

Liebe Brautpaare,

auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere ersten Ideen für Ihre Hochzeit hier im NEUEN Schulauer FÄHRHAUS vor.

Alle dargestellten Preise verstehen sich inklusive aller Kosten, wie Raummieten, Reinigungskosten, Servicepersonal etc.

Je nach der Größe Ihrer Gesellschaft kommen unterschiedliche Räume für Ihre Feier in Frage. Die Mindestumsätze beziehen sich jeweils auf eine Feier am Freitag oder Samstag im Sommer.

Folgende Leistungen sind in unseren Arrangements, Getränkepauschalen und Einzelbausteinen schon inkludiert, sofern nicht anders ausgewiesen:

- ✓ Raummieten
- ✓ Servicepauschalen
- ✓ Nachtzuschläge
- ✓ Parkgebühren
- ✓ Professionelle Veranstaltungsbetreuung vor und während der Feier
 - ✓ Kostenfreies Probeessen für das Brautpaar
 - ✓ Jeder Raum verfügt über einen separaten Terrassenbereich



Unsere Räume

30 – 64 Personen „Kaminzimmer“
Mindestumsatz in Höhe von 4.200 €

60 – 84 Personen „Strandgut“
Mindestumsatz in Höhe von 7.200 €

70 – 130 Personen „Festsaal“
Mindestumsatz in Höhe von 10.000 €

Arrangements

Arrangements und Angebote für jeden Anlass...
Nicht immer muss das Rad neu erfunden werden!

Dem Anlass entsprechend haben wir in unseren Arrangements verschiedene Ideen für Ihren besonderen Tag an der Elbe zusammengestellt.

Speisen, Getränke und Zusatzleistungen werden aus langjähriger Erfahrung miteinander verbunden.

Individuelle Bausteine

Keiner gleicht dem anderen und ist (s)t etwas besonderes...
Gerne gestalten wir mit Ihnen Ihre Feier genau nach Ihren Wünschen.

Ab Seite 9 finden Sie eine Vielfalt von Bausteinen, mit denen Sie Ihre einzigartige Feier individuell zusammenstellen oder ergänzen können.

Wir beraten Sie gerne!

Inhaltsverzeichnis

Durch einen Klick auf die Überschrift gelangen Sie direkt zur Zielseite

ab Seite

[Veranstaltungsräume | Festsaal | Clubraum](#) 3

[Veranstaltungsräume | Kaminzimmer | Strandgut](#) 4

Hochzeitsarrangements

[„Standesamt“ 4 Stunden | 6 Stunden](#) 5

[Hochzeitsarrangements | 9 Stunden | Basic & Deluxe](#) 6

[Hochzeitsarrangements | 10 Stunden | Basic & Deluxe](#) 7

[Hochzeitsarrangement | 12 Stunden | Deluxe](#) 8

Individuelle Bausteine und Ergänzungen

[Einführung & Snacks](#) 9

[Buffets](#) 10

[Vorspeise & Suppe](#) 11

[Hauptgang & Beilagen](#) 12

[Veggie | Vegan & Desserts](#) 13

[Hochzeitstorte](#) 14

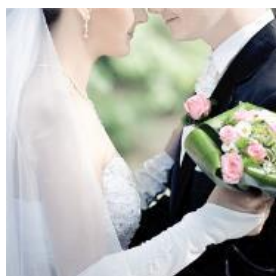
[Getränke](#) 15

[Dekoration & Technik](#) 18

[DJ | Freie Trauung | Hotels in der Umgebung](#) 19

[FAQ](#) 20

[AGB](#) 22



Festsaal & Clubraum | 70 – 130 Gäste inklusive einer Tanzfläche
in Verbindung mit dem Elbfeuer und Kaminzimmer 340 Gäste

Festsaal

In dem großen Veranstaltungsraum finden zwischen 70 und 130 gesetzte Gäste bequem Platz. Hier ist auch schon ausreichend Fläche für die Tanzfläche mit eingeplant. Sofern diese nicht benötigt wird, können bis zu 160 Gäste platziert werden. Mit bestem Blick auf das Geschehen im Festsaal ermöglicht die dazugehörige, aber separat abgetrennte, Galerie weiteren 60 Gästen einen wunderschönen Sitzplatz. Bei Bedarf können die angrenzenden Restaurants „Elbfeuer“ und das „Kaminzimmer“, die über weitere 150 Plätze verfügen, direkt mit dem Festsaal verbunden werden, so dass insgesamt 340 Gäste in dem erweiterten Festsaal Platz finden können.

Die direkt an der Elbe gelegene Empfangsterrasse bietet den perfekten Rahmen für eine entspannte Eröffnung des Festes und auch die Sonnenuntergänge über dem Wasser können hier bei einem Gläschen Wein genossen werden.

Der Festsaal steht Ihnen sowohl für private als auch für geschäftliche Veranstaltungen zur Verfügung und kann individuell nach Ihren Wünschen mit runden Tischen oder Tafeln bestuhlt werden.

Clubraum

Der Clubraum grenzt direkt an unseren Festsaal an und wird im Rahmen von Veranstaltungen im Saal immer mit vergeben.

Ob als Lounge- oder Barbereich, Buffetstation oder als Kinderspielecke – der Clubraum kann individuell auf Sie und Ihre Gäste angepasst werden.



Strandgut | 60 – 84 Gäste inklusive einer Tanzfläche
Kaminzimmer | 30 – 64 Gäste inklusive einer Tanzfläche

Strandgut

Das Restaurant Strandgut bietet durch die großen Fensterfronten den perfekten Blick auf die Elbe.

Feiern Sie ein rauschendes Fest mit 60 – 84 Gästen und genießen Sie den mediterranen Flair des Raumes. Sofern Sie keine Tanzfläche benötigen, können im Strandgut 96 Gäste bequem platziert werden.

Auch dieser Raum verfügt über einen eigenen und überdachten Terrassenbereich.



Kaminzimmer

Für Feiern von 30 bis 64 Personen bietet das „Kaminzimmer“ auch für die kleineren Feste ein stilvolles und exklusives Ambiente.

Auf der nicht bestuhlten Empore haben Sie noch ausreichend Kapazitäten um mit Ihren Gästen zu tanzen. Sollte keine Tanzfläche benötigt werden, können im Kaminzimmer bis zu 76 Gäste platziert werden.

Genießen Sie den direkten Zugang zu unserer überdachten Terrasse, die Sie beispielsweise für Ihren Empfang nutzen können.



Empfang

mit Prosecco und Orangensaft

Hochzeitsmenü in 3 Gängen

Hochzeitssuppe
mit Gemüseperlen, Eierstich und Markklößen

11

Supreme vom Schwarzfeder Huhn auf der Haut gebraten
an Karotte, Physalis, Walnuss und Spinat

alternativ vor Ort wählbar:

Köhler auf der Haut gebraten (Seelachs aus der Nordsee)
an Rote Bete-Sellerie-Crème, Beluga Linsen und Dillsauce

Gerne reichen wir auch eine vegetarische / vegane Alternative

11

Hochzeitstorte

Getränkepauschale Basic für bis zu 4 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl)

Dekoration

Tischdekoration inkl. Blumen
Menükarten



Empfang

mit Prosecco und Orangensaft

Hochzeitsmenü in 4 Gängen

Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette
und Guacamole

11

Weißer Tomatensuppe mit Pesto und Croutons

11

Filet vom Susländer Schwein
an roten Zwiebeln, Schwenkkartoffeln, Blumenkohl-Crème, Sherrysauce

alternativ vor Ort wählbar:

Kabeljaufilet mit Limetten-Estragon-Butter
An Kartoffel-Crème und Flageolet-Bohnen

11

Hochzeitstorte

Getränkepauschale Basic für bis zu 6 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl)

Dekoration

Tischdekoration inkl. Blumen
Menükarten

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Hochzeitsmenü in 4 Gängen

Vorspeisenteller à la Schulauer FÄHRHAUS
11

Weißer Tomatensuppe mit Pesto und Croûtons
11

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart
an Süßkartoffel-Crème, Frühlingslauch & Champignons à la Crème

alternativ vor Ort wählbar:

Kabeljaufilet mit Limetten-Estragon-Butter
mit Kartoffel-Crème & Flageolet Bohnen

Gerne reichen wir auch eine vegetarische / vegane Alternative
11

Zweierlei Dessertvariation

Mitternachtssnack

FÄHRHAUS-Currywurst mit Brotkorb

Getränkepauschale Basic für bis zu 9 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl)

Dekoration

Tischdekoration (inkl. Blumen) und Menükarten
Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes
Fackeln (bei Buchung des Saals)
oder ein Kerzen- und Lichtermeer zur Beleuchtung der Terrasse
Kostenfreie Nutzung des Beamers im Festsaal
oder unserer mobilen Leinwand im Kaminzimmer und im Strandgut



Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisenteller à la Schulauer FÄHRHAUS
11

Weißer Tomatensuppe mit Pesto und Croûtons
11

Die Hauptgänge und das Dessert reichen wir vom Buffet

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart
Kabeljaufilet

Spaghettini aus dem Parmesanleib

Die Beilagen werden individuell gewählt
11

Dreierlei Dessertvariation

Mitternachtssnack

FÄHRHAUS Mini-Burger-Station

Getränkepauschale Deluxe für bis zu 9 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser, Softgetränke,
Bier vom Fass, Hefeweizen,
Digestifs und Longdrinks, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Dekoration

Tischdekoration (inkl. Blumen) und Menükarten
Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes
Fackeln (bei Buchung des Saals)
oder ein Kerzen- und Lichtermeer zur Beleuchtung der Terrasse
Kostenfreie Nutzung des Beamers im Festsaal
oder unserer mobilen Leinwand im Kaminzimmer und im Strandgut

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse
Grissinis, Oliven und Käsehäppchen auf den Stehtischen

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisenteller à la Schulauer FÄHRHAUS
11

Weißer Tomatensuppe mit Pesto und Croûtons
11

Die Hauptgänge und das Dessert reichen wir vom Buffet

Flank-Steak vom Rind
Zanderfilet

Spaghettini aus dem Parmesanleib

Die Beilagen werden individuell gewählt
11

Dreierlei Dessertvariation

Mitternachtssnack

FÄHRHAUS Mini-Burger-Station

Getränkepauschale Basic für bis zu 10 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl)

Dekoration

Tischdekoration (inkl. Blumen) und Menükarten
Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes
Fackeln (bei Buchung des Saals)
oder ein Kerzen- und Lichtermeer zur Beleuchtung der Terrasse
Kostenfreie Nutzung des Beamers im Festsaal
oder unserer mobilen Leinwand im Kaminzimmer und im Strandgut



Unsere
Empfehlung

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse
Feinste Flammküchlein als Snack zum Empfang

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisenteller à la Schulauer FÄHRHAUS
11

Weißer Tomatensuppe mit Pesto und Croûtons
11

Die Hauptgänge und das Dessert reichen wir vom Buffet

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart
Kabeljaufilet

Spaghettini aus dem Parmesanleib

Die Beilagen werden individuell gewählt
11

Eröffnung des Dessertbuffets mit der Hochzeitstorte
Zweierlei Dessertvariation

Mitternachtssnack

FÄHRHAUS Mini-Burger-Station

Getränkepauschale Deluxe für bis zu 10 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser, Softgetränke,
Bier vom Fass, Hefeweizen,
Digestifs und Longdrinks, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Dekoration

Tischdekoration (inkl. Blumen) und Menükarten
Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes
Fackeln (bei Buchung des Saals)
oder ein Kerzen- und Lichtermeer zur Beleuchtung der Terrasse
Kostenfreie Nutzung des Beamers im Festsaal
oder unserer mobilen Leinwand im Kaminzimmer und im Strandgut

Bestes
Preis/Leistungs-
Angebot

Empfang

mit Champagner und alkoholfreiem FÄHRHAUS-Cocktail
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Feinste Flammkuchlein als Snack zum Empfang

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Unser 4 Gang Menü / Buffet „Deluxe“
inkl. Hochzeitstorte

laut Aufstellung auf den nachfolgenden Seite

Mitternachtssnack

FÄHRHAUS Mini-Burger-Station

Getränkepauschale Deluxe für bis zu 12 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser, Softgetränke,
Bier vom Fass, Hefeweizen,
Digestifs und Longdrinks,
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

11

Dekoration

Tischdekoration

inkl. 5-armiger Kerzenleuchter für die runden Tische
oder Stumpenkerzen für die Tafeln

Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes

Fackeln *(bei Buchung des Saals)*

oder ein Kerzen- und Lichtermeer zur Beleuchtung der Terrasse

Menükarten

Tischkarten

Lounge-Bereich

Kostenfreie Nutzung des Beamers im Festsaal
oder unserer mobilen Leinwand im Kaminzimmer und im Strandgut



Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisen serviert:

Vorspeisenteller Deluxe

Burrata | Balsamico-Essig, Rote Paprika Granitée, Focaccia-Chip
Gebeizter Saibling | Gurke, Tapioka, Dill
Roastbeef vom Weide-Ochsen | Trüffel-Mayonnaise, Frühlingslauch
Nordsee Krabben | Safran-Mayonnaise, Estragon, Rettich
Tatar vom Rind | Cornichon, Kartoffel-Stroh, Kapern

11

Weißer Tomatensuppe mit Scampi-Croustillion und Pesto

11

Die Hauptgänge und das Dessert reichen wir vom Buffet:

Flank-Steak vom Rind

Zanderfilet

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel-Schaum
und geschmorten Tomaten

Die Beilagen werden individuell gewählt

11

Eröffnung des Dessertbuffets mit der Hochzeitstorte

Langnese Eisbar

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
Millefeuille von weißer Schokolade und Erdbeerpüree
Tiramisu von Mascarpone und Blaubeeren

Nicht das Richtige für Sie dabei?

Gerne entwickeln wir mit Ihnen Ihre individuelle Veranstaltung.
Zusätzliche Ideen finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Treffen Sie sich gerne mit unseren Veranstaltungskordinatorinnen im Schulauer FÄHRHAUS, damit wir Ihre Feier an der Elbe perfekt auf Sie zuschneiden können.

Für Terminabsprachen melden Sie gern unter: 04103 – 91 00 17
oder senden Ihre Anfrage an: events@schulauer-faehrhaus.de

Alle nachfolgenden Preise verstehen sich jeweils pro Person,
sofern dies nicht explizit anders ausgewiesen ist.

Menüs & Buffets

Sie können bei uns zwischen folgenden Optionen wählen:
- bis 30 Personen können wir Ihnen die Speisen nur am Tisch anbieten -

Menü-/Buffetkombination

– unsere Empfehlung –

Die Vorspeisen, mindestens eine Vorspeise und eine Suppe,
werden am Platz serviert.

Der Hauptgang und das Dessert werden vom Buffet gereicht.
So können alle positiven Aspekte des Menüs und Buffets vereint werden.

Menü mit Hauptgangwahl

Die Vorspeise(n) und das Dessert werden einheitlich für alle Gäste gewählt.
Im Hauptgang wählen Ihre Gäste hier vor Ort
zwischen einem Fisch-, Fleisch- und vegetarischem / veganen Gericht.

Reines Buffet

Alle Speisen werden vom Buffet gereicht.



Snacks zum Empfang

Grissinis, Oliven und Käsehäppchen auf den Stehtischen	2,00 €
Frische Laugenbrezeln	2,50 €
Zweierlei Mini-Fischbrötchen	6,50 €
Hausgemachte Mini-Flammkuchlein (Fleisch & vegetarisch)	6,50 €

Snacks um Mitternacht

Currywurst mit hausgemachter Sauce und Brotkorb	6,50 €
Currywurst mit einer gemischten Käseplatte mit Weintrauben & Feigensenf, jeweils für 2/3 der Gäste	7,50 €
FÄHRHAUS Mini-Burger-Station Rinder-Patties, Vegie-Patties & Pulled Pork	7,50 €
Snackvariation, jeweils für 2/3 der Gäste kalkuliert	9,50 €
FÄHRHAUS Mini-Burger Station mit Rinder-Patties Currywurst mit hausgemachter Sauce gemischte Käseplatte mit Weintrauben & Feigensenf	
Schulauer FÄHRHAUS-Hochzeitstorte (Größe der Torte richtet sich nach der Personenanzahl)	6,00 €

Die Torte kann auch am Nachmittag oder zum Dessert gereicht werden.

Buffet

– Land & Meer –

Hausgemachte Antipasti
 von Zucchini und Paprika mit Auberginenröllchen
 Tomate-Mozzarella verfeinert mit Basilikum-Pesto
 Dreierlei vom schottischen Wildlachs
 (pochiert, gebeizt und geräuchert)
 Italienischer Landschinken mit Melone
 Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce-Remoulade
 Tranchen von der Tandoori-Hähnchenbrust
 11
 Gebratenes Zanderfilet an Krustentiersauce
 Rosa gebratener Kalbstafelspitz
 mit Champignons á la Crème
 Gemüselasagne
 Mediterrane Kartoffeln
 Saisonales Gemüse
 11
 Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
 Mousse au chocolat von der Maracaibo-Kakaobohne
 Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

48,50 €

(gültig ab 30 Personen)

Buffet

– Mediterran Hanseatisch –

Variationen vom schottischen Wildlachs
 (kalt und heiß geräuchert, gebeizt, pochiert und überbacken)
 auf einem feinen Fenchel-Frühlingslauch-Salat
 in Joghurt-Orangen-Marinade
 Zartrosa pommersche Roastbeefscheiben vom Bio-Ochsen
 auf Kartoffel-Frühlingskräuter-Salat
 in Senf-Speck-Marinade mit Sauce Tartar
 Büffel-Mozzarella und Strauchtomaten
 auf Basilikum-Pasta-Salat
 11
 Flank-Steak vom Rind
 Hamburger-Pannfisch vom Grill,
 mit einer Senfkörner-Dill-Sauce
 Kartoffelgratin
 Bratkartoffeln
 Mediterranes Grillgemüse
 11
 Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
 Millefeuille von weißer Schokolade und Erdbeerpüree
 Tiramisu von Mascarpone und Blaubeeren

53,00 €

(gültig ab 30 Personen)

Salat

Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette...

...mit Guacamole		10,50 €
... mit Burrata		11,00 €
...mit Rebhuhnbrust		12,00 €

Vorspeisenteller

-serviert-

Wahlweise auf Etageren in der Tischmitte oder pro Person eingesetzt:

Wählen Sie 5 Komponenten und einen Salat aus:

(für die Vegetarier, Veganer und Allergiker reichen wir einen gesonderten Teller)

Vitello tonnato

geräucherter Thunfisch, Kapern, rosa Kalbfleisch, Thunfischcrème

Roastbeef vom Weide-Ochsen | Trüffel-Mayonnaise, Frühlingslauch

Burrata | Balsamico-Essig, rote Paprika Granitée, Focaccia-Chip

Büffel-Mozzarella | Tomaten, Basilikum-Pesto, Grissini-Staub

Ziegenfrischkäse | Feigensenf, Buchweizen, Petersilie

Norwegischer Räucherlachs | frischer Meerrettich, Äpfel, Schmand

Gebeizter Saibling | Gurke, Tapioka, Dill

Italienischer Landschinken | Melone, Minze, schwarzer Pfeffer

Matjes Tatar | rote Zwiebeln, Kerbel, Forellenkaviar

Guacamole | Avocado, Zitrone, Chili

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Vorspeisenteller

-serviert-

Alternativ können Sie gegen einen Aufpreis von 1,00 EUR pro Bestandteil auch folgendes wählen:

Nordsee-Krabben | Safran-Mayonnaise, Estragon, Rettich

Tatar vom Rind | Cornichon, Kartoffel-Stroh, Kapern

Jakobsmuschel | Chicorée, Rote Bete, Äpfel

Rehshinken | Zwerg-Orangen, Gin, Fichte

Wählen Sie ergänzend zu den 5 Komponenten einen unserer Salate:

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Rucola und Romaner-Salat mit Caesar-Dressing

Edle Blattsalate mit French-Dressing

Preis pro Person Vorspeisenteller / Etagere

15,50 EUR

Suppe

-serviert-

Hochzeitsuppe mit Gemüseperlen, Eierstich und Markklößen | 8,50 €

Weißer Tomatensuppe...

...mit Pesto | 8,50 €

...mit frischem Trüffel und Trüffel-Öl | 9,00 €

...mit Scampi-Croustillion | 9,50 €

Lauchcrèmesuppe mit Nordsee-Krabben | 9,00 €

Menü- & Buffethauptgänge

Bitte wählen Sie jeweils ein Gericht aus.

Sollten Sie Ihr Wunschgericht nicht finden, sprechen sie uns gerne an.

Sofern der Hauptgang als Menü gereicht wird, können Ihre Gäste vor Ort zwischen den beiden Gerichten wählen und wir bereiten diese frisch zu.

Bei unseren Buffets werden beide Varianten gereicht.

Die Beilagen und die vegetarischen / veganen Gerichte finden Sie auf den nächsten Seiten.

Fisch

Köhler auf der Haut gebraten (Seelachs aus der Nordsee)		21,90 €
Kabeljaufilet		23,90 €
Doradenfilet		25,90 €
Zanderfilet		26,90 €

Fleisch

Suprême vom Schwarzfeder Huhn auf der Haut gebraten		21,90 €
Kalbstafelspitz „sous-vide“ gegart		23,90 €
Filet vom Susländer Schwein		23,90 €
Flank-Steak vom Rind		26,90 €
Filet vom Weide-Ochsen		31,50 €



Beilagen

Bitte wählen Sie jeweils zwei kostenfreie Beilagen zu dem Fisch- und dem Fleischgericht aus:

Zweierlei Gemüse

(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Grüne Bohnen, Zuckerschoten oder Lauch)

Junger Spinat

Grüner Spargel (saisonal auch weißer)

Ratatouille-Gemüse

Mediterranes Grillgemüse

11

Schwenk-Kartoffeln

Mediterrane Kartoffeln

Kartoffelgratin

Süßkartoffel-Crème

Klassisches Risotto

Venère-Risotto

Risotto mit Rucola

Risotto mit Pilzen der Saison

Risotto mit Safran

Menü- & Buffethauptgänge

Bitte wählen Sie noch einen vegetarischen oder veganen Hauptgang aus.

Die Basic-Hauptgänge können kostenfrei zu den Fisch- und Fleischgerichten ergänzt werden.

Natürlich kümmern wir uns auch um das Wohl von Allergikern.

Die Hauptgänge werden individuell besprochen und auf die Wünsche und Bedürfnisse des einzelnen Gastes angepasst.

Vegetarisch / Vegan

Saisonale Gemüselasagne

| vegetarisch | Basic

Getreide-Risotto (Emmer und Gerste)

mit Möhren-Jus, sautierten Möhren, Baby-Spinat und Kräutersaitlingen

| vegan | Basic

Geräucherter Tofu

mit rotem Quinoa, Baby-Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Mandel-Milch-Schaum

| vegan | Basic

Spaghettini aus dem Parmesanleib

mit Basilikum-Pesto, geschmorten Kirschtomaten und Auberginen

| vegetarisch | Aufpreis

Hausgemachte Tagliatelle

mit Trüffel-Schaum und geschmorten Tomaten

| vegetarisch | Aufpreis



Dessert

Die Desserts können je Gast, auf einer Etagere in der Tischmitte oder als Buffet gereicht werden.

Bitte wählen Sie hierfür aus folgenden Komponenten:

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse au chocolat

Obstsalat mit Kokos-Schaum

Crème brûlée von Vanille, Orange und Zitrone

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

Panna cotta mit Erdbeeren / Waldfrüchten

Nougat-Mousse mit Haselnuss-Krokant

Himbeer-Joghurt-Crème

Limoncello-Mascarpone-Crème

Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.

Zweierlei Dessert pro Gast: 10,00 €

Dreierlei Dessert pro Gast: 12,50 €

Viererlei Dessert pro Gast: 14,50 €

Selbstverständlich reichen wir Ihnen auch gerne die Hochzeitstorte zum Dessert. Diese wird als Eröffnung des Dessertbuffets mit einem kleinen Feuerwerk herein gefahren.

Weitere Informationen finden Sie dazu auf der nächsten Seite.

Hochzeitstorte

Ihre Hochzeitstorte wird direkt
in unserer hauseigenen Konditorei zubereitet.

Wählen Sie zwischen folgenden Gestaltungsmöglichkeiten:

Naked-Torte

Herztorte mit frischen Früchten

CupCake Torte (auf Wunsch mit Ansnitttorte)

Ihre Hochzeitstorte ist nicht dabei? Sprechen Sie uns gerne an!

Gerne dekorieren wir die Torte mit
frischen Blumen oder Früchten.

6,00 € pro Person

Füllungen & Toppings

Schokoladen-Crème

Vanille-Crème

Nuss-Crème

Zitronen-Crème

Waldbeer-Crème

Selbstverständlich können Sie auch Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte
mitbringen. Fragen Sie uns gerne nach Empfehlungen.

Je nach Arrangement wird in diesem Falle ggf. ein Tellergeld
in Höhe von 2,00 € pro Person berechnet.

Hierin inkludiert ist die Lagerung, das klassische "Reinfahren"
der Hochzeitstorte mit kleinen Feuerfontänen,

die Bereitstellung von Geschirr und das Verteilen der Torte an Ihre Gäste.



Getränkepauschale Basic

– 9 Stunden –

Softdrinks:

FÄHRHAUS Tafelwasser
 Orangen- und Apfelsaft
 Afri Cola
 Afri Cola zuckerfrei
 Bluna
 Zitronenlimonade

Bier:

Krombacher vom Fass
 Krombacher alkoholfrei
 Hefeweizen
 Hefeweizen alkoholfrei

Prosecco und Wein:

Prosecco
 (auch zum Empfang)
 je eine Sorte Weiß- und Rotwein
 (siehe „Bankettweine“)

Heißgetränke:

Filterkaffee und Teeauswahl

48 € pro Person



Getränkepauschale Deluxe

– 9 Stunden –

Softdrinks:

FÄHRHAUS Tafelwasser
 Orangen- und Apfelsaft
 Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei
 Bluna, Zitronenlimonade
 Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer

Bier:

Krombacher vom Fass
 Krombacher alkoholfrei
 Hefeweizen
 Hefeweizen alkoholfrei

Prosecco und Wein:

Prosecco
 (auch zum Empfang)
 je eine Sorte Weiß- und Rotwein
 (siehe „Bankettweine“)

Heißgetränke:

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Teeauswahl

Digestif:

3 verschiedene Digestifs nach Absprache
 (siehe „Digestifauswahl“)

Longdrinks:

mit Gin (Bombay Sapphire), Rum (Havana Club, Anejo 3 Anos)
 Wodka (Three Sixty), Whiskey (Jack Daniels & Johnny Walker)

58 € pro Person

Getränkepauschale Basic

– 10 Stunden –

Softdrinks:

FÄHRHAUS Tafelwasser
Orangen- und Apfelsaft
Afri Cola
Afri Cola zuckerfrei
Bluna
Zitronenlimonade

Bier:

Krombacher vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei

Prosecco und Wein:

Prosecco
(auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß- und Rotwein
(siehe „Bankettweine“)

Heißgetränke:

Filterkaffee und Teeauswahl

53 € pro Person



Getränkepauschale Deluxe

– 10 Stunden –

Softdrinks:

FÄHRHAUS Tafelwasser
Orangen- und Apfelsaft
Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei
Bluna, Zitronenlimonade
Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer

Bier:

Krombacher vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei

Prosecco und Wein:

Prosecco
(auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß- und Rotwein
(siehe „Bankettweine“)

Heißgetränke:

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Teeauswahl

Digestif:

3 verschiedene Digestifs nach Absprache
(siehe „Digestifauswahl“)

Longdrinks:

mit Gin (Bombay Sapphire), Rum (Havana Club, Anejo 3 Anos)
Wodka (Three Sixty), Whiskey (Jack Daniels & Johnny Walker)

63 € pro Person

Weine

– wählen Sie jeweils einen Weiß- und Rotwein aus –

WIND Cuvée Weiß, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz

Pinot Grigio, Castelli Amici, Italien

Cuvée „Liebfrauenmilch“, Hammel, Pfalz

11

FIRE Cuvée Rot, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz

Merlot, L'Espritde Mistral, Frankreich

Shiraz, Waterfront, Südafrika

Selbstverständlich können Sie auch aus unserem umfangreichen Weinsortiment wählen.

Für die Weine außerhalb der Pauschale wird ein Aufpreis berechnet, sprechen Sie uns gerne an!

Digestifs

– wählen Sie drei Digestifs aus –

Klar:

Fährhaus-Aquavit, Fährhaus-Kümmel,
Korn, Ouzo, Grappa, Sambuca

Kräuterbitter:

Ramazzotti, Jägermeister, Averna

Süß:

Saurer, Roter, Berliner Luft, Baileys



Ergänzungen

– nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar –

Empfang mit HUGO Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry	5,00 €
Glühweinpfang	5,00 €
Champagnerempfang	9,00 €
Kaffeespezialitäten (für die gesamte Dauer der Pauschale)	2,50 €

Kinderberechnung

(bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)

- 1 bis einschl. 5 Jahre ohne Berechnung,
- 1 ab 6 Jahren werden 50% berechnet,
- 1 Kinder ab 12 Jahren werden vollberechnet

Bei Buchung eines Menüs reichen wir alternativ gern auch ein Kindermenü!

Dekoration & Technik

Tischdekoration, pro Person á la Schulauer FÄHRHAUS, inkl. Tischwäsche, siehe folgende Seite		3,50 €
Stuhlhussen (nur für Bankettstühle im Saal)		7,50 €
Kerzenleuchter 5-armig (Höhe 80cm) mit Teelichtgläsern (Stabkerzen dürfen nicht verwendet werden)		7,50 €
Menü- und Getränkekarte Individuelle Gestaltung mit Anlasstext		3,00 €
Tischkarte mit Namensliste mit Tischaufsteller (Höhe 45cm)		7,50 €
Fackeln inkl. Lampenöl Brenndauer ca. 6-8 Stunden		9,00 €
LED-Floorspot zur Beleuchtung des Raumes, der Galerie und der Terrasse		9,00 €
A3-Raumplan mit Namensliste (inklusive Staffelei)		30,00 €
Beschallungsanlage Inkl. Disko-Lights, Mikrofon und technischer Einweisung		270,00 €
Beamer / Leinwand mehrstündig nur im Festsaal buchbar		120,00 €
Fotobox Classic ohne Sofortausdruck		350,00 €
Fotobox Premium mit Sofortausdruck		650,00 €

Bei beiden Fotoboxen ist die Anlieferung, der Auf- und Abbau, eine Foto-Flatrate, der technische Support, ein Greenscreen (Wunsch-Hintergründe können ausgewählt werden), sowie alle Fotos in digitaler Form nach der Veranstaltung im Preis enthalten.



Tischdekoration

Ihre Tischdekoration können Sie sich individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Dafür können Sie aus verschiedenen Deko-Elementen auswählen:

Vasen (eine Variante wählbar):

- Glasvasen
- Holzvasen
- Vasen mit sandfarbenen Juteband und Spitze

Blumensorten (eine der folgenden wählbar):

- Rosen (weiß / rosa / rot)
 - Lilien (weiß / rosa / gelb / rot)
 - Callas (weiß)
 - Saisonale Blumen (rosa / weiß)
- Blumensorte wird nach Tagesangebot ausgewählt und kann nicht vorher bekannt gegeben werden*

Weitere Dekoration:

- Farbige Steine (kristall / glas / rot / blau)
- Tischbänder (verschiedene Farben)
- Teelichter (Glas, Holz, Lumea)
- Maritim (Strandgut Holz / Muscheln)

Sonderwünsche (z.B. Brautstrauß, Traubogen, Dekoration für das Auto, etc.) können natürlich auch direkt bei unserer Floristin bestellt werden.

Nehmen Sie gerne Kontakt mit Frau Inna Dullson auf.

<https://www.elbdorf-floristik.de/>

Dj

Wir verfügen über einen DJ-Pool mit verschiedenen professionellen DJ's, die wir für Ihre Veranstaltung buchen können. Die angebotene Pauschale ist zeitlich so kalkuliert, dass der DJ zum „Dessert“ kommt und dann bis zum Ende der Veranstaltung für Sie Musik spielt. Bis zum Eintreffen des DJ's wird Hintergrundmusik gespielt. Mikrofone können in Absprache genutzt werden.

DJ inkl. Beschallungsanlage und 2 Lichteffekten 9 Std. 890 €
Verlängerungsstunde 80 €

Freie Trauung & Standesamt

Selbstverständlich können Sie sich auch direkt bei uns an der Elbe das „Ja-Wort“ geben. Neben unseren wunderschönen Terrassen stehen Ihnen auch im Innenbereich geeignete Räume zur Verfügung.

Wenden Sie sich bezüglich der Trauermine des Standesamtes gern direkt an das zuständige Standesamt in Wedel.

(Tel: 04103 – 707 239 oder Email: standesamt@stadt.wedel.de)

Sofern Sie eine(n) freie(n) Trauredner(in) wünschen, senden wir Ihnen gerne Empfehlungen zu.

Die Kosten:

Für die Bereitstellung der Stühle etc. berechnen wir eine Aufwandspauschale in Höhe von 450 €. Hierin inkludiert ist auch das anwesende Servicepersonal und Ihr Bankettleiter. Ihre gebuchte Pauschale beginnt dann erst nach der Trauung mit dem Empfang.

Sofern die Pauschale schon mit dem Eintreffen der Gäste beginnt, wird eine Aufwandspauschale in Höhe von 150 € berechnet.



Hotels

Hotel Freihof am Roland

www.freihof-wedel.de

Adresse:

Am Marktplatz 6, 22880 Wedel

Hotel Senator Marina

www.hotel-senator-marina.de

Adresse:

Hafenstraße 28, 22880 Wedel

Hotel Kreuzer

www.hotel-kreuzer.de

Adresse:

Rissener Str. 195, 22880 Wedel

Hotel Louis C. Jacob

www.hotel-jacob.de

Adresse:

Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg-Blankenese

Regeln & Informationen führen zu Klarheit & Transparenz

Klarheit und Transparenz sind einige unserer wichtigsten Stichworte bei der Planung einer Veranstaltung. Daher findet Sie hier eine umfangreiche Sammlung an Informationen rund um Ihre Feier. Denn wir möchten nicht, dass eine unserer „Regelungen“ Sie am Tage Ihrer Feier „überrascht“ und somit eventuell einen negativen Einfluss auf Ihr Fest hat!

Raummieten & Zusatzkosten

Bei Buchung eines Menüs/Bufetts und einem Getränkeverzehr ist die Raummiete in den genannten Preisen enthalten. Es fallen keine Zusatzkosten, wie z.B. Reinigung oder Servicepauschalen an, soweit nicht explizit vereinbart.

Startzeit Ihrer Feier

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 uns unvorteilhaft, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten etc.) auf die vorab genannten Zeiten ausrichten.

Im Falle eines verfrühten Eintreffens der Gäste behält sich das Haus vor, die Getränke nach Verbrauch auf Gesamtrechnung zu buchen. Sofern mehr als 25% der Gäste anwesend sind, beginnt die Pauschale automatisch.

Personenzahl

Aus organisatorischen Gründen ist die 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wird.

Freiwillige Trinkgeldempfehlung

Für Ihre Orientierung bezüglich der freiwilligen Trinkgeldleistung, empfehlen wir Ihnen ca. 3,00 € - 4,00 € pro anwesenden Gast zu kalkulieren. Das Trinkgeld wird dann an das beteiligte Personal Ihrer Veranstaltung weitergegeben.



Buffetdauer

Unsere Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,5 - 2,5 Std. aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.

Speisenmitnahme

Die übrig gebliebenen Speisen können leider nicht mitgenommen werden, da die Kühlkette somit unterbrochen wird und das NEUE Schulauer FÄHRHAUS für die Qualität der Speisen haftet.

Teller-/Korkgeld

Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 2,00 € pro Gast.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 9-12 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten und eventuelle Nachtzuschläge schon inkludiert. Erweiterungen und Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache jederzeit möglich.

Verlängerungsstunden

Bei einer gewünschten Verlängerung der Veranstaltung, muss dies spätestens 30 Min. vor dem geplanten Ende mit unserem Personal besprochen werden. Verlängerungsstunden werden mit einer Pauschale für Raummiete, Personal, Energiekosten, etc. je Std. berechnet.

Es gelten folgende Pauschalen je Stunde: 420 € für den Festsaal und das Strandgut, 320 € für das Kaminzimmer. Der Getränkeverzehr in dieser Zeit wird nach Verbrauch lt. Karte separat berechnet.

Beachten Sie bitte, dass wir grundsätzlich davon ausgehen, dass die Feier spätestens um 04:00 Uhr endet, sofern dies nicht anders vereinbart wurde.

Feuerwerk

Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Stadt Wedel angemeldet werden und von professionellen Pyrotechnikern gezündet werden. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen - ausgenommen ausgewiesenes Ganzjahres-Feuerwerk.

Luftballons

Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Hier finden Sie den Online-Antrag: http://www.dfs.de/dfs_homepage/de/Services/Luftsport%20&%20Freizeit/Aufstieg%20von%20Kind_erluftballons/Online-Antrag/

Schiffsbegrüßungsanlage

Sie können auch während Ihrer Veranstaltung der Zeremonie unserer Schiffsbegrüßung lauschen. Bei Bedarf können wir die Durchsagen, bei einer exklusiven Raumvergabe, auch ausschalten.

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. Für Ihre professionelle Dekoration empfehlen wir Ihnen unseren Hausdekorateur: Elbdorf Floristik, <https://www.elbdorf-floristik.de/> Inna Dullon, Tel. 0179-733 86 73

Für die Tischwäsche und Stoffservietten wird in diesem Falle eine Gebühr in Höhe von 1,00 € pro Person berechnet. In unserem Pauschalpreis für die Tischdekoration, sind diese Kosten bereits inkludiert.

Konfetti

Es ist strikt untersagt Konfettikanonen o.ä. zu zünden. Leider werden hierdurch oftmals Verfärbungen im Fußboden hervorgerufen, sodass das Konfetti nicht mit einer einfachen Reinigung zu beseitigen ist. Sollte Konfetti im Raum liegen, berechnet das NEUE Schulauer FÄHRHAUS die Reinigungskosten und den eventuell entstandenen Schaden weiter.



Wunderkerzen

Die Nutzung von Wunderkerzen im Raum muss vor Ort individuell besprochen werden. Leider kam es auch hier schon sehr oft zu Schäden im Fußboden, sodass der Bankettleiter individuell entscheiden muss. In jedem Falle dürfen nur kleine Wunderkerzen genutzt werden.

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 explizit anders vereinbart wird. In jedem Falle müssen alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen am Ende der Feier mitgenommen werden.

Rechnung & Bezahlung

Sofern Sie einen Raum fest gebucht haben, erhalten Sie 8 Wochen vor Ihrer Feier eine Abschlagsrechnung in Höhe von ca. 50 % des erwarteten Gesamtumsatzes. Im Anschluss an Ihre Feier übersenden wir Ihnen die Schlussrechnung. Das Zahlungsziel liegt bei 10 Tagen. Wenn Sie keinen separaten Raum gebucht haben, erfolgt die Bezahlung am Tag vor Ort in bar oder mit Karte.

Gültigkeit der Bankettmappe

Die in dieser Bankettmappe angegebenen Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%.

Die Inhalte und Preise dieser Bankettmappe sind bis zum 31.12.2021 gültig.

1. Präambel

Für alle Geschäftsbeziehungen im Rahmen von Bankettveranstaltungen mit meinen Kunden liegen ausschließlich die von mir verwandten Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde und sind Inhalt jedes geschlossenen Einzelvertrages. Abweichende AGB des Vertragspartners haben für mich keine Geltung, auch wenn ich ihnen nicht widerspreche.

2. Vertragsschluss

Ein Vertrag ist abgeschlossen, wenn eine schriftliche Reservierungsbestätigung meinerseits vorliegt und diese vom Vertragspartner (Auftraggeber/Veranstalter) unterzeichnet ist. Auftragnehmer ist das Schulauer FÄHRHAUS – Willkommen Höft, Geschäftsführer René Schillag, im Folgenden mit NEUE Schulauer FÄHRHAUS bezeichnet. Die Reservierung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS.

3.

Die AGB gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und anderen Räumlichkeiten zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen, analog bei zur Verfügungstellung sonstiger Räume, Wand- und anderen Flächen, 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, Telefax oder E-Mail verbindlich.

5.

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

6.

Preise verstehen sich in EURO; sie beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind weder provisions- noch kommissionsfähig, es sei denn, dies wird ausdrücklich vereinbart. Die in der Reservierungsbestätigung ausgewiesenen Preise behalten bis zum Veranstaltungstag ihre Gültigkeit. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend. Sofern Bereitstellungskosten für die Räume bzw. Flächen und sonstige Sachleistungen im Rahmen einer Veranstaltung anfallen, gelten diese wie im jeweils abgeschlossenen Vertrag ausgewiesen. Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS benötigt spätestens 10 Werktagen vor Beginn der Veranstaltung vom Veranstalter/Auftraggeber eine schriftliche Mitteilung über die genaue Teilnehmerzahl. Differiert diese letztlich vom Veranstalter/Auftraggeber gemeldete Teilnehmerzahl um mehr als 15% nach unten, so hat der Veranstalter/Auftraggeber die daraus resultierenden Minderumsätze an das NEUE Schulauer FÄHRHAUS zu zahlen. Die Vergütung für die vereinbarte Bewirtung richtet sich nach der angemeldeten Zahl der Teilnehmer, und zwar auch dann, wenn weniger Teilnehmer als gemeldet erschienen sind. Wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Berechnung der Speisen und Getränke maßgebend.

Stand: März 2020



7. Stornierungsfristen/Rücktritt/Kündigung

Im Falle von nicht durch das NEUE Schulauer FÄHRHAUS verschuldeten Fällen von (Teil-)Stornierung/ Rücktritt/Kündigung des Vertrages hat der Veranstalter/Auftraggeber an das NEUE Schulauer FÄHRHAUS die bis zum Zeitpunkt der Stornierung/des Rücktritts/der Kündigung entstandenen Aufwendungen zu ersetzen. Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS ist für diesen Fall berechtigt, einen pauschalen Aufwendungsersatz geltend zu machen. Es gelten für (Teil-)Stornierungen/Rücktritt/Kündigung folgende Aufwendungsersatzpauschalen für Zeiträume vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin:

– bis zu 90 Tagen:

50% der (anteiligen) Gesamtvertragssumme

– weniger als 90 Tage:

80% der (anteiligen) Gesamtvertragssumme

Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird die Pauschale des preislich niedrigsten Menüs oder Buffets, des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Bei einer Verschiebung, die mindestens 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag schriftlich mitgeteilt werden muss, verzichtet das NEUE Schulauer FÄHRHAUS auf die Berechnung einer Aufwendungsersatzpauschale, sofern die Veranstaltung innerhalb der nachfolgenden 6 Monate in identischem Leistungsumfang nachgeholt wird. Eventuelle Aufwendungen externer Dienstleister sind hiervon ausgeschlossen und werden vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS entsprechend berechnet. Im Falle einer Geltendmachung von Aufwendungsersatzpauschalen durch das NEUE Schulauer FÄHRHAUS bleibt dem Veranstalter/Auftraggeber der Nachweise vorbehalten, dass kein oder nur ein geringerer Aufwand entstanden ist. Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS ist berechtigt, statt der Aufwendungsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen.

Im Falle einer Geltendmachung von Aufwendungsersatzpauschalen durch das NEUE Schulauer FÄHRHAUS bleibt dem Veranstalter/Auftraggeber der Nachweise vorbehalten, dass kein oder nur ein geringerer Aufwand entstanden ist. Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS ist berechtigt, statt der Aufwendungsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen.

8. Zahlungsbedingungen

Die vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS erteilten 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 besondere Mahnung mit Ablauf der vereinbarten Zahlungsfrist. Der Auftraggeber/Veranstalter haftet für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzliche bestellter Speisen und Getränke etc..

Für die Bereitstellung von Räumlichkeiten sowie die Abwicklung von Veranstaltungen ist das Schulauer FÄHRHAUS berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und deren Fälligkeit können im Vertrag schriftlich vereinbart werden. Wenn nichts Anderes vereinbart wird, gelten folgende Zahlungsvereinbarungen:

50% Anzahlung 8 Wochen vor der Feier eingehend auf unserem untenstehendes Konto,
50% Restzahlung hinterher gegen Rechnung auf das auf der Rechnung angegebene Konto.

Etwaige Änderungen der Zahlungsweise müssen schriftlich vereinbart werden.

Zahlbar sind Vorauszahlungen in bar oder per Überweisung.

9. Haftung

Gegenüber dem NEUEN Schulauer FÄHRHAUS haften die Veranstalter / Auftraggeber, Gastgeber und Gäste in vollem Umfang durch für sie selbst, ihre Gäste oder vom Auftraggeber/Veranstalter beauftragte Dritte verursachte Schäden gesamtschuldnerisch. Eine von der Vereinbarung abweichende Nutzung der dem Gast überlassenen Räume und Ausstattungsgegenstände berechtigt das NEUE Schulauer FÄHRHAUS zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses, ohne dass hierdurch der Anspruch auf das vereinbarte Entgelt gemindert wird. Sofern das NEUE Schulauer FÄHRHAUS für den Veranstalter/Auftraggeber Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt dem NEUE Schulauer FÄHRHAUS von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. Anlieferung, Aufstellung, Abbau und Abtransport von Ausstellungs- und sonstigen Gegenständen erfolgen durch den Veranstalter/Auftraggeber auf dessen alleiniges Risiko. Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS haftet nicht für Schäden oder Verlust eingetragener Gegenstände.

Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS haftet für abhanden gekommene oder beschädigte Ausstellungsstücke des Veranstalters/ Auftraggebers/Gastgebers/Gastes nur dann, wenn seine gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt haben. Für Beschädigungen und/oder Verlust an Räumlichkeiten, Einrichtungen und/oder Inventar vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS im Zusammenhang mit der Veranstaltung haften Veranstalter und Auftraggeber unabhängig vom Verschulden.



10. Besondere-Hinweise

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen, schriftlichen Genehmigung durch das NEUE Schulauer FÄHRHAUS. Dekorationsmaterial muss den ordnungsbehördlichen / feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und darf ebenso wie sonstige Gegenstände nur mit schriftlicher Zustimmung vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS angebracht werden. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und sonstigen Gegenständen an Wänden und Decken unter Verwendung von Klebstoffen, Klebestreifen, Möbelheftern, Nägeln und Schrauben ist untersagt. Eventuelle Schäden werden dem Veranstalter/Auftraggeber in Rechnung gestellt. Am Ende der Veranstaltung sind eingebrachte Gegenstände sowie Deko-Material rückstandslos aus den Betriebsräumen des NEUEN Schulauer FÄHRHAUSES zu entfernen.

Sollten Störungen oder Defekte an den vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen auftreten, wird das NEUE Schulauer FÄHRHAUS nach Möglichkeit sofort Abhilfe schaffen. Dem Veranstalter/Auftraggeber/Besteller obliegt der Nachweis, dass ihm durch solche Störungen oder Defekte ein Schaden entstanden ist. Für etwaige Schäden des Veranstalters/Auftraggebers/Bestellers haftet das NEUE Schulauer FÄHRHAUS nur dann, wenn ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten gesetzlicher Vertreter/Erfüllungsgehilfen vorliegt.

An allen vom Veranstalter/Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art besteht hinsichtlich aller Forderungen vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS mit der Einbringung ein Pfandrecht für das NEUE Schulauer FÄHRHAUS.

Zeitungsanzeigen und sonstige Veröffentlichungen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger, schriftlicher Zustimmung durch das NEUE Schulauer FÄHRHAUS. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung vom NEUEN Schulauer FÄHRHAUS und werden dadurch wesentliche Interessen des NEUEN Schulauer FÄHRHAUSES berührt, so hat das Schulauer FÄHRHAUS das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall schuldet der Veranstalter/Auftraggeber die Zahlung der Miete und einer Vergütung gemäß den vorstehenden Ausführungen zu Stornofristen/Rücktritt/Kündigung.

Besteht für das NEUE Schulauer FÄHRHAUS begründeter Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses bzw. der Gäste zu gefährden vermag, aber auch im Falle höherer Gewalt oder innere Unruhe ist das NEUE Schulauer FÄHRHAUS berechtigt, die Veranstaltung abzusagen. Die Kosten von Sicherungsmaßnahmen, die durch eine Veranstaltung notwendig geworden sind, können dem Veranstalter bzw. Auftraggeber der Veranstaltung belastet werden. Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS muss gegenüber dem Auftraggeber die Notwendigkeit der Sicherungsmaßnahme nicht rechtfertigen. Es genügt ein objektiv begründeter Anlass zur Sicherungsmaßnahme.

11. Allgemeines

Alle Vertragsänderungen bedürfen der Schriftform. Für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag haften Besteller und Veranstalter gesamtschuldnerisch. Anwendbar ist deutsches Recht. Erfüllungsort ist Wedel, und zwar auch für Außer-Haus-Veranstaltungen. Stand: März 2020