

HOCHZEITSBROSCHÜRE FÜR IHRE HOCHZEIT
AN DER ELBE

PREISGARANTIE auf aufgeführte Arrangements
S, M, L & XL

Schulauer FÄHRHAUS 
Das NEUE *Willkommen Ahoj*

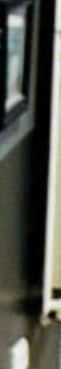
Unsere Arrangements beinhalten alle Kosten, wie zum Beispiel Beratung,
Personal, Raummieten, Energie, Reinigung usw.



MAN LERNT DAS MATROSELEBEN NICHT DURCH
ÜBUNGEN IN EINER PRÜFE.



In Hamburg leben zwei Amerikaner, die
die wollen nach Australien reisen.
Doch im Alter auf der Chasse,
da man ihnen die Felle weh,
und die verbleiben
ganz weh,
auf den letzten Teil der Reise.



Liebe Hochzeitspaare,

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*
- ✓ *Jeder Raum verfügt über Zugang zu einem 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

Bis 20 Personen „Clubraum“

30 - 64 Personen „Kaminzimmer“
Mindestumsatz in Höhe von 5.000 €

40 - 94 Personen „Elbfeuer“
- ein Raum für Alles -

60 - 84 Personen „Strandgut“
Mindestumsatz in Höhe von 8.000 €

70 - 130 Personen „Festsaal“
Mindestumsatz in Höhe von 11.000 €

Zwei weitere Räume im Fischclub Blankenese finden Sie auf Seite 8

Arrangements

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

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

Individuelle Bausteine

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

Ab Seite 10 finden Sie eine Vielfalt von Bausteinen, mit denen Sie Ihre einzigartige Feier individuell zusammenstellen oder ergänzen können.

Wir beraten Sie gerne!



Traumhochzeit an der Elbe

Inhaltsverzeichnis

Durch einen Klick auf die Überschrift gelangen Sie direkt zur Zielseite

[Veranstaltungsräume Kaminzimmer - Elbfeuer - Strandgut](#)

[Veranstaltungsräume Clubraum - Festsaal](#)

[Veranstaltungsräume in unserem Schwesterrestaurant](#)

Hochzeitsarrangements

[Arrangements - 8 h / 9 h - Basic/Pro - S & M](#)

[Arrangements - 10 h Basic/Pro - L](#)

[Arrangement - 11 h Basic/Pro - XL](#)

[Hochzeitstorte](#)

[Getränke](#)

[Dekoration & Technik](#)

[FAQ](#)

[AGB](#)



Veranstaltungsräume

Kaminzimmer 30 - 64 Gäste inklusive Tanzfläche

Elbfeuer 20 - 94 Gäste ohne Tanzfläche

Strandgut 60 - 84 Gäste inklusive Tanzfläche

Kaminzimmer

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

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

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

Elbfeuer

Das Restaurant „Elbfeuer“ mit Blick auf die Elbe bietet kleinen Hochzeiten die Möglichkeit für sich zu sein.

Feiern Sie ein gemütliches Mittag- oder Abendessen mit 20 - 94 Gästen und genießen Sie etwas Exklusivität ohne hohe Mindestumsätze.

Dieser Raum hat keinen eigenen Zugang zum Terrassenbereich.

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 Flair des Raumes. Sofern Sie keine Tanzfläche benötigen, können im Strandgut 96 Gäste platziert werden.

Dieser Raum verfügt über einen eigenen Bereich auf dem Sonnendeck.



Veranstaltungsräume

Festsaal & Clubraum 70 – 130 Gäste inklusive Tanzfläche

in Verbindung mit dem Elbfeuer und Kaminzimmer 340 Gäste

Clubraum

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

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

Festsaal

In unserem größten 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.



Veranstaltungsräume im Fischclub Blankenese auf dem Wasser!

Restaurant 50 - 80 Gäste

Sonnendeck 30 - 50 Gäste

Fischclub-Restaurant

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

Feiern Sie ein rauschendes Fest mit 50 - 80 Gästen und genießen Sie den mediterranen Flair des Raumes.

Dieser Raum verfügt über einen Zugang zur Elbe.

Fischclub-Sonnendeck

Für Feiern von 30 - 50 Personen bietet das „Sonnendeck“ auch für die kleineren Feste ein stilvolles und exklusives Ambiente.

Dieser Raum verfügt ebenfalls über einen eigenen Zugang zur Elbe und ist fast rundum von der Elbe umgeben. Unser neues Dach, welches sich bei Bedarf öffnen lässt, sorgt bei schönem Wetter auch für Sonne von oben.





Arrangement S

Arrangement S - 8 Stunden Basic/Pro 124 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

*

Menü in 3 Gängen

Vorspeise

Hausgebeiztes Saiblingsfilet
Dill-Gurken Relish, Friesée, Johannisbeeren, Shiso Kresse

Hauptgang

Kalbstafelspitz „sous vide“
Austernpilzsoße, Süßkartoffel Crème, grüner Spargel, Tomaten & Schalotten

Dessert

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

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 8 Stunden
ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und
Teeauswahl)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

124,00 €

Arrangement M

Arrangement M - 9 Stunden Basic/Pro 149 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

*

Menü/ Buffet in 4 Gängen

Vorspeise

Servierter Vorspeiseteller a la Schulauer Fährhaus
(5 Komponenten & Salat)

Servierte Suppe

Weißer Tomatencremesuppe mit Pesto

Die Hauptgänge reichen wir vom Buffet:

Flanksteak am Buffet aufgeschnitten

Köhler auf der Haut gebraten

Spaghettini aus dem Parmesanleib

Dessert

Zum Dessert reichen wir unsere Hochzeitstorte aus unserer Konditorei

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 9 Stunden
ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und
Teeauswahl)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

149,00 €

Arrangement L - 10 Stunden Basic/Pro 159 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

*

BBQ Menü / Buffet
Viererlei Vorspeisen

- serviert -

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

Vom Grill

Grevenkoper Putenbrust

Aus der Pfanne

Riesengarnelen, Oliven, Knoblauch & Zitrone

Burgerstation

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

oder

Aus dem Buchenrauch Smoker

Rinder Entrécôte im BBQ Lack

Salat Bar

Brot & Brötchen Auswahl

Rosmarin Kartoffeln & Mediterranes Grillgemüse

Dessert:

Hochzeitstorte

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 10 Stunden
ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

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

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und
Teeauswahl)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

159,00 €



Arrangement XL

Arrangement XL - 11 Stunden Basic/Pro 169 € pro Person

Showküche

Im Saal & Strandgut buchbar

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

*

Hausgemachte Mini Flammkuchen zum Empfang

*

Menü/ Buffet in 4 Gängen

*

Vorspeisenteller

- serviert -

Wildkräutersalat mit Himbeer Dressing

Büffel Mozzarella mit Tomaten & Basilikum Pesto

Gratinierter Ziegenkäse mit Birne, Honig & Walnuss

Roastbeef vom Weide-Ochsen mit Remoulade

Italienischer Landschinken mit Melone, Minze & schwarzer Pfeffer

Norwegischer Räucherlachs mit frischer Meerrettich & Orange

Gebeizter Saibling mit Kerbel & Limonen Mayonaise

Suppe

- serviert -

Weißer Tomatensuppe mit Pesto & Scampi Croustillon

Die Hauptgänge reichen wir in der Showküche:

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

*

In Olivenöl gebratenes Doradenfilet
Artischockencreme, 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 brûlée von Bourbon Vanille

Mousse au Chocolat von Zartbitterschokolade

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 11 Stunden

ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,

Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und

Teeauswahl)

*

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

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

Beachten Sie, dass das Open End Angebot nur so lange gilt, wie das Brautpaar vor Ort ist.

Preis pro Person

169,00 €

Einzelbausteine

Einführung

Einzelbausteine

Snacks - Empfang & Mitternacht

Sie wollen Ihr eigenes Arrangement erstellen?

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.

Buchen Sie sich hier Ihren Termin direkt in unserem Kalender oder senden Sie Ihre Anfrage an: veranstaltungen@schulauer-faehrhaus.de

Oder rufen Sie an: [04103/9200 25](tel:04103920025)

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/oder 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 (bis 30 Pax)

Die Vorspeise(n) und das Dessert werden einheitlich für alle Gäste gewählt. Im Hauptgang wählen Ihre Gäste vor Ort zwischen einem Fisch-, Fleisch- & 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 Blattspinat, Käse, Lachs & Ratatouille Gemüse	9,50 €
Mini Quiche Schinken, Lauch & Ricotta Spinat	9,00 €
Hausgemachte Pinsa (Fleisch, Fisch & vegetarisch)	7,90 €

Snacks um Mitternacht

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

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

Einzelbausteine

Vorspeisen Menü | Buffet

Einzelbausteine

Menü Vorspeisen

Vorspeisenteller / -Buffet

Wahlweise auch 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 mit Kapern, rosa Kalbfleisch & Thunfischcrème

Roastbeef vom Weide-Ochsen mit Trüffel-Mayonnaise & Frühlingslauch

Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Forellenkaviar & Crème Fraîche

Büffel Mozzarella mit Cherry-Tomaten & Basilikum Pesto

Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Buchweizen & Petersilie

Tatar vom Norwegischen Räucherlachs mit Gurke, Zitrone & Dill

Norwegischer Räucherlachs mit frischer Meerrettich, Apfel-Schmand

Gebeizter Saibling mit Kerbel & Limonen Mayonaise

Italienischer Landschinken mit Melone, Minze & schwarzer Pfeffer

Matjes Tatar mit rote Zwiebeln, Kerbel & Forellenkaviar

Guacamole mit Chilli & Paprika

Nordsee-Krabben mit Safran-Mayonnaise, Estragon & Rettich

Tatar vom Rind mit 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 Etagere

25,20 €

Vorspeisen

-serviert-

Hausgebeiztes Saiblingsfilet

Dill-Gurken Relish, Friesée, Johannisbeeren & Shiso Kresse 14,50 €

*

Gratinierter Ziegenkäse mit Birne, Radicchio, Fichte,

Honig & Walnuss

15,50 €

*

Carpaccio vom Lachs und Heilbutt mit Zitrone, Schmand,

Shiso-Kresse & Pecorino

16,50 €

*

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Olivenöl, Aceto Balsamico,

Rucola & Tomate

17,00 €

*

Surf & Turf

Tatar vom Black Angus mit gegrillter Riesengarnele

Guacamole, Parmesan & Cherry Tomaten

17,90 €

*

Suppen

-serviert-

Hochzeitssuppe mit Gemüseperlen, Eierstich & Markklößen 9,80 €

*

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

mit Scampi-Croustillant

9,80 €

11,90 €

*

Norddeutsche Krabbensuppe & 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 €



Einzelbausteine Menü

Hauptgang - Fisch & Fleisch

Einzelbausteine Menü

Hauptgang - Beilagen

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 €
Kalbstafilespitz „sous-vide“ 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- & eine Sättigungsbeilage:
oder lassen Sie Ihre Beilagen saisonal von unserer Küchecrew aussuchen.

Gemüsebeilagen:

Zweierlei Gemüse
(Blumenkohl, Brokkoli,
Karotten,
Grüne Bohnen, Butternuss
Kürbis, Sellerie,
Zuckerschoten oder Lauch)
*
Junger Spinat
Grüner Spargel (saisonal
auch weißer)
Mediterranes Grill-Gemüse
Erbsen Crème
Bohnenbündel
Kohlrabi
Pak Choi
Beluga Linsen
Wakame
Rahmwirsing
Rieslingkraut

Sättigungsbeilagen:

Schwenk-Kartoffeln
Bratkartoffeln
Mediterrane Kartoffeln
Kartoffelgratin
Gnocchi
*
Klassisches Risotto
Risotto mit Rucola
Risotto mit Pilzen der Saison
Tomatisiertes Risotto
Basmati Reis
*
Süßkartoffel Crème
Pastinaken Crème
Sellerie Crème
Petersilienwurzel Crème
Kartoffelpüree
*
Penne
Spätzle

Einzelbausteine Menü-Hauptgänge

Hauptgang - Vegetarisch & Vegan

Einzelbausteine Menü-Dessert

Dessert

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

Wir können auch gerne kurz vor Ihrer Veranstaltung einen Blick in unsere
saisonale Speisekarte werfen und für Veganer/Vegetarier aus dieser wählen.

Desserts -serviert-

Tiramisu mit Mascarpone Crème, Kaffee, Amarettobisquit & Capuccino Eis *	9,80 €
Zitronentarte mit Baiser, Himbeeren & Pistazien Eis *	9,70 €
Cheesecake mit mit Beeren & Walnuss Eis *	9,40 €
Nougat Toffee Crème mit Pralinen Ganache, Brombeeren & Haselnuss Eis *	10,90 €
Panna Cotta mit Pistazie & Nougat Krokant Eis *	9,10 €
Opera mit Mandelbisquit, Kaffee Butter Crème, dunkle Valrhona Ganache, Blaubeeren & Tonkabohnen Eis *	10,80 €
Crème Brûlée von Vanille, Limone, Orange & Himbeer-Yoghurt *	9,80 €
Fährhausschnitte, Schokoladen Bisquit, Zart Bitter Schokoladen Mousse Creme Brûlée Kern, dazu Walnuss Eis & Brombeer Kompott	12,50 €



Einzelbausteine Buffet-Hauptgänge

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.

Einzelbausteine Buffet-Dessert

Dessert

Vorspeisen

Wählen Sie auf [Seite 13](#) fünf Komponenten & ein Salat für Ihre Etagerer oder Buffet aus

Preis pro Person 19,00 €

Hauptgänge Fisch

Seelachs aus der Nordsee	18,40 €
Norwegischer Dorsch	19,60 €
Doradenfilet	20,00 €
Lachsfilet	20,60 €
Zanderfilet	24,50 €

Hauptgänge Fleisch

Rindfleischstreifen „Boeuf Stroganoff“ Gewürzgurke, Champignons & Rahmsoße	19,20 €
*	
Kalbsblankett	19,20 €
*	
Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	18,40 €
Kalbstafelspitz „sous-vide“ gegart	21,10 €
Entenbrust kross gebraten	21,30 €
Flank-Steak vom Rind	23,40 €
Rinderrücken vom Weideochsen	23,40 €

Hauptgänge *Vegetarisch / Vegan*

Saisonale Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate & Parmesan	7,80 €
*	
Kürbiscurry mit gewürfeltem Kürbis, Kichererbsen & Kokosmilch	8,10 €
*	
Spaghettini aus dem Parmesanleib mit Pesto	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 brûlée von Vanille, Orange & Zitrone
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße
Nougat-Mousse mit Haselnuss-Krokant
Limoncello-Mascarpone-Crème
Panna Cotta
verschiedene Toppings: Maracuja, Mango, Erdbeere, Kirsche usw.

Zweierlei 11,00 €

Dreierlei 14,50 €

Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.

*

Eisbombe mit frischen Früchten 9,00 €

*

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 [Seite 21](#).



Hochzeitstorten

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 Anschnitt-Torte)

Gerne dekorieren wir die Torte mit
frischen Blumen oder Früchten.

Preis pro Person

9,00 €

Füllungen & Toppings

Schokoladen-Crème

Vanille-Crème

Nuss-Crème

Zitronen-Crème

Waldbeer-Crème

Selbstverständlich können Sie auch Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte mitbringen. 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 8 Stunden Basic
Preis pro Person 64 €

Getränkepauschalen

Einzelbausteine

Getränkepauschale 8 Stunden Pro
Preis pro Person 80 €

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

Preis pro Person (+8,- € je weitere Stunde) 64,00 €

Basic

1 Stunde | 18 €

2 Stunden | 22 €

3 Stunden | 26 €

4 Stunden | 32 €

je weitere Stunde | 8 €

Wasserspauschale:

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

- 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 „[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)

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

Einzelbausteine

Weine & Digestifs

Einzelbausteine

Ergänzungen Getränke & Kinderberechnung

Weine

– wählen Sie jeweils einen Weiß- und Rotwein aus –

WIND Cuvée Weiß, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz
*

Pinot Grigio, Castelli Amici, Italien
*

Cuvée „Liebfrauenmilch“, Weingut 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:

Ramazotti, Jägermeister, Averna

Süß:

Roter, Berliner Luft, Baileys, Saurer

Ergänzungen

- nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar -

Empfang mit je
HUGO, Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry 9,00 €

Glühwein 6,00 €

Champagner 12,00 €

Kaffeespezialitäten 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 voll berechnet

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





Einzelbausteine

Dekoration & Technik

Dekoration & Technik

Weißer Tischwäsche, pro Person inkl. Stoffservietten & Teelichter	3,20 €
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	300,00 €

Einzelbausteine

Dekoration & Technik

Dekoration & Technik

Leinwand	20,00 €
Beamer <i>nur im Festsaal buchbar</i>	120,00 €
Fotobox Classic ohne Sofortausdruck	350,00 €
Fotobox Premium mit Sofortausdruck	650,00 €
<i>Bei beiden Fotoboxen ist die Anlieferung, der Auf- und Abbau, eine Foto-Flatrate, Requisiten, der technische Support sowie alle Fotos in digitaler Form nach der Veranstaltung im Preis enthalten. (Wird über Fremddienstleister gestellt)</i>	
Love Buchstaben 1,20 m hoch RGB Beleuchtung, ein Blickfang auf der Bühne	250,00 €



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.

Kinderbetreuung

Sprechen Sie uns gerne an. [Oder schauen Sie mal hier.](#)

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 Wasserstation. 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

Adresse:

Am Marktplatz 6, 22880 Wedel

*

Hotel Senator Marina

Adresse:

Hafenstraße 28, 22880 Wedel

*

Hotel Hafen Wedel

Adresse:

Strandbaddamm 3, 22880 Wedel

*

Hotel Kreuzer

Adresse:

Rissener Str. 195, 22880 Wedel

*

Hotel Louis C. Jacob

Adresse:

Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg-Blankenese



Abendessen
Braten auf
Krust & Kelle
Kartoffelblößen,
Kranz, Cranberries
Käsejus 4,50
Käse in Cupec
Cognac aus der Pfalz
0,2l 8,70€
& danach:
Jatin - vom albländer
Boskop
mbiert mit Calvados
Weis & Schlagwahn 20,7

Allgemeine Hinweise

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

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.

Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

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, Räumieten und eventuelle Nachtzuschläge schon inkludiert. Erweiterungen und Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache jederzeit möglich. Bedenken Sie das Ihre Getränkepauschale die Dauer Ihrer Veranstaltung festlegt.

Verlängerungsstunden

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

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

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

Probeessen

Buchen Sie bei uns ein Probeessen und essen Sie Auszüge aus der Broschüre. Hier kommen wir im Angebot/Bestätigung gesondert auf Sie zu.

Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

Allgemeine Hinweise

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%20Kinderluftballons/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 73 38 073. Für die Tischwäsche und Stoffservietten wird in diesem Falle eine Gebühr in Höhe von 3,20 € (inkl. Teelichter) pro Person berechnet. In unserem Pauschalpreis für die Tischdekoration, sind diese Kosten bereits inkludiert.

Konfetti

Es ist strikt untersagt Konfetti-Kanonen o.ä. zu zünden. Leider ist

das Konfetti nicht mit einer einfachen Reinigung zu beseitigen. 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 31.12.2024 gültig.



TRITON

CAI

CAPITAL

TRITON

TRITON

CRONOS

CAI

MSC

tex

tex

MSC

MSC

MSC

CAI

TRITON

MSC

TRITON

MSC

23

21

19

17

15

13

23

2

22

21

18

17

14

14

13

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

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 31.12.2024 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

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

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 Aufwandsersatz geltend zu machen. Es gelten für (Teil-)Stornierungen/Rücktritt/Kündigung folgende Aufwandsersatzpauschalen 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 Aufwandsersatzpauschale, 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 Aufwandsersatzpauschalen 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 Aufwandsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen. Im Falle einer Geltendmachung von Aufwandsersatzpauschalen 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 Aufwandsersatzpauschale 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 DE3720050501265176477, 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 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