



Hochzeits- & Veranstaltungsmappe Römerhof | Kulinarium an der Glems

Römerhof Hotelbetriebs GmbH | Robert-Leicht-Straße 93 | 70563 Stuttgart - Vaihingen
Tel. (0711) 68 78 80 | Fax. (0711) 68 78 860 | Email: info@roemerhof-kulinarium.de
www.roemerhof-kulinarium.de

Kulinarium an der Glems | Mahdentalstraße 111 | 70569 Stuttgart - Büsnau
Tel. (0711) 68 78 80 | Fax. (0711) 68 78 860 | Email: info@roemerhof-kulinarium.de
www.roemerhof-kulinarium.de

Verkaufsleiter:
Pietro D'Aiuto
Mobil: 0174-1858426





Feiern im Römerhof | Kulinarium an der Glems

| | |
|--|-----------------|
| Feiern im Römerhof Kulinarium | Seite 3 |
| Räumlichkeiten und Stellmöglichkeiten | Seite 4 5 6 |
| Tisch-Dekoration | Seite 7 |
| Aperitif-Empfehlungen | Seite 8 |
| Getränke | Seite 9 10 |
| Menüvorschläge Getränkevorschläge | Seite 11 |
| Büffetvorschläge | Seite 12 |
| Speisenauswahl | Seite 13 |
| Fingerfood Snacks | Seite 14 |
| Hochzeits- & Veranstaltungspauschalen | Seite 15 16 |
| Raummieten und Mindestumsatz | Seite 17 |
| Übernachtungsmöglichkeiten | Seite 18 |
| Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen | Seite 19 20 |





Herzlich Willkommen im Römerhof | Kulinarium an der Glems

Es freut uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeit an uns gedacht haben!

Der Römerhof

befindet sich im unmittelbaren Herzen von Stuttgart-Vaihingen. Am Rande eines Wohngebietes gelegen bietet unser Haus mit seiner persönlichen Atmosphäre den perfekten Ort für Ihre Feierlichkeiten die Sie ab 20 Personen auch am Wochenende und Feiertagen exklusiv bei uns durchführen können. Hier stehen Ihnen 3 Räumlichkeiten zur Verfügung. Im bezaubernden Ambiente unseres, im mediterranen Design modernisierten Restaurant, verwöhnen wir Ihren Gaumen mit moderner, schwäbischer Frischeküche.



Das Kulinarium an der Glems

befindet sich ca. 6 Kilometer vom Römerhof entfernt und ist mit dem Auto in 10 Minuten bequem zu erreichen. Inmitten einer herrlichen Naturkulisse zwischen grünen Wiesen und Wäldern bietet Ihnen das Kulinarium eine Oase der Gastlichkeit, welche nah an Stuttgart und gut erreichbar durch die unmittelbarer Nähe zur Autobahn liegt. Hier stehen Ihnen 4 Räumlichkeiten zur Verfügung und eine traumhafte Terrasse, die unter den Kastanienbäumen zum verweilen einlädt. Unsere Räumlichkeiten verfügen über eine gute Akustik, eine individuell steuerbare Beleuchtung und eine Beschallungsanlage für Hintergrundmusik. Die Räume sind mit einem Parkettboden | Steinboden belegt und eignen sich somit optimal als Tanzfläche, sodass auch diesem Vergnügen nichts im Wege steht.



In der **Küche** verwenden wir frische Zutaten. Kombiniert mit Kreativität ergeben sich hieraus schmackhafte, fein zubereitete Gerichte. Blättern Sie einfach mal in unseren Menü- und Speisenvorschlägen. Gerne bieten wir Ihnen auch Vorschläge an, die ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind.



Wir freuen uns, Ihre Feier bei uns ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen bei der Planung und Durchführung mit Rat und Tat zur Seite. Unser Team freut sich darauf, diesen besonderen Tag ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten. Gerne erarbeiten wir Ihnen ein individuelles Angebot – ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und je nach Wunsch – auch zum Festpreis, sodass Sie eine Planungssicherheit haben.



Ihr Team vom **Römerhof | Kulinarium an der Glems**





Raumübersicht **Römerhof**



Galerie

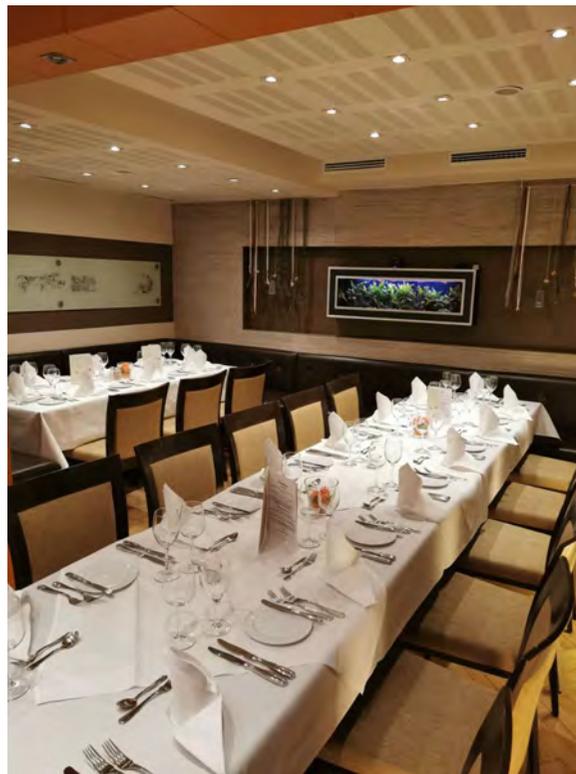
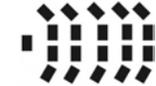
- 32 m²
- bis 20 Personen
- Fliesenboden
- Leinwand
- W-Lan

Tischbestuhlung

Tafel



Parlamentarisch



Restaurant Käppele

- 44 m²
- bis 40-50 Personen
- Parkettdesign
- W-Lan

Tischbestuhlung

Tafel



Reitersube

- 12 m²
- bis 8 Personen
- Parkettdesign
- W-Lan

Tischbestuhlung

Tafel





Raumübersicht **Kulinarium an der Glems**



Saal Solitude

- 169 m²
- bis 120 Personen
- Parkettboden
- Bühne
- W-Lan
- Bar

Tischbestuhlung



Unser Saal Solitude bietet eine Bühne mit Klimaanlage, Lichttechnik, Beschallungsanlage sowie eine eigene Bar für Cocktails und Drinks.





Raumübersicht **Kulinarium an der Glems**



Weißer Salon

- 43 m²
- bis 30 Personen
- Parkettdesign
- W-Lan
- Klimaanlage mit Virenfilter

Tischbestuhlung
Tafel



Jägerstube

hinterer Bereich abtrennbar

- 24 m²
- bis 20 Personen
- Parkettdesign
- W-Lan

Tischbestuhlung
Tafel



Waldblick

- 50 m²
- bis 40 Personen
- Natursteinboden
- W-Lan

Tischbestuhlung
Tafel





Tischdekoration / Menükarten



Die Tische werden mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten eingedeckt. Das festliche Eindecken der Tische ist im Preis inbegriffen.

Passend zur Saison und dem Anlass der Feierlichkeit haben wir unterschiedliche Vorschläge für Ihre Tischdekoration. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne vor Ort.

Einige Preisbeispiele für die Blumengestecke:
Für jeden quadratischen Tisch empfehlen wir ein Gesteck ab 30,00 €. Für eine Blocktafel mit 20 Personen empfehlen wir Blumenarrangements pro Gesteck ab 20,00 €. Je nach Blumen- und Dekorationswunsch können die Preise variieren.

Nach Rücksprache ist es möglich Ihre Tische und Räumlichkeiten individuell zu gestalten.

Die Menükarten erstellen wir gerne für Sie nach der Wahl eines Menüs/Büffet, soweit Sie diese nicht selber gestalten möchten. Bitte beachten Sie, dass hierfür 2,00 € pro Menükarte berechnet werden. Bei Veranstaltungen ab 30 Personen bieten wir Ihnen einen Sonderpreis von 1,50 € pro Menükarte. Gerne können Sie die Anzahl der Menükarten selbst bestimmen.

Wir bitten Sie zudem zu beachten, dass der Raum bei der Bestellung eines Mittagessens bis 16.00 Uhr für Sie reserviert ist. Bei anschließendem Kaffee und Kuchen stellen wir Ihnen den Raum bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Bei Feierlichkeiten am Abend erlauben wir uns ab 24.00 Uhr Personalkosten in Höhe von 35,00 € pro Mitarbeiter/Stunde zu berechnen.





Aperitif / Empfang

Sekt | Prosecco | Champagner

Rilling Sekt trocken
Römerhof Hausmarke

Glas 0,1l 3,70 €
Flasche 0,75l 25,00 €

Prosecco trocken

Glas 0,1l 3,70 €
Flasche 0,75l 25,00 €

Prisecco Alkoholfrei Cuvée Nr. 11 od. Rotfruchtig
Manufaktur Jörg Geiger

Glas 0,1l 3,70 €
Flasche 0,75l 25,00 €

Champagner – Auf Anfrage (Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Pommery etc.)

Lust auf eine fruchtige Beigabe
Aperol | Cassislikör | Holunderblütensirup

je Glas 0,1l 0,30 €

Moderne Klassiker | Aperitifspritz

Aperol Spritz Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Glas 0,25l 5,70 €

Ramazzotti Rosato Mio Ramazzotti Rosato | Prosecco | Basilikum

Glas 0,25l 5,70 €

Ramazzotti Rosato Tonic Ramazzotti Rosato | Tonic | Zitrone

Glas 0,25l 5,70 €

Ramazzotti Rosato Aura Ramazzotti Rosato | Rosé Wein | Traubensaft

Glas 0,25l 5,70 €

Hugo Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze

Glas 0,25l 5,90 €

Hugo Rosé Holunderblüten-Rhabarbersirup | Prosecco | Soda | Minze

Glas 0,25l 5,90 €

Campari Amalfi Campari | Bitter Lemon | Grapefruitsaft

Glas 0,25l 5,50 €

Campari Tonic Campari | Tonic Water | Zitrone | Gurke

Glas 0,25l 5,50 €

Campari Soda Campari | Soda

Glas 0,25l 5,50 €





Getränke

Alkoholfrei

Teinacher Mineralwassr
medium | still 0,25l 2,50 €
0,75l 4,90 €

Vitaminwasser (Karaffe)
Orange | Zitrone | Minze 0,5l 4,00 €

Teinacher Genuss Limonade 0,33l 3,20 €
Zitrone
Orange-Mandarine
Mango-Maracuja
Rhabarber-Mirabelle
Johannisbeere-Holunder

Teinacher Genuss Eistee 0,33l 3,20 €
Pfirsich | Zitrone

Softdrinks 0,33l 3,20 €
Coca Cola | Coca Cola Light Eis | Zitrone
Sprite | Mezzo Mix Eis | Zitrone
Fanta Eis | Orange

Fruchtschorle 0,2l 2,90 €
Apfel | Orange | Johannisbeere | 0,4l 3,90 €
Mulitvitamin

Fruchtsäfte 0,2l 3,90 €
Apfel | Orange | Johannisbeere | 0,4l 4,90 €
Mulitvitamin

Heissgetränke

Kaffee & Schokolade

Café Crème Tasse 2,50 €
Kaffee entkoffeiniert Tasse 2,50 €
Espresso Tasse 2,00 €
Espresso doppelt Tasse 3,00 €
Milchkaffee Tasse 2,90 €
Cappuccino Tasse 2,90 €
Latte Macchiato Tasse 3,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne Tasse 3,10 €

Kaffee - Spezialitäten

Café Amsterdam Tasse 4,50 €
Kaffee | Eierlikör | Sahne
Café Saronno Tasse 4,50 €
Kaffee | Amaretto | Sahne
Café Affogato Tasse 4,20 €
Espresso | Vanilleeis

Tee

Schwarztee Tasse 2,50 €
Kamille Tasse 2,50 €
Pfefferminz Tasse 2,50 €
Früchte Tasse 2,50 €





Getränke

Bier vom Fass

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Schwaben Bräu Pils | 0,3l | 3,20 € |
| | 0,4l | 3,70 € |
| Schwaben Bräu Export | 0,3l | 3,20 € |
| | 0,5l | 3,90 € |
| Hefeweizen Hefetrüb | 0,3l | 3,20 € |
| | 0,5l | 3,90 € |

Flaschen Bier

| | | |
|------------------------------|---------------|--------|
| Wulle Bier | Flasche 0,33l | 3,20 € |
| Rothaus Pils Tannenzäpfle | Flasche 0,33l | 3,20 € |
| Das Schwarze | Flasche 0,5l | 3,90 € |
| Sanwald Weizenbier | Flasche 0,5l | 3,90 € |
| Kristall Dunkel | | |
| Dinkelacker Pils alkoholfrei | Flasche 0,3l | 3,20 € |
| Paulaner Weizenbier | | |
| alkoholfrei | Flasche 0,5l | 3,90 € |

Biermischgetränke

| | | | |
|-------------|-------------------------------|------|--------|
| Radler | Export Zitronenlimonade | 0,5l | 3,90 € |
| Diesel | Export Coca Cola | 0,5l | 3,90 € |
| Russ | Hefeweizen Zitronenlimonade | 0,5l | 3,90 € |
| Cola Weizen | Hefeweizen Coca Cola | 0,5l | 3,90 € |

Weine

Weisswein

| | |
|---|---------|
| Riesling trocken 0,75l | 25,00 € |
| Fruchtige Aromen von Äpfeln VDP. Gutswein Rebhuhn Weingut Aldinger Württemberg | |
| Pinot Grigio trocken 0,75l | 15,50 € |
| frische Säure feine Mandelaromen Pagus Pisano IGT Venetien Italien | |

Roséwein

| | |
|--|---------|
| Lemberger Rosé trocken 0,75l | 20,00 € |
| pikant feine Fruchtsäure QbA Fellbacher Weingärten Fellbach Württemberg | |
| Mas Rabell Rosado trocken 0,75l | 22,00 € |
| Aromen von Stachelbeeren & Ananas Miguel Torres Spanien | |

Rotwein

| | |
|---|---------|
| Lemberger trocken 0,75l | 22,00 € |
| kräftige Gerbstoffaromen VDP. Gutswein Weingut Aldinger Fellbach Württemberg | |
| Primitivo trocken 0,75l | 18,50 € |
| IGT Piane del Lavante Casa Vinicola Minini Apulien - Italien | |





Menüvorschläge

Menü 1

Wald & Wiesensalat

Blattsalate | Blüten | Ziegenkäsetaler mit Honig gratiniert | Apfel-Birne-Vinaigrette

Weißer Tomatensuppe

Rote Johannisbeeren | geröstete Pinienkerne

Rinderfilet am Stück gebraten

Lembergerjus | Karottenscheiben karamellisiert | Kartoffelstrudel

Schwäbisches Ying & Yang

Helles und dunkles Schokoladenmousse | Blütenmix | Biskuitbruch

3 Gang Menü zum Preis von 39,00 €

4 Gang Menü zum Preis von 46,00 €



Menü 2

Feldsalat

Speckwürfel | Kartoffeldressing

Zucchinicremesuppe

Tomatenwürfel | Kräuter

Maispoulardenbrust

Portweinsauce | Gemüse | Tagliatelle

Champagnerparfait

frische Früchte | Saucenspiegel

3 Gang Menü zum Preis von 37,00 €

4 Gang Menü zum Preis von 43,00 €



Getränkepauschale

Bier

Pils vom Fass
Export vom Fass
Hefeweizen vom Fass
Radler - Diesel - Russ

Weine

Riesling halbtrocken 0,75l
kräftig | vollmundig
QbA Fellbach Lämmli - Württemberg

Montepulciano D'Abruzzo trocken 0,75l

vollmundig | elegant | harmonisch
Talamonti Modá DOC | Abruzzen | Italien

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet

Medium | Still

Softdrinks

Coca Cola | Coca Cola Light | Fanta | Mezzo Mix
Sprite | Teinacher Genusslimonade

Saftschorlen

Apfel | Maracuja | Johannisbeere | Orange
Holunder | Holunder-Rhabarber | Multivitamin

Spirituosen

Himbeergeist | Kirschwasser | Williams Birne
Ramazzotti | Averna | Jägermeister | Grappa
(ein „Verdauungsschnaps“ pro Person)

Heissgetränke

Café Crème, Espresso, Cappuccino

Getränkepauschale pro Person 39,50 €





Büffetvorschlag

Salatbar

Wald & Wiesensalat

Blattsalate | Kartoffelsalat | Rohkostsalate | Hausdressing | Knuspercrunch

Vorspeisen

To-Mo

Tomaten-Mozzarella | Basilikum | Olivenöl

Schwäbisches Antipasti

gegrilltes Gemüse | verschieden Dips

Artischocken-Shrimps-Salat

Kirschtomaten | weiße Balsamico Vinaigrette

Paprikacrèmesuppe

frische Kräuter | Limettensaft

Hauptgänge

Tomaten Fusilli

Tomaten Crème fraîche | Parmesan | Basilikum

Kalbsrahmbraten

Trollingerjus | Marktgemüse | Butterspätzle

Doradenfilet

Weissweinsauce | Paprikagemüse | cremige Polenta

Dessert

Knuspercrème

Weißes Schokoladenmousse | Honig-Mandeln | Knusperperlen

Apfelstrudel

Rum-Vanillesauce | Minze

Panna Cotta

Orangenemulsion | Vanillestreusel

Salat | 2x Vsp | — | 2x HG | 2x Dessert zum Preis von 39,00 € pro Person

Salat | 2x Vsp | Suppe | 2x HG | 2x Dessert zum Preis von 45,00 € pro Person

Salat | 3x Vsp | Suppe | 3x HG | 2x Dessert zum Preis von 55,00 € pro Person





Diese Speisen können Sie in Ihrem Menü | Büffet in der Speisefolge ergänzen oder austauschen

Vorspeisen

Crêperöllchen gefüllt

Räucherlachs | Mascarponecrème

Gebratene Scampi-Spieße

Cocktailsauce | Limettendip

Vitello Tonnato

Kapern | Limettenfilets



Suppen

Zucchinicrèmesuppe

Tomatenwürfel | Kräuter

Kraftbrühe

Maultasche | Flädlestreifen | Wurzelgemüse



Pasta

Hauspasta getrüffelt

Trüffelsauce | geschmolzene Kirschtomaten

Tomaten Fusilli

Crème fraîche | Parmesan | Basilikum

Steinpilzravioli

Mascarponecrème | Rucola | Kirschtomaten

Rote Linsen Strozzapreti

Kichererbsensugo | Feta



Fisch Hauptgänge

Gebratener Lachs

Dillsauce | Spinat | Wildreis

Saiblingilet

Weissweinsauce | Paprikagemüse | Salzkartoffeln

Fleisch Hauptgänge

Kalbsfilet

Morchelrahmsauce | Marktgemüse | Herzoginkartoffeln

Schweinefilet

Pilzrahmsauce | Karotten-Zuckerschotengemüse | Spätzle

Rinderfilet

Barolosauce | Speckbohnen | Tagliatelle

Dessert

Crème brûlée

Orangenemulsion | Vanillestreusel

Mango-Joghurtmousse

Kiwiragout

Rote Grütze

Vanillesauce | Sahne





Fingerfood & Snacks

Canapés

mit Räucherlachs | Meerrettichcrème
mit Roastbeef | Kräuterdip
mit Antipasti | Frischkäsemousse



Spaß im Glas

Alblinsensalat | Gemüseratatouille
Melonensalat | Feta
Grissini | Parmaschinken



Wraps

Cesar Style
Hähnchen | Salatmix | Parmesan

Falafel
Currycreme | Grillgemüse | Avocado

To-Mo
Tomate | Mozzarella | Oliven | Rucola



Seelachsfilet
paniert | Remoulade | Sesam

Sandwiches

mit Serrano-Schinken | Kräutercreme | Rucola
mit Räucherlachs | Meerrettichdip
mit Roastbeef | Remoulade
mit Avocado Tatar | gegrillte Wassermelone

Wählen Sie 3 Teile Ihrer Wahl für pro Person 8,00 €



Mitternachtssnack kalte Varianten

Wurst- & Schinkenplatte

5 Sorten verschiedene Wurst- & Schinkenspezialitäten
Toppings | Baguette

Käseplatte

5 Sorten verschiedene Weich- & Hartkäsespezialitäten
Frischkäse | Toppings | Baguette

Wurst- & Käseplatte

verschiedene Wurst & Schinkenspezialitäten
verschiedene Weich- & Hartkäsespezialitäten
Frischkäse | Toppings | Baguette

pro Person 8,00 €

Mitternachtssnack warme Varianten

Currywurst

Ketschup | Currypulver | Baguette

5,00 €

Kartoffelsuppe

mit oder ohne Debreziner | Majoran | Baguette

4,50 €

Gulaschsuppe

Rind | Paprika | Kartoffeln | Baguette

4,50 €





Hochzeits- und Veranstaltungspauschalen

Pauschale 1

Sektempfang

Hausmarke Rilling Sekt | 2 Gläser 0,1l pro Person

Fingerfood

Fleisch | Fisch | vegetarisch
verschiedene Canapés | 3 Stück pro Person

Getränke

Mineralwasser | Softgetränke | Bier vom Fass | Wein |
Heissgetränke

Abendessen Büffet | Menü

Salat | 2x Vorspeisen | 2x Hauptgang | 2x Dessert

Spirituosen

verschiedene Obstbrände | Kräuterliköre
1 Glas 2 cl pro Person

Dekoration

Blumengesteck

Hochzeitsspackage pro Person ab 99,00 €

Folgende Leistungen sind nicht enthalten:

Getränke

Champagner | Prosecco | Digestif | Longdrinks | Cocktails

Live Musik | Bühnenshow | Raummiete

Ab 24:00 Uhr erlauben wir uns einen Serviceaufschlag von
35,00 € pro Stunde | pro Mitarbeiter zu berechnen.

Ab 1:00 Uhr werden sämtliche Getränke nach Verbrauch
berechnet.





Hochzeits- und Veranstaltungspauschalen

Pauschale 2

Kaffee & Kuchen

Kaffee oder Kaffee-Milchspezialitäten | 2 Tassen pro Person

Sektempfang

Hausmarke Rilling Sekt | 2 Gläser 0,1l pro Person

Fingerfood

Fleisch | Fisch | vegetarisch
verschiedene Canapés | 3 Stück pro Person

Getränke

Mineralwasser | Softgetränke | Bier vom Fass | Wein | Heissgetränke

Abendessen Büffet | Menü

Salate | 2 Vorspeisen | 2 Hauptgänge | 2 Desserts

Spirituosen

verschiedene Obstbrände | Kräuterliköre
1 Glas 2 cl pro Person

Hochzeitspauschale pro Person ab 121,00 €

Folgende Leistungen sind nicht enthalten:

Getränke

Champagner | Prosecco | Digestif | Longdrinks | Cocktails

Live Musik | Bühnenshow | Raummiete

Ab 24:00 Uhr erlauben wir uns einen Serviceaufschlag von 35,00 € pro Stunde | pro Mitarbeiter zu berechnen.

Ab 1:00 Uhr werden sämtliche Getränke nach Verbrauch berechnet.





Raummiete

Römerhof in Stuttgart-Vaihingen:

Restaurant Käppele 150,00 €

Reiterstube 50,00 €

Galerie 100,00 €



Kulinarium an der Glems in Stuttgart-Büsnau:

Restaurant Jägerstube 150,00 €

Weißer Salon 250,00 €

Waldblick 300,00 €

Saal Solitude 400,00 €





Übernachtungen

Übernachtungspreise für Ihre Veranstaltung im Haus. Doppelzimmer nur buchbar für 2 Personen, auf Anfrage auch mit Zustellbetten möglich.

Alle Hotelzimmer sind Nichtraucherzimmer mit Bad, WC, Kabel-TV, Telefon sowie kostenfreiem WLAN im gesamten Haus.



| | Römerhof | Kulinarium an der Glems |
|------------------------|----------|-------------------------|
| Einzelzimmer | € 79,00 | € 69,00 |
| Doppelzimmer | € 99,00 | € 89,00 |
| Doppelzimmer „Piccolo“ | | € 79,00 |
| Zusatzbett | € 20,00 | € 20,00 |
| Babybett | € 10,00 | € 10,00 |



Die genannten Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet. Zum Preis von 12,00 € pro Person können Ihre externen Frühstücksgäste (nach Anmeldung) mit Ihnen in unserem Römerhof oder Kulinarium an der Glems zusammen frühstücken



Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren diese Preise ihre Gültigkeit!





Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im **Römerhof** und **Kulinarium an der Glems**:

1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer
2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden unterschriebene Vereinbarung vorliegt
3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke
4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich
5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen
6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
10. Für mitgebrachten Kuchen | Torten berechnen wir ein Tellergeld von 2,00 € pro Person. Für mitgebrachte Getränke (Weine, Schaumweine) berechnen wir ein Korkgeld von 13,50 € pro Flasche 0,75 Liter
11. Für mitgebrachte Getränke (Spirituosen) berechnen wir ein Korkgeld von 28,50 € pro Flasche 0,75 Liter
12. Bei Veranstaltungen, die länger als 24:00 Uhr andauern, erlauben wir uns, eine Mitarbeiterpauschale in Höhe von 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen. Dies gilt bis zur Endreinigung des Raumes nach Veranstaltungsende.
13. Zu den vereinbarten Leistungen gehört das Stellen der Tische und Stühle sowie das Eindecken mit Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläser. Für weitere Leistungen wie z.B. dekorieren, vom Kunden erwünschte Technik aufstellen etc. erlauben wir uns 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen
14. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden





Allgemeine Geschäftsbedingungen für Lieferungen durch unseren Catering & Partyservice:

1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer
2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden unterschriebene Vereinbarung vorliegt
3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke
4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich
5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen
6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)
10. Für Verluste, Defekte oder zu Bruch gegangene Ausstattung vom Zeitpunkt der Übernahme bis zur Rückgabe stellen wir den Wiederbeschaffungswert oder den Reparaturpreis in Rechnung. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Verlust- oder Bruchmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess und vollständiger Zählung ermittelt werden
11. Bei Veranstaltungen mit Getränken ist immer der tatsächliche Verbrauch maßgeblich. Angebrochene Flaschen (Wein, Sekt, etc.) und Fässer werden voll berechnet. Aus ökologischen Gründen verwenden wir nur Mehrwegflaschen. Bei Leergutfehlungen werden die Kosten in Rechnung gestellt. Es wird ein Mindestverbrauch im Wert von 150 € zugrunde gelegt und bei einer Minderabnahme in Rechnung gestellt
12. Die Mietgebühr für Material und Ausstattung bezieht sich auf eine Mieteinheit (= Tag der Veranstaltung und eine evtl. Anlieferung am Vortag und Rücknahme am Tag nach der Veranstaltung) ab Lager Stuttgart-Büsnau. Für nicht termingerecht zurück gelieferte Artikel, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe um jeden angefangenen Tag.
13. Personalkosten berechnen wir 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde ab und bis zu unserem Betrieb in Stuttgart-Büsnau
14. Bitte bedenken Sie, dass wir als Caterer nicht für die Funktionalität technischer Ausstattung und Darbietung der von Ihnen gemieteter Räumlichkeiten verantwortlich sind
15. Wir übernehmen keine Haftung oder Gewährleistung für Räumlichkeiten oder sonstige Ausstattungen, welche nicht über uns bezogen wurden
16. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden

