

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 bzw.

Getränkepauschalen schon inkludiert, sofern nicht anders ausgewiesen:

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

Lassen Sie sich bei uns im Haus mit Blick auf die Elbe trauen. Genießen Sie die Möglichkeit, dass Ihre Gäste beim Menü aus drei unterschiedlichen Hauptgängen auswählen können. Und buchen Sie bei uns Ihren schönsten Tag ohne Überraschungen bei der Endabrechnung.



Unsere Räume

30 – 64 Personen „Kaminzimmer“
Mindestumsatz in Höhe von 4.400 €

60 – 84 Personen „Strandgut“
Mindestumsatz in Höhe von 7.500 €

70 – 130 Personen „Festsaal“
Mindestumsatz in Höhe von 10.500 €

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 is(s)t etwas besonderes...
Gerne gestalten wir mit Ihnen Ihre Feier genau nach Ihren Wünschen.

Ab [Seite 8](#) 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

[Veranstaltungsräume | Festsaal | Clubraum](#)

[Veranstaltungsräume | Kaminzimmer | Strandgut](#)

Hochzeitsarrangements

[Hochzeitsarrangements | 9 Stunden | Basic | Lühesand | Neßsand](#)

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

[Schweinesand | Pagensand](#)

[Hochzeitsarrangement | 12 Stunden | Basic](#)

Individuelle Bausteine und Ergänzungen

[Snacks](#)

[Menü Hauptgänge & Beilagen](#)

[Menü Hauptgänge & Desserts](#)

[Buffet Speisen](#)

[Beispiel für Buffet Variation](#)

[Hochzeitstorte](#)

[Getränke](#)

[Dekoration & Technik](#)

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

[FAQ](#)

[AGB](#)



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 Galerie, weiteren 60 Gästen einen wunderschönen Sitzplatz. Bei Bedarf können die angrenzenden Restaurants „Elbfeuer“ und das „Kaminzimmer“, direkt mit dem Festsaal verbunden werden, so dass bis zu 340 Gäste Platz finden.

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

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 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 der dazugehörigen überdachten Terrasse, die Sie beispielsweise für Ihren Empfang nutzen können.



Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse
mit hausgemachten Flammküchlein
(Lachs, Elsässer & Ziegenkäse)

Hochzeitsmenü in 3 Gängen

Wildkräutersalat
Himbeervinaigrette, Avocado, Sonnenblumenkerne & Croûtons

Suprême vom Perlhuhn
auf der Haut gebraten mit Kräuterseitlingen
*

Die Beilagen werden individuell gewählt

Panna Cotta Orange
Pistazie, Nougat Krokant Eis

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, ein Digestif nach
dem Essen./siehe „[Digestifauswahl](#)“)

Dekoration

Weißes Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)
Tischdekoration mit Blumen



Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Hochzeitsmenü in 4 Gängen

Carpaccio vom Rind
Parmesan, Olivenöl, Aceto Balsamico, Rucola

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum Pesto und Croûtons

Flanksteak vom Weideochsen
mit grüner Pfeffer Jus
*

Die Beilagen werden individuell gewählt

Opera
Mandelbiskuit, Kaffee Butter Crème, dunkle Valrhona Ganache,
Blaubeeren, Tonkabohnen Eis

Mitternachtssnack
FÄHRHAUS Mini-Burger-Station

Getränkepauschale Basic für bis zu 9 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser, Softgetränke,
Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl, ein Digestif nach
dem Essen./siehe „[Digestifauswahl](#)“)

Dekoration

Weißes Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)
Tischdekoration mit Blumen

Hochzeitsarrangement

SCHWEINESAND | 9 Stunden Basic | 137 € pro Person
Mit Hochzeitstorte | 143 € pro Person

Unsere
Empfehlung

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse
Mini Quiche mit Schinken, Lauch & Ricotta Spinat

Hochzeitsmenü in 4 Gängen

Vorspeisentriologie

Büffel Mozzarella | Tomaten, Basilikum Pesto, Grissini Staub
Norwegischer Lachs | frischer Meerrettich, Apfel, Schmand
Guacamole | Zitrone, Chili

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Basilikum Püree und
geröstetem Focaccia

Die Hauptgänge können Ihre Gäste vor Ort frei wählen

Filet vom Schwertfisch an Hummersoße

Oder

Filet vom Rind an Merlot Jus

Die Beilagen werden individuell gewählt

Tiramisu

Mascarpone Crème, Kaffee, Amarettobisquit, Cappuccino Eis

Mitternachtssnack

FÄHRHAUS Mini-Burger-Station

Getränkepauschale Basic für bis zu 9 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl, ein Digestif nach
dem Essen./siehe „[Digestifauswahl](#)“)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)
Tischdekoration mit Blumen



Hochzeitsarrangement Spezial

PAGENSAND | 10 Stunden Deluxe | 150 € pro Person
Mit Hochzeitstorte | 156 € pro Person

Bestes
Preis/
Leistungs-
Angebot

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisenteller a la Schullauer FÄHRHAUS

Hochzeitsuppe | Gemüseperlen, Eierstich und Markklößen

Die Hauptgänge und das Dessert reichen wir vom Buffet

Kalbsblankett | Spätzle & Vichy Karotten

*

Gebratenes Lachsfilet | Frankfurter Grüne Soße, saisonales
Gemüse & Basmati Reis

*

Spaghettini aus dem Parmesanleib |
mit zweierlei Pesto

Feierliche Eröffnung des Dessertbuffets mit einer Eisbombe

Crème Brûlée von Vanille, Orange und Zitrone

Rote Beerengrütze mit Vanille Soße

Nougat Mousse mit Haselnuss Krokant

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 für die Dauer der
Getränkepauschale, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)
Tischdekoration mit Blumen

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse
Feinste Flammkuchlein zum Empfang

Freie Trauung

Startzeit zwischen 13:00 Uhr und 16:00 Uhr wählbar
am Pegelhäuschen mit Blick auf die Elbe

Hausgemachte Hochzeitstorte

dazu zwei Blechkuchen und Filterkaffee

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe mit Paprika und Rindfleisch

Getränkepauschale Basic für bis zu 12 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser, Softgetränke,
Bier vom Fass, Hefeweizen, Filterkaffee und Teeauswahl, ein Digestif nach
dem Essen./siehe „[Digestifauswahl](#)“)

Dekoration

Weißes Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)
Tischdekoration mit Blumen



Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisen serviert:

Vorspeisenteller

Büffel Mozzarella | Tomaten, Basilikum Pesto, Grissini Staub
Geräucherter Thunfisch | rosa Kalbfleisch, Kapern und Thunfisch Crème
Roastbeef vom Weide-Ochsen | Trüffel-Mayonnaise, Frühlingslauch
Norwegischer Räucherlachs | frischer Meerrettich, Apfel, Schmand
Guacamole | Zitrone und Chili

Hochzeitssuppe mit Gemüseperlen, Eierstich und Markklößen

Die Hauptgänge und das Dessert reichen wir vom Buffet:

Rindfleischstreifen „Boeuf Stroganoff“
Rahmsauce, Gewürzgurken, Champignons,
grüne Bohnen Variation und Kartoffelgratin

*

Gebratenes Lachsfilet

Frankfurter grüner Soße, saisonalem Gemüse und Basmati Reis

*

Spaghettini aus dem Parmesan Leib mit zweierlei Pesto

Feierliche Eröffnung des Dessert Buffets mit einer Eisbombe

*

Mousse au Chocolat

Hausgemachtes Tiramisu mit Blaubeeren
Crème Brûlée von Vanille, Orange und Zitrone

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 mit unseren Veranstaltungskordinatoren im NEUEN Schulauer Fährhaus, damit wir Ihre Feier an der Elbe perfekt auf Sie zuschneiden können.

Für Terminabsprachen melden Sie sich unter: 04103 – 92 00 25 oder senden Sie Ihre Anfrage an: veranstaltungen@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) servieren wir am Platz. 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 vor Ort zwischen einem Fisch-, Fleisch- und vegetarischem / veganen Gericht.

(Aufpreis: 15,90 € inkl. Nachlegeservice)

Reines Buffet

Alle Speisen werden vom Buffet gereicht.



Snacks zum Empfang

Grissinis, Oliven & Käsehäppchen auf den Stehtischen	3,00 €
Blätterteig Törtchen Blattspinat, Käse, Lachs & Ratatouille Gemüse	8,30 €
Mini Quiche Schinken, Lauch & Ricotta Spinat	7,80 €
Hausgemachte Mini-Flammkuchlein (Fleisch, Fisch & vegetarisch)	6,90 €

Snacks um Mitternacht

Currywurst mit hausgemachter Soße und Brotkorb	7,90 €
FÄHRHAUS Mini-Burger-Station Rinder-Patties, Vegie-Patties & Pulled Pork	8,50 €
Snackvariation FÄHRHAUS Mini-Burger-Station mit Rinder-Patties Currywurst mit hausgemachter Soße gemischte Käseplatte mit Weintrauben & Feigensenf	9,50 €
Bio Käseplatte von der Norddeutschen Käsestraße. Mit Trauben, Feigensenf und Brotkorb (Deichkäse, Friesisch Blue, Husumer, Friesentaler, Fabro & Hofkäse)	11,50 €
Schulauer FÄHRHAUS-Hochzeitstorte (Größe der Torte richtet sich nach der Personenanzahl)	6,00 €

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

Vorspeisenteller/-Buffet

Wahlweise auf Etageren in der Tischmitte

Wählen Sie fünf Komponenten und einen Salat aus:

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

Geräucherter Thunfisch | Kapern, rosa Kalbfleisch, Thunfischcrème

Roastbeef vom Weide-Ochsen | Trüffel-Mayonnaise, Frühlingslauch

Wacholder geräuchertes Forellenfilet | Forellenkaviar, Crème Fraîche

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

Ziegenfrischkäse | Feigensenf, Buchweizen, Petersilie

Tatar vom Norwegischen Räucherlachs | Gurke, Zitrone, Dill

Norwegischer Räucherlachs | frischer Meerrettich, Apfel, Schmand

Gebeizter Saibling | Kerbel, Limonen Mayonaise

Italienischer Landschinken | Melone, Minze, schwarzer Pfeffer

Matjes Tatar | rote Zwiebeln, Kerbel, Forellenkaviar

Guacamole | Avocado, Zitrone, Chili

Nordsee-Krabben | Safran-Mayonnaise, Estragon, Rettich

Tatar vom Rind | Cornichon, Kartoffel-Stroh, Kapern

Wählen Sie ergänzend zu den 5 Komponenten einen unserer Salate:

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Rucola und Romana-Salat mit Caesar-Dressing

Edle Blattsalate mit French-Dressing

Preis pro Person als Vorspeisenteller | 16,90 €

Preis pro Person als Tischbuffet | 21,90 €



Vorspeisen

-serviert-

Tatar vom Rind | Kapern, Schalotten, Cornichon & Kartoffel-Stroh | 14,90 €

Carpaccio vom Rind | Parmesan, Olivenöl, Aceto Balsamico,
Rucola & Tomate | 13,90 €

Carpaccio vom Lachs und Heilbutt | Zitrone, Schmand,
Shiso-Kresse & Pecorino | 13,50 €

Gratinierter Ziegenkäse | Birne, Radicchio, Fichte,
Honig & Walnuss | 12,50 €

Suppen

-serviert-

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

Weißer Tomatensuppe
mit Pesto | 8,50 €

mit Scampi-Croustillant | 9,50 €

Norddeutsche Krabbensuppe und Weinbrand | 9,00 €

Minestrone mit Basilikum Püree & geröstetem Focaccia | 8,30 €

Kartoffel Crème Suppe mit Bauchspeck Chips | 7,90 €

Paprika - Schmand Suppe mit feinem Rauch Aroma | 8,10 €

Hauptgänge

-serviert-

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

Für einen Aufpreis von 15,90 € können Ihre Gäste vor Ort zwischen drei Hauptgerichten wählen. Die vegetarischen / veganen Gerichte finden Sie auf der nächsten Seite.

Fisch

Köhler auf der Haut gebraten (Seelachs aus der Nordsee) an Muschelsoße	23,90 €
Norwegischer Dorsch an Pommery Senf Soße	24,50 €
Doradenfilet an Thymian Soße	25,90 €
Lachsfilet an Limetten Butter Soße	25,90 €
Zanderfilet an Riesling Soße	26,90 €
Schwertfischfilet an Hummer Soße	29,00 €

Fleisch

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	23,90 €
Kalbstafelspitz „sous-vide“ gegart	24,90 €
Entenbrust kross gebraten an Orangen Soße	25,90 €
Flank-Steak vom Rind mit grüner Pfeffer Jus	26,90 €
Lammcarée unter der Kräuterkruste	29,00 €
Filet vom Rind an Merlot Jus	31,50 €



Beilagen

Wählen Sie zu jedem Fisch- und/oder Fleischgericht eine Gemüse- und eine Sättigungsbeilage:

Gemüsebeilagen:

Zweierlei Gemüse
(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,
Grüne Bohnen, Butternuss Kürbis,
Sellerie, Zuckerschoten oder Lauch)

Grüner Spargel
Ratatouille-Gemüse
Junger Spinat
Grüner Spargel (saisonal auch
weißer)

Mediterranes Grill-Gemüse
Erbsen Crème
Kichererbsen
Bohnenbündel
Kohlrabi
Pak Choi
Beluga Linsen
Wakame
Rahmwirsing
Rieslingkraut

Sättigungsbeilagen:

Schwenk-Kartoffeln
Bratkartoffeln
Mediterrane Kartoffeln
Kartoffel Kresse Rösti
Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Süßkartoffel Crème
Pastinaken Crème
Klassisches Risotto
Venere-Risotto
Risotto mit Rucola
Risotto mit Pilzen der Saison
Basmati Reis
Pastinaken Crème
Mais Chili Crème
Quinoa
Penne Nudeln
Spätzle

Vegetarische / Vegane
Hauptgänge

-serviert-

Bitte wählen Sie bei Bedarf noch einen
vegetarischen oder veganen Hauptgang aus.

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.

Saisonale Gemüselasagne
| vegetarisch | 21,90 €

Getreide-Risotto (Emmer und Gerste) mit Möhren-Jus, sautierten Möhren,
Baby-Spinat und Kräuterseitlingen
| vegan | 22,90 €

Geräucherter Tofu
mit rotem Quinoa, Baby-Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Mandel-Milch-Schaum
| vegan | 23,90 €

Spaghettini aus dem Parmesanleib
mit Basilikum-Pesto, geschmorten Kirschtomaten und Auberginen
| vegetarisch | 21,90 €

Hausgemachte Tagliatelle
mit Trüffel-Schaum und geschmorten Tomaten
| vegetarisch | 24,90 €



Desserts

-serviert-

Tiramisu | Mascarpone Crème, Kaffee,
Amarettobisquit & Capuccino Eis | 8,50 €

Zitronentarte | Baiser, Himbeeren & Pistazien Eis | 8,40 €

Cheesecake | mit Beeren & Walnuss Eis | 8,20 €

Nougat Toffee Crème | Pralinen Ganache,
Brombeeren & Haselnuss Eis | 9,50 €

Panna Cotta | Pistazie & Nougat Krokant Eis | 7,90 €

Opera | Mandelbisquit, Kaffee Butter Crème, dunkle Valrhona Ganache,
Blaubeeren & Tonkabohnen Eis | 9,40 €

Crème Brûlée | von Vanille, Limone,
Orange & Himbeer-Yoghurt | 8,90 €



Vorspeisen

Wählen Sie auf [Seite 9](#) fünf Komponenten für Ihr Tischbuffet aus

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet | Frankfurter Grüne Soße, saisonales
Gemüse & Basmati Reis

Pochiertes Kabeljaufilet | Krustentiersoße, Beluga
Linsen & Sellerie Crème

Rotbarschfilet | Meeresfrüchte Soße, rote Beete
Gemüse & Petersilie Kartoffeln

Doradenfilet | mit mediterranen Kräutern gebraten, Aubergine,
Paprika & Oliven Kartoffeln

Hauptgänge Fleisch

Rindfleischstreifen „Boeuf Stroganoff“ | Gewürzgurke, Champignons,
Rahmsoße, Kartoffelgratin & grüne Bohnen Variation

Kalbsblankett | Spätzle & Vichy Karotten

Spanferkelrollbraten | Schwenkkartoffel, Rahmwirsing & Champignons

Maispouardenbrust Suprême | Asia Gemüse Mix aus dem
Wok & Basmati Reis

Hauptgänge *Vegetarisch / Vegan*

Saisonale Gemüselasagne | Aubergine, Zucchini, Paprika,
Tomate & Parmesan

Kürbiscurry | Gewürfelter Kürbis, Kichererbsen & Kokosmilch

Spaghettini aus dem Parmesanleib |
mit zweierlei Pesto



Dessert

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

Bitte wählen Sie hierfür drei Desserts aus folgenden Komponenten:

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse au chocolat

Obstsalat

Crème brûlée von Vanille, Orange und Zitrone

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Nougat-Mousse mit Haselnuss-Krokant

Limoncello-Mascarpone-Crème

Eisbombe mit frischen Früchten

Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.

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

Weitere Informationen zur Hochzeitstorte finden Sie dazu auf [Seite 14](#).

Zum Buffet Beispiel blättern Sie bitte auf [Seite 13](#).

Beispiel

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch Buffet zusammen. Nachhaltig und auf Ihren Geschmack zugeschnitten

Im ersten Gang servieren wir Ihnen eine Vorspeisen Etagere mit fünf Komponenten Ihrer Wahl auf dem Tisch

Im zweiten Gang wählen Sie sich für Ihr Buffet je einen Fisch, Fleisch & vegetarischen Hauptgang aus

Im dritten Gang servieren wir Ihnen auf Ihrem Buffet drei Dessert Gläschen Ihrer Wahl und unsere Eisbombe

1.Gang

*

Servierte Etagere mit

Geräucherter Thunfisch | Kapern, rosa Kalbfleisch & Thunfisch Crème

*

Roastbeef vom Weide-Ochsen | *Trüffel-Mayonnaise & Frühlingslauch*

*

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

*

Norwegischer Räucherlachs | *frischer Meerrettich, Apfel & Schmand*

*

Guacamole | *Avocado, Zitrone & Chili*



2.Gang

*

Buffet

Rindfleischstreifen „Boeuf Stroganoff“ | Gewürzgurke, Champignons, Rahmsoße, Kartoffelgratin & grüne Bohnen Variation

*

Gebratenes Lachsfilet | Frankfurter Grüne Soße, saisonales Gemüse & Basmati Reis

*

Spaghettini aus dem Parmesanleib | mit zweierlei Pesto

3.Gang

*

Dessert

Wir eröffnen feierlich Ihr Dessert-Buffet mit einer Eisbombe

Mousse au chocolat

*

Hausgemachtes Tiramisu

*

Crème Brûlée von Vanille, Orange und Zitrone

Preis pro Person

| 60 €

Hochzeitstorte

Ihre Hochzeitstorte wird direkt
in unserer hauseigenen Konditorei zubereitet.

Wählen Sie zwischen folgenden Gestaltungsmöglichkeiten:

Naked-Torte

Herztorte mit frischen Früchten

Cup Cake Torte (auf Wunsch mit Anschnitttorte)

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

Digestif:

3 verschiedene Digestifs nach Absprache
(inkl. ist eine Runde nach dem Essen./siehe „[Digestifauswahl](#)“)

54 € pro Person (+6,-€ je weitere Stunde)



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 für die Dauer der Getränkepauschale:

3 verschiedene Digestifs nach Absprache
(siehe „[Digestifauswahl](#)“)

Longdrinks für die Dauer der Getränkepauschale:

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

69 € pro Person (+ 7,50€ je weitere Stunde)

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

FIRE Cuvée Rot, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz

Merlot, L'Esprit de 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:

Roter, Berliner Luft, Baileys, Sauerer



Ergänzungen

– nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar –

Empfang mit HUGO, Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry	7,50 €
Glühwein	5,00 €
Champagner	9,00 €
Kaffeespezialitäten (für die gesamte Dauer der Pauschale)	3,00 €

Kinderberechnung

(bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)

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

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

Dekoration & Technik

Weißer Tischwäsche, pro Person inkl. Stoffservietten & Teelichter		1,90€
Tischdekoration, pro Person à la Schulauer FÄHRHAUS, inkl. Blumen (zuzüglich weißer Tischwäsche)		3,90€
Menü- und Getränkekarte, Preis pro Person Auf drei Personen wird eine Getränkekarte kalkuliert. Individuelle Gestaltung mit Anlasstext		1,00€
Tischkarte mit Namensliste mit Tischaufsteller (Höhe 45cm)		7,90€
Kerzenleuchter 5-armig (Höhe 80cm) mit Teelichtgläsern (Stabkerzen dürfen nicht verwendet werden)		7,90€
Weißer Stuhlhussen mit weißer Schleife (nur für Bankettstühle im Saal)		9,00€
LED-Floorspot Pauschale im Kaminzimmer zur Beleuchtung des Raumes und der Terrasse		72,00€
LED-Floorspot Pauschale im Strandgut zur Beleuchtung des Raumes und der Terrasse		80,00€
LED-Floorspot Pauschale im Saal zur Beleuchtung des Raumes, der Galerie und der Terrasse		90,00€
A3-Raumplan mit Namensliste (inklusive Staffelei)		30,00€
Beschallungsanlage Inkl. Disko-Lights, Mikrofon und technischer Einweisung		270,00€



Dekoration & Technik

Leinwand / Ohne Beamer mehrstündig		20,00€
Beamer / Leinwand mehrstündig nur im Festsaal buchbar		120,00€
Fotobox Classic ohne Sofortausdruck		350,00€
Fotobox Premium mit Sofortausdruck		650,00€
<i>Bei beiden Fotoboxen ist die Anlieferung, der Auf- und Abbau, eine Foto-Flatrate, Requisiten, der technische Support sowie alle Fotos in digitaler Form nach der Veranstaltung im Preis enthalten. (Wird über Fremddienstleister gestellt)</i>		

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/>

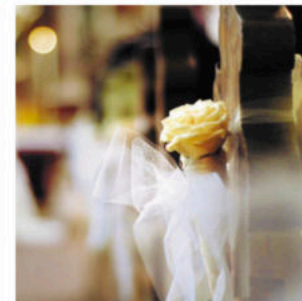


Kirchenfloristik

Welch ein erhebendes Gefühl, auf einem Blütenpfad in den siebten Himmel zu schreiten ... Ihre Blumenkinder streuen Ihre Lieblings-Blüten oder auch Blütenblätter auf dem Weg zum Altar.

Schon beim Betreten der Kirche erleben Ihre Gäste blumengeschmückte Bänke und frischen Blütenduft. Auch der Altar kann mit einem wunderschönen Blumengesteck dekoriert werden und so dem Ja-Wort noch einen kleinen, dekorativen Akzent verleihen.

ELBDORF



Der Brautstrauß

Er ist neben dem Hochzeitskleid das wohl wichtigste Accessoire der Braut: Er symbolisiert ihre Schönheit und die Liebe, und er ist als lebendiges Schmuckstück ein edler Begleiter an diesem wichtigsten aller Tage.

Damit das Brautpaar länger als nur einen einzigen Tag Freude an diesem kleinen Kunstwerk haben kann, wird für den Brautstraußwurf heute gerne ein etwas kleinerer »Zweitstrauß« angefertigt.

ELBDORF
FLORISTIK

Dj

Wir verfügen über einen DJ-Pool mit verschiedenen professionellen DJ's, die Sie für Ihre Veranstaltung buchen können. Die Zusammenarbeit mit unseren DJ's findet seit mehreren Jahren statt, was deren Qualität, Erfahrung, Engagement und unser Vertrauen zu Ihnen unterstreicht. Unsere DJ's arbeiten mit gleicher Preistransparenz wie wir. Sprechen Sie uns gerne an und lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot von unseren DJ Partnern erstellen.

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 Trau-Termine gern direkt an das zuständige Standesamt in Wedel.

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

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 finden Sie hier eine umfangreiche Sammlung an Informationen rund um Ihre Feier. Denn wir möchten nicht, dass eine unserer „Regelungen“ Sie am Tage Ihrer Feier „überraschen“ und somit eventuell einen negativen Einfluss auf Ihr Fest hat!

Raummieten & Zusatzkosten

Bei Buchung einer Getränkepauschale ist die Raummiete in den genannten Preisen enthalten. Es fallen keine Zusatzkosten, wie z.B. Reinigung oder Servicepauschalen an, soweit nicht explizit vereinbart.

Startzeit & Endzeit Ihrer Feier

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten, wie auch Endzeiten 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 Schaulauer 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. 2,50 € pro Gast.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 9-12 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten, Raummieten und eventuelle Nachtzuschläge schon inkludiert. Erweiterungen und Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache jederzeit möglich. Bedenken Sie das Ihre Getränkepauschale die Dauer Ihrer Veranstaltung festlegt.

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. für eine Std. berechnet. Es gelten folgende Pauschalen für max. eine Stunde: 520 € für den Festsaal und das Strandgut, 420 € für das Kaminzimmer. Der Getränkeverzehr in dieser Zeit wird nach Verbrauch lt. Karte separat berechnet.

Beachten Sie bitte, dass die Feier spätestens um 04:00 Uhr endet.

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 unsere Hausdekorateurin: Elbdorf Floristik, <https://www.elbdorf-floristik.de/> Inna Dullson Tel. 0179-733 86 73. Für die Tischwäsche und Stoffservietten wird in diesem Falle eine Gebühr in Höhe von 1,90 € (inkl. Teelichter) 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 Schaulauer 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

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Die Inhalte und Preise dieser Bankettmappe sind bis zum 31.12.2022 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 – Willkomm 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 Werktage 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 Getränkemaßgebend.



7. Stornierungsfristen/Rücktritt/Kündigung

Im Falle von nicht durch das Schulauer FÄHRHAUS verschuldeten Fällen von (Teil-)Stornierung/ Rücktritt/Kündigung des Vertrages hat der Veranstalter/Auftraggeber an das Schulauer FÄHRHAUS die bis zum Zeitpunkt der Stornierung/des Rücktritts/der Kündigung entstandenen Aufwendungen zu ersetzen. Das 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 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 Schulauer FÄHRHAUS entsprechend berechnet. Im Falle einer Geltendmachung von Aufwendungsersatzpauschalen durch das Schulauer FÄHRHAUS bleibt dem Veranstalter/Auftraggeber der Nachweise vorbehalten, dass kein oder nur ein geringerer Aufwand entstanden ist. Das Schulauer FÄHRHAUS ist berechtigt, statt der Aufwendungsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen. Im Falle einer Geltendmachung von Aufwendungsersatzpauschalen durch das Schulauer FÄHRHAUS bleibt dem Veranstalter/Auftraggeber der Nachweise vorbehalten, dass kein oder nur ein geringerer Aufwand entstanden ist. Das 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 auf das Konto des Schulauer FÄHRHAUSES:

R. Schillag FÄHRHAUS GmbH & Co.KG

IBAN DE37200505501265176477, BIC HASPDEHHXXX

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 eingebrachter 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 Getränke 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, Möbelfefern, 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: 08. Februar 2021