

PREISE



- Exklusive Mietdauer bis zu 8 Stunden
- Jede zusätzliche Mietstunde (über 8 Stunden): € 500,-
- Die Miete wird mit dem Verzehr (Essen und Getränke) verrechnet

	tagsüber	abends (bis max. 1 Uhr)
Montag bis Donnerstag	€ 1.000,-	€ 4.500,-
Freitag	€ 2.000,-	€ 6.000,-
Samstag	€ 2.500,-	€ 7.000,-
Sonntag und Feiertag	€ 2.000,-	€ 4.500,-

BEISPIEL / ERLÄUTERUNG

Rahmenparameter	Beispiel 1	Beispiel 2
Wann	Montag tagsüber	Samstag abends
Miete	€ 1.000,-	€ 7.000,-
Anzahl Gäste	50	50
Gewähltes Essen	Buffet 2: € 59,50 p.P. = € 2.975,-	Buffet 2: € 59,50 p.P. = € 2.975,-
Gewählte Getränkepauschale	Pauschale 1: € 39,50 p.P. = € 1.975,-	Pauschale 1: € 39,50 p.P. = € 1.975,-
Summe: Essen / Getränke	€ 4.950,-	€ 4.950,-
Miete	Wird mit dem Verzehr verrechnet	
Zu zahlen	€ 4.950,-	€ 7.000,-

INKLUSIVELEISTUNGEN

- › Vorhandenes Mobiliar: Tische, Tischdecken und Servietten, Bänke, Stühle, etc.
- › Der Gästezahl entsprechend Mitarbeiter in ausreichender Anzahl
- › Garderobe, Toilettennutzung
- › Professionelle Veranstaltungsbetreuung vor und während der Feier
- › Musik- und Lichtanlage mit Standardmusik der Bar
- › Endreinigung im üblichen Rahmen (besondere Verschmutzungen wie z. B. Konfetti, werden nach Absprache gesondert berechnet)

ZUSATZANGEBOTE

Für die Dauer Ihrer Veranstaltung

- › Beamer & Leinwand: € 100,-
- › Mikrofon: € 50,-
- › Stuhlhussen, je Husse: € 15,-
- › Dekoration: auf Anfrage
- › DJ: auf Anfrage

CATERING



BUFFET 1

Eingesetzte Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse mit Bacon-Chip, gerösteten Pinienkernen und buntem Feldsalat, dazu servieren wir unser hausgebackenes Brot

Kalte Vorspeisen

- Crepé-Roulade mit Kräuterfrischkäse und Hähnchen
- Hausgebeizter Rote Bete-Lachs mit körniger Honig-Senf-Sauce
- Holsteiner mariniertes Gemüse mit Limetten-Sesam-Öl
- Carpaccio von der Holsteiner Färse mit Trüffelöl und gehobeltem Hartkäse

Warme Speisen

- Rosa gegrillter Kalbsrücken mit Salbeijsus, am Buffet tranchiert
- Gebackenes Zitronenhuhn mit Rosmarinjs
- Knackiges buntes Gemüse aus der Pfanne
- Kartoffel-Fenchel-Gratin

Dessert

- Frische Vanillewaffel mit Puderzucker und Früchten
- Tiramisu mit Fruchtpüree

Preis p./P. € 56,90

BUFFET 2

Fingerfood, vorweg (wahlweise bei gutem Wetter am Strand)

- Gegrilltes mediterranes Gemüse
- Garnelensalat auf Seetang und Knoblauchsauce
- Matjestatar mit Pumpernickel
- Hähnchensaté mit Erdnussssauce

Kalte Vorspeisen

- Hausgemachte Gemüsetarte mit Sc. Tatar
- Rosa gegrillter Jungschweinerücken auf Farmersalat
- Hähnchenbrust mit Mango-Lauchsalat
- Lachsfilet unter der Senf-Kräuterkruste mit Garnelensalat
- Bunte Tomaten mit Burrata und Bärlauchpesto
- Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Hausgebackenes Brot mit verschiedenen Dips

Warme Speisen

- Saftig gegrillte Putenoberkeule oder Steakhüfte, am Buffet tranchiert, mit Curryrahm
- Gebratenes Kabeljaufilet mit Dillsauce
- Kartoffel-Fenchelgratin
- Wurzelgemüse aus dem Ofen

Dessert

- Erdbeer-Tiramisu
- Rhabarber-Zitronen-Tarte mit Vanillesauce
- Melonen-Minzsalat mit Schokosauce

Preis p./P. € 59,90

CATERING (SEITE 2)



BUFFET 3

Eingesetzte Vorspeise

Nordseekrabben mit pikantem Cocktailsauce, Vollkorncrumble und knackigem Friséesalat

oder

Knackige Blattsalate mit Himbeer-Walnussdressing und Croutons

Kalte Speisen

- Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern, Knoblauch und feinstem Olivenöl
- Gefüllter Crêpe mit Frischkäse, gebratenem Lachs und Rucola
- Eckernförder Räucherfisch mit grüner Meerrettichsauce
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senfsauce und Chicoréesalat
- Hauchdünner Holsteiner Katenschinken mit Gailameloné
- Rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
- Hausgebackene Brote und Dip

Warme Speisen

- Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert mit Sc. Choron
- Gegrillte Maispoulardenbrust mit Salbeijus
- Gebratenes Lachsfilet mit feiner Schnittlauch-Senfsauce
- Mediterranes buntes Gemüse
- Geröstete Kartoffeln mit Tomaten und Oliven
- Frische Pasta aus dem Parmesanlaib

Dessert in Gläschchen

- Schaumig geschlagene Mascarponecreme mit Blaubeeren
- Mangosalat mit Minze
- Frische Erdbeeren mit Schlagrahm

Preis p./P. € 63,90

GETRÄNKEPAUSCHALEN AB 25 PERSONEN

Pauschale 1 / € 39,50 p.P. (Verlängerungsstunde: € 12,90 p.P.)

- Eckernförder Pils vom Fass 0,3 l
- König Ludwig Weizen, natur und alkoholfrei 0,5 l
- Proviant Cola, diverse Schorlen 0,33 l
- Loona Mineralwasser, still oder feinperlig 0,7 l
- Mistelhain Tonic Water und Bitter Lemon 0,2 l
- Je eine Sorte Weißwein und Rotwein nach vorheriger Absprache
- Filterkaffee und Teeauswahl

Pauschale 2 / € 49,00 p.P. (Verlängerungsstunde: € 14,50 p.P.)

Inhalt wie Pauschale 1 plus Spirituosen als Longdrink oder Shot:

- Johnnie Walker und Jack Daniels
- Danzka Wodka
- Noogaard Gin
- Tanqueray Gin, alkoholfrei
- Havanna Rum 3 Jahre
- Aperol Spritz

**Weitere Getränke
und Sonderwünsche
auf Anfrage**

Sektempfang (auch bei schönem Wetter am Strand) pro Getränk (0,1l): € 4,90

Aperol Spritz, Lillet, Sekt, Orangensaft, Bier

ALLGEMEINES



Preisberechnung für Kinder

- bei Buffets und Getränkepauschalen
- bis einschließlich 6 Jahre: Ohne Berechnung
 - 7 Jahre bis 12 Jahre: 50% des Preises
 - ab 13 Jahren: Vollpreis

Kosten und Gültigkeit

Alle genannten Preise sind Bruttopreise. Die Inhalte und Preise dieser Veranstaltungsmappe sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.

Mitnahme übrig gebliebener Speisen

Aus rechtlichen Gründen müssen wir darauf hinweisen, dass übrig gebliebene Speisen bzw. Reste von Speisen leider nicht mitgenommen werden dürfen. Die Kühlkette wäre unterbrochen und somit ist die Frische und Sicherheit der Lebensmittel nicht mehr garantiert.

Korkgeld

Beim Ausschank von selbstmitgebrachten Weinen berechnen wir ein Korkgeld pro Flasche in Höhe von € 20,00. Beziehen Sie alle weiteren Getränke bitte über uns.

Gabelgeld

Bei der Zurverfügungstellung von Teller, Besteck und Serviette bei z.B. einer Hochzeitstorte berechnen wir pro Person € 4,50.

Startzeiten

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten für Ihre Veranstaltung mit.

Ein deutlich verfrühtes Eintreffen der Gäste ist sowohl für die Gäste als auch für unsere Kollegen im Service und Küche ggf. schwer händelbar, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten etc.) auf die vorab genannten Zeiten ausrichten.

Personenanzahl

Aus organisatorischen Gründen ist die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn vereinbarte Personenanzahl Grundlage der Rechnungsstellung.

Verlängerungen

Bei einer gewünschten Verlängerung der Veranstaltung, muss diese spätestens 30 Minuten vor dem geplanten Ende mit dem Verantwortlichen vom Sommerland besprochen werden. Verlängerungsstunden werden mit einer Pauschale für die Raummiere in Höhe von € 500,00 bei Exklusivmiete der Location berechnet. Getränkepauschalen werden mit dem oben angegebenen Pauschalpreis je Stunde pro noch anwesendem Gast berechnet. Sind nur noch weniger als 25 Personen anwesend, ist maximal eine weitere Stunde der Verlängerung möglich. Insgesamt stellen wir unsere Location für Ihre Feier für maximal 9 Stunden zur Verfügung.

Dekoration

Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen.

Nach der Feier

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten direkt nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssen, sofern dies nicht anders vereinbart wird. In jedem Fall müssen jedoch alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen am Ende der Feier mitgenommen werden. Wir übernehmen hierfür keine Haftung.

AGB



1. Präambel

Für alle Geschäftsbeziehungen im Rahmen von Veranstaltungen mit unseren Kunden liegen ausschließlich die von uns verwandten Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde und sind Inhalt jedes geschlossenen Einzelvertrages. Abweichende AGB des Vertragspartners haben für uns keine Geltung, auch wenn wir Ihnen nicht widersprechen.

2. Vertragsschluss

Ein Vertrag ist abgeschlossen, wenn eine schriftliche Reservierungsbestätigung unsererseits vorliegt und diese vom Vertragspartner (Auftraggeber/Veranstalter) unterzeichnet ist. Auftragnehmer ist Projektgesellschaft Stechemesser mbH, Geschäftsführer Rajas Stechemesser, im Folgenden mit Sommerland bezeichnet. Die Reservierung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung vom Sommerland.

3. Die AGB gelten für die Überlassung von Räumlichkeiten, teilweise oder komplett, zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen, analog bei Zurverfügungstellung sonstiger Räume, Wandflächen sowie Außer-Haus-Veranstaltungen.

4. Angebote, Preise und Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen, Vertragsinhalte, auch mündliche Nebenabreden und Vertragsabschlüsse, werden erst durch eine dem Vertragspartner schriftlich erteilte Bestätigung per Brief oder E-Mail verbindlich.

5. Auftraggeber, die nicht zugleich Veranstalter sind, haften mit diesem als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

6. Alle Preise verstehen sich in Euro. Sie beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind weder provisions- noch kommissionsabhängig, es sei denn, dies wird ausdrücklich vereinbart. Liegen zwischen Angebotsabgabe und Beginn der Veranstaltung mehr als 3 Monate, behalten wir uns vor die Preise anzupassen. Ändert sich nach Vertragsabschluß der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend. Sofern Bereitstellungskosten für die Räumlichkeiten bzw. Flächen sonstige Sachleistungen im Rahmen einer Veranstaltung anfallen, gelten diese wie im jeweils abgeschlossenen Vertrag ausgewiesen. Das Sommerland benötigt spätestens 7 Werkstage vor Beginn der Veranstaltung vom Veranstalter/Auftraggeber eine schriftliche Mitteilung über die genaue Teilnehmerzahl. Differiert diese letztlich vom Veranstalter/Auftraggeber gemeldete Teilnehmerzahl nach unten, so hat der Veranstalter/Auftraggeber die daraus resultierenden Mindersätze an das Sommerland zu zahlen. Wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Berechnung der Speisen und Getränke maßgebend.

7. Stormungsfristen, Rücktritt, Kündigung

Tritt der Veranstalter früher als drei Monate vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Sommerland berechtigt 20 % des Angebotspreises in Rechnung zu stellen. Tritt der Veranstalter zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Sommerland berechtigt 35 % des entgangenen Umsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 80 % des Umsatzes. Die Berechnung des Umsatzes erfolgt nach der Formel: Angebotspreis (Speisen, Getränke, ggf. Sonstiges) x Personenzahl. Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird die Pauschale des preislich niedrigsten Buffets und der preislich niedrigsten Getränkepauschale des jeweils gültigen Veranstaltungangebotes zugrunde gelegt. Bei einer Verschiebung der Veranstaltung auf einen anderen Termin berechnet das Sommerland 15% des Angebotsbetrages, sofern kein Ersatzumsatz generiert werden kann.

8. Zahlungsbedingungen

Die vom Sommerland erteilten, nicht eher gestellten Rechnungen sind ohne Abzug, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Verspätete Zahlungen sind mit 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen. Der Zahlungsverzug beginnt ohne gesonderte Mahnung mit Ablauf der vereinbarten Zahlungsfrist. Der Auftragnehmer/Veranstalter haftet für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke (oder anderen Leistungen).

Für die Bereitstellung von Räumlichkeiten sowie die Abwicklung von Veranstaltungen ist das Sommerland berechtigt, bei Vertragsabschluß oder danach einen angemessenen Deposit zu verlangen. Wenn nichts anderes vereinbart wird, gelten folgende Zahlungsvereinbarungen: 50% Anzahlung 4 Wochen vor der Feier eingehend auf unserem untenstehenden Konto. 50% Restzahlung in bar oder mit Karte am Veranstaltungstag oder hinterher gegen Rechnung auf das auf der Rechnung angegebene Konto. Etwas Änderungen der Zahlungweise müssen schriftlich vereinbart werden. Zahlbar sind Deposits per Überweisung auf das Konto:

Projektgesellschaft Stechemesser mbH · IBAN DE37 2109 2023 0062 5428 40 · Eckernförder Bank · BIC GENODEFIEFO

9. Haftung

Gegenüber dem Sommerland haften die Veranstalter/Auftraggeber, Gastgeber und Gäste in vollem Umfang durch für sie selbst, ihre Gäste oder vom Auftragnehmer/Veranstalter beauftragte Dritte verursachte Schäden gesamtschuldnerisch. Sofern das Sommerland für den Veranstalter/Auftraggeber Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters.

10. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vereinbarung unwirksam sein, behalten die übrigen Bestimmungen unverändert Gültigkeit.

11. Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist, soweit nicht gesetzlich zwingend etwas anderes bestimmt ist, der Gerichtsstand Eckernförde vereinbart.