



**Ihre Feier sollte schon etwas Besonderes sein...**

Liebe Gäste,

vor 90 Jahren wurde unsere Gaststätte in einem bergischen Fachwerkhaus  
an der Wupper eröffnet.

Im Laufe der Jahre haben wir unser Haus und die Außenanlagen ständig  
verbessert und erweitert. Neben verschiedenen Gasträumen haben wir  
eine große Gartenterrasse mit Blick auf die Wupper.

In unserem Haus gibt es Räumlichkeiten für Gesellschaften  
von 16 – 100 Personen,

Der Saal hat einen eigenen Garten für Empfänge und Feiern im Freien.

Über Ihr Interesse an unserem Hause freuen wir uns und möchten Ihnen mit  
unseren Menüvorschlägen einen Auszug aus unserem weit reichenden Angebot für  
jeden Anlass vorstellen.

Für weitere Wünsche sind wir offen und beraten Sie gerne.

Auch bei der Auswahl von Musik oder Dekoration sind wir Ihnen behilflich.

Die Gaststätte Rüdenstein wird in der dritten und vierten Generation von der  
Familie Meis – Lucassen bewirtschaftet.

Wir sind stolz, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen.

**Petra Meis, Katrin & Ulf Lucassen und das Rüdenstein-Team**

## **Salate und Vorspeisen**

**Frische Salate der Saison** mit Joghurtdressing 5,80€

**Gebratene Poulardenbrust**  
auf bunten Salaten mit Himbeerdressing 9,20€

**Gratinierter Ziegenkäse** auf Salatbouquet mit Nüssen  
oder auf Rote Beete Carpaccio 9,00€

**Tomaten mit Mozzarella** dazu frisches Basilikum 7,80€

**Geräucherter Lachs** mit Sauercreme und Salatbouquet  
dazu frische Reibekuchen 11,00€

**Forellentörtchen** auf Schwarzbrot  
dazu Gurkensalat 9,50€

**Serrano-Schinken** auf Zucchini-Kartoffel-Rösti 9,80€

**Farlaffel** an Blattsalaten mit Orangendressing  
dazu Granatapfel 8,80€

**Gebratene Scampie** auf mediterranem Brotsalat 12,00€

**Tafelspitz „rosa gebraten“**  
mit Frankfurter grüne Soße und Salat 9,80€

**Bergische Potthucke** an Salaten der Saison mit Apfelkraut 9,00€

### ***Nach Saison:***

**Feldsalat mit Kartoffeldressing**  
dazu Speckstreifen und Brotcroustons 8,00€

**"Antipasti"** Italienischer Vorspeisenteller mit Parma-Schinken 10,00€

**Melonensalat mit Schwarzwälder Schinken** 8,80€

# Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 5,50€

Hühnerbrühe mit Eierstich 5,90€

Klare Tomatensuppe mit Concassé und Basilikumnockerln 5,90€

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 5,50€

Kartoffelcremesuppe mit Brotroutons 5,50€

Cremsuppe von frischem Lauch 5,50€

Rucolacremesuppe mit Serranoschinken 5,90€

Kressecremesuppe mit Parmaschinken 5,90€

Karotten-Orangen-Ingwercremesuppe 5,50€

Brokkolicremesuppe mit Rauchlachsstreifen 5,90€

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Walnüssen 5,50€

Champignon-Estragonrahmsuppe 5,50€

## *Nach Saison:*

Pfifferlingrahmsuppe mit Speckstreifen 5,90€

Spargelcremesuppe 5,50€

Kürbiscremesuppe 5,50€

Petersilienwurzelsuppe 5,50€

Maronencremesuppe 5,90€

Wir servieren zu allen Vorspeisen und Suppen frisches Brot

## Hauptgänge - Fleisch

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße 18,50€

Kalbsrahmgeschnetzeltes 17,00€

Kalbsfilet am Stück gebraten  
25,00€

Rinder- und Schweinemedallions  
mit frischen Champignons dazu Soße Bernaise 21,00€

\* Sauerbraten „Rheinischer Art“ 17,50€

\* Roastbeef „rosa gebraten“ mit Soße Bernaise 23,00€

Rumpsteak vom Grill mit Schmorzwiebeln 24,00€

Putenmedallions "Florentine"  
mit Spinat und Käse überbacken 16,00€

Poulardenbrust mit Balsamicosoße 15,50€

Im Ofen geschmorte Lammhaxe 16,50€

Lammrücken in der Kräuterkruste 22,00€

Entenbrust in Orangensoße 20,50€

## Wild

Hausgemachtes Wildgulasch mit Preiselbeeren 17,50€

Hirschkalbmedailons mit Waldpilzen 22,00€

Cordon Bleu vom Wildschwein  
gefüllt mit Käse und Parmaschinken 19,50€

# Fisch

**In Kräuterbutter gebratenes Lachssteak 17,50€**

**Zanderfilet auf Zitronenhollandaise 17,50€**

**Paniertes Kabeljaufilet mit Remouladensoße 17,00€**

**Edelfischvariationen auf Krustentierschaum 18,50€**

Dazu reichen wir wahlweise:

Blattspinat - Erbsenschoten - Möhrchen - Speckbohnen - Blumenkohl  
Kohlrabi - Mandelbrokkoli - Ratatouille - Rahmwirsing - Vichykarotten -  
Spitzkohl - Rosenkohl - Apfelrotkohl

Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln - Drillinge  
Kroketten - Butternudeln - Hausgemachte Spätzle - Butterreis oder Klöße

\* diese Gerichte sind nicht im Auswahlmenü möglich, da die Zubereitung längere Zeit erfordert.

Wünschen Sie zu Ihrem Gericht einen kleinen Salatteller,  
berechnen wir diesen mit 4,00€

Gerne bieten wir Ihnen im Sommer Spargel und im Herbst  
Gänsebraten und weitere Wildgerichte an.

## Dessert

Panna Cotta mit Waldfrüchten 6,00€

Hausgemachte Grießflammerie mit Himbeersoße 6,00€

Mousse au chocolat mit frischen Früchten 7,00€

**Vanilleeiscreme mit Sahne**

dazu heiße Himbeeren oder Schokoladensoße 7,50€

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße 5,50€

**Creme Brulée**

dazu Sorbet und Zitrusfrüchte 7,50€

Warmer Apfelcrumble mit Vanilleeiscreme 6,00€

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten 7,00€

Lauwarmes Schokoküchlein mit Sorbet und Früchten 8,50€

*Nach Saison:*

Heiße Zimtpflaumen mit Nusseiscreme und Sahne 6,80€

Frische Erdbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne 6,80€

Joghurt-Limetten-Mousse mit frischen Erdbeeren 6,80€

**Eisbombe nach Art des Hauses**

mit frischen Erdbeeren oder Obstsalat

heißen Himbeeren oder Kirschen oder Zimtpflaumen 7,50€

**Dessertteller "Rüdenstein"**

...lassen Sie sich überraschen

8,80€ auch als Dessertbuffet

dazu ein Käsebrett oder Vesperplatte mit Brot nach Absprache

## **"Kalt - Warmes Buffet"**

aus unseren Vorschlägen können Sie sich Ihr Buffet zusammenstellen.  
Gerne beraten wir Sie dabei.

### ***Kalt***

**Frische Blattsalate der Saison**

**Paprika - Gurken**

**Kraut - Möhren**

**mit French- und Joghurtdressing**

**Italienischer Brotsalat**

**Orientalischer Linsensalat**

**Bulgursalat**

**Tomaten mit Mozzarella und Basilikum**

**Rote Beete mit Ziegenfrischkäse**

**Hausgemachte Anti-Pasti**

**"Vitello Tonnato"**

**Kalbsbratenscheiben in Thunfischsoße mit Kapern**

**Melonensalat mit Schwarzwälder Schinken**

**„Variation vom Rauchfisch**

**Lachs - Forellenfilet - Eismeergarnelen  
dazu Sahnemeerrettich und Cocktailsoße**

### ***Warm***

**Schweinekrustenbraten mit Zwiebelsoße**

**Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße**

**Sauerbraten „Rheinischer Art“**

**Roastbeef "rosa gebraten" mit Soße Bearnaise**

**Poulardenbrust mit Balsamicorahmsoße oder Gorgonzolasoße**

**Kalbsrahmgeschnetzeltes**

**Kalbhaxen in Gemüsejus**

**Lammhaxen in Kräutersoße**

**Hausgemachter Wildgulasch**

**Hirschkeule mit Waldpilzsoße**

**Frisches Lachsfilet in Rieslingsoße**

**Dorade in Kräuterkruste**

**Zander in Dillbutter**

dazu reichen wir als Beilagen:

Blattspinat - Erbsenschoten - Möhrchen - Speckbohnen - Blumenkohl  
Kohlrabi - Mandelbrokkoli - Ratatouille - Rahmwirsing - Vichykarotten -  
Spitzkohl - Rosenkohl - Apfelrotkohl - Champignons oder Pfifferlinge

und

Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln - Drillinge  
Kroketten - Butternudeln - Hausgemachte Spätzle - Butterreis oder  
Klöße

*Als warmes Buffet ab 23,00€ pro Person  
mit Salatbuffet 29,00€ pro Person  
und als kalt-warmes Buffet ab 35,00€ pro Person*

Unsere Buffets servieren wir ab 40 Personen in unserem Saal!



# "Festmahl"

## **Am Tisch serviert:**

Gebratene Streifen von der Poulardenbrust auf bunten Salaten mit  
Himbeerdressing dazu frisches Brot

\* \* \* \*

Suppe nach Wunsch

\* \* \* \*

## **Vom Buffet:**

Schweinekrustenbraten mit Zwiebelsoße  
Roastbeef "rosa gebraten" mit Soße Bearnaise  
Edelfische in Dillbutter gebraten  
Blattspinat - Erbsenschoten - Karotten - Blumenkohl  
Kartoffelgratin - Butterspätzle - Krokette

\* \* \* \*

## **Zum Dessert mit "Feuer" serviert:**

Eisbombe nach Art des Hauses  
mit Früchten der Saison

***47,50€ pro Person***

## **Auf Wunsch ab 23.00 Uhr**

Käsebrett oder Vesperplatte - Preis nach Vereinbarung

# "Bella Italia"

## **Am oder auf dem Tisch serviert:**

"Italienischer Vorspeisenteller"  
Hausgemachte Antipasti, Tomaten - Mozzarella  
Frische Blattsalate mit Frenchdressing  
dazu Parmaschinken

\* \* \* \*

**Auf Wunsch:** Klare Tomatensuppe mit Basilikumnockerln

\* \* \* \*

## **Vom Buffet:**

Poulardenbrust in Balsamico-Soße  
Kleine Kalbsschnitzel in Parmesan gebraten mit Tomatensoße  
Dorade in Kräuterkruste  
Blattspinat - Ratatouille - Mandelbrokkoliröschen  
Butternudeln - Herzoginkartoffeln - Rosmarinkartoffel

\* \* \* \*

## **Als Dessert:**

Eisvariationen mit frischen Früchten - Panna Cotta mit Himbeeren  
Hausgemachtes Tiramisu - Mousse au chocolate

*42,50€ pro Person oder 47,50€ pro Person mit Suppe*

**Auf Wunsch ab 23.00 Uhr**

Käse & italienische Wurst vom Brett mit Brot - Preis nach Vereinbarung

# "Schlemmer-Buffer"

## Vom Buffet:

Frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken und Paprika  
mit Vinigrette- und Sahnedressing  
Möhren, Mais- und Bohnensalat  
Melonensalat mit Schwarzwälder Schinken  
Variation vom geräucherten Lachs, Forellenfilet  
und Eismeergarnelen mit Cocktailsoße

\* \* \* \*

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße  
Poulardenbrust mit Curryrahm- oder Gorgonzolasoße  
Zanderfilet in Dillbutter  
Feine Gemüse der Saison nach Wunsch  
Drillinge - Butterspätzle - Kroketten

\* \* \* \*

## Als Dessert:

Mousse au Chocolate – Joghurt-Limettencreme  
Apfelcrumble mit Vanillesoße  
Verschiedene Eiscreme mit Schlagsahne  
Frische Früchte der Saison

***45,00€ pro Person***

# "Spezialitäten aus der Region"

## **Am Tisch serviert:**

Bergische Potthucke mit Apfelkraut an Salaten der Saison

\* \* \* \*

**Auf Wunsch:** Kartoffelcremesuppe oder Lauchcremesuppe

\* \* \* \*

## **Vom Buffet:**

Sauerbraten „Rheinischer Art“  
Schweinekrustenbraten mit Landbiersoße  
Ofenfrische Lammhaxen in Kräuterjus  
Apfelrotkohl - Speckböhnchen - Rahmwirsing  
Kartoffelklöße - Butterspätzle - Bratkartoffeln

\* \* \* \*

## **Zum Dessert als Buffet:**

Frische, Bergische Waffeln mit heißen Kirschen  
Hausgemachter Reisbrei mit Zimt und Zucker  
Vanilleeiscreme - Schlagsahne

*mit Vorspeise 37,50€ pro Person*

*mit Suppe 34,00€ pro Person*

*mit Vorspeise & Suppe 43,00€ pro Person*

# "Rüdenstein"

## **Am Tisch serviert:**

Gratinierter Ziegenkäse auf Salatbouquet mit Nüssen

\* \* \* \*

Kressecreme mit Streifen vom Parmaschinken

\* \* \* \*

## **Vom Buffet:**

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Pommerysenfsoße  
Poulardenbrust "Florentine" mit Spinat und Käse überbacken

Heilbutt in Kräuterbutter gebraten

Vichykarotten - Erbsenschoten - Apfel-Lauchgemüse

Herzoginkartoffeln - Drillinge - Schupfnudeln

\* \* \* \*

## **Zum Dessert serviert:**

Lauwarmes Schokoküchlein mit Sorbet und Früchten

*49,50€ pro Person*

## **Auf Wunsch ab 23.00 Uhr**

Käsebrett oder Vesperplatte oder Curry-Wurst

Preis nach Vereinbarung

# "Festliches vom Grillbuffet"

## **Am Tisch serviert:**

Klare Tomatensuppe mit Honig- Chilligriesnockerln  
oder Suppe nach Wunsch

\* \* \* \*

## **Vom Buffet:**

Mediterraner Nudelsalat – Sommerlicher Brotsalat  
Kartoffelsalat – Gurkensalat in Rahm – Orientalischer Linsensalat

Frische Salate der Saison mit vers. Dressings  
Tomaten mit Mozzarella – Hausgemachte Anti-Pasti

Drillinge – Kartoffelecken  
Gebratene Champignons und gegrillter Pimentos

## **Vom Grill:**

Carée vom Schwein „Duroc – Schwein“  
US Tafelspitz – Flapmeat - Rippchen  
Putensteak mit Rosmarin und Zitrone mariniert  
Rostbratwürstchen

Auf der Holzplanke gegart:  
Wachholder Lachs mit Waldbeerglasur

Hausgemachte Pestos und Soßen

Verschiedene Brote und Brötchen

\* \* \* \*

## **Zum Dessert:**

Süße Überraschung in kleinen Gläschen  
Hausgemachtes Eis aus dem Wagen

*42,00€ pro Person*

## **“BBQ“**

**Sie möchten eine lockere Party feiern,**

Frische Salate der Saison, dazu verschiedene Dressing

Krautsalat – Bohnensalat

Kartoffelsalat - Nudelsalat

Brot und Brötchen

\* \* \*

Drillinge – Kartoffelecken

Frische gebratene Champignons

Auf dem Brett tranchiert:

Kalbsrücken – Rindertafelspitz

Putensteaks mit Rosmarin und Zitrone

Rostbratwurst - Krakauer – Rippchen

Ganzer Fisch vom Grill

Knoblauch-Petersilien-Pesto

Hausgemachte Barbeque- und Currysoße

Zum Dessert:

Hausgemachtes Eis aus dem Eiswagen

*pro Person ab 32,00€*

**Käse vom Brett mit Brotkorb**

*Preis nach Absprache*

Dazu bieten wir verschiedene Getränke

- teilweise von der Theke vor Ort -

## „Bergischer Tag“

von 11.00 - 17.00 Uhr

Kartoffelcremesuppe mit Röstbrot – vorweg serviert auf Wunsch

### **Bitte stellen Sie sich Ihr Büffet zusammen:**

Verschiedene, frische Salate mit Dressing  
Hausgemachter Krautsalat & Kartoffelsalat "Rheinische Art"

Kleine Schnitzel & Frikadellen

Hausgemachte Sülze mit Zwiebelringen

Kottenwurst mit roten Zwiebeln

Geräucherter Lachs mit Sauercreme dazu frische Reibekuchen

Panhas & gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln

Ofenfrischer Krustenbraten mit Landbiersoße

Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Apfelkompott

Lammhaxe in Kräutersoße

Möhrengemüse – Stielmus - Rahmwirsing

dazu Bratkartoffel – Klöße - Kartoffeltaler

Verschiedenes Brot – Brötchen - Kräuterquark - Schmalz

### **als Dessert oder zum Kaffee:**

FrISChe BergISChe Waffel

mit heißen Kirschen, Reisbrei, Sahne & Vanilleeiscreme

### **dazu reichen wir als Getränke:**

Bergisches Landbier & Kölsch vom Fass

Apfelsecco und Obstsäfte aus dem Oberbergischen

Riesling vom Weingut Peterhof - Rheingau

Wasser & sonstige Softgetränke



Kaffee, Tee oder Kakao zur Waffel

**59,00€ pro Person mit Suppe + 5,50 € incl. Getränke**

### **Weine**

**Riesling** – trocken – Weingut Peterhof - Rheingau 1/Fl. 27,50€

**Pinot Grigio** – trocken – Valoro - Venetien 1/Fl. 27,50€

**Chardonnay** – trocken - Les Jamelles, Frankreich 1/Fl. 29,50€

**Portugieser Weißherbst** – halbtrocken –  
Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen 1/Fl. 24,00€

**Spätburgunder Rotwein** – halbtrocken –  
Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen. 1/Fl. 25,50€

**Merlot** – trocken – Valoro - Venetien 1/Fl. 27,50€

**Cabernet Sauvignon** – trocken – Les Jamelles. Frankreich 0,7/Fl. 28,50€

### **Sekt**

**Schloß Affaltrach** – Hausmarke – Obersulm, Württemberg Fl. 26,50€

**Apfelsecco** – Obstgut Weber, Nümbrecht-Lindscheid Fl. 25,50€

**Prisecco, alkoholfrei** – Manufaktur Geiger Fl. 26,50€

### **Wasser und Säfte**

**Haaner Felsenquelle Cool Blue** 0.75l/Fl. 5,90€

**Bergische Waldquelle** 0,75l/Fl. 5,90€

**Obstsäfte vom Obstgut Weber** 0,7l/Fl. 8,50€

**Orangensaft** 1/Fl. 13,50€

### **Biere vom Fass**

**Bitburger Pils** – Bitburger Drive –  
**Bergisches Landbier** - Zunft Kölsch

### **Unsere Getränkepauschalen beinhalten:**

Sekt „Schloß Affaltrach“ – Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger

Weiß – und Rotwein aus unserem Angebot

Biere vom Faß – Wasser und Softgetränke

Filterkaffee als Kaffeebar

*Pro Person für 8 Std. 39,00 € für 10 Std. 44,-- €*

In unseren Pauschalen sind keine Spirituosen enthalten. Diese werden nach Verbrauch abgerechnet. Die Entscheidung wann und in welcher Menge diese angeboten werden, liegt bei Ihnen und wird bei der Absprache getroffen.

## Ihre Feier von A - Z...

**A**ller Anfang ist schwer. Jede Feier sollte ihre besondere Ausstrahlung haben. Für Fragen, Wünsche und Beratung stehen Ihnen Katrin Lucassen und Petra Meis gerne zur Verfügung. Unser Küchenchef Ulf Lucassen berät Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.

**B**üffets können in unserem Hause - aus Platzgründen - nur für große Gesellschaften im Saal angerichtet werden.

**C**andy-Bar: Gerne helfen wir Ihnen hierbei.

**D**ekorationen: dazu steht Ihnen Ihr gebuchter Raum am Veranstaltungstag ab 11.00 Uhr zur Verfügung. Die Tische werden von uns mit den bestellten Servietten, sowie Besteck und Gläsern - wie es für das besprochene Menü nötig ist - eingedeckt. Weitere Dekoration ist Sache der Gastgeber - sollen wir Arbeiten hierzu übernehmen, wird die benötigte Zeit in Rechnung gestellt. Wir haften nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände. Das Anbringen von Dekoration an unseren Wänden bedarf unserer Zustimmung.

Das Blumenhaus Mille Fleurs – Tel. 0212-2242950 in Solingen erstellt schöne Blumendekorationen. Wir empfehlen es gerne weiter.

**E**U-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns leider nicht, Ihnen von uns produzierte Speisen, die schon auf dem Büffet standen, mit nach Hause zu geben. Wir bitten um Ihr Verständnis.

**F**reie Trauungen oder individuelle Veranstaltungen in unserem Garten sind möglich. Die anfallenden Kosten für den Auf- und Abbau stellen wir nach Aufwand in Rechnung. Filmen mit einer Drohne bedarf unserer Genehmigung.

**G**rundumsatz. Unser Saal mit dazugehörigem Garten hat einen Grundumsatz von 5500,-€ an Samstagen und 3000,-€ an den anderen Tagen. Wird dieser Umsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete dazu gebucht.

**H**ochzeitstorten, Geburtstags oder Mottotorten servieren wir Ihnen gerne, egal ob von einer Konditorei oder selbst gebacken. Dazu berechnen wir 3,00€ Tellergeld pro Person. Bitte sprechen Sie mit uns die Anlieferung ab, damit wir einen Platz in unserem Kühlhaus einplanen.

**I**nklusiv Angebote oder individuell von Ihnen zusammengestellte Menues/Büffets. Alles ist bei uns möglich – gerne beraten wir Sie!

**K**ünstler und Musiker werden von Ihnen bestellt und deren Verzehr geht zu Ihren Lasten. Korkgeld: Wir berechnen für Wein 10,00€ und für Spirituosen 15,00€ pro Flasche. Hierbei soll eine verantwortungsvolle Menge nicht überschritten werden.

**L**aute Musik? Gerne, bitte beachten Sie dabei, dass nur der Saal beschallt werden soll. Bitte denken Sie an unsere anderen Gäste und Nachbarn. Leinwand und Beamer sind in unserem Saal vorhanden, die Nutzung wird mit 50,00 € berechnet.

**M**itarbeiter sind bei uns freundlich, kompetent und hilfsbereit.

Sollten Sie mit deren Leistungen zufrieden sein, freuen diese sich über ein Trinkgeld.

Personalstunden die bei Extraarbeiten anfallen, werden 50,00€/Std pro Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

**N**achtstunden: Freitag und Samstag servieren wir um 3.00 Uhr die letzte Runde. An anderen Tagen erfolgt dies nach Absprache.

**O**ptionen nehmen wir gerne auf. Sollte in der Zwischenzeit eine weitere Anfrage kommen, würden wir Sie kontaktieren und eine zeitnahe Entscheidung benötigen. Eine Reservierung kommt schriftlich zustande und wird von uns bestätigt.

**P**ersonenzahl: Bitte geben Sie uns spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die Gästezahl bekannt und haben Sie Verständnis dafür, dass diese Zahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

**Q**ualität und Leistung zu fairen Preisen sind unsere Stärke.

**R**aumgrößen: Unsere Räume sind wie folgt ausgelegt: Saal 60-100 Personen, Wintergarten 30-35 Personen und Wupperstube 16-20 Personen.

Bei einer Reduzierung der Gästezahl behalten wir uns vor, eine Änderung des Raumes vorzunehmen oder berechnen eine Raummiete von 50,00€ pro Person bis zur Mindestmenge. Bitte klären Sie die Zahl Ihrer Gäste zeitig.

**R**echnungen sind sofort nach deren Erstellung zahlbar. Unsere Preise sind Endpreise in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

**S**ornierung: Der Kunde kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Bis 6 Monate vorher wird eine kostenfreie Sornierung gewährt, danach betragen die Stornokosten bei Rücktritt 3 Monate vorher 50% und 14 Tage vorher 80% des zu erwartenden Umsatzes.

Bei der Berechnung des Umsatzes wird die gebuchte Pauschale zu Grunde gelegt. Hierbei ergibt sich die Berechnung der Stornokosten in Abhängigkeit mit der gebuchten Personenzahl. Ist diese noch nicht final fixiert worden, wird die angegebene Mindestteilnehmerzahl angenommen. Ist die Bankettpauschale noch nicht festgelegt worden, wird die preiswerteste Pauschale berechnet.

**T**ischfeuerwerk oder Wunderkerzen abbrennen und das werfen von Konfetti oder Reis ist drinnen und draußen nicht gestattet. Alle Schäden die durch Nicht beachten entstehen und/oder Reinigungskosten werden dem Gastgeber in Rechnung gestellt.

**U**nser kleinen Gäste werden wie folgt berechnet: bis 3 Jahren frei und von 4 -10 Jahren zum halben Preis, sofern nichts extra für diese bestellt wurde.

**V**ergessen Sie nicht: Sie planen einen schönen, aber auch aufregenden Tag. Lassen Sie sich von Profis beraten und helfen.

**W**ichtiges wie Geschenke usw. bleiben im Raum, wir übernehmen keine Haftung dafür. Geschenke, Dekorationsartikel und sonstiges Eigentum des Veranstalters sind direkt nach Ende der Veranstaltung wieder zu entfernen.

**Z**immer gibt es bei uns leider nicht, aber zwei Ferienwohnungen 200m entfernt. Unter [www.obenruedener-kotten.de](http://www.obenruedener-kotten.de) erfahren Sie mehr.

Dieses **A-Z** sind unsere Geschäftsbedingungen und damit Vertragsbestandteil. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Solingen.

Mit dem Erscheinen der neuen Preisliste verliert die Vorherige ihre Gültigkeit.

Stand Januar 2020



## Unser Oldtimer Bus!

Es ist ein Mercedes O 319 Bj 1962 mit 8 Plätzen.

Wir vermieten ihn mit Fahrer für Fahrten aller Art.