

BROSCHÜRE FÜR IHRE FEIER AN DER ELBE

PREISGARANTIE auf aufgeführte Arrangements
S, M, L & XL



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



Herzlich Willkommen

Feier an der Elbe

Herzlichen Willkommen

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 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*

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.

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.

Unsere Räume

Bis 20 Personen „Clubraum“ für Standesamtliche Trauungen oder
Tagungen

30 - 64 Personen „Kaminzimmer“

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

60 - 84 Personen „Strandgut“

70 - 130 Personen „Festsaal“

Zwei weitere Räume im Fischclub Blankenese finden Sie auf Seite 8

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!



Ihre Feier 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 - 4 h / 5 h - Basic/Pro - S & M](#)

[Arrangement - 6 h Basic/Pro - L](#)

[Arrangement - 7 h Basic/Pro - XL](#)

[Arrangement - Trauerfeier](#)

[Kaffee & Kuchen Arrangements](#)

[Frühstück und Brunch an der Elbe](#)

[Einzelbausteine](#)

[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 Veranstaltungen 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.

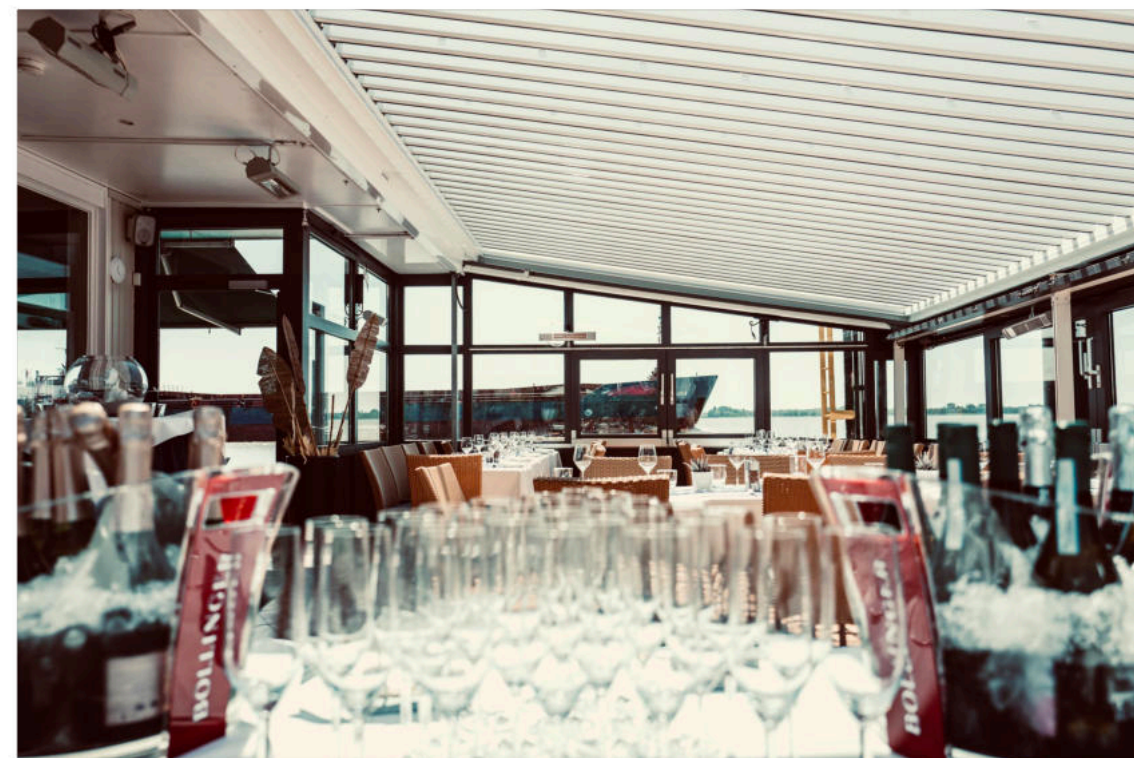
Feiern Sie ein rauschendes Fest mit 50 - 80 Gästen und genießen Sie den mediterranen Flair des Raumes.

Das Restaurant 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 - 4 Stunden Basic/Pro **84 €** 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 4 Stunden
Longdrinks von Anfang bis Ende der Veranstaltung

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

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

84,00 €

Arrangement M

Arrangement M - 5 Stunden Basic/Pro **108 €** 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
Schulauer Pannfisch mit Pommery Senfsoße
Spaghettini aus dem Parmesanleib

Zum Dessert reichen wir am Buffet unser Dreierlei:
Crème brûlée von Bourbon Vanille

Mousse au Chocolat von Zartbitterschokolade
Nougat-Mousse mit Haselnuss-Krokant

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 5 Stunden
Longdrinks von Anfang bis Ende der Veranstaltung

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

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

108,00 €

Arrangement L

BBQ

Arrangement L - 6 Stunden Basic/Pro **119 €** 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

Zweierlei Dessert:

Tiramisu von Mascarpone und Blaubeeren

Crème brûlée von Vanille, Orange & Zitrone

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 6 Stunden

Longdrinks von Anfang bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,

Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie
Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und Teeauswahl)

*

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

119,00 €



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 & Fingermöhrrchen

*

In Olivenöl gebratenes Doradenfilet
Artischockencreme, Thymian Paprika & Rosmarin Kartoffeln

*

Spaghettini aus dem Parmesanleib
& zweierlei Pesto

Dessert

- vom Buffet im Veranstaltungsraum -

Langnese Eismagen
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 7 Stunden
Longdrinks von Anfang bis Ende der Veranstaltung
(Weiß- und Rotwein, FÄHRHAUS Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und
Teeauswahl)

*

Tischwäsche
Weiße Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Ein Arrangement für Ihre Trauerfeier

2 Stunden - Preis pro Person 42,50 €

Kaffee & Kuchen Arrangements

Gold, Preis pro Person 23,30 € - Platin, Preis pro Person 33,50 €

Arrangement für Ihre Trauerfeier

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

*

Suppe

Weiß e Tomatensuppe mit Pesto
- serviert -

Canapés

Herzhafte Canapés auf einer Etagere serviert
Roastbeef, Brie & Räucherlachs

Torten und Kuchen Buffet

Unsere FÄHRHAUSTORTE, Käsekuchen, saisonaler Obstkuchen und Butterkuchen
Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir die Torten- & Kuchenauswahl nach Abfrage am Tisch oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und Schulauer FÄHRHAUS
Elbperle (Tafelwasser)

*

Tischwäsche

Weiß e Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Gesamtpreis inkl. Wäsche 42,50 €

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 23,30 €

Kaffee und Kuchen Arrangement Platin

inkl. Getränkepauschale für 2 Stunden

Torten und Kuchen Buffet

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir die Torten- & Kuchenauswahl nach Abfrage am Tisch oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

FÄHRHAUS Spezialitäten und Eis

Frische Waffel, warmer Apfelstrudel oder Windbeutel

Herzhafte Canapés auf einer Etagere serviert
Roastbeef, Brie und Räucherlachs

*

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

Preis pro Person 33,50 €

Frühstück an der Elbe		Brunch an der Elbe	
Von 09:30 Uhr - 11:30 Uhr - Preis pro Person 25,90 €		Von 10:30 Uhr - 13:30 Uhr - Preis pro Person Brunch 45,50 € Jeden Sonntag a la carte oder Sie buchen: Von Montag - Freitag ab 30 Personen An Samstagen ab 25 Personen	

Frühstück		Erweiterung als Bruncharrangement	
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 * American Pancakes Fluffige Pfannenkuchen mit schwarzer Johannisbeere * Am Buffet frisch zubereitet: Rührei-wahlweise mit Schnittlauch, Champignon, Tomate, Käse, Spiegelei, weich gekochtes Ei und Egg Benedict, Puten Würstchen und kross gebratener Rinder-Bacon * Getränkepauschale von 09:30 Uhr - 11:30 Uhr FÄHRHAUS Tafelwasser Apfel- und Orangensaft Filterkaffee und Tee		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 40 Personen) * Vorspeise Kalte Platten (Antipasti, wie zum Beispiel eingelegte Champignons, gebratene Zucchini * Hauptgang Kalbstafelspitz mit Champignonrahmsoße oder Schulauer Pannfisch mit Pommery Senfsoße, Bratkartoffeln und Salat (Saisonale Beilagen nach Wahl der Küche)) (Vegetarische Alternative auf Nachfrage) * Dessert Mousse au Chocolate Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße * Getränkepauschale von 10:30 Uhr - 13:30 Uhr FÄHRHAUS Tafelwasser Apfel- und Orangensaft Filterkaffee und Tee	
Preis pro Person		Preis pro Person Brunch inklusive Frühstück	
25,90 €		45,50 €	

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 Veranstaltungskoordinatoren 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)	8,90 €

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 €

Einzelbausteine

Vorspeisen Menü I 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 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	29,90 €
Steinbutt an Krustentiersoße	40,80 €

Fleisch

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	27,50 €
Kalbstafelspitz „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

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		Dessert	
Wählen Sie auf Seite 13 fünf Komponenten & ein Salat für Ihre Etagere oder Buffet aus		Die Desserts können in der Tischmitte oder als Buffet gereicht werden.	
Preis pro Person		Bitte wählen Sie hierfür Ihre Desserts aus folgenden Komponenten:	
19,00 €			

Hauptgänge Fisch			
Seelachs aus der Nordsee	18,40 €	Hausgemachtes Tiramisu	
Norwegischer Dorsch	19,60 €	Mousse au chocolat	
Doradenfilet	20,00 €	Obstsalat	
Lachsfilet	20,60 €	Crème brûlée von Vanille, Orange & Zitrone	
Zanderfilet	24,50 €	Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße	
***		Nougat-Mousse mit Haselnuss-Krokant	
Hauptgänge Fleisch		Limoncello-Mascarpone-Crème	
Rindfleischstreifen „Boeuf Stroganoff“ Gewürzgurke, Champignons & Rahmsoße	19,20 €	Panna Cotta	
*		verschiedene Toppings: Maracuja, Mango, Erdbeere, Kirsche usw.	
Kalbsblankett	19,20 €	Zweierlei	
*		Dreierlei	
Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	18,40 €	Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.	
Kalbstafelspitz „sous-vide“ gegart	21,10 €	*	
Entenbrust kross gebraten	21,30 €		
Flank-Steak vom Rind	23,40 €	Eisbombe mit frischen Früchten	
Rinderrücken vom Weideochsen	23,40 €	9,00 €	
***		*	
Hauptgänge <i>Vegetarisch / Vegan</i>		Selbstverständlich reichen wir Ihnen auch gerne Ihre mitgebrachte Hochzeits- oder Geburtstagstorte zum Dessert. Diese wird als Eröffnung des Dessert Buffets mit einem kleinen Feuerwerk herein gefahren. Hier berechnen wir ein Teller geld von <u>3,00 €</u> .	
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 €		



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,- € für weitere Stunde) 64,00 €



Basic

1 Stunde | 18 €

2 Stunden | 22 €

3 Stunden | 26 €

4 Stunden | 32 €

je weitere Stunde | 8 €

Wasserpauschale:

Pro Person | 6 €

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,- € für weitere Stunde) 80,00 €

Einzelbausteine

Weine & Digestifs

Weine

– wählen Sie jeweils einen Weiß- und Rotwein aus –

WIND Cuvée Weiß, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz
*

Win Win - Riesling von Winning, Pfalz
*

Cuvée „Liebfrauenmilch“, Weingut Hammel, Pfalz

FIRE Cuvée Rot, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz
*

Win Win Cuveé aus Merlot und Blaufränkisch von Winning, Pfalz
*

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

Einzelbausteine

Ergänzungen Getränke & Kinderberechnung

Ergänzungen

- nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar -

Empfang mit je
HUGO, Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry 10,50€

Glühwein 6,00 €

Champagner 12,00 €

Kaffeespezialitäten 3,50 €
(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

Weiße Tischwäsche, pro Person inkl. Stoffservietten & Teelichter	4,80 €
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)	9,50 €
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 €
Staffelei	15,00 €
Beschallungsanlage Inkl. Disko-Lights, Mikrofon und technischer Einweisung	350,00 €

Einzelbausteine

Dekoration & Technik

Dekoration & Technik

Leinwand	20,00 €
Beamer im Saal fest verbaut	120,00 €
Beamer mobil inkl. Leinwand	100,00 €
Love Buchstaben 1,20 m hoch RGB Beleuchtung, ein Blickfang auf der Bühne	250,00 €



Einzelbausteine

DJ | Freie Trauung

Einzelbausteine

Hotelempfehlungen

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



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 5,00 € 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. 3,00 € pro Gast.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 1-9 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

Leider können unsere Veranstaltungen nicht spontan verlängert werden, da unsere Einsatzzeiten im Vorfeld genau geplant sind. Unser Team arbeitet nach einem festen Dienstplan, der gesetzliche Vorgaben wie die maximale tägliche Arbeitszeit von 10 Stunden berücksichtigt. Spontane Änderungen sind deshalb aus organisatorischen und rechtlichen Gründen nicht möglich. Wir bitten um Verständnis und freuen uns, wenn wir gemeinsam im geplanten Rahmen eine tolle Zeit haben!

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

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

Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

das Konfetti nicht mit einer einfachen Reinigung zu beseitigen. Sollte Konfetti im Raum liegen, berechnet das NEUE Schulaue 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 2-12 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 31.12.2026 gültig.



Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

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 31.12.2026 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 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.

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

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 2-12 Wochen vor der Feier, per Rechnung 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 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