels Alt, Veltins free	0,33l	1,90 €
Schöffelhofer Weizenbier	0,5l	3,00 €
Schöffelhofer Weizenbier - alkoholfrei	0,5l	3,00 €

**Klassische Weinauswahl (3 Sorten):**

<b>Weißwein, trocken:</b>	<b>0,75l</b>	
Oestricher Lenchen, Riesling, Kabinett		16,50 €
<b>Roséwein, halbtrocken:</b>		
Spätburgunder Weißherbst		15,90 €
<b>Rotwein, trocken:</b>		
Côtes du Rhône – Cuvée Princes d´Orange		18,50 €

**Weißwein, trocken**

	<b>0,75l</b>	
Grauburgunder–Staatsdomäne Blankenhornsberg		19,00 €
Grauburgunder Q – Weingut Joachim Heger		21,00 €
Iphöfer Kalb, Silvaner – Weingut Hans Wirsching		17,90 €
Piesporter Goldtröpfchen–Weingut Weller-Lehnert		17,00 €
Würzburger Stein–Weingut Juliusspital		24,00 €
Sancerre–Domaine de la Garenne		24,00 €

**Wein, halbtrocken**

	<b>0,75l</b>	
Oestricher Doosberg, Riesling, Kabinett		16,50 €
Piesporter Grafenberg, Riesling Kabinett		16,50 €
Dornfelder, Weingut Dr. Köhler		18,00 €

**Rotwein, trocken**

	<b>0,75l</b>	
Dornfelder – Weingut Weller Lehnert		16,50 €
Spätburgunder – Weingut Abel		16,50 €
Villa Bürklin, Weingut Dr. Bürklin Wolf		19,50 €
Nero d´Avola – Masseria Trajone		17,50 €
Crianza – Finca Antigua		21,00 €
Merlot Diamond Label – Rosemount Estate		23,00 €
Cabernet Sauvignon – Weingut Fetzer		23,00 €
Côtes du Rhône, Frankreich, trocken		17,00 €
Sablet Villages – Cuvée Clements		21,00 €
Gigondas – Vieilles Vignes		24,50 €

**Spirituosen “Standard Sortiment”**

	<b>0,7l</b>	
Langemeyer Wacholder		24,00 €
Langemeyer Kräuterwacholder		24,00 €
Langemeyer Saure Kirsche		24,00 €
Berentzen Korn		22,00 €
Polar Passionsfrucht, Xuxu		19,50 €
Wackelpeter „Green Power“		19,50 €
Jägermeister, Fernet oder Averna		33,00 €
Malteser, Bacardi		33,00 €
Sambucca, Tequila, Pernod		33,00 €

Ramazotti	36,00 €
Jubiläumsaquavit, Linie	36,00 €
Baileys	36,00 €
Wodka Gorbatschow	29,00 €

Mariacron	29,50 €
Jim Beam	36,00 €
Johnnie Walker Red Label	36,00 €

Grappa Cellini	33,00 €
----------------	---------

**Erweitertes Getränkeangebot**

Martini bianco	0,7l	24,00 €
Sandemann Sherry	0,7l	24,00 €
Schladerer Obstbrand	0,7l	35,00 €
Schladerer Williamsbirne	0,7l	42,00 €
Wodka Moskovskaya	0,5l	24,00 €
Tresterbrand Weingut Abel	0,5l	28,00 €
Havanna Club brauner Rum	0,7l	45,00 €
Marillenbrand	0,7l	49,00 €
Grappa Gran Moscato	0,7l	39,00 €
Ouzo	0,7l	30,00 €
Creme de Cassis	0,7l	24,00 €
Kümmerling	2 cl	1,40 €
Kleine Flaschen Jägermeister	2 cl	1,40 €
Red Bull „Dose“	0,25l	2,90 €
Bionade	0,33l	2,20 €

**Sonstiges**

Erstellung eines Tischplanes		18,00 €
Erstellung von Tischkarten		18,00 €
Menükarten	pro Stück	1,80 €
Blumengestecke „anteilig“	pro Stück	8,50 €
Beamerbenutzung		Auf Anfrage
Sonstige Medientechnik		Auf Anfrage
Stuhlhussen		Auf Anfrage

**Mitternachtsimbiss**

<b>Mitternachtsimbiss</b>	<b>Preis pro Person</b>
Mitternachtsimbiss	4,50 €
mit Handschnittchen Kaffee und Tee	Aufpreis
Zusätzlich Käsebrett mit Brotkorb und Dipp	1,60 €
Zusätzlich Currywurst	1,40 €
Zusätzlich Currywurst und Käsebrett	2,40 €
Käsebrett und Currywurst (statt Schnittchen)	2,90 €
Käsebrett und Fischplatte (statt Schnittchen)	3,90 €

**Abrechnungsweise**

Alle Flaschen werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet. Anbrüche werden entsprechend zurückgerechnet.

Kinder unter 12 Jahren werden mit 50 % des Menüpreises berechnet. Kinder unter 4 Jahren sind kostenfrei.

Alle Preise verstehen sind inkl. 19% MwSt und Bedienung.

## Festpreisangebot für Familienfeiern & Hochzeiten

Sektempfang im Festsaal oder auf der Gartenterrasse mit Rieslingsekt vom Weingut Abel, Hauscocktail und Sekt gemischt mit Orangensaft.

Erstellung von Menükarten, Tischplan und Tischkarten. Runde Tische oder Tischblöcke in den Größen Ihrer Wahl. Kompetenter, fachlicher und herzlicher Service. Festsaal mit Klimatisierung und Ambientebeleuchtung.

Festliches Gedeck: Platzteller, Rot- und Weißweinglas, Wasserglas, Menagen, Stoffservietten, Blumengestecke und Kerzenleuchter oder auf Wunsch Teelichter.

Als Geschenk des Hauses eine Übernachtung für das Brautpaar oder ein 5 Gänge-Candlelight Menü. Ihre Gäste erhalten 10% Rabatt auf die Übernachtung.

Getränkesservice mit Radeberger Bier, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Selters Mineralwasser, Säfte, Schweppes, Cola Zero, Schöfferhofer Weizenbier und alkoholfreies Bier.

Weinservice mit drei Weinen:

Weißwein: Oestricher Lenchen, Riesling, Kabinett, trocken

Roséwein: Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken

Rotwein: Côtes du Rhône, Frankreich, trocken

(andere Weine sind nach Absprache möglich)

Digestif nach dem Essen am Tisch:

Ramazotti auf Eis, Kräuterwacholder und Malteser.

Kaffee und Kaffeespezialitäten auf Bestellung.

Spirituosenangebot an der Theke:

Langemeyer's Wacholder, Kräuterwacholder,

Roten, Korn, Jägermeister, Wodka, Jim Beam, Ramazotti,

Malteser, Green Power „Wackelpeter“

Grappa Cellini, Obstbrand und Weinbrand.

(Änderungen der Spirituosen sind nach individueller Absprache möglich)

Mitternachtsimbiss mit Handschnittchen, Kaffee und Tee.

Die obenstehenden Leistungen können Sie nach Verbrauch oder als Festpreisangebot buchen.

Änderungen der Leistungen sind nach Absprache möglich.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin zur Beratung und individuellen Menübesprechung mit uns.

Festpreisangebot pro Erwachsener (ohne Menü)

Ab 80 Personen	Ab 100 Personen	Ab 120 Personen	Ab 140 Personen	Ab 160 Personen
39,50 €	38,50 €	37,50 €	36,50 €	35,50 €

Stand Januar 2010

## Weinänderungen für Festpreisangebote

### Weißweinänderungen

	Aufpreis
Grauburgunder–Staatsdomäne Blankenhornsberg	1,20 €
Weißburgunder–Staatsdomäne Blankenhornsberg	1,00 €
Grauburgunder Q – Weingut Joachim Heger	1,60 €
Iphöfer Kalb, Silvaner – Weingut Hans Wirsching	0,60 €
Piesporter Goldtröpfchen–Weingut Weller-Lehnert	0,60 €

### Rotweinänderungen

	Aufpreis
Dornfelder – Weingut Weller Lehnert	0,00 €
Spätburgunder – Weingut Abel	0,00 €
Nero d' Avola – Masseria Trajone	0,90 €
Crianza – Finca Antigua	1,30 €
Merlot Diamond Label – Rosemount Estate	1,80 €
Cabernet Sauvignon – Weingut Fetzer	1,80 €
Côtes du Rhône – Cuvée Princes d'Orange	0,90 €
Sablet Villages – Cuvée Clements	1,50 €

## Informationen zum Festpreisangebot

Gerne nehmen wir eine optionale (für Sie unverbindliche) Reservierung vor, damit Sie die Musik, die Kirche und weiteres planen können. Bei einer anderweitigen Anfrage für Ihren „optionalen“ Termin halten wir Rücksprache mit Ihnen, und bitten dann um Ihre Entscheidung.

Zeiten für Festpreisangebote: ab 17.30 Uhr bis 4.30 Uhr. Jede weitere ¼ Stunde wird mit 40,00 Euro berechnet.

Kinder unter 4 Jahren sind kostenfrei.

Kinder unter 12 Jahren werden mit 50% des Inklusiv- und des Menüpreises berechnet.

Musiker, Fotografen etc. werden mit 50% der Inklusivleistung und mit 80% des Menüpreises berechnet.

Die genaue Personenzahl benötigen wir 2 Tage vor dem Veranstaltungstermin als Berechnungsgrundlage.

Nicht erschienene Gäste werden mit 50% der gebuchten Leistung berechnet. Berechnungsgrundlage zum Menü- und Inklusivpreis sind Erwachsene / Vollzahler.

Ob Sie sich für ein Festpreisangebot oder individuelle Abrechnung entscheiden, wir sind in gewohnter, guter Qualität mit fairen und konkurrenzfähigen Preisen für Sie da! Gerne teilen wir Ihnen Termine zur Besichtigung mit, an denen der Festsaal für eine Feier vorbereitet ist.

Weitere Menü-Vorschläge halten wir auf Anfrage für Sie bereit. Gerne beraten wir Sie unverbindlich; bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

# Preisliste „Getränke“

Ab 80 Personen



Hotel Leugermann

... so individuell wie Sie

Hotel-Restaurant Leugermann  
Osnabrücker Straße 33 • 49477 Ibbenbüren

☎ 05451 / 935-0

www.hotel-leugermann.de  
info@leugermann.de