

## 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 August 2019

Gültig bis Januar 2022

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 Karte, 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 Basilikumdressing 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 Trüffelmaionaise,

## 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  
Spaghettinialat 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  
Krabbencocktail 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

