



Ihr Fest im Landhaus

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an einer Feier bei uns im Landhaus Odaia. Gerne heißen wir Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen, einmaligen Tag willkommen.

In der Bankettmappe finden Sie Informationen zu unseren Arrangements. Das Schöne für Sie: In allen Arrangements ist eine ganze Reihe von Leistungen als durchdachtes Gesamtpaket zusammengestellt, die mit unserer liebevoll gestalteten Location dafür sorgen, dass Ihr Fest zu einem wunderschönen Erlebnis wird. Natürlich können die einzelnen Bestandteile der Arrangements auch ganz individuell untereinander kombiniert werden.

Sollten Sie Fragen haben oder möchten einen Termin mit mir vereinbaren, dann schreiben Sie mir jederzeit an info@odaia.de oder rufen einfach an unter 09334-975995. Ich stehe Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Es würde uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf
Ihre Gastgeberin

Sie finden im Folgenden:

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus	S. 3
Unsere Räumlichkeiten	S. 4
Arrangements	
„Gartenfest mit Barbecue“	S. 5
„Feiern wie in Italien“	S. 8
„Landliebe“	S. 10
Zum Empfang	S. 13
Kaffee und Kuchen	S. 13
Zu späterer Stunde	S. 13
Fingerfood	S. 14
Weitere Informationen zu Ihrer Feier	S. 15

Impressionen von Hochzeiten im Landhaus



Unsere Räumlichkeiten

Traumhafter Hof und Garten – für stimmungsvolle Feste

In der Sommersaison stehen Ihnen zwei weiße, stabile Zelte (insgesamt 80 m²) für entspannte, ausgelassene Gartenpartys zur Verfügung. Genießen Sie hier mit Ihren Gästen eine unvergessliche Feier im üppigen Grün unter mit Lichterketten geschmückten Bäumen. (Max. 80 Personen)

Eleganter Großer Salon – für eine stilvolle Feier

Mit ca. 70 m² haben im hellen Salon, dem Herzstück unseres Hauses, auch größere Gesellschaften bequem Platz. Eine wunderbare Möglichkeit, wie Sie einen besonderen Anlass auch in der kühleren Jahreszeit oder bei schlechtem Wetter einzigartig feiern können. Durch seine zehn großen Fenster ist der Raum immer lichtdurchflutet. (Max. 65 Personen)

Restaurierter Gewölbekeller – für fröhliche Runden

Im Sommer ist es im Gewölbekeller (ca. 55 m²) angenehm kühl, im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Genießen Sie die festliche Stimmung bei Kerzenlicht. (Max. 40 Personen)

Behagliches Stübchen – für kleine, aber feine Zusammenkünfte

Unser Stübchen ist genau das Richtige für eine Feier in kleiner Runde. Ob ein Geburtstag oder eine Taufe, hier finden Sie einen wunderbaren Rahmen für das Zusammensein mit Ihren Liebsten. (Max. 22 Personen)



Gartenfest mit Barbecue

Die perfekte Zusammenstellung für alle, die es etwas legerer mögen. Ein Barbecue im Landhaus mit seinem idyllischen Hof und Garten ist genau das passende Erlebnis für Sie und Ihre Gäste, wenn Sie eine legere, fröhliche Feier wünschen. Wenn das Wetter zu kühl sein sollte, essen Sie wohlig-warm in unserem Großen Salon oder Gewölbekeller. Hier bauen wir Ihr Buffet schon mit allerlei Köstlichkeiten auf und ergänzen es um das frische Grillgut.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 40 Personen):

Location-Miete & garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen.
- ✓ Exklusive Nutzung der gesamten Location während der Veranstaltung
- ✓ Feiern in Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon

Weißer Zelte (Mai-September)

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Wolldecken

Dekoration & Hussen

- ✓ Sommerlich-leichte Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, weißen Servietten, Windlichter mit weißen Kerzen
- ✓ Kleine jahreszeitliche Tischdekoration
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Drei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ Barbecue-Buffet mit Live-Cooking

Preis pro Person € 89

Barbecue-Bufferet

Frische Salate
natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Griechischer Salat
mit Gurken, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Toskanischer Pastasalat
mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Brotkorb
mit ofenfrischen Stangenbroten, Oliven-Ciabatta und Walnussbrot

Vom Grill

Fränkische Bratwürstchen

Kräutersteaks vom Landschwein

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Mit Feta gefüllte Grilltomate

Champignons mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Kartoffelecken mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

(bitte wählen Sie 5)

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Birnen-Walnuss-Chutney, Barbecue-Sauce, Tomaten-Salsa, Kräuterbutter, Basilikum-Zitronenbutter, Orangen-Pfeffer-Sauce, Erdnuss-Sauce, Aioli, Tsatsiki, Honig-Senf-Sauce

Desserts

Buttermilch-Limetten-Mousse

Frischer Obstsalat

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

- Spare Ribs
- Krosser Schweinebauch in Honig-Marinade
- Schweinefilet im Schinkenmantel
- Schweinefiletspieß mit Speckpflaume
- Saftige Rumpsteaks
- Zartes Rinderfilet
- Lamm-Aprikosen-Spieße
- Marinierte Lammhüfte
- Hähnchenschenkel in Honig-Balsamico
- Lachssteaks mit Limetten-Kräuter-Kruste
- Garnelenspieße mit Chili und Zitrone
- Wolfsbarsch mit Walnussbutter
- Bunte Gemüsespieße
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Mango-Halloumi-Spieße
- Eingelegter Schafskäse in der Folie
- Süßkartoffeln mit Feta

Vorspeisen

- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Antipasti mit gegrillten Auberginen, Paprika und Zucchini
- Melone-Schafskäse-Salat mit Minze
- Orientalischer Couscous-Feigen-Salat
- Mini-Frikadellen „Toskanische Art“
- Bulgur-Mango-Salat
- Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Salade Nicoise mit Sardellen

Desserts

- Panna Cotta mit Waldbeermark
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
- Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas
- Crème brûlée

Feiern wie in Italien

Für eine Feier wie im Süden auf dem Lande müssen Sie nicht weit reisen. Feiern Sie einfach bei uns. Wie auf einem italienischen Landgut lassen Sie sich mit mediterranen Köstlichkeiten vom Buffet verwöhnen und genießen das sommerliche Ambiente in unserem Hof und Garten. Leichte, frische Küche und der Duft von Kräutern entführen Sie und Ihre Gäste in den Süden.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 40 Personen):

Location-Miete & garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen.
- ✓ Exklusive Nutzung der gesamten Location während der Veranstaltung
- ✓ Feiern in Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon

Weißer Zelte (Mai-September)

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Wolldecken

Dekoration & Hussen

- ✓ Sommerlich-leichte Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, weißen Servietten und Windlichter mit weißen Kerzen
- ✓ Kleine jahreszeitliche Tischdekoration
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Zwei italienische Tischweine (Pinot Grigio und Merlot)
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ Italienisches Buffet

Preis pro Person ab € 95

Italienisches Buffet

Rucolasalat
mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesanspänen

Antipasti
Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilze, marinierte Oliven

Parmaschinken mit Melone

Vitello tonnato
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße

Brotkorb
mit ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Walnussbrot

Saltimbocca vom fränkischen Schwein
mit Salbei und Parmaschinken

Maispoulardenbrust
mit Limetten-Pesto-Kruste

Involtinis vom Kalb
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten

Champignons gefüllt mit Gorgonzola und Frischkäse

Mediterranes Grillgemüse

Gnocchis in Zitronenbutter

Röstkartoffeln mit Rosmarin

Vanille-Panna Cotta mit Himbeeren

Erdbeer-Tiramisu

Landliebe

Das Richtige für alle, die mit ihren Lieben in einem kleinen, aber feinen Rahmen feiern möchten. In der kühleren Jahreszeit bietet unser Großer Salon oder das Stübchen eine wundervolle Alternative zu unserem idyllischen Hof und Garten.

Oktober-April: gültig ab 20 Personen

Mai-September: gültig ab 20 Personen an allen Tagen außer Samstag (Samstag ab 40 Personen)

Folgende Leistungen sind dabei enthalten:

Location-Miete

- ✓ Location-Nutzung mit Hof und Garten (in den Sommermonaten Wechsel ab 22.00 Uhr in den Gewölbekeller)
- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums passend zur Größe der Gesellschaft

Weißer Zelte (Mai – September)

- ✓ Nutzung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Wolldecken

Dekoration & Hussens

- ✓ Dezentere Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, mit weißen Kerzen
- ✓ Kleine jahreszeitliche Tischdekoration
- ✓ Menükarten
- ✓ Weiße Hussens und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang

All-Inclusive-Getränkpauschale

- ✓ Zwei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
(Dauer 5 Stunden)

Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ 3-Gänge-Menü gemäß Ihrer Auswahl

Preis pro Person ab 89,00 €*

* Bitte sehen Sie den Preis als „ab“-Preise. Die einzelnen Gerichte können sich saisonal verändern und Preisschwankungen unterliegen. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Menüvorschläge „Landliebe“

Nachfolgend finden Sie verschiedene Speisevorschläge, aus denen Sie Ihr Wunschmenü zusammenstellen können.

Vorspeisen

Toskanischer Brotsalat

mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan und Salsiccia-Chips

Frühlingsalate mit weißem Spargel

und zartem Lachstatar an Wasabi-Schaum

Marinierter Tafelspitz

mit Kräutersenf-Vinaigrette, zarten Blattsalaten und Radieschen

Avocado-Mango-Tatar

mit sommerlichen Salaten und gebratenen Garnelen

Carpaccio vom fränkischen Rind

mit Rucola, Basilikum-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten

Karamellierte Ziegenkäsetaler

mit Wildkräutersalat und Feigen-Chutney

Feldsalat mit lauwarmen Speckwürfeln

Croutons und karamellisierten Walnüssen

Suppen

Riesling-Senf-Süppchen

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberklößle und Kräuterflädle

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch

mit gebratenem Garnelenspieß

Tomaten-Essenz

mit Ricotta-Klößchen

Getrüffeltes Kartoffelrahmsüppchen

mit Nordseekrabben

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit gebratenen Chorizo-Scheiben

Steinpilzcremesuppe

mit Wildklößchen und Schwarzbrotcroutons

Hauptgerichte

Medaillons vom Landschwein

mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Prinzessbohnen im Speckmantel und Butterspätzle

Schweinerücken mit Kräuter-Senfkruste

kräftige dunkle Sauce, mit Honig geröstetem Rosenkohl und Semmelknödel

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

mit Frischkäse und Wildkräutern gefüllt, mediterranes Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenkeule mit Orangen-Pinienkernfüllung

Estragon-Sahne-Sauce, Mangoldgemüse und Bandnudeln

Gebratene Maispouardenbrust

mit einer Pinienkernkruste, grüner Spargel im Parmaschinkenmantel und Zitronen-Risotto

Geschmortes vom Rind

mit Schokoladen-Balsamico-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Zartes Roastbeef unter der Walnusskruste

an Pfeffer-Cognac-Sauce, Orangen-Mangold und Kartoffel-Bergkäse-Tarte

Involtinis vom Kalb

Kalbfleischröllchen, gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten,
in einer cremigen Salbei-Sauce, Ofengemüse und Kartoffelgratin

Steinbeißer Saltimbocca

mit Parmaschinken und Salbei, Blattspinat mit Pinienkernen und Röstkartoffeln

Gratinierte Zucchini

mit einer Bulgur-Schafskäse-Füllung und cremige Kräuterpolenta (veg.)

Desserts

Basilikum-Limetten-Parfait

mit Erdbeersalat

Mousse von weißer Schokolade

mit sous vide gegartem Rhabarber

Crème Brûlée

mit Passionsfrucht-Sorbet

Cashew-Sauerrahmeis

mit karamellisierten Pfirsichen

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit Cassis-Sorbet und marinierten roten Beeren

Orange trifft Nuss

Orangen-Panna Cotta, Orangensalat und Walnusseis

Nougat-Toffee-Mousse

mit Mandelkrokant und gebackene Birne

Zum Empfang

Glas fränkischer Secco auf Wunsch gemischt mit Orangensaft	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe	0,2 l	5,00 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere	0,2 l	5,00 €

Kaffee & Kuchen

Ergänzen Sie Ihre Feier am Nachmittag doch um Kaffee und Kuchen.

Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten pro Person 3,50 €
(Gültig für unsere Arrangements ab 40 Personen)

Kaffee & Kuchen im gleichen Raum pro Person 12,50 €

- ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um 2 ½ Stunden
- ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Filterkaffee und Tee um zwei Stunden

Zu späterer Stunde

Als herzhaftes Ergänzung zu Ihrer Feier eignen sich am späten Abend folgende leckere Kleinigkeiten (ab 20 Personen):

Snackbar mit Chips, Nüssen und Salzstangen	1,80 €
Currywurst mit Brötchen	3,80 €
Deftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot	4,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	8,00 €
Rustikale Platte mit internationaler Käseauswahl und Weintrauben, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	7,50 €
Fränkische Brotzeit mit Rot- und Weißgelegter, Rohschinken, Hausmacher Wurst, Obatzda und Gewürzgurken, dazu Butter und Brotkorb	7,50 €

Fingerfood

Verwöhnen Sie doch Ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten zum Aperitif-Empfang. Wir empfehlen:

Kleine Snacks

Hausgemachte Knusperstängchen mit Käse, Körnern und Pesto	1,50 €
Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen	1,50 €
Datteln im Speckmantel	1,80 €
Mini-Flammkuchen „Elsässer Art“ oder „Frischkäse-Lachs“	2,50 €

Belegte Baguettescheiben mit...

Französischem Camembert und Weintrauben	2,70 €
Rohem Landschinken und Gewürzgurken	2,70 €
Italienischer Salami und Oliven	2,70 €
Parmaschinken und Melonenkügelchen	2,90 €
Gorgonzolacreme und Birne	2,90 €
Geräuchertem Lachs und Senf-Dill-Sauce	2,90 €
Roastbeef mit Sauce Tatare	3,50 €

Crostinis - Geröstete Baguettescheiben mit...

Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan	3,00 €
Lachstatar mit Kräuter-Crème Fraiche	3,00 €
Avocado und Chorizo	2,50 €
Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und Feigenchutney	3,50 €

Fingerfood - im Gläschen serviert...

Spieß von marinierten Kirschtomaten und Mozzarella	2,50 €
Saté-Spieß vom Huhn mit Honig-Ingwer-Marinade	3,50 €
Toskanische Minifrikadellen mit Tomaten-Zwiebel-Confit	3,00 €

Fingerfood - auf einem Schälchen serviert...

Mini Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	3,50 €
Kleine Fleischküchle auf Kartoffelsalat	3,00 €
Nürnbergerle auf fränkischem Weinkraut	3,00 €
Gebratener Zander auf Vanille-Rahmspitzkohl	4,00 €
Riesengarnele in Limettenbutter auf Kartoffelstroh	4,50 €

Fingerfood Dessert – am Spieß serviert...

Früchtespieß	2,50 €
Schokolierter Früchtespieß	3,80 €

(Mindestens 20 Stück pro Sorte/Preise gelten pro Stück)

Weitere Informationen zu Ihrer Feier

Personenzahl

Bei den in der Mappe genannten Personenzahlen handelt es sich immer um vollzahlende Personen. Wir wissen, dass den geladenen Gästen immer etwas Unvorhergesehenes dazwischenkommen kann. Bei gebuchten Arrangements sind deshalb Änderungen der Personenzahl grundsätzlich bis 10 Tage vorher möglich. Allerdings können wir unsere Arrangements in dieser Form nur anbieten, wenn die Grundlagen bestehen bleiben, daher gilt dies für max. 15 % Abweichung von der ursprünglich bei Buchung des Arrangements angemeldeten Personenzahl. Danach müssen wir leider 50 % des vereinbarten Preises für nicht erschienene Personen in Rechnung stellen. Bei großen Schwankungen werden ggf. Buffets auf Tellerservice umgestellt und eventuell bestätigte Räume entsprechend der geringeren Personenzahl getauscht.

Kinderermäßigung

Kinder als Gäste sind uns sehr herzlich willkommen. Die in den Arrangements genannte Mindestgästeinzahl gilt für vollzahlende Personen. Außer bei dem Arrangement „Landliebe“ sind Kinder unter einem Jahr frei, Kinder bis einschließlich 3 Jahre zahlen 20 % und Kinder von 4-11 Jahren 60 % des regulären Preises. Preise für „Landliebe“ sind nach Absprache.

Kuchenbuffet & Mitnahme von Speiseresten

Wenn Sie sich für ein Kuchenbuffet entschieden haben und Ihre Kuchen selbst mitbringen, können mitgebrachte Behältnisse auf Wunsch von uns gespült werden. Wenn Sie uns ausreichend Alufolie und Pappteller bereitstellen, verpacken wir Ihnen eventuelle Reste gerne als Care-Pakete. Bitte beachten Sie jedoch die Hinweise hierzu in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Beides wird nach Aufwand berechnet (eine Stunde á 25 €). Für sämtliche Speisen gilt, dass vermeintliche Reste nicht mitgenommen werden dürfen.

Zweite Eindeckung

Natürlich bereiten wir den von Ihnen gebuchten Raum bzw. im Sommer die Zelte für Ihre Veranstaltung vor und decken diesen ein. Wenn Sie einen weiteren Raum oder den Garten, beispielsweise in der Nebensaison für eine Kaffeetafel im Freien, nutzen möchten, ist das selbstverständlich nach Absprache möglich. Dies bedeutet jedoch einen logistischen Mehraufwand, den wir mit einer Gebühr berechnen müssen.

Korkgeld

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist aus Hygienegründen grundsätzlich nicht gestattet (gilt auch für Fingerfood). In Ausnahmefällen erheben wir bei selbst mitgebrachten Wein- und Sektflaschen ein Korkgeld von € 12 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 35 pro 0,7 l Flasche bzw. € 50 pro 1,0 l Flasche.

Veranstaltungsende

Veranstaltungen enden in der Regel um 00.00 Uhr. Für die Zeit ab 00.00 Uhr bzw. für die Zeit vor/nach der beim Arrangement genannten Dauer fällt eine Gebühr von € 100 pro Verlängerungsstunde an (inkl. Servicekraft). Diese Mehrkosten werden in der Rechnung entsprechend ausgewiesen. Der Veranstalter gibt durch seine Zustimmung zur Veranstaltungsverlängerung gleichfalls sein Einverständnis zur Zahlung der Mehrkosten. Als Zustimmung gilt auch, wenn die Veranstaltung stillschweigend über den vereinbarten Zeitrahmen hinaus fortgesetzt wird. Bitte beachten Sie, dass ab 3.00 Uhr die Sperrstunde beginnt.