



Schulauer FÄHRHAUS

Das NEUE



Willkommen Aöft

Bankettmappe für Ihre Feier an der Elbe

Liebe Gastgeber,

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

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

Für Firmen, wie Familienfeiern

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.

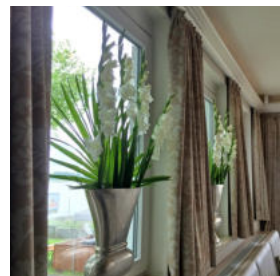
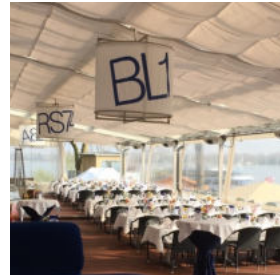
(Netto-Angebote können auf Anfrage erstellt werden)

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 4](#) 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](#)

Arrangements

[Hamburg | Wedel | 4 Stunden Basic](#)

[Tischlein Deck Dich | 3 Gang | 4 Stunden Basic](#)

[FÄHRHAUS Klassik | 3 Gang | 3 Stunden Basic](#)

[Festtagsarrangement | BBQ Tischbuffet](#)

[Trauerfeier Arrangement](#)

[Kaffee- und Kuchenpauschalen](#)

[Frühstück und Brunch](#)

Individuelle Bausteine und Ergänzungen

[Snacks](#)

[Menü Vorspeisen](#)

[Menü Hauptgänge & Beilagen](#)

[Menü Hauptgänge & Desserts](#)

[Buffet Speisen](#)

[Getränke](#)

[Dekoration & Technik](#)

[FAQ](#)

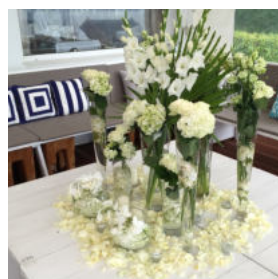
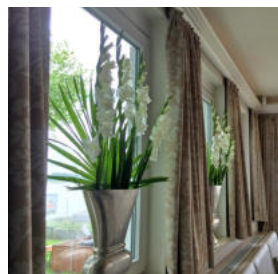
[AGB](#)

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.



Unsere Räume

30 – 64 Personen „Kaminzimmer“

Mindestumsatz an Freitagen & Samstagen in Höhe von 5.000 €

60 – 84 Personen „Strandgut“

Mindestumsatz an Freitagen & Samstagen in Höhe von 8.000 €

ab 70 Personen „Festsaal“

Mindestumsatz an Freitagen & Samstagen in Höhe von 11.000 €



Clubraum

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

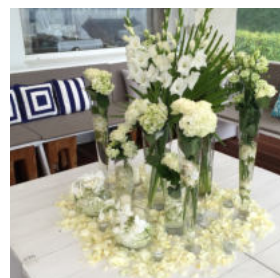
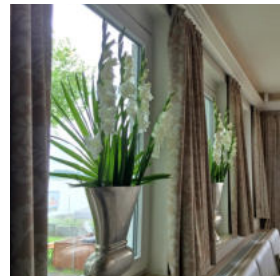
Ob als Lounge- oder Barbereich, Buffetstation oder als Kinderspielecke – der Clubraum kann individuell auf Sie und Ihre Gäste angepasst werden.

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 Bereich auf dem Sonnendeck.



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 zum Sonnendeck, welches Sie beispielsweise für Ihren Empfang nutzen können.

Preisgarantie

Menü in 3 oder 4 Gängen

Tatar vom Black Angus mit gegrillter Riesengarnele
Curcamole, Parmesan & Cherry Tomaten

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten
mit Kräuterseitling Soße

*

Die Beilagen werden individuell gewählt

Cheesecake mit Beeren & Walnuss Eis

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Arrangementpreis:

als 3-Gang mit Suppe

146 €

als 3-Gang mit Vorspeise

154 €

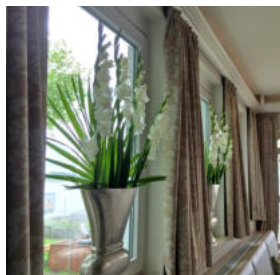
als 4-Gang Menü

163 €

Optional hinzu buchbar:

Getränkepauschale Basic für bis zu 4 Stunden 132 €

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



Preisgarantie

Menü in 4 Gängen

Carpaccio vom Rind mit
Parmesan, Olivenöl, Aceto Balsamico, Rucola

Norddeutsche Krabbensuppe und Weinbrand

Flank-Steak vom Rind mit grüner Pfeffer Jus

*

Die Beilagen werden individuell gewählt

Nougat Toffee Crème | Pralinen Ganache mit
Brombeeren & Haselnuss Eis Dekoration

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Arrangementpreis inkl. Wäsche:

als 4-Gang Menü

170 €

Optional hinzu buchbar:

Getränkepauschale Basic für bis zu 4 Stunden 132 €

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

Tischlein Deck Dich in 3 Gängen

Vorspeisenetagere

Geräucherter Thunfisch | Kapern, rosa Kalbfleisch, Thunfischcrème
Norwegischer Lachs | frischer Meerrettich, Apfel, Schmand
Roastbeef vom Weide-Ochsen | Trüffel-Mayonnaise, Frühlingslauch
Büffel-Mozzarella | Tomaten, Basilikum-Pesto, Grissini-Staub

Der Hauptgang wird auf Platten in der Tischmitte serviert:

Spanferkel Rollbraten | Champignonrahmsoße Spätzle,
Brokkoli und Karotten

Oder

Burgunderbraten vom Rind | Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Dessert im Gläschen:

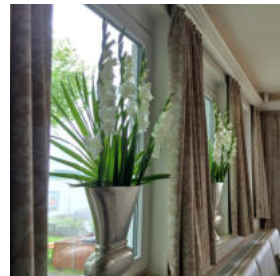
Crème brûlée von Vanille, Orange und Zitrone
Nougat-Mousse mit Haselnuss-Krokant

Menüpreis:

als 3-Gang mit Spanferkel Rollbraten	1 53 €
als 3-Gang mit Burgunderbraten	1 56 €
als 3-Gang mit beiden Fleischhauptgerichten	1 66 €

Optional hinzu buchbar:

Getränkepauschale Basic für bis zu 4 Stunden 1 32 €
(Empfang mit Prosecco, Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl)



FÄHRHAUS Klassik in 3 Gängen mit Hauptgangwahl

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

Ihre Gäste wählen bei unter 10 Personen vor Ort am Tag der Veranstaltung:

Schulauer Pannfisch mit Pommery Senf Soße

Oder

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken und Wildpreiselbeeren

*

Als Beilagen reichen wir

Bratkartoffeln und Salat

(Saisonal: Gurkensalat oder Rübensalat)

Zitronentarte | Baiser, Himbeeren & Pistazien Eis

Menüpreis:

1 44 €

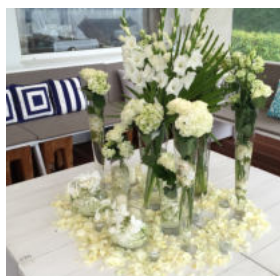
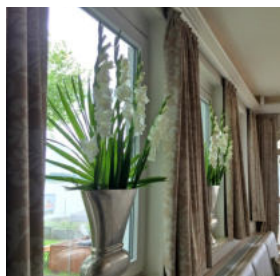
Optional hinzu buchbar:

Getränkepauschale Basic für bis zu 3 Stunden 1 26 €
(Empfang mit Prosecco, Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee und Teeauswahl)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter) 1 2,20 €

Preisgarantie



Festtags Arrangement Kaffeetafel und Menü

Kaffee und Kuchen Arrangement Gold

inkl. Getränkepauschale für 1,5 Stunden

*

Torten und Kuchen Buffet

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir das Buffet als Tischbuffet oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

FÄHRHAUS Spezialitäten und Eis

Frische Waffeln, warmer Apfelstrudel oder Windbeutel

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und Schulauer FÄHRHAUS Elbperle (Tafelwasser)

*

FÄHRHAUS Klassik in 3 Gängen

mit Hauptgangwahl

*

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

Ihre Gäste wählen bei unter 10 Personen vor Ort am Tag der Veranstaltung:

Schulauer Pannfisch mit Pommery Senf Soße

Oder

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken und Wildpreiselbeeren

*

Als Beilagen reichen wir Bratkartoffeln und Salat

(Saisonal: Gurkensalat oder Rübensalat)

Zitronentarte | Baiser, Himbeeren & Pistazien Eis

Preis pro Person

| 65 €

BBQ Tischbuffet

Vorspeisen serviert in Gläsern:

Antipasti | aus eingelegten Paprika, Zucchini, Aubergine und Pilzen

Mozzarella | Tomaten und Basilikum Pesto

Italienischer Landschinken und Melone

Salat | Farmersalat, Hirtensalat mit Schafskäse, Karottensalat mit

Cashew Kernen, Gurkensalat mit Dill Schmand,

Blattsalat mit Kräutervinaigrette, Kartoffel-Speck Salat

*

Brotauswahl | aus Brötchen, Brot und Butter

Hauptgänge als Tischbuffet in Pfannen und auf Platten serviert:

Garnelen | in Knoblauch mit mediterranen Kräutern

gegrillt auf einer Gemüse-Reis Pfanne

Marinierte Hähnchenbrust

Spareribs im BBQ Lack

Nürnberger Rostbratwürste

Backkartoffel mit Sourcream

Diverse Dips und Soßen

Dessert serviert in Gläsern:

Mousse au Chocolat

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Menüpreis

| 58 €

Ein Arrangement für Ihre Trauerfeier

2 Stunden | Preis pro Person 29,90 €

Arrangement für Ihre Trauerfeier

Lassen Sie uns einen Teil Ihrer Belastung, als Gastronom und Gastgeber von Ihnen nehmen. Wir bieten Ihnen hier eine Möglichkeit, Sie und Ihre Angehörigen nach der Beisetzung zu bewirten.

*

Servierte

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

Herzhafte Canapés auf einer Etage serviert

Roastbeef, Brie und Räucherlachs

Torten und Kuchen Buffet

Unsere FÄHRHAUSTORTE, Käsekuchen, saisonaler Obstkuchen und Butterkuchen

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir das Buffet als Tischbuffet oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und Schulauer FÄHRHAUS Elbperle (Tafelwasser)

Preis pro Person | 29,90 €

Optional hinzu buchbar:

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter) | 2,20 €

Gesamtpreis inkl. Wäsche | 32,20 €



Kaffee und Kuchen Arrangements

Gold, Preis pro Person 21,70 € | Platin, preis pro Person 29,90 €

Kaffee und Kuchen Arrangement Gold

inkl. Getränkepauschale für 1,5 Stunden

Torten und Kuchen Buffet

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir das Buffet als Tischbuffet oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

FÄHRHAUS Spezialitäten und Eis

Frische Waffeln, warmer Apfelstrudel oder Windbeutel

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und Schulauer FÄHRHAUS Elbperle (Tafelwasser)

Preis pro Person | 21,70 €

Kaffee und Kuchen Arrangement Platin

inkl. Getränkepauschale für 2 Stunden

Torten und Kuchen Buffet

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir das Buffet als Tischbuffet oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

FÄHRHAUS Spezialitäten und Eis

Frische Waffeln, warmer Apfelstrudel oder Windbeutel

Herzhafte Canapés auf einer Etage serviert
Roastbeef, Brie und Räucherlachs

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl, Schulauer FÄHRHAUS Elbperle (Tafelwasser) und Softgetränke

Preis pro Person | 29,90 €

Frühstück an der Elbe

Von 09:30 Uhr bis 11:30 Uhr | Preis pro Person 24,90 €

Gerne erweitern wir unser reguläres Frühstücksangebot zu einem klassischen Brunch mit warmen Speisen. Ihre Gäste bedienen sich an unserem öffentlichen Frühstücksbuffet.

Frühstück

Herzhafte und süße Backwaren, Brote, Brötchen & Croissants

Buttermilch und Sojamilch

Cremiger Natur-Quark und Natur-Joghurt, Erdbeer- & Himbeer-Quark
Frischkäse (natur und mit Kräutern)

Variationen von Käse- und Wurstaufschnitt

Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Antipasti Farmersalat und Wurstsalat

Roastbeef mit Remoulade Geräucherter und pochierter Lachs mit

Meerrettich Matjes-Salat, Geräucherte Forellenfilets und

Bismarkheringsfilets

Auch an süße Köstlichkeiten ist gedacht:

Frisch aufgeschnittenes Obst: Melone, Orangen, Grapefruit, Trauben und

Ananas (kann saisonal abgeändert sein)

Hausgemachte Croissants, Marmelade, Honig, Nutella

Am Buffet frisch zubereitet:

Rührei-wahlweise mit Schnittlauch, Champignon, Tomate, Käse,

Spiegelei, weich gekochtes Ei und Egg Benedict,

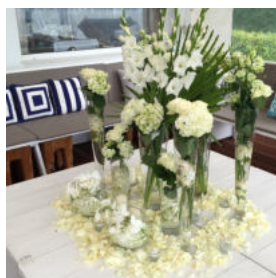
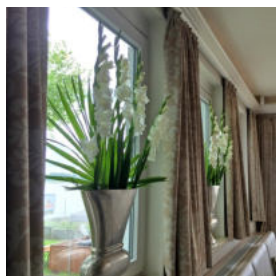
Nürnberger Würstchen und kross gebratener Bacon

Getränkepauschale bis 11:30 Uhr

FÄHRHAUS Tafelwasser Apfel- und Orangensaft Filterkaffee und Tee

Preis pro Person:

| 24,90 €



Erweiterung Brunch an der Elbe

Von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr | Preis pro Person Brunch 69,90 €

Erweiterung als Bruncharrangement

Warme Speisen & Desserts

Je nach Personenzahl und freien Kapazitäten reichen wir die warmen Speisen als Tellergericht mit Nachlegeservice, auf Platten am Tisch oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

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

Oder

Schulauer Pannfisch mit Pommery Senfsoße,

Bratkartoffeln und Salat

(Saisonal: Gurkensalat oder Rübensalat)

(Vegetarische Alternative auf Nachfrage)

Mousse au Chocolate

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Getränkepauschale von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr

FÄHRHAUS Tafelwasser Apfel- und Orangensaft Filterkaffee und Tee

Bruncherweiterung pro Person

| 45,00 €

nur in Verbindung mit Frühstück buchbar

Preis pro Person Brunch inklusive Frühstück

| 69,90 €

Auf Wunsch erweitern wir die Getränkepauschale
gerne um Prosecco zum Empfang, Softgetränke, Bier und Wein.

Aufpreis pro Person

| 18,00 €

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

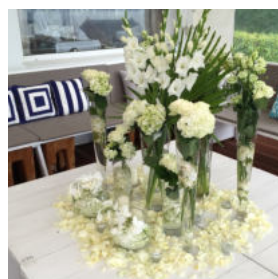
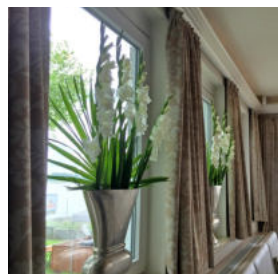
Die Vorspeise(n) und das Dessert werden einheitlich für alle Gäste gewählt.

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 | 3,50 €
- Blätterteig Törtchen | 9,50 €
Blattspinat, Käse, Lachs & Ratatouille Gemüse
- Mini Quiche | 9,00 €
Schinken, Lauch & Ricotta Spinat
- Hausgemachte Mini-Flammküchlein | 7,90 €
(Fleisch, Fisch & vegetarisch)

Snacks um Mitternacht

- Currywurst mit hausgemachter Soße und Brotkorb | 9,10 €
- FÄHRHAUS Mini-Burger-Station | 9,80 €
Rinder-Patties, Vegie-Patties & Pulled Pork
- Snackvariation | 12,00 €
FÄHRHAUS Mini-Burger-Station mit Rinder-Patties
Currywurst mit hausgemachter Soße
gemischte Käseplatte mit Weintrauben & Feigensenf
- Bio Käseplatte von der Norddeutschen Käsestraße. | 13,20 €
Mit Trauben, Feigensenf und Brotkorb (Deichkäse, Friesisch Blue, Husumer, Friesentaler, Fabro & Hofkäse)
- Schulauer FÄHRHAUS-Torte | 8,00 €
(Größe der Torte richtet sich nach der Personenanzahl)
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 | 19,40 €

Preis pro Person als Tischbuffet | 25,20 €



Vorspeisen

-serviert-

Haus-Gebeiztes Saiblingsfilet

Dill-Gurken Relish, Frieze, Johannisbeeren, Shiso Kresse | 14,50 €

Gratinierter Ziegenkäse | Birne, Radicchio, Fichte,
Honig & Walnuss

| 15,50 €

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

| 16,50 €

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

| 17,00 €

Surf & Turf

Tatar vom Black Angus mit gegrillter Riesengarnele
Curcamole, Parmesan & Cherry Tomaten

| 17,90 €

Suppen

-serviert-

Hochzeitssuppe mit Gemüseperlen, Eierstich und Markklößen | 9,80 €

Weißer Tomatensuppe

mit Pesto

| 9,80 €

mit Scampi-Croustillant

| 11,90 €

Norddeutsche Krabbensuppe und Weinbrand

| 11,30 €

Minestrone mit Basilikum Püree & geröstetem Focaccia

| 9,50 €

Kartoffel Crème Suppe mit Bauchspeck Chips

| 9,10 €

Paprika - Schmand Suppe mit feinem Rauch Aroma

| 9,30 €

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

Seelachs aus der Nordsee an Muschelsoße	27,50 €
Norwegischer Dorsch an Pommery Senf Soße	29,20 €
Doradenfilet an Thymian Soße	29,80 €
Lachsfilet an Limetten Butter Soße	30,80 €
Zanderfilet mit Bouillabaise Soße	36,50 €
Steinbutt an Krustentiersoße	40,80 €

Fleisch

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	27,50 €
Kalbstafelspitz „sous-vidé“ gegart	31,50 €
Entenbrust kross gebraten an Orangen Soße	31,80 €
Flank-Steak vom Rind mit grüner Pfeffer Jus	34,90 €
Filet vom Rind an Merlot Jus	41,00 €



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)

Ratatouille-Gemüse

Junger Spinat
Grüner Spargel (saisonal auch weißer)

Mediterranes Grill-Gemüse

Erbсен Crème
Kichererbsen
Bohnenbündel
Kohlrabi
Pak Choi
Beluga Linsen
Wakame
Rahmwirsing
Rieslingkraut

Sättigungsbeilagen:

Schwenk-Kartoffeln
Bratkartoffeln
Mediterrane Kartoffeln
Kartoffel Kresse Rösti
Kartoffelpüree
Kartoffelgratin

Klassisches Risotto
Venere-Risotto
Risotto mit Rucola
Risotto mit Pilzen der Saison
Basmati Reis

Süßkartoffel Crème
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 | 22,90 €

Getreide-Risotto (Emmer und Gerste) mit Möhren-Jus, sautierten Möhren, Baby-Spinat und Kräuterseitlingen
| vegan | 23,90 €

Geräucherter Tofu
mit rotem Quinoa, Baby-Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Mandel-Milch-Schaum
| vegan | 24,90 €

Spaghettini aus dem Parmesanleib
mit Basilikum-Pesto, geschmorten Kirschtomaten und Auberginen
| vegetarisch | 23,90 €

Hausgemachte Tagliatelle
mit Trüffel-Schaum und geschmorten Tomaten
| vegetarisch | 25,90 €



Desserts

-serviert-

Tiramisu | Mascarpone Crème, Kaffee, Amarettobisquit & Capuccino Eis | 9,80 €

Zitronentarte | Baiser, Himbeeren & Pistazien Eis | 9,70 €

Cheesecake | mit Beeren & Walnuss Eis | 9,40 €

Nougat Toffee Crème | Pralinen Ganache, Brombeeren & Haselnuss Eis | 10,90 €

Panna Cotta | Pistazie & Nougat Krokant Eis | 9,10 €

Opera | Mandelbisquit, Kaffee Butter Crème, dunkle Valrhona Ganache, Blaubeeren & Tonkabohnen Eis | 10,80 €

Crème Brûlée | von Vanille, Limone, Orange & Himbeer-Yoghurt | 8,20 €

Wünschen Sie sich eine Geburtstagstorte? Sprechen Sie uns gerne an.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch Buffet zusammen. Wählen Sie Ihre Vorspeise, einen Fisch-
Fleisch- & einen vegetarischen Hauptgang aus. Sowie ein zweierlei oder dreierlei Dessert.

Vorspeisen

Wählen Sie auf [Seite 10](#) fünf Komponenten & ein Salat für Ihr Tischbuffet aus
Preis pro Person | 19,- €

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet | Frankfurter Grüne Soße, saisonales
Gemüse & Basmati Reis | 20,00 €

Pochiertes Kabeljaufilet | Krustentiersoße, Beluga
Linsen & Sellerie Crème | 19,60 €

Rotbarschfilet | Meeresfrüchte Soße, rote Beete
Gemüse & Petersilie Kartoffeln | 19,20 €

Doradenfilet | mit mediterranen Kräutern gebraten, Aubergine,
Paprika & Oliven Kartoffeln | 20,00 €

Hauptgänge Fleisch

Rindfleischstreifen „Boeuf Stroganoff“ | Gewürzgurke, Champignons,
Rahmsoße, Kartoffelgratin & grüne Bohnen Variation | 19,20 €

Kalbsblankett | Spätzle & Vichy Karotten | 19,20 €

Spanferkelrollbraten | Spätzle,
Brokkoli, Karotten & Champignons | 18,40 €

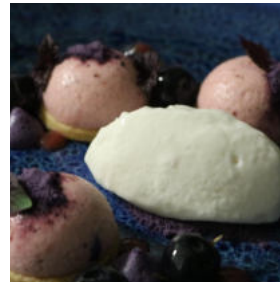
Maispouardenbrust Suprême | Asia Gemüse Mix aus dem
Wok & Basmati Reis | 18,00 €

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Saisonale Gemüselasagne | Aubergine, Zucchini, Paprika,
Tomate & Parmesan | 7,80 €

Kürbiscurry | Gewürfelte Kürbis, Kichererbsen & Kokosmilch | 8,10 €

Spaghettini aus dem Parmesanleib |
mit Pesto | 8,10 €



Die Desserts können in der Tischmitte
oder als Buffet gereicht werden.

Bitte wählen Sie hierfür Ihre 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

Panna Cotta

verschiedene Topings | Maracuja, Mango, Erdbeere, Kirsche usw.

Zweierlei | 11,00 €

Dreierlei | 14,50 €

Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.

Eisbombe mit frischen Früchten | 8,00 €

Sie wünschen sich eine Torte, dann sprechen Sie uns gerne an.

Getränkepauschale Basic

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

Basic

1 Stunde | 18 €

2 Stunden | 22 €

3 Stunden | 26 €

4 Stunden | 32 €

je weitere Stunde | 8 €

Wasserpauschale:

Pro Person | 5 €

Pro

1 Stunde | 29,00 €

2 Stunden | 34,50 €

3 Stunden | 40,00 €

4 Stunden | 46,00 €

5 Stunden | 52,50 €

6 Stunden | 61,50 €

7 Stunden | 70,50 €

8 Stunden | 80,00 €

je weitere Stunde | 10,00 €

Getränkepauschale Pro

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)

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:

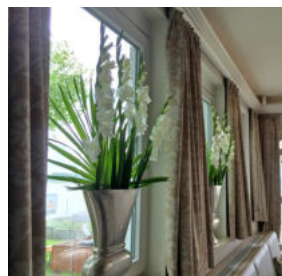
Fährhaus-Aquavit, Fährhaus-Kümmel, Korn, Ouzo, Grappa, Sambuca

Kräuterbitter:

Ramazzotti, Jägermeister, Averna

Süß:

Roter, Berliner Luft, Baileys, Saurer



Ergänzungen

- nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar -

Empfang mit HUGO, Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry	9,50 €
Glühwein	6,00 €
Champagner	12,00 €
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 oder die Kinderkarte!

Dekoration & Technik

Weißer Tischwäsche, pro Person inkl. Stoffservietten & Teelichter		2,20€
Tischkarte mit Namensliste mit Tischaufsteller (Höhe 45cm)		7,90€
Kerzenleuchter 5-armig (Höhe 80cm) mit Teelichtgläsern (Stabkerzen dürfen nicht verwendet werden)		8,90€
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€

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)

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)
- 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.



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

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 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 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 1-10 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten, Raummieten und eventuelle Nachzuschläge 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 2,20 € (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



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 8-12 Wochen vor Ihrer Feier eine Abschlagsrechnung in Höhe von ca. 80 % 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. Wir weisen darauf hin, dass aufgrund von Preissteigerungen von Löhnen, Gehältern sowie Lebensmitteln eine Anpassung des Angebots erfolgen kann, wenn zwischen Angebot und Lieferung mehr als 3 Monate verstreichen.

Ansonsten sind die Inhalte und Preise dieser Bankettmappe 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 Raumbestätigung/Angebot 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 NEUEM 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.

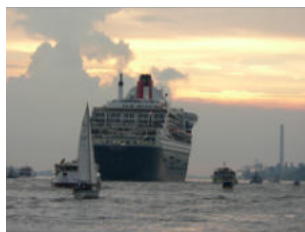
5.

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. Wir weisen darauf hin, dass aufgrund von Preissteigerungen von Löhnen, Gehältern sowie Lebensmitteln eine Anpassung des Angebots erfolgen kann, wenn zwischen Angebot und Lieferung mehr als 3 Monate verstreichen.

Ansonsten sind die Inhalte und Preise dieser Bankettmappe bis zum 31.12.2022 gültig. 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 5% 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:

80% Anzahlung 12 Wochen vor der Feier eingehend auf unserem untenstehendes Konto, 20% 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 HASPDEHXXX

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, 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: 28. August 2022