

Gorch-Fock-Haus

Sehr geehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns, dass Sie für Ihre Feier oder Ihre Veranstaltung unser Haus gewählt haben. Um Ihnen die Planung zu erleichtern, überreichen wir Ihnen eine Zusammenstellung unserer Menüvorschläge für Veranstaltungen. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie bei einer Tasse Kaffee in einem persönlichen Gespräch.

Für „Außer Haus Feiern“ liefern wir Ihnen die von Ihnen ausgesuchten Speisen gerne an einen Ort Ihrer Wahl.

Sollte sich an den mit uns geschlossenen Vereinbarungen etwas ändern, teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit, damit wir Ihre Wünsche entsprechend berücksichtigen können. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber eingehen. Dazu finden Sie im Anhang unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir Ihnen auf Wunsch auch gerne aushändigen.

Sollten Sie noch Fragen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir werden alles daransetzen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung zu Ihrer vollsten Zufriedenheit gelingt.

Ihr Team vom Gorch-Fock-Haus

Gorch-Fock-Haus
mit Restaurant Jade-Port
Viktoriastraße 15
26382 Wilhelmshaven
Tel.: 04421 41818
Fax: 04421 42107
E-Mail: p.brendel@eas-berlin.de
www.gorch-fock-haus.de

Geschäftsführung: Peter Brendel

"Gorch-Fock" Getränkepauschale

Zum Empfang reichen wir unseren deutschen Prosecco „Leichtsinn“ aus dem Rheingau, Orangensaft aus dem Hause Niehoffs Vaihinger, Selters Mineralwasser

Während der Feier reichen wir Ihnen:

Qualitätsrotweine und Weißweine vom Weingut „Villa Gutenberg“ aus dem Rheingau und den deutschen Prosecco „Leichtsinn“ aus dem Rheingau.

Jever Fun, Jever Pils oder Radeberger Pilsner vom Fass, Schöfferhofer Weizen hell, dunkel, kristall und alkoholfrei sowie bis zu sechs verschiedene Spirituosen aus unserem Angebot. Alkoholfreie Getränke wie Limonaden, Selters und Säfte aus unserem Getränkesortiment, Darboven Kaffee oder Tee

Unser Getränkeangebot gilt über einen Zeitraum von 8 Stunden ab dem Eintreffen der Gäste.

Buffet „Gorch-Fock“

„Hochzeitssuppe“

Traditionelle Hühnerkraftbrühe mit reichlich Einlage in der Tasse am Tisch serviert.

Am warmen Buffet wartet auf Sie:

marinierter Krustenbraten mit frischen Champignons und Zwiebeln
Rinderbraten in Burgundersauce,
Truthahnbrustbraten mit pikanter Rahmsauce,
Fischvariation nach Angebot auf Blattspinat,
jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise,
knusprige Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln, Krokette,
Nudelspezialitäten mit Tomatenwürfeln, pikante Tomatensauce

Kaltes Buffet:

Räucherfischplatte nach Art des Hauses, verschiedene Sorten Räucherlachs,
Fischspezialitäten nach nordischer Art,
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, rosa gegrilltes Roastbeef an pikanter Barbecuesauce,
mild geräucherter Katenschinken und Delikatess -Hinterschinken
Partybällchen bunt garniert,
Anti-Pasti-Platte mit verschiedenen italienischen Spezialitäten und Tomate-Mozzarella-Spießchen,
frische Salate von Strauchtomaten, Gurke und Blattsalaten, Karotten-Orangen-Salat, und Weißkrautsalat.

Reichhaltige Käseauswahl mit Trauben und Früchten,
ofenfrische Brötchen und Brotspezialitäten mit Kräuterquark und Butter

Dessertbuffet:

Mousse au Chocolate, hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Unser Angebot beinhaltet folgende Service-Leistungen:

- 2. Aufbau des Buffets gegen 24:00 Uhr (ohne warme Speisen)
- Bereitstellen der angelieferten Hochzeitstorte (Torte nicht im Preis enthalten)
- weiße Tafeltücher
- individuelle Kerzenfarbe
- Zellstoffservietten nach Ihrer Farbauswahl
- Raummiete bei Veranstaltungen mit Speisen
- Mitarbeiter Service während der gesamten Feierlichkeit
- gesetzliche Mehrwertsteuer

Ihre individuelle Dekoration berechnen wir Ihnen nach Art und Aufwand. Stuhlhussen berechnen wir mit 3,00 € je Stuhl.

Musiker und Fotografen/Videofilmer werden wie Gäste berechnet.
Kinder berechnen wir Ihnen ab 3 Jahren nach Alter und Absprache.

Preis ab 45 Personen inklusive Getränkepauschale 65,90 € pro Person

Sollten Sie mit weniger als 45 Personen feiern wollen, erstellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Angebot

Die Personenzahl, welche 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemeldet wurde, gilt als Berechnungsgrundlage für die Rechnungsstellung.

Hinweise für Allergiker: Wir nennen Ihnen gerne die in unseren verwendeten Zutaten enthaltenen Allergene. Dazu halten wir für Sie eine separate Speisekarte bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Servicemitarbeiter. Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

Unser klassisches Dinner

Dazu wählen Sie bitte eine Suppe für Ihre Gesellschaft:
Tomatencremesüppchen „Gordon's Gin“ mit Basilikumsahne
oder eine Geflügelkraftbrühe „Traditionell“ mit Grießnocken & frischen Gemüsestreifen,

Am Tisch serviert:

Gemischte Bratenplatte mit marinierter, gebratener Putenbrust,
Rinderschmorbraten aus der Keule, saftigem Schweinekrustenbraten an Senfrahmsauce
mit frischen, in Butter geschwenkten, Champignons und Zwiebeln,
jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Kartoffeln.

Als Dessert:

Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen und Schlagsahne,

Preis ab 45 Personen inklusive „Gorch Fock Getränkepauschale“ 58,90 € pro Person

Sollten Sie mit weniger als 45 Personen feiern wollen, erstellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Angebot

Dieses Angebot beinhaltet folgende Service-Leistungen:

- weiße Tafeltücher
- individuelle Kerzenfarbe (im ständigen Angebot sind fünf verschiedene Farben)
- Zellstoffservietten nach Ihrer Farbauswahl
- Raummiete bei Veranstaltungen mit Speisen
- Service und gesetzliche Mehrwertsteuer

Ihre individuelle Dekoration berechnen wir Ihnen nach Art und Aufwand. Stuhlhussen berechnen wir mit 3,00 € je Stuhl.

Musiker und Fotografen werden wie Gäste berechnet. Kinder berechnen wir nach Alter und Absprache.

Die Personenzahl, welche 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemeldet wurde gilt als Berechnungsgrundlage für die Rechnungsstellung.

Kulinarisches zur späten Stunde:

frisches Stangenweißbrot belegt mit Kräutermett und Zwiebeln,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Schinkenröllchen mit Spargel,
geräucherte Putenbrust mit Früchtchen, Blue Stilton mit Birnenspalte oder Frischkäse
mit Sherrytomate

pro Person 8,50 €

Deftige Gulaschsuppe

mit ofenfrischen Partybrötchen 1 Ltr.

Pro Person

8,50 €

Bratwurstscheiben in Currysoße

mit Country Potatoes

pro Person

4,90 €

Unsere rustikalen Angebote für Ihre Feier

Grünkohl satt

Grünkohl, Kasseler, Bauch, Koch- und Pinkelwurst,
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln,
zum Abschluss einen Korn

Preis pro Person 14,90 €

Grünkohlteller

Grünkohl, Kasseler oder Bauch, Koch- und Pinkelwurst,
Bratkartoffeln

Preis pro Person 11,90 €

Grünkohlkegeln

- Grünkohl satt (wie oben)
- 2 Std. Kegeln
- ein Malteser

Preis pro Person 15,90 €

Spießbraten

an Zwiebelsauce
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Preis pro Person 11,00 €

Gulasch nach Gorch-Fock-Art

Deftiger Eintopf mit viel Fleisch,
mit Zwiebeln und Paprika pikant gewürzt,
Weißkrautsalat und Stangenweißbrot

Preis pro Person 9,50 €

Backschinken

ca. 350 g Fleisch mit Sauerkraut,
Bauernsalat und Bratkartoffeln

Preis pro Person 14,50 €

Diese Gerichte eignen sich auch ideal für Ihre Feier außer Haus.

Menüvorschlag 1

Geflügelkraftbrühe mit Grießnocken und frischen Gemüsestreifen in der Tasse serviert

Rosa Rinderfiletbraten vom Argentinischen Weiderind,
Schweinefiletbraten an Cognac-Pfeffer-Sauce,
jahreszeitliche Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Butterkartoffeln mit Kresse

Crème Karamell mit frischen Früchten

38,90 €

Menüvorschlag 2

Kartoffel-Lauch-Süppchen

Kurzgebratene Roulade vom Schweinefilet mit Blattspinat,
Rotweinreduktion-Rahmsauce,
Karotten-Zucchini-Gemüse,
gefüllte Kartoffeltasche mit Frischkäse

Crêpes mit Calvados-Apfel-Füllung, Vanilleeis und Schlagsahne

25,90 €

Unser Klassiker

Menüvorschlag 3

Spargelcreme mit Fleischklößchen oder Kraftbrühe „Royal“

Große Bratenplatte mit Truthahnbrustbraten,
Rinderkeulenbraten (Ochsenbäckchen oder Rinderrouladen*) und
Schweinekrustenbraten,
frische Champignons und Rahmbratensauce,
Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise,
Kroketten und Petersilienkartoffeln

Fürst-Pückler-Eisbombe an Himbeermark und frischem Fruchtmosaik
oder

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagrahm

27,90 €

* 29,90 €

Menüvorschlag 4

Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen und Schalottenmarmelade

Hamburger Krabbensuppe mit Dillsahne und Cognac, pikant abgeschmeckt

Rosa gegrillte Filets vom Rind, Schwein und Lammrücken an pikanter Bratensoße und sautierten Champignons,
Prinzessbohnen mit Speck, pikantem Gemüsespieß,
Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Schokoladen Parfait an frischem Kompott

44,90 €

Menüvorschlag 5

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch und gegrillter Garnele

Dammwildbraten an Maltesersauce,
Waldpilze mit geröstetem Speck und Schalotten,
Brokkoli mit Bröselbutter, Butterrosenkohl,
gedünstete Birne mit Hagebuttengelee,
Kartoffelplätzchen

Zimt Parfait an heißen Calvadosäpfeln

36,90 €

Die folgenden Buffetvorschläge sind nur einige Beispiele unserer Vielfältigkeit. Wir servieren Ihnen die Buffets ab 20 Personen. Sollten Sie mit weniger als 20 Personen feiern wollen, erstellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Angebot

Buffetvorschlag 1

Gegrillter, marinierter Spießbraten mit herzhafter Zwiebelsauce,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Krautsalat und Karottensalat,
Matjesspezialitäten mit verschiedenen Dips, Heringsspezialitäten,
gemischte Schinkenplatte, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
verschiedene Rohkostsalate sowie Partyschnitzel mit Remouladensauce,
gegrillte Barbecue-Chicken Wings und Partyfrikadellen,
rustikales Käsebrett,
gemischter Brotkorb,
Kräuterquark und Butter,

Rote Grütze und Vanillesauce

Preis pro Person 22,90 €

Buffetvorschlag 2

Karotten-Ingwer-Suppe mit Scampi

Am Buffet warm für Sie vorbereitet:

Putengulasch „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln,
Kartoffeln, Buttererbsen und Möhren,
feines Fischfilet auf Gemüsestreifen mit Pernod Schaum gratiniert,
dazu ein Nudelpotpourri

Am Buffet kalt für Sie vorbereitet:

Räucherfischplatte mit verschiedenen Dips,
Tafelspitz in würziger Tomatenvinaigrette,
Jungschweinerücken gefüllt mit Aprikosen und Pflaumen,
Putenbrustscheiben an Früchteallerlei und Currydip,
Streifen von Eisberg und Radicchio mit Kräutern und herzhaften Dressings,
Griechischer Salat mit Feta und Oliven,
Rohkostplatte mit würziger Joghurtcreme, Blattsalate mit Balsamico-Glace

Regionales Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

Ofenfrisches Brot und Brötchenspezialitäten mit Kräuterquark und Butter

Dessert:

Zitronencreme und Creme Karamell mit frischen Früchten

Preis pro Person 28,90 €

Buffetvorschlag 3

Tomatensuppe „Gordon's Gin“ in der Tasse am Tisch serviert

Warm am Buffet für Sie bereitgestellt:

Marinierter Kräuterkrustenbraten mit Zwiebelsauce,
Rinderkeulenbraten und Truthahnbrustbraten an Cognac- Pfeffersauce
Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise, frische Champignons mit Zwiebeln,
Fischfilet nach Angebot auf Blattspinat
Gratin Kartoffeln und Kroketten, Nudelpotpori

Kalte Speisen am Buffet für Sie bereitgestellt:

Geräucherte Fischspezialitäten mit verschiedenen Dips,
Graved Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce,
Matjes und Heringsspezialitäten mit pikanten Dressings

Katenschinken und kleinen Schnitzelchen,
Roastbeef mit Mixed Pickles, Remouladensoße
Partyfrikadellen,
geräucherte Putenbrust an exotischen Früchten

gemischte Anti Pasti von Paprika, Zucchini, Tomaten und Champignons,
Tomaten-Mozzarella- Spieße , hausgemachter Kartoffelsalat,
jahreszeitliche Salatauswahl

große Käseauswahl mit Trauben,
ofenfrisches Brot und Brötchenspezialitäten,
mit Kräuterquark und Butter

Dessertvariationen:

Mousse au Chocolate, Creme Caramell,
Obstsalat und Vanilleschaumsauce

Preis pro Person 33,90 €

Buffetvorschlag 4

Italienisches Buffet

Italienische Gemüsesuppe in der Tasse am Tisch für Sie serviert und Bruschetta

Warm am Buffet für Sie bereitgestellt:

Schnitzelchen à la Saltimbocca romana (Schnitzel mit Landschinken und Salbei belegt),
gebratenes Doradenfilet auf toskanischem Kartoffel-Paprika-Gemüse
und gebratenen Rosmarinkartoffeln,
mediterranes Gemüse in Olivenöl und Knoblauch geschmort,
Nudelpotpourri mit einer Sauce aus Strauchtomaten und Basilikum,
frische Peperoni in Knoblauchöl gebraten

Kalte Speisen am Buffet für Sie bereitgestellt:

Scampi à la veneziana (gegrillte Scampi in würziger Marinade),
Maishähnchenbrüstchen im Sesammantel an Basilikumpesto,
Artischocken in Balsamicoessig,
gemischte Fischplatte, geräucherte Forellenfilets, Räucherlachs,
marinierter Meeresfrüchtesalat,
Pollo con Pesto (Hähnchenkeulen in Oregano-Kruste),
Honigmelone mit italienischem Landschinken,
italienische Pfeffersalami aus der Toskana,
gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Tomaten mit Mozzarella und Balsamico-Glace,
Anti-Pasti-Platte mit verschiedenen Spezialitäten von Paprika, Tomaten und
Champignons,
verschiedenen Oliven

Italienische Käseauswahl, verschiedene Brotspezialitäten und Ciabatta
mit Kräuterbutter, Knoblauchbutter und Kräuterquark,

Dessert:

Tiramisu, Panna Cotta mit Kirsch

Preis pro Person 42,90 €

Buffetvorschlag 5

Buffet „Gorch-Fock“

Brunnenkresse-Süppchen mit Lachsklößchen oder
Kraftbrühe „Royale“ mit Gemüsestreifen und Eierstich oder
klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen,
wahlweise in der Tasse am Tisch serviert.

Warm am Buffet für Sie bereitgestellt

Rinderfilet vom Argentinischen Weiderind, rosa am Stück gebraten,
Speckbohnen und gratinierten Kartoffeln,
gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Champignons à la Crème
Bandnudeln, jahreszeitliche Gemüseauswahl , Sauce Hollandaise und frisch geriebener
Parmesankäse,
Tranchen vom Lachs und Rotbarsch auf Rieslingsahnesauce mit Blattspinat und
Butterreis

Kalte Speisen am Buffet für Sie bereitgestellt

Fischspezialitäten von Graved Lachs an Senf- Honigdip,
geräucherter Forelle, Makrele,
Räucherlachs mit Sahneapfelmeerrettich,
pikante Matjes und Sherrymatjes an verschiedenen Dips,
Garnelenspieße in Knoblauchmarinade
Rosa gebratene Hochrippe vom Rind an Barbeque-Dip,
Katenschinken an Honigmelone und Schinkenröllchen mit grünem Spargel,
Geflügelbrustfilets an Apfel-Sellerie-Salat,
Bratenplatte vom Schwein mit sauer eingelegtem Gemüseallerlei,
gebackene Schnitzelchen und Buffalo Chicken Wings mit pikantem Barbeque-Dressing
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,
Anti-Pasti-Platte von Paprika, Zucchini, Tomaten und Champignons

Großer Käseauswahl mit frischen Früchten,
Brot und Brötchensortiment, Kräuterbutter, Butter und Kräuterquark

Dessertspezialitäten:

Hausgemachtes Mousse von weißer und schwarzer Schokolade,
frisches Zitronenmousse,
Obstsalat mit Karamellcreme

Preis pro Person 49,90 €

Schnitzelbuffet

Gulaschsuppe in der Terrine am Tisch serviert

Verschiedene Schweineschnitzel gebacken,

- mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken
- nach Gyros Art mit Knoblauch-Dip und Krautsalat,
- nach BBQ – Bacon Art mit pikanter feuriger BBQ Soße,
- nach Jäger Art mit Champignonrahmsauce
- Paprika-Art

Beilagen:

Bratkartoffeln, Kroketten und Pommes frites

Dessert:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 24,90 €

Frühstücksbuffet (ab 15 Personen)

Zum Empfang reichen wir Ihnen ein Glas Prosecco Leichtsinn aus dem Rheingau oder 1 Glas Orangensaft

Am Tisch steht für Sie bereit Filterkaffee, Tee in Thermoskannen

Am Buffet steht für Sie bereit:

Cornflakes, Müsli und verschiedene Joghurts
Konfitüren, Nutella und Honig

Rührei mit Bacon oder Spiegeleier
Partyfrikadellen und kleine gebratene Nürnberger Würstchen

Diverse Sorten frischer Aufschnitt
Tomaten und Gurkenscheiben
Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
verschiedene pikante Käsesorten,
Butter und Kräuterquark pikant abgeschmeckt
verschiedene Brötchen und Brotsorten

Obstsalat mit Vanillecreme

pro Person 18,90 €

Brunch Buffet (ab 20 Personen)

Am Buffet steht für Sie bereit:

Ham and Eggs (gebratener Rauchspeck und Eier aus der Pfanne),
Rührei mit frischen Kräutern,
kleine Bratwürstchen,

Fischplatte mit gemischtem Räucherfisch und verschiedenen Dips,

Auswahl an Aufschnitt mit Mixed Pickles,

verschiedene Konfitüren und Honig,
Käseauswahl auf dem Holzbrett,
ofenfrische Brötchen und Brotauswahl.

Lunchteil

Kraftbrühe „Royal“ mit frischen Gemüsestreifen und Eierstich,

gedünstete Fischfilets in Rieslingsauce,
Rinderkeulenbraten und saftiger Krustenbraten an Champignonrahmsauce,
jahreszeitliche Gemüseauswahl,
Kroketten und Petersilienkartoffeln

Roter Grütze mit Vanillecreme

Kaffee und Tee bis zum Mittagessen im Angebot enthalten.

Preis pro Person 27,90 €

Unsere Getränkepauschale (ab 20 Personen)

Sekt , Orangensaft,
Qualitätsweine vom Weingut Villa Gutenberg aus dem Rheingau,
Jever Pils oder Radeberger Pils vom Fass,
Schöfferhofer Weizen Kristall, Hefe, dunkel oder alkoholfrei
alle alkoholfreien Getränke aus unserem reichhaltigen Sortiment

Filterkaffee und Tee

Die Getränkepauschale gilt ab dem Eintreffen der Gäste über einen Zeitraum von 5 Stunden

Preis pro Person 28,90 €

Finger Food Buffet

- Partyfrikadellen an Cocktailsauce
- Buffalo Chicken Wings
- Rohkost-Sticks mit Kräuterquark-Dip
- Spieße mit Kirschtomaten und Mozzarella
- Honigmelone mit rohem Schinken
- Landschinken mit Grissinis
- Käsewürfel mit Weintrauben
- Kräcker mit Kräuterfrischkäse
- Camembert auf Pumpernickel
- Räucherlachsconfekt
- Kleine Frühlingsrollen an Asiasoße
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt
- Gegrillte Edelfischspieße an Sauce Hollandaise

Preis pro Person ab 20 Pers. 26,90 €

Schnittchen mit:

Roastbeef, rosa gegrillt
Räucherlachs
Geflügelmedaillons
Räucherforelle
angemachter Frischkäse mit Kräutern

ab 10 Personen 5 Stück pro Person 11,90 €

Individuelle Menükarten können wir Ihnen gegen eine geringe Gebühr in Höhe von 1,50 € zu jeder Veranstaltung erstellen (bitte bis 14 Tage vor der Veranstaltung bestellen).

Raummieten für Veranstaltungen ohne Speisenabgabe
großer Saal Tagesveranstaltung 400,00 €
Andere Räumlichkeiten nach Absprache und Aufwand.

GEMA:

Gema Gebühren bei Ballveranstaltungen werden nach den gültigen Vergütungssätzen berechnet.

Die Gema Sätze bei Familienfeiern mit über 50 Personen erfragen Sie bitte bei der Geschäftsleitung

Saaldekoration berechnen wir Ihnen nach Aufwand und Absprache.

..... zum Schluss

Sollte sich an den mit uns geschlossenen Vereinbarungen etwas ändern, teilen sie uns dies bitte rechtzeitig mit, damit wir Ihre Wünsche entsprechen umdisponieren können. In allen Fällen gelten unsere „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ die wir Ihnen auf Wunsch auch aushändigen. Sollten Sie noch Fragen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen für die gastronomischen Einrichtungen
der
Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung
in der Bundesrepublik Deutschland e.V. (EAS)**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle gastronomischen Lieferungen und Dienstleistungen in Einrichtungen der EAS sowie für deren Vorbestellungen und für Lieferungen „außer Haus“. Eventuell abweichende Geschäftsbedingungen der Vertragspartner sind, sofern wir sie nicht schriftlich anerkennen, für uns unverbindlich.

Grundlage unserer Rechnungserstellung sind die jeweils gültigen Speise- und Getränkekarten, ggf. in Verbindung mit der von beiden Vertragsparteien erstellten und unterzeichneten „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“.

Nebenleistungen, die uns vom Veranstalter in Auftrag gegeben wurden und nicht ausdrücklich im Menüpreis enthalten sind, werden extra berechnet. In den „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarungen“ werden diese Nebenleistungen vorab verbindlich vereinbart und soweit möglich kalkuliert.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von z.Z. 19% bei Veranstaltungen, die im Haus stattfinden, und 7% bei „Außer-Haus-Lieferungen“ enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als 3 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, eine Preiserhöhung je nach Markt und Kostenlage vorbehalten.

Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter grundsätzlich direkt mit den betreffenden Agenturen oder Künstlern abgerechnet. Abweichungen von dieser Regelung sind in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ schriftlich zu fixieren. Dafür notwendige Geldmittel sind uns stets im Voraus vor einer verbindlichen Bestellung der Fremdleistung zur Verfügung zu stellen.

Eventuell anfallende GEMA-Gebühren werden je nach der getroffenen Regelung in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ entweder von uns mit der zuständigen Bezirksdirektion abgerechnet und dem Veranstalter in Rechnung gestellt oder vom Veranstalter selbst mit der GEMA abgerechnet. Im letzteren Fall muss uns ein Nachweis eingereicht werden, der uns von Leistungen in dieser Hinsicht freistellt.

Bei Vorbestellungen mit „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ wird eine Vorauszahlung von 50% der Rechnungssumme fällig. Diese ist spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Geht diese Vorauszahlung nicht fristgerecht ein, kommt der Veranstaltungsvertrag nicht zustande und entbindet uns von den getroffenen Absprachen.

Unsere Rechnungen sind ohne Abzug, innerhalb von 10 Tagen zu zahlen.

Eine Aufrechnung mit Forderungen aus Mängelrüge des Veranstalters, die von uns nicht ausdrücklich anerkannt wurde oder die rechtskräftig festgestellt wurde, ist ausgeschlossen.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber uns gegenüber gesamtschuldnerisch.

Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung die Sicherheit, den Ruf oder die moralischen Verpflichtungen unseres Hauses als kirchlicher Einrichtung oder unserer Gäste zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vor.

Sollte sich nach Vertragsabschluss herausstellen, dass der im Vertrag festgelegte Veranstaltungszweck vorgeschoben wurde, um den eigentlichen Zweck zu verschleiern (z.B. extremistische Musikveranstaltungen), steht uns ein sofortiges Rücktrittsrecht zu. Schadenersatzansprüche entfallen.

Festgestellte Mängel muss der Veranstalter ebenso wie der gelegentliche Gast im Restaurantbereich sofort nach Feststellung beim Betriebsleiter/in reklamieren und Abstellung der Mängel zulassen. Abhilfe kann durch Nachbesserung oder Preisnachlass erfolgen. Eine Mängelrüge nach Verzehr der gelieferten Produkte unserer Einrichtung bleibt unwirksam.

Im Falle der Stornierung einer „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ kann der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet werden. Dabei können Ausfallkosten für einen entgangenen Getränkeverzehr der Gäste mit bis zu 15,00 € pro Person in Ansatz gebracht.

Gerichtsstand ist der Sitz der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung in der Bundesrepublik Deutschland e.V. in Berlin.