

Herzlich willkommen in der Hotel-Appartement-Residenz NewLivingHome

Nur wenige Minuten von Hamburgs City entfernt und nahe Hagenbecks Tierpark bietet Ihnen die anspruchsvolle Appartement-Residenz NewLivingHome exzellent ausgestattete Tagungs- und Veranstaltungsräume sowie großzügige Übernachtungsmöglichkeiten.

Im Mittelpunkt des NewLivingHome steht das **ATRIUM**. Es ist mit seinen 199 Sitzplätzen und ausklappbaren Schreibunterlagen, der hochwertigen Technik und der ausgezeichneten Akustik der ideale Ort für kulturelle Veranstaltungen, Konzerte, Kongresse, Symposien und Tagungen. Mit folgenden nicht üblichen Komponenten kann geplant werden: Steinway-Flügel, Lichttechnik, Bose-Sound-System, professionelle Begleitung durch einen hauseigenen Veranstaltungstechniker, Künstlergarderobe, ausreichend Tiefgaragenplätze. Das vorgelagerte, Licht durchflutete Foyer und eine großzügige Gastronomie bieten ausgezeichnete Möglichkeiten rund um Ihren Event.

Unser Schmuckstück ist der **Salon Hamburg** im 4. Obergeschoss mit anspruchsvoller Einrichtung und über 255 m² Dachterrasse. Er ist für stilvolles Feiern mit bis zu 40 Personen hervorragend geeignet.

Der **Salon Altona** mit seinen ca. 106 m² ermöglicht Platz für Tagungen bis zu 70 Personen. Im Licht durchfluteten Ambiente neben einer weiteren 255 m² großen Dachterrasse mit Blick bis zum Michel kann auf Outdoor-Cateringwünsche eingegangen werden.

Das kleine **Musikzimmer** lädt nicht nur zum Musizieren, sondern auch zu einem anspruchsvollen Essen im Familienkreis oder zum Meeting in besonderer Atmosphäre ein.

Das großzügige **Restaurant Mendelssohn's**. liegt dem ATRIUM gegenüber und steht für Geschäftsessen, Kongressverpflegung und Familienfeiern aller Art zur Verfügung.

Insgesamt 191 komfortable Service-Appartements für den kurzfristigen oder dauerhaften Aufenthalt sowie großzügige Gastronomie und ausreichend kostenlose Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage runden das Komplettangebot im NewLivingHome ab.

In der vorliegenden Mappe finden Sie die zur Zeit gültige Mietpreisliste sowie Miet- und Benutzerordnung, die in Frage kommenden Räumlichkeiten in unserem Hause mit Grundrissen, Konferenzpauschalen und natürlich Speisen- und Getränkeangebote für Ihre privaten und geschäftlichen Veranstaltungen. Es gelten grundsätzlich die aktuellen Preise. Bitte erkundigen Sie sich!

Alle unsere Angebote sind selbstverständlich lediglich als Anregung und Vorschläge zu verstehen. Konferenzpauschalen sowie Menü- und Büffetvorschläge stellen wir auf Wunsch gerne nach Ihren Wünschen zusammen und unterbreiten Ihnen darauf basierend ein eigens auf Ihre Anregungen abgestimmtes Angebot.

Unsere Buffets zeichnen sich durch eine großzügige Präsentation und ein attraktives Arrangement aus. Selbstverständlich liefern wir diese auch Ihren Wünschen entsprechend für bis zu 150 Personen außer Haus.

Da wir für Speisen unseres Hauses ausschließlich frische Produkte verwenden, basierend auf Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft, bitten wir um Verständnis, dass unsere Menüs erst ab einer Mindestpersonenanzahl von 10 Personen und Buffets ab einer Personenanzahl von 25 Personen erhältlich sind und mindestens 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung bestellt sein sollten.

Benötigen Sie für Ihre Gäste Hotelzimmer, so empfehlen wir Ihnen unsere großzügigen 49 Boarding-Appartements in einer Größe von 33 bis 55 m² mit getrennten Wohn- und Schlafräumen zu Sonderkonditionen im Rahmen einer Veranstaltungsbuchung.

Wir hoffen, Ihnen gefallen unsere Anregungen und Möglichkeiten und freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen. Gern stehen wir Ihnen für Rückfragen und weitere Informationen telefonisch unter **040 / 40133-100** zur Verfügung.

Ihr
NewLivingHome

Allgemeine Informationen

Adresse	KG Residenzhotel Hamburg GmbH & Co. NewLivingHome Julius-Vosseler-Str. 40 22527 Hamburg
Telefon	040 - 401 33 100
Telefax	040 - 401 33 200
Email	info@new-living-home.de
Internet	www.new-living-home.de
Hotelzimmer	49 Hotel-Boarding-Appartements 33 - 55 m ² mit 97 Betten und 142 unmöblierte Appartements für den Langzeitgast 30 - 76 m ² 1 Einzelzimmer, 45 Twin-/Doppelzimmer, 1 Familienzimmer, 2 Suiten
Ausstattung	Dusche/WC, Direktwahltelefon, W-LAN, Satelliten-TV, Radio, Schreibtisch, schallisolierte Fenster

Allgemeine Informationen

Telekommunikation	Telefoneinheit € 0,07 W-LAN im gesamten Haus kostenfrei
Restaurant	Dienstag - Samstag bis 21:30 Uhr und Montag, Sonn- und Feiertag bis 20:30 Uhr geöffnet
Serviceleistungen	Zimmerservice, Wäscheservice
Veranstaltungs- räume	4 Konferenzräume mit Tageslicht für max. 199 Personen zum Teil klimatisiert
Fitness	Schwimmbad, Gymnastikraum, Sauna und Bademantelbereitstellung (gegen Pfand) Physiotherapie
Parken	Parkmöglichkeiten in unserer Tiefgarage oder auf dem hauseigenen Parkplatz Busparkplätze direkt am Haus
Shopping	Tibarg-Center mit über 40 Geschäften nur 2 U-Bahn Stationen entfernt oder kleine Einzelhandelsgeschäfte am Siemersplatz 2 km entfernt
Kreditkarten	Visa Card, Master Card, American Express Card

Anfahrtsinformation:

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Hauptbahnhof:

Nehmen Sie vom Hauptbahnhof Nord die U-Bahn-Linie U2 Richtung Niendorf Markt oder Niendorf Nord. Nach 15 Minuten erreichen Sie die Station Hagenbecks Tierpark. Vom Bahnsteig gehen Sie durch die Unterführung und verlassen den U-Bahnhof über die Treppen. Auf der rechten Seite sehen Sie dann bereits das NewLivingHome. Den Zugang zum Hotel finden Sie auf der linken Gebäudeseite und rechts vom See.

Vom Flughafen:

Nehmen Sie die Bus-Linie 392 in Richtung Teufelsbrück und fahren Sie bis zur Haltestelle Hagenbecks Tierpark. Dort steigen Sie aus und sehen auf der rechten Seite bereits das NewLivingHome. Den Zugang zum Hotel finden Sie auf der linken Gebäudeseite und rechts vom See.

Sollten Sie mit dem Taxi anreisen, haben Sie ungefähr mit den unten aufgeführten Preisen zu rechnen:

Ab Hauptbahnhof ca. € 25,00

Ab Flughafen ca. € 25,00

Anfahrtsinformation:

Mit dem Auto:

Vom Flughafen:

Verlassen Sie den Flughafen in Richtung Zentrum. Nach ca. 0,5 km biegen Sie rechts ab in Richtung Zentrum in die Alsterkrugchaussee. Folgen Sie dem Straßenverlauf für ca. 4 km (die Alsterkrugchaussee wird zur Tarpenbekstraße). Sie verlassen die Tarpenbekstraße rechts in Richtung Arena/Stellingen und biegen in den Lokstedter Weg ein. Der Lokstedter Weg wird zur Osterfeldstraße, im weiteren Verlauf zur Vogt-Wells-Straße und zur Julius-Vosseler-Straße. Nach ca. 3 km sehen Sie auf der rechten Fahrbahnseite die Gebäude des NDR. Biegen Sie hinter dem NDR-Gelände in den Hugh-Greene-Weg (PKW-Zufahrt NDR). Die Tiefgarageneinfahrt finden Sie links hinter der Verkehrsinsel.

Von der A7:

Verlassen Sie die Autobahn A7 an der Abfahrt Stellingen und biegen Sie rechts ab auf die Kieler Straße. Ordnen Sie sich ganz links ein und biegen nach ca. 300 m an der nächsten Ampel links in den Sportplatzring ab. Der Sportplatzring wird zur Koppelstraße und zur Julius-Vosseler-Straße. Nach der U-Bahn-Station „Hagenbecks Tierpark“ biegen Sie an der zweiten Ampel links ab (nach ca. 1,4 km) in den Hugh-Greene-Weg (PKW-Zufahrt NDR). Die Tiefgarageneinfahrt finden Sie links hinter der Verkehrsinsel.

Unser Raumangebot für Ihre Veranstaltung

Theater ATRIUM

- im Stil eines Amphitheater gebaut
- 199 gepolsterte Sitzplätze mit ausziehbarer Schreibunterlage
- große Aktions-/Bühnenfläche
- installierte Licht-, Ton-, Präsentationstechnik
- Künstlergarderobe



Salon HAMBURG

- über den Dächern Hamburgs gelegen
- stilvolle Einrichtung
- exzellent geeignet für Bankette
- große Dachterrasse für Empfänge



Salon ALTONA

- über den Dächern Hamburgs gelegen
- flexible Bankettbestuhlung
- geeignet für Bankette und Konferenzen
- Verdunklung vorhanden
- große Dachterrasse
- mobile Präsentationstechnik



Musikzimmer

- flexibel nutzbar mit besonderem Flair
- flexible Bankettbestuhlung
- geeignet für Bankette, Empfänge, Vorträge, Kammerkonzerte




Restaurant Mendelssohn´s.

- das Restaurant mit einem Hauch von Luxus
- stilvolles Mobiliar, flexible Bestuhlung möglich
- geeignet für Bankette mit Buffet- oder Menüwahl



Bestuhlungsplan

Raumkapazitäten

Raumname	Raummaße in Metern			in m ² Fläche						
	Länge	Breite	Höhe		Reihen	Parlam.	U-Form	Bankett	Gala	Empfang
Salon Hamburg	17,23	6,19	2,54	106,7	70	42	32	40		
Salon Altona	17,23	6,19	2,54	106,7	70	42	32	40		
Atrium/Bühne	18,80	17,35	5,53	370	199	199				
Kaminzimmer	6,36	5,19	2,50	49				12		
Musikzimmer	13,50	5,19	2,52	70	40	16	16	30		
Dachterrasse Sal. Hamburg	15,00	17,00		255						
Dachterrasse Sal. Altona	15,00	17,00		255						
Restaurant Mendelssohn's	17,30	15,30	242,00	388						

Technische Ausstattung

- Leinwand *
- Flipchart
- Internet / DSL Anschlüsse
- W-LAN
- Tonanlage / Mikrofon
- Lichtanlage
- DJ Anlage
- Bühne
- Klimatisiert (nur Musikzimmer)

- Beamer - Ansi Lumen 3500
- Kraftstrom 32A
- Aufzug
- Lastenaufzug (1600 kg)

Weitere technische Ausstattung:

Diaprojektor, TV/Video, Overhead, Metaplanwände, Laserpointer. Weitere Technik kann auf Wunsch bestellt werden. Eigener Veranstaltungstechniker.

Besondere Merkmale

- Cateringfrei
- Tageslicht
- Parkplätze: 200
- Zufahrt LKW zur Location

Bodenbelag: Teppich, PVC, Parkett

Entfernung Bahnhof: 9 km

Entfernung Flughafen: 8 km

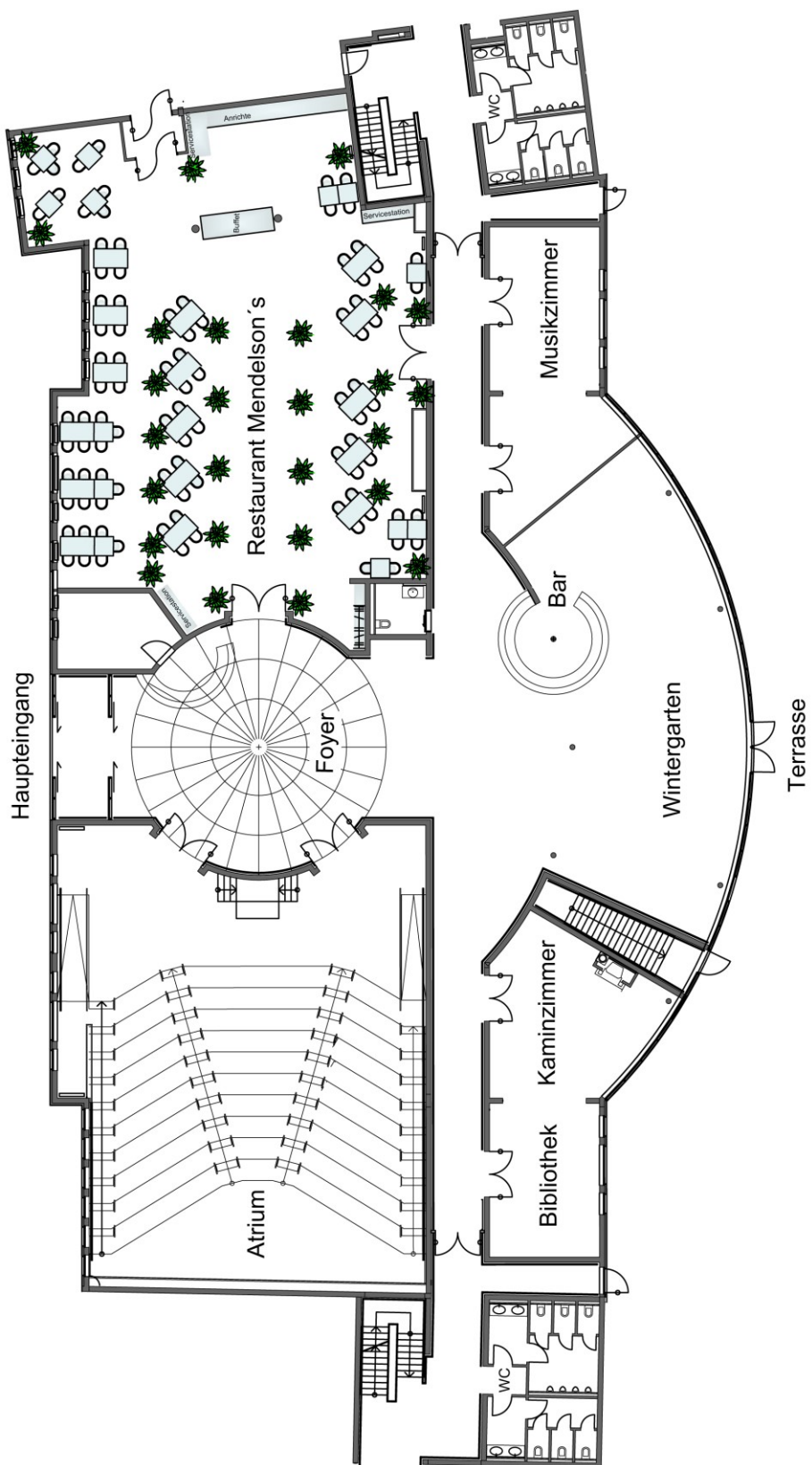
Besonderheiten

* Leinwand:
4,5 x 4,5 m + 1,50 x 1,75 m

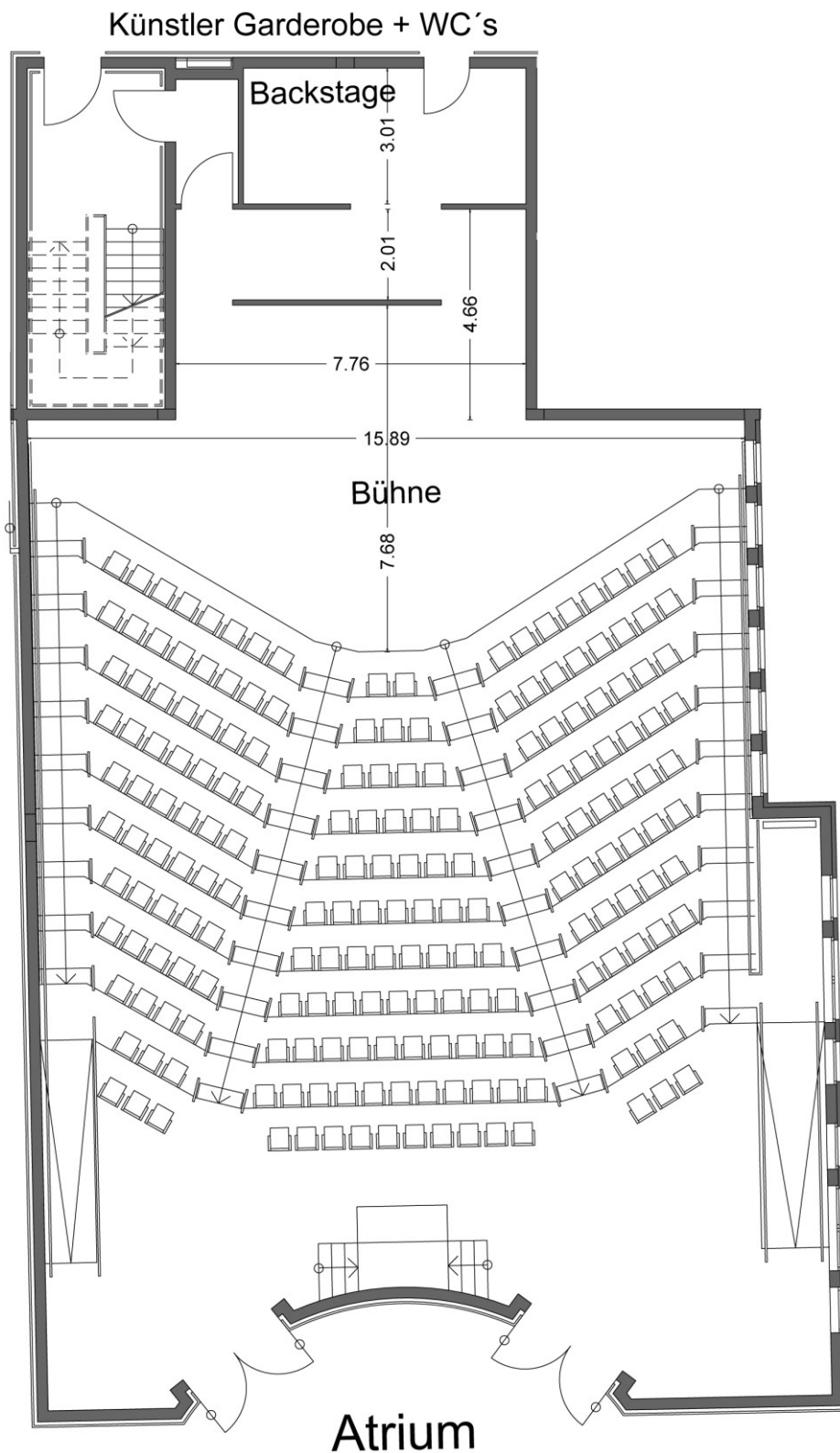
Nutzungsmöglichkeit

- Tagesveranstaltung
- Abendveranstaltung
- Wochentags
- Wochenende

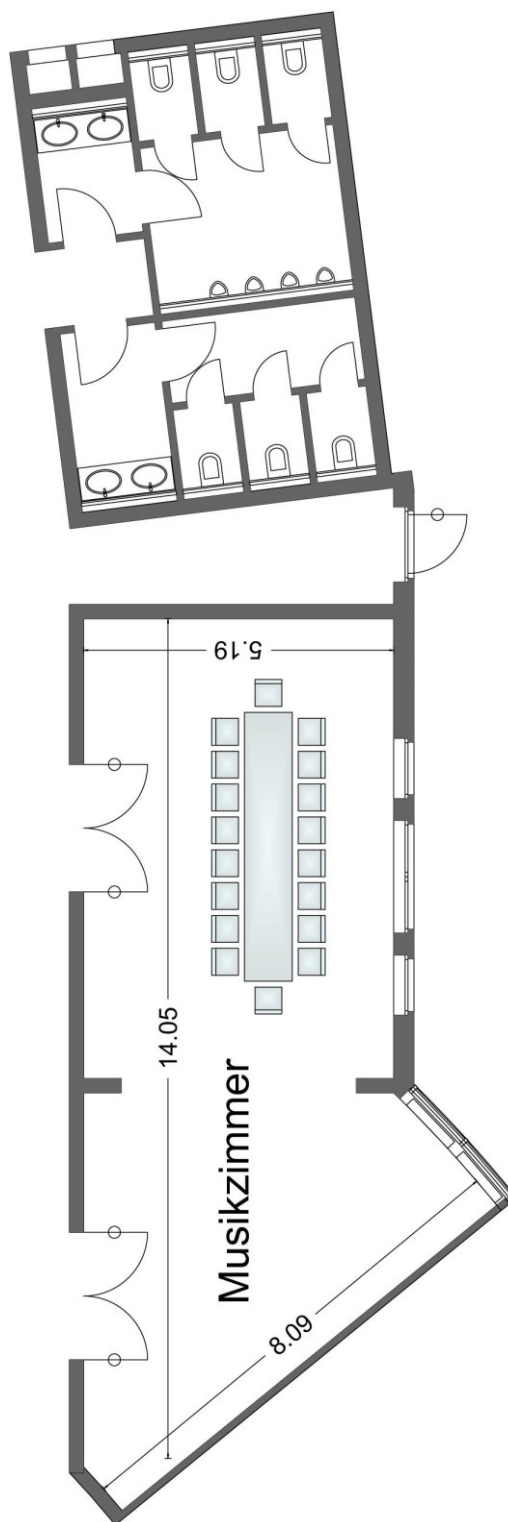
Räumlichkeiten im Erdgeschoss



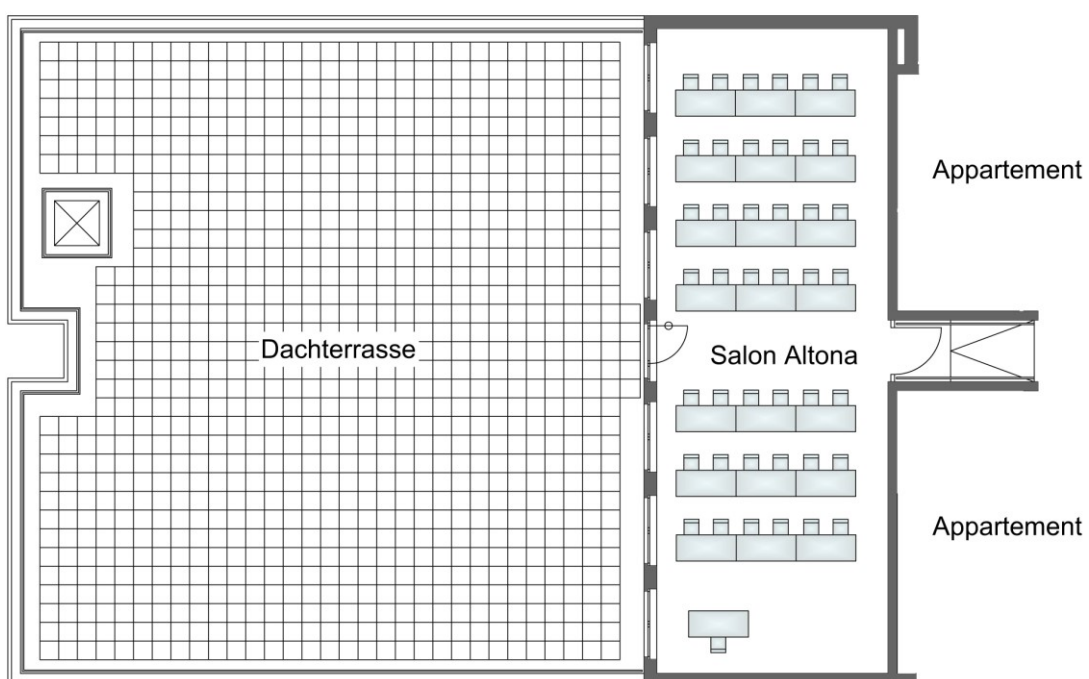
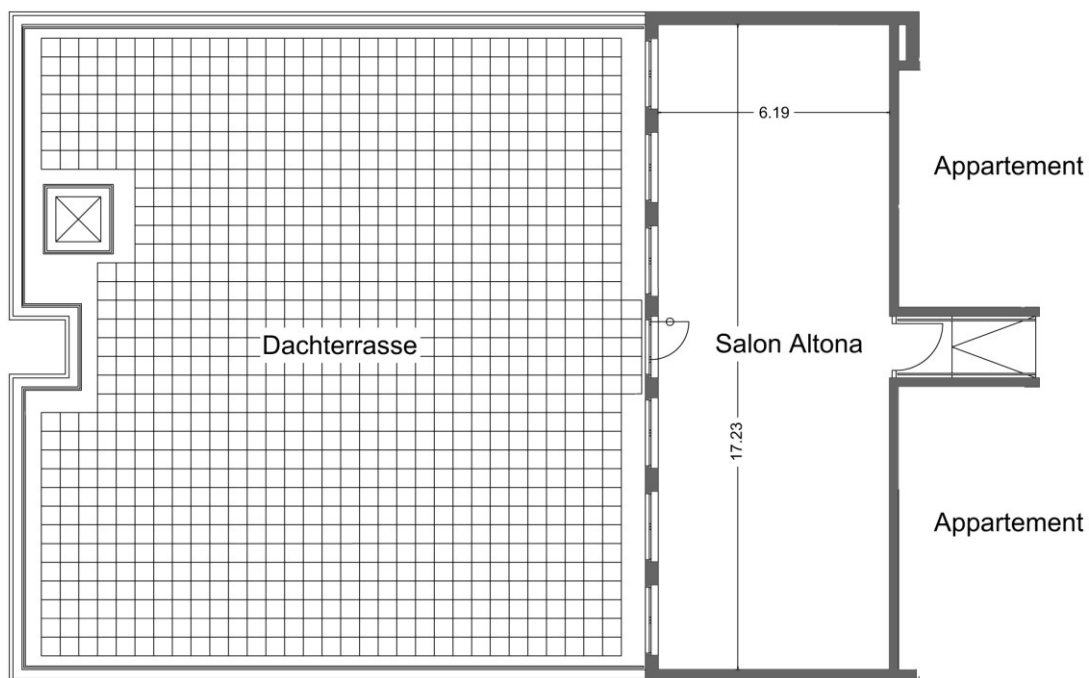
ATRIUM im Erdgeschoss



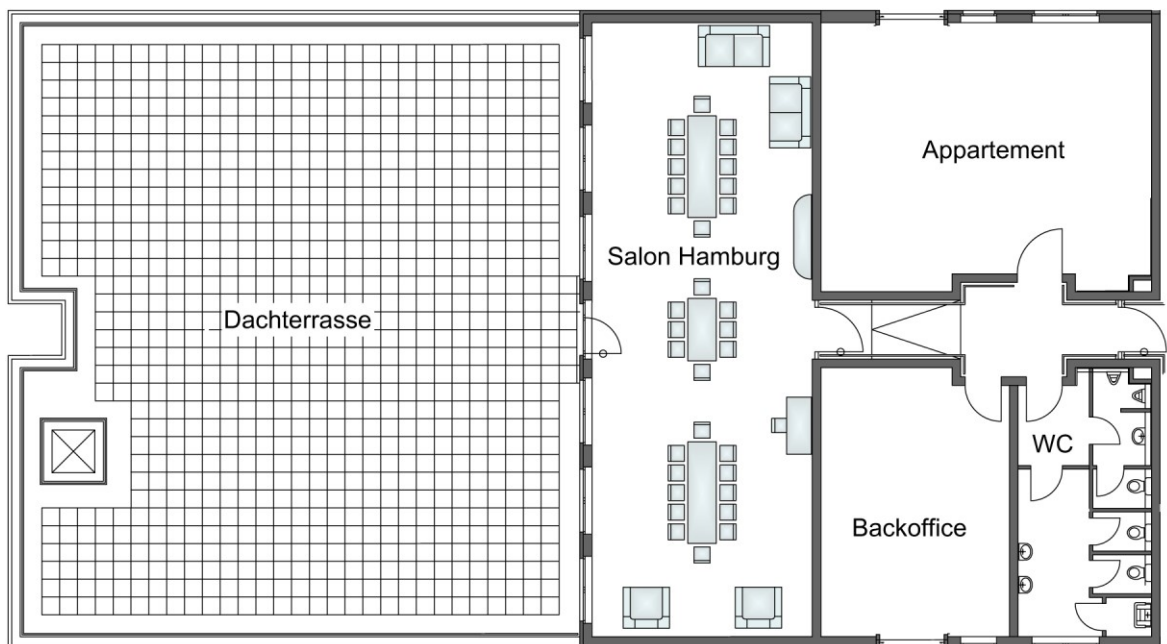
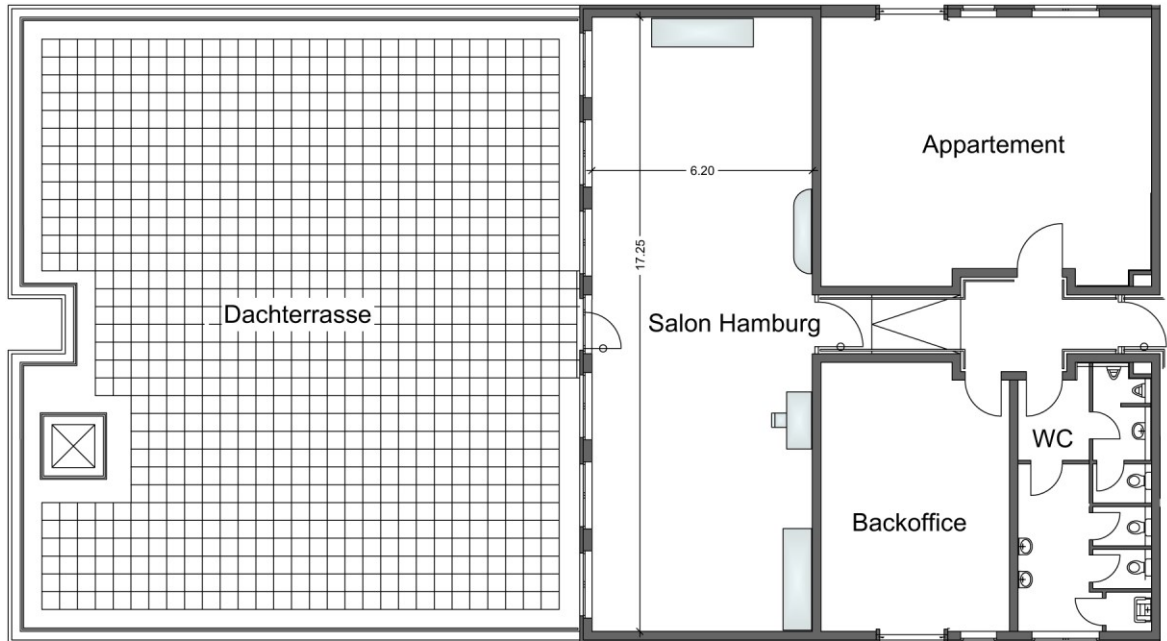
Musikzimmer im Erdgeschoss



Salon Altona im 4. Obergeschoss



Salon Hamburg im 4. Obergeschoss



Preisliste für Miet- und Nebenkosten sowie Miet- und Benutzerordnung -NewLivingHome-

Erdgeschoss

Atrium	-geschlossene Veranstaltung ohne Eintritt- € 500,00 nur Raummiete ohne Technik
Atrium	-geschlossene Veranstaltung ohne Eintritt- € 590,00 inkl. einer einmaligen Licht- und Toneinstellung, Beamer, Leinwand sowie Mikrofon (ohne zusätzliche personelle Betreuung)
Atrium	-öffentliche Veranstaltung mit Eintritt- € 700,00 nur Raummiete ohne Technik
Atrium	-öffentliche Veranstaltung mit Eintritt- € 790,00 inkl. einer einmaligen Licht- und Toneinstellung, Beamer, Leinwand sowie Mikrofon (ohne zusätzliche personelle Betreuung)
Kleiner Salon	€ 100,00
Musikzimmer	€ 150,00
Kaminzimmer	€ 120,00
Restaurant	€ 350,00

4. Obergeschoss

Salon Altona	€ 220,00
Salon Hamburg	€ 220,00

Raubereitstellungskosten zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

(Familien- und Firmenfeiern sind mietfrei bei einem der Raummiete entsprechenden Mindestumsatz.)

Konferenztechnik

Overheadprojektor (inkl. 10 Folien und Stifte)	€ 15,00
Flipchart (inkl. 10 Blatt Papier)	€ 15,00
Flipchartblock mit 10 Blatt Papier (zusätzlich)	€ 10,00
Pinnwand (beidseitig bespannt)	€ 15,00
Leinwand mobil ca. 150 cm x 175 cm	€ 15,00
Rednerpult mit Mikrofon	€ 40,00
Blu-Ray-Player (Atrium)	€ 35,00
Beamer mobil (1024 x 768 Pixel)	€ 35,00
Beamer (1920 x 1080 Pixel) inkl. Großleinwand (Atrium)	€ 45,00
Moderatorenkoffer	€ 35,00

Weitere Konferenztechnik, wie z. B. Beschallungstechnik, entnehmen Sie bitte der Seite mit der Preisliste für Miet- und Nebenkosten.

Die Preise für die Anmietung der Konferenztechnik gelten pro Tag und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Bedarf informieren wir Sie gern über die Anmietung zusätzlicher technischer Geräte und deren Gerätemiete.

Standard-Konferenzpauschalen

Classic-Pauschale

- Raummiete/Raumbereitstellungskosten für den gewünschten Raum
- Präsentationstechnik (Beamer, Leinwand, Schreibblöcke, Stifte, Flipchart inkl. Papier und Flipchartmarker)
- Je am Vor- und Nachmittag alkoholfreie Softgetränke und Mineralwasser im Tagungsraum unlimited
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee und Gebäck
- Mittagessen in Form eines 2-Gang-Menüs mit zwei Hauptgerichten zur Wahl
- Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen unlimited
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und Kuchen

Berechnung: € 62,50 inkl. MwSt. je Person und Tag

Economy-Pauschale

- Raummiete/Raumbereitstellungskosten für den gewünschten Raum
- Präsentationstechnik (Beamer, Leinwand, Schreibblöcke, Stifte, Flipchart inkl. Papier und Flipchartmarker)
- Je am Vor- und Nachmittag alkoholfreie Softgetränke und Mineralwasser im Tagungsraum unlimited
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee, Obst und Gebäck
- Mittagessen in Form eines 3-Gang-Menüs mit zwei Hauptgerichten zur Wahl
- Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen unlimited
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und Kuchen

Berechnung: € 74,00 inkl. MwSt. je Person und Tag

Comfort-Pauschale

- Raummiete/Raumbereitstellungskosten für den gewünschten Raum
- Präsentationstechnik (Beamer, Leinwand, Schreibblöcke, Stifte, Flipchart inkl. Papier und Flipchartmarker)
- Je am Vor- und Nachmittag alkoholfreie Softgetränke und Mineralwasser im Tagungsraum unlimited
- Kaffee/Tee und 2 halbe verschieden belegte Brötchen je Person zur Begrüßung
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee, 2 süße Miniplunder je Person und Obst
- Mittagessen in Form eines 3-Gang-Menüs mit zwei Hauptgerichten zur Wahl
- Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen unlimited
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und Kuchen

Berechnung: € 83,50 inkl. MwSt. je Person und Tag

Gern stellen wir Ihnen auch eine individuelle Tagungspauschale zusammen.

Der Trainer/Seminarleiter erhält bei Zimmerbuchung selbstverständlich Mineralwasser und Obst auf dem Hotelzimmer, welches - nach Verfügbarkeit - ruhig zur Seeseite gelegen ist.

Kaffeepausen

Auswahl ab 10 Personen Preise pro Person

Fitnesspause:	Frisches Obst, Joghurt, Müsliriegel, diverse Fruchtsäfte, Milch, Kaffee und Tee	€ 11,50
Vitalpause:	Frisches Obst, Joghurt, diverse Fruchtsäfte, Kaffee, Tee sowie Vollkornbrötchen mit Frischkäse, Kresse und Kräutern	€ 13,00
wahlweise belegt mit:	geräucherter Lachs	€ 2,10
	Kochschinken	€ 1,60
	Salami	€ 1,80
	Emmentaler	€ 1,80
	Gouda, Edamer oder Brie	€ 1,90
Französische Pause:	Croissants und Baguettes mit Frischkäse sowie nach Wunsch mit Käse, Schinken oder Salami belegt, Kaffee, Tee und heiße Schokolade	€ 14,50
Süße Pause:	Frisches Obst, Plundergebäck, Früchte in Kuvertüre oder Franzbrötchen, Mini Muffins, Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder hausgemachter Milchshake	€ 15,50
Vitamin Pause:	Frisches Obst, Joghurt, bunte Gemüsesticks mit Kräuter - Quarkdip, diverse Fruchtsäfte, Milch, Kaffee und Tee	€ 13,50

Kaffeepausen

Auswahl ab 10 Personen Preise pro Person

Herzhafte Pause:	Würstchen und Mini Frikadellen mit Kartoffelsalat (wahlweise mit Essig - Öl oder Mayonnaise angemacht), Zwiebelmett auf Schwarzbrot, Brot- und Brötchenauswahl, Kaffee und Tee	€ 15,00
Nordische Pause:	Rollmops, Heringshappen in verschiedenen Saucen, geräucherter oder Graved Lachs auf Schwarzbrot oder Baguette, Matjestatar auf Pumpernickel, Brot- und Brötchenauswahl, Kaffee und Tee	€ 16,00
Bayrische Pause:	Münchner Weißwürste mit süßem Senf, frische Brezeln, Rettich, Radieschen, Kaffee und Tee	€ 13,00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch Ihre individuelle Pause zusammen.

Canapés

wahlweise auf Baguettescheiben, Weißbrot oder Pumpernickel

- Frischkäse und Kresse mit getrockneten Tomaten	€ 3,20
- Frischkäse und Gurke mit Paprika	€ 2,90
- Mozzarella und Tomate mit frischem Basilikumpesto	€ 3,00
- Brie	€ 3,20
- Gorgonzola mit Feige	€ 3,50
- Ziegenkäse mit Honig	€ 3,50
- Geräucherter oder Graved Lachs	€ 3,80
- Geräucherte Forelle (ab 10 Stück)	€ 4,00
- Krabbensalat mit Dillschmand (ab 10 Stück)	€ 4,30
- Geräucherter Aal (ab 10 Stück)	€ 4,60
- Lachstatar mit Dill	€ 4,00
- Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse	€ 3,30
- Rosa gebratenes Roastbeef (ab 10 Stück)	€ 3,80

Sonstiges

Butterbrezel	€ 3,00
Butterkuchen	€ 3,30

Fingerfood (ab 10 Stück)

Warm:	- Mini Frühlingsrolle	€ 2,30
	- Dim Sum (nach Wahl des Küchenchefs)	€ 2,50
	- Hähnchen-Satay-Spieß mit Erdnusssauce	€ 2,80
	- Gebackene Hähnchenfiletstreifen im Knuspermantel mit Dip	€ 4,00
	- Mini Frikadellen auf Sesamkartoffeln, Paprikachutney	€ 3,60
	- Nürnberger Rostbratwürstchen an Sauerkraut	€ 3,60
	- Scampi im Tempurateig gebacken, Mangochutney	€ 4,70
	- Gebackene Seelachsfilethappen „Kibbelinge“ mit Remouladensauce	€ 3,40
Kalt:	- Tomaten - Mozzarellaspieß mit Basilikum	€ 3,20
	- Italienischer Landschinken mit Grissini	€ 3,50
	- Gegrillte Zucchiniröllchen mit Feta	€ 3,30
	- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	€ 3,60
	- Matjestatar mit Äpfeln auf Pumpernickel	€ 3,80
	- Vitello Tonnato auf geröstetem Baguette	€ 4,50
	- Geräucherte Entenbrust auf Pilzsalat	€ 4,50
	- Riesengarnelen in Kräuteröl	€ 4,70

Fingerfood **(ab 10 Stück)**

Süß:	- Früchte der Saison in Kuvertüre	€ 3,20
	- Butterkuchenhappen	€ 1,50
	- Tartelette mit frischen Früchten	€ 4,30
	- Mini Brownie mit eingelegten Kirschen	€ 4,20
	- Mousse au chocolat mit Vanille- oder Fruchtsauce	€ 4,30
	- Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce	€ 4,20
	- Mini Crème Brûlée mit frischen Himbeeren	€ 4,40
	- Pina Colada - Joghurt (mit oder ohne Alkohol) mit Ananasragout	€ 3,80
	- Kleiner Vanillepudding mit Schokoladensauce	€ 3,70

Checkliste / Anfrageformular

Veranstalter:	Hotel-Appartement-Residenz NewLivingHome
Anschrift:	Julius-Vosseler-Str. 40 22527 Hamburg
Telefon:	040 – 401 33 361
Fax:	040 – 401 33 200
Email:	info@new-living-home.de
Ansprechpartner in der Firma:	Ansprechpartner im Hotel: Christian Rolfs
Anlass der Veranstaltung:	
Datum:	

Tagungszeiten

Aufbau am _____ von _____ bis _____ Uhr
 1. Tag _____ von _____ bis _____ Uhr Personenzahl _____
 2. Tag _____ von _____ bis _____ Uhr Personenzahl _____
 3. Tag _____ von _____ bis _____ Uhr Personenzahl _____
 Abbau am _____ von _____ bis _____ Uhr

Bestuhlung im Tagungsraum

Gewünschte Raumgröße: _____

U-Form parlamentarisch Block
 Stuhlreihen Stuhlkreis Sonstiges: _____
 Beistellmöbel für Unterlagen
 Referententisch für _ Pers. _ Anzahl Gruppenräume für _ Pers.

Tagungstechnik

Overheadprojektor	Videokamera	Mikrofon	
Leinwand	Videorecorder	Beamer	
Flipchart	Rednerpult	Beamertisch	
Pinwand	Moderatorenkoffer	Podest	
TV-Gerät	Beschallungsanlage	Mehrfachsteckdose	

(gewünschte Technik für den Gruppenraum bitte mit **G** kennzeichnen)

Es werden vorab Unterlagen für die Tagung an das Hotel geschickt.

Checkliste / Anfrageformular

Bewirtung

Tagungsgetränke

- auf den Tischen
- als Bar im Raum
- in den Pausen

Kaffee / Tee

- auf den Tischen
- als Bar im Raum
- in den Pausen

Snacks in der Pause

- Obstkorb
- Joghurt mit Früchten
- Gebäck
- Kuchen
- belegte Minibrötchen
- _____

Pausenzeiten: Vormittag ____ Uhr Nachmittag ____ Uhr

- 2-Gang-Mittagessen Uhrzeit: ____ am: ____/____
- 3-Gang-Mittagessen / Lunchbuffet Uhrzeit: ____ am: ____/____
- 2-Gang-Abendessen Uhrzeit: ____ am: ____/____
- 3-Gang-Abendessen / Lunchbuffet Uhrzeit: ____ am: ____/____
- Fingerfoodbuffet Uhrzeit: ____ am: ____/____

Ausschilderung: _____

Hotelzimmerbuchung

Einzelzimmer vom ____ bis ____ Anzahl ____

Doppelzimmer vom ____ bis ____ Anzahl ____

- Namen der Gäste bis 14 Tage vor Anreise dem Hotel bekannt gegeben
- Personenzahlabgleich für die Tagung bis 5 Werktage vor Beginn getätigt

Folgende Unterlagen werden vom Hotel benötigt:

- Anfahrtsskizze
- Hotelprospekte
- Bankettmappe
- Anzahl: ____
- Anzahl: ____
- Anzahl: ____

Rechnungsstellung an:

-
- Leistungen / Selbstzahler _____
 - Leistungen / Gesamtrechnung _____

KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GmbH & Co.

-NewLivingHome-

Preisliste für Miet- und Nebenkosten sowie Miet- und Benutzungsordnung (gültig ab 01.09.2017)

A. Mieten

<u>Raum</u>		<u>Musiktheater / Konzerte / Bankette / Kongresse / Vorträge / etc.</u>
ATRIUM	ca. 370 m ²	ab € 500,00
Salon Hamburg	ca. 105 m ²	€ 220,00 (x)
Salon Altona	ca. 105 m ²	€ 220,00 (x)
Musikzimmer	ca. 70 m ²	€ 150,00 (x)
Kaminzimmer	ca. 49 m ²	€ 120,00 (x)
Restaurant Mendelssohn´s.	ca. 388 m ²	€ 350,00 (x)

Sämtliche Mietpreise und Veranstaltungsdienstleistungen verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Familien- und Firmenfeiern sind in den mit (x) gekennzeichneten Räumlichkeiten mietfrei bei einem der Raummiete entsprechenden Mindestumsatz.

Die genannten Mietpreise verstehen sich für die Nutzung eines Raumes und einer maximalen Nutzungsdauer inkl. Auf- und Abbau sowie Proben von 9 Stunden bei Kongressen, Tagungen, Seminaren und sonstigen Firmenveranstaltungen. Bei Bankettveranstaltungen zur Mittagszeit wird ein verbindlich vereinbartes Ende der Feierlichkeit bis spätestens 17:00 Uhr von beiden Parteien festgelegt. Änderungen zu dieser Vereinbarung müssen zwischen beiden Parteien besprochen und schriftlich in der Veranstaltungsbestätigung durch das Hotel bestätigt werden.

In den Mietpreisen ist die entsprechende Raumnutzung mit der besprochenen einmaligen Bestuhlung inkl. Heizung und Grundreinigung enthalten.

Der Einsatz und die Bereitstellung von Licht-, Ton- sowie sonstiger Tagungs- und Veranstaltungstechnik inkl. eventuell erforderlicher Helfer für Auf- und Abbau oder Veranstaltungsbetreuung sind grundsätzlich nicht in den Mietpreisen enthalten.

Das in der Veranstaltungsabsprache bzw. dem Mietvertrag enthaltene Hauspersonal hat bei den jeweiligen Veranstaltungen grundsätzlich nur Aufsichts- bzw. im gastronomischen Bereich Servicepflicht.

Zahlungspflichtige Zusatzleistungen bestehen u.a. eventuell auch in den Bereichen Energie- und Wasserverbrauch inkl. evtl. Montageleistungen, Saal- und Tischdekoration, Blumenschmuck, Reinigung, Abfallbeseitigung, Feuer- und Sanitätswache etc. und werden in der Veranstaltungsabsprache besprochen.

A. Preisliste für Veranstaltungsdienstleistungen und Mietnebenkosten

1. Veranstaltungstechnik

1.01 Fest eingebaute Lichttechnik Raum: ATRIUM	€ 40,00 / Std. inkl. Techniker -pauschal-
1.02 Verfolgerscheinwerfer Raum: ATRIUM	€ 40,00 / Std. inkl. Bedienungspersonal (Bühnenlichttechnische Unterstützung im Rahmen der verfügbaren Beleuchtungsmöglichkeit)
1.03 Tontechnik ATRIUM	€ 40,00 / Std. inkl. Techniker -pauschal-
1.04 Stab- oder Headset-Funkmikrofon	€ 40,00 / Stück
1.05 Rednerpult inkl. 2 Schwanenhalsmikrofone und Leselampe	€ 40,00 / Stück
1.06 Pauschalofferte für Vortragsveranstaltungen mit Rednerpult inkl. 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Mikrofon sowie einer einmaligen Licht- und Toneinstellung -ohne zusätzliche personelle Betreuung-	€ 90,00 / pauschal
1.07 Kleine Soundanlage inkl. Mikrofon	€ 100,00 / pauschal ohne techn. Betreuung
1.08 Steinway Flügel inkl. Stimmung	€ 180,00 / pauschal
1.09 Schimmel Flügel inkl. Stimmung	€ 180,00 / pauschal
1.10 Overheadprojektor	€ 15,00 / Stück
1.11 Leinwand -mobil-	€ 15,00 / Stück
1.12 Flipchart (inkl. 10 Blatt Papier)	€ 15,00 / Stück
1.13 Rednerpult -ohne Mikrofon-	-ohne Berechnung-
1.14 Beamer (5500 Ansi Lumen) im ATRIUM	€ 45,00 pauschal
1.15 Beamer -mobil- (3600 Ansi Lumen)	€ 35,00 pauschal
1.16 Blu-Ray-Player	€ 35,00 pauschal
1.17 Weitere Technik über Fremdanmietung	-Preise auf Anfrage-

2.0 Personalkosten

2.1 Hallen-, Ton-, Beleuchtungstechniker (sofern nicht im Pauschalpreis enthalten)	€ 40,00 / Std.
2.2 Garderobenpersonal, Einlass- bzw. Ordnungsdienst, Hilfskräfte sowie zusätzliches Küchen- und Servicepersonal	€ 40,00 / Std.

Miet- und Benutzerordnung

KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GMBH & CO.

-NewLivingHome-

1.0 Allgemeines

Die KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GmbH & Co. -nachfolgend Hotel genannt- bietet folgende Räumlichkeiten und Einrichtungen an:

- | | | | |
|---|----------------------|---------------------|----------------------------------|
| - | ATRIUM | Foyer | |
| - | Salon Hamburg | Salon Altona | |
| - | Musikzimmer | Kaminzimmer | Restaurant Mendelssohn´s. |

b) Die Säle und sonstigen Einrichtungen werden ausschließlich durch die KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GmbH & Co., Julius-Vosseler-Straße 40, 22527 Hamburg, als Vermieterin, zur Benutzung überlassen.

2.0 Vermietung

a) Der verbindliche Abschluss eines Mietvertrages bedarf der Schriftform. Aus einer mündlich oder schriftlich beantragten Terminotierung und aus einem eingereichten Antrag auf Saalüberlassung kann kein weiterer Rechtsanspruch auf einen späteren Vertragsabschluss hergeleitet werden. Erst die Bestätigung über die Annahme des Antrages durch das Hotel bindet Mieterin und Vermieter.

b) Mit Abschluss des Mietvertrages erkennt die Mieterin die Bestimmungen dieser Miet- und Benutzungsordnung sowie die jeweils gültigen Mietpreise für Miet- und Veranstaltungsleistungen sowie Mietnebenkosten des Hotels an.

c) Von der Miet- und Benutzungsordnung und vom geschlossenen Mietvertrag abweichende Vereinbarungen sind nur dann wirksam, wenn sie vom Hotel schriftlich bestätigt wurden.

d) Der Veranstalter ist Mieterin. Untervermietung ist nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung der Geschäftsführung des Hotels zulässig. Der Veranstalter hat bei der Werbung für die Veranstaltung seinen Namen zu nennen. Es besteht somit nur ein Rechtsverhältnis zwischen Veranstalter und Besucher, nicht aber zwischen Besucher und des Hotels.

e) Führt die Mieterin die Veranstaltung aus einem Grund, den die Vermieterin nicht zu vertreten hat, nicht durch, so gilt folgendes:

- Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels und ist nur innerhalb der durch das Hotel festgelegten Frist möglich. Wird diese Frist nicht eingehalten, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritte veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht. Zeigt die Mieterin den Ausfall der Veranstaltung zwischen 1 und 2 Monate vor Beginn der Veranstaltung an, so sind 50 % der Grundmiete und 35 % des entgangenen Speisenumsatzes zu entrichten. Bei jedem späteren Rücktritt sind 70 % des Speisenumsatzes fällig. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menü-/Buffetpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für die Veranstaltung noch kein Preis der Speisen vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang Menü aus den gültigen Menüvorschlägen zugrunde gelegt. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen 1 und 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin 60 %, bei einem späteren Rücktritt 85 % der vereinbarten Tagungspauschale x der vereinbarten Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

f) Das Hotel als Vermieterin ist berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten,

- sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

- wenn eine vereinbarte Vorauszahlung der Miet- und Nebenkosten nicht fristgerecht entrichtet wird,

- wenn durch die beabsichtigte Veranstaltung oder die ihr dienenden Vorbereitungsmaßnahmen eine Störung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung oder eine Schädigung des Ansehens des Hotels zu befürchten ist,

- wenn die Vermieterin die Räume aus unvorhergesehenen wichtigen Gründen für eine im überwiegenden öffentlichen Interesse liegende Veranstaltung dringend benötigt,

- wenn eine von der Mieterin geforderte Haftpflichtversicherung nicht zu dem festgesetzten Termin nachgewiesen oder eine geforderte Sicherheitsleistung nicht termingerecht erbracht wird.

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht wurden.
- wenn der Nachweis von gesetzlich erforderlichen Anmeldungen oder Genehmigungen nicht erbracht wird. Der Rücktritt ist der Mieterin unverzüglich anzuzeigen. Macht die Vermieterin von dem Rücktrittsrecht Gebrauch, stehen der Mieterin keine Schadensersatzansprüche zu.
- g) Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5 % in der Zeit von 6 bis 2 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn und um maximal 3 % in der Zeit von 1 bis 0 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, werden vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt.
- Bei Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.
- Im Falle einer Änderung der Personenanzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

3.0 Mieten und Nebenkosten

- a) Für die Benutzung der Räumlichkeiten des Hotels werden die zum Zeitpunkt der Benutzung geltenden Mieten und Nebenkosten entsprechend der Preisliste der Miet- und Nebenkosten zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer erhoben.
- b) Die endgültige Abrechnung erfolgt nach Beendigung der Veranstaltung entsprechend der tatsächlichen Inanspruchnahme der Räume, Einrichtungen und Leistungen und ist innerhalb 14 Tagen nach Rechnungsausgang ohne Abzug zahlbar.
- c) Für Kostensätze, die in der Preisliste für Miet- und Nebenkosten pro Stunde aufgeführt sind, ist die kleinste Verrechnungseinheit 30 Minuten.
- d) Am Veranstaltungstag durchgeführte Proben, ohne personellen Aufwand durch das Hotel, sind bei Verfügbarkeit des oder eines entsprechenden Raumes mietfrei.
- e) Proben, die an anderen Tagen als am Veranstaltungstag durchgeführt werden, verursachen Kosten in Höhe von 50 % der vereinbarten Raummieten und der Betriebskostenpauschale sowie des technischen Zubehörs. Zusätzliche Personalkosten bei Proben werden in jedem Falle voll weiterberechnet.

4.0 Heizung, Lüftung und Reinigung

Die Kosten für Heizung, Lüftung und allgemeine Beleuchtung sind grundsätzlich in der ausgewiesenen Tagesmiete enthalten. Bei überdurchschnittlicher Verschmutzung kann das Hotel eine Schmutzzulage von der Mieterin in Höhe über 15 % der vereinbarten Bruttomiete fordern. Der Verschmutzungsgrad wird vom Geschäftsführer oder durch ihn bestimmte Vertreter festgelegt.

5.0 Dienstplätze

Die von der Geschäftsführung des Hotels im einzelnen bezeichneten Dienstplätze für deren Beauftragten, Ehren-, Hausgäste, Presse, Arzt, Sanitätspersonal, Polizei und Feuerwehr sind kostenlos freizuhalten, sofern keine andere Regelung schriftlich getroffen wurde.

6.0 Ermäßigung

Unter bestimmten Bedingungen ist eine Ermäßigung der Miet- und Nebenkosten in Form einer Sondervereinbarung zwischen der Geschäftsführung der KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GmbH & Co. und der Mieterin möglich. Alle diesbezüglichen Absprachen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung im Mietvertrag/Bestätigung und gelten nur dann als rechtsverbindliche Absprachen.

7.0 Bewirtschaftung

- a) Die gesamte Bewirtschaftung bei Veranstaltungen aller Art auf dem Gelände oder in den Räumlichkeiten des Vermieters ist ausschließlich Sache des Hotels. Dies gilt insbesondere für jeglichen gastronomischen Bedarf (Speisen, Getränke, Tabakwaren, Eis, Süßwaren etc.)
- b) Das Mitbringen und der Verzehr eigener Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet.
- c) Der Verkauf oder die unentgeltliche Abgabe von Speisen und Getränken ist nur nach vorheriger Genehmigung durch den Geschäftsführer des Hotels erlaubt.

8.0 Benutzungsbedingungen

- a) Termine für Vorbereitungsarbeiten wie das Aufladen und Anbringen von Dekoration, das Aufstellen von Gegenständen, die Durchführung von Proben sowie das Entfernen und Abtransportieren eingebrachter Gegenstände müssen besonders vereinbart werden.
- b) Die Mieterin ist dafür verantwortlich, dass keinerlei Beschädigungen oder Rückstände verbleiben. Ausbesserungen werden auf Ihre Kosten durchgeführt.
- c) Veranstaltungen haben Vorrang vor Proben und Vorbereitungsarbeiten.

d) Die gemieteten Räume werden der Mieterin nur zu dem vertraglich festgelegten Zweck bereitgestellt. Das Mietverhältnis bezieht sich ausschließlich auf die im Mietvertrag angegebenen Räume. Die Mieterin hat kein Mitspracherecht darüber, an wen und zu welchem Zweck zum gleichen Zeitpunkt andere Räume des Hotels überlassen werden, insbesondere auch darüber, wie und wann diese Räume für andere Veranstaltungen vorbereitet werden.

Auch hat die Mieterin keinen Anspruch auf Minderung oder Erlass der vereinbarten Miete und Kosten, weil gleichzeitig z.B. Foyer oder Durchgangsbereiche von Dritten mitbenutzt werden.

e) Das Hotel wird vom Geschäftsführer vertreten. Es übt das Hausrecht aus und führt während der Veranstaltung die Oberaufsicht. Den Weisungen der Geschäftsführung des Hotels bzw. der beauftragten Mitarbeiter ist Folge zu leisten. Die Mieterin hat dem Hotel einen Verantwortlichen zu benennen, der während der Benutzung des Mietobjekts anwesend und für das Hotelpersonal erreichbar sein muss.

f) Der Ablauf der Veranstaltungen inklusive Bühnen und Regieanweisung und die gewünschte Raumgestaltung sind bei Vertragsabschluss, spätestens 15 Werktage vor dem Veranstaltungstermin, mit dem Verantwortlichen des Hotels festzulegen.

g) Die Mieterin trägt die Verantwortung für den ordnungsgemäßen und störungsfreien Ablauf ihrer Veranstaltung. Sie hat alle erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen zu treffen sowie die ordnungsbehördlichen und feuerpolizeilichen Vorschriften zu beachten. Die Bestellung einer Feuer- und Sanitätswache wird -soweit erforderlich- vom Hotel, auf Kosten der Mieterin veranlasst.

h) Dekoration, Reklame und sonstige Auf- und Einbauten müssen den Feuersicherheitsbedingungen und soweit erforderlich den bauordnungsamtlichen Vorschriften entsprechen. Sie dürfen nur mit Genehmigung der Vermieterin eingebracht werden. Gänge, Notausgänge, Notbeleuchtung, Feuerlöscheinrichtungen und Feuermelder dürfen nicht verstellt oder verhängt werden. Die Ausgänge müssen während der Veranstaltung unverschlossen sein. Waffen mit scharfen Kanten, Schneiden und Spitzen sowie scharfe Schusswaffen und Glas dürfen nicht verwendet werden.

i) Die Verwendung von offenem Licht oder feuergefährlichen Stoffen, Mineralöl und Spiritus, verflüssigter oder verdichteter Gase oder Ähnlichem ist unzulässig.

j) Die Mieterin ist insbesondere bei Konzertveranstaltungen dafür verantwortlich, dass alle Veranstaltungsbesucher ihre Garderobe (einschl. Stöcke und Schirme) ausgenommen Stöcke Gehbehinderter, abgeben. Entsprechende Garderobenständer stehen am Empfang des Hotels zur Verfügung. Für die Garderobe übernimmt die Vermieterin keine Haftung.

Aus versicherungsrechtlichen Gründen ist eine Eigenbewirtschaftung der Garderobe durch die Mieterin ausgeschlossen.

k) Der Mieterin obliegen auf eigene Kosten die nachstehenden Verpflichtungen des Veranstalters:

- Einholung behördlicher Genehmigungen jeder Art.
- Erwerb der Aufführungsrechte bei der GEMA.
- Die Mehrwertsteuer ist von der Mieterin in der jeweiligen gesetzlichen Höhe für alle Einnahmen der Veranstaltung (Karten, Programmverkauf etc.) zu entrichten.
- Beachtung des Gesetzes zum Schutze der Jugend und Einhaltung der Polizeistunden in den Veranstaltungsräumen.

l) Tiere dürfen zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitgenommen werden. Ausnahmen sind auf Anfrage möglich.

m) Die zum Inventar der KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GmbH & Co. gehörenden Einrichtungen, z.B. Scheinwerfer, Mikrofone, Kabel usw. dürfen vom Veranstalter oder den engagierten Künstlern nicht verändert werden. Die Bedienung der technischen Einrichtungen geschieht ausschließlich durch Mitarbeiter der KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GmbH & Co..

n) Für zusätzlichen Betrieb elektrischer Anlagen auf der Bühnenfläche ist die Vorschrift des Verbandes Deutscher Elektrotechniker maßgebend. Werden elektrische Geräte auf der Bühne angeschlossen, sind einwandfrei mit Schutzleiter versehene Kabel zu verwenden. Das Verlegen von provisorischen Leitungen mit ungeeignetem Leitungsmaterial ist untersagt. Die vorhandenen Steckdosen dürfen nicht demontiert, umgeklemt oder in ihren Anschlussschrauben angezapft werden.

9.0 Haftung

Die Mieterin trägt das gesamte Risiko der Veranstaltung einschließlich ihrer Vorbereitung und nachfolgenden Abwicklung.

- Für alle Schäden, die durch die Mieterin, ihre Beauftragten oder die Veranstaltungsbesucher aus Anlass der Benutzung der Mietsache entstehen, haftet die Mieterin.
- Die Mieterin stellt das Hotel als Vermieterin von allen Ansprüchen frei, die ihr selbst, ihrem Beauftragten oder dritten Personen insbesondere Veranstaltungsbesucher aus Anlass der Benutzung der Mietsache entstehen. Für Ansprüche aus der Verletzung der Verkehrssicherungspflicht haftet die Vermieterin nur insoweit als der Zustand der Mietsache vor deren Überlassung an die Mieterin in Betracht kommt. Bei Versagen irgendwelcher Einrichtungen, bei Betriebsstörung oder Sonstigen die Veranstaltung behindernden und beeinträchtigenden Ereignissen, haftet die Vermieterin nicht.

- Die Vermieterin kann den vorherigen Abschluss einer Versicherung oder die vorherige Zahlung einer Sicherheitsleistung in angemessener Höhe verlangen. Sie ist berechtigt, entstandene Schäden auf Kosten der Mieterin beseitigen zu lassen.
- Mitgeführte Ausstellungsgegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

10.0 Richtlinien für die Ausschmückung von Räumen

- a) Der An- und Abtransport sowie das Anbringen und Entfernen von Dekoration und Gegenständen aller Art, z.B. Ausstellungsstücken, darf nur mit Genehmigung der Geschäftsführung und nur unter Aufsicht von Mitarbeitern der KG RESIDENZHOTEL HAMBURG GmbH & Co. geschehen.
- b) Es ist auf die Brand- und Unfallverhütungsvorschriften sowie auf eine fachmännische Ausführung des Materials zu achten. Die Räume und Einrichtungsgegenstände sind schonend zu behandeln. Nägel, Schrauben, Nieten, Krampen, Ösen etc. dürfen zur Befestigung von Dekorationen in den Boden, die Wände, in Decken oder die Einrichtungsgegenstände nicht eingeschlagen bzw. geschraubt werden.
- c) Zur Ausschmückung dürfen nur schwer entflammbar oder mittels eines amtlich anerkannten Imprägniermittels schwer entflammbar gemachte Gegenstände verwendet werden. Dekore, die wiederholt zur Verwendung kommen, sind vor der Wiederverwendung auf ihre schwere Entflammbarkeit zu überprüfen und erforderlichenfalls erst neu zu imprägnieren.
- d) Dekorationen aus Papier dürfen nur außer Reichweite der Besucher angebracht werden. Sie müssen von den Beleuchtungskörpern soweit entfernt sein, dass sie sich nicht entzünden.
- e) Bäume, Äste und Pflanzenteile dürfen nur im grünen Zustand verwendet werden.
- f) Die Bekleidung ganzer Wände und Decken mit leicht brennbaren Stoffen sowie die Herstellung geschlossener Abteilungen aus solchen Stoffen ist untersagt.
- g) Jede Dekoration unterliegt der Anweisung und der Kontrolle der Geschäftsführung oder durch sie bestimmte Personen des Hotels.

11.0 Schlussbestimmungen

- Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels
- Ausschließlicher Gerichtsstand -auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
- Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- Über Abweichungen von dieser Preisliste für Miet- und Nebenkosten sowie der Miet- und Benutzungsordnung entscheidet die Geschäftsführung des Hotels.
- Diese Preisliste für Miet- und Nebenkosten sowie Miet- und Benutzungsordnung tritt am 01.07.2010 in Kraft.
- Eine Teilunwirksamkeit einzelner Bestimmungen der Miet- und Benutzungsordnung lässt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Buffet

Mendelssohn´s zu Gast im Nordischen Land

Nordische Rauchfischspezialitäten
Graved Lachs mit Senf – Dillsauce
Forellenfilets aus dem Buchenrauch
Verschiedene Heringsmarinaden Nordischer Art
Hamburger Sauerfleisch und Sülze mit
Petersilie, Essiggemüse und Remouladensauce
Gurkensalat „Marschlanden“ mit Dillmarinade
Tomatensalat mit frischer Kresse
Brot- und Brötchenauswahl

* * *

Kartoffel - Lauchsuppe mit Majoran
(wird auf Wunsch am Tisch serviert)

* * *

Gedünstetes Schellfischfilet mit leichter Dillsauce
und Erbsenreis
Heiß geräucherter Schinken mit Nelken und Honig glasiert,
Bratkartoffeln

* * *

Hamburger Rote Grütze mit frischem Rahm
Obstsalat
Vanillerahmeis

**€ 50,00 pro Person
ab 25 Personen**

Buffet

Mendelssohn´s zu Gast im Hamburger Land

Auswahl an Räucherfischen
Geräucherter Lachs mit Senf - Dillsauce
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln
Hamburger Zwiebelfleisch mit hausgemachter Remoulade
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Mini Frikadellen mit Senf
Gurkensalat mit Dillmarinade
Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen
Brot- und Rundstückeauswahl

* * *

Sellerie - Birnensuppe mit gebackenen Brotwürfeln
(wird auf Wunsch am Tisch serviert)

* * *

Brasato in Rotwein
mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
Hamburger Pannfisch in Pommery - Senfsauce und
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

* * *

Hamburger Rote Grütze mit Vanillerahm
Zitronenmousse mit frischem Obstsalat
Altländer Apfelkuchen
Kaffeecremeeis

**€ 54,00 pro Person
ab 25 Personen**

Buffet

Mendelssohn´s zu Gast am Mittelmeer

Eingelegtes Grillgemüse mit Balsamico
Mediterraner Nudel - Gemüsesalat
Garnelensalat mit Knoblauch, Tomaten und Kräutern
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico
Vitello Tonnato mit Kapern
Marinierte Rinderfiletscheiben mit schwarzem Pfeffer

* * *

Mediterrane Gemüsesuppe
(wird auf Wunsch am Tisch serviert)

* * *

Kleine Scheiben vom Jungputer in der Kräuterhülle gebraten
auf Tomaten - Olivenragout mit Oregano
Gebratene Doradenfilets auf feinem Ratatouillegemüse,
Rosmarinkartoffeln
Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Spinat und Sonnenblumenkernen

* * *

Italienische Käseauswahl
Brot- und Brötchenvariation

* * *

Fruchtsalat in der Melone
Hausgemachtes Tiramisu
Crème Brûlée mit Johannisbeeren
Stracciatellaeis

**€ 65,00 pro Person
ab 25 Personen**

Buffet

Mendelssohn´s zu Gast in Asien

Pikanter Eiernudelsalat mit Wokgemüse, Koriander und Rinderlende
Rosa gebratenes Roastbeef mit würzig - scharfer Vinaigrette
Salat von Flusskrebse mit Ananas und Ingwer
Chinakohlsalat
Salat von grünem Spargel mit Paprika
Gebackene Gemüsebällchen mit Hoi - Sin - Dip

* * *

Zuckerschotencremesuppe mit Minze
(wird auf Wunsch am Tisch serviert)

* * *

Thai Curry von Garnelen und Maispoularde
mit grünem Spargel, Zucchini und Jasminreis
Geröstete Ente mit Hoi - Sin - Sauce und Wokgemüse
Warme Satayspieße mit pikanter Ananas - Erdnusssauce

* * *

Salat von verschiedenen Früchten
Schokoladen - Minzmousse
Zitronengras - Crème Brûlée
Zitroneneis mit braunem Zucker

* * *

Käseauswahl
Brot, Brötchen und Ciabatta

**€ 65,00 pro Person
ab 25 Personen**

Buffet

Mendelssohn´s exklusive Reise durch die Welt

Ganzer geräucherter Lachs
Geräucherter und Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets
Auswahl an feinen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und
Honig - Dillsauce
Salat von Riesengarnelen mit leichtem Basilikumöl
Medaillons vom Schweinefilet mit Lebermousse und Früchten garniert
Waldorfsalat mit Nüssen und Orangen
Röllchen von rosa gebratenem Roastbeef mit Spargel
Exotischer Geflügelsalat mit frischen Früchten
Spanische Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

* * *

Karotten - Orangensuppe mit Ingwer
(wird auf Wunsch am Tisch serviert)

* * *

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinsauce,
Kartoffel - Lauchgratin und feinem Gemüse der Saison
Gebratene Steinbeißerfilets
auf feinem Wurzelgemüse, Riesling - Kerbelsauce
und Butterreis

* * *

Internationale Käseauswahl, Butter, Brot- und Brötchenauswahl

* * *

Auswahl an frischen Früchten in der Melone
Ofenfrischer warmer Kirschmichel mit Vanillesauce
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Eisvariation

**€ 75,00 pro Person
ab 25 Personen**

1. Quartal (ab 10 Personen)

Menü 1

Kartoffelcremesüppchen
mit geröstetem Speck und Croûtons

* * *

Zarte Ochsenbrust in Schnittlauch - Meerrettichsauce
mit glasierten Wurzeln und Petersilienkartoffeln

* * *

Hamburger Rote Grütze
mit frischem Rahm oder Vanillesauce

€ 43,00 pro Person

Menü 2

Rinderbouillon mit Eierstich
und feinem Gemüse

* * *

Gebratene Maispoulardenbrust auf hausgemachten Nudeln
mit Steinpilzrahmsauce
und buntem Marktgemüse

* * *

Apfelstrudel mit Mandel - Vanillesauce
und Walnusseis

€ 44,00 pro Person

Menü 3

Feldsalat mit gerösteten Nüssen,
Speck, Croûtons und warmem Kartoffeldressing

* * *

Gebratenes Schweinefilet mit Butterspätzle,
Calvadosauce, glasierten Äpfeln
und Gemüsevariation

* * *

Karamellmousse mit Vanilleeis
und frischem Obst

€ 47,00 pro Person

Menü 4

Warme geräucherte Entenbrust
mit karamellisierten Birnen und Rucolasalat

* * *

Gebratenes Zanderfilet
auf sautiertem Lauch mit Rieslingschaum

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet
an Kartoffel - Selleriepüree
mit glasierten Möhren
und Rotweibuttersauce

* * *

Schokoladen - Minzmousse
mit frischer Mango und Joghurteis

€ 57,50 pro Person

Menü 5

Glasierter Ziegenkäse
auf Rote Bete
mit Äpfeln und Rucolasalat

* * *

Schwarzwurzelcremesuppe mit Kartoffelcroûtons

* * *

Rosa gebratene Hirschmedaillons
an Apfelrotkohl mit Herzoginkartoffeln
und Bitterschokoladen - Rotweinsauce

* * *

Warmer Schokoladen - Brownie
mit Vanillesauce und Walnusseis

€ 57,50 pro Person

Menü 6

Kokosnuss - Currysüppchen

* * *

Kross gebratene Doradenfilets auf Frühlingslauchrisotto

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
mit geschmortem Choy - Sum,
asiatischem Crêpe und Mango - Estragonsauce

* * *

Zitronengras - Crème Brûlée
mit frischen Früchten und Schokoladeneis

* * *

Kleine Käseauswahl mit Brot

€ 63,00 pro Person

2. Quartal (ab 10 Personen)

Menü 1

Vierländer Hochzeitssuppe
mit reichhaltiger Einlage

* * *

Kalbsrahmbraten in Wacholdersauce
mit Herzoginkartoffeln und Gemüse der Saison

* * *

Hamburger Rote Grütze
mit frischem Rahm oder Vanillesauce

€ 44,00 pro Person

Menü 2

Sauerampfersüppchen
mit Streifen von geräuchertem Lachs

* * *

Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Katen- oder Kochschinken

* * *

Frische Erdbeeren mit Grand Marnier
und Bourbon - Vanilleeis

€ 48,50 pro Person

**Mit Beginn der Saison bieten wir Ihnen Spargel und Erdbeeren
aus Deutschland an.**

Menü 3

Spargelcremesüppchen
mit Kerbel

* * *

Portion Stangenspargel mit Sauce Bernaise
und neuen Kartoffeln
zur Wahl mit:
gebratenem Zanderfilet,
gebratenem Rumpsteak oder
Wiener Schnitzel vom Kalb

* * *

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesabayon und Walnusseis

€ 47,00 pro Person

Menü 4

Salat von Rucola und Frisée
mit gerösteten Nüssen, Speck, Croûtons
und Kartoffeldressing

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
auf Spitzkohl, Cranberry - Rotweinsauce
und gebratene Serviettenknödel

* * *

Bayerisch Creme auf marinierten Erdbeeren
und Bourbon - Vanilleeis

€ 50,00 pro Person

**Mit Beginn der Saison bieten wir Ihnen Spargel und Erdbeeren
aus Deutschland an.**

Menü 5

Tatar von geräuchertem Lachs
und Gurke
mit Kartoffelreibeküchlein an Blattsalat

* * *

Piccata vom Kabeljau
mit Tomaten - Thymiansauce

* * *

Rosa gebratener Lammrücken
mit Kräutern der Provence an Ratatouillegemüse,
Rosmarinkartoffeln und Balsamico - Rotweinjus

* * *

Erdbeermousse mit Aprikosen
und Joghurteis

€ 55,00 pro Person

Menü 6

Rosa gebratene Wachtelbrüstchen mit Balsamicoglace
auf Mikado von grünem und weißem Spargel mit jungem Salat

* * *

Kokosnuss - Currysuppe
mit gebackenen Hähnchenfiletstreifen

* * *

Rosa gebratener Kalbsrücken
in Marsalasauce mit Buttermöhren und Kartoffelgratin

* * *

Gegrillte Ananas
mit braunem Zucker und Joghurteis

€ 61,00 pro Person

**Mit Beginn der Saison bieten wir Ihnen Spargel und Erdbeeren
aus Deutschland an.**

Menü 7

Weißes Tomatensüppchen
mit frischem Basilikum

* * *

Kross gebratene Doradenfilets
auf warmem Kräuter - Cous - Cous
mit eingelegten Kirschtomaten

* * *

Sorbet der Saison

* * *

Rosa gebratenes Medaillon vom Rind
an Bohnen - Champignon - Speckgemüse mit Sahnekartoffeln
und Rahmsauce von grünem Pfeffer

* * *

Joghurt - Quarkmousse mit frischen Erdbeeren
und Zitroneneis

* * *

Kleine Käseauswahl mit dreierlei Brot

€ 73,00 pro Person

**Mit Beginn der Saison bieten wir Ihnen Spargel und Erdbeeren
aus Deutschland an.**

3. Quartal **(ab 10 Personen)**

Menü 1

Karotten - Kokossüppchen

* * *

Gebratenes Schweinefilet im Kräutercrêpe
mit Gemüse der Saison und Cognacrahmsauce

* * *

Hamburger Rote Grütze
mit frischem Rahm oder Vanillesauce

€ 43,00 pro Person

Menü 2

Ratatouillesüppchen

* * *

Gegrilltes Zanderfilet
auf sautiertem Tomaten - Spinat - Gemüse
und Risoléekartoffeln

* * *

Joghurtmousse
an marinierten Beerenfrüchten
mit Grand Marnier

€ 45,00 pro Person

Menü 3

Kartoffelsüppchen

* * *

Gebratene Maispouardenbrust
mit Pfifferlingrahmsauce,
Kartoffelkroketten und jungem Gemüse

* * *

Warme Altländer Apfeltarte
mit Vanillesabayon und Walnusseis

€ 46,00 pro Person

Menü 4

Salat von Melone, Feta und Walnüssen
mit Rucola und Cranberries

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
auf Spitzkohl, mit Hoi - Sin - Sauce,
Herzoginkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen

* * *

Duett von Schokoladenmousse auf Beerensauce
mit Bourbon - Vanilleeis

€ 52,00 pro Person

Menü 5

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet
mit Schalotten - Kerbelvinaigrette auf Rucolasalat

* * *

Gedämpftes Zitronenlachsfilet
auf Blattspinat mit Kräuter - Joghurtsauce

* * *

Rosa gebratener Lammrücken
mit Kräutern der Provence,
auf Artischocken - Tomatengemüse
mit Risolée kartoffeln und Balsamico - Rotweinjus

* * *

Waldbeerensalat mit Mascarpone
und Vanilleeis

€ 59,00 pro Person

Menü 6

Herbstlicher Salat mit gebratenen Garnelen,
Kräutercroûtons und Limonenjoghurt

* * *

Steinpilzcremesüppchen mit Croûtons

* * *

Gebratene Hirschrückenmedaillons
mit Kartoffel - Selleriepüree
und Barolo - Rotweinsauce

* * *

Duett von Schokoladenmousse
mit Kirschen

€ 62,50 pro Person

Menü 7

Ratatouillesüppchen
mit Basilikum - Olivenöl

* * *

Kross gebratene Doradenfilets
auf Blattsalat
mit eingelegten Kirschtomaten

* * *

Sorbet der Saison

* * *

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet
mit Speckbohnen - Champignon Gemüse,
Sahnekartoffeln und Rotweinsauce

* * *

Quarkmousse mit frischen Waldbeeren
und Erdbeereis

* * *

Kleine Käseauswahl mit dreierlei Brot

€ 71,00 pro Person

4. Quartal **(ab 10 Personen)**

Menü 1

Vierländer Hochzeitssuppe
mit reichhaltiger Einlage

* * *

Gebratenes Schweinefilet in Backpflaumen - Rotweinsauce
mit Kartoffelkroketten und Honigkarotten

* * *

Hamburger Rote Grütze
mit frischem Rahm oder Vanillesauce

€ 44,00 pro Person

Menü 2

Sellerie - Birnensüppchen

* * *

Gebratene Maispouardenbrust
mit Schwenkkartoffeln,
Steinpilzrahmsauce und buntem Marktgemüse

* * *

Apfelstrudel
mit Mandel - Vanillesauce und Walnusseis

€ 44,00 pro Person

Menü 3

Feldsalat mit gerösteten Nüssen,
Speck, Croûtons und Kartoffeldressing

* * *

Geschmorter Brasato
mit Kartoffel - Selleriepüree
und Rotweinsauce

* * *

Crème Brûlée mit Feigen
an Schokoladeneis

€ 48,50 pro Person

Menü 4

Warme geräucherte Entenbrust
mit glasierten Birnen und Salat

* * *

Gebratenes Forellenfilet
auf sautierten Schwarzwurzeln
mit Petersilienschaum
und eingelegten Tomaten

* * *

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Ratatouillegemüse, Schwenkkartoffeln
und Barolo - Rotweinsauce

* * *

Schokoladenmousse auf Zwetschgenkompott
mit Walnusseis

€ 53,00 pro Person

Menü 5

Kleiner Salat mit gebratenen Entenstreifen,
Hoi - Sin - Sauce, Steinpilzen und Pfifferlingen

* * *

Karotten - Orangensuppe mit Sahne

* * *

Rosa gebratene Hirschmedaillons
mit Rosenkohl, gebratene Serviettenknödel
und Bitterschokoladen - Rotweinsauce

* * *

Warmer Schokobrownie
mit Rumzwetschgen und Vanilleeis

€ 54,00 pro Person

Menü 6

Rote Bete - Carpaccio mit Walnüssen
und Ziegenkäse

* * *

Kross gebratenes Lachsfilet
auf Schwarzwurzel - Risotto

* * *

Rosa gebratene Entenbrust auf Apfelrotkohl
mit kleinen Kartoffel - Kräuterknödeln

* * *

Warmes Schokoküchlein
mit eingelegten Kirschen und Espresso - Krokant - Eis

* * *

Kleine Käseauswahl mit dreierlei Brot

€ 72,00 pro Person

Getränke

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷		€ 2,70
Kännchen Kaffee ⁷ - 2 Tassen		€ 4,10
Kanne Kaffee ⁷ - 8 Tassen		€ 15,00
Cappuccino ^{7,(g)}		€ 3,20
Espresso ⁷		€ 2,80
Espresso doppelt ⁷		€ 4,90
Milchkaffee ^{7,(g)}		€ 4,00
Latte Macchiato ^{2,6,7,(g)}		€ 4,00
Glas Tee		€ 2,70
Kanne Tee - 8 Tassen		€ 15,00
Pott Schokolade		€ 4,20

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola ^{1,7}	0,20l	€ 3,30
Afri Cola ohne Zucker ^{1,4,7,9}	0,20l	€ 3,30
Bluna Orange ^{1,3}	0,20l	€ 3,30
Bluna Mix Cola Orange ^{1,3,7}	0,40l	€ 5,90
Schweppes Tonic Water ^{2,8}	0,20l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon ^{2,3,8}	0,20l	€ 3,50
Magnus Mineralwasser feinperlig und still	0,25l	€ 3,30
Magnus Mineralwasser feinperlig und still	0,75l	€ 7,00
Hamburger „Tafelwasser“ feinperlig und still	0,25l	€ 2,10
Hamburger „Tafelwasser“ feinperlig und still	0,75l	€ 4,60
Saftschorle	0,20l	€ 3,30
Saftschorle	0,40l	€ 5,90
Apfelsaft	0,20l	€ 3,40
Orangensaft	0,20l	€ 3,60
Kirschsafft	0,20l	€ 3,60
Johannisbeersaft	0,20l	€ 3,60
Tomatensaft ⁽ⁱ⁾	0,20l	€ 3,60
Bananensaft	0,20l	€ 3,60
Rhabarbersaft	0,20l	€ 3,60

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke

Aperitif

Mendelssohn´s Sekt trocken ^(l)	0,10l	€ 5,20
Frizzante Marca Trevigiana IGT ^(l)	0,10l	€ 5,20
Kir Royal (Cassislikör mit Sekt ^(l))	0,10l	€ 6,50
Bellini (Pfirsichlikör mit Sekt ^(l))	0,10l	€ 6,50
Tio Pepe Sherry trocken ^(l)	5cl	€ 5,00
Sandeman Sherry medium dry ^(l)	5cl	€ 5,00
Martini bianco ^(l) und rosso ^(l)	5cl	€ 5,00

Bier

König Pilsener vom Fass ^(a)	0,30l	€ 4,00
Th. König Zwickl vom Fass ^(a)	0,30l	€ 4,00
König Pilsener alkoholfrei ^(a)	0,33l	€ 4,00
Benediktiner Weissbier naturtrüb ^(a)	0,50l	€ 5,90

Bitter

Jägermeister	2cl	€ 3,10
Fernet Branca	2cl	€ 3,40
Ramazzotti	2cl	€ 3,10

Obstbrand

Williams	2cl	€ 4,40
Vieile Prune	2cl	€ 4,40
Framboise	2cl	€ 4,40

Aquavit

Malteser	2cl	€ 3,30
Linie Aquavit	2cl	€ 3,50

Likör

Baileys Irish Cream ¹	2cl	€ 3,20
Cointreau	2cl	€ 3,20
Grand Marnier ¹	2cl	€ 3,30

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke

Brandy

Vecchia Romagna	2cl	€ 3,40
Carlos I ¹	2cl	€ 3,40

Cognac

Remy Martin VSOP	2cl	€ 5,10
Hine Rare & Delicate	2cl	€ 5,40

Grappa

Nonino Vuisinar	2cl	€ 3,80
Monovitigno Merlot	2cl	€ 3,80

Whisky

Jim Beam	4cl	€ 7,10
Johnnie Walker red label ¹	4cl	€ 7,10
Ballantines ¹	4cl	€ 7,10
Chivas Regal 12j ¹	4cl	€ 8,70
Glenkinchie 10j ¹	4cl	€ 8,70

Gin

Bombay Sapphire	2cl	€ 3,80
-----------------	-----	--------

Rum

Bacardi Carta Blanca	2cl	€ 3,50
----------------------	-----	--------

Wodka

Absolut	2cl	€ 3,30
---------	-----	--------

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke

Cocktails

Mai Tai ^{1,10} Einer der erfolgreichsten Drinks weltweit. Eine sauer-fruchtige Mischung aus diversen Rumsorten. Willkommen in der Südsee!	€ 9,50
Caipirinha ⁶ Brasilianisches Feuer eiskalt genießen. Dieser erfrischende Sommercocktail aus Cachaça, Limettensaft und Rohrzucker entführt Sie direkt an den Strand der Copacabana.	€ 9,50
Sex on the Beach ^{1,10} Warum dieser Cocktail so heißt, weiß kein Mensch. Aber Wodka, Ananas, Orange und Passionsfrucht gut gemixt sind immer eine Sünde wert.	€ 9,50
Pina Colada ¹⁰ Die beliebteste aller Coladas. Diese cremig-süße Mischung aus Rum, Ananas und Kokos schmeckt wie ein Kurzurlaub in der Karibik.	€ 9,50
Swimming Pool ^{1,10} Türkisblau wie das Meer. Mit Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos und Ananas befördert Sie dieser Cocktail in Gedanken aufs Deck eines Luxusliners.	€ 9,50

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke

Cocktails alkoholfrei

Strawberry Colada ^{1,2,5,10,(g)} € 8,50

Der karibische Sommer im Glas. Eine verführerische Kombination von sonnengereiften Erdbeeren und süßer Kokoscreme.

Sportsman ^{2,5,10} € 8,50

Dieser Mix aus Ananas- und Maracujasaft ist ein richtiges exotisches Kraftpaket.

Longdrinks

Gin Tonic ^{2,8} € 7,00

Campari ¹ Orange € 6,80

Campari ¹ Soda € 6,50

Bloody Mary ^(a,d,f,j) € 7,00

Wodka Lemon ^{2,3,5,8} € 7,00

Wodka Orangensaft € 7,00

Wodka Cola ^{1,2,7} € 7,00

Bacardi Cola ^{1,2,7} € 7,00

Bacardi Orangensaft € 7,00

Whisky Cola ^{1,2,7} € 7,00


Cuba Libre ^{1,7} € 7,00

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke

Weißwein im Ausschank

2021 Riesling Q.b.A. 0,20l ^(c.g.l) € 6,00
Weingut Heinrichshof Peter und Ulrich Griebeler
halbtrocken, fruchtig, Duft von Rosinen

2021  Weiss Q.b.A. 0,20l ^(c.g.l) € 6,00
Weingut Strauch & Weissbach
trocken, rassig, spritzig
Cuvée aus Riesling und Silvaner

2022 Grauer Burgunder Q.b.A. 0,20l ^(c.g.l) € 6,00
Weingut Matthias Gaul
trocken, fruchtig-würzig, leicht und frisch

2022 Chardonnay Veneto IGT 0,20l ^(c.g.l) € 6,00
Cantina di Custoza
trocken, leicht, Bittermandel-Nachhall

Roséwein im Ausschank

2022 Rosé Chiaretto Bardolino DOC 0,20l ^(c.g.l) € 6,00
Cantina di Custoza
trocken, erfrischend, feine Erdbeeraromen

2022 Rosé Einer für alle Q.b.A. 0,20l ^(c.g.l) € 6,00
Weingut Ernst Weisbrodt
halbtrocken, feine beerige Fruchtaromen

Rotwein im Ausschank

2021 Trollinger mit Lemberger Q.b.A. 0,20l ^(c.g.l) € 6,30
Weinkellerei Hohenlohe
halbtrocken, mild, fruchtig

2022 Merlot Garda DOC 0,20l ^(c.g.l) € 6,40
Cantina di Custoza
trocken, Maraskakirscharoma, rund und weich

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke


Weißwein

Württemberg

2021 Muskateller Q.b.A. Weingut Roth 0,75l ^(c.g.l) € 27,00
trocken, frisch, feine Mangonote,
Bukett mit Muskatnuancen

Rheinhessen

2021 Grauer Burgunder Q.b.A. Schittler Becker 0,75l ^(c.g.l) € 24,50
trocken, frisch, feine Mandelnote,
Geschmack nach Birne und Honigmelone

2021  Grauer Burgunder Q.b.A. 0,75l ^(c.g.l) € 25,00
Weingut Strauch & Weissbach
trocken, leicht und frisch

Pfalz

2021 Riesling Kabinett feinherb Prädikatswein 0,75l ^(c.g.l) € 26,50
Weingut Wilhelmshof
halbtrocken, feine saftige Säure

Italien


2020 Pecorino IGT Quercianera Fontamara 0,75l ^(c.g.l) € 26,50
Cantine Spinelli
trocken, vollmundig, weich
mit blumigen, fruchtigen und würzigen Aromen

Frankreich

2021 Chardonnay Pays d'Oc IGP Jean Loron 0,75l ^(c.g.l) € 27,50
trocken, leichtes Zitrusaroma,
im Bukett Duft von exotischen Früchten

Roséwein

Baden


2021  Lust auf Rosé Q.b.A. 0,75 l ^(c.g.l) € 27,00
Weingut Rieger
feinherb, Noten von Erdbeeren, Paprika und Himbeeren
Cuvée aus Regent und Spätburgunder

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke

Rotwein

Rhein Hessen

2018  Spätburgunder Q.b.A. 0,75l ^(c.g.l) € 26,00
Weingut Strauch & Weissbach
trocken, rubinrot, sehr fruchtiges Brombeeraroma

Pfalz

2019 Dornfelder Q.b.A. 0,75l ^(c.g.l) € 26,50
Weingut Matthias Gaul
halbtrocken, Duft von Cassis, schwarzem Pfeffer
und dunklen Waldbeeren

Italien

2021 Bardolino DOC 0,75l ^(c.g.l) € 27,50
Cantina di Negrar
trocken, feinfruchtig, dezente Kirschnote

Frankreich

2018 Cabernet Sauvignon Pays d'Oc IGP 0,75l ^(c.g.l) € 27,50
Jean Loron
trocken, im Bukett Duft von Cassis und Minze

Südafrika

2020 Shiraz Alvi's Drift 0,75l ^(c.g.l) € 28,50
trocken, Vanille- und Schokoladenaroma,
Duft von weißem Pfeffer und roten Beeren

Spanien

2020 Rioja el pedal DOC 0,75 l ^(c.g.l) € 30,00
trocken, Duft von Brombeeren,
leichtes Lakritzaroma

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite „Getränke“

Getränke

Sekt, Prosecco und Champagner

Mendelssohn´s Sekt trocken ⁽¹⁾	0,10l	€ 5,20
Mendelssohn´s Sekt trocken ⁽¹⁾	0,75l	€ 34,00
Frizzante Marca Trevigiana IGT ⁽¹⁾	0,10l	€ 5,20
Frizzante Marca Trevigiana IGT ⁽¹⁾	0,75l	€ 34,00
Champagner Roger Barnier Sélection Brut ⁽¹⁾	0,75l	€ 75,00
Champagner Moët & Chandon Brut Imperial ⁽¹⁾	0,75l	€ 87,00

Zusatzstoffverzeichnis:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Säuerungsmittel
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) mit Stabilisatoren

- 6) mit Konservierungsstoff
- 7) koffeinhaltig
- 8) chininhaltig
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) mit Aroma

Allergene:

- a) glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch

- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupine
- n) Weichtiere