



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 geehrte Gäste,

im Folgenden unser kulinarisches Angebot für Ihre Feier.

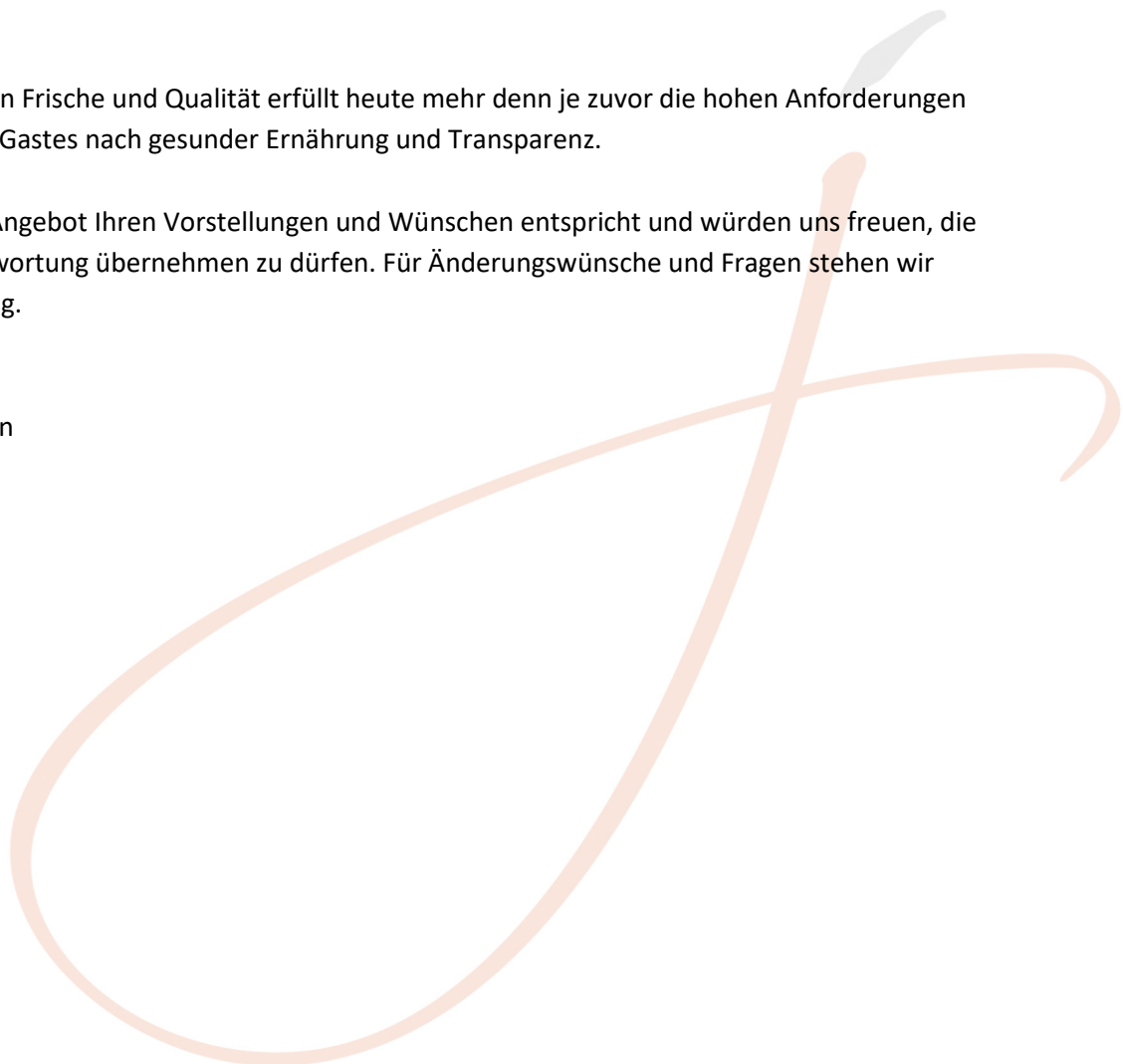
Datum: Sommer
Zeit: ... Uhr
Personen: .. Erwachsene & .. Kinder (.. Kinder 1 – 6 Jahre; .. Kinder 7 – 12 Jahre; .. Kinder über 13 Jahre) + .. Dienstleister 50 %
Raum: offen

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 & Team





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, erfrischend fruchtig	0,1l	4,00 €
• einem DejaVu Tonic	0,2l	5,90 €
• einer Zitronen Minzlimonade	0,25l	3,50 €
• einem Glas hausgemachte Walbeerenlimonade	0,25l	3,50 €
• hausgemachter Orangen - Basilikumlimonade	0,25l	3,50 €

Kleine herzhafte Köstlichkeiten optional zum Sektempfang:

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

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.



Kaffeetrinken

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

- Saftiger Apfelkuchen mit Marzipanstreuseln
- 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 €



Sie wünschen eine Motivtorte? <http://www.suessesglueck.de>

Bitte sprechen sie uns an.

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 Hühnchen, Rucola, Honig- Senfsoße und frischer Kresse
- o mit Frischkäse & gegrilltem Gemüse

pro Person 8,90 €

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 Salzbutter 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



Buffet „Blaues Wunder“

Zarte Paprikacremesuppe mit hausgebackenem Kräuterfocaccia

&

Bunte Sommersalatvariation dazu hausgebackene Brotvariation *

&

Tatar vom hausgebeizten Lachs auf Vollkorntalern

&

Junger Ziegenkäse mit Honig & Thymian flambiert

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 im Bärlauch - Blätterteigmantel
serviert mit buntem Grillgemüse & Kräuterspätzle

Buttermilch- Limettenmousse mit marinierten Sauerkirschen

&

Frische Erdbeertörtchen & Schlagsahne

Preis pro Person 43,90 €



Buffet Zwinger

Kalte Gurkensuppe mit Mousse von der geräucherten Forelle

&

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

&

Rindstatar auf Vollkorntalern

Gegrillte sommerliche Hähnchen - Gemüsespieße mit gebackenen Kartoffelspalten,
grünen Bohnen & hausgemachtem Kräuterquark

&

Vegetarisches Ragout mit Räuchertofu & sommerlichem Gartengemüse
dazu ein Kartoffel - Lauchgratin

&

Rosa geschmortes Roastbeef am Buffet tranchiert,
dazu hausgemachte Kräuterbutter & Süßkartoffel Pommes sowie
Gurkensalat

Sächsische Käseauswahl mit hausgemachtem Chutney & Brotvariation

&

Sommerliches Eisbuffet

50,90 € pro Gast



Buffet „Dresdner Engel“

Hausgemachte Antipasti

&

Zarte Roastbeeftranchen auf Couscous-Salat

&

Tomatensalate/ Gurkensalat/ Blattsalate
& hausgebackener Brotvariation

Zartes Lachsfilet mit jungem Spinat, Oliven
& geschmolzenen Tomaten, dazu servieren wir kleine Kräuterkartoffeln

&

Knackige Zucchini gefüllt mit bunter Paprika & Frischkäse,
dazu servieren wir Kräuterreis *

&

Focaccia mit hausgebeiztem Lachs, frischen Kräutern & Crème fraîche

&

Zarter sommerlicher Braten vom sächsischen Landschwein
mit buntem Gartengemüse dazu servieren wir Schupfnudeln

Himbeermousse

Preis pro Person 44,90 €



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 Kartoffeltalern & 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

Kokosmilch Panna Cotta mit Mango - Pfirsichragout

&

Tiramisu vom Pfirsich, Mascarpone & Schokoladenbiskuit

47,90 € pro Gast



Buffet „Goldener Reiter“

Bärlauch – Kartoffelsüppchen mit Schwarzbrotcroutons

&

Bunte Sommersalate dazu hausgebackenes Brot

&

Tatar vom hausgebeizter Lachs

Frisches Lachsfilet, mit Ingwer & Limette aromatisiert, verfeinert mit
Süßkartoffelspalten & Zucchini – Karottengemüse

&

Langsam geschmorte Roulade vom Rind mit jungen Bohnen & Schupfnudeln

&

Schmale Bandnudeln mit frischen Champignons, Gemüsestreifen und
duftenden Kräutern sowie Parmesan *

&

Hausgebackenes Focaccia mit Mozzarella, Thymian & Tomaten

Kokosmilch Panna Cotta mit Passionsfrüchten

Preis pro Person 45,90 €



Grillbüffet I

Vorspeisen:

- Gurkensalat
- Sommerliche Salatvariation mit Spinat, krossen Knoblauchcroutons mit Focaccia mit Meersalz & Thymian
 - Bunter Tomatensalat mit Feta & rotem Basilikum
 - Hausgemachte Anti Pasti

Hauptspeisen

- verschiedene Schweinssteaks
 - Flanksteak, am Stück gegrillt & frisch tranchiert
- Gourmetbratwürste mit Bärlauch & Käse verfeinert
 - mediterrane Putenbrustspieße
 - vegetarisch:
- Kräuterhallumi am Spieß mit Paprika, roten Zwiebeln & Kirschtomaten

- bunter Grillgemüse – Pasta Salat
 - Kartoffelgratin
- gebackene Kartoffelspalten & hausgemachter Kräuterquark

Verschiedene Dips, hausgebackenes Brot sowie Kräuterbutter

Dessert:

- Panna Cotta mit Erdbeerragout

Preis pro Gast 44,90 €



Grillbuffet II

Vorspeisen:

- Gurkensalat
- Sommerliche Salatvariation mit Spinat, krossen Knoblauchcroutons
 - Bunter Tomatensalat mit Feta & rotem Basilikum
 - Hausgemachte Anti Pasti
- Warmes Focaccia mit Meersalz & Thymian & sowie Focaccia mit Sommergemüse & Feta

Hauptspeisen

- Balsamico – Schweinslendchen
- mediterrane Hähnchenbrust - Spieße mit buntem Grillgemüse
 - mit Rosmarin & Senf marinierte Schweinesteaks
 - Eschdorfer Bratwürste
 - vegetarisch:
- Grillcamembert mit Johannisbeeren & Nüssen
- Kartoffel - Gurkensalat
- Süßkartoffel Pommes Frites
- Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten, Oliven & Rucola verfeinert
 - Kleine Maiskolben

Verschiedene Dips, hausgebackenes Brot sowie Kräuterbutter

- Erdbeermousse
- saftige Schokoladenbrownies

Preis pro Person: 43,90 €



Grillbuffet III

Vorspeisen:

- mediterraner Sommersalat mit frischen Tomaten, Paprika, Gurke, roten Zwiebeln & Feta
- lauwarmer Salat vom grünen Spargel & Parmesansplitter
- Frische Salate mit Dresdner Wildkräutern
- Vitello Tonnato
- Gurkensalat
- hausgemachte Anti Pasti & Oliven
- Warmes Focaccia mit Meersalz & Thymian & Sauerteigbrot

Hauptspeisen:

- Zartes Roastbeef, frisch tranchiert
- Gourmetbratwürste
- Schweinelende mit sommerlichen Kräutern mariniert
- Lachsfilet mit Limette & Ingwer mariniert
- Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln & milden Peperoni im Pergament
- mediterrane Hähnchenspieße mit Grillgemüse

- Süßkartoffel Pommes Frites
- Kartoffelspalten & Kräuterquark
- Pastasalat mit Grillgemüse
- Kartoffelsalat

Verschiedene Dips, hausgebackenes Brot sowie Kräuterbutter

Dessert:

- Zitronentörtchen mit Beerenspiegel
- Himbeer – Moussetörtchen

Preis pro Gast 50,90 €



Buffet „johann“

Herzhaft gefüllte Crêpes mit Eschdorfer Schinken, Radebeuler Salaten
sowie Tomaten – Kräuterfrischkäse

&

Frische Blattsalate sowie
Radieschen – Kohlrabisalat, gereicht mit hausgebackenem Focaccia

&

Dreierlei Antipasti mit Knusperstangen vom Meissner Domspeck

&

Unser Tatar vom hausgebeizten Lachs

Wildkräuter – Grießknödel mit buntem Sommergemüse & Kräuterschaum

&

Deftig geschmortes „boeuf bourguignon“ mit duftenden Kräutern & Bärlauch, serviert mit Wurzelgemüse &
Rosmarin – Kartoffeln

&

Knuspriges Maispouardenfilet auf Rauke, dazu servieren wir ein buntes
Gemüse – Curry & lauwarmen Cous Cous Salat mit Koriander verfeinert

Crème Brûlée

&

Hausgemachte Rhabarberknödel mit Zimtzucker & Bourbon Vanillesoße

Preis pro Person: 48,90 €

Kinder bis 6 Jahre essen bei uns gratis mit, für Kinder ab 7 bis 12 Jahren zahlen Sie nur 50 Prozent 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	0,75l 7,50 €
Classic, medium & still	

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 39,50 € jede weitere Stunde 7,90 €

Pauschale I mit Hugo & Aperol Sprizz für 5 Stunden 44,50 € jede weitere Stunde 8,90 €/ 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 €



Tischdekoration

Kleine Blumenarrangements	15,00 € - 20,00 € pro Stück
Tischgestecke	ab 25,00 € pro Stück
Anlieferung	10,00 €

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.

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

Sweets:

Süßes Glück – johann/ Torte mit Logo, Cupcakes mit Logo, Popcornautomat, CandyBar

Casino: <https://www.casino-agentur.de>

Moderation & Quizz:

<https://www.gerdedler.de/spielshow-lets-zock>

Komödie & Unterhaltung:

<https://onkelsven.de/edgar-bierschaum/>

Krimidinner:

<https://www.krimitotal.de/events>

Blumen:

<https://www.gartenbau-roessler.de/>

Musik:

<https://www.caracou.com/>

<https://cello-dresden.de/>

<https://saxophonisteinmalig.de>

<https://lindaundflorian.de>

www.jansichting.de

Saxophonist, Gregor Findeisen, +4915222524171, gregor_findeisen@web.de



Zauberer:

www.floriansteinborn.de
<https://www.pierrevanhoudt.de/>
<https://zauberkunst-dalchau.com/>

Unterhaltung/ Tanz

<https://www.kubana.me>
<https://illusio-theater.de>

Schnellzeichner:

<http://www.kuettel-cartoon.de/>

DJ:

www.dino-dj-team.de
<https://www.djane-maria.de>
<https://www.djsaschajuranek.de>
<https://www.disco-clavis.de>
<https://party-dj-sachsen.de/dj-blue-eyes>
Rick Menaira, 0172-866 2886, rickmenaira@gmail.com

Kegeln:

<https://scherenkegelbahn-dresden.de>

Kinderbetreuung:

A.Rietig@web.de – Alberto
Hüpfburg – johann

Feuershow

Marvin, Der Verzauberer, info@dieverzauberer.de, 0160 4122585

Feuerwerk

Feuerwerke M. Kürbs, Tel.: 03501 - 761255
Mobil: 0177 - 7612550
Mail: kontakt@feuerwerke-kuerbs.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 buchbar, wenn es keine anderweitige Buchung gibt)

Sie möchten keine Fotobox mieten aber Ihren Gästen zur Verfügung stellen? Kein Problem. Wir stellen Ihnen unsere Box zur Verfügung und jedes Foto 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

Kostenüberblick

• Speisen	€ ... /Pers.
Kaffee & Kuchen incl. Tee/ Kakao - optional	€ 16,90/Pers.
- Kinder von 3 bis 6 Jahren	€ 5,90/Pers.
- Kinder von 7 bis 12 Jahren	€ 7,90/Pers.
• Getränkepauschale/ 5h - Beispiel	€ 39,50
Kinder von 4 – 14 Jahren/ 5 h – Beispiel	€ 10,00
<u>Alle Getränke können selbstverständlich auch nach Verbrauch abgerechnet werden.</u>	
• Stehtisch incl. Tischwäsche/ Stück - optional	€ 12,50
• Motivatort nach Absprache	
• Menükarten kostenfrei	
• Tischwäsche, pauschal	€ 60,00
• Stoffservietten/ Stück	€ 1,50
• Servicepauschale ab 1:00 Uhr/ pro Stunde	€ 200,00
• Raummiete elblounge inklusive Terrasse	
April – Oktober:	
- Mindestgästeanzahl 30 Erwachsene Gäste	
- Miete 550 € 30 – 35 Erwachsene Gäste	
- Miete 450 € ab 36 Erwachsene Gäste	
• Raummiete Saal	€ 350,00
• Raummiete kleines Restaurant, exklusive Nutzung:	
- ab 15 Erwachsenen/ 250 € Miete	
- von 20 - 25 Erwachsenen/ 200 € Miete	
- von 26 - 35 Erwachsenen/ 100 € Miete	
- ab 36 Erwachsenen entfällt die Raummiete	
• Musikanlage inklusive	
• Funkmikrofon/ Beamer & Leinwand - optional	€ 25,00/ 35,00
• Suite/ Nacht incl. Wasser & Kaffee - optional	€ 135,00

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 10% 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