



Büfettvarianten

Adresse:

Andre Arndt

Bützower Straße 98

18236 Kröpelin

Telefon: 038292/328

Website: www.veranstaltungshauszumraben.de

E-Mail: andrearndt@gmx.net

Büfettvariationen

Variante I

Obstplatte

Krusten- oder Kasslerbraten & Sauerkraut

gem. Gemüse d. Saison

Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln

Preis pro Person 12,00 €

Ab 20 Personen

Variante II

Tomate Mozzarella

Obstplatte

Krustenbraten & Sauerkraut

Kasslerbraten & gem. Gemüse d. Saison

Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln

Preis pro Person 13,00 €

Ab 20 Personen

Variante III

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachs, Tomatensuppe,
Broccolicremesuppe)

gefüllte Eier & Hackbällchen

Tomate & Mozzarella

Obstplatte

Kasslerbraten & Sauerkraut

Krustenbraten & gem. Gemüse d. Saison

Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln

Brot

Preis pro Person 14,50 €

Ab 20 Personen

Variante IV

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen, Schinken- & Salamivariationen

gefüllte Eier & Hackbällchen

Tomate Mozzarella

Obstplatte

Hähnchenschenkel „Provence“

Kasslerbraten & Sauerkraut

Krustenbraten & gem. Gemüse d. Saison

Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln

Brot & Butter

Preis pro Person 16,00 €

Ab 25 Personen

Variante V

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen, Schinken- & Salamivariationen

Räucherfischvariationen

gefüllte Eier & Hackbällchen

Obstplatte

gem. Salat oder Salatplatte mit Joghurtdipp

Kasslerbraten & Sauerkraut

Krustenbraten

Kartoffelgratin

Blumenkohl- Broccoligratin

Brot & Butter

Preis pro Person 17,50 €

Ab 25 Personen

Variante VI

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen

gefüllte Eier & Hackbällchen

gem. Salat oder Salatplatte mit Joghurdipp

Hähnchenschenkel „Provence“

Meckl. Rippenbraten & Rotkohl

Kasslerbraten & Sauerkraut

Krustenbraten & gem. Gemüse d. Saison

Kartoffelgratin

Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln

Brot & Butter

Preis pro Person 19,00 €

Ab 30 Personen

Variante VII

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen

Räucherfischvariationen

3 Cocktailsalate Ihrer Wahl
(Eier-,Hering-,Thunfisch-,Käse-,Geflügel oder Krabbencocktail)

gemischter Salat oder Salatplatte mit Joghurdipp

Rinderbraten & Rotkohl

Kasslerbraten & Sauerkraut

Krustenbraten & gem. Gemüse d. Saison

Hähnchenschenkel „Provence“

Kartoffelgratin

Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln

Kroketten

Obstplatte

Waldbeergrütze & Vanillesoße

Brot & Butter

Preis pro Person 20,00 €

Ab 30 Personen

Variante VIII

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen, Salami- Schinkenvariationen

Räucherfischvariationen

gefüllte Eier & Hackbällchen

3 Cocktailsalate Ihrer Wahl
(Eier-,Hering-,Thunfisch-,Käse-,Geflügel oder Krabbencocktail)

gem. Salat oder Salatplatte mit Joghurtdipp

Krusten- o. Kasslerbraten & Sauerkraut

Mecklenb. Rippenbraten & Rotkohl

Schweinemedallions in Sahnesoße & gem. Gemüse d. Saison

gratinierte Lachsfilets

Kartoffel & Blumenkohl / Broccoligratin

Hackbällchen Toscana

Rosmarin- Bratkartoffeln & Kroketten

Obstplatte

gem. Dessertauswahl

Brot & Butter

Preis pro Person 21,50 €

Ab 30 Personen

Variante IX

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen

Räucherfischvariationen

3 Cocktailsalate Ihrer Wahl
(Eier-, Hering-, Thunfisch-, Käse-, Geflügel oder Krabbencocktail)

Carpaccio
(hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesansplitter & Ruccolasalat)

Prosciutto e Melone
(Honigmelone & Parmaschinken)

gefüllte Eier & Hackbällchen

Rinderbraten & Rotkohl

Mecklenb. Rippenbraten & gem. Gemüse d. Saison

Hähnchenbrustfilets

Schweinemedallions in Sahnesoße

gratinierte Lachsfiltes

Hackbällchen Toscana

Kartoffel- & Blumenkohl / Broccoligratin

Rosmarinkartoffeln, Klöße, Kroketten

Obstplatte

gem. Dessertauswahl

Brot & Butter

Preis pro Person 24,00 €

Ab 30 Personen

Variante X

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen, Salami- Schinkenvariationen

Räucherfischvariationen

3 Cocktailsalate Ihrer Wahl
(Eier-,Hering-,Thunfisch-,Käse-,Geflügel oder Krabbencocktail)

Carpaccio
(hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesansplitter & Ruccolasalat)

Proscuitto e Melone
(Honigmelone & Parmaschinken)

gefüllte Eier & Hackbällchen

gem. Salat oder Salatplatte mit Joghurtdipp

Rinderbraten & Rotkohl

Kassler- o. Krustenbraten & Sauerkraut

gem. Gemüse d. Saison

Hähnchenschenkel „Provence“

Schweinemedallions in Sahnesoße

Putengeschnetzeltes

gratinierte Lachsfilets

Hackbällchen Toscana

Kartoffel- & Blumenkohl / Broccoligratin

Reis, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten

Nuggets

Obstplatte

gem. Dessertauswahl

Brot & Butter

Preis pro Person 26,50 €

Ab 30 Personen

Variante XI

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen, Salami- Schinkenvariationen

Räucherfischvariationen

3 Cocktailsalate Ihrer Wahl
(Eier-,Hering-,Thunfisch-,Käse-,Geflügel oder Krabbencocktail)

Carpaccio
(hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesansplitter & Ruccolasalat)

Prosciutto e Melone
(Honigmelone & Parmaschinken)

gefüllte Eier & Hackbällchen

gem. Salat oder Salatplatte mit Joghurtdipp

Tomate Mozzarella

Wildbraten & Rotkohl

Spanferkel o. Krustenbraten & Sauerkraut

Schweinemedallions in Sahnesoße & gem. Gemüse d. Saison

Putengeschnetzeltes

gratinierte Lachsfilets

Hähnchenschenkel „Provence“

Hackbällchen Toscana & Lasagne Bolognese

Karffel- & Blumenkohl / Broccoligratin

Reis, Rosmarinkartoffeln, Klöße, Kroketten

Nuggets

Obstplatte

gem. Dessertauswahl

Brot & Butter

Preis pro Person 30,00 €

Ab 30 Personen

Variante XII

Suppe Ihrer Wahl
(Soljanka, klare Geflügelbrühe, Meckl. Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen oder
Tomatensuppe, Broccolicremesuppe)

Käsevariationen, Bruschetta, Anti-Pastiplatte

Räucherfischvariationen

3 Cocktailsalate Ihrer Wahl
(Eier-, Hering-, Thunfisch-, Käse-, Geflügel oder Krabbencocktail)

Carpaccio
(hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesansplitter & Ruccolasalat)

Prosciutto e Melone
(Honigmelone & Parmaschinken)

gefüllte Eier & Hackbällchen

gem. Salat oder Salatplatte mit Joghurtdipp

Tomate Mozzarella

Hähnchenbrustfilets

Wild- & Rinderbraten & Rotkohl

Spanferkel o. Krustenbraten & Sauerkraut

Kassler & gem. Gemüse d. Saison

Schweinemedallions in Sahnesoße & gem. Gemüse d. Saison

Putengeschnetzeltes o. Pute (5kg)

gratinierte Lachsfilets o. Lachs (3kg)

Hackbällchen Toscana & Lasagne Bolognese

Karffel- & Blumenkohl / Broccoligratin

Reis, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten

Obstplatte

gem. Dessertauswahl

Brötchenkranz, Brot & Butter

Preis pro Person 35,00 €

Ab 30 Personen

Angebote für Büfets

Vorspeisen

Broccolicremesuppe	pro Person	3,80 €
Soljanka	pro Person	3,80 €
Kesselgulasch	pro Person	4,50 €
Klare Geflügelbrühe mit Eierstich	pro Person	4,20 €
Mecklenb. Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	pro Person	4,20 €
Käse- Hackfleischsuppe	pro Person	5,80 €
Spargelsuppe (n. Saison)	pro Person	4,90 €
Tomatensuppe	pro Person	3,90 €
Bruschetta (frische Tomatenwürfel mit Knoblauch und Brot)	pro Person	3,50 €
Carpaccio (hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesansplitter & Ruccolasalat)	pro Platte	18,00 € 26,00 €
Prosciutto e Melone (Honigmelone & Parmaschinken)	pro Platte	14,00 €
Antipasti-gem. italienische Vorspeisenplatte	pro Person	7,00 €

Salate

Gemischter Salat mit Dressing	pro Person	3,50 €
Gurkensalat	pro Person	3,50 €
Tomatensalat	pro Person	3,50 €
Tomatensalat mit Thunfisch & Zwiebeln	pro Person	4,00 €
Deftiger gem. Salat mit Oliven, Feta & Zwiebel	pro Person	3,80 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen in Balsamicoessig	pro Person	4,90 €
Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum	pro Person	3,50 €

Cocktails

Kartoffelsalat	pro Person	3,50 €
Eiersalat	pro Person	2,20 €
Thunfischcocktail	pro Person	3,50 €
Nudelsalat	pro Person	3,50 €
Krabbenscocktail	pro Person	3,50 €
Käsesalat	pro Person	3,50 €
Fleischsalat	pro Person	3,50 €
Geflügelsalat	pro Person	3,50 €
Matjes- /Heringssalat	pro Person	3,50 €

Warme Beilagen

Gemüse

Erbsen & Möhren mit Butter / Sc. Hollandaise	pro Person	2,80 €
Blumenkohl mit Butter / Sc. Hollandaise	pro Person	2,80 €
Frische Champignons	pro Person	4,50 €
Frische Bohnen (n. Saison)	pro Person	4,50 €
Rosenkohl (n. Saison)	pro Person	4,50 €
Rotkohl	pro Person	2,50 €
Sauerkraut	pro Person	2,50 €
Spargel (n. Saison)	pro Person	4,50 €

Aufläufe

Kartoffelgratin	pro Person	3,00 €
Blumenkohl - Broccoligratin	pro Person	3,00 €
Nudel- Hackfleischgratin/ Lasagne	pro Person	4,50 €
Hackbällchen Toscana m. Tomatensoße & Mozzarella	pro Person	4,00 €
Lachsgratin	pro Person	5,90 €
Penne Quattro Formaggi (kurze Nudeln mit 4 Sorten Käse)	pro Person	4,40 €
Rigatoni al forno (kurze Nudeln, Pilze, Schinken gratiniert)	pro Person	4,40 €

Beilagen

Rosmarinkartoffel	pro Person	2,00 €
Reis	pro Person	1,40 €
Spätzle (hausgemachte)	pro Person	2,90 €
Bratkartoffeln	pro Person	2,00 €
Pommes	pro Person	2,00 €
Kroketten	pro Person	2,00 €
Petersilienkartoffel	pro Person	2,00 €
Kartoffelklöße	pro Person	2,00 €

Kalte Platten

Käsespezialitäten auf dem Brett	pro Person	5,80 €
Schinken & Salamispezialitäten	pro Person	5,50 €
Roastbeef, Kassler & Schweinebraten	pro Person	6,90 €
Gefüllte Eier	Stück	0,80 €
Hackbällchen- Käsespieße (groß)	Stück	3,50 €
Hackbällchen	Stück	0,80 €
Salatplatte (fr. Gemüse der Saison) & Dressing	pro Person	3,50 €
Schweinemedallions Hawaii (kalt)	Stück	4,50 €
Schnittchen	Stück	1,00 €
Partyschnitzel (kalt)	Stück	2,00 €

Fisch

Räucherfisch (Lachs, Heilbutt, Aal)	pro Person	6,90 €
Graved Lachs & Räucherlachs mit Dipp	pro Person	6,90 €
Roll und Bratmops	pro Person	3,90 €

Braten

Kasslerbraten	pro Person	4,50 €
Krustenbraten	pro Person	4,50 €
Burgunderbraten	pro Person	4,50 €
Hawaiibraten	pro Person	4,50 €
Rinderbraten nach Wildart	pro Person	6,50 €
Hähnchenschenkel „Provence“	Stück	2,90 €
Spanferkel (500 Gramm)	pro Person	6,00 €
	pro Kg	12,00 €
Wildschweinbraten	pro Person	9,00 €
Rehbraten	pro Person	9,00 €
Rippenbraten Mecklenb. Art	pro Person	4,50 €
Eisbein gekocht oder als Haxe geschmort	pro Person	5,80 €
Wildgulasch	pro Person	8,50 €
Pute	pro Person	6,00 €

Fleisch und Fischgerichte

Hähnchenbrustfilets	pro Person	5,80 €
Putengeschnetzeltes	pro Person	5,80 €
Schweinefilet geschmort	pro Person	6,50 €
Schweinemedallions in Sahnesoße	pro Person	6,50 €
Schweinemedallions in Zwiebeln gebraten	pro Person	6,50 €
Lachsforelle in Dijonsenf & Dill gebacken	pro Person	5,50 €
Heilbutt oder Lachssteak	pro Person	6,90 €
Lachsforelle gebacken(ganzer Fisch)	pro Person	9,00 €

Zanderfilet in Pfefferrahmsoße	pro Person	4,90 €
Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße)	pro Person	4,50 €
Scampi al Aglio (Scampi mit Cherrytomaten, Knoblauch & Weißweinssoße)	pro Person	6,20 €

Pasta

Spaghetti in Tomatensoße	pro Person	3,60 €
Spaghetti Carbonara	pro Person	3,60 €
Spaghetti Bolognese	pro Person	3,60 €
Spaghetti mit Pesto	pro Person	3,60 €

Nachspeisen

Obstplatte	pro Person	3,50 €
Waldbeer- o. Kirsch- o. Erdbeergrütze & Vanillesoße	pro Person	2,50 €
Schokoladenmousse	pro Person	2,50 €
Erbeermousse	pro Person	2,50 €
Himbeermousse	pro Person	2,50 €
Stracciatellamousse	pro Person	2,50 €
Bananenmousse	pro Person	2,50 €
Irishmintmousse	pro Person	2,50 €
Zitronenmousse	pro Person	2,50 €
Quarkspeise	pro Person	3,00 €
Tiramisu	pro Person	3,00 €

Brot & Brötchen (hausgemacht)

Brotvariationen	pro Person	2,50 €
Brötchenkranz	klein	8,00 €
	groß	12,00 €
Buttervariationen	pro Person	2,00 €

Andere Speisevariationen auf Anfrage!
weitere Angebote siehe Fingerfood!

Fingerfood

Vorspeisen

Gefüllte Eier	Stück	0,80 €
Käse-Hackbällchen-Spieße	Stück	3,50 €
Tomate -Mozzarella-Spieße	Stück	3,50 €
Tomatenwürfel auf Bruschetta	pro Person	2,80 €
Salatplatte (frisches Gemüse mit Joghurtdipp)	pro Person	3,50 €
Proscuitto e Melone Häppchen (Honigmelone mit Parmaschinken)	Stück	1,80 €
Garnelen auf Gurkenscheiben	Stück	1,80 €
Käseröllchen (gefüllt mit Kräutercreme)	pro Person	2,40 €
Lachsrollchen (gefüllt mit Dill-Frischkäsecreme)	pro Person	3,50 €
Zucchiniröllchen (gefüllt mit Feigen-Pinienkerncreme)	pro Person	3,50 €
Backpflaumen im Speckmantel	pro Person	3,50 €

Canapes

Pfefferfiletcanapes mit Erdbeeren	Stück	2,80 €
Schinkencanapes	Stück	2,00 €
Fischhäppchen auf Pumpernickel	Stück	2,20 €
Lachscanapes	Stück	2,40 €
Käsecanapes mit Trauben	Stück	2,00 €
Häppchen von Schweinebraten & Roastbeef	Stück	2,80 €

Hauptgerichte (Warmanteil)

Fleischspieße (Hähnchen/Pute) mit scharfer oder milder Erdnussauce	Stück	2,90 €
Fleischspieße (Schweinelende) mit Paprika & gefüllten Cherrytomaten	Stück	2,90 €
Garnelenspieße	Stück	4,00 €
Hähnchenschenkel „Provence“	Stück	2,40 €
Schweinemedallions mit Ananas & Käse gratiniert am Spieß	Stück	4,50 €
Blätterteigtaschen mit Schafskäse & Spinat	Stück	2,50 €

Dessert

Obstspieße	pro Person	2,50 €
Waldbeer- o. Kirsch- o. Erdbeergrütze & Vanillesoße	pro Person	2,50 €
Schokoladenmousse	pro Person	2,50 €
Erbeermousse	pro Person	2,50 €
Himbeermousse	pro Person	2,50 €
Stracciatellamousse	pro Person	2,50 €
Bananenmousse	pro Person	2,50 €
Irishmintmousse	pro Person	2,50 €
Zitronenmousse	pro Person	2,50 €
Panna Cotta	pro Person	3,00 €

Getränkepauschalen

Variante I

Alle Getränkepauschalen gelten 7Std.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (classic, still, medium)
Fanta, Cola, Sprite, Energy
Tonic, Lemmon, Ginger Ale
Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Ananas)

Weine

Rotwein (lieblich, halbtrocken, trocken)
Weißwein (lieblich, halbtrocken, trocken)

Biere

Fassbier (Bitburger)
Flaschenbiere (Alkoholfrei, Köstritzer, Schöfferhofer Hefe)

Spirituosen (Hausmarke)

Wodka
Rum
Whisky
Gin
Korn
Kräuterlikör
Weinbrand
Liköre (Apfel, Kirsch, Eier, Pfefferminz)

Jede Spirituose kann beliebig gemixt werden!

Preis pro Person

29,00 €

Die Anzahl der teilnehmenden Personen ist mit unserem Personal vor Beginn der Veranstaltung und nach Ablauf der jeweiligen Pauschale abzustimmen, zu quittieren und ist für die Abrechnung bindend.

Variante II

Alle Getränkepauschalen gelten 7Std.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (classic, still, medium)
Fanta, Cola, Sprite, Energy
Tonic, Lemmon, Ginger Ale
Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Ananas)

Weine & Sekt

Rotwein (lieblich, halbtrocken, trocken)
Weißwein (lieblich, halbtrocken, trocken)
Sekt & Prosecco

Biere

Fassbier (Bitburger)
Flaschenbiere (Becks, Alkoholfrei, Köstritzer, Schöffelhofer Hefe)

Spirituosen

Wodka Gorbatschow
Havana Rum, Bacardi Rum
Whiskys wie J.Beam, J.Walker, Ballantines
Goldkrone, Cognac, Gin
Nordhäuser DK, Lehment DK „Mann und Fru“, Malteser, Bommerlunder
Jägermeister, Ramazotti, Kümmerling
Ouzo, Sambuca, Tequila (Gold & Silber)
Campari, Malibu, Blue Curacao, Amaretto
Liköre (Apfel, Kirsch, Eier, Pfefferminz, Feigling, Bailey)

Jede Spirituose kann beliebig gemixt werden!

Warme Getränke

Kaffee & Tee

Preis pro Person

34,00 €

Die Anzahl der teilnehmenden Personen ist mit unserem Personal vor Beginn der Veranstaltung und nach Ablauf der jeweiligen Pauschale abzustimmen, zu quittieren und ist für die Abrechnung bindend.

Variante III

Alle Getränkepauschalen gelten 7Std.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (classic, still, medium)
Fanta, Cola, Sprite, Energy
Tonic, Lemmon, Ginger Ale
Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Ananas)

Weine & Sekt

Rotwein (lieblich, halbtrocken, trocken)
Weißwein (lieblich, halbtrocken, trocken)
Sekt & Prosecco

Biere

Fassbier (Bitburger)
Flaschenbiere (Becks, Alkoholfrei, Köstritzer, Schöffelhofer Hefe)

Spirituosen

Wodka Gorbatschow
Havana Rum, Bacardi Rum
Whiskys wie J.Beam, J.Walker, Ballantines
Goldkrone, Cognac, Gin
Nordhäuser DK, Lehment DK „Mann und Fru“, Malteser, Bommerlunder
Jägermeister, Ramazotti, Kümmerling
Ouzo, Sambuca, Tequila (Gold & Silber)
Campari, Malibu, Blue Curacao, Amaretto
Liköre (Apfel, Kirsch, Eier, Pfefferminz, Feigling, Bailey)

Jede Spirituose kann beliebig gemixt werden!

Cocktails

Caipi, Strawberry Caipi, Pina Colada, Strawberry Colada, Tequila Sunrise
Planters Punch & Strawberry Kiss (alkoholfrei)

Warme Getränke

Kaffee & Tee

Preis pro Person

39,00 €

Die Anzahl der teilnehmenden Personen ist mit unserem Personal vor Beginn der Veranstaltung und nach Ablauf der jeweiligen Pauschale abzustimmen, zu quittieren und ist für die Abrechnung bindend.

Zubehörliste

Deko und Gestecke	nach Absprache
Beschallungsanlage	klein 15,00 €
	Groß 35,00 €
Bierzeltgarnitur (2 Bänke, 1 Tisch)	10,00 €
Gastrogrill (1,60 m x 0,60 m)	90,00 €
Kaffeemaschine (100 Tassen)	Stück. 20,00 €
Warmhalter	Stück. 10,00 €
Teller	Stück. 0,60 €
Besteck	Stück. 0,40 €
Mehrzweckgläser	Stück. 0,40 €
Anlegebesteck	pro Person 1,00 €
Stehtisch	Stück 8,00 €
Tischdecke	Stück 4,00 €
Stehtischhülle	Stück 8,00 €
Klapptisch (für Büffet)	Stück 8,00 €
Polsterstuhl	Stück 6,00 €
Tische (rund 1,80 m)	Stück 30,00 €
Tischdecke (rund, bodenlang)	Stück 18,00 €
Servicepersonal	pro Stunde 25,00 €
Transportpauschale	bis 5 km 15,00 €
	ab 5 bis 15 km 25,00 €
	ab 15 km 50,00 €
Eindeck/Abdeckpauschale	pro Person 3,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen Veranstaltungshaus Zum Raben

- Bitte beachten Sie, dass sämtliches Zubehör innerhalb von 3 Tagen, in gereinigtem und ordnungsgemäßem Zustand zurück zu geben ist.
- Die Transportpauschale bezieht sich auf die einmalige Anlieferung, eine Abholung durch uns ist möglich, wird jedoch extra berechnet.
- Reinigung durch uns ist möglich, bei einer Aufwandspauschale von 1,50 € pro Person.
- In den Büffetpreisen sind keine Lieferung, Abholung und Anlegebestecke enthalten.
- Personenzahlen sind bis maximal 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn festzulegen.
- Eindeckpauschalen werden mit 3,00 € pro Person berechnet. Darin enthalten sind: Tischdecken, Servietten, Gedecke, Kerzen.
- Kinder von 1 - 6 berechnen wir mit 25% des pro Personenpreises. Kinder von 6 - 12 Jahren berechnen wir mit 50% des pro Personenpreises. Für Kinder ab 14 Jahren berechnen wir den vollen pro Personenpreis.
- Unsere Zahlungsmodalitäten sind folgende: Bar bei Rückgabe oder Abholung oder nach Absprache/ Kartenzahlung ist bei uns nicht möglich!
- Personenzahlen bei Getränkeflatrates sind nochmals bei Beginn der Veranstaltung mit dem Personal abzustimmen und unterschreiben zu lassen.
- Gagen für Künstler (DJ) sind am Abend beim Künstler in bar zu entrichten.
- Lieferung erfolgt frei Haustür. Sollte ein Aufbau erwünscht sein, wird dieser von uns realisiert und gesondert nach Zeitaufwand berechnet.
- Abgesprochene Lieferzeiten sind Richtwerte. Abweichungen von +/- 30 Minuten sind einzukalkulieren.
- Catering unter 20 Personen ist möglich, jedoch nur aus der Einzelpreisliste zu entnehmen.
- Sämtliches von uns geliefertes Zubehör, ist in Anzahl sowie Zustand, wie bei Anlieferung zurückzugeben.