Hochzeitsbuffet „ Gorch-Fock“

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

Am warmen Buffet erwartet Sie:

Marinierter Krustenbraten mit frischen Champignons und Zwiebeln

Rinderbraten in Burgundersauce,

Fischvariation nach Angebot auf Blattspinat,

jahreszeitlich Gemüsenauswahl mit Sauce Hollandaise,

Rosmarinkartoffeln, Gratin, Kartoffeln, Kroketten,

Veganes Chicken-Teriyaki mit Reis

Kaltes Buffet:

Räucherfischplatte nach Art des Hauses, verschiedene Sorten Räucherlachs, Fischspezialitäten nach nordsicher Art,

Rosa gegrilltes Roastbeef an pikanter Remoulade, mild geräucherter Katenschinken und Delikatess-Hinterschinken. Partybällchen bunt garniert, Anti-Pasti Platte mit Tomate Mozarella Spießchen, frische Salate von Strauchtomaten, Gurke und Blattsalaten, Couscus Salat und Weißkrautsalat.

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

Dessertbuffet:

Mousse au chocolat, Panacota, Fruchtsauce und Bayrisch Creme.

Getränkepauschale:

Empfang mit Prosecco, Orangensaft und Wasser

Rot- Rose und Weißwein sowie Prosecco gemäß unserer Auswahl

Jever Pils, Jever Fun, Paulaner Weißbier, vier ausgewählte Spirituosen auch als Longdrinks, ebenso wie Fritz Kola und ein Softdrink Sortiment. Sowie Wasser, Tee und Kaffee.

Unser Getränkeangebot gilt über einen gesamtzeitraum von 8 Stunden ab dem Eintreffen der Gäste. Ab der 9. Stunde berechnen wir 10,50 je angefangene Stund pro Person der Anfangsgästezahl.

Pro Person berechnen wir hier komplett 118,50 € Mindestanzahl 45 Personen

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- 2. Aufbau des Buffets gegen 24:00 Uhr
- Mitarbeiter Service während der Veranstaltung
- Zellstoffservieten und Kerzen nach Ihrer Farbauswahl
- Geschirr und Bereitstellen der angelieferten Hochzeitstorte (Torte nicht inbegriffen)

Ihre Individuelle Dekoration berechnen wir Ihnen nach Art und Aufwand, gerne empfehlen wir Ihnen hier unsere Dekospezialisten.

Weiße Tischdecken sind im Preis enthalten, Stuhl Hussen berechnen wir zusätzlich mit 5,-€ pro Stuhl.

Musiker und Fotografen etc werden wie Gäste berechnet. Für Kinder bereiten wir gern spezielle Kindergerichte zu, ansonsten gilt bei den Buffets folgende Staffelung:

0-3 Jahre ohne Berechnung

4-13 Jahre 50% des Buffetpreises

Kinder ab 14 Jahren zahlen den vollen Preis.

Klassisches Dinner

Wählen Sie bitte eine der folgenden Suppen:

Tomatencremesüppchen „Gordons Gin mit Basilikumsahne

Geflügelkraftbrühe „Traditionell“ mit Eierstich & frische Gemüsestreifen

Am Tisch serviert:

Gemischte Bratenplatte mit marinierter, gebratener Putenbrust, Rinderschmorbraten, saftigem Schweinekrustenbraten an Senfrahmsauce mit frischen, in Butter geschwenkten, Champignons und Zwiebein, jahreszeitiche Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Kartoffen. Rost luffel-

Als Dessert:

Tiramisu

Preis ab 45 Personen inklusive „Gorch Fock Getränkepauschale" pro Person 65,50 €

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 5,00 € je Stuhl.

Kulinarisches zur späten Stunde:

frisches Stangenweißbrot belegt mit Kräutermett und Zwiebeln, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Blue Stilton mit Birnenspalte oder Frischkäse mit Cherrytomate

pro Person 10,50 €

Deftige Gulaschsuppe mit ofenfrischen Partybrötchen

Pro Person 8,50 €

Currywurst Pommes

Pro Person 6,90

Unsere rustikalen Angebote für Ihre Feier

Grünkohl satt

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

Preis pro Person 18,90 €

Grünkohlteller

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

Preis pro Person 15,90 €

Grünkohlkegeln

- Grünkohl satt (wie oben)
- 2 Std. Kegeln
- Ein Korn

Pro Person 20,90 €

Schweinebraten

an Zwiebelsauce mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Preis pro Person 14,90 €

Gulasch nach Gorch-Fock-Art

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

Preis pro Person 10,50 €

Krusten Braten

Fleisch mit Sauerkraut, Bauernsalat und Bratkartoffeln

Preis pro Person 18,90 €

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, Serviettenknödel und Schwenkkartoffeln

Dessert ihrer Wahl

Preis pro Person 48,50 €

Menüvorschlag 2

Suppe nach Wahl

Kurzgebratene Schweinefilet mit Blattspinat im Schinkenmantel

Würzige Rotweinsoße

Karamellisierte Karotten

Kräuter-Kartoffelschnee

Dessert nach Wahl

Preis pro Person 33,50 €

Menüvorschlag 3/ unser Klassiker

Suppe der Wahl

Große Bratenplatte mit:

Geschmortem Rinderbraten, Schweinekrustenbraten und Truthahnbrustbraten

Frische Champignons und Bratensoße mit einem Schuss Sahne

Jahreszeitliche Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Dessert nach Wahl

Preis pro Person 38,90

Menüvorschlag 4/ Omas 'Roulade'

Suppe nach Wahl

Eine hausgemachte geschmorte Rinderroulade mit Gurke und Zwiebel gefüllt, Kräftiger brauner Soße

Hausgemachter Apfelrotkohl

Petersilienkartoffeln und Klöße

Warmer Schokoladenkuchen, frische Früchte

Preis pro Person 44,00 €

Menüvorschlag 5/ vegetarisch

Suppe nach Wahl

Vegetarischer Hauptgang nach Wahl

Knusprig gebratene Gemüsepuffer

Käse Soße, karamellisierten Cherrytomaten und Karotten

Dessert nach Wahl Preis — 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 €
Zucchinipuffer mit Käsesoße und Tomatensalat	Preis pro Person 15,90

Suppenauswahl- ganzjährig erhältlich

Hochzeitssuppe/Kräftige Geflügelkraftprühe mit Einlag

Krabbenschaumsuppe

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 Garnelle

Suppenauswahl Herbst:

Kürbiscremesuppe

Kürbissuppe mit Kokosmilch

Pilzcrémesuppe

Suppenauswahl Winter
Pastinaken Cremesuppe
Selleriecremesuppe

Auswahl hausgemachte Desserts:
Mousse au Chocolat Variationen
Weiße Schokolade
Dunkle Schokolade
Mohnmousse
Zitronen-Quark Mousse
Bayrischcreme
Panna cotta
Tiramisu
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Eiscreme- verschiedene Sorten

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 und Matjesvariation mit Hausfrauensoße

Gemischte Schinkenplatte mit Remoulade, kleine Frikadellen, kleine Schweineschnitzel

Geflügelplatte (Marinierte gegrillte Geflügelteilchen, Trance von der Hähnchenbrust)

Käseauswahl mit Weintrauben

Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterquark und Butter

Dessertauswahl (Zwei Sorten)

Prei pro Person 33,50 €

Buffetvorschlag 2

Suppe nach Wahl am Tisch in der Tasse serviert

Warmes für Sie zubereitet: Kasseler Saftbraten in Biersauce, Champignons und Zwiebeln
Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Hollandaise und Kroketten, Zanderfilet auf Tomaten-Lauchgemüse

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 (Zwei Sorten)

Preis pro Person 39,90 €

Buffetvorschlag 3
Suppe nach Wahl in der Tasse am Tisch serviert

Warmes für Sie zubereitet:
Schweinebraten mit Kräuterkruste an Zwiebelsoße und Champignons Rinderschmorbraten und Truthahnbrustbraten mit Cognac- Pfeffersoße
Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm
Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Hollandaise Kartoffelgratin, Kroketten, Rosmarinkartoffeln

Kaltes für Sie zubereitet:
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Zitronenmayonnaise und Senf-Honig-Dip, Matjes mit Hausfrauensoße, Rosa gebratenes Roastbeef, Schinken mit Honigmelone, kleine Schnitzel mit Remoulade, 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 (Zwei Sorten)

Preis pro Person 45,00

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:
Gambas à la veneziana (gegrillte Gambas in würziger Marinade), Maishähnchenbrust 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 54,90

Buffetvorschlag 5
Suppe nach Wahl in der Tasse am Tisch Serviert

Warmes für Sie zubereitet:
Rosa gebratenes Rinderfilet
Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Rahm Champignons, 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 Matjes mit Hausfrauensoße, Marinierte Garnelenspieße, Krabbencocktail
Rosa gegrilltes Roastbeef mit pikanter Remouladensoße, Parmaschinken mit Honigmelone, Geflügelplatte (Marinierte gegrillte Geflügelteilchen, Trance von der Hähnchenbrust an pikanter Sauce), Kartoffelschiffchen mit mediterranem Frischkäse, Gemüsesticks 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

Gulaschsuppe

Verschiedene panierte Schweineschnitzel
- nach BBQ - Bacon Art mit pikanter feuriger BBQ Soße
- nach Jäger Art mit Champignonrahmsoße
- Paprika-Art
- Schmorzwiebeln

Beilagen: Bratkartoffel und Pommes frites
Dessert: Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Preis pro Person 27,90 €

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 und Kochei, kleine Partyfrikadellen und kleine gebratene Nürnberger Würstchen
Diverse Sorten frischer Aufschnitt
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich verschiedene pikante Käsesorten, Tomaten und Gurkenscheiben Brot und Brötchenauswah, mit Butter und Kräuterquark
Obst und mini Plunder

Preis pro Person 23,90

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
Garnelen auf Chilli-Mayo Dip
Warps mit verschiedenen Füllungen
Preis pro Person 28,90 €

Schnittchen-Buffet /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 4,50 € zu jeder Veranstaltung erstellen (bitte bis 14 Tage vor der Veranstaltung bestellen).

Raummieten für Veranstaltungen ohne Speisenabgabe großer Saal Tagesveranstaltung
Andere Räumlichkeiten nach Absprache und Aufwand.
595,00 €

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.