

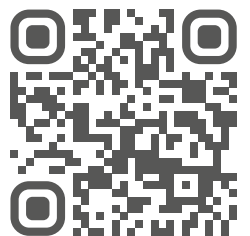
*Feste Feiern*

HÜNERBEIN'S

*Posthotel*

— ☆ ☆ ☆ SUPERIOR —

[WWW.HUENERBEINS-POSTHOTEL.DE](http://WWW.HUENERBEINS-POSTHOTEL.DE)



## *Feste Feiern* in Hünnerbein's Posthotel



### LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN UND BEGEISTERN...

Wir begleiten Ihre Feier von der ersten Idee bis zum letzten Moment am Abend.  
Mit stilvollen Räumen, aufmerksamem Service und einer Küche, die Freude macht.

So entsteht ein Tag, an den Sie sich gern erinnern.

**Entspannt, persönlich und voller schöner Augenblicke.**

Ob Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Taufe, Einschulung  
oder eine Jubiläums-Hochzeit mit Ihren Liebsten.

Ob Betriebsjubiläum unter Kollegen oder ein festlicher Abend im Familienkreis.  
Sie feiern mit 12 Gästen oder planen ein großes Event mit bis zu 120 Personen.  
Wir haben die passenden Ideen, die Erfahrung und das Gespür für besondere Anlässe.  
Und vor allem die Freude daran, Ihre Feier für Sie unvergesslich zu machen.



*Das sind wir!*

## SEIT 1993 BEGRÜSSEN WIR UNSERE GÄSTE IM LUFTKURORT SCHLEDEHAUSEN

Als familiengeführtes Hotel stehen wir für echte Gastlichkeit,  
persönliche Atmosphäre und viel Liebe zum Detail.

Bei uns trifft Tradition auf Moderne. Stilvolle, zeitgemäße Räumlichkeiten,  
ein herzliches Miteinander und ein Team, das jeden Tag mit Freude für unsere Gäste da ist.  
Genau das macht den Unterschied.

Diese Haltung spiegelt sich auch in unserer Küche wider.  
Regional verwurzelt, offen für neue Ideen und immer mit dem Blick auf das, was wirklich zählt:  
guter Geschmack und glückliche Gäste.

Ob festliches Menü, entspanntes Buffet oder klassische Lieblingsgerichte mit moderner Note.  
Unser Küchenteam kocht für Sie mit Leidenschaft, Kreativität  
und einem feinen Gespür für Genuss.

Natürlich denken wir auch an besondere Wünsche.  
Vegetarisch, vegan oder mit Rücksicht auf Allergien. Wir beraten Sie gern und sorgen dafür,  
dass sich bei uns wirklich jeder willkommen fühlt.

### **Ihre Familie Hünerbein und das Mitarbeiterteam**



# Unvergessliche Räume

## FÜR IHRE FAMILIENFEIER, JUBILÄUMS-HOCHZEIT ODER GESCHÄFTLICHE ANLÄSSE

Im **Raum Schelenburg** für bis zu 20 Personen und im **Raum Holter Burg** für bis zu 25 Personen sind Sie ganz exklusiv unter sich! Beide Räume bieten gemeinsam Platz für bis zu 60 Personen.



In unserem **Ballsaal** schaffen wir eine festliche Atmosphäre zum Wohlfühlen, Genießen und Feiern für 60 bis 120 Personen.

### IHR FEIERPAKET

- Kostenlose Beratungstermine
- Bereitstellung der Räumlichkeiten
- Tische & Stühle, stylisch, modern
- Stehtische für den Empfang
- Tischwäsche schlicht und klassisch
- Tische dekoriert bis zur Serviette
- Kleine Blumendekoration und Kerzen
- Stoffservietten in Gastronomie-Qualität
- Unser fleißiges Team – nur für Sie!
- Separater Eingang
- Separate Sanitäranlagen
- Separate Lüftungsanlage
- Klimaanlage (Raum Schelenburg und Holter Burg)
- Dimmbares Licht

### ALLE LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Professionelle Musikanlage nur für Sie
- Endreinigung
- Energiekosten
- Auf- und Abbau der Räumlichkeiten
- Nutzung des Außenbereiches (je nach Raum)

<b>Raum Ballsaal, Schelenburg und Holter Burg</b>	750,00 €
<b>Raum Ballsaal</b>	400,00 €
<b>Raum Schelenburg und Holter Burg</b>	300,00 €
<b>Raum Holter Burg</b>	160,00 €
<b>Raum Schelenburg</b>	120,00 €

# Worauf haben Sie Lust?

MENÜ- UND UNVERGESSLICHE BUFFETKREATIONEN  
FÜR SIE ZUM GENIESSEN



## ALS BUFFET (AB 20 PERSONEN)

### *Premium+ Buffet*

#### VORSPEISE

Carpaccio von der Galia-Melone mit aromatischem Osnabrücker Land-Schinken  
Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnusscrunch und feinem Honigdressing

#### SUPPE

Klassische Rinderconsommé – klar und kräftig im Geschmack –  
mit feinen Fleischklößchen, zarten Gemüsestreifen und Eierstich  
dazu ofenfrisches Baguette

#### HAUPTGÄNGE

Zarte kleine Rinderrouladen – langsam geschmort –  
in klassischer Sauce

Gebratene Brust vom Landgockel – saftig und aromatisch –  
serviert mit feiner Kräuterrahmsauce

Zart gebratenes Lachsfilet – saftig und fein im Geschmack –  
begleitet von einer frischen Dillsauce

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln und goldbraune Kroketten  
dazu eine abgestimmte Gemüsevariation der Saison

#### DESSERT

Hünerbein's Minis  
Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Joghurt-Quark-Crème mit Waldbeerengrütze

Vanille- und Stracciatella Eis  
mit fein aufgeschlagener Sahne und frischem Obst

**64,00**

#### SALATVARIATION

Saisonale Blattsalate und frische Rohkost,  
verfeinert mit ausgewählten Toppings und hausgemachtem Dressing

**5,50**

## Medium Buffet

### SUPPE

Klassische Rinderconsommé – klar und kräftig im Geschmack – mit feinen Fleischklößchen, zarten Gemüsestreifen und Eierstich dazu ofenfrisches Baguette

### HAUPTGÄNGE

Zarte kleine Rinderrouladen – langsam geschmort – in klassischer Sauce

Gebratene Brust vom Landgockel – saftig und aromatisch – serviert mit feiner Kräuterrahmsauce

Zart gebratenes Lachsfilet – saftig und fein im Geschmack – begleitet von einer frischen Dillsauce

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln und goldbraune Krokette, dazu eine abgestimmte Gemüsevariation der Saison

### DESSERT

Cremige Panna Cotta  
mit leichtem Erdbeerschaum und frischen Beeren  
– Sanft. Frisch. Ein ruhiger Abschluss –

**49,00**

### SALATVARIATION

Saisonale Blattsalate und frische Rohkost,  
verfeinert mit ausgewählten Toppings und hausgemachtem Dressing

**5,50**

## Standard Buffet

### SUPPE

Klassische Rinderconsommé – klar und kräftig im Geschmack – mit feinen Fleischklößchen, zarten Gemüsestreifen und Eierstich dazu ofenfrisches Baguette

### HAUPTGÄNGE

Zarte kleine Rinderrouladen – langsam geschmort – in klassischer Sauce

Gebratene Brust vom Landgockel – saftig und aromatisch – serviert mit feiner Kräuterrahmsauce

Petersilienkartoffeln und goldbraune Krokette, dazu eine abgestimmte Gemüsevariation der Saison

### DESSERT

Cremige Panna Cotta mit leichtem Erdbeerschaum und frischen Beeren. – Sanft. Frisch. Ein ruhiger Abschluss –

**44,00**

### SALATVARIATION

Saisonale Blattsalate und frische Rohkost, verfeinert mit ausgewählten Toppings und hausgemachtem Dressing

**5,50**

## ALS FESTLICHES MENÜ (AB 10 PERSONEN)

### *Premium+ Menü*

#### **VORSPEISE**

Carpaccio von der Galia-Melone  
mit aromatischem Osnabrücker Land-Schinken

#### **SUPPE**

Klassische Rinderconsommé – klar und kräftig im Geschmack –  
mit feinen Fleischklößchen, zarten Gemüsestreifen und Eierstich  
dazu ofenfrisches Baguette

#### **HAUPTGÄNGE**

Hünerbein´s feine Rinderrouladen – langsam geschmort –  
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

oder

Hünerbein´s Brust vom Landgockel – saftig und aromatisch –  
im geräucherten Schinken-Mantel  
an einer Weißwein-Kräuter-Sauce mit grünen Bandnudeln

oder

Gebratenes Lachsfilet – saftig und fein im Geschmack –  
mit frischer Dill-Weißweinsauce  
dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

#### **DESSERT**

Hünerbein´s Minis  
Mousse au Chocolat | Crème Brûlée  
Joghurt-Quark-Crème mit Waldbeerengrütze

**59,00**

Als Tischbuffet bieten wir die Hauptgänge mit Nachservice und Gemüsevariation an. **69,00**  
Auf Wunsch bieten wir ein vegetarisches Gericht aus unserer Speisekarte an.

#### **SALATVARIATION**

Saisonale Blattsalate und frische Rohkost,  
verfeinert mit ausgewählten Toppings und hausgemachtem Dressing

**5,50**

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service

## Medium Menü

### SUPPE

Klassische Rinderconsommé – klar und kräftig im Geschmack –  
mit feinen Fleischklößchen, zarten Gemüwestreifen und Eierstich  
dazu ofenfrisches Baguette

### HAUPTGÄNGE

Hünerbein´s feine Rinderrouladen – langsam geschmort –  
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

oder

Hünerbein´s Brust vom Landgockel – saftig und aromatisch –  
im geräucherten Schinken-Mantel  
an einer Weißwein-Kräuter-Sauce mit grünen Bandnudeln

oder

Gebratenes Lachsfilet – saftig und fein im Geschmack –  
mit frischer Dill-Weißweinsauce  
dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

### DESSERT

Cremige Panna Cotta  
mit leichtem Erdbeerschaum und frischen Beeren.  
– Sanft. Frisch. Ein ruhiger Abschluss –

**42,00**

Als Tischbuffet bieten wir die Hauptgänge mit Nachservice und Gemüsevariation an. **52,00**  
Auf Wunsch bieten wir ein vegetarisches Gericht aus unserer Speisekarte an.

### SALATVARIATION

Saisonale Blattsalate und frische Rohkost,  
verfeinert mit ausgewählten Toppings und hausgemachtem Dressing

**5,50**

## Standard Menü

### SUPPE

Klassische Rinderconsommé – klar und kräftig im Geschmack – mit feinen Fleischklößchen, zarten Gemüsestreifen und Eierstich dazu ofenfrisches Baguette

### HAUPTGÄNGE

Spitzen vom Landschweinfilet „Zürcher Art“ mit frischen Champignons in Rahm, glacierten Karotten und Butterspätzle

oder

Hünerbein´s Brust vom Landgockel – saftig und aromatisch – im geräucherten Schinken-Mantel an einer Weißwein-Kräuter-Sauce mit grünen Bandnudeln

### DESSERT

Cremige Panna Cotta mit leichtem Erdbeerschaum und frischen Beeren.  
– Sanft. Frisch. Ein ruhiger Abschluss –

**36,00**

Als Tischbuffet bieten wir beide Hauptgänge mit Nachservice und Gemüsevariation an.

**46,00**

Auf Wunsch bieten wir ein vegetarisches Gericht aus unserer Speisekarte an.

### SALATVARIATION

Saisonale Blattsalate und frische Rohkost, verfeinert mit ausgewählten Toppings und hausgemachtem Dressing

**5,50**

Hünerbein's  
*Brunchbuffet*

**EMPFANG**

Auf Wunsch reichen wir Ihnen ein Glas prickelnden Sekt  
und unseren alkoholfreien „Sundowner“ (Aufpreis)

**GETRÄNKE**

Filterkaffee, Tee, Schokolade, Fruchtsäfte und Milch

**FRÜHSTÜCK**

Verschiedene Brötchensorten, Brotauswahl, ofenfrische Croissants

Butter und Margarine

Konfitüren, Honig und andere süße Brotaufstriche

Wurstspezialitäten mit Schinken

Verschiedene Schnitt- und Streichkäse

Joghurt, Quark und handgeschnittenes Obst

Müsli, Cerealien und Cornflakes

Rührei, gebratener Speck, kleine Bratwürstchen und gekochte Eier

Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Antipasti Spezialitäten

Cremiges Dessert

**24,00**

Kinder bis 5 Jahre **9,00**  
von 6 bis 12 Jahre **15,00**

Klassische Rinderconsommé als runden Abschluss auf dem Buffet **8,50**

## *Dekoration*

Verleihen Sie Ihrer Feier eine ganz persönliche Note.  
Wir kreieren gemeinsam mit Ihnen eine Blumendekoration,  
die Ihre Gäste verzaubern wird – ganz nach Ihren Wünschen und preislichen Vorstellungen.  
Falls Sie lieber selbst Hand anlegen möchten, geben wir Ihnen den nötigen  
kreativen Freiraum für Ihre eigenen Ideen.

## *Menükarten*

### **VORFREUDE AUF PAPIER**

Damit Ihre Gäste schon vor dem ersten Gang staunen:  
Wir gestalten und drucken Ihre Menükarten in einem eleganten, hochwertigen Look.  
Für nur 4,00 € pro Stück setzen wir Ihre Speisenauswahl gekonnt in Szene  
und verleihen Ihrer Tafel das gewisse Etwas.

## *Süsse Verführung zum Nachmittag...*

### **KAFFEEKLATSCH MIT HERZ**

Was wäre eine Feier ohne das Anschneiden der Torte?  
Wir rücken Ihre Festtagstorten ins rechte Licht und  
servieren dazu Ihre liebsten Kaffeespezialitäten.



## Bringen Sie Ihre eigene Kreation mit!

Ob Omas Geheimrezept oder die aufwendige Motivtorte: Bringen Sie Ihre selbstgebackenen Schätze gerne mit – wir kümmern uns um die fachgerechte Kühlung und den glanzvollen Auftritt am Buffet. Genießen Sie den Service, während wir die Heißgetränke direkt an den Tisch servieren.

Wir berechnen lediglich die verzehrten Getränke sowie eine Servicepauschale (für Geschirr, Besteck, Aufbau und unseren Rundum-Service).

## Getränke & Weine

### **ANSTOSSEN LEICHT GEMACHT!**

Ob spritziger Aperitif oder der passende Wein zum Hauptgang – wir beraten Sie stilsicher. Kommen Sie gerne vorab zur Weinprobe vorbei und wählen Sie Ihre Favoriten aus.

Gestalten Sie das Angebot ganz nach Ihrem Geschmack:  
Entweder „Full House“ aus unserem gesamten Sortiment oder  
eine exklusive Auswahl für Ihre Karte.



## *Musik & Technik*

### **HARMONISCHE KLÄNGE FÜR IHR EVENT**

Untermalen Sie Ihre Feier mit der passenden Hintergrundmusik.

Unsere Soundanlage steht Ihnen für Ihre eigene Playlist via Kabel oder Bluetooth völlig kostenfrei zur Verfügung. Damit jede Ansprache und jedes Grußwort perfekt verstanden wird, bieten wir Ihnen zusätzlich eine Mikrofonanlage mit Funkmikrofon für 40,00 € an. Für spezielle Technik-Wünsche beraten wir Sie gerne individuell.

## *Parken & Ankunft*

### **SORGLOS ANKOMMEN**

Für Sie und Ihre Gäste stehen ausreichend kostenfreie Parkplätze direkt auf unserem Hotel-Gelände zur Verfügung. Kurze Wege und eine stressfreie Ankunft sind somit garantiert.

## *Planung mit System & Herz*

### **IHR EVENT, UNSERE LEIDENSCHAFT**

Wir begleiten Sie Schritt für Schritt zu Ihrem Wunsch-Event. Rund sechs Wochen vor Ihrem Termin laden wir Sie zu einer ausführlichen Besprechung ein. Hierbei legen wir gemeinsam die kulinarische Linie fest und klären alle offenen Fragen, damit Sie sich am Tag der Feier vollkommen auf Ihre Gäste konzentrieren können.

### ***Ihre Familie Hünerbein & das Hünerbein's Posthotel-Team***



## DAMIT WIR UNS GUT VERSTEHEN...

### PREISE UND ZAHLUNGEN

1. Liegen zwischen dem Zeitpunkt des Vertragsschlusses und dem Zeitpunkt der Veranstaltung mehr als vier Monate und ändert sich der vom Statistischen Bundesamt veröffentlichte Verbraucherpreisindex für Deutschland ([https://www.destatis.de/DE/Themen/Wirtschaft/Preise/Verbraucherpreisindex/\\_inhalt.html](https://www.destatis.de/DE/Themen/Wirtschaft/Preise/Verbraucherpreisindex/_inhalt.html)) auf der Basis 2020=100 gegenüber dem für den Monat des Vertragsschlusses veröffentlichten Index um mindestens fünf Prozent, so ist Hünerebein's Posthotel einseitig dazu berechtigt, eine Anpassung der vereinbarten Vergütung zu verlangen. Maßstab für die Anpassung soll die Veränderung des Indexes sein, soweit dies der Billigkeit entspricht. Die Anpassung der Vergütung ist dem Kunden mindestens einen Monat vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung von Hünerebein's Posthotel mitzuteilen. Sollte eine Anpassung der Vergütung von mehr als zehn Prozent angekündigt werden, ist der Kunde berechtigt, sich vom Vertrag zu lösen. In diesem Fall werden jedoch die Gebühren für die Stornierung der Feier gemäß den hier getroffenen Bestimmungen fällig.

### TEILNEHMERZAHL UND VERANSTALTUNGSZEITEN

1. Die Veranstaltung wird für die vereinbarte Teilnehmerzahl ausgerichtet. Zusätzliche Gäste werden nachberechnet.
2. Änderungen der gemeldeten Personenzahl müssen schriftlich bis zum Montag vor dem Veranstaltungstag, mindestens aber vier Tage vor dem Veranstaltungstag, gemeldet werden.
3. Wird die Anzahl der gemeldeten Personen nach dieser Frist verringert, so ist dennoch der Preis nach der zuvor vereinbarten Personenzahl zu zahlen. Sollte nach diesem Termin eine Erhöhung der Teilnehmerzahl erfolgen, bemüht sich Hünerebein's Posthotel nachzudecken.
4. Die Veranstaltungszeiten werden zwischen dem Kunden und Hünerebein's Posthotel vorab abgestimmt.

### STORNIERUNG DURCH DEN KUNDEN UND NICHTINANSPRUCHNAHME DER LEISTUNGEN DES HÜNERBEIN'S POSTHOTEL

1. Ein Rücktritt vom Vertrag, die Kündigung des Vertrages, eine Absage der Veranstaltung o.ä. (im Folgenden „Stornierung“) muss schriftlich (z.B. per E-Mail) erfolgen.

2. Bei einer Stornierung oder Nichtinanspruchnahme der Leistung bei Veranstaltungen in Hünerebein's Posthotel ist Hünerebein's Posthotel berechtigt, die vertraglich vereinbarte Vergütung zu verlangen. Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalisieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, neben der Raummiete bei einer Stornierung **bis sechs Monate vor der Veranstaltung einen Pauschalbetrag von 500,00 €** (zur Abgeltung des Aufwandes für Planung & Büro, Besichtigung etc.) zu zahlen.

- Bei einer Stornierung im Zeitraum von **weniger als sechs Monaten bis einen Monat vor der Veranstaltung 25 %** der vertraglich vereinbarten Vergütung (mindestens jedoch 500,00 €) zu zahlen.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von **weniger als einem Monat bis vier Tage vor der Veranstaltung 50 %** der vertraglich vereinbarten Vergütung (mindestens jedoch 500,00 €) zu zahlen.
- Bei einer Stornierung von **weniger als vier Tagen vor der Veranstaltung 90 %** der vertraglich vereinbarten Vergütung zu zahlen.

Als vertraglich vereinbarte Vergütung sind die im Veranstaltungsvertrag festgehaltenen Daten gemäß der Formel „Anzahl der geplanten Personen x Preis für Essen und Getränke pro Person“ zu verstehen. Ist noch kein konkreter Preis für Essen und Getränke pro Person vereinbart worden, ist der Preis des zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses günstigsten Menüs gemäß der geltenden Preisliste anzunehmen. Die Raummiete ist bei einer Stornierung oder Nichtinanspruchnahme in voller Höhe zu zahlen. Hünerebein's Posthotel hat sich jedoch die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung anrechnen zu lassen, falls eine anderweitige Vermietung möglich war.

### RECHTE VON HÜNERBEIN'S POSTHOTEL BEI VERANSTALTUNGEN

1. Hünerebein's Posthotel ist einseitig dazu berechtigt, die Zusammensetzung von Menüs und/oder einzelnen Zutaten von Gerichten anzupassen oder zu ändern, insbesondere wenn etwaige Lebensmittel oder Zutaten nicht verfügbar sind oder nur unter unverhältnismäßig hohem Aufwand bzw. Kosten zu besorgen sind. Dabei soll ein möglichst gleichwertiger Ersatz angeboten und beschafft werden.
3. Sonderabsprachen, die zuvor schriftlich bestätigt wurden und den Rahmen dieser AGB überschreiten, können seitens Hünerebein's Posthotel jederzeit geändert werden (z.B. Dekoration am Tag vor der Veranstaltung kann nicht erfolgen, da eine kurzfristige Veranstaltung angenommen wurde).