

Liebe Gäste,

Event & Veranstaltungsmappe 2026

in dieser umfangreichen Mappe finden Sie alles, um Ihre Veranstaltung bei uns im Haus stattfinden zu lassen.
 Sie finden hier alle Optionen zur Auswahl und können bequem von zu Hause Ihre Veranstaltung planen.
 Sie haben sofort alle Kosten im Überblick und wissen, was auf Sie zukommt.
 Sie haben die Möglichkeit alles mit kreuzen zu versehen, was für Sie in Frage kommt, und wir planen Ihre Veranstaltung auf dieser Grundlage.

Ab hier ist es Ihre Veranstaltung...los geht's!

Anlass: _____
 Datum: _____
 Beginn / Ende: _____
 Personen: _____
 Davon Kinder bis 12: _____
 Firma: _____
 Name + Vorname: _____
 Straße + Hausnummer: _____
 PLZ + Wohnort: _____
 Telefon: _____
 E-Mail: _____

Mittagessen

Kaffee & Kuchen

Abendessen



Zimmeranfragen im Gasthaus Weidenmühle bitte direkt an verwaltung@logenhaus-mhl.de
 Bitte erwähnen Sie Ihre Feier im Logenhaus.

Servietten und Blumenschmuck Ihrer Veranstaltung

Dekoration:

Tischdecken (weiß) und Servietten sind im Preis enthalten und Sie können aus folgenden Farbvariationen wählen:

Servietten

<input type="checkbox"/>	bordeaux
<input type="checkbox"/>	blau
<input type="checkbox"/>	grün
<input type="checkbox"/>	grau
<input type="checkbox"/>	creme
<input type="checkbox"/>	rosa

Stuhlhussen

<input type="checkbox"/>	10,00 € pro Stück (Reinigung, aufziehen, abzeihen, Schleife inkl.)
--------------------------	---

Blumen

<input type="checkbox"/>	die machen wir selbst
<input type="checkbox"/>	es kommt ein Florist
<input type="checkbox"/>	das Logenhaus bestellt Blumen nach meinen Wünschen

Jeder Blumenschmuck, der nicht selbstständig organisiert wird, wird von uns bestellt und Sie wählen bei welchem Floristen. Die Kosten werden Ihnen zzgl. einer Lieferpauschale mit auf die Gesamtrechnung geschrieben.

Getränkepauschalen und Buffetvarianten Ihrer Veranstaltung

Sie haben die Option eine Getränkepauschale zu buchen oder alle Getränke nach Verbrauch berechnen zu lassen.

Wir erstellen in jedem Fall eine Getränkekarte für Ihre Veranstaltung.

Getränkepauschale 1 Wasser, Cola, Orange, Zitrone, 4 Biersorten, 01 Weißwein, 01 Rosewein, 01 Rotwein

Kosten 45,00 pro Person für 6 Stunden

Getränkepauschale 2 Wasser, Cola, Orange, Zitrone, 4 Biersorten, 01 Weißwein, 01 Rosewein, 01 Rotwein

Kosten 55,00 pro Person für 6 Stunden

Prosecco, 02 Spirituosen

Getränkepauschale 3 Wasser, Cola, Orange, Zitrone, 4 Biersorten, 01 Weißwein, 01 Rosewein, 01 Rotwein

Kosten 65,00 pro Person für 6 Stunden

Prosecco, 02 Spirituosen, 02 Longdrinks

Sektempfang für Ihre Gäste

4,00 € pro Person

Ihr Wunschbuffet auf einen Blick...

So wird's gemacht... Wir haben 3 verschiedene Preiskategorien, in denen Sie Ihre Bestandteile platzieren dürfen:

Buffetvariante 1 02 Vorspeisen, 02 Salate, 02 Hauptgänge, 02 Beilagen, 02 Gemüse, 01 Dessert

30,00 € pro Person

Buffetvariante 1 03 Vorspeisen, 03 Salate, 03 Hauptgänge, 03 Beilagen, 03 Gemüse, 02 Dessert

40,00 € pro Person

Buffetvariante 1 04 Vorspeisen, 04 Salate, 04 Hauptgänge, 04 Beilagen, 04 Gemüse, 03 Dessert

50,00 € pro Person

Hier stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen

Vorspeisen:

<input type="checkbox"/>	Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
<input type="checkbox"/>	Rote Bete Carpaccio unter marinierten Wildkräuterblättern & beträufelten Ziegenkäsetalern
<input type="checkbox"/>	hausgemachte Antipasti mit eingelegtem Gemüse
<input type="checkbox"/>	Vitello Tonnato (vom heimischen Schwein) mit Radicchio und Kapernäpfeln
<input type="checkbox"/>	Carpaccio vom Semmelkloß, Feldsalat, Sauerrahmdressing
<input type="checkbox"/>	Rinder Carpaccio unter marinierten Rucola & gehobeltem Parmesan

Salate

<input type="checkbox"/>	Brotsalat - getrocknete Tomate-Oliven-Feta & Wildkräuterblättern
<input type="checkbox"/>	Salatbar Rohkost mit Toppings und Dressing
<input type="checkbox"/>	Tortilla Salat - Hackfleisch, Tomate, Mais, Crème Fraiche, Bohnen
<input type="checkbox"/>	Salat mit Paprika, Gurke, Fetakäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola
<input type="checkbox"/>	Salat aus Reis, Asiatische Ausrichtung mit Sojasoße, Kräutern
<input type="checkbox"/>	Cous-Cous-Salat mediterran abgeschmeckt mit frischen Kräutern, Gemüse & Thunfisch

Hauptgänge Fleisch

<input type="checkbox"/>	Roastbeef -Rinderrücken Sous Vide gegart unter Portwein-Zwiebel-Kruste
<input type="checkbox"/>	Lammkeule Sous Vide gegart in mediterranen Aromaten
<input type="checkbox"/>	Chicken Dumps pikant auf einem Paprika-Zwiebel-Bett
<input type="checkbox"/>	Rinderbäckchen zart geschmort in eigener Soße
<input type="checkbox"/>	Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Pilzen
<input type="checkbox"/>	Piccata“ Putenmedaillons in Parmesan Ei Hülle
<input type="checkbox"/>	Wild-Ragout aus heimischer Jagd

Hauptgänge Fisch

<input type="checkbox"/>	Seehechtfilet im Schinkenmantel auf buntem Linsengemüse
<input type="checkbox"/>	Lachsfilet auf der Haut unter der Orangen-Wildkräuter-Kruste
<input type="checkbox"/>	Matjesfilet klassisch nach hausfrauen-Art mit Apfel/Zwiebel in rahmiger Schmand Soße (kalt)

Hauptgerichte vegetarisch

	Spinat -Käseknödel auf rahmigen Pilzragout
	Asia-Gemüsepfanne mit Sesamnudeln und Sojasoße
	Mediterrane Gemüse-Lasagne überbacken mit Hirtenkäse
	Kräuter Gnocchi auf Minestrone Sud an geschmorten Kirschtomaten

Beilagen

	Drillingskartoffeln
	Bandnudelnester mit Julienne Gemüse
	Kartoffelklöße
	Kartoffelgratin klassisch
	Butterspätzle

Gemüse

	Speckbohnenpfanne
	Rahmwirsing
	Mandelbrokkoli oder Blumenkohl mit Hollandaise
	Ratatouille -tomatisiertes feines Gemüse
	Omas Rosenkohl mit knusprigen Bröseln
	rahmiger Blattspinat mit Knoblauch und getrockneter Tomate
	klassischer Rotkohl

Dessert

	Limetten -Cheesecake
	Duett vom Schokomousse weiß/dunkel
	Helles Kaffee-Pannacotta
	Beeren-Tiramisu geschichtet im Glas
	Obstspieße mit frischen Früchten der Saison

Richtlinien für Feierlichkeiten

Nachtzuschläge Personal

Die Kalkulation jedes Angebots bezieht sich auf eine Veranstaltung von 17.00 bis 23.00 Uhr.

Ab 23.00 Uhr wird eine Aufwandsentschädigung von 30,00 € / Servicemitarbeiter / angefangener Stunde berechnet.

Event-Ausstattungspauschale

Diese Pauschale beinhaltet folgende Leistungen: Vor und Nachbereitung des Raumes, Kerzen, Servietten, Tischdecken.

Diese Pauschale wird mit 5,00 € pro gebuchten Gast berechnet.

Sonstige exklusive Leistungen

Blumen / Alleinunterhalter / DJ`s und alles was nicht im Angebot festgehalten ist.

Alle gebuchten Leistungen, welche die Hausordnung beeinträchtigen müssen mit der Geschäftsführung im Vorfeld abgesprochen werden.

Eine exakte Beschreibung der bestellten Waren/Dienstleistungen und der benötigten Vorlaufzeit zur Bereitstellung im Veranstaltungsraum ist bis 14 Tage vor Veranstaltung zu übermitteln.

Bei einem Reinigungsaufwand, der das normale Maß übersteigt, behalten wir uns vor eine Reinigungspauschale zu berechnen.

In unseren Räumen ist es nicht gestattet Feuerwerk, Wunderkerzen oder Konfetti zu verwenden

Kinder werden wie folgt berechnet

bis 12 Jahre 50 % der Speisen / Getränke werden individuell abgerechnet

danach volle Abrechnung aber Getränke weiterhin individuell

Nach Erhalt dieser Mappe haben Sie 14 Tage Zeit Ihre Veranstaltung fest zu buchen.

Ihre Anfrage wird von uns optional eingebucht und für 14 Tage lang freigehalten.

Sofern wir diese Mappe nicht unterschrieben von Ihnen zurückbekommen, löschen wir Ihre Anfrage und vergeben die Räumlichkeiten neu.

Alle Preise gelten für das aktuelle Kalenderjahr und können bei langfristigen Buchungen abweichen..

Stornokosten

Mit Ihrer geleisteten Unterschrift bestätigen Sie die vorher genannten Kriterien und buchen die Veranstaltung somit fest.

Weiterhin ist die Veranstaltung nach Buchung nicht mehr kostenfrei stonierbar.

Nach der Unterschrift fallen folgende Kosten bei Stornierung an:

10% der gesamten Veranstaltung nach Unterschrift

25% der gesamten Veranstaltung nach Unterschrift bis 12 Wochen vorher

50% der gesamten Veranstaltung nach Unterschrift bis 6 Wochen vorher

80% der gesamten Veranstaltung nach Unterschrift bis 2 Wochen vorher

Kostenschätzung Ihrer Veranstaltung

Bei der Kostenschätzung werden alle Faktoren kalkuliert die klar gebucht sind aber auch die Faktoren die nicht fest gebucht sind.

Zum Beispiel bei der Abwahl der Getränkepauschale werden die Kosten aus erfahrungswerten genommen.

Der Schätzwert bezieht alle Faktoren wie Zimmer, Speisen getränke, eventpauschalem Dekoration und Sonderabsprachen mit ein.

Die Kostenschätzung ist in keinsten weise bindend und kann auch nicht rechtlich benannt werden.

Sie dient zu persönlichen Planung und groben Orientierung des Budget's der von Ihnen geplanten Veranstaltung.

Zahlungsmodalitäten

Wir behalten uns eine Anzahlungsrechnung vor bei einem Gesamtwert von mehr als 2500,00 €. Alle Leistungen sind entweder am selben Abend oder nach Erhalt der Rechnung innerhalb von 07 Werktagen zu begleichen.

Hiermit akzeptiere ich alle genannten Punkte und buche die Veranstaltung wie im Angebot beschrieben.

Veranstalter

Datum / Unterschrift

Räume & Kapazitäten

Wir bieten Ihnen in unseren Sälen verschiedene Möglichkeiten zur Bestuhlung.

Die folgende Tabelle stellt Ihnen die entsprechenden Möglichkeiten übersichtlich dar und zeigt die maximal mögliche Kapazität an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

Gern planen wir mit Ihnen zusammen Ihr Event. Egal ob privat, für einen Verein, für eine Firma.

Das Logenhaus als Eventlocation



Kapazitäten in Personen

	max.	Stühle	runde Tische	Tagung	Party	Etage
Vereinszimmer	30	30	20	25	X	EG
Tagungsraum	35	35	20	30	X	EG
Restaurant	40	X	X	X	40	EG
Wintergarten	40	X	X	X	40	EG
Kleiner Saal	60	60	50	52	60	1.OG
großer Saal	250	250	120	140	500	1.OG
Logengarten	600-800	X	X	X	600-800	EG