

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 März 2019

Gültig bis Januar 2020

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-Getränkemenukarte, Spirituosen etc., ausgenommen Champagner, Zigarren bzw. Tabakwaren und Cocktails (siehe separate Aufführung). Die Getränkepauschale bieten wir nur am Abend.

Das Angebot der Getränkepauschale gilt **bis 03.00 Uhr**. Danach verzehrte Getränke werden extra in Rechnung gestellt. Mit Arbeitsbeginn unseres Reinigungspersonals um ca. 5.00 Uhr sollte 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

2017- Blauer Portugieser
Weißherbst halbtrocken
Weingut Lang,

2017- VO-Rosado
Prieto picudo&Tempranillo, trocken
Bodegas Otero, Spanien

Rotweine

2017- RotARTig-Trocken
Hergfelder Herrschaftsgarten,
Weingut Lang, Hergfeld, Nahe

2017- Spätburgunder
Wallhäuser Felseneck, trocken
Weingut Lang, Hergfeld, Nahe

2017- Almedo Merlot-Expresion
13 % vol. Trocken-Fruchtig
Bodegas Alcardet-Toledo, Spanien

2018- Labraz
Bodegas Fernandez De Pierola, trocken
Rioja, Spanien

Weißweine

2018- Grauer Burgunder
fruchtig, trockener Weißwein,
Weingut Lang, Hergenfeld, Nahe

2018- Riesling-Hochgewächs, trocken
Weingut Lang, Hergenfeld, Nahe

2018- Oro de Castilla
Verdeijo, fruchtig, trocken
Rueda, Spanien

2018- Pinot Grigio
Terre al Piano, trocken
Veneto, , Italien

2018- Tierra buena
Sauvignon blanc, trocken,
Rueda, Spanien

2018- Weisser Burgunder
trocken
Weingut Lang, Hergenfeld, Nahe

Aperitifempfehlung

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

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

Spirituosenangebot/Longdrinks

Jeam Beam Whiskey

Vodka

Bacardi

Campari

Ramazotti

Jägermeister

Grappa

Weizenkorn

Wacholder

Bessen Genever

Sauren Likeur

Obstbrand

Fingerfood zum Empfang

€ 3,50 / Stück

Matjestatar auf Pumpernickeltaler

Mini la ratte Kartoffeln mit Creme fraiche und Lachstatar

Garnelen - Ananas – Chorizospieß

Galiamelonenkugeln mit Parmaschinken am Spieß

Nordseekrabbenlöffel mit Limonencreme

Roastbeefröllchen

Frühligröllchen asiatische Art

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

Karotten-Ingwersuppe

Cremesuppe von Wiesenchampignons

Hühnerkraftbrühe mit Gemüseeinlage

Mailänder Gemüsecremesuppe

Geflügelcremesuppe mit Sherrysahne

Tomatencreme mit Basilikum

Zuccinicreme

Cremesuppe von Waldpilzen

Kartoffel-Lauchcreme

Cremesuppe von rosa Linsen

Legierte Spargelcremesuppe (Saison)

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen

Cremesuppe vom grünen Spargel

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gazpacho andalusische Art

Cremesuppe von hausgeräucherten Forellenfilets

Am Tisch serviert

Preiszuschlag p. Pers. € 5,50

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. € 4,50

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 € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

Cocktails exkl., Aufpreis € 5,00 p.P.

Buffetvorschlag Spanisches Buffet



Tapas

Salat von Pulpos und Paprika in Sherryessig
Garnelenspieße in Parika-Olivenoel
Meeresfrüchtesalat
Chorizo Würstchen in Chilyoel und Artischockensalat
Sardinenfilets in Sherry Essig
Tomaten mit Manchego
Thunfischsalat
Gratinierte Zucchini mit Ziegenkäse und Dattelcreme
Gefüllte Champignonköpfe mit spanischer Salami
Allioli und Mojo-Sauce mit Weißbrot
Serranoschinken, Melonenfächer
Datteln im Speckmantel



Warme Speisen

Gegrillte Pinchospieße mit kanarischen Kartoffeln in Mojosauce
Knoblauchhähnchen mit gebackener Kartoffeltortilla
Seebarschfilets in Zitronen - Knoblauchöl
Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
Kalbfleischbällchen andalusisch



Süßspeisen

Limonen Creme mit Früchten
Honig Zimt Aprikosen
Katalanische Creme
Gebackene Zimtchurros mit flüssiger Butter

Buffetpreis p. Pers. € 48,00

(Inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

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

Buffetvorschlag Grillbüfett/Front cooking

Buffet

Grüner Spargel in Himbeeressig dressing
Gefüllte Auberginen in Balsamico
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan in weißem Balsamico
Krabbencocktail
Ceasar Salade
Antipastiauswahl mit gratiniertem Ziegenkäse in Dattelsirup
Salat von Lunja sprossen in Sesamoel

Vom Grill/Front cooking

Gegrilltes Wildlachsfilet mit Sc Bearnaise, la ratte Kartoffeln
Steaks vom US Beef mit Kräuterbutter, gegrillte Ofenkartoffel
Gebratene Scampispieße in Knoblauchöl
Lammrücken in Rosmarinsauce, Kartoffelgratin

Dessert

Cremespeisen

Buffetpreis p. Pers. € 48,50

(Inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

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

Riesenpaella Valencia (ab 60 Personen)

Live Cooking Aufpreis p. Pers. € 4,00

Buffetvorschlag Italienisches Buffet

Kalte Speisen

Italienische Vorspeisenvariationen mit:
Räucherfische in Basilikummarinade
Rauchlachstörtchen mit Tomatendipp
Carpaccio vom US Filet mit Parmesansalat
Galiamelone mit Parmaschinken
Vitello tonnato
Gebratenes Antipastigemüse in Kräuteroel
Gefüllte Auberginen in Balsamico
Strauchtomaten mit Basilikum dressing und Mozzarella
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan in weißem Balsamico

Warme Speisen

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

Dessert

Panna Cotta auf Erdbeerfruchtmark & Amarettini
Tiramisù
Cappuccino mousse mit Cantuccini
Italienische Käseauswahl, Brot, Kräuterbutter

Buffetpreis p. Pers. € 44,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

Cocktails exklusive, Aufpreis € 5,00

Buffetvorschlag 4

Kalte Speisen

Am Buffet tranchiert:

Ganzer gefüllter Wildlachs mit Steinbutt und Blattspinat
Räucherfischvariationen
Pazifiklachs in Weißweibutter mit original Büsumer Krabben
Poulardenbrust mit Parmesanflocken
Antipastigemüse mariniert
Carpaccio vom Thunfisch asiatisch
Cocktail vom Atlantikhummer mit Mungobohnenkeimlinge
Wildpastete mit Cumberlandsauce und Feldsalat
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Kronsbeeren
Charantaimelonnenschiffchen mit Edelschinken
Salat von Gambas und Zitronengras
Roastbeef mit Trüffelmayonaise

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 – Rhababerkompott
Mousse von zweierlei Valrhona Schokolade
Gefüllte Schokoladencrepe in warmer Vanillesauce
Rohmilchkäseauswahl vom Brett mit Partybrötchen

Buffetpreis p Pers. € 58,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

Cocktails exkl. Aufpreis p.P. € 5,00

Buffetvorschlag 3

Kalte Speisen

Edle Räucherfischvariationen
Kaltgeräuchertes Filet vom Weißen Heilbutt
Gratiniertes Lachsmittelstück mit Dillcreme glasiert
Antipastiauswahl mit gratiniertem Ziegenkäse in Dattelsirup
Carpaccio vom US- Rinderfilet in Trüffelöl
Garnelenspieße mit Cocktaildressing
Vitello tonnatoröllchen auf Rucolasalat
Galia-Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Tomatenmousse mit Mozzarella und Rucolasalat
Entenbrust auf Brombeermark mit Balsamicoglace
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, Berner Rösti
Gänsebraten mit glasierten Maronen, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl(Saison)
Frischer Stangenspargel mit Kalbsschnitzeln Wiener Art, Salzkartoffeln (Saison)
Röllchen aus der Hirschkeule auf Waldpilzen in Rahmsauce, Schupfnudeln
Zanderfilet auf Blattspinat in Weißweinbutter, Schnittlauchkartoffeln
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Gemüse der Saison

(3 Hauptgerichte Wahlweise)

Dessert

Marillenfruchtknödel in Zimtbutter auf heißen Sauerkirschen
Cassismousse
Mousse von Valrhona Schokolade
Rohmilchkäseauswahl vom Brett mit Partybrötchen

Buffetpreis p Pers. € 48,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

Cocktails exkl. Aufpreis p.P. € 5,00

Buffetvorschlag 2

Kalte Speisen

Geräucherter Wildlachs mit Dillsauce
Räucherfischpralinen mit 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
Spaghettinissalat 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 Cremechampignon
Maispouladenbrüstchen auf Blattspinat in Gorgonzolasauce
Sauerbraten auf Rheinische Art mit Rosinen in Balsamico Rübenkraut
Wildlachs und Seezungenfilets auf Gemüsestreifen in Rieslingsauce
Geschnetzelte Rehkeule in Sherryrahmsauce
Geschmorter Burgunderbraten in Rotweinschalottensauce,
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Gemüse der Saison

(3 Beilagen zur Wahl)

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

Dessert

Mousse au chocolat
Bayrische Creme mit Fruchtsaucen
Creme brulee

Büfettpreis p. Pers. € 43,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

Cocktails exkl. Aufpreis p.P. € 5,00

Buffetvorschlag 1

Kalte Speisen

Wildlachs geräuchert mit Dillcreme
Gefüllte Strauchtomaten mit Thunfischsalat
Krabbenscocktail mit Ananas
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
Kalter Schweinerücken in Eiervinaigrette
Putenbrustmedaillons mit Currydipp
Toskanisches Grillgemüse
Strauchtomaten mit Mozzarella in Basilikumdressing
Rucolasalat in Balsamico mit Parmesan

Warme Speisen

Wildschweingulasch in Wacholderrahmsauce
Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce
Schweinerücken mit Waldpilzrahmsauce und Sc Bearnaise
Spieße von der Poulardenbrust 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,
Schmörrchen, gebratene Semmelknödeltaler, Butterreis,
Kartoffelröstis, Salzkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelpüree,
Endivienkartoffeln, Schupfnudeln

(3 Beilagen zur Wahl)

Dessert

Joghurtmousse mit Mango
Mousse au chocolat
Beerengrütze mit Vanillecreme

Preis p. Pers. € 39,00

(inkl. unserer Hausdekoration)

Getränkepauschale € 40,00

(beinhaltet Sektempfang, Bankettweine, Spirituosen, Bier, AfG)

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 15.00 Uhr und abends zwischen 17.00 und 23.00 Uhr) durchgeführt wird.
4. Bei Veranstaltungen, die länger als 10 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 3.00 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 5.00 Uhr festgelegt.
6. Bei der Anzahl der Menüs/Buffets, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns **drei Tage** vor der Veranstaltung 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, Stuhlhußen in Weiß etc...) werden vorab besprochen, diese werden gesondert berechnet.

Wir berechnen pro Kaffeegedeck € 2,50, Stuhlhußen in Weiß pro Stück € 3,50

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.

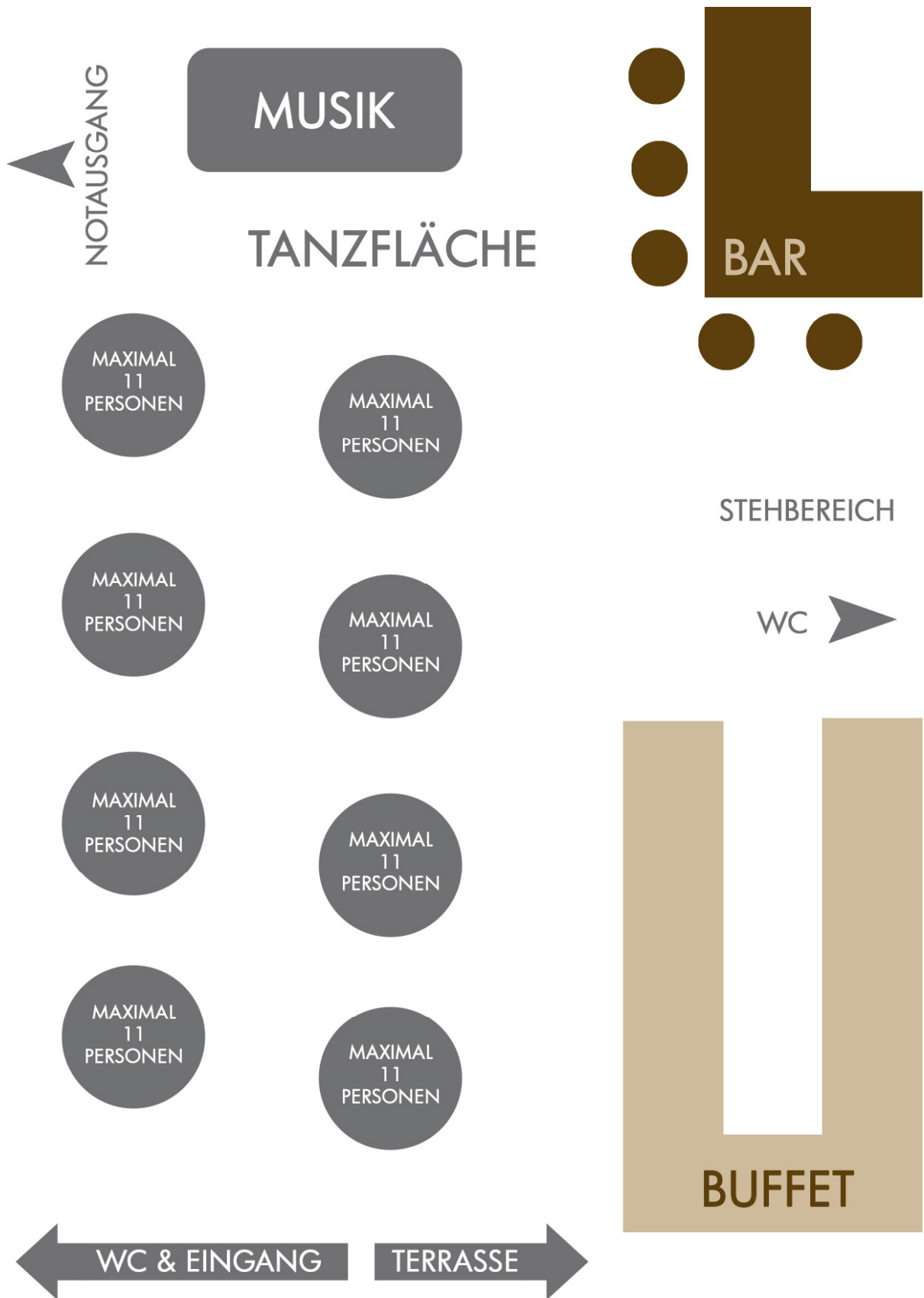
14. In Einzelfällen, etwa ab einer bestimmten Veranstaltungsgröße, erbitten wir, für unsere im Voraus erbrachten Leistungen eine Vorauszahlung in Höhe von ca. 50% der zu erwartenden Endrechnung bis eine Woche vor dem Veranstaltungstag.

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 März 2019

UNSER FESTSAAL



NOTAUSGANG

MUSIK

TANZFLÄCHE

BAR

MAXIMAL
11
PERSONEN

MAXIMAL
11
PERSONEN

MAXIMAL
11
PERSONEN

MAXIMAL
11
PERSONEN

MAXIMAL
11
PERSONEN

MAXIMAL
11
PERSONEN

MAXIMAL
11
PERSONEN

MAXIMAL
11
PERSONEN

STEBEREICH

WC

BUFFET

WC & EINGANG

TERRASSE