

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Service- und Küchenzeiten

In unseren Preisen sind folgende Service- und Küchenzeiten enthalten:

Küche: unsere Küche ist bei Veranstaltungen abends bis 22.00 Uhr für Sie da.

Service: das Serviceteam steht Ihnen bis 2.00 Uhr zur Verfügung.

Wir verrechnen keine Nachtzuschläge, bitten Sie aber, 2.00 Uhr als verbindlichen Schlusspunkt Ihrer Veranstaltung zu sehen. Dieser strikte Abschluss ist aufgrund der verschärften Arbeitszeitgesetze leider unumgänglich!

Professionalität

Wir bringen mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Organisation und Ausführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit- dies ist für Sie eine Sicherheit, auf die Sie bauen können.

Zudem sind bei uns erfahrene Mitarbeiter für Sie zuständig, so dass Sie Ihr Fest entspannt genießen können.

Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Personenzahl

Häufig ändert sich die reservierte Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch mehrfach. Dafür haben wir natürlich vollstes Verständnis.

Dennoch ist die von Ihnen bis spätestens 2 Werkstage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Nach unten abweichende Zahlen werden nach der von Ihnen zu diesem Zeitpunkt bestellten Personenzahl verrechnet.

Da wir aus Erfahrung zu Ihrer Sicherheit immer etwas mehr kalkulieren, sind geringfügig höhere Personenzahlen meist kein Problem.

Über kurzfristige Änderungen bitten wir Sie dennoch, uns zu informieren.

Sonstige Kosten (Raumkosten etc.)

Wir verzichten grundsätzlich auf Berechnung von Raumkosten.

Unsere Musikanlage im Wintergarten stellen wir Ihnen GB gerne zur Verfügung.

Wir berechnen pro Abend 100,-€ und bitten Sie, die entsprechenden Kabel selber mitzubringen.

Als mittelständiger Gastronomiebetrieb sind wir erfolgsabhängig und müssen wirtschaftlich denken und handeln.

Unser Ziel ist es, eine qualitativ hochwertige Dienstleistung in Küche und Service zu erbringen. So sind wir auf einen entsprechenden Mindestverzehr in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen.

Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der Art der Veranstaltung.

Bringen Sie den Kuchen zu Ihrer Veranstaltung selber mit, berechnen wir für die Aufbewahrung, das Schneiden, das Servieren, den Büffetaufbau und das Geschirr einen Gedeckpreis von 2,— pro Person.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Kuchen und Torten keine Produkthaftung übernehmen können.

Bitte kennzeichnen Sie alle Verpackungen mit dem Namen Ihrer Veranstaltung, da es sonst leicht zu Verwechslungen kommen kann. Hierfür übernehmen wir keine Gewähr.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell bei der Planung Ihres Festes, der Menüauswahl und allen anderen anfallenden Arbeiten wie Blumen, Dekoration, Musik etc.

Denken Sie daran:

... es ist Ihr Fest, bei dem Sie nur feiern und genießen sollenUm alles Andere kümmern wir uns, so dass Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem wird!