

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, Schöffelhofer 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. Ab der 9. Stunde berechnen wir je angefangene Stunde € 8,50 pro Anfangsgästekopf.

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 Chocolat, 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. Stuhl Hussen berechnen wir mit 3,00 € je Stuhl.

Musiker und Fotografen/Videofilmer werden wie Gäste berechnet.

Für Kinder bereiten wir gern zusätzlich spezielle Kindergerichte zu, ansonsten gilt bei den Buffets folgende Staffelung: Kinder von 0 - 3 Jahren ohne Berechnung, Kinder von 4 – 13 Jahren zahlen 50%, Kinder ab 14 Jahren zahlen des vereinbarten Preises.

Preis ab 45 Personen inklusive Getränkepauschale 79,90 € pro Person

Die Preise der Getränkepauschale gilt für 8 Stunden. Ab der 9. Stunde berechnen wir je angefangene Stunde € 8,50 pro Anfangsgästekzahl.

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 mariniertes, 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. Stuhl Hussen 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 15,90 €

Grünkohlteller

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

Preis pro Person 12,90 €

Grünkohlkegeln

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

Preis pro Person 16,90 €

Spießbraten

an Zwiebelsauce
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Preis pro Person 13,00 €

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 17,50 €

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

Menüvorschlag 1

Suppe nach Wahl

Rosa Rinderfilet vom Weiderind und
Schweinefilet an Cognac-Pfeffer-Soße
Jahreszeitliche Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, Schweitzer Röstitaler
und Schwenkkartoffeln

Dessert ihrer Wahl

Preis pro Person 42,90 €

Menüvorschlag 2

Suppe nach Wahl

Kurzgebratene Roulade vom Schweinefilet mit Blattspinat im Schinkenmantel
Würzige Rotweinsauce
Karamellierte Babykarotten
Kräuter-Kartoffelschnee

Dessert nach Wahl

Preis pro Person 33,90 €

Menüvorschlag 3/ unser Klassiker

Suppe der Wahl

Große Bratenplatte mit:
Geschmortem Rinderbraten, Ochsenbäckchen
Schweinekrustenbraten und Truthahnbrustbraten
Frische Champignons und Bratensoße mit einem Schuss Sahne
Jahreszeitliche Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Dessert nach Wahl

Preis pro Person 34,90 €

Menüvorschlag 4/ Omas `Roulade`

Suppe nach Wahl

Eine hausgemachte geschmorte Rinderroulade mit Gurke
und Zwiebel gefüllt an Kräftiger brauner Soße
Hausgemachter Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln und Klöße

Warmer Schokoladenkuchen, frische Früchte

Preis pro Person 26,90 €

Menüvorschlag 5/ vegetarisch

Suppe nach Wahl

Vegetarischer Hauptgang nach Wahl

Knusprig gebratene Gemüsepuffer
Käse Soße
karamellisierten Cherrytomaten und Babykarotten

Dessert nach Wahl Preis pro Person 26,90 €

Wahl- Hauptgänge/ vegetarisch:

Ratatouille mit Falafel Bällchen und Rosmarinkartoffeln	Preis pro Person 18,90 €
Tomaten Risotto mit gebratenen Pilzen/vegan	Preis pro Person 16,90 €
Zucchini-Bulgur-Pfanne mit Schafskäse	Preis pro Person 17,90 €
Pilzragout mit Nudeln	Preis pro Person 16,90 €
Zucchini-puffer mit Käsesoße und Tomatensalat	Preis pro Person 14,90 €

Suppenauswahl- ganzjährig erhältlich

Hochzeitssuppe/Kräftige Geflügelkraftbrühe mit Einlage
Hamburger Krabbensuppe
Tomatensuppe mit Sahnehaube
Klare Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage
Lauch-Kartoffelcremesuppe
Karotten-Ingwersuppe

Suppenauswahl Frühjahr

Spargelcremesuppe
Bärlauch Cremesuppe
Brunnenkresse Cremesuppe

Suppenauswahl Sommer:

Minestrone/ital. Gemüsesuppe
Zitronengrassuppe mit Scampi

Suppenauswahl Herbst:

Kürbiscremesuppe
Kürbissuppe mit Kokosmilch
Kartoffel-Steinpilzcreme

Suppenauswahl Winter:

Pastinaken Cremesuppe

Selleriecremesuppe

Auswahl hausgemachte Desserts:

Mousse au Chocolat Variationen

Weißer Schokolade

Dunkle Schokolade

Mohnmousse

Zitronen-Quark Mousse

Crème Karamell

Panna cotta

Tiramisu

Hausgemachte Rote Grütze

Vanillesoße

Eiscreme- verschiedene Sorten

Obstsalat

Dessert- auch vegan:

Mandel-Panna-Cotta

Limetten-Kokos Parfait

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 ein persönliches Angebot.

Buffetvorschlag 1

Warmes für Sie zubereitet:

Schweinebraten in der Kräuterkruste mit Zwiebelsoße
Kartoffelgratin und knusprige Bratkartoffeln
Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Hollandaise

Kaltes für Sie zubereitet:

Salate der Saison
Matjesvariation mit Hausfrauensoße
Heringsvariationen
Gemischte Schinkenplatte mit Remoulade, Kleine Frikadellen,
Kleine Schweineschnitzel
Geflügelplatte (Marinierte gegrillte Geflügelteilchen, Trance von der Hähnchenbrust an pikantem Apfel-Selleriesalat)

Käseauswahl mit Weintrauben
Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterquark und Butter

Dessertauswahl (Drei Sorten) 24,90 Euro pro Person

Buffetvorschlag 2

Suppe nach Wahl
am Tisch in der Tasse serviert

Warmes für Sie zubereitet:

Kasseler Saftbraten in Rotweinsauce, Champignons und Zwiebeln
Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Hollandaise und Kroketten
Marktfrisches Fischfilet auf Gemüsestreifen, Riesling- Soße, Kräuter Nudeln

Kaltes für Sie zubereitet:

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Zitronenmayonnaise und Senf- Honig Dip
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Jungschweinerücken gefüllt mit Aprikosen und Pflaumen
Falafel Bällchen mit Schmorgemüse, Wraps mit Frischkäse-Gemüsefüllung
Bunte Blattsalate und Rohkostvariation mit verschiedenen Dressings
Griechischer Salat mit Fetakäse und Olive, Käseauswahl mit Trauben
Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterquark und Butter

Dessertauswahl (Drei Sorten) 32,90 Euro pro Person

Buffetvorschlag 3

Suppe nach Wahl
in der Tasse am Tisch serviert

Warmes für Sie zubereitet:

Schweinebraten in der Kräuterkruste mit Zwiebelsoße und Champignons
Rinderschmorbraten und Truthahnbrustbraten , Cognac- Pfeffersoße
Marktfrisches gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat in Rahm
Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Hollandaise
Kartoffelgratin, Kroketten, Rosmarinkartoffeln

Kaltes für Sie zubereitet:

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Zitronenmayonnaise und Senf-Honig-Dip
Matjes und Heringsspezialitäten mit Hausfrauensoße
Rosa gebratenes Roastbeef mit BBQ-Soße, Schinken mit Honigmelone
Kleine Schnitzel mit Remouladensoße
Hausgemachte Anti-Pasti Variationen (Paprika, Zucchini, Tomaten und Champignons
und Oliven)
Tomate Mozzarella Spieße, Hausgemachter Kartoffelsalat
Falafel Bällchen mit Schmorgemüse
Bunte Blattsalate und Rohkostvariation mit verschiedenen Dressings

Käseauswahl mit Trauben
Brot und Brötchenauswahl mit Kräuterquark und Butter

Dessertauswahl (Drei Sorten)

Preis pro Person 37,90 Euro

Buffetvorschlag 4/ italienisches Buffet

Italienische Gemüsesuppe und Bruschetta

Am Tisch serviert

Warmes für Sie zubereitet:

Schnitzelchen à la Saltimbocca Romana (Schnitzel mit Landschinken und Salbei belegt)

Gebratenes Doraden Filet auf toskanischem Kartoffel-Paprika-Gemüse

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Gemüse in Olivenöl und Knoblauch geschmort,

Nudelpotpourri mit einer Sauce aus Strauchtomaten und Basilikum

Frische Peperoni in Knoblauchöl gebraten

Kaltes für Sie zubereitet

Scampi à la veneziana (gegrillte Scampi in würziger Marinade),

Maishähnchenbrüstchen im Sesammantel an Basilikum Pesto

Fischplatte (Räucherlachs, marinierter Meeresfrüchtesalat, Forellenfilets)

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

hausgemachte Anti-Pasti-Platte mit verschiedenen Spezialitäten von Paprika, Tomaten,

Champignons, verschiedenen Oliven und Artischocken

Italienische Käseauswahl

Brotspezialitäten und Ciabatta mit Kräuterbutter, Knoblauchbutter und Kräuterquark,

Dessertauswahl von Tiramisu und Panna Cotta mit Kirsch

Preis pro Person 43,90 €

Buffetvorschlag 5

Suppe nach Wahl
in der Tasse am Tisch Serviert

Warmes für Sie zubereitet:

Rosa gebratenes Rinderfilet
Schweinefilet im Ganzen gebraten, auf Champignon in Rahm
Tranchen vom Lachs und Rotbarsch, Riesling- Sahnesoße
Blattspinat, jahreszeitliche Gemüseauswahl und Speckbohnen
Kartoffelgratin, Gemüsereis und Kroketten

Kaltes für Sie zubereitet:

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Zitronenmayonnaise
Matjes und Heringsspezialitäten mit Hausfrauensoße
Marinierte Garnelenspieße, Krabbencocktail
Rosa gegrilltes Roastbeef mit pikanter Remouladensoße
Parmaschinken mit Honigmelone
Geflügelplatte (Marinierte gegrillte Geflügelteilchen, Trance von der Hähnchenbrust an
pikantem Apfel-Selleriesalat)
Kartoffelschiffchen mit mediterranem Frischkäse
Gemügesticks mit zweierlei Dips
Hausgemachte Anti-Pasti- Variationen (Paprika, Zucchini, Tomaten und Champignons
und Oliven)

Käsevariation mit Feigensenf, Trauben
Brot und Brötchenauswahl mit Kräuterquark und Butter
Dessertauswahl (Drei Sorten)

Preis pro Person 54,90 Euro

Schnitzelbuffet

Kräftige Gulaschsuppe am Tisch serviert

Verschiedene panierte Schweineschnitzel

- 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

Preis pro Person 25,90 €

Frühstücksbuffet (ab 15 Personen)

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

Am Tisch steht bereit: Filterkaffee und Tee in Thermoskannen

Am Buffet:

Cornflakes, Müsli und verschiedene Joghurts Konfitüren, Nutella und Honig

Rührei mit Bacon oder Spiegeleier

Partyfrikadellen und kleine gebratene Nürnberger Würstchen

Diverse Sorten frischer Aufschnitt

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

verschiedene pikante Käsesorten, Tomaten und Gurkenscheiben

Brot und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterquark

Obstsalat mit Vanillecreme

Preis pro Person 20,90 €

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, sowie 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 32,90€.

Zusätzlich buchbar: Für die Dauer der Getränkepauschale (5 Std.)

Spirituosen (drei Sorten): Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Roter oder Grüner
€ 5,00 pro Person

Longdrinks (drei Sorten): Bacardi, Wodka, Osborne oder nach Absprache

€ 8,00 pro Person

Finger Food Buffet

Partyfrikadellen an Cocktailsauce, Buffalo Chicken Wings
Rohkost-Sticks mit Kräuterquark-Dip
Spieße mit Kirschtomaten und Mozzarella
Honigmelone mit rohem Schinken
Kleine Schnitzel pikant garniert
Käsewürfel mit Weintrauben
Kräcker mit Kräuterfrischkäse
Camembert auf Pumpernickel
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt
Gegrillte Edelfischspieße an Sauce Hollandaise
Warps mit verschiedenen Füllungen

Preis pro Person 27,90 €

Schnittchen-Buffer /ab 10 Personen

Gebutterte Scheiben von frischem Weißbrot belegt mit

- Rosa Roastbeef
- Räucherlachs
- Geflügelmedaillons
- Räucherforelle und Sahne- Meerrettich
- Frischkäsecreme mit frischen Kräutern

5 Stück pro Person 13,90 €

Individuelle Menükarten können wir Ihnen gegen eine geringe Gebühr in Höhe von 2,50 € zu jeder Veranstaltung erstellen (bitte bis 14 Tage vor der Veranstaltung bestellen).

Raummieten für Veranstaltungen ohne Speisenabgabe
großer Saal Tagesveranstaltung 500,00 €
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 Getränkearten, 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.