Willkommen im Landhaus Odaia

Sie suchen eine Location zum Feiern für einen besonderen Anlass? Im Landhaus Odaia feiern Sie in entspannter Atmosphäre auf dem Land, gemütlich, stilvoll und idyllisch.

Unsere vier Räumlichkeiten eignen sich für unterschiedlichste Anlässe, von Geburtstagsfeiern über Taufen und Jubiläen bis hin zu Betriebsfeiern, Tagungen, Sommerfesten oder Weihnachtsfeiern mit besonderem Ambiente. Ob im kleinen Kreis oder mit bis zu 80 Gästen. Bei uns finden Sie für jede Veranstaltung die passende Räumlichkeit zum Mieten.

Gutes Essen gehört zu jeder gelungenen Feier. Im Landhaus Odaia setzen wir auf eine ehrliche Landhausküche, die Raum für Genuss lässt und sich flexibel an Ihren Anlass anpasst. Besonders beliebt sind unsere Tischbuffets, bei denen sich Ihre Gäste entspannt bedienen können, ohne ständig zwischen Tisch und Buffet wechseln zu müssen. Die Auswahl ist vielfältig und genau richtig für Feiern im familiären Rahmen.

Unsere Küche bietet eine große Auswahl von klassischer Landhausküche über saisonale Gerichte bis hin zu sommerlichen Buffets. So entsteht eine Vielfalt für jedermann, die sowohl kleine Feiern im Stübchen als auch größere Feiern im Garten begleitet.

Alternativ können Sie bei uns auch Ihren eigenen Caterer mitbringen oder das Essen selbst organisieren. Gerade bei Feiern im kleinen Kreis schätzen viele Gäste diese Flexibilität.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen gemeinsam mit Ihnen ein passendes Essenskonzept zusammen, ob für eine gemütliche Feier im Landhaus, ein Sommerfest in unserem Garten oder eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier.

Übersicht über den Inhalt

Räumlichkeiten	S. 3
Location-Miete	S. 6
Veranstaltungspauschale	S. 7
Getränkepakete	S. 8
Zum Empfang	S. 9
Fingerfood	S. 9
Kaffee und Kuchen	S. 10
Zu späterer Stunde	S. 10
Menü- und Buffetvorschläge	S. 11
Weitere Informationen zu Ihrer Feier	S. 17

Unsere Räumlichkeiten

Die besondere Atmosphäre des liebevoll restaurierten Landhauses lässt sich bei uns ganz für sich erleben. Begrüßen Sie Ihre Gäste im Hof an weißen Stehtischen unter einem schattenspendenden Baum, genießen Sie das gemeinsame Essen unter weißen Zelten im Freien und lassen Sie den Abend unter freiem Himmel beginnen.

Wenn es später wird, verlagert sich die Feier in den historischen Gewölbekeller, der sich in eine Tanzfläche verwandelt und Raum für einen lebendigen Ausklang bietet. So entsteht ein fließender Ablauf zwischen Hof, Garten und Innenräumen, der den Charakter des Landhauses aufgreift und den Tag in entspannter Atmosphäre begleitet.

Traumhafter Hof und Garten

In der Sommersaison stehen im Garten zwei weiße, stabile Zelte mit insgesamt 80 m² Fläche zur Verfügung. Sie ergänzen den Außenbereich und bieten Raum für eine entspannte Hochzeitsfeier im Freien. Umgeben von üppigem Grün und unter Bäumen, die am Abend mit Lichterketten beleuchtet sind, entsteht eine offene Atmosphäre für eine lebendige Hochzeitsparty unter freiem Himmel.

Gästeanzahl: 80 Personen
(mit Zusatzzelt auch 100 Personen)

Großer Salon

Der helle Salon bildet das Herzstück des Landhauses und bietet mit rund 70 m² Fläche auch größeren Gesellschaften ausreichend Platz. Er eignet sich besonders für Feiern in der kühleren Jahreszeit oder bei wechselhaftem Wetter und bietet dabei einen geschützten, zugleich offenen Rahmen.

Durch zehn große Fenster ist der Raum zu jeder Tageszeit lichtdurchflutet und schafft eine angenehme, freundliche Atmosphäre. So lässt sich eine Feier auch im Innenbereich entspannt und stilvoll gestalten, ohne auf Helligkeit und Weite zu verzichten.

Gästeanzahl: max. 65 Personen

Uriger Gewölbekeller

Der Gewölbekeller bietet mit rund 50 m² Fläche zu jeder Jahreszeit einen besonderen Rahmen. Im Sommer bleibt es hier angenehm kühl, im Winter sorgt der Kaminofen für eine warme, behagliche Atmosphäre.

In den Sommermonaten wird der Keller gerne als abendliche Tanzfläche genutzt. In der kühleren Jahreszeit entsteht bei Kerzenlicht und Natursteinmauern eine ruhige, stimmungsvolle Umgebung für Feiern mit besonderem Charakter.

Gästeanzahl: max. 40 Personen

Gemütliches Stübchen

Das Stübchen eignet sich besonders für kleine, persönliche Zusammenkünfte. Es bietet den passenden Rahmen für ein gemeinsames Essen und schafft eine ruhige, entspannte Atmosphäre für Feiern im kleinen Kreis.

Gästeanzahl: max. 25 Personen

Location-Miete

Sommersaison

(Mai - September)

In der Hauptsaison ist die Location nur zur alleinigen Nutzung buchbar. Folgende Leistungen sind in der Location-Miete enthalten:

- ✓ Hof und Garten mit zwei hochwertigen weißen Partyzelten, Zeltbeleuchtung und Heizstrahler bis 22.00 Uhr und anschließend Weiterfeiern im Innenbereich
- ✓ Drei Veranstaltungsräume (Salon, Gewölbekeller, Stübchen)
- ✓ Zelthimmel mit weißen Stoffbahnen und großen mit Efeu geschmückten Weidekränzen
- ✓ Endreinigung

Miete der gesamten Location

20 – 39 Gäste	Sonntag – Freitag 400,00 €	Samstag nicht möglich
40 – 59 Gäste	Sonntag – Freitag 500,00 €	Samstag 650,00 €
Ab 60 Gäste	Sonntag – Freitag 650,00 €	Samstag 800,00 €

Nebensaison

(Oktober - April)

In der kühleren Jahreszeit können Sie einzelne Räume oder auch die ganze Location mieten.

Miete der einzelnen Locations

Stübchen (40 m²)	15 – 25 Personen	200,00 €
Gewölbekeller (55 m²)	20 – 40 Personen	300,00 €
Salon (70 m²)	20 – 55 Personen	350,00 €
Location zur alleinigen Nutzung	ab 35 Personen	500,00 €

Veranstaltungspauschale

Mit unserer Veranstaltungspauschale schaffen wir den Rahmen, damit Sie sich ganz auf Ihren großen Tag konzentrieren können. Unser engagiertes Organisations-Team bereitet Tische und Stühle vor, sorgt für eine geschmackvolle Eindeckung mit saisonaler Dekoration und frischen Blumen und kümmert sich um Auf- und Abbau, sowie Geschirr und Besteck. Wir arbeiten mit Sorgfalt, Erfahrung und einem Blick fürs Detail. Unser zuvorkommendes Service-Team begleitet Sie aufmerksam und unaufdringlich durch die Veranstaltung und hat immer ein Ohr für die Wünsche unserer Gäste. Damit Ihre Veranstaltung einmalig, reibungslos und in angenehmer Atmosphäre stattfinden kann.

In der Veranstaltungspauschale sind folgende Leistungen enthalten:

- ✓ Betreuung durch zuvorkommendes Servicepersonal
- ✓ Auf- und Abbau von Tischen und Stühlen
- ✓ Stehtische mit weißen Hussen für den Empfang (bei Bedarf)
- ✓ Dezente Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, jahreszeitliche Tischdekoration und frische Blumen (gerne versuchen wir auf Ihre Farbwünsche einzugehen)
- ✓ Verleih und Reinigung von Besteck und Geschirr (Standard-Menü-/Buffet)
- ✓ Nebenkosten für Wasser, Strom, etc.

Sommersaison (Mai - September)

20 – 30 Gäste	pro Stunde 90,00 €
31 - 55 Gäste	pro Stunde 120,00 €
56 – 80 Gäste	pro Stunde 150,00 €

Nebensaison (Oktober - April)

Stübchen	pro Stunde 60,00 €
20 – 40 Gäste	pro Stunde 90,00 €
41 – 60 Gäste	pro Stunde 120,00 €

Die Veranstaltungspauschale wird berechnet zzgl. einer Stunde vor und nach dem Event.

Getränkepakete

Bei größeren Feiern wie Hochzeiten, die bis in die Nacht dauern können, ist es sinnvoll eine planbare Getränkepauschale zu wählen. Bei einem privaten Essen in kleiner Runde empfehlen wir die Abrechnung nach Verzehr.

Standard (Dauer 6 h)

Die Getränkepauschale beinhaltet:

- ✓ Drei Bankettweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils, Helles und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Säfte und Saftschorlen (Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja)
- ✓ Mineralwasser und Softdrinks

Preis pro Person € 29,50 €

Classic (Dauer 6 h)

Die Getränkepauschale beinhaltet:

- ✓ Fränkischer Secco und Orangensaft zur Begrüßung
- ✓ Drei Bankettweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils, Helles und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Säfte und Saftschorlen (Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja)
- ✓ Mineralwasser und Softdrinks
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Preis pro Person € 35,00 €

Premium (Dauer 8 h)

Die Getränkepauschale beinhaltet:

- ✓ Fränkischer Secco und Orangensaft zur Begrüßung
- ✓ Drei Bankettweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils, Helles und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Ein Digestif pro Person nach dem Essen

Preis pro Person € 45,00 €

Bitte beachten Sie, dass die Location nur in Verbindung mit der Veranstaltungspauschale und Getränken gebucht werden kann.

Unsere Getränkekarte senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

Zum Empfang

Wie wäre es zum Eintreffen statt eines klassischen Sektempfangs Ihre Gäste mit einem köstlichen Aperitif-Cocktail zu begrüßen?

Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeeren	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe	0,2 l	6,50 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten	0,2 l	6,50 €
Sarti Spritz Sekt, Sarti Rosa, Mineralwasser, Limette	0,2 l	7,00 €
Limoncello Spritz Sekt, Limoncello, Sodawasser, Limonen, Zitronenmelisse	0,2 l	6,50 €
Jahreszeitliche Bowle Erdbeer-Bowle, rote Beeren-Bowle, bunte Früchtebowle, Hugo-Bowle mit Erdbeeren, Caipirinha-Bowle (alles auch alkoholfrei möglich)	1 l	29,50 €

Herzhafte Kleinigkeiten

Knusperstängchen (Pesto, Cheddar, Speck-Zwiebel, Kräuter)	1,50 €
Backpflaume im Speckmantel	1,50 €
Gefüllte Blätterteigtäschchen (Käse-Schinken, Spinat-Feta, Champignons, Tomate-Mozarella)	1,70 €
Brezel-Bar mit drei Sorten Dips (Obatzter, Gorgonzola-Birne-Walnuss, Zitronenbutter, Paprika-Chili)	5,50 €
Flammkuchen	
Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	10,50 €
Frischkäse-Lachs	12,50 €
Ziegenkäse, Honig und Walnüsse	12,50 €
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11,00 €

Dies ist ein Auszug unseres Fingerfoods. Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch unsere vollständige Fingerfood-Auswahl.

Kaffeezeit

Mitgebrachte Kuchen und Torten können bei uns im Kühlhaus gelagert werden. Diese Kuchen werden von uns angeschnitten, auf Platten gesetzt und dekorativ am Buffet aufgebaut.

Gedeckpreis pro Person	2,50 €
Servicegebühr pro mitgebrachtem Kuchen	5,00 €

Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Zu späterer Stunde

Salty Bar mit Chips, Nüssen, Salzstangen, Grissini	2,00 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	8,50 €
Rustikale Platte mit bunter Käseauswahl und frischen Früchten, luftgetrocknete Salamis, Gewürzgurken und Brotkorb	8,50 €
Currywurst mit Baguette	5,50 €

Buffetvorschläge

(ab 30 Personen)

Fränkisch gut

Tafelspitzsülze
mit Radieschen-Vinaigrette

Räucherforellentatar
mit Sahnemeerrettich

Gurkensalat
in Dillrahm

G'rupfter
mit roten Zwiebeln

Brotkorb

***

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberknödel und Kräuterflädle

***

Geschmortes vom Rind
mit kräftiger Rotwein-Sauce,
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Filet vom Bachsaibling
mit Weißwein-Buttersauce,
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

***

Bayerisch Creme
mit Cassismark

Apfelküchle
mit Vanillesauce

Vegetarisch

Wrap mit Avocado,
Mango und Rucolasalat

Asiatischer Glasnudelsalat
mit Papaya, Erdnüssen und Koriander

Mediterraner Brotsalat
mit Kirschtomaten, Oliven,
und Parmesanspänen

Brotkorb

***

Gratinierte Zucchini
orientalisch gefüllt mit Bulgur,
Schafskäse, Datteln und Mandeln
auf feinem Tomaten-Ragout

Indisches Gemüse-Curry
mit Kokosmilch, Cashewkernen
und Basmati-Reis

Pasta al Limone
mit Zitronen-Parmesan-Sauce
und geröstete Walnüsse

***

Cheese Cake-Creme
mit Blaubeer-Ragout

Birnen-Crumble
mit Mandeln

Odaias Klassiker

Kartoffelrösti mit Räucherlachs
und Meerrettich-Schmand

Zartes Roastbeef
mit Apfel-Meerrettich-Sauce

Linsen-Speck-Salat
mit Cassis-Vinaigrette

Bunte Salate der Saison
mit Maracuja-Dressing

Brotkorb

***

Schweinelendchen im Speckmantel
mit karamellisierten Apfelspalten,
Calvados-Rahmsauce und Butterspätzle

Ochsenbäckchen
in Feigen-Merlot-Sauce
mit Kartoffel-Selleriepüree

als Beilage:
buntes Ofengemüse der Saison

***

Mousse au Chocolat
mit rotem Beerenragout

Eierlikör-Mousse
mit Brownies

Mediterran

Antipasti
mit gegrillten Zucchini, Auberginen,
Paprika und Pilzen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
und feinem Balsamico-Dressing

Luftgetrockneter Schinken
mit Honigmelone

Rucolasalat
mit Kirschtomaten, Pinienkernen,
und Parmesanspänen

Brotkorb

***

Involtinis vom Kalb
Kalbfleischröllchen mit Mozzarella und
getrockneten Tomaten gefüllt,
Marsala-Rahm-Sauce und Gnocchis

Hühnchenbrust mit Pesto-Kruste
auf Lauch-Tagliatelle in Zitronen-Sauce

als Beilage:
mediterranes Grillgemüse

***

Vanille-Panna Cotta
mit Himbeeren

Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu

Menüvorschläge

Frühling 1

Tatar vom Thunfisch
mit Limetten-Kapern-Vinaigrette
und Friseesalat

***

Süßkartoffel-Orangen-Suppe
mit Kokosmilch

***

Hühnchenbrust im Knuspermantel
mit einer Kräuter-Frischkäse-Füllung,
grüner Spargel im Speckmantel
und Gnocchis in Zitronenschaum

***

Mousse von weißer Schokolade
mit sous vide gegartem Rhabarber

Frühling 2

Gebratener grüner Spargel
mit Parmesanspänen und
Rucolasalat

***

Bärlauchcrèmesuppe
mit Tomaten-Ricotta-Klößchen

***

Mallorquinischer Schweinerückenbraten
mit Orangen und Oliven,
buntes Ofengemüse und Spätzle

***

Erdbeer-Mascarpone-Creme
mit Zitronensorbet

Sommer 1

Mediterranes Antipasti
mit Grillgemüse, Parmaschinken, Melone,
Coppa und Büffelmozzarella

***

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Chili-Croutons

***

Wildlachsfilet in Caipirinha-Marinade
mit Fenchel in Orangenbutter und
Süßkartoffelpüree

***

Brombeer-Tiramisu
mit salzigem Karamelleis

Sommer 2

Gebratene Garnelen mit
Mango-Chili-Chutney
an buntem Sommersalat

***

Kokos-Zitronengras-Suppe
mit frischem Koriander

***

Poulardenbrust orientalisch
gefüllt mit Aprikosen und Pinienkernen,
Auberginen-Kichererbsen-Ragout
und Safran-Gewürzreis

***

Crème brûlée
mit Passionsfrucht-Sorbet

Herbst 1

Gratinierter Ziegenkäse
mit Lavendelhonig, Wildkräutersalat
und glasierte Feigen

***

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Chorizo-Chip

***

Roastbeef mit Walnuss-Kruste
an Pfeffer-Cognac-Sauce, Rotwein-
Schalotten und Macaire-Kartoffeln

***

Orangen-Tiramisu
mit Grand-Marnier-Orangen

Herbst 2

Rote-Bete-Carpaccio
mit Feldsalat und
Birnen-Walnuss-Dressing

***

Kartoffelsüppchen „Winzerart“
mit Trauben, Speck und Croûtons

***

Kalbsrahmbraten in Weinbrandsauce
buntes Wurzelgemüse
und Butterspätzle

***

Lauwarmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis und roten Beeren

Winter 1

Wintersalate mit rosa Roastbeef,
Walnüsse und Johannisbeer-Vinaigrette

***

Samtsuppe von Steinpilzen
mit Schnittlauch

***

Hirschragout in Wacholder-Rahmsauce
mit Speck-Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und Kartoffelgratin

***

Lebkuchen-Mousse
mit Bratapfelkompott
und Vanillesoße

Winter 2

Pflücksalate mit gratiniertem Kürbis,
Traubenragout und krossem Bacon

***

Maronencremesuppe
mit Zimt-Croutons

***

Entenkeule in Orangensauce
mit Blaukraut und Kartoffelklößen

***

Honig-Mandel-Parfait
mit Calvados-Sabayon
und gebackener Birne

Barbecue-Buffet

Toskanischer Pastasalat
mit mediterranem Gemüse, Oliven und Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Fränkischer Kartoffelsalat

Marokkanischer Karottensalat
mit Feta, Honig und Sesam

Großer gemischter Brotkorb

Vom Grill

Fränkische Bratwürstchen

Steaks von der Rinderhüfte

Spieße vom Schweinefilet in Brazilian Barbecue-Rub

Tandoori-Hühnchen-Spieße mit Paprika

Champignons mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Lachssteaks mit Kräutern und Zitrone

Pikant mariniertes Grillgemüse
mit Zucchini, Karotten, Paprika und Süßkartoffeln

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Verschiedene Dips
(bitte wählen Sie 5)

Barbecue-Sauce, Apfel-Chutney, Mango-Chutney, Tomaten-Salsa,
Kräuterbutter, Zitronen-Basilikum-Butter, Aioli, Tsatsiki

Desserts

Erdbeer-Tiramisu (sais.)

American Cheese Cake-Creme mit Blaubeer-Ragout

verschiedene Eissorten

Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet

Zur individuellen Zusammenstellung und Abwandlung Ihres Barbecue-Buffets bieten wir Ihnen folgende Speisen gegen Aufpreis an:

Vom Grill

- Honig-Whiskey-Spare Ribs
- Schweinebauch in Rohrzucker-Rum-Marinade
- Zarte Rumpsteaks
- Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern
- Lamm-Aprikosen-Spieße
- Lachsforelle aus dem Spessart mit Estragon-Butter
- Saiblingsfilet mit Meerrettichkruste
- Lachsfilet mit Kräutern und Zitrone
- Scampi-Spieße mit Zitrone-Knoblauch-Marinade
- Maiskolben in Chili-Honig-Butter
- Griechisch marinierter Grillkäse
- Feta mit Kräutern in der Folie
- Halloumi-Aprikosen-Spieße mit Rosmarin

Vorspeisen/Salate

- Hausgemachte Antipasti mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons, Oliven
- Bunte Blattsalate mit Toppings und zweierlei Dressings
- Amerikanischer Krautsalat „Coleslaw“
- Caesar Salad mit gebratenem Hühnchen, Croutons und Parmesan
- Gurkensalat „asiatische Art“ mit Chili und schwarzer Sesam
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Rucola-Mango-Salat mit Baby-Mozzarella
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Bunter Reissalat mit Chili, Mandeln und Rosinen
- Marokkanischer Couscous-Feigen-Salat
- Orientalischer Bulgur-Salat mit Datteln und Mandeln
- Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen
- Falafel-Spieße mit Datteln und Paprika

Desserts

- Crème brûlée oder Kaffee-Crème brûlée
- Panna Cotta mit Sauerkirschen
- Mousse au Chocolat mit Nuss-Crunch
- Sauerkirsch-Quark-Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cointreau-Orangen
- Frischer Obstsalat

Weitere Informationen

Feiern im Außenbereich
In den Sommermonaten kann der Außenbereich bis 22:00 Uhr für Ihre Feier genutzt werden. Ab diesem Zeitpunkt bitten wir darum, die Veranstaltung in die Innenräume zu verlegen. Dezente Hintergrundmusik ist tagsüber bis 22:00 Uhr möglich. Wird die Feier anschließend in den Gewölbekeller verlegt, kann dort selbstverständlich auch lautere Musik gespielt werden.

Sollten Hochzeitsspiele oder Programmpunkte geplant sein, bitten wir darum, diese ab 20:00 Uhr in angemessener Lautstärke durchzuführen. In der Nachbarschaft leben Familien mit kleinen Kindern, auf die wir gemeinsam Rücksicht nehmen möchten.

Korkgeld
Grundsätzlich ist das Mitbringen eigener Getränke nicht vorgesehen. In Ausnahmefällen und nach vorheriger Absprache ist dies möglich. In diesem Fall berechnen wir ein Korkgeld, das Service, Gläser und Organisation berücksichtigt. Für Wein und Sekt fällt ein Korkgeld von 15,00 € pro 0,75 l Flasche an, bei Spirituosen und Liköre über 15 % Vol. fallen 50,00 € pro 0,7 l Flasche und 65,00 € pro 1,0 l Flasche an.

Feuerwerk und Konfetti
Aus Sicherheitsgründen sind Feuerwerke und Pyrotechnik jeglicher Art sowohl im Innen- als auch im Außenbereich nicht gestattet. Dies gilt ebenso für Nebelmaschinen, da diese unsere Brandmeldeanlage auslösen können. Auch das Streuen von Reis, Konfetti oder ähnlichen Materialien ist leider nicht möglich.

Nacht-/Spätzuschlag
Für Veranstaltungen, die über 24:00 Uhr hinausgehen, berechnen wir einen Nachtzuschlag, der im Viertelstundentakt abgerechnet wird. Die Kosten staffeln sich wie folgt: ab 0:00 Uhr: 90,00 € pro Stunde, ab 1:00 Uhr 120,00 € pro Stunde und ab 2:00 Uhr: 150,00 € pro Stunde. In diesen Beträgen sind die Personalkosten unserer Servicekräfte bereits enthalten. Die entsprechenden Mehrkosten werden transparent in der Rechnung ausgewiesen. Die Sperrstunde ist um 3:00 Uhr.

Landhaus Odaia ◆Gaubüttelbrunner Str. 17 ◆ 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf
Tel. 09334-975995◆Email: info@odaia.de ◆www.odaia.de