

Herzlich Willkommen im Krupunder Park!

Bankettmappe



Altonaer Straße 325
25462 Rellingen
Telefon 04101 39190
Fax 04101 35040
www.krupunder-park.de
info@krupunder-park.de

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, wenn Sie Ihre Veranstaltung mit uns absprechen möchten, damit wir uns auch genügend Zeit für Sie nehmen können.

Leider ist es uns aus betrieblichen Gründen nicht möglich,
ohne Terminabsprache eine Besprechung Ihrer Veranstaltung durchzuführen.

Gültig bis einschließlich Dezember 2020

In Kürze & Auf einen Blick

Schon im Jahre 1880 wurden in diesem Haus Getränke und Speisen serviert.

Diese Tradition zieht sich jetzt durch viele Generationen und immer war das Wohlbefinden unseres Gastes das höchste Gut.

Genießen auch Sie die Ruhe und Entspannung am Krupunder See.

- * Logis: 35 modern ausgestattete Zimmer. Davon zwei Einzelzimmer, ein Familienzimmer, 6 Komfortzimmer, eine Suite und eine Juniorsuite. Alle Zimmer verfügen über Dusche/WC, Kabel-TV, Radiowecker, Telefon, Schreibtisch, Fön.
- * Restaurant Hamburger Stube, Krupunder Stube und im Sommer auch unsere beliebte Terrasse
- * Veranstaltungsräume: Raum Seehof 240 qm² für ca. 140 Personen, klimatisiert, Raum Altona 90 qm² für ca. 60 Personen, klimatisiert
- * Lage: Direkt gegenüber dem Naherholungsgebiet Krupunder See. In rund 600 m Entfernung sind schon die Hamburger Stadtgrenzen zu überqueren. Die beliebten Ausflugsziele Hamburger Fischmarkt und die Landungsbrücken sind ungefähr 11 km von uns entfernt. Zu einem herrlichen Stadtbummel lädt auch die gut 12 km entfernte Innenstadt ein. Zur nächstgelegenen S-Bahnstation Krupunder geht man ca. 15 Minuten. Über das Autobahnkreuz Hamburg Nord-West erreicht uns jeder von der Ausfahrt Halstenbek/ Krupunder (Nr. 20) in nicht einmal 2 Minuten.

Unsere Bankettmappe soll Ihnen die Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern und Ihnen notwendige Informationen geben. Die nachfolgenden Menü- und Büffetvorschläge sind nur als Anregung und Empfehlung zu verstehen. Alle Speisenteile in den Menüs und Büffets sind variierbar und austauschbar. Gern sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines Menüs oder Buffets behilflich. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Ihnen für Ihre Feier nur ein einheitliches Menü servieren können. Die einzigen Ausnahmen sind Vegetarier, Veganer und Allergiker.

Bei Fragen und individuellen Wünschen, zögern Sie nicht, unser Team unter der Rufnummer 04101 39190 zu kontaktieren.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt

& freuen uns Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen

Ihre Familie Luchting

& die Mitarbeiter des Hotel Krupunder Park

Veranstaltungsräume



Raum Altona



Raum Seehof (Klick vergrößert das Bild)

Raum Seehof



Krupunder Stube (Klick vergrößert das Bild)

Krupunder Stube

Raumkapazitäten

Raum Altona	bis zu 60 Personen
Raum Seehof	bis zu 140 Personen
Krupunder Stube	bis zu 35 Personen

~ Unsere Krupunder Stube kann auch für standesamtliche Trauungen in Verbindungen mit der Hochzeitsfeier in unserem Hause gebucht werden. ~

Allergene

Sehr geehrte Gäste,

unseren Speisen können Spuren von allergenen Zutaten enthalten:

- ✓ Eier und Eierzeugnisse
- ✓ Fisch und Fischerzeugnisse, außer Fischgelatine
- ✓ Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- ✓ Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
- ✓ Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- ✓ Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- ✓ Schwefeldioxid und –erzeugnisse sowie Sulfite
- ✓ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- ✓ glutenhaltiges Getreide (Weizen i1, Roggen i2, Reis i3, Mais i4)
- ✓ Lupine und Lupinenerzeugnisse
- ✓ Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
(k1 Haselnuss, k2 Erdnuss, k3 Walnuss)
- ✓ Senf und Senferzeugnisse
- ✓ Soja und Sojaerzeugnisse
- ✓ Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Lieber Gast,

damit Sie die Informationen erhalten, welche Speisen die oben genannten Allergenen enthalten, sprechen Sie uns an.

Zusatzstoffe

Sehr geehrte Gäste,

unseren Speisen können Spuren von Zusatzstoffen enthalten:

- ✓ Farbstoff
- ✓ Antioxidationsmittel
- ✓ Geschmacksverstärker
- ✓ Gewachst
- ✓ Geschwärzt
- ✓ Geschwefelt
- ✓ Phosphat
- ✓ Süßungsmittel
- ✓ Phenylalaninquelle
- ✓ Chininhaltig
- ✓ Koffeinhaltig
- ✓ Konservierungsstoffe

Lieber Gast,

damit Sie die Informationen erhalten, welche Speisen die oben genannten Allergenen enthalten, sprechen Sie uns an.

Menü 1 - Veganes Menü

Süßkartoffelsüppchen
mit Lauchstroh

(€ 4,90)

Nudel-Pilz-
Gemüsepfanne

(€ 17,30)

Variationen von Früchten

(€ 5,40)

€ 27,60 pro Person
ab 8 Personen

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Ihnen für Ihre Feier nur ein einheitliches Menü servieren können. Die einzigen Ausnahmen sind Vegetarier, Veganer und Allergiker.

Menü 2

Möhrencremesuppe
mit Möhrenchip

(€ 5,30)

Rinder- und Schweinebraten
mit Rahmsauce
dazu Marktgemüse
Herzogin- und Petersilienkartoffeln

(€ 18,00)

Grießflammeri
mit Heidelbeerragout

(€ 6,00)

€ 29,30 pro Person
ab 8 Personen

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Ihnen für Ihre Feier nur ein einheitliches Menü servieren können. Die einzigen Ausnahmen sind Vegetarier, Veganer und Allergiker.

Menü 3

Räucherlachs auf Rote Bete-Carpaccio
an Salatbouquet

(€ 7,20)

Schweinefilet im Parmesanmantel
dazu Kräuterjus
grünes Gemüse
und Herzoginkartoffeln

(€ 18,50)

Dessertteller „Krupunder Park“

(€ 6,00)

€ 31,70 pro Person
ab 8 Personen

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Ihnen für Ihre Feier nur ein einheitliches Menü servieren können. Die einzigen Ausnahmen sind Vegetarier, Veganer und Allergiker.

Menü 4

Tomaten-Mozzarella-
Rucola-Croûtonssalat mit Balsamico

(€ 7,90)

Dorade im Ganzen gebraten
mit zerlassener Butter
dazu Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln

(€ 19,60)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und heißen Kirschen

(€ 5,40)

€ 32,90 pro Person
ab 8 Personen

Menü 5

Hochzeitssuppe

(€ 5,30)

Hirschbraten auf Pflaumen-Rotweinsauce
mit gefüllter Birne, Rosenkohl
Herzogin- und Salzkartoffeln

(€ 21,90)

Panna Cotta
mit Fruchtspiegel und Früchten

(€ 6,00)

€ 33,20 pro Person
ab 8 Personen

Menü 6

Lachscarpaccio
mit Koriander-Friséesalat und Sesam

(€ 8,70)

Roastbeef, warm, rosa gebraten
mit einer Rucola-Parmesankruste
auf einer Kräutersauce, sautierte Champignons
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin

(€ 26,60)

Crème brûlée
an Himbeer- und Brombeerragout

(€ 5,20)

€ 40,50 pro Person
ab 8 Personen

Menü 7

Vorspeisenplatte
- Fisch und Italienisch -

(€ 7,60)

Rinderfilet, im Ganzen gebraten
mit Rotwein-Schalottensauce
dazu Gemüse
und Herzoginkartoffeln

(€ 31,00)

Dessertteller „Krupunder Park“

(€ 6,00)

€ 44,60 pro Person
ab 8 Personen

Menü 8

Grüner Spargelsalat mit Gamba
und exotischen Früchten

(€ 7,50)

Rote Tomatencrèmesuppe
mit Kräutercroûtons

(€ 5,00)

Kalbsbäckchen
mit sautiertem Gemüse
dazu Kartoffelgratin

(€ 24,00)

Weißes und schwarzes Mousse au Chocolate
an saisonalem Obst

(€ 6,00)

€ 42,50 pro Person
ab 8 Personen

Menü 9

Gambas und Jakobsmuscheln gratiniert
an Salatbouquet mit Röstbrot
(€ 8,90)

Zwiebelsuppe
(€ 5,00)

Cassissorbet in Kressemantel
mit Baconchips
(€ 3,80)

Black & White
Rinderfilet im Pfeffermantel
Schweinefilet im Speckmantel
dazu eine Rotwein-Frühlingszwiebelsauce
glasierte Möhren und Pilz-Kartoffelpüree
(€ 31,00)

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf
(€ 6,90)

€ 55,60 pro Person
ab 8 Personen

Kartoffelbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Rauchwurst

Roastbeef, kalt, mit Remouladensauce
pikante Pfannkuchen mit Kochschinken
Schweinemedallions mit Champignons gratiniert
Matjestatar auf Reibekuchen

Kartoffel-Specksalat
Gurkensalat

Burgunder Braten mit Rosmarinsauce
Hähnchenbrust auf Paprika-Zwiebelgemüse
Gemüse
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Käsevariationen mit Weintrauben

Brot und Butter

Zitronencreme
frische Früchte

€ 36,20 pro Person
ab 20 Personen

Stuben Buffet

Pastinakencremesuppe
mit Balsamico-Möhrenjulienne

Hähnchenbrust mit Cumberlandsauce
Schweinefilet mit Backpflaume
Makrelenfilet „Dreierlei“
Tomate-Mozzarella
mit Crème fraîche, Zitrone und Majoran

Apfel-Fenchelsalat
Salat mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

Rinderbraten mit Rote Bete, Meerrettich und Bratenjus
Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeer-Cassissauce
Gemüse
Kartoffelgratin und Spätzle

Brot und Butter

Weißes und braunes Mousse au Chocolate
mit Waldbeerenragout

€ 39,50 pro Person
ab 20 Personen

Holsteiner Buffet

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Kartoffelstroh

Schinkenvariationen

Partyfrikadellen im Speckmantel mit verschiedenen Senfsaucen

Tomate Mozzarella mit Balsamico-Vinaigrette
und Basilikum

Räucherlachs mit Kartoffelpuffer

Apfel-Mandarinen-Lauchsalat

Tomatensalat

Seelachsfilet, gebraten, mit Dijonsensauce

Schweinefilet im Speckmantel
mit Cognacrahmsauce und Champignons

Gemüse

Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln

Käsevariationen mit Weintrauben

Brot und Butter

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 40,60 pro Person
ab 20 Personen

Klassik Buffet

Hochzeitssuppe

Roastbeef, kalt, mit Remouladensauce

Puten-Gemüsespieße

Partyfrikadellen mit verschiedenen Senfsaucen und Gewürzgurken

Matjesfilet „Dreierlei“ mit Curryrahm, Preiselbeersahne
und Hausfrauensauce

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Marktsalat mit 2 Dressings

Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rahmsauce

Lachstranchen, pochiert, auf Limettensauce

Gemüse

Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Brot und Butter

Grießflammerie
mit Orangensauce

€ 41,80 pro Person
ab 20 Personen

Nordisches Buffet

Matjestatar auf Pumpernickel
an Salatbouquet

Entenbrust auf Apfel-Mandarinen-Rucolasalat
Katenschinken mit Honigmelone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Römersalat mit Hähnchenbrust und Croûtons
Roter Heringsalat

Schweinenacken gefüllt mit Lauch an Rahmsauce
Zanderfilet, gebraten, auf Fenchelgemüsesauce
Gemüse
Bratkartoffeln und Herzoginkartoffeln

Brot und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mini-Hanseaten

€ 44,70 pro Person
ab 20 Personen

Deutsch-Italienisches Buffet

Italienischer Vorspeisenteller
mit Bruschetta, Thunfisch-Nudelsalat
geeister Tomatensuppe und Ciabatta mit zweierlei Dips
~ Die Vorspeise wird serviert. ~

Parmaschinken mit Melone
Putenmedaillons mit Cherrytomaten in Pesto
Gebratener Fetakäse im Zucchini mantel & Kräuter der Provence
Antipasti

Garnelensalat
Toskanischer Nudelsalat
Italienischer Fleischsalat
Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Vinaigrette

Steinbeißer, gebraten, in Pestoöl
Kalbsbraten, geschmort, mit Gemüse und Salbeibutter
Ratatouillegemüse
Rosmarinkartoffeln
Mediterrane Gnocchipfanne

Brot und Butter

Italienisches Dessert

€ 48,50 pro Person
ab 20 Personen

Krupunder Park Buffet

Basilikumcremesuppe
mit Tomatenconcassée

Roastbeef, kalt, mit Remouladensauce
Entenbrust auf Rauke - Pflaumensalat
Katenschinken mit Melone
Schweinefilet umhüllt mit Speck, kalt
auf Champignonsalat
Seelachs, im Ausbackteig, mit Knoblauchdip

Griechischer Bauernsalat
~ in einzelnen Komponenten angerichtet ~
Gambassalat

Rinderfilet Wellington mit Cumberlandsaucen
Putengeschnetzeltes „Mediterrane Art“
Lachstranche in Salbeibutter gebraten
Gemüse
Bratkartoffeln, Herzoginkartoffeln und Tomaten-Spinat-Pasta

Brot und Butter

Dessertbuffet „Krupunder Park“

€ 52,80 pro Person
ab 20 Personen

Weitere Speisenvorschläge

Suppen

Kürbiscremesuppe (saisonal)

Pfifferlingcremesuppe (saisonal)

Spargelcremesuppe (saisonal)

Die Preise für die saisonalen Suppen werden zur jeweiligen Saison kalkuliert.

Vorspeisen

Fischvorspeisenplatte mit Matjestatar auf Pumpernickel, Fischsalat, Räucherlachs auf Röstitaler und Gambareiter	pro Person	€ 7,60
---	------------	--------

Italienische Vorspeisenplatte mit Nudelsalat, Tomate-Mozzarellaspieß, Bruschetta und Schinken mit Melone	pro Person	€ 6,30
--	------------	--------

Hauptgänge

Spanferkel vom Grill ~ ab 40 Personen ~ mit oder ohne Kopf ~	pro Person	€ 6,00
---	------------	--------

Schweineschinken vom Grill ~ ab 40 Personen	pro Person	€ 5,00
---	------------	--------

Diese beiden Hauptgänge bieten wir Ihnen ausschließlich bei Buffets an.

Sauerkraut	pro Person	€ 3,50
------------	------------	--------

Desserts

Schokoladen-Malheur	pro Person	€ 5,80
---------------------	------------	--------

Käseteller	pro Person	€ 7,80
------------	------------	--------

Zum Empfang

Canapées belegt mit Aufschnitt und Käse	pro Stück € 2,40
Canapées belegt mit Räucherfisch	pro Stück € 3,10
Canapées belegt mit Roastbeef und Mett	pro Stück € 3,10
Bruschetta– Variationen mit Pilzen, Spinat und Tomate	pro Person € 4,60
Frisches Bauernbrot mit Schmalz & Kräuterquark	pro Person € 5,10

Imbiss oder Mitternacht

Gulaschsuppe mit Partybrötchen	pro Person € 5,50
Kartoffelsuppe mit Rauchwurst	pro Person € 4,95
Chili con Carne	pro Person € 5,50
3 Partyfrikadellen mit Senf	pro Person € 2,50
Currywurst mit Brot	pro Person € 4,70
Hot Dog	pro Stück € 4,40
Würstchen im Schlafrock	pro Stück € 4,30
Käseigel mit Weintrauben	pro Stück € 29,00
Käseplatte	pro Person € 7,80
Eisbuffet	pro Person € 6,10
Butterkuchen	pro Stück € 2,75

Weitere Kuchensorten und Torten, auch zum Kaffeetrinken, bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Für Ihre Veranstaltung

Candybar
ab 20 Personen

pro Person € 4,95

Limonadenstand
ab 20 Personen

pro Person € 3,00

Wassereis
*Verschiedene Sorten Wassereis werden in eine mit Eis
gefüllte Zinkwanne gesteckt.*
ab 20 Personen

pro Person € 1,00

Notfallkorb
Füllung: Flip Flops, Deo, Taschentücher,
Haarspray etc.

pro Korb € 70,00

Weinkarte

Weißwein

2018er Ruppertsberger Linsenbusch Weißburgunder Qualitätswein b. A. ~ trocken ~, Pfalz Winzerverein Hoheburg eG	Fl. 0,75 l	20,10 €
2017er Wormser Liebfrauenmorgen Grauer Burgunder, Kabinett Qualitätswein mit Prädikat ~ trocken ~, Rheinhessen Wein & Sekt Dr. Gerhard Schilling	Fl. 0,75 l	20,90 €
2017er Riesling Kabinett Qualitätswein b. A. ~ trocken ~, Rheinhessen Wein & Sekt Dr. Gerhard Schilling	Fl. 0,75 l	21,80 €
2018er Rivaner Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ trocken ~, Ahr Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr	Fl. 0,75 l	22,90 €
2018er Schwaigerner Grafenberg Trollinger mit Lemberger Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ halbtrocken ~, Württemberg Heuchelberg Weingärtner	Fl. 0,75 l	23,70 €

Wir bieten Ihnen weitere Weißweine saisonal an!

Weinkarte

Weißherbst

2018er Deidesheimer Hofstück
Portugieser Weißherbst
Qualitätswein b. A.
~ halbtrocken ~, Pfalz
Winzerverein Hoheburg eG

Fl. 1,00 l

23,10 €

2018er Blanc de Noir
Spätburgunder
Deutscher Qualitätswein
~ trocken ~, Ahr
Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr

Fl. 0,75 l

25,90 €

Rotwein

2018er Ruppertsberger Linsenbusch
Dornfelder
Qualitätswein
~ trocken ~, Pfalz
Winzerverein Hoheburg eG

Fl. 0,75 l

23,60 €

2016er Lemberger
Deutscher Qualitätswein
Erzeugerabfüllung
~ trocken ~, Württemberg
Remstalkellerei

Fl. 0,75 l

23,80 €

2017er Monsheimer Domblick
Cabernet Sauvignon
Qualitätswein b. A.
~ trocken ~, Rheinhessen
Wein & Sekt Dr. Gerhard Schilling

Fl. 0,75 l

23,80 €

Weinkarte

Rotwein



2016er Nikolaus N. Spätburgunder Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ trocken ~, Ahr Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr	Fl. 0,75 l	24,80 €
2016er Domina Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ halbtrocken ~, Ahr Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr	Fl. 0,75 l	28,60 €
Schoppen Rotwein ~ halbtrocken ~, Ahr Abfüller Mayschossier Weinhaus	Fl. 1,00 l	23,70 €
2018er Dornfelder Deutscher Qualitätswein ~ halbtrocken ~, Rheinhessen Winzergenossenschaft Westhofen eG	Fl. 1,00 l	24,80 €
2018er Oromonte Tempranillo Vino de mesa ~ trocken ~, Castilla Spanien	Fl. 1,00 l	24,80 €

Wir bieten Ihnen weitere Rotweine saisonal an!

Sehr geehrte Gäste,

da unsere Weine überwiegend von kleinen Weingütern stammen, können die angegebenen Jahrgänge etwas variieren!

Getränkeauszug

Flensburger Pilsener und Flensburger Dunkel vom Fass	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,90
Schneider Weisse Hefeweizen vom Fass	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,90
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	€ 2,90
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	€ 4,90
Viva con Agua Laut und Leise (wird in Kühlern auf den Tischen eingedeckt)	0,75 l	€ 6,50
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	€ 2,90
Saftschorlen	ab 0,2 l	€ 2,90
Kaffee	Tasse	€ 2,60
Tee	Kännchen	€ 4,30
Espresso	Tasse	€ 2,80
Cappuccino	Tasse	€ 3,30
Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 4,20
Prosecco	0,2 l	€ 4,90
Prosecco mit Aperol	0,2 l	€ 5,80
Prosecco mit Sanddornlikör	0,2 l	€ 5,80
Hugo	0,2 l	€ 5,80
Aquafit	0,2 l	€ 3,90
Jubiläums Aquavit oder Linie Aquavit	2 cl	€ 3,20
Absolut Vodka	2 cl	€ 3,90
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 3,40

Veranstaltungsplaner

Name/ Veranstalter : _____

Anlass: _____

Datum: _____

Raum: Altona
 Seehof
 Krupunder Stube
 Hamburger Stube

Beginn / Eintreffen der Gäste: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene
+ Kinder unter 3 Jahren: _____
+ Kinder unter 6 Jahren: _____
◇ Kinder unter 12 Jahren: _____

Die endgültige gemeldete Personenanzahl muss 3 Tage vor dem Veranstaltungsdatum erfolgen. Sollten bei Ihrer Feier weniger Gäste sein, dient diese Personenanzahl zur Abrechnung des Essens.

Aperitif: _____

Reden / Vorträge: _____

Beginn Essen: _____

Essen: _____

Buffet- und Menüvorschläge siehe Anlage

Kinderessen: _____

Getränke: _____

Weine siehe Anlage

Imbiss / Mitternacht: _____

- Bestuhlung: Runde Tische
 Blocktafel (bis max. 30 Personen möglich)
 Fischgrätenform
 U-Form

Musik: DJ Alleinunterhalter Untermalungsmusik

Bei Musikern berechnen wir eine GEMA-Pauschale von € 44,00.

Was wird der Musiker essen? _____

Dekoration: Die Tischdekoration wird mit Ihnen individuell besprochen.

Menükarten: ~ Preise abhängig von der Art der Menükarte ~

Blumen: ~ sind individuell bestellbar, Blumenpreise je nach Jahreszeit ~

Auf Wunsch:

weiße Stuhlhussen, Leihgebühr € 4,50 pro Stuhl

Tischordnung: Ja Nein

Voraussichtliches Ende: Nach 8 Stunden Veranstaltungsdauer berechnen wir für jede weitere Stunde €150,00.

Die Musik bei Feiern darf bis maximal 03:00 Uhr sein und das maximale Ende einer Feier ist 04:00 Uhr.

Zimmerreservierung: Anreise: _____ Abreise: _____

_____ Doppelzimmer inkl. Frühstück für jeweils € 111,00 pro Nacht

_____ Einzelzimmer inkl. Frühstück für jeweils € 81,00 pro Nacht

_____ Dreibettzimmer inkl. Frühstück für jeweils € 150,00 pro Nacht

Die Namensliste der Übernachtungsgäste fügen Sie bitte anbei.

Gäste sind Selbstzahler a conto Veranstaltung

Musik & Extras für Ihre Veranstaltung

Frank Schimpke

~ Discjockey / Moderator ~

Tel: 04101- 35115

Fax: 04101- 369550

info@frank-schimpke.de

www.frank-schimpke.de

Manfred Apel

~ Musik und Moderation ~

Tel: 04361 - 510 20 60

Mobil: 0151 - 58 12 53 03

www.partymusik-hamburg.de

manfred.apel@hanse.net

Sven Glede ~ Hanse Sound

~ Musik für alle Anlässe ~

Tel: 04181-601388

Mobil: 0177-3366966

www.hansesound.de

Markus Friedrich

~ Musiker und DJ~

Tel: 040-41545693

Mobil: 0179-3906751

Fax: 040-41545694

www.schoenefeier.de

Sie suchen einen Fotografen für Ihre Feierlichkeit?

Wir empfehlen Ihnen:

Melanie Gobetto

Die Eventfotografin

Hohle Straße 1

25462 Rellingen

Telefon 04101 55 29 01

die-eventfotografin.de

Möchten Sie noch eine neue Festtagsfrisur, dann vereinbaren Sie einen Termin bei:

Trendfriseur Nicole Fehlandt

Altonaer Straße 353

25462 Rellingen

Telefon 04101 314 90

www.trendfriseur-fehlandt.de

Mit diesem Zauberer~Duo werden Ihre Gäste in jedem Fall unterhalten:

„Klärchen & Klärchen“

Hilmar Klärchen

Telefon 0451 40 57 04

Volker Klärchen

Telefon 040 60 03 93 35

www.klaerchen.de

Sie suchen nach einer besonderen Einladungs- oder Danksagungskarte etc.:

woodcardz UG

Kollastrasse 7

22529 Hamburg

Telefon: 040 - 522 996 99

www.woodcardz.de

Datenschutzerklärung

Art. 13 DSGVO - Informationspflicht bei Erhebung von personenbezogenen Daten bei der betroffenen Person

1. Werden personenbezogene Daten bei der betroffenen Person erhoben, so teilt der Verantwortliche der betroffenen Person zum Zeitpunkt der Erhebung dieser Daten Folgendes mit:
 1. den Namen und die Kontaktdaten des Verantwortlichen sowie gegebenenfalls seines Vertreters;
 2. gegebenenfalls die Kontaktdaten des Datenschutzbeauftragten;
 3. die Zwecke, für die die personenbezogenen Daten verarbeitet werden sollen, sowie die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung;
 4. wenn die Verarbeitung auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe f beruht, die berechtigten Interessen, die von dem Verantwortlichen oder einem Dritten verfolgt werden;
 5. gegebenenfalls die Empfänger oder Kategorien von Empfängern der personenbezogenen Daten und
 6. gegebenenfalls die Absicht des Verantwortlichen, die personenbezogenen Daten an ein Drittland oder eine internationale Organisation zu übermitteln, sowie das Vorhandensein oder das Fehlen eines Angemessenheitsbeschlusses der Kommission oder im Falle von Übermittlungen gemäß Artikel 46 oder Artikel 47 oder Artikel 49 Absatz 1 Unterabsatz 2 einen Verweis auf die geeigneten oder angemessenen Garantien und die Möglichkeit, wie eine Kopie von ihnen zu erhalten ist, oder wo sie verfügbar sind.
2. Zusätzlich zu den Informationen gemäß Absatz 1 stellt der Verantwortliche der betroffenen Person zum Zeitpunkt der Erhebung dieser Daten folgende weitere Informationen zur Verfügung, die notwendig sind, um eine faire und transparente Verarbeitung zu gewährleisten:
 1. die Dauer, für die die personenbezogenen Daten gespeichert werden oder, falls dies nicht möglich ist, die Kriterien für die Festlegung dieser Dauer;
 2. das Bestehen eines Rechts auf Auskunft seitens des Verantwortlichen über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung oder Löschung oder auf Einschränkung der Verarbeitung oder eines Widerspruchsrechts gegen die Verarbeitung sowie des Rechts auf Datenübertragbarkeit;
 3. wenn die Verarbeitung auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a oder Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe a beruht, das Bestehen eines Rechts, die Einwilligung jederzeit zu widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird;
 4. das Bestehen eines Beschwerderechts bei einer Aufsichtsbehörde;
 5. ob die Bereitstellung der personenbezogenen Daten gesetzlich oder vertraglich vorgeschrieben oder für einen Vertragsabschluss erforderlich ist, ob die betroffene Person verpflichtet ist, die personenbezogenen Daten bereitzustellen, und welche mögliche Folgen die Nichtbereitstellung hätte und
 6. das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling gemäß Artikel 22 Absätze 1 und 4 und – zumindest in diesen Fällen – aussagekräftige Informationen über die involvierte Logik sowie die Tragweite und die angestrebten Auswirkungen einer derartigen Verarbeitung für die betroffene Person.
3. Beabsichtigt der Verantwortliche, die personenbezogenen Daten für einen anderen Zweck weiterzuverarbeiten als den, für den die personenbezogenen Daten erhoben wurden, so stellt er der betroffenen Person vor dieser Weiterverarbeitung Informationen über diesen anderen Zweck und alle anderen maßgeblichen Informationen gemäß Absatz 2 zur Verfügung.
4. Die Absätze 1, 2 und 3 finden keine Anwendung, wenn und soweit die betroffene Person bereits über die Informationen verfügt.



Außer Haus

Wenn Sie Ihre Gäste bei sich zu Hause aus gegebenem Anlass mal so richtig verwöhnen möchten, liefern wir Ihnen gerne eines unserer Buffets oder unsere kalten Platten.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch gern Geschirr, Bestecke, Gläser und Servicepersonal zur Verfügung.



Zur Beratung Ihrer Feierlichkeit stehen wir Ihnen gern unter der Rufnummer 04101 39190 zur Verfügung.

HOTEL~RESTAURANT Krupunder Park GmbH
Familie Luchting
Altonaer Straße 325
25462 Rellingen
Telefon: 04101 / 39 19 0
Fax: 04101 / 35 04 0
E-Mail: info@krupunder-park.de
www.krupunder-park.com / www.krupunder-park.de