



## CATERING



## Wir liefern Ihnen noch mehr Ideen...

Sie planen eine größere Feier oder Festlichkeit? Wir liefern Ihnen das entsprechende Menü. Sie können aber auch in unseren Räumen Ihrer Feier ganz entspannt entgegensehen, denn wir planen und kochen für Sie.

Unsere Räumlichkeiten sind für bis zu 70 Personen geeignet. Fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause.

Sprechen Sie uns an, gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Unsere Speisekarte bietet lediglich einen kleinen Auszug dessen, was bei der unendlichen Vielfalt an Rezepten möglich ist.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen, ob westfälisch, mediterran oder auch vegetarisch/ vegan.

Wir sind mit Hand und Herz für Ihre Wünsche da.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie!

Mit kulinarischem Gruß

Ihre Familie Mowwe & Team

Mai 23, hiermit verlieren alle voraus gegangenen Catering-Karten ihre Gültigkeit.

Mowwe Restaurant & Café Im Ostfeld 185, 44329 Dortmund  
Tel.0231/351331 E-Mail: [info@mowwe.de](mailto:info@mowwe.de)

# Fingerfood

## „Westfälisch“

- Blätterteigtaschen mit Hackfleisch gefüllt
- Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Petersilie (im Glas)
- kl. Partyfrikadelle mit Senf
- kl. Partyschnitzel mit Kapernäpfel
- gebackene milde Chilis mit cremigem Käse gefüllt
- Mini Salzkuchen mit
  - Mett, Käse, Blutwurst

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 7,00€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 9,00€

## „Italien“

- Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto (im Glas)
- Penne mit Rucola, Oliven, Parmesan (kalt im Glas)
- Tomaten-Bruschetta
- Luftgetrockneter Roherschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Ciabattascheiben belegt mit Prosciutto di Parma

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 8,90€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 10,60€

## „Erstklassig“

- Lachstatar im Filoteig-Becher
- Enten-Currymango-Canapé
- Falafelbällchen auf Minzjoghurt
- Guacamole Canapé
- Gewürzgurkenwürfel mit cremigem Käse in knusprigem Mantel

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 8,00€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 12,00€

## „Lockere Brotzeit“

### Belegte Baguettescheiben...

- Westfälischem Schinken
- mit Französischem Camembert
- mit geräuchertem Lachs vom Fischhof Baumüller
- mit Roastbeef
- mit Thunfischcreme

*Alle belegten Baguettescheiben sind liebevoll aus garniert*

Preis pro Person bei 5 Teilen pro Person 8,90€

## „Party Must-Haves“

- kleine Partyschnitzel wahlweise vom Schwein o. Poulardenbrust 3,80€ p.P.
- Mowwe's Currywurst mit Brot 3,90€ p.P.
- Mowwe's Partyfrikadellchen 3,50€
- zünftige Mettwurstplatte 6,90€
- reichhaltige französische Käseplatte 12,90€
- Melonenschiffchen mit Westfälischem Knochenschinken 6,90€
- Grillschinken im Brötchen mit Krautsalat & Cocktailsauce 6,80€
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto 5,90€
- Vitello Tonnato  
*dünnes Klabsfleisch in Thunfischsauce* 12,90€
- Mowwe's gemischte Antipasti  
Oliven, gefüllte Tomaten, Zucchini, Aubergine... 13,90€

## Vorspeisenauswahl - „Vom Käpten persönlich“

### Mowwe's Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

*Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsensauce*

16,90€ Preis pro Person

- Krabbencocktail auf frischem Eisbergsalat dazu frisches Baguette & Butter

17,90€ Preis pro Person

- Lachstatar auf Limone mit Meerrettichjoghurt  
12,80€ Preis pro Person

- Finkenwerder Matjes-Salat - *Mides Matjeshappen mit Garnelen und Speck in einer fein gekräuterten Sahnecreme*

7,90€ Preis pro Person

- ganzer geräucherter Lachs (ohne Gräten) mit Meerrettich & Dillsensauce dazu kl. Reibekuchen  
24,90€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### „klassisch“ ab 20 Personen

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing,  
dazu kalt marinierter Tafelspitz in hausgemachter Kräuter-  
Senf vinaigrette und Lauch-Schinken-Salat

---

#### **Geschnetzeltes vom Schweinefilet**

in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln

#### **Burgunderbraten**

mit Schmorzwiebeln umlegt, dazu kleine Kartoffelklöße &  
gemischtes Gemüse der Saison

---

-Im Glas serviert-

Rote Beerengrütze mit Vanilleschaum im Glas serviert

dunkle Schokoladenmousse im Glas serviert

31,60€ Preis pro Person

### „Rouladen“ ab 20 Personen

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing

---

#### **Klassisch gefüllte Rouladen**

Dazu Salzkartoffeln, hausgemachter Rotkohl

#### **Mit Spinat gefüllte Putenroulade**

an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat

---

-Im Glas serviert-

Bayrische Creme mit Mangopüree

Obstsalat mit Vanilleeis

27,90€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### „Italienisch“ ab 20 Personen

- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan
- Baguette mit Aioli & Tomatendip
- Mini Mozzarella & Kirschtomaten mit frischem Basilikum
- Vitello Tonnato *dünnes Klabsfleisch in Thunfischsauce*
- Mowwe's gemischte Antipasti  
Oliven, Gefüllten Tomaten, Zucchini, Aubergine...

---

**Pikater** (Putenbrust im Parmesanmantel) in Kräuter-Tomatensauce & confierten Kirschtomaten mit Kartoffeln aus der Pfanne und Pfannengemüse

**Rinderfiletspitzen** in cremiger Tomatenragout mit Zucchini & Auberginen Gnocchi, Pfannengemüse

**Ravioli gefüllt mit Feigen & Parmesan**  
In einer feinen Tomatenrotweinsauce mit Feigen & Walnüssen

---

-Im Glas serviert-

Cappuccinocreame

Tiramisu klassisch

39,95€ Preis pro Person

### „Traditionell“ ab 20 Personen

Mowwe's Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

*Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsenfauce*

Melonenschiffchen mit westfälischem Knochenschinken  
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Honig & Cashewkernen  
Gemischter Salatkorb mit Mowwe's Hausdressing

---

**Sauerbraten vom Rind** mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl

**Schweinemedailleurs** in Pfeffer-Sauce dazu Spätzle, Bohnen im Speckmantel und Orangen-Sesam Möhren

**Lachfilet auf der Hautgebraten** auf geschmorten Dillsenf-Gurken & Rieslingsauce

---

-Im Glas serviert-

Stippmilch, knackige Creme Brûlée

44,95€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### „klassisch vs. Italienisch“ ab 20 Personen

- Mowwe's gemischter Antipasti  
Oliven, gefüllten Tomaten, Zucchini, Aubergine...
- Vitello Tonnato
- Spianata Italiana Hauchdünne aufgeschnittene Salami
- Carpaccio vom Rind mit Pesto, Rucola & Parmesan-Lolli
- gemischter Salatkorb mit Mowwe's Hausdressing
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan

---

**Involtini** mit Schinken & Salbei gefüllt, in pikanter Soße  
gegart, Rosmarinkartoffeln & Ratatouillegemüse

**gekochter Tafelspitz** in Meerrettichsauce,  
Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Bete

---

Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen an Vanilleeis

Klassisches Tiramisu

38,95€ Preis pro Person

### Schnitzelbuffet

Gem. Salat an Mowwe's Hausdressing  
Schnitzel vom Schweinerücken (2 Stück pro Person)  
Jägersauce, Paprikasauce, Schmorzwiebeln  
Pommes und Kartoffelgratin

---

-Im Glas serviert-  
Rote Beeren Grütze mit Vanilleschaum

18,90€ Preis pro Person

### Mowwe's Reibekuchen

Mowwe's Reibekuchen (5 Stück pro Person)  
mit Westfälischem Schinken, Baumüllers Rauchlachs,  
Apfelkompott u. Kräuterquark

13,95€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Grillbuffet

#### „Klassisch“ - ab 20 Personen

##### Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- Couscoussalat- Gurke, Tomaten, Schnittlauch, frischen Kräutern
- gem. Blattsalate mit Mowwe's Hausdressing
- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Rosmarinkartoffeln
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

##### Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Putensteaks
- Gemüsespieße

##### Zum Schluss was Süßes:

Süß-fruchtige Karamellpannacotta

31,95€ Preis pro Person

#### „Darf es etwas mehr sein?“- ab 20 Personen

##### Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- Kartoffelsalat klassisch
- gem. Blattsalate mit Mowwe's Hausdressing
- Couscoussalat- Gurke, Tomaten, Schnittlauch, frischen Kräutern
- Bauernsalat
- Rosmarinkartoffeln
- Bratpaprika mit Meersalz
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

##### Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein,
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Putensteaks
- kleine Rinder Steaks aus der Hüfte
- Lachs vom Zedernholz mit Limette abgeschmeckt
- Gemüsespieße

##### Zum Schluss was Süßes:

Cheesecake,  
Schokoladen Mousse

37,95€ Preis pro Person

## Optionale Erweiterungen für Ihr Grillbuffet:

- Rippchen aus dem Smoker in einer feinen Barbecue- Marinade

7,50€ Preis pro Person

- Pulled-Pork-Burger aus dem Smoker

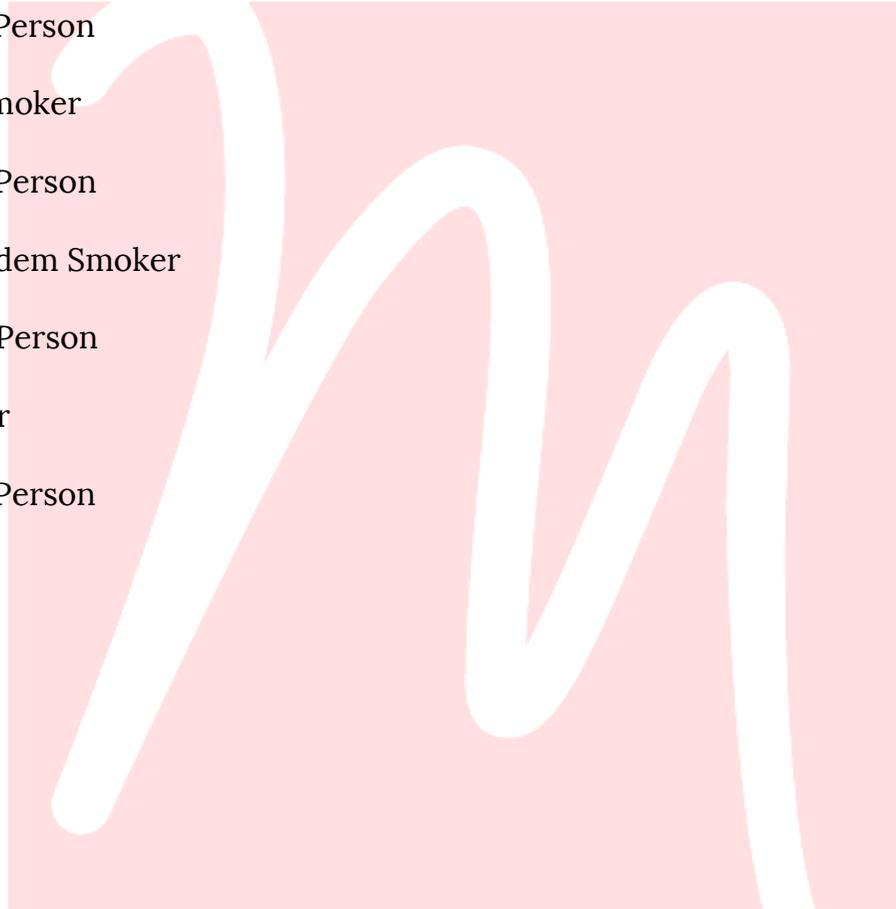
8,50€ Preis pro Person

- Bürgermeisterstück „rosa“ aus dem Smoker

9,00€ Preis pro Person

- Lammkoteletts aus dem Smoker

6,50€ Preis pro Person



## Buffet- / Menüvorschläge

### „Aus der Suppenküche“

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| ▪ Rinderkraftbrühe  | 0,25l / 0,5l<br>4,90€ |
| ▪ Kräftige Hühnerbrühe<br>Mit Eierstich, Suppennudeln                     | 4,50€                 |
| ▪ Gulaschsuppe<br>nach unserem Hausrezept, pikant gewürzt                 | 4,80€ / 6,70€         |
| ▪ Tomatensuppe klassisch  | 3,80€ / 5,10€         |
| ▪ Curry-Mango-Suppe mit Kokosmilch<br>& einem pikanten Hähnchenfiletspieß | 4,80€                 |
| ▪ Orangen-Möhren-Suppe  | 3,60€                 |
| ▪ Selleriesuppe mit Crunch  | 3,60€                 |
| ▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen                                | 4,80€ / 5,95€         |
| ▪ Cremige Kartoffelsuppe<br>mit Mettwurstwürfeln                          | 4,80€ / 5,95€         |
| ▪ Käse-Lauch-Suppe<br>mit Rinderhackfleisch                               | 4,50€ / 5,95€         |

### Hauptgänge zur Wahl:

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| ▪ Pfefferpotthast vom Rind<br>mit Petersilienkartoffeln & süß- sauren Beilagen   | 16,90€ Preis pro Person |
| ▪ Gulaschtopf mit Paprika & Champignons<br>dazu Salzkartoffel <b>oder</b> Spiralnudeln,  | 16,90€ Preis pro Person |
| ▪ Grünkohl mit Mettwurst und Kassler<br>dazu Bratkartoffeln  | 15,50€ Preis pro Person |
| ▪ Geschmorte Rinderbäckchen an gebratenen<br>Kartoffelplätzchen, Lauchgemüse mit Cherry-Tomaten                                      | 25,70€ Preis pro Person |
| ▪ Schweinemedallions in roter Pfeffer- <b>oder</b> Calvados-Sauce<br>dazu Spätzle, Bohnen im Speckmantel und<br>Orangen-Sesam Möhren | 20,95€ Preis pro Person |

## Buffet- / Menüvorschläge

### Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln und Gurkensalat in Sahnesauce

20,80€ Preis pro Person

- Kalbshaxe aus dem Ofen dazu Kerbelrahmsauce, Kartoffelgratin, Spitzkohlgemüse

30,90€ Preis pro Person

- Grillschinken mit Salbeijus und Sauerkraut dazu Bratkartoffeln **oder** Kartoffelpüree

16,80€ Preis pro Person

- Nackenbraten im Salzbett geschmort dazu Kohlrabi im Rahm mit Kräuter-Kartoffeln

16,95€ Preis pro Person

- Kleine Schweinshaxe mit Kerbelrahmsauce, Krautsalat dazu Bratkartoffeln

16,95€ Preis pro Person

- Putencurry in fruchtiger Curry-Limonensauce an Orientalischem Couscous

18,95€ Preis pro Person

- Erbseneintopf mit Mett- und Bockwurst oder Eisbein

12,70€ Preis pro Person

- Gebratene Rinderstreifen Stroganoff mit Zwiebeln, Champignons, Gewürz Gurke, Rotebeete

19,90€ Preis pro Person

- Kalbstafelspitz „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu Morchelrisotto & Rotweinreduktion, gemischte Blattsalate an Mowwe's Hausdressing

31,90€ Preis pro Person

- Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu grüne Bandnudeln mit Kirschtomaten & Parmesan, Paprikagemüse

34,90€ Preis pro Person

- Poularde im Westfälischem-Schinkenmantel auf Pfannengemüse dazu Maispolenta, Tomatensugo

22,60€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Mit Spinat gefüllte Putenbrust „Florentiner Art“ an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat  
19,95€ Preis pro Person
- Gebratene Entenbrust „Rosa“ auf Spitzkohl dazu Maispolenta, Schokoladensauce  
21,95€ Preis pro Person
- Hähnchenbrust im Zucchini-mantel, auf „Lanstroper“ Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln  
22,90€ Preis pro Person
- Rinder Bürgermeisterstück „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu Kartoffelgratin & gem. Gemüsevariation  
27,50€ Preis pro Person
- Ossobuco vom Rind in Tomatensugo geschmort dazu Rosmarinkartoffeln & Pfannengemüse  
19,95€ Preis pro Person
- Geschmorte Rinderbäckchen mit gebratener Maispolenta, Lauchgemüse & Cherry-Tomaten  
25,70€ Preis pro Person
- Burgunderbraten mit Schmorzwiebeln umlegt dazu kleine Kartoffelklöße und gem. Gemüse der Saison  
24,95€ Preis pro Person
- Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl  
23,95€ Preis pro Person
- Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Beete  
19,95€ Preis pro Person
- Roastbeef „rosa“ gebraten *am Buffet aufgeschnitten* dazu Rosmarinkartoffel & Speckbohnen  
29,70€ Preis pro Person
- Geschmorte Schweinebäckchen an Rübenkrautsauce, Paprikagemüse abgerundet mit 43er, Kartoffelkroketten  
17,80€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Frischer Fang

- Lachs im Kräutermantel  
in einer frischen Limetten-Sauce auf  
Fenchel-Tomatengemüse & Drillingen mit Meersalz

23,95€ Preis pro Person

- gebratenes Rotzungenfilet auf Kartoffel- Tomaten-  
Dillstampf & Zucchini spaghetti  
18,60€ Preis pro Person

- Gebratener Zander auf cremigen Rieslingkraut,  
süß-sauren Birnenperlen

31,90€ Preis pro Person

- Baumüller's Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten  
an Granatapfel-Rucola-Risotto, Rieslingsauce

19,80€ Preis pro Person

- Nordsee-Schollenfilets auf der Haut gebraten mit  
Blattspinat & Kräutertomaten dazu kl. Petersilienkartoffeln

17,60€ Preis pro Person

- Mowwe's Bouillabaisse mit Lachs, Kabeljau, Miesmuschel &  
Wurzelgemüse dazu Baguette  
19,90€ Preis pro Person

- Miesmuscheln im Gemüsesud serviert  
dazu frisches Baguette mit Knoblauchdip

12,80€ Preis pro Person

- ganzer Lachs aus dem Salzmantel mit frischen Kräutern &  
Dill-Senfchmand  
am Buffet serviert *ab 30 Personen*  
dazu Drillinge aus der Pfanne & Dill-Gurkensalat

26,90€ Preis pro Person

- gebratene Bachforelle auf cremigem Mandelspinat  
& kl. Petersilienkartoffeln, Rieslingschaum

19,80€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Vegetarisch & Vegan

- Selbstgemachte Ravioli mit Spinat-/Parmesanfüllung auf Tomatensugo und Basilikumpesto

13,80€ Preis pro Person

- gefüllte Aubergine mit Couscous, Frühlingslauch, Granatäpfel, Wurzelgemüse, frische Kräuter dazu würziger Joghurt

13,90€ Preis pro Person

-  gebackene Falafenbällchen auf buntem Lisensalat

11,80€ Preis pro Person

-  geschmorter Blumenkohl aus dem Ofen auf Kartoffel-Petersilienstampf dazu Tomatenkompott

14,80€ Preis pro Person

-  Süßkartoffel-Curry mit Kokosmilch & Zuckerschoten dazu Orientalischem Couscous

14,80€ Preis pro Person

### Zum Abschluss was Süßes

pro Stk.

- Bayrische Creme im Weckglas mit Mangopüree 3,70€
- Schokomousse im Weckglas mit Fruchttopping 3,90€
- Cappuccinocreme im Weckglas mit Schokoraseln 3,70€
- Tiramisu klassisch 4,50€
- Kirschtiramisu im Weckglas 4,00€
- Himbeertiramisu 4,00€
- Fruchtige Pannacotta im Weckglas mit Fruchtspiegel 3,70€
- Rote Beerengrütze an Vanillesauce 3,60€
- Frischer Obstsalat + aufgeschlagener Sabayon 6,20€  
0,60€
- Herrencreme mit Sherry 3,10€
- Creme Brûlée 3,80€
- Kaiserschmarren 9,80€
- Cheesecake 5,80€
- Karamellisierte Landmilch mit frischen Beeren 3,80€
- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal) 7,80€

# Getränkepauschale

## **Softgetränke:**

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle,  
Bitter Lemon, Bionade Holunder,  
Selters Wasser,  
(wird auf den Tischen gekühlt eingesetzt)

## **Alkoholische Getränke:**

Kronen Bier vom Fass,  
Radler, Alster, Krefelder, Jever Fun alkoholfrei

### **Sekt:**

Geldermann trocken zum Empfang

### **Weißwein:**

Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“  
Sauvignon Blanc „Pfalz“

### **Rotwein:**

Merlot „Pfalz“ trocken  
Dornfelder „Pfalz“ halbtrocken

Zum Schluss einen Verteiler:

*zwei Schnapssorten zur Wahl*

## **Kaffee:**

Filter Kaffee, Tee,

gültig 8 Stunden

34,95€

*Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch  
berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu  
EUR 6,70 pro Person.*

## **Zusatzoptionen zur Getränkepauschale**

Kaffeespezialitäten  
3,50€ pro Person

2 Spirituosen oder  
Schöfferhofer Hefe & Hövels Original  
(auch alkoholfrei)  
8,00€ pro Person

Mit Longdrink wie z.B.  
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Gin Tonic...  
5,00€ pro Sorte

## Was Sie noch wissen müssen

### Für Feierlichkeiten in Ihrem Haus ab 20 Personen

#### Stehtisch

- mit Husse 12,00€
- ohne Husse 8,00€

#### Geschirr:

- Suppentasse 0,50€
- Vorspeisenteller 0,50€
- Menüteller 0,90€
- Dessertteller 0,50€
- Bestecksatz 1,50€  
Messer, Gabel, Dessertlöffel
- Suppenlöffel o. Kuchengabel 0,40€
- Kaffeetasse 0,30€
- Wasserglas 0,30€
- Weinglas 0,50€
- Glasbruch 1,50€

- Grill Leihgebühr 50,00€
- Benötigen Sie eine helfende Hand?  
Personal 32,95€ pro Std.
- Lieferpauschale  
ab 5km bis 20 km 10,00€  
über 20 km 20,00€

### Für Feierlichkeiten in unserem Haus ab 30 Personen

- Stuhlhussen (weiß) 3,50€ p. Stk.
- Stoffservierten (weiß) 2,00€ p. Stk.
- Feuerschale incl. Service 10,00€ p. Stk.

## Der schönste Tag im Leben

Sie planen eine freie Trauung um den Bund fürs Leben zu schließen? Wir bieten Ihnen eine traumhafte Location, unter freiem Himmel, idyllisch im Grünen gelegen.

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen diesen einmaligen Augenblick.



### freie Trauungen nach Ihren Vorstellungen

Preis pro Person 11,90€  
Incl. Sektempfang, Bänke mit Husse, Stühle für das Brautpaar,  
2 Stehpulte für Blumenschmuck (Blumenschmuck exklusive).

Zeitraum ca. 3 Stunden  
Getränke vom Haus

Kutschfahrten für Ihre Hochzeit incl. Fotos für Ihre  
Feierlichkeit ab 50 Personen  
Pauschal 150,00€

*Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche haben,  
sprechen Sie uns an. Gerne erstellen wir Ihnen ein  
individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen  
und Vorstellungen.*

## Mowwe Restaurant & Café AGB's

1. Vereinbarte Preis können nach Vertragsschluss von der Mowwe GbR entsprechend den dann gültigen Preislisten geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Erbringung der Leistung mehr als 3 Monate beträgt. Die in der Bestätigung angegebenen Preis gelten für 3 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung. Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Ankündigung einer Änderung unterliegen. Die Änderung bezieht sich dann auf die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.
2. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl sich verringern, so behält sich die Mowwe GbR vor, die Speisen komplett in Rechnung zu stellen. Im Fall einer Überschreitung der angemeldeten Personenzahl hat der Veranstalter die zusätzlichen anfallenden Kosten gesondert zu vergüten.
3.  
Kinder: Unter 6 Jahren sind die Kinder kostenfrei!  
  
Von 6-11 Jahren zahlen die Kinder pauschal 50%.  
  
Ab 11 Jahren zahlen die Kinder bei Speisen 100% bei Getränken die Hälfte der ausgewählten Pauschale.