

Vorwort

Die Durchführung einer Veranstaltung in einem Restaurant sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln
- so jedenfalls wünschen wir uns das!

Dennoch sind gemessen am Geschäftsvolumen unseres Hauses und entsprechend den Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten leider unumgänglich.

Als nicht anders bitten wir unsere Gäste, die folgenden Punkte unserer Geschäftsbedingungen zu verstehen.
Für hierzu auftretende Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



Inka & Steffen Ortmann

Dinslaken, im Februar 2015

Menü- und Büfettvorschläge der Vergangenheit verlieren ab sofort ihre Gültigkeit

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus und hoffen, dass Ihnen das Studium unserer Menü- und Buffetvorschläge schon etwas Vorfreude bereiten möge.

Natürlich können wir hier nicht alle Möglichkeiten aufzeigen und sind vor allen Dingen aus optischen Gründen bemüht, uns nicht zu wiederholen. Deswegen ist es wichtig für Sie zu wissen, dass jegliche Variationen möglich sind, sofern Sie sich von Zweck und Größe der geplanten Veranstaltung als sinnvoll erweisen. Auch sind bei diesen Menü- Buffetvorschlägen saisonale Aspekte nicht immer speziell berücksichtigt.

Es empfiehlt sich daher immer bei der Bestellung einer Veranstaltung, insbesondere bei der Menükomposition, unsere persönliche Beratung in Anspruch zu nehmen, damit wir möglichst allen Wünschen und Gegebenheiten gerecht werden können.

Um einige Fragen schon im Vorfeld beantworten zu können möchte ich Ihnen in kurzen Worten den Leistungsumfang bei unserer „Getränkepauschale“ etwas näher erläutern:

Das Veranstaltungspaket umfasst das jeweilige Menü bzw. Buffet Ihrer Wahl anhand der nachfolgenden Vorschläge.

Weiterhin umfasst das Angebot - **bei Wahl der Getränkepauschale** – mit Beginn ab ca. 17.00 Uhr – die nachfolgend aufgeführten Weine, und sämtliche Getränke aus unserer Standard-Getränkete, Spirituosen etc., ausgenommen Champagner, Zigarren bzw. Tabakwaren und Cocktails (siehe separate Aufführung). Die Getränkepauschale bieten wir nur am Abend, bzw. ab einer Personenzahl von mind. 40 Personen an (nach Absprache).

Das Angebot hat keine zeitliche Begrenzung, jedoch sollte der guten Sitten wegen mit Arbeitsbeginn unseres Reinigungspersonals um ca. **4.00 Uhr die Feier ihren Ausklang finden**, da wir uns auf den nachfolgenden Tag vorbereiten müssen.

Sehr wichtig ist, dass Sie uns zur Besprechung Ihrer Veranstaltung nicht unangemeldet aufsuchen, damit wir außerhalb der Servicezeiten, möglichst zwischen 15.00 und 18.00 Uhr, auch genügend Zeit für Sie haben, um Sie in Ruhe zu beraten.

Ihre Ansprechpartner hierfür sind:

Herr Steffen Ortmann (Küchenchef & Inhaber)

Frau Inka Ortmann (Geschäftsleitung)

Herr Fehmi Aktas (Stellvertreter & Bankettleiter)

Auch unsere Mitarbeiter am Empfang geben Ihnen gerne Auskunft.

Mit lieben Grüßen

Ihr Team vom Landhaus & Tapeo

Inka & Steffen Ortmann

Unsere Weinempfehlungen zu den „all inclusive“ Angeboten

Alle Angaben zum Jahrgang des Weines sind unter Vorbehalt!

Roséweine

2014er Blauer Portugieser
Weißherbst halbtrocken
Weingut Lang,

2014er VO-Rosado
Prieto picudo&Tempranillo, trocken
Bodegas Otero, Spanien

Rotweine

2014er Dornfelder
Hergfelder Herrschaftsgarten, trocken & halbtrocken
Weingut Lang, Hergfeld, Nahe

2014er Spätburgunder
Wallhäuser Felseneck, trocken
Weingut Lang, Hergfeld, Nahe

2014er Cabernet Sauvignon
Terre al Piano, trocken
Veneto, Italien

2014er Merlot
Envidia, trocken
Bodegas Hermoso, Spanien

2014er Labraz
Bodegas Fernandez De Pierola, trocken
Rioja, Spanien

Weißweine

2014er Grauer Burgunder
fruchtig, trockener Weißwein,
Weingut Lang, Hergenfeld, Nahe

2014er Wallhäuser Pastorenberg
Riesling-Hochgewächs, trocken
Weingut Lang, Hergenfeld, Nahe

2014er Oro de Castilla
Verdejo, fruchtig, trocken
Rueda, Spanien

2014er Pinot Grigio
Terre al Piano, trocken
Veneto, , Italien

2014er Tierra buena
Sauvignon blanc, trocken,
Rueda, Spanien

2014er Weisser Burgunder
trocken
Weingut Lang, Hergenfeld, Nahe

Aperitifempfehlung

Sekt „Landhaus Freesmann Exquisit“
trocken,
Weingut Lang, Hergenfeld, Nahe

Prosecco mit Holunderblütensirup
Prosecco Le Guizze
Veneto, Italien

Bellini & Bellini alkoholfrei
(Pürree von weißen Bergpflirsichen mit Granatapfelsirup und Sekt bzw. Ginger
Ale aufgefüllt)

Spirituosenangebot/Longdrinks

Jeam Beam Whiskey

Vodka

Bacardi

Campari

Ramazotti

Grappa

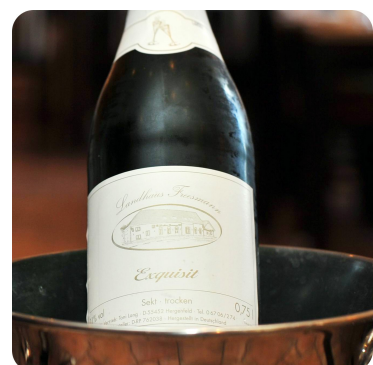
Weizenkorn

Wacholder

Bessen Genever

Sauren Likeur

Obstbrand



Fingerfood zum Empfang

€ 2,50 / Stück

Matjestatar auf Pumpernickeltaler

Mini la ratte Kartoffeln mit Creme fraiche und Lachstatar

Garnelen - Ananas – Chorizospieß

Galiamelonenkugeln mit Parmaschinken am Spieß

Geflügelsaté

Quiche lorraine

Nordseekrabbenlöffel mit Limonencreme

○ Batzter mediterran

Roastbeefröllchen

Frühligröllchen asiatische Art

Gänseleberterrinen auf Baguetteschnittchen

Bruschetta

Crostini mit Parmaschinken

Datteln im Speckmantel

Baguettescheibe mit Serranoschinken
Käse oder Rauchlachs

Vollkornschnitte mit Camembert

Unsere Suppenvorschläge zu den Buffets

Rinderkraftbrühe „Royale“ mit Eierstich und feiner Gemüseeinlage
Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe
Cremesuppe von Wiesenchampignons
Hühnerkraftbrühe mit Gemüseeinlage
Mailänder Gemüsecremesuppe
Broccoli cremesuppe
Blumenkohlcreme „Dubbarry“
Geflügelcremesuppe mit Sherrysahne
Tomatencreme mit Basilikum
Zuccinicreme
Cremesuppe von Waldpilzen
Creme von Zuckerschoten
Kartoffel-Lauchcreme
Cremesuppe von rosa Linsen
Legierte Spargelcremesuppe (Saison)
Legierte Kerbelsuppe
Aufgeschlagenes Kräutersüppchen
Cremesuppe vom grünen Spargel
Creme von Zuckerschoten
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen
Gazpacho andalusische Art
Cremesuppe von hausgeräucherten Forellenfilets

Am Tisch serviert

Preiszuschlag p. Pers. € 4,50

Gulaschsuppe mit reichlicher Fleischeinlage, Paprikastreifen und Kartoffelwürfel
Deftige Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln und Katenrauchschinken
Schweizer Käsesuppe mit Hackfleisch und Wurzelgemüse
Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen
Lothringer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Minestrone
Pichelsteiner Gemüsesuppe
Mexikanische Hirtensuppe mit Hackfleisch, Bohnen und Mais
Fischsuppe auf Toskanische Art

Am Buffet

Preiszuschlag p. Pers. € 3,50

Brunchbuffet

Räucherfischvariationen mit Wildlachs,
mariniertem Lachsfilet, Forellen und Stremmelachs
Grönländer Eismeergarnelencocktail
Putenmedaillons und Chickenwings asiatisch
Melonenschiffchen mit Kernschinken
Strauchtomaten mit Mozzarella und Rucolasalat
Feldsalat in Kartoffeldressing

Rahmgeschnitztes mit Butterspätzle und gemischter Gemüseauswahl
Schweinerücken am Stück gebraten auf Waldpilzen, Kartoffelgratin
Putenbrustmedaillons indisch mit Früchten in Currysauce und Basmatireis

Erdbeercreme
Vanillecreme mit Kirschkompott
Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark

Preis p. Pers. € 25,00

Flying Dinner

10 Gänge wahlweise

serviert in kleinen Schälchen

Etwas besonderes!!!

Lachstatar in Limonejoghurt & Avocadofächer
Flusskrebsschwänze in Cocktaildressing
Gebackene Speckdatteln
Eingelegte Sardinen in Sherryessig
Vitello tonnatoröllchen
Satéspieße auf gebratenem Gemüse
Gebratene Shi take Pilze in Knoblauchöl
Garnelen in Knoblauchöl
Meeresfrüchtesalat mit Pesto
Espresso von Steinpilzen
Tomaten Basilikumsuppe
Bouillabaise
Essenz vom Reh
Gnocci in Trüffelöl
Reibeküchlein mit irischem Rauchlachs
Andalusische Fleischbällchen
Kalbsmedaillon auf Ratatouille
Saltimbocca vom Steinbuttfilet
Gratin vom Spitzkohl mit Spanferkel
Gebackene Blutwurst auf Himmel & Erde
Kalbsbäckchen in Rotweinsauce
Kleines Lammfilet mit Kräuterkruste
Tempuragarnelenspieße auf asiatischem Gemüsesalat
Chorizospieße in Gazpacho
Wildkräutersalat mit Kartoffeldressing
Mettwurst auf Kartoffelpüree
Kasslerfilet mit Sauerkraut
Hacksteaks asiatisch
Kalbstafelspitz in grüner Sauce
Steinbutt in Safran
Gefüllte Minipaprikaschoten mit Heilbuttfilet

Menuepreis p. Pers. € 58,00

(Inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alk freie Getränke)

Cocktails exkl., Aufpreis € 5,00 p.Pers.

Buffetvorschlag Spanisches Buffet



Tapas

Salat von Pulpos und Paprika in Sherryessig
Garnelenspieße in Parika-Olivenoel
Meeresfrüchtesalat
Gebratene Rotbarbenfilets in Oliven-Zitronenoel
Chorizo Würstchen in Chilyoel und Artischockensalat
Sardinenfilets in Sherryessig
Kalbfleischbällchen andalusisch
Tomaten in Sherryessig und Schafskäse
Thunfischsalat
Gratinierte Zucchini mit Ziegenkäse und Dattelcreme
Gefüllte Champignonköpfe mit spanischer Salami
Allioli und Mojo-Sauce mit Weißbrot
Serranoschinken, Melonenfächer



Warme Speisen

Gegrillte Pinchospieße mit kanarischen Kartoffeln in Mojosaucen
Knoblauchhähnchen mit gebackener Kartoffeltortilla
Seebarschfilets in Zitronen - Knoblauchoel
Poulardenspieße mit Paprikasauce
Kaninchen geschmort in Rosmarinsauce
Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
Datteln im Speckmantel



Süßspeisen

Limonen Creme mit Früchten
Honig Zimt Aprikosen
Catalanische Creme
Tiramisu vom Angel D'Or

Buffetpreis p. Pers. € 48,00

(Inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alk freie Getränke)

Cocktails exklusive, Aufpreis € 5,00 p. Pers.

Buffetvorschlag Gourmetbuffet

Am Tisch serviert

Antipastiauswahl mit geröstetem Ciabattabrot
Carpaccio vom Rinderfilet
Marinierte Edelfische



Gefüllte Gorgonzolagnocci in Rucolacremesauce
oder
Suppe aus unserem Suppenangebot

Am Buffet tranchiert

Seezungenroulade mit Steinbutt und Crevettes rosé

Buffet

Räucherfische in Basilikummarinade
Fasanenbrust mit Kronsbeeren
Grüner Spargel in Himbeeressigdressing
Galiamelonenschiffchen mit Parmaschinken
Gefüllte Auberginen in Balsamico
Salat von Meeresfrüchten
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan in weißem Balsamico
Gegrillte Tintenfische in Tomatendipp mit eingelgtem Paprika
Lachsmedaillons in Olivenoelmarinade mit Schmelztomaten und Artischocken

Warme Speisen

Kalbsrouladen mit Parmaschinken auf Blattspinat in Weißweinsauce
Lammkeule auf Gorgonzolarahm, Trüffel - Kartoffelgratin
Lasagne vom Wildlachs in Safransauce
Bäckerinkartoffeln,
italienisches Schmorgemüse

Dessert

Eisbombe mit Tischfeuerwerk mit frischem Exotischem Obst und Fruchtmark
Marillen-Topfenknödel mit heißer Vanillesauce
Cremespeisen

Buffetpreis p. Pers. € 54,50

(Inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alk freie Getränke)

Cocktails exklusive, Aufpreis € 5,00 p.P.

Buffetvorschlag Italienisches Buffet

Kalte Speisen

Italienische Vorspeisenvariationen mit:
Räucherfische in Basilikummarinade
Rauchlachstörtchen mit Tomatendipp
Carpaccio mit Parmesansalat
Galiamelonenschiffchen mit Parmaschinken
Vitello tonnato
Gebratenes Antipastigemüse in Kräuteroel
Gefüllte Auberginen in Balsamico
Salat von Meeresfrüchten
Strauchtomaten mit Basilikumdressing und Mozzarellascheiben
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan in weißem Balsamico
Gegrillte Tintenfische in Tomatendipp mit eingelgtem Paprika

Warme Speisen

Involtini mit Parmaschinken auf Blattspinat in Weißweinsauce
Maispouardenbrust auf Gorgonzolarahm
Gratin von Edelfischen in Hummercreme
Lasagne Bologneser Art
Kräutergnocchi , Basilikumkartoffeln, Ricottatortellini
italienisches Schmorgemüse

Dessert

Panna Cotta auf Erdbeerfruchtmark & Amarettini
Tirami su
Cappuccinomousse mit Cantuccini
Italienische Käseauswahl, Brot, Kräuterbutter

Buffetpreis p. Pers. € 39,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alk freie Getränke)

Cocktails exklusive, Aufpreis € 5,00

Buffetvorschlag 4

Kalte Speisen

Am Buffet tranchiert:

Ganzer gefüllter Wildlachs mit Steinbutt und Blattspinat
Edle Räucherfischvariationen
Pazifiklachs in Weißweibutter mit original Büsser Krabben
Zanderterrine mit Steingarnelen
Poulardenbrust mit Parmesanflocken
Antipastigemüse mariniert
Carpaccio vom Thunfisch in Limonenoelvinaigrette
Cocktail vom Atlantikhummert mit Mungobohnenkeimlinge
Wildpastete mit Cumberland sauce und Feldsalat
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Kronsbeeren
Charantaimelonnenschiffchen mit Edelschinken
Salat von Gambas und Zitronengras
Roastbeef mit Trüffelmayonnaise

Warme Speisen

US Nebraskarostbeef (Niedrigtemperatur gegart) mit Cognacrahm und
Kartoffelgratin, Speckbohnen
Lammrückenmedaillons in Café de Paris Sauce und provencialisches Kartoffel-
Gemüsegratin
Barbarie-Entenbrust in Orangen-Honigsauce, Kartoffelplätzchen
Hirschrückenmedaillons auf Waldpilzen in Rahmsauce, Schupfnudeln
Kalbsfilet „ Wellington“ mit feiner Steinpilzfüllung im Blätterteig gebacken
Meerfrüchtegratin in Hummersauce und Basmatireis
Wolfsbarschfilet provencialisches in Pestosauce

(3 Hauptgerichte Wahlweise)

Dessert

Eisbombe „Landhaus Freesmann“
Erdbeer – Rhabarberkompott
Mousse von zweierlei Valrhona Schokolade
Warmes Vanillesoufflé mit Cassisfruchtmark
Rohmilchkäseauswahl vom Brett mit Partybrötchen

Buffetpreis p Pers. € 58,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alkoholfreie Getränke)

Cocktails exkl. Aufpreis p.P. € 5,00

Buffetvorschlag 3

Kalte Speisen

Edle Räucherfischvariationen
Kaltgeräuchertes Filet vom Weißen Heilbutt
Gratiniertes Lachsmittelstück mit Dillcreme glasiert
Zanderterrinen mit Steingarnelen
Antipastiauswahl mit gratiniertem Ziegenkäse in Dattelsirup
Salat von Flusskrebsschwänzen in Apfel Cidre
Carpaccio vom Rinderfilet in Trüffelöl
Garnelenspieße mit Cocktaildressing und Avocado
Vitello tonnatoröllchen auf Rucolasalat
Galia-Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Tomatenmousse mit Mozzarella und Rucolasalat
Entenbrust auf Brombeermark mit Balsamicoglaze
Roastbeef vom Hirsch mit Wildpreisselbeergelee
Kalte Kalbsmedaillons mit Trüffelmayonaise

Warme Speisen

Argentinische Steakhüfte im Ganzen gebraten mit Chalotten-Dijon-Senfkruste,
Cognacrahm und Kartoffelgratin, Speckbohnen
Gefüllte Kalbsrückentaschen mit Parmaschinken und Salbei in Käserahmsauce,
Kartoffelplätzchen
Kalbsrouladen mit Schafskäse in Marsallasauce
Gänsebraten mit glasierten Maronen, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl(Saison)
Frischer Stangenspargel mit Kalbsschnitzeln Wiener Art (Saison)
Röllchen aus der Hirschkeule auf Waldpilzen in Rahmsauce, Schupfnudeln
Zanderfilet mit Pfifferlingen und Blattspinat in Weißweibutter, Macaire Kartoffeln
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Gemüse der Saison

(3 Hauptgerichte Wahlweise)

Dessert

Marillenfruchtknödel in Zimtbuttermilch auf heißen Sauerkirschen
Gefüllte Schokoladencrepe in warmer Vanillesauce
Cassismousse
Mousse von Valrhona Schokolade
Rohmilchkäseauswahl vom Brett mit Partybrötchen

Buffetpreis p Pers. € 48,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alk freie Getränke)

Cocktails exkl. Aufpreis p.P. € 5,00

Buffetvorschlag 2

Kalte Speisen

Erlesene kalte Fischköstlichkeiten mit Graved Lachs, Rauchlachs, und Forellenfilets
Räucherfischpralinen mit Senf-Dillrahm und Meerrettichsahne
Mariniertes Antipastigemüse mit Balsamicoglace
Garnelensalat mit Sesam Mungobohnenkeimlinge
Carpaccio vom Wildlachs in Zitronenvinaigrette
Vitello tonnato auf Rucolasalat
Salat vom Thai Spargel mit gebratenen Pilzen
Tomaten mit Mozzarella und Rucolasalat
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Croutons und Speckwürfel
Spaghettinisalat mit Frühlingslauch und Tomatenvinaigrette
Steakhüfte mit Sc. Remoulade
Blattsalate in Himbeerdressing

Warme Speisen

(3 Hauptgerichte mit Beilagen zur Wahl)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahmsauce mit Käse gratiniert
Schweinefilets auf Paprikastreifen in Peperoniesauce
Maispouladenbrüstchen auf Blattspinat in Gorgonzolasauce
Wildlachs und Seezungenfilets auf Gemüsestreifen in Rieslingsauce
Geschnetzelte Rehkeule in Sherryrahmsauce
Kaninchenrücken in Kräuterrahmsauce
Involtini von der Putenbrust mit Parmaschinken
Gefüllter Schweinerücken provencialisches auf Tomaten-Basilikumsauce
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Gemüse der Saison

(3 Beilagen zur Wahl)

Knöpfele, la ratte Kartoffeln, Spinat-Ricottatortellini,
Basmatireis, Kartoffelgratin, gratinierte Kartoffelknödel, Kartoffelplätzchen
Apfel-Kartoffelgratin, Gemüselasagne, Basilikumnudeln, Kartoffel-Rahmwirsinggratin

Dessert

Mousse au chocolat
Bayrische Creme mit Fruchtsaucen
Joghurtmousse mit Mangosalat
Rohmilchkäseauswahl vom Brett mit Partybrötchen

Büfettpreis p. Pers. € 39,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alk freie Getränke)

Cocktails exkl. Aufpreis p.P. € 5,00

Buffetvorschlag 1

Kalte Speisen

Pralinen vom Rauchlachs
Gefüllte Strauchtomaten mit Thunfischsalat
Rauchlachsvariationen & geräucherte Forellenfilets in Preiselbeermeerrettich
Junge Matjesfilet mit Zwiebeln & Äpfeln
Krabbencocktail mit Ananas
Eisbergsalat mit Cocktailsauce und Kirschtomaten
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
Kalter Schweinerücken in Eiervinaigrette
Putenbrustmedaillons mit Currydipp
Toskanischer Gemüsesalat
Gefüllte Auberginenscheiben mit Ziegenkäse
Strauchtomaten mit Mozzarella in Basilikumdressing
Rucolasalat in Balsamico mit Parmesan

Warme Speisen

Wildschweingulasch in Wacholderrahmsauce
Sauerbraten auf Rheinische Art mit Rosinen in Balsamico Rübengraat
Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce
Schweinerücken mit Waldpilzrahmsauce und Sc Bearnaise
Geschmorter Burgunderbraten in Rotweinschalottensauce,
Spieße vom Schweinerücken mit Paprika in Pimentosauce
Putenbrustmedaillons asiatisch mit Früchten in Currysauce,
Gebratenes Kabeljaufilet in Senfschaumsauce,
Kalbsgulasch in Rahmsauce
Kalbfleischbällchen in Weißweinsauce
(Zu allen Gerichten servieren wir frisches Gemüse der Saison)

(3 Hauptgerichte wahlweise)

Beilagen

Bouillonkartoffeln, gebratene Kartoffelscheiben, Butterspätzle,
Schmörrenchen, gebratene Semmelknödeltaler, Butterreis,
Kartoffelröstis, Salzkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelpüree,
Endivienkartoffeln, Schupfnudeln

(3 Beilagen zur Wahl)

Dessert

Herrencreme
Quarkmousse
Beerencreme mit roter Grütze und Vanillesauce

Preis p. Pers. € 35,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 38,50

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, alk freie Getränke)

Cocktails exkl. Aufpreis p.P. € 5,00

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, die separat vom normalen Restaurantbereich in allen dafür vorgesehenen Räumlichkeiten stattfinden.
2. Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste gemeinsames Menü oder Buffet serviert werden, ebenso wie die Getränke im voraus bestimmt sein müssen. Abänderungswünsche im Menübereich für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben, sind in Einzelfällen möglich.
3. Eine Raummiete wird nicht erhoben, wenn bei Mittagsveranstaltungen der Pro-Kopf-Umsatz (Speisen & Getränke) mindestens € und abends € beträgt und die Veranstaltung innerhalb der normalen Servicezeiten für Küche und Keller (d.h. mittags zwischen 11.00 und 15.30 Uhr und abends zwischen 17.00 und 23.00 Uhr) durchgeführt wird.
4. Bei Veranstaltungen, die länger als 12 Stunden eine ununterbrochene Service-Dienstleistung erfordern, behalten wir uns für die darüber hinausgehende Zeit eine Berechnung des Zeitaufwandes für die dafür eingesetzten Mitarbeiter vor.
5. Bei Veranstaltungen, die sich über 4.00 Uhr nachts ausdehnen behalten wir uns vor, einen pauschalen Nachtzuschlag je nach Teilnehmerzahl und angefangener Stunde zwischen € 150,- und € 400,- zu berechnen. Der späteste Zeitpunkt für das Ende einer Veranstaltung ist auf 4.00 Uhr festgelegt.
6. Bei der Anzahl der Menüs/Buffets, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns am Vortag des Veranstaltungstages bis spätestens 14.00 Uhr als definitive Teilnehmerzahl vom Veranstalter genannt wird.
7. Für außerhalb eines bestellten festlichen Essens benötigte Räume, z.B. für ein Konzert, einen Vortrag, eine Diskussion o.ä. behalten wir uns die Berechnung einer Raummiete vor. Dies gilt auch für Räumlichkeiten, die nach einem festlichen Essen zusätzlich zum Tanzen oder den gesellschaftlichen Teil zur Verfügung gestellt werden.
8. Die Stornierung einer Veranstaltung ist grundsätzlich vom Besteller in **schriftlicher Form** vorzunehmen und kann allenfalls telefonisch zur Fristeinholung an eine kompetente Person unseres Führungspersonals oder der Geschäftsleitung übermittelt werden.
Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden in unserem Hause so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadensersatzforderung wird nur dann erhoben, wenn die Annullierung relativ kurzfristig (je nach Verlauf und Umfang der Bestellung zwischen zehn Wochen und acht Tagen) erfolgt ist, und insbesondere dann, wenn die

Reservierung der Räume sehr lange im Voraus vorgenommen wurde und andere Anfragen daher nicht angenommen werden konnten.

9. Zusätzliche Leistungen (Hochzeitstorten, Kaffeegedecke für eigenständig mitgebrachten Kuchen, etc...) werden auch mit Ihnen abgesprochen und gesondert in Rechnung gestellt.

Musiker- und Künstlergagen, sowie sämtliche Kosten für Unterhaltung (GEMA etc.), die wir nicht selbst erbringen, sind vom Veranstalter mit den entsprechenden Auftragnehmern **selbst abzurechnen**. Auch hier noch mal ein Hinweis: Jegliche Art von Feuerwerk muss der Auftraggeber beim zuständigen Ordnungsamt anmelden. Ohne entsprechende Genehmigung ist kein Feuerwerk erlaubt!

10. In unseren Menüpreisen ist eine Menükartenherstellung in einfacher Ausführung inbegriffen. Nicht inbegriffen sind eventuelle Sonderdrucke auf Menütüchern durch eine Druckerei oder ähnliche spezielle Anfertigungen. Sollten Sie eine Tischordnung für Ihre Veranstaltung vorliegen haben, so übergeben Sie uns diese bitte **in fertiger Ausführung**, damit sie unsererseits an die Staffelei angebracht werden kann.

11. Die Frischblumendekoration ist im Menüpreis nicht inbegriffen! Die jeweilige Dekoration wird von Ihnen selbst bestimmt und bezahlt. Entscheiden Sie sich jedoch für unsere hauseigenen Arrangements, so werden wir Ihnen gerne behilflich sein und etwas Passendes zur Verfügung stellen.

12. Ein genauer Ablaufplan Ihrer Veranstaltung wird erstellt, sollte **während** dieser Veranstaltung doch etwas ihren Vorstellungen nicht gerecht sein, beispielsweise ist es aus organisatorischen Gründen nicht immer möglich, genaue Essenszeiten einzuhalten, so bitten wir Sie höflichst, sich umgehend an unsere Restaurantleitung zu wenden.

13. Die berechneten Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Bei langfristigen Bestellungen behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation bei veränderter Marktlage vor.

14. In Einzelfällen, etwa ab einer bestimmten Veranstaltungsgröße, erbitten wir, für unsere im voraus erbrachten Leistungen eine Vorauszahlung in Höhe von ca. 50% der zu erwartenden Endrechnung bis eine Woche vor dem Veranstaltungstag.

15. Unsere Rechnung ist zahlbar nach Erhalt und ohne Abzug, **in Bar oder per EC Karte**. Kreditkarten werden bei solchen Veranstaltungen nicht akzeptiert. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen vor.

16. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner. Gerichtsstand ist Dinslaken.

Dinslaken, im Februar 2015