



johann restaurant & elblounge | Käthe Kollwitz Ufer 19b | D-01307 Dresden

johann restaurant & elblounge
GmbH & Co.KG
Käthe Kollwitz Ufer 19b
01307 Dresden

Telefon 0351 456 999 50
Handy 0176 329 889 06

www.johann-elblounge.de
info@johann-elblounge.de

IBAN: DE76 8505 0300 0221 1721 22
BIC: OSDDDE81XXX

Steuernummer: 202/156/05370

Sehr geehrtes Brautpaar,

im Folgenden unser kulinarisches Angebot für Ihre Hochzeitsfeier.

Datum: Sommer 2026

Zeit:

Personen: .. Erwachsene & .. Kinder (.. Kinder 1 – 6 Jahre; .. Kinder 7 – 12 Jahre; .. Kinder über 13 Jahre) + .. Dienstleister 50 %

Raum: offen

Unser hoher Anspruch an Frische und Qualität erfüllt heute mehr denn je zuvor die hohen Anforderungen des qualitätsbewussten Gastes nach gesunder Ernährung und Transparenz.

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Vorstellungen und Wünschen entspricht und würden uns freuen, die gastronomische Verantwortung übernehmen zu dürfen. Für Änderungswünsche und Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen

Laura Girke

1. ... Uhr Empfang Ihrer Gäste

Gern empfangen wir Sie und Ihre Gäste bei schönem Wetter auf unserer Terrasse mit:

● einem Glas Sekt, Schloss Wackerbarth/ Sachsen	0,1l	4,50 €
● einem Glas Cidre, fruchtig & mild	0,1l	4,00 €
● einem Himbeer - Hugo	0,1l	5,50 €
● einer Zitronen Minzlimonade	0,25l	3,50 €
● einem Glas hausgemachte Walbeerenlimonade	0,25l	3,50 €
● hausgemachter Orangen - Basilikumlimonade	0,25l	3,50 €

Kleine herzhaft Köstlichkeiten optional zum Sektempfang:

- Lachstatar auf Vollkorntalern
- Sächsischer Camembert auf Pumpernickel mit frischem Obst der Saison
- Hähnchenspieße
- Serranoschinken auf Melonenwürfel gespießt
- Bruschetta mit Frischkäse in Herzform

pro Person 8,90 €

Wir stellen Ihnen 3 Häppchen pro Gast bereit, wenn sie die Anzahl reduzieren möchten, kann ich den Preis natürlich daraufhin anpassen.



2. Hochzeitstorte <http://www.suessesglueck.de>

Die Form & Farbe und Gestaltung sowie die Füllung Ihrer Torte besprechen wir im Detail gern separat.

Unsere süßen Köstlichkeiten um Mitternacht:

- Eisbombe, pro Person 4,90 €

Unsere herzhaften Mitternachtssnacks:

Herzhaft Crêpes, ab 20 Gästen, wahlweise mit – Bitte wählen Sie 2 Sorten aus:

- o Eschdorfer Schinken & Rucola
- o hausgebeiztem Lachs & Spinat
- o mit gegrilltem Hähnchen, Rucola, Honig- Senfsoße und frischer Kresse
- o mit Frischkäse & gegrilltem Gemüse

pro Person 9,90 €

Ab 15 Stück pro Auswahl möglich (bis 24:00 Uhr):

- Herzhafte Mettbrötchen je Stück 2,50 €
- Laugenbrezel/ Stück 1,50 € mit einem Dip nach Wahl (Butter, Frischkäse, Kräuterquark)
- Laugenbrezel mit Salzbutterm gefüllt/ Stück 2,50 €

Ab 25 Gäste pro Auswahl:

- Hot Dogs (1 ½ Stück pro Gast) / 4,90 € pro Gast – 22:30 Uhr möglich
- Currywurst mit Brotauswahl/ 5,90 € pro Gast – 22:30 Uhr möglich
- Käseplatte mit Früchten & Salzgebäck/ 5,90 € pro Gast – bis 24:00 Uhr möglich
- Solianka oder Kesselgulasch mit Brot/ 6,90 € pro Gast – bis 23:00 Uhr möglich
- gemischte Kuchenplatte (1 ½ Stück pro Gast) / 4,50 € pro Gast – bis 24:00 Uhr möglich



Kaffeetrinken

Für Ihr Kaffeetrinken backen wir gern folgende Kuchen und Torten zur Auswahl:

- Saftiger Apfelkuchen mit Marzipanstreusel
- Dresdner Eierschecke
- Erdbeertorte (nach Saison)
- Nougat – Schokoladenmoussetorte
- Russischer Zupfkuchen
- Waldbeeren – Mascarpone-torte
- Quarksahnetorte mit leichter Limettennote
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße

Petit Four:

- Verführerische Brownies mit Früchten der Saison
- Schokoladen - Bananen Muffins
- Zitronentartelettes
- Spieße von regionalen & exotischen Früchten mit Schokoladenglasur
- Himbeer – Moussetörtchen

Die Abrechnung ist als Stückpreis oder als Kuchen & Kaffeepauschale möglich

Bitte wählen Sie je nach Gästeanzahl 2 - 4 Komponenten bei der Pauschale aus! Sie wünschen einen herzhaften Snack zum Nachmittag? Bitte sprechen Sie uns an!

- Bis zu 25 Gästen 3 Komponente
- Von 26 – 60 Gästen 4 Komponente
- Ab 60 Gäste sind 5 Komponente möglich
- Kinder von 3 bis 6 Jahren bezahlen nachmittags 5,90 €
- Kinder ab 7 bis 12 Jahren zahlen 7,90 €
- Erwachsene Filterkaffee & Kuchen incl. Tee/ Kakao 16,90 €
- Erwachsene Filterkaffee, **Kaffeespezialitäten** & Kuchen incl. Tee/ Kakao 18,90 €



3. Uhr Abendessen

Büffet „Großer Garten“

Süßkartoffel- Zitronengrassüppchen

&

Bunter Sommersalat, dazu hausgebackenes Wildblütenbrot
& Spieße vom Zitronenhühnchen

&

Tatar vom hausgebeizter Lachs

&

Auberginenröllchen mit Taubenheimer Ziegenkäse & Spinat *

Fangfrisches Lachsfilet
dazu kleine Kräuterkartoffeln & Tomaten - Lauchgemüse

&

Schmale Bandnudeln mit buntem Gemüse der Saison & Kirschtomaten
im Parmesankorbchen *

&

Langsam geschmortes Boef Bourgingnon mit grünen Bohnen & Ofenkartoffeln

Kokosmilch Panna Cotta mit Waldbeeren

&

Dunkle Schokoladen-Espresso-Mousse mit Tonkabohnen-Sahnehaube

&

Frische Wassermelone, Beeren, Pfirsiche zum Naschen & Genießen
(nach Saison)



Buffet „Blaues Wunder“

Bunte Sommersalatvariationen:
Blattsalate/ Tomatensalat/ Gurkensalat

&

Tatar vom hausgebeizten Lachs auf Vollkorntalern

&

Knusprige Sesam – Hähnchensticks mit Limettendipp

Zartes Hähnchen mit Champions & frischen Kräutern im Aroma Pergament gegart
dazu servieren wir einen Spinat- Kartoffelstrudel,
verfeinert mit „Bennewitzer Berchgäse“

&

Leichte mediterrane Pasta mit Tomaten, Lauch und bunten Gemüsestreifen

&

Filet vom sächsischen Landschwein in einem Blätterteigmantel
serviert mit buntem Grillgemüse, Spätzle & Kräutersoße

Buttermilch- Limettenmousse mit marinierten Sauerkirschen & Krokantblättchen

&

Frische Obstspieße der Saison

&

Panna Cotta mit Heidelbeerragout



Buffet Elbwiesen

Hochzeitsuppe am Tisch serviert

&

Zarte Roastbeeftrenchen mit Erbsen- Wasabimus &
Tomaten – Kerbeldip gefüllt, auf Couscous-Salat

&

Sommersalatvariation
mit Spinat, krossen Knoblauchcroutons & Wildblütenbrot

&

Junger Ziegenkäse mit Honig & Thymian flambiert

Zartes Dorschfilet mit jungem Spinat, Oliven
& geschmolzenen Tomaten, dazu Wildreis

&

Rosa geschmortes Roastbeef am Buffet tranchiert,
dazu hausgemachte Kräuterbutter & kleine Ofenkartoffeln,
Gurkensalat

&

Junger Ziegenkäse mit duftenden Kräutern
im Aroma Pack gegart, dazu kleinen Runzelkartoffeln & Tomatendipp

Himbeertiramisu

&

Aufgespießte regionale & exotische Früchte mit Schokoladenbrunnen

&

Süße Quarkknödel mit Schokoladenkern



Buffet Zwinger

Kalte Gurkensuppe mit Mousse von der geräucherten Forelle

&

Dreierlei Antipasti im Glas mit Knusperstangen vom Meissner Domspeck

&

Bunte Blattsalate mit Dresdner Wildkräutern mit Himbeerdressing & Mozzarella,
dazu hausgebackenes Tomaten – Thymianfocaccia

&

Sommerliches Bruschetta

Langsam geschmorte Roulade vom Rind mit gebackenen Kartoffelspalten,
grünen Bohnen & hausgemachtem Kräuterquark

&

Frisches Lachsfilet serviert mit sommerlichem Gartengemüse
& einem Kartoffel - Lauchgratin

&

Vegetarisches Ragout mit Räuchertofu & buntem Gemüse verfeinert mit
frischem Koriander dazu servieren wir einen Cous Cous Salat

Sächsische Käseauswahl mit hausgemachtem Chutney & Brotvariation

&

Nougat Crème Brûlée

&

Zitronentarte mit sommerlichem Beerensorbet



Buffet zeitlos

Gazpacho aus heimischen Gemüsen

&

Sommerliche Anti Pasti Gemüse Platte

&

Unser Sommersalat mit Wildkräutern der Gärtnerei Adam,
Himbeerdressing & frischen Erdbeeren dazu hausgebackenes Focaccia

&

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelhaltern & Meerrettichschaum

Zartes Filet vom sächsischen Landschwein im Blätterteig
mit gegrillter Aubergine und Kräutersoße

&

Ein ganzer Lachs in der Salzkruste gebacken, mit Limette & Koriander aromatisiert,
mit buntem Sommergemüse & Dillkartoffeln

&

Gebackene Kartoffelbällchen, mit mediterranen Gemüsen aus Radebeul
& Ziegenkäse gefüllt, auf frischem Rahmspinat

Buttermilch- Limettenmousse mit marinierten Sauerkirschen & Krokantblättchen

&

Kleine Windbeutel gefüllt mit feinsten Schokoladencreme & Waldbeeren

&

Tiramisu vom Weinbergpfirsich, Mascarpone & Schokoladenbiskuit

Grillbüffet I

Vorspeisen:

- Roastbeef Röllchen
- Blattsalate mit Dresdner Wildkräutern, Himbeerdressing & Mozzarella
- Bunter Tomatensalat mit Feta & rotem Basilikum
- Crêpe mit Spinat & Lachs gefüllt
- hausgebackenes Brot & Kräuterbutter

Hauptspeisen:

- Frische Lachsfilet mit Limette & Ingwer mariniert
- Gourmetbratwürste mit Käse, Schinken & Spinat
- sommerliche Spieße mit Thymian – Kartoffeln & Grillgemüse
- Flanksteak, am Stück gegrillt & frisch tranchiert
- mediterrane Putenbrust-Gemüsespieße
- Grillcamembert mit Johannisbeeren & Nüssen

- buntes Sommergemüse
- Pizzakartoffeln (Kartoffelhälften mit Tomaten, Salami, Paprika & Käse überbacken)
- Mediterraner Nudelsalat
- Kräuterquark & verschiedene Dips/ Soßen

Dessert:

- sommerliches Zitronenmousse mit Baiserhaube
- verführerische Obstspieße mit weißer Schokolade
- Panna Cotta mit Erdbeeren - Minzragout



Grillbüffet II

Vorspeisen:

- hausgebeiztes Lachstatar auf Vollkorntalern
- Sommersalatvariation mit Spinat & krossen Knoblauchcroutons
- Hausgemachte Anti Pasti mit Knusperstangen
- hausgebackenes Focaccia mit Meersalz & Thymian & hausgebackenes Focaccia mit Sommergemüse & Feta

Hauptspeisen:

- frisches Lachsfilet, mit mediterranen Kräutern mariniert
- Eschdorfer Bratwürste
- Auberginenpäckchen mit Räuchertofu & getrockneter Tomate gefüllt
- Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln & milder Peperoni im Pergament
- gegrillte Schweinslendchen
- Zartes Roastbeef, frisch tranchiert mit Kräuterbutter

- bunter Grillgemüse – Couscous Salat
- Süßkartoffel Pommes Frites
- Kartoffel - Gurkensalat
- Kräuterquark & verschiedene Dips/ Soßen

Dessert:

- Kokosmilch Panna Cotta mit Mango - Pfirsichragout
- Pfannkuchen & Schokocrème
- Gegrillte Banane im Glas

Kinder bis 6 Jahre essen bei uns gratis mit, für Kinder ab 6 bis 12 Jahren zahlen Sie nur 50 % des Preises pro Person.

Die verschiedenen Büffetkomponenten können Sie selbstverständlich untereinander austauschen.



Getränke

Folgende Getränke stellen wir Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung:

Getränkepauschale I

Alkoholfreie Getränke

Vita Cola	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €
Lichtenauer Orange/ Zitrone	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €
Lichtenauer Mineralwasser Classic, medium & still	0,75l	7,50 €

Heide Säfte

Verschiedene Säfte	0,2l / 0,4l	3,50 € / 5,50 €
Saftschorle	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €

Bier vom Fass

Feldschlösschen Pilsner	3,70 € / 5,50 €
Feldschlösschen Rubin	3,90 € / 5,90 €
Feldschlösschen Radler, naturtrüb	3,70 € / 5,50 €

Aus der Flasche

Erdinger Ur Weizen, hell	0,5 l	5,90 €
Schwarzer Steiger	0,5l	4,90 €
Feldschlösschen, alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Hauswein

Müller-Thurgau Gutswein QbA, Villa Hochdörffer	1l	31,90 €
Mesta Tempranillo Rosado, Biowein	0,75l	29,90 €
Oromonte, Tempranillo, Spanien	1l	31,90 €
Sekt, trocken, Schloss Wackerbarth	0,75l	25,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème/ Espresso	3,20 €
Cappuccino	3,70 €
Tee	2,90 €
Pott Milchkaffee/ Latte Macchiato	4,20 €

Preis pro Person für 5 Stunden 42,50 € jede weitere Stunde 8,50 €

Pauschale I mit Hugo & Aperol Sprizz für 5 Stunden 47,50 € jede weitere Stunde 9,50 € / h



Getränkepauschale II:

Alkoholfreie Getränke

Vita Cola	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €
Lichtenauer Orange/ Zitrone	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €
Lichtenauer Mineralwasser	0,75l	7,50 €
Classic, medium & still		
Ginger-Ale, Bitter Lemon & Tonic	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €

Heide Säfte

Verschiedene Säfte	0,2l / 0,4l	3,50 € / 5,50 €
Saftschorle	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €

Bier vom Fass

Feldschlösschen Pilsner	3,70 € / 5,50 €
Feldschlösschen Rubin	3,90 € / 5,90 €
Feldschlösschen Radler, naturtrüb	3,70 € / 5,50 €

Aus der Flasche

Erdinger Ur Weizen, hell	0,5 l	5,90 €
Schwarzer Steiger	0,5l	4,90 €
Feldschlösschen, alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Weinauswahl:

Riesling & Müller-Thurgau, Schloss Wackerbarth	1l	35,90 €
Lila Wolken Rosé Cuveé QbA, Villa Hochdörffer	0,75l	32,90 €
Porta 6 Vinho Tinto, Caves Vidigal/ Portugal / Lisboa	0,75l	32,90 €
Sekt, trocken, Schloss Wackerbarth	0,75l	25,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème/ Espresso	3,20 €
Cappuccino	3,70 €
Tee	2,90 €
Pott Milchkaffee/ Latte Macchiato	4,20 €

Spezial

Aperol Sprizz	8,90 €
Hugo	8,90 €

Preis pro Person für 5 Stunden 49,50 € jede weitere Stunde 9,90 €

4. Tischdekoration

Gern dekorieren wir unsere Tische nach Absprache in den von Ihnen gewünschten Farben. Tischwäsche, Hussen für Stehtische oder Stühle und Tischbänder bieten wir gern ebenso individuell an, wie eine Blumendekoration nach Ihren Vorstellungen. Kleine Blumenarrangements als auch Gestecke können farblich abgestimmt und mit den Blüten Ihrer Wahl nach Absprache angefertigt werden.

Kleine Blumenarrangements	15,00 € - 25,00 € pro Stück
Tischgestecke	ab 25,00 € pro Stück
Anlieferung	10,00 €

Wir bieten Ihnen zur Dekoration gern folgende Elemente an:

- Baumscheiben groß/ klein 50,00 €
- Kerzenständer incl. Kerzen & Vasen ohne Berechnung
- Tischband Sizoweb/ Sizoflor ab 25,00 €
- Gläser für Candybar zur Selbstbestückung 25,00 €
- Aufsteller für Sitzplan 10,00 €
- Weitere Elemente auf Anfrage

● Anbei meine Vorschläge für die musikalische Umrahmung:

- www.smart-evidence.de
- <http://www.jess-rock.de/>
- www.dino-dj-team.de

● Wenn Sie wünschen organisieren wir die Tischdekoration oder sie lassen es selbst anliefern.

● Auf Nachfrage empfehlen wir Ihnen gern unseren Kinderbetreuer Alberto.

● Nach vorheriger Absprache mit Ihnen bieten wir Ihren Gästen eine Spirituosenrunde an, welche in die Gesamtrechnung mit einfließt.

● Die Getränkepreise können Sie unserem Angebot entnehmen.

Natürlich können Sie alle Weine im Vorfeld verkosten, ebenso steht Ihnen eine weitere Weinauswahl zur Verfügung.

Alle Getränke können selbstverständlich auch nach Verbrauch abgerechnet werden.

● Ein Hotel in der Nähe: <https://www.hotel-terrassenufer.de/>

Fotobox johann – exklusives Preisangebot für unsere Gäste:

Option 1 – Deluxe all inklusive

Fotobox, Green Screen für verschiedene Hintergründe Ihrer Wahl, Fotoutensilien, personalisierte Ausdrücke Namen/ Datum/ Bildanordnung etc. sowie 400 Ausdrücke
399,00 €

Option 2 – für kleinere Feiern

Fotobox, Green Screen für verschiedene Hintergründe Ihrer Wahl, Fotoutensilien, personalisierte Ausdrücke Namen/ Datum/ Bildanordnung und 100 Ausdrücke
249,00 €

Option 3 – für Feiern bis zu 50 Gästen

Fotobox, Green Screen für verschiedene Hintergründe Ihrer Wahl, Fotoutensilien und 200 Ausdrücke
299,00 €

Option 4 – keine Grundkosten (diese Option ist nur möglich, falls keine andere Buchung vorliegt)

Sie möchten keine Fotobox mieten aber Ihren Gästen zur Verfügung stellen? Kein Problem. Wir stellen Ihnen unsere Box zur Verfügung und jedes Fotos kann einzeln bezahlt werden. Preis pro Bild 2 €, die Bezahlung erfolgt über einen Münzeinwurf.

Verschiedene Hintergründe sowie diverse Fotoutensilien stellen wir Ihnen zu Verfügung.



Buchung unter: info@johann-elblounge.de



Mein Name ist Gerd Edler. Seit 2007 arbeite ich als professioneller Fotograf. Der Schwerpunkt liegt dabei bei in der Hochzeitsfotografie. In den letzten Jahren sind aber auch immer mehr Hochzeitsvideos entstanden und manchmal sogar beides. Ich freue mich auf ein unverbindliches Gespräch mit euch beiden.

Auszug aus der Preisliste - Variante **LIEBES**Hochzeit

3 Stunden ⁽²⁾	650,00 Euro
5 Stunden	850,00 Euro
8 Stunden	1.250,00 Euro
11 Stunden	1.750,00 Euro

Jede weitere Stunde kostet 180 Euro. Ein zweiter Fotograf ist jederzeit auf Anfrage möglich. 3 Stunden Variante⁽²⁾ nur Montag bis Donnerstag, 1. Oktober bis 30. April oder auf Anfrage möglich.

Im Preis enthalten

- Bilder werden bearbeitet (Helligkeit, Kontrast, Bildausschnitt etc.)
- Private Bildrechte für alle Bilder
- Übergabe auf USB Karte
- Onlinegalerie mit Onlineshop für die Gäste
- Videoclip „Best of Fotos“
- Vorgespräch
- 100km inklusive

Gerd Edler | +49 171-6229799 | +49 35209-29778 | www.edler-hochzeitsfotograf.de | info@edler-hochzeitsfotograf.de

5. Kostenüberblick

• Speisen	€ 52,00 /Pers.
Kinder (bitte ergänzen Sie noch das Alter)	€ 26,00 /Pers.
Kaffee & Kuchen incl. Tee/ Kakao	€ 16,90 /Pers.
- Kinder von 3 bis 6 Jahren	€ 5,90 /Pers.
- Kinder von 7 bis 12 Jahren	€ 7,90 /Pers.
• Getränkepauschale/ 5h - Beispiel	€ 42,50
Kinder von 4 – 14 Jahren/ 5 h – Beispiel	€ 12,00
<u>Alle Getränke können selbstverständlich auch nach Verbrauch abgerechnet werden.</u>	
• Stehtisch incl. Tischwäsche/ Stück	€ 13,50
• Hochzeitstorte nach Absprache	
• Menükarten nach Absprache	
• Stuhlhussen pro Stück	€ 3,50
inkl. farbigen Band (<u>nur im Saal möglich</u>)	€ 4,50
• Tischwäsche, pauschal	€ 65,00
• Stoffservietten/ Stück	€ 1,50
• Servicepauschale ab 1:00 Uhr/ pro Stunde	€ 200,00
• Raummiete elblounge inklusive Terrasse	
April – Oktober:	
- Mindestgästeinzahl 30 Erwachsene Gäste	
- Miete 550 € 30 – 35 Erwachsene Gäste	
- Miete 450 € ab 36 Erwachsene Gäste	
• Raummiete Saal	€ 350,00
• Raummiete kleines Restaurant – bitte erfragen	
• Musikanlage inklusive	
• Funkmikrofon/ Beamer & Leinwand	€ 25,00/ 35,00
• Suite/ Nacht incl. Wasser & Kaffee/ optional	€ 135,00
• Freie Trauung auf Anfrage	

Es wird die zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung gesetzlich geltende Mehrwertsteuer in Ansatz gebracht. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., Preiserhöhungen (bei Preiserhöhung von mehr als 13% können Sie den geschlossenen Veranstaltungsvertrag außerordentlich kündigen) im vertretbaren Maße vorbehalten.



Veranstaltungshinweise:

Das Restaurant übernimmt keine Gewährleistung für Beschädigung oder Diebstahl.

Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern und jegliches offene Feuer auf dem Gelände des Restaurants ist untersagt, kann aber mittels Genehmigung von der Stadt Dresden auf den Elbwiesen veranstaltet werden.

Konfettikanonen und Nebelmaschinen sind untersagt. Bei Nichteinhalten der Vorgabe wird eine Vertragsstrafe von 150,00 € berechnet.

Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei lauter Musik sind die Außentüren zum Terrassenbereich ab 22:00 Uhr geschlossen zu halten. Die Terrasse darf bis 1:00 Uhr in ZIMMERLAUTSTÄRKE genutzt werden, danach muss der Besteller dafür Sorge tragen, dass seine Gäste sich im Innenbereich aufhalten. Das Rauchen in den vorgegebenen Bereichen ist auf Terrasse auch nach 1:00 Uhr noch gestattet, jedoch in kleinen Gruppen, Zimmerlautstärke und geschlossener Tür zum Außenbereich.

Vom angebotenen Büffet wird der Warmanteil gegen 22:00 Uhr von den Mitarbeitern der Gaststätte abgebaut. Der Kaltanteil, wie Salate, Brot und Desserts werden bis 23:30 Uhr auf dem Büffet stehen gelassen. Sollte in der angebotenen Veranstaltung ein Mitternachtssnack vereinbar worden sein, dann wird dieser je nach Vereinbarung von 23:00 Uhr bis ca. 01:00 Uhr zu Verfügung stehen.

Die in der Bestellung genannte Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird der Preisberechnung, außer die genannte Teilnehmerzahl wird überschritten, zugrunde gelegt. Abweichungen von der Teilnehmerzahl muss der Besteller spätestens 10 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um die erforderliche Vorbereitung zu ermöglichen.

Die Gästeanzahl für die Abrechnung der Getränkepauschale kann bis zum Vortag der Veranstaltung angepasst werden, bitte teilen Sie dies kurz mündlich & schriftlich mit.

Ab 01.00 Uhr fällt eine Servicepauschale von 200,00 € pro angefangene Stunde an. Diese Servicepauschale greift ebenfalls, wenn Dienstleister wie z.B. Künstler, DJs, etc. noch abbauen und das Servicepersonal dadurch länger vor Ort bleiben muss. Eine Karenzzeit von 15 min wird von der Gaststätte zugelassen.

Die Feier ist bis 2:00 Uhr zugelassen, eine Verlängerung ist nicht möglich.

Die Veranstaltungsvereinbarung umfasst die Grundreinigung der Veranstaltungsräume und die Entsorgung üblicher Abfälle der Veranstaltung. Die Entsorgung einer Art oder Menge nach außergewöhnlichem Abfall wird von der Gaststätte gesondert in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für außergewöhnliche Verschmutzungen des Veranstaltungsraumes.

Ort, Datum:

Besteller/ Veranstalter