



Frühstück & Brunch 2020

*„Glück ist die Summer schöner
Momente“*

Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“
Inhaber Herr Eichholz
Zum Freden 41 | 49186 Bad Iburg
Fon 05403 4050 | Fax 05403 1706
info@hotel-freden.de

Willkommen

in unserem Landidyll Hotel "Gasthof zum Frieden".
Wir danken für Ihr Interesse und Ihr Vertrauen, dass Sie uns entgegenbringen und heißen Sie herzlich willkommen in unserem Haus.

Die Vorfreude auf ein großes Ereignis ist eine der schönsten Freuden.
Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen,
wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten.
Nutzen Sie daher unsere vielfachen Erfahrungen bei Veranstaltungen.

Feiern ganz nach Ihren Wünschen

Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubilare... Für jeden Anlass haben wir Angebote, welche wir ganz nach Ihren persönlichen Wünschen ausrichten. Egal ob mit 10 oder mit bis zu 150 Personen, in unseren Räumlichkeiten finden Sie Platz.

Auch in kulinarischer Hinsicht richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen. Hier finden Sie Anregungen und Vorschläge für Ihr Wunschessen. Selbstverständlich sind jederzeit Ideen und Vorschläge Ihrerseits willkommen.
Das heißt, Sie können zwischen den Menüs und Buffets variieren bis es Ihren individuellen Wünschen entspricht.

Für unser Essen verwenden wir stets regionale Rohprodukte von höchster Qualität aus saisonalen Angeboten.

Änderungen, die Inhalte und Preise umfassen, behalten wir uns vor.
Bitte beachten Sie auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.hotel-freden.de.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.
Katrin und Heinz-Ludwig Eichholz und Team




Gasthof & Frieden
★★★★
LANDIDYLL-HOTEL

Veranstaltungsinfos von A bis Z

Art der Veranstaltung

Der Auftraggeber verpflichtet sich, das Hotel unaufgefordert darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung – sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht, öffentliches Interesse hervorrufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hotels gefährden könnte.

Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Zustimmung des Hotels. Verletzt der Auftraggeber diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einwilligung des Hotels, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, dass die Belange des Hotels beeinträchtigt werden. Das Hotel kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus sonstigen – vom Hotel nicht zu vertretenden Umständen – vom Vertrag zurücktreten, ohne dass der Gast ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

Ablauf der Veranstaltung

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung seitens des Hotels zu gewährleisten, wird der Veranstalter gebeten, dem Hotel spätestens einen Tag vor Ankunft ein Programm (Musikeinlagen, Reden, etc.) mitzuteilen.

Barrierefrei & Wickeltisch & Parkplatz

Unsere Räumlichkeiten sind komplett ebenerdig zu erreichen. Auch ein behindertengerechtes WC steht zur Verfügung, in dem sich auch ein Wickeltisch befindet.

Außerdem stehen für Sie und Ihre Gäste kostenfreie Parkplätze direkt vor der Tür zur Verfügung.

Catering

Innerhalb von Bad Iburg ist die Anlieferung frei Haus.

Im Umkreis von 25 km berechnen wir zusätzliche Fahrtkosten in Höhe von 30,00 €.

Ab einem Rechnungsbetrag von 500,00 € liefern wir frei Haus.

Gerne stellen wir auch Geschirr, Besteck und Mitarbeiter aus unserem Service- und Küchenteam zur Verfügung. Hier erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Dekorationsmaterial

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Hotels gestattet.

Sämtliches mitgebrachtes Material muss den feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Auftraggeber verpflichtet, sich mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber angebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte sollen bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden.

Aus versicherungstechnischen Gründen möchten wir Sie bitten Ihre sämtlichen Geschenke mitzunehmen. Sollte das nicht möglich sein, können wir diese auch bis zu 24 Stunden lagern. Das Hotel haftet nicht für abhandengekommene oder beschädigte Gegenstände.

Feuerwerk & Co

Feuerwerke oder Pyrotechnik jeglicher Art (drinnen und draußen) sind nicht gestattet. Auch können wir keinen Reis, Wunderkerzen, Konfetti und ähnliche Utensilien erlauben. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Fremdleistungen

Soweit das Hotel für die Gäste technische und sonstige Gegenstände anmietet oder beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Kunden.

Das Hotel haftet nicht für die Funktion beschaffter technischer oder sonstiger Geräte sowie für vermittelte Fremdleistungen, z.B. Transfer, Künstlerauftritte, Musikanlagen o.ä.

Gästezahl

Wir freuen uns, wenn Ihre Gäste zahlreich erscheinen. Bitte teilen Sie uns eine garantierte Teilnehmerzahl bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn **schriftlich** mitgeteilt. Diese dient bei geringerer Teilnehmerzahl als Rechnungsgrundlage. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

GEMA

Soweit der Besteller in den Räumlichkeiten Musikveranstaltungen durchführt, ist er Veranstalter im Verhältnis zur GEMA. Die GEMA-Gebühren trägt er selbst. Er stellt den Gasthof Zum Frieden von allen diesbezüglichen Forderungen der GEMA frei. Bitte informieren Sie sich hierzu unter www.gema.de oder kontaktieren Sie die Gema Generaldirektion unter 030/21245-00 oder gema@gema.de

Haftung

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigung der Einrichtung oder des Inventars im Hotel seitens seiner Mitarbeiter.

Kinder – und Unterstützerpreise

Kinder unter 6 Jahren sind unsere Gäste. Für Kinder von 7-12 Jahren berechnen wir 50% des Inklusiv- bzw. Menüpreises.

Die Unterstützer Ihrer Feier, wie z.B. Fotografen und Musiker werden mit 25,00 € pauschal zum Essen berechnet. Die Getränke werden nach Verzehr bezahlt.

Menüabsprachen

Es ist ausreichend, wenn Sie ca. 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit uns telefonisch einen Termin zur Menüabsprache vereinbaren.

Mitnahme von Essen

Ist von dem leckeren Essen etwas übriggeblieben? Kein Problem, Sie dürfen das Essen gerne auf eigene Verantwortung mitnehmen. Davon ausgeschlossen sind aus hygienetechnischen Vorschriften rohe und schnell verderbliche Lebensmittel.

Räume

Die gebuchten Räumlichkeiten stehen Ihnen am Veranstaltungstag **eine** Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur freien Verfügung.

Raumreservierung

Gerne nehmen wir eine optionale (für Sie völlig unverbindliche) Reservierung bis zu 6 Wochen vor, damit Sie die Musik, die Kirche und weiteres planen können.

Sollte es parallel bei uns zu einer weiteren Anfrage kommen, halten wir natürlich mit Ihnen Rücksprache und bitten dann um eine Entscheidung.

Rechnungsstellung

Nach der Veranstaltung sendet das Hotel dem Auftraggeber eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug. Bezahlt werden kann per Überweisung.

Reklamation

Sollte der Veranstalter Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Leistungen des Hotels oder des Personals sehen, so ist dies unverzüglich im Hotel an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Hotel Gelegenheit gegeben wird, sofortige Abhilfe zu schaffen. Spätere Reklamationen sind nur möglich, wenn diese schriftlich und innerhalb von einer Woche nach der Veranstaltung an die Hoteldirektion gerichtet werden.

Schreib- und Rechenfehler

Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Schreib- und Rechenfehler in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Hotels bleiben vorbehalten.

Slow Food

Gut, sauber, fair! Das ist das Motto von Slow Food Deutschland e.V. Da auch wir diese Philosophie vertreten und unterstützen, sind wir offiziell von Slow Food in dessen Genussführer aufgenommen.

Stornierungen

Bei Stornierung fester und schriftlich bestätigter Buchungen ist das Hotel berechtigt, folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen:

Bis 24 Wochen vor dem Termin entstehen keine Kosten, danach fallen Stornokosten in

Für nicht in Anspruch genommene Zimmer und Veranstaltungsräume bemüht sich das Hotel um anderweitige Vermietung. Bis zur Vergabe an Dritte, hat der Vertragspartner für die vertraglich reservierten Zimmer, bzw. reservierten Veranstaltungsräume unter Berücksichtigung der vorgenannten Kostenregelung und der vereinbarten Vertragsdauer die entsprechende Ausfallgebühr zu zahlen.

Maßgebend für die Rechtzeitigkeit der Stornierungen ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung an das Hotel.

Wertgegenstände

Für Wertgegenstände übernimmt das Hotel keine Haftung. Sofern diese im Tresor des Hotels deponiert werden, gilt die Haftungsgrenze der Versicherung des Hotels.

WLAN

In unserem Haus erhalten Sie natürlich auch einen kostenfreien Zugang zu unserem Highspeed WLAN.

Zertifizierter Service

Wir sind stolz, Teil der Zertifizierung „ServiceQualität Deutschland“ zu sein. Hierdurch möchten wir begeisterte Gäste, motivierte Mitarbeiter und mehr Service erzielen. Mehr Infos erhalten Sie unter www.q-deutschland.de

Alles für Ihren Empfang

Prickelndes für jeden Anlass

PRISECCO (alkoholfrei)	0,1 L	6,00 €
„rotfruchtig“ der BIO-Manufaktur Jörg Geiger	0,75 L	24,50 €
RIESLING WINZERSEKT	0,1 L	7,50 €
Weingut Manz, Pfalz	0,75 L	29,00 €
PROSECCO FRIZZANTE	0,1 L	6,80 €
.....	0,75 L	26,50 €

Weitere Getränke

Orangensaft	0,75 L	12,50 €
Pils (Krombacher)	1,00 L	9,80 €
Fl. Mineralwasser Graf Metternich	0,75 L	6,60 €
Cola / Fanta / Sprite	1,00 L	9,00 €

Empfangs-Snacks

Canapés: bunt belegt mit z.B. Ente, Roastbeef, Lachs, Forelle usw.	ab 2,90 €/Stück
Salziges Blätterteig-Gebäck gefüllt mit z.B. Kräutern, Fischmousse, Geflügel usw. (4-5 Stück pro Gast)	6,00 €/Person
Warme und kalte Fingerfood (3 Stück pro Gast)	9,00 €/Person

Kaffeespezialitäten

Werden einzeln nach Tassen abgerechnet.

Kaffee	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	3,60 €

Bei einer Kaffeetafel ab 20 Personen wird der Kaffee nach Thermoskannen abgerechnet.

Kanne	1,00 L	12,90 €
-------	--------	---------

Unser Landidyll-Frühstücksbuffet

Vom Buffet:

ofenfrische Brötchen & Variationen von Connys & Hermanns Landbrot
Butter, Margarine & Frischkäse
Regionale Schinken- und Wurstspezialitäten
Mett und Roastbeef
Hart & Weichkäse in verschiedenen Variationen
mit Trauben und Feigensenf vom Brett
Tomate-Mozzarella | Gurken | Paprika |
Antipasti und Frühstückssalate
Räucherfischauswahl (Lachs- und Forellenfilet)
Auswahl an Konfitüren, Marmeladen, Honig & Nutella
Vegetarische und vegane Brotaufstriche
Auswahl an Müsli | Cerealien | Cornflakes
Joghurt, Quark | Obstsalat und frisches Obst
gekochte Freiland Eier & Rührei

Getränke:

Milch | Säfte | verschiedene Teesorten von „Eilles“
Filterkaffee | Kaffeespezialitäten und Kakao
so viel Sie möchten

extra Frühstücksbuffet, ab 20 Personen
der Preis beträgt 19,90 € pro Person
Kinder unter 6 Jahren frühstücken gratis, bis 12 Jahren zum halben Preis

Bis zu einer Anzahl von 20 Personen können Sie
Montag bis Samstag von 06:30 –10:00 Uhr | Sonntag von 08:00 –11:00 Uhr
an unserem Landidyll-Frühstück vom Hotel-Vital-Frühstücksbuffet teilnehmen.
Preis pro Person 14,90 €.
Es wird um Reservierung gebeten.

Brunch

Vom Buffet:

Auswahl an frischen Brötchen, Variationen von Connys & Hermanns Landbrot
Gebackene Croissants
Landbutter | Margarine | Frischkäse
Teutoburger Schinken | Regionale Wurstspezialitäten |
Italienische Salami und regionale Mettwurst
Hart & Weichkäse in verschiedenen Variationen
mit Trauben und Feigensenf vom Brett
Räucherfischplatte mit Lachs und Forellenfilet
verschiedene Antipasti | Tomate – Mozzarella | Frühstücks -Salate
Gemügesticks mit verschiedenen Dips | Gurken | Tomaten |
Auswahl an Konfitüren | Marmeladen | Honig | Nutella
Vegetarischer und veganer Brotaufstrich
Auswahl an Müsli | Cerealien | Cornflakes
Joghurt | Quark | Birchler Müsli
Geschnittene Früchte & frischer Obstsalat
Gekochtes Freiland Ei vom Hof | Rührei
Bacon | Nürnberger Würstchen | Minibuletten

Suppe:

Brunnenkresse-Rahmsuppe mit Schinkenstreifen
oder
Bad Iburger Festtages Rinderkraftbrühe

Süßigkeiten:

Mascarponecreme mit Himbeeren | Schwarzes Schokoladenmousse
& kleine Fingerkuchen

Getränke:

Fruchtsäfte | Multivitamin Saft | Milch |
verschiedene Teesorten von „Eilles“, Filterkaffee und Kakao bis 14.00 Uhr
möglich ab 25 Personen
der Preis beträgt 28,50 € pro Person
Kinder unter 6 Jahren frühstücken gratis, bis 12 Jahren zum halben Preis

**Möchten Sie Ihren Frühstücks - Brunch noch erweitern?
Dann empfehlen wir Ihnen zusätzlich:**

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalaten Aceto-Balsamicodressing, Joghurtdressing	3,50 € pro Person
Lachs-Spinatpfanne mit Penne Nudeln	4,50 € pro Person
Geflügel-Nudelpfanne mit Brokkoli-Röschen in Basilikumrahm	3,80 € pro Person
Bad Iberger Krustenbraten vom Landschwein in seiner Sauce Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, Brokkoli und Möhrengemüse	7,50 € pro Person
Geflügelgeschnetzeltes in einer Orangen-Pfeffersauce und Butterreis	8,50 € pro Person
Geschmorte Rinderkeule mit glasierten Perlzwiebeln in einer Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, Brokkoli und Möhrengemüse	9.90 € pro Person
Medaillons vom Landschweinfilet an einer Dijon-Senfrahmsauce Röstinchen, Speckbohnen, Brokkoli und Möhrengemüse	12,00 € pro Person

Unsere Räumlichkeiten

Iburg – Glane - Sentrup

- Variante 1
Raum Iburg, Glane oder Sentrup (ca. 70 m² in 10m x 7m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 40 Personen
 - Block 24 Personen
 - U-Form 20 Personen (nur außen bestuhlt)
28 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variante 2
Raum Iburg + ½ Glane oder Sentrup + ½ Glane (ca. 105 m² in 10m x 10,5m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 50 Personen
 - Block 36 Personen
 - U-Form 36 Personen (nur außen bestuhlt)
50 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variante 3
Raum Iburg + Glane oder Glane + Sentrup (ca. 140 m² in 10m x 14m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 80 Personen
 - Block 50 Personen
 - U-Form 44 Personen (nur außen bestuhlt)
60 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variante 4
Raum Iburg + Glane + Sentrup (ca. 210 m² in 10m x 21m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 150 Personen

Die Raumhöhe beträgt 3,50 m.

Ostenfelde – Mäscher

- Kleine Gruppen- oder Besprechungsräume mit ca. 20m² in 4m x 5m.
Bestuhlungsmöglichkeit:
 - Runder Tisch 10 Personen
 - Block 8 Personen

Eiche – Buche

- Variante 1
Raum Buche (ca. 21m² in 6m x 3,5m)
Bestuhlungsmöglichkeit:
 - Block 18 Personen
- Variante 2
Raum Eiche (ca. 60m² in 6m x 10m)
Bestuhlungsmöglichkeit:
 - Block 25 Personen
 - U-Form 25 Personen (nur außen bestuhlt)
35 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variante 3
Raum Buche + Eiche (ca. 81m² in 6m x 13,5m)
Bestuhlungsmöglichkeit:
 - Block 30 Personen
 - U-Form 30 Personen (nur außen bestuhlt)
45 Personen (innen und außen bestuhlt)

Impressionen

