

Schulauer FÄHRHAUS Das NEUE Millehauft Aift

Bankettmappe für Ihre Hochzeit an der Elbe

Hochzeit an der Elbe

Hochzeit an der Elbe

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
- ✓ Buchbares 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 5.000 €

60 – 84 Personen "Strandgut" Mindestumsatz in Höhe von 8.000 €

70 - 130 Personen "Festsaal" Mindestumsatz in Höhe von 11.000 €

Arrangements

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

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

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

Individuelle Bausteine

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

> Ab <u>Seite 8</u> finden Sie eine Vielfalt von Bausteinen, mit denen Sie Ihre einzigartige Feier individuell zusammenstellen oder ergänzen können.

> > Wir beraten Sie gerne!

Hochzeit an der Elbe

Hochzeit an der Elbe

Inhaltsverzeichnis

Durch einen Klick auf die Überschrift gelangen Sie direkt zur Zielseite

<u>Veranstaltungsräume | Festsaal | Clubraum</u> <u>Veranstaltungsräume | Kaminzimmer | Strandgut</u>

Hochzeitsarrangements

Arrangements I 8 h Basic I S & M

Arrangements I 8 h I L & XL

Arrangement I 8 h Basic I XXL

<u>Hochzeitstorte</u>

<u>Getränke</u>

Dekoration & Technik

FAQ AGB















Impressionen

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

Festsaal

In dem großen Veranstaltungsraum finden zwischen 70 und 130 gesetzte Gäste bequem Platz. Hier ist auch schon ausreichend Fläche für die Tanzfläche mit eingeplant. Sofern diese nicht benötigt wird, können bis zu 160 Gäste platziert werden. Mit bestem Blick auf das Geschehen im Festsaal ermöglicht die dazugehörende 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.













Impressionen

Strandgut I 60 – 84 Gäste inklusive Tanzfläche Kaminzimmer I 30 – 64 Gäste inklusive Tanzfläche

Strandgut

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

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

Auch dieser Raum verfügt über einen eigenen Bereich auf dem Sonnendeck.







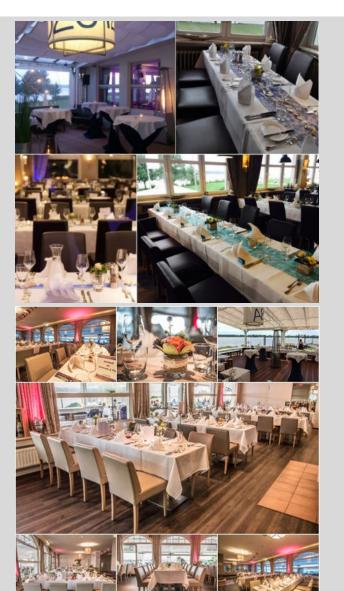


Kaminzimmer

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.



Arrangement M | 8 Stunden Basic | 135 € pro Person

Arrangement S I 8 Stunden Basic I 124 € pro Person

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Menü in 3 Gängen

Haus-Gebeiztes Saiblingsfilet Dill-Gurken Relish, Friese, Johannisbeeren, Shiso Kresse

Kalbtafelspitz "sous vide"
Austernpilzsoße, Süßkartoffel Crème, grüner Spargel, Tomaten & Schalotten

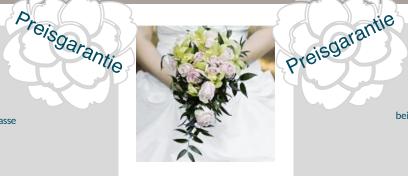
Fährhaus Schnitte Schokoladen Biskuit, Zart-Bitter Schokoladen Mousse, Crème Brûlée-Kern, mit Walnusseis & Brombeerkompott

Getränkepauschale Basic für bis zu 8 Stunden

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

Dekoration

Weiße Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)









Empfang

mit Prosecco und Orangensaft bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Menü in 4 Gängen

Surf & Turf

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

Weiße Tomatensuppe mit Basilikum Pesto und Croûtons

 ${\it Tranche\ vom\ Weideochsenr\"{u}cken}$ Sauce Bernaise, zweierlei Knollen Sellerie, Porree, Champignons & Spinat

Opera

Mandelbisquit, Kaffee Butter Crème, dunkle Valrhona Ganache, Blaubeeren, Tonkabohnen Eis

Getränkepauschale Basic für bis zu 8 Stunden

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

Dekoration

Weiße Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Buffet-Arrangement

Arrangement L I 8 Stunden Basic I 145 € pro Person Mit 8 Stunden Pro I 161.- € pro Person

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft bei entsprechendem Wetter auf unserer Terras:

BBQ

Viererlei Vorspeisen

- serviert -

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing Büffel Mozzarella I Cherry-Tomaten, Basilikum Pesto, Norwegischer Lachs I Dill, Gurke & Senf Guacamole I Chilli & Paprika

Vom Grill

Grevenkoper Putenbrust

Aus der Pfanne

Riesengarnelen I Oliven, Knoblauch & Zitrone

Burgerstation

Rinder Patty & Jack Fruit Patty I Polenta Bun, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Chedda & Diverse Dips

oder

Aus dem Buchenrauch Smoker

Rinder Entrécôte im BBO Lack

Salat Bar

Brot & Brötchen Auswahl

Rosmarin Kartoffeln & Mediterranes Grillgemüse

Zweierlei Dessert

- am Buffet -

Tiramisu mit Blaubeeren

Crème brûleé von Bourbon Vanille

Getränkepauschale Basic für bis zu 8 Stunden

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

Dekoration

Weiße Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)









Menü-Buffet-Arrangement

Arrangement XL | 8 Stunden Basic | Fisch | 145 € pro Person XL I 8 Stunden Basic I Fleisch I 150,-€ pro Person

Preisgarantie **Empfang**

mit Prosecco und Orangensaft ei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisenteller a la Schulauer FÄHRHAUS

Hochzeitssuppe I Gemüseperlen, Eierstich und Markklößen

Hauptgang

- serviert -

Sie wählen im Vorwege zwischen einem Fisch oder Fleisch Hauptgang

Tranche vom großen Bavette sous vide an Madeira Soße

> Zander auf der Haut gebraten an Bouillabaisse Soße

Als Beilagen reichen wir:

Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln & Dreierlei Gemüse der Saison oder Ratatouille Gemüse

> Dessert - am Buffet -Langnese Eiswagen

Crème brûleé von Bourbon Vanille Mousse au Chocolat von Zartbitter Schokolade

Getränkepauschale Basic für bis zu 8 Stunden

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

Dekoration

Weiße Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)





Arrangement Showküche

Arrangement XXL I 8 Stunden Basic I 168 € pro Person Mit 8 Stunden Pro I 184,- € pro Person

Ab 50 Vollzahlern im Strandgut und Saal buchbar.

Arrangement Showküche

Arrangement XXL mit -buffet

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse Hausgemachte Mini Flammkuchen zum Empfang

Hochzeitsmenü/-buffet in 4 Gängen

Vorspeisenteller - serviert -

Wildkräutersalat mit Himbeer Dressing
Büffel Mozzarella I Tomaten, Basilikum Pesto
Gratinierter Ziegenkäse, Birne, Honig, Walnuss
Roastbeef vom Weide-Ochsen I Remoulade
Italienischer Landschinken I Melone, Minze, schwarzer Pfeffer
Norwegischer Räucherlachs I frischer Meerrettich, Orange
Gebeizter Saibling I Kerbel, Limonen Mayonaise

Suppe
- serviert Weiße Tomatensuppe mit Scampi Croustillon

Die Hauptgänge reichen wir in der Showküche:

Steak vom Black Angus Rinderfilet an Trüffeljus La Ratte Kartoffelstampf, Frühlingslauch & Fingermöhrchen

In Olivenöl gebratenes Doradenfilet Artischokencreme, Thymian Paprika & Rosmarin Kartoffeln

> Spaghettini aus dem Parmesanleib & zweierlei Pesto









Dessert

vom Buffet im Veranstaltungsraum -

Langnese Eiswagen je nach Verfügbarkeit im Veranstaltungsraum oder in der Küche

Dreierlei Dessertauswahl:

Tiramisu mit Blaubeeren Crème brûleé von Bourbon Vanille Mousse au Chocolat von Zartbitterschokolade

Getränkepauschale Basic für bis zu 8 Stunden

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

Dekoration

Weiße Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Mit dem Arrangement Showküche bieten wir Ihnen an, eine 10 h Getränkepauschale Pro für 204 € pro Person zu buchen.

Oder Sie buchen mit dem Arrangement Showküche Ihre Open End Veranstaltung für 250 € pro Person.



Snacks I Empfang & Mitternacht

Einführung

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 Veranstaltungskoordinatoren 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-, Fleischund 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

I 3,50 €

Blätterteig Törtchen

Blattspinat, Käse, Lachs & Ratatouille Gemüse

Mini Quiche
Schinken, Lauch & Ricotta Spinat

Hausgemachte Mini-Flammküchlein

I 7,90 €

(Fleisch, Fisch & vegetarisch)

Snacks um Mitternacht

Currywurst mit hausgemachter Soße und Brotkorb

I 9,10 €

FÄHRHAUS Mini-Burger-Station
Rinder-Patties, Vegie-Patties & Pulled Pork

Snackvariation
I 12,00 €

FÄHRHAUS Mini-Burger Station mit Rinder-Patties
Currywurst mit hausgemachter Soße
gemischte Käseplatte mit Weintrauben & Feigensenf

Bio Käseplatte von der Norddeutschen Käsestraße.

I 13,20 €

Husumer, Friesentaler, Fabro & Hofkäse)

Schulauer FÄHRHAUS-Hochzeitstorte I 8,00 € (Größe der Torte richtet sich nach der Personenanzahl)

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

Mit Trauben, Feigensenf und Brotkorb (Deichkäse, Friesisch Blue,

Menü-Vorspeisen

1 17,90 €

1 9,10€

1 9,30€

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 I Kapern, rosa Kalbfleisch, Thunfischcrème
Roastbeef vom Weide-Ochsen I Trüffel-Mayonnaise, Frühlingslauch
Wacholder geräuchertes Forellenfilet I Forellenkaviar, Crème Fraîche
Büffel Mozzarella I Cherry-Tomaten, Basilikum Pesto
Ziegenfrischkäse I Feigensenf, Buchweizen, Petersilie
Tatar vom Norwegischen Räucherlachs I Gurke, Zitrone, Dill
Norwegischer Räucherlachs I frischer Meerrettich, Apfel, Schmand
Gebeizter Saibling I Kerbel, Limonen Mayonaise
Italienischer Landschinken I Melone, Minze, schwarzer Pfeffer
Matjes Tatar I rote Zwiebeln, Kerbel, Forellenkaviar

Nordsee-Krabben | Safran-Mayonnaise, Estragon, Rettich
Tatar vom Rind | Cornichon, Kartoffel-Stroh, Kapern

Guacamole I Chilli & Paprika

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 I 19,40 €

Preis pro Person als Tischbuffet I 25,20 €







Vorspeisen

-serviert-

Haus-Gebeiztes Saiblingsfilet

Dill-Gurken Relish, Friese, Johannisbeeren, Shiso Kresse I 14,50 €

Gratinierter Ziegenkäse I Birne, Radicchio, Fichte,

Honig & Walnuss I 15,50 €

Carpaccio vom Lachs und Heilbutt I Zitrone, Schmand,

Shiso-Kresse & Pecorino I 16,50 €

Carpaccio vom Rind I Parmesan, Olivenöl, Aceto Balsamico, Rucola & Tomate I 17,00 €

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

Suppen

-serviert

Kartoffel Crème Suppe mit Bauchspeck Chips

Paprika - Schmand Suppe mit feinem Rauch Aroma

Hauptgang I Beilagen

Hauptgänge

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	1	27,50 €
Norwegischer Dorsch an Pommery Senf Soße	1	29,20 €
Doradenfilet an Thymian Soße	1	29,80 €
Lachsfilet an Limetten Butter Soße	1	30,80 €
Zanderfilet mit Bouillabaise Soße	1	36,50 €
Steinbutt an Krustentiersoße	1	40,80 €

Fleisch

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	I	27,50 €
Kalbstafelspitz "sous-vide" gegart Entenbrust kross gebraten an Orangen Soße	1	31,50 € 31,80 €
Flank-Steak vom Rind mit grüner Pfeffer Jus Filet vom Rind an Merlot Jus	I I	34,90 € 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
Erbsen 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

Dessert

Vegetarische / Vegane Hauptgänge

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 I vegetarisch

Getreide-Risotto (Emmer und Gerste) mit Möhren-Jus, sautierten Möhren, Baby-Spinat und Kräuterseitlingen

23.90 € I vegan

22.90 €

Geräucherter Tofu mit rotem Quinoa, Baby-Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Mandel-Milch-Schaum 1 24,90€ I vegan

Spaghettini aus dem Parmesanleib mit Basilikum-Pesto, geschmorten Kirschtomaten und Auberginen 1 23,90€ I vegetarisch

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









Desserts

-serviert-

Tiramisu I Mascarpone Crème, Kaffee, Amarettobisquit & Capuccino Eis 1 9,80€

Zitronentarte I Baiser, Himbeeren & Pistazien Eis 1 9,70 €

Cheesecake I mit Beeren & Walnuss Eis 1 9,40 €

Nougat Toffee Crème I Pralinen Ganache,

Brombeeren & Haselnuss Eis 110,90€

Panna Cotta I Pistazie & Nougat Krokant Eis 1 9,10€

Opera I Mandelbisquit, Kaffee Butter Crème, dunkle Valrhona Ganache, Blaubeeren & Tonkabohnen Eis 110,80€

> Crème Brûlée I von Vanille, Limone, Orange & Himbeer-Yoghurt

1 8,20€



Einzelbausteine Buffet-Dessert

Fisch | Fleisch | Vegetarisch

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.

Dessert

Vorspeisen

Wählen Sie auf Seite 9 fünf Komponenten & ein Salat für Ihr Tischbuffet aus Preis pro Person I 19,- ϵ

Hauptgänge Fisch

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

1 20,00 €

*

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

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

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

Hauptgänge Fleisch

Rindfleischstreifen "Boeuf Stroganoff" I Gewürzgurke, Champignons, Rahmsoße, Kartoffelgratin & grüne Bohnen Variation I 19,20 €

Kalbsblankett I Spätzle & Vichy Karotten I 19,20 €

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

Maispoulardenbrust Suprême I Asia Gemüse Mix aus dem Wok & Basmati Reis I 18,00 €

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Saisonale Gemüselasagne I Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate & Parmesan I $7,80 \in$ Kürbiscurry I Gewürfelter Kürbis, Kichererbsen & Kokosmilch I $8,10 \in$

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









Dessert

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 brûleé von Vanille, Orange und Zitrone
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße
Nougat-Mousse mit Haselnuss-Krokant
Limoncello-Mascarpone-Crème
Panna Cotta

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

Zweierlei I 11,00 €
Dreierlei I 14.50 €

Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.

Eisbombe mit frischen Früchten 18,00 €

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 $\underline{\text{Seite } 14}.$

Hochzeitstorte

Hochzeitstorte

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. 8,00 € pro Person

Füllungen & Toppings

Schokoladen-Crème Vanille-Crème Nuss-Crème

7itronen-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 2,50 € 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.



















Einzelbausteine

Getränkepauschale I 8 Stunden I Pro Preis pro Person I 79,50 €

Getränkepauschale I 8 Stunden I Basic Preis pro Person I 63 €

Getränkepauschale Basic

- 8 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

Basic 1 Stunde 118€ 2 Stunden 122€ 3 Stunden 126€ 132€ 4 Stunden je weitere Stunde I 8€ Wasserpauschale: Pro Person 15€ Pro 1 Stunde | 129,00 € 2 Stunden | 34,50 € 3 Stunden 140,00 € 4 Stunden 146,00 € 5 Stunden I 52,50 € 6 Stunden I 61,50 € 7 Stunden 170,50 € 8 Stunden 180,00 €

Getränkepauschale Pro

- 8 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 "<u>Digestifauswahl</u>")

Longdrinks für die Dauer der Getränkepauschale: mit Gin (Bombay Sapphire), Rum (Havana Club, Añejo 3 Años) Wodka (Three Sixty), Whiskey (Jack Daniels & Johnny Walker)

80,00 € pro Person (+ 10,- € je weitere Stunde)

64 € pro Person (+8,-€ je weitere Stunde)

Ergänzungen Getränke & Kinderberechnung

Weine & Digestifs

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

<u>Süß:</u>

Roter, Berliner Luft, Baileys, Saurer









Ergänzungen

- nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar-

Empfang mit

HUGO, Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry I 9,00 €

Glühwein I 6,00 €

Champagner I 12,00 €

Kaffeespezialitäten I 3,00 €

(für die gesamte Dauer der Pauschale)

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

Dekoration & Technik

Dekoration & Technik

Weiße Tischwäsche, pro Person	1	2,20€
inkl. Stoffservietten & Teelichter		

	Tischkarte mit Namensliste	-1	7,90€
l	mit Tischaufsteller (Höhe 45cm)		
	Kerzenleuchter 5-armig (Höhe 80cm)	- 1	8,90€
	mit Teelichtgläsern (Stabkerzen dürfen nicht verwendet werden)		

Weiße Stuhlhussen mit weißer Schleife	1	9,00€
(nur für Bankettstühle im Saal)		

LED-Floorspot Pauschale im Kaminzimmer	I 72,00€
zur Releuchtung des Raumes und der Terrasse	

LED-Floorspot Pauschale im Strandgut	1 80,00€
zur Releuchtung des Paumes und der Terrasse	

LED-Floorspot Pauschale im Saal	-1	90,00€
zur Releuchtung des Paumes der Galerie und der Terrasse		

A3-Raumplan mit Namensliste	- 1	30,00€
(inklusive Staffelei)		

Beschallungsanlage	I 270,00€
Inkl. Disko-Lights, Mikrofon und technischer Einweisung	











Dekoration & Technik

Leinwand / Ohne Beamer mehrstündig	1 20,00€
------------------------------------	----------

Beamer / Leinwand mehrstündig	l 120,00€
nur im Festsaal huchhar	

Fotobox Classic I ohne Sofortausdruck 1350,00€ Fotobox Premium I mit Sofortausdruck 1650,00€

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)

Love Buchstaben 1 250,00 €

1,20 m hoch I RGB Beleuchtung, ein Blickfänger auf der Bühne



Hotelempfehlungen

DJ I Freie Trauung

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 680 €. Hierin inkludiert ist auch das anwesende Servicepersonal und Ihr Bankettleiter, sowie eine kleine Wassserstation. Ihre gebuchte Pauschale beginnt dann erst nach der Trauung mit dem Empfang.

Sofern die Pauschale schon mit dem Eintreffen der Gäste während der Trauung beginnt, wird eine Aufwandspauschale in Höhe von 180 € 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

FAQ - Häufig gestellte Fragen

FAQ - Häufig gestellte Fragen

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

weitergegeben.

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











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 Schulauer FÄHRHAUS für die Qualität der Speisen haftet.

Teller-/Korkgeld

Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 2,50 € pro Gast.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 1-10 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten, Raummieten und eventuelle 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 It. Karte separat berechnet.

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

FAQ - Häufig gestellte Fragen

FAQ - Häufig gestellte Fragen

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.

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 – 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. 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.

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 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, 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 gemäße 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