



Ihre Hochzeit, in der Gastronomie im Stadtpark Bochum

Gastronomie im Stadtpark Bochum
Klinikstraße 41 - 43, D - 44791 Bochum
Telefon 0234 507090, Telefax 0234 50709 99
E-Mail info@stadtpark-gastronomie.de
Internet Stadtpark-Gastronomie.de
Facebook.de/[StadtparkGastronomie](https://www.facebook.com/StadtparkGastronomie)

Hochzeiten feiern

Vertrauen Sie uns

Eingebettet in einem der ältesten und schönsten Stadtparks von Deutschland liegt die Gastronomie im Stadtpark Bochum. Besonders ruhig und doch in unmittelbarer Nähe zur Autobahn (1km), Stadtmitte und dem Hauptbahnhof (2km) gelegen, ist das denkmalgeschützte Haus bequem zu erreichen. 10 flexible Räumlichkeiten für 5 bis zu 1.000 Personen schaffen den individuellen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Genießen Sie eine umfassende und kompetente Betreuung durch unser Serviceteam und freuen Sie sich auf Ihre Hochzeit in der Gastronomie im Stadtpark Bochum.



Unsere Hotelempfehlung

Genießen Sie Ihre Hochzeit in vollen Zügen und starten am Tag danach mit einem stärkenden Frühstück in Ihrer Hochzeitsuite im fußläufigen (70m) Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark. Gern reservieren wir Ihnen schon bei Anfrage die Hochzeitsuite für Sie und weitere Zimmer für Ihre Gäste. Und wenn Sie sich sicher sein möchten, dass Sie ganz alleine sind, dann buchen wir Sie oder Ihre Gäste einfach in das 500m entfernte Renaissance Bochum Hotel.

Beide Häuser gehören der Hotelkette Marriott Int. Inc. an und zählen zu den ausgewählten Übernachtungsadressen in der Metropole Ruhr.



Unser Hochzeitsgeschenk

Wir schenken Ihnen Ihre Hochzeitsnacht inklusive Schlemmerfrühstück am nächsten Morgen in einem der Deluxe Gästezimmer im Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark, wenn Ihre Feier in der Gastronomie mit mind. 30 Personen stattfindet.

Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark
Klinikstraße 43 - 45, 44791 Bochum
Telefon 0234 6100 0
Internet CourtyardBochum.de
Facebook.com/CourtyardBochum

Renaissance Bochum Hotel
Stadionring 18, 44791 Bochum
Telefon 0234 6101 0
Internet RenaissanceBochum.de
Facebook.com/RenaissanceBochum

Gastronomie

Die Welt gehört dem, der sie genießt.

Giacomo Leopardi

Freuen Sie sich auf kulinarische Kompositionen unseres Küchenchefs Michael Hau. Ausgesuchte Produkte, klare Rezepturen und handwerkliches Geschick sind die Säulen seiner Kochkunst, deren Herkunft sich nicht auf eine Region reduzieren lässt. Charmant umsorgt werden Sie durch den sympathischen Service unseres Restaurantteams. An sonnigen Tagen bewirten wir Sie selbstverständlich auch auf unserer Terrasse, welche zu Bochums schönsten Sonnenplätzen zählt.

Auszeichnungen:

14 Punkte Gault Millau 2011, 1,5 F im Feinschmecker 2011, 3 Diamanten im Varta Führer 2011, 2 Löffel im Schlemmer Atlas 2011

Öffnungszeiten

DI - SA 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
17.30 Uhr bis 22.00 Uhr (Küchenschluss)
SO 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr (Sonntagsaktion)
Sonntagabend und Montag geschlossen.

Orangerie
IM STADTPARK



La Escalera
B O D E G A



Bienvenidos im Bochumer Stadtpark!

Unkomplizierte Einrichtung und spanisches Ambiente, dazu ein ausgewähltes Angebot an Weinen sowie stetig wechselnde Spezialitäten aus spanischen Provinzen, so lautet das Angebot unserer Bodega La Escalera im Bochumer Stadtpark. Der Wein wird, wie in spanischen Bodegas üblich, nach Verbrauch aus der Flasche und nicht pro Glas berechnet. Am besten Sie genießen schon morgen ungezwungen Stunden in spanischem Ambiente, Olé!

Öffnungszeiten

DI - SO ab 11.00 Uhr
Küchenschluss zu 22.00 Uhr



Menü- & Büffetvorschläge Getränkeangebot

Ihr Inklusiv - Hochzeitsarrangement

Lehnen Sie sich zurück und überlassen Sie uns die Arbeit, verlieren Sie jedoch nicht die Kosten aus den Augen. Unser Inklusiv - Hochzeitsarrangement kann gleich der Jahreszeit bei uns gebucht werden. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie außerdem Menü- und weitere Büffetvorschläge sowie Empfangs- und Getränkepauschalen, mit welchen Sie sich im Vorfeld Ihr eigenes Inklusiv - Arrangement erstellen können. Viel lieber möchten wir Sie bei der Planung und Gestaltung Ihres Hochzeitstages unterstützen und freuen uns, gemeinsam mit Ihnen individuell zu planen, damit Ihre Feier ein einzigartiges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird.

Vorspeisen in Buffetform

Marinierter Kalbstafelspitz in Kräutervinaigrette
Maishähnchenterrine mit Backpflaumen
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße
Kartoffel-Törtchen mit Shrimps
Feldsalat mit Speck und Croûtons

Hauptgang in Buffetform

Hausgemachte Zanderravioli in Gurken-Dillsoße
Saltimbocca vom Schweinefilet
Ratatouille und Serviettenknödel

Dessert in Buffetform

Hüttenkäse-Mousse mit Zwergorangenkompott
Amarettomousse mit eingelegten Baumtomaten

Getränke

Hauswein, weiß und rot
Fiege Pils vom Fass
alkoholfreie Getränke
Kaffee

Weitere Getränke werden nach à la carte Preisen und Verbrauch berechnet.

Arrangementpreis
€ 55,00/ Person

Der oben genannte Arrangementpreis inklusive der genannten Getränkeauswahl bezieht sich auf eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden. Nach Ablauf dieser werden die aufgeführten Getränke nach Verbrauch berechnet.

Menüvorschläge

Menü 1

Apfel-Curry-Rahmsuppe
mit Garnelenspieß

Schweinefilet im Spinatmantel
auf Süßkartoffelpüree

Grießflammerie mit Orangensalat
und Grand Marnier-Sabayone

€ 27,00 pro Person

Menü 2

Kartoffel-Basilikumterrinen
mit pochiertem Lachs und Gazpachoschaum

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Apfel-Wirsing
mit warmem Kartoffelpudding
und Portweinreduktion

Hüttenkäsemousse mit eingelegter Baumtomate

€ 36,00 pro Person

Menü 3

Parfait vom Räucherlachs
mit Zuckerschotensalat und warmem Meerrettichschaum

Champagner-Senfrahmsuppe

Tournedos vom Rinderfilet unter der Pilzkruste
mit geschmorten Perlzwiebeln
und Römischen Nocken

Törtchen von dunkler Schokolade und Passionsfrucht
mit karamellisierter Banane

€ 44,00 pro Person

Menüvorschläge

Menü 4

Entenbrust in Thymian-Honigmarinade
mit kleinem Pfifferlingsalat

Roulade von Lachsforelle und Zander auf Selleriepüree
mit Rote Bete-Butter

Medaillons vom Kalbsfilet unter der Manchego-Hippe
mit Kartoffel-Sesamrösti, geschmorten Kirschtomaten und Dicken Bohnen

Warmer Pumpernickelauflauf mit Zwetschgenkompott

€ 48,00 pro Person

Menü 5

Hausgemachte Gänseleberterrine mit warmem Brioche
und Süßweingelee

Mild geräucherter Petersfisch in süßer Senfsauce
auf Kerbel-Cous cous

Crépinette vom Lammrücken
mit Ratatouilletörtchen und Kartoffel-Knoblauchpüree

Limonen-Joghurt-Törtchen mit Himbeeren

€ 54,00 pro Person

Unsere Menüvorschläge sind das ganze Jahr ab 10 Personen buchbar. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.

Sehr gern erstellen wir Ihnen individuelle, saisonale Menüvorschläge, passend zu Ihrer Hochzeit. Bitte sprechen Sie uns unter der Rufnummer 0234 507090 oder vor Ort in unserer Gastronomie im Stadtpark Bochum an. Wir beraten Sie gern und umfassend, so dass Sie sich entspannt zurücklehnen und sich auf Ihren Tag freuen können.

Feiern, wo Sie mögen: Eventcatering Bochum

Sie möchten in heimischer Umgebung feiern oder haben Ihren Traum-Ort an einer anderen Stelle gefunden? Wir kommen auch zu Ihnen! Fragen Sie nach unserem Eventcatering aus der Gastronomie im Stadtpark Bochum und genießen Sie unsere Gourmetküche wo immer Sie mögen.

[Internet EventcateringBochum.de](http://InternetEventcateringBochum.de)

Büffetvorschläge

Büffet 1

Marinierter Kalbstafelspitz in Kräutervinaigrette

Maishähnchenterrine mit Backpflaumen

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße

Kartoffel-Törtchen mit Shrimps

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Hausgemachte Zanderravioli in Gurken-Dillsoße

Hähnchenkeule mit mediterranen Kräutern
und Gemüse im Ofen geschmort

Saltimbocca vom Schweinefilet

Ratatouille und Serviettenknödel

Hüttenkäsemousse mit Zwergorangenkompott

Amaretto-Mousse mit eingelegten Baumtomaten

Tiramisu

Büffetvorschläge

Büffet 2

Salat von Jakobsmuschel mit Tomaten und Basilikum

Süß-sauer marinierter Kabeljau mit Karotten-Ingwercreme

Geflügelleberparfait mit Rosinen und Äpfeln

Eingelegte Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilze

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Lachsmedaillons mit milder Meerrettich-Senfkruste

Poulardenbrust aus der Zitronen-Knoblauchmarinade

Geschmorte Ochsenbäckchen mit gebratenen Scampi

Paprikagemüse und Kartoffel-Selleriegratin

Crème Brûlée "Mocca"

Warmer Rosinenpudding mit Rumsoße

Büffetvorschläge

Büffet 3

Linsenterrine mit geräuchertem Dorsch

Tomatenmousse mit Mozzarella

Carpaccio vom Kasselerfilet

Maishähnchenroulade mit Backpflaumen

Feldsalat mit Speckdressing

Überbackenes Welsfilet in Orangen-Senfsoße
und Estragonreis

Lammkeule am Stück gebraten mit Rosmarinsoße
gebratenen Kartoffeln und Schmorgemüse

Passionsfruchtcharlotte

Warmer Pumpnickelauflauf mit Zwergorangenkompott

Roquefort-Terrine mit Feigen

Büffetvorschläge

Büffet 4

Parfait von Räucherforellen mit Zuckerschotensalat
und karamellisiertem Meerrettich

Kartoffeltörtchen mit Shrimps und zweierlei Pesto

Kalbstafelspitz in Olivenvinaigrette

Pfifferling-Lauchsalat mit gebratener Entenbrust

Warm geräucherter Lachs mit Apfel-Meerrettich

Hausgemachte Lachsravioli in Safran-Gemüsesoße

Ragoût vom Stubenküken und Kräuterseitlingen

Schweinefilet im Spinatmantel
mit Kartoffel-Selleriegratin

Mandel-Panna Cotta mit eingelegten Baumtomaten

Minzmousse mit Zitrusfrüchtekompott

Internationale Käseauswahl

Büffetpreise

Büffet 1

pro Person berechnen wir
€ 31,00

Büffet 2

pro Person berechnen wir
€ 38,00

Büffet 3

pro Person berechnen wir
€ 44,00

Büffet 4

pro Person berechnen wir
€ 53,00

Unsere Büffetvorschläge sind das ganze Jahr ab 25 Personen buchbar. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.

Sehr gern erstellen wir Ihnen individuelle, saisonale Büffetvorschläge, passend zu Ihrer Hochzeit. Sprechen Sie uns unter der Rufnummer 0234 507090 oder vor Ort in unserer Gastronomie im Stadtpark Bochum an. Wir beraten Sie gern und umfassend, so dass Sie sich entspannt zurücklehnen und sich auf Ihren Tag freuen können.

Feiern, wo Sie mögen: Eventcatering Bochum

Sie möchten in heimischer Umgebung feiern oder haben Ihren Traum-Ort an einer anderen Stelle gefunden? Wir kommen auch zu Ihnen! Fragen Sie nach unserem Eventcatering aus der Gastronomie im Stadtpark Bochum und genießen Sie unsere Gourmetküche wo immer Sie mögen.

[Internet EventcateringBochum.de](http://Internet.EventcateringBochum.de)

Fingerfoodauswahl

Kaltes Fingerfood

Lachstatar auf Pumpernickel	€ 3,00
Räucherlachsparfait mit karamellisiertem Meerrettich	€ 3,00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	€ 2,20
Bruschetta mit zweierlei Pesto	€ 2,00
Bruschetta mit gefülltem Kaninchenrücken	€ 3,20
Pouardenleberparfait mit Aprikosen-Rosinen-Chutney	€ 2,50
Hausgemachte Lachsterrine mit Gurkenschmand	€ 4,00
Maispouardengalantine mit Dörrobst	€ 4,00
Gorgonzola-Lauchquiche mit Rosinen	€ 3,00
Rindfleischbällchen mit Datteln und Mandeln auf karamellisierten Zwiebeln	€ 2,50
Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig und Trauben	€ 3,00
Antipasti-Spieß mit Scampi	€ 4,00
Tatar vom Kabeljau mit Kartoffel-Sesamblini	€ 3,00
Kalbsfleischröllchen mit Zucchini und eingelegten Tomaten	€ 3,50
Gänselebermousse mit Portweinrosinen	€ 4,50
Zanderterriner auf Salat von Weinkraut und Trauben	€ 4,00
Mousse von Räucherforellen mit Apfelgelée	€ 4,00
Marinierter Thunfisch mit Ingwergelée	€ 3,00
Eingelegte Calamaretti mit Tomaten und Basilikum	€ 3,00
Marinierte Entenbrust auf Rotkrautsalat	€ 3,50
Schafskäse im Blätterteig	€ 2,80
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße	€ 2,90
Gänseleberterriner mit Beerenauslese-Gelée	€ 4,80
Tatar von neuem Matjes mit karamellisiertem Pumpernickel	€ 3,00
Tomatenmousse mit Tatar von Büffel-Mozzarella	€ 3,20
Ricotta-Oliventerriner	€ 2,50
Garnelentatar mit Mango-Ingwerkonfit	€ 3,50
Kartoffeltörtchen mit Shrimps	€ 3,00
Hausgemachte Sushi	
mit Ei	€ 1,80
mit Thunfisch	€ 2,50
mit Lachs	€ 2,20
mit Gurke	€ 1,50

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld enthalten.

Fingerfoodauswahl

Warmes Fingerfood

Warme Räucherforellentörtchen	€ 3,00
Backpflaumen im Speckmantel	€ 1,50
Gefüllte Dattel im Parmaschinkenmantel	€ 3,00
Lammspieße mit getrockneten Tomaten	€ 4,80
Kleine Frühlingsrollen mit Garnelen gefüllt	€ 3,20
Kalbfleischspieße mit Salbei und Parmaschinken	€ 4,50
Tempura von Garnelen	€ 3,50
Tempura von Gemüse	€ 2,80
Hähnchensate mit Erdnuss-Soße	€ 3,90
Nürnberger im Blätterteig	€ 2,50

Dessert

Minzcrème mit eingelegten Feigen	€ 4,00
Crème Brûlée	€ 3,50
Karamellisierter Blätterteig mit Mousse au chocolat	€ 5,00
Mandel-Panna Cotta	€ 3,80
Hausgemachte Rote Grütze	€ 2,80
Obsttörtchen	€ 3,50
Passionsfrucht-Joghurtmousse	€ 2,80
Tiramisu	€ 3,50

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld enthalten.

Empfangspauschalen

„Frühling“

Sekt Hausmarke Brut
Orangensaft und Mineralwasser

pro Person berechnen wir € 6,00/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 8,50/ 60 Minuten

„Sommer“

Prosecco
Orangensaft und Mineralwasser

pro Person berechnen wir € 7,50/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 10,50/ 60 Minuten

„Herbst“

Sekt Hausmarke Brut
Orangensaft und Mineralwasser
Campari Soda und Campari Orange

pro Person berechnen wir € 8,50/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 12,00/ 60 Minuten

„Winter“

Champagner Hausmarke
Orangensaft und Mineralwasser

pro Person berechnen wir € 13,00/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 20,00/ 60 Minuten

Gern stellen wir Ihnen für Ihre Hochzeit individuelle Empfänge zusammen.
Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern. Telefon 0234 507090.

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie Bedienungsgeld enthalten.

Getränkepauschalen

Basis

Pils vom Fass
Hauswein, weiß und rot
alkoholfreie Getränke nach Wahl
Kaffee

pro Person berechnen wir € 25,00

Basis Pauschale zuzüglich Digestif

Malteser Aquavit
Asbach Uralt
Fernet Branca

Aufpreis € 6,00/ Person

Basis Pauschale zuzüglich Longdrinks

Gin Tonic
Wodka Lemon
Cuba Libre

Aufpreis € 10,00/ Person

„Alles in Einem“ - Getränkepauschale

Pils vom Fass
Hauswein, weiß und rot
alkoholfreie Getränke nach Wahl
Kaffee
Malteser Aquavit
Asbach Uralt
Fernet Branca
Gin Tonic
Wodka Lemon
Cuba Libre

pro Person berechnen wir € 41,00

Weitere Getränke werden nach à la carte Preisen und Verbrauch berechnet.

Unsere Getränkepauschale inklusive der genannten Getränkeauswahl bezieht sich auf eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden. Nach Ablauf dieser werden die aufgeführten Getränke nach Verbrauch berechnet.

Getränke à la carte

Wein

Weißwein

Clemens Grüner Silvaner
Sulzheimer Schildberg, feinherb
Rheinhessen
€ 24,00/ 0,75l

Clemens Spätburgunder
Blanc de Noir, trocken
Rheinhessen
€ 27,00/ 0,75l

Weißherbst/ Rosé

Anselmann
Merlot Weißherbst, trocken
€ 27,00/ 0,75l

Rotwein

Saint Laurent
Rotwein, trocken
Pfalz
€ 24,00/ 0,75l

Dagernova
Spätburgunder, trocken
Ahr
€ 26,00/ 0,75l

Sie wünschen eine individuelle oder umfangreichere Weinauswahl? Bitte sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen gern verschiedene Weine, korrespondierend zu Ihrem Menü bzw. Büffet vor und kalkulieren bei Bedarf unsere Getränkepauschale entsprechend neu.

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie Bedienungsgeld enthalten.

Getränke à la carte

Sekt/ Champagner

Sekt Hausmarke Brut
Flaschengärung
€ 21,00/ 0,75l

Hausmarke Champagner
€ 69,00/ 0,75l

Hausmarke Piccolo, trocken
Flaschengärung
€ 7,00/ ¼ Flasche

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie Bedienungsgeld enthalten.

Getränke à la carte

Alkoholfreie Getränke/ Bier/ Digestif

Apollinaris Selection	0,25l	€ 2,50
Apollinaris Selection	0,75l	€ 5,50
Coca-Cola	0,25l	€ 2,50
Fanta	0,25l	€ 2,50
Tonic Water	0,2l	€ 2,50
Bitter Lemon	0,2l	€ 2,50
Ginger Ale	0,2l	€ 2,50
Glas Milch	0,2l	€ 0,50
Apfelsaft	0,25l	€ 2,50
Orangensaft	0,25l	€ 2,50
Fiege Pils vom Fass	0,3l	€ 2,60
Flasche Altbier	0,33l	€ 2,60
Flasche Fiege „frei“	0,33l	€ 2,60
Flasche Hefeweizen	0,5l	€ 3,90
Malteser	2cl	€ 2,50
Wodka	2cl	€ 2,90
Himbeergeist	2cl	€ 3,80
Williamsbirne	2cl	€ 3,80
Asbach Uralt	2cl	€ 2,50
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Calvados	2cl	€ 3,50

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld enthalten.

Eventcatering Bochum...

... ganz gleich wo Sie Ihre Hochzeit feiern möchten, wir kommen auch zu Ihnen!

Lehnen Sie sich von nun entspannt zurücklehnen, denn mit uns haben Sie echte Profis für die Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit gefunden. Unser Anspruch ist es, individuelle Lösungen für einmalige Momente zu erarbeiten. Wir kommen zu Ihnen, oder aber zu der Location wo Sie planen, Ihre Hochzeit zu feiern.

Nehmen Sie sich Zeit und sprechen Sie mit uns in aller Ruhe über Ihre geplante Veranstaltung. Wir versichern Ihnen, dass wir Sie von Anfang an professionell beraten und umfassend betreuen werden.

Schon heute freuen wir uns auf Ihren Anruf unter Telefon 0234 6101 170 oder aber Sie senden uns eine Email mit Ihrer Anfragen an info@eventcateringbochum.de.

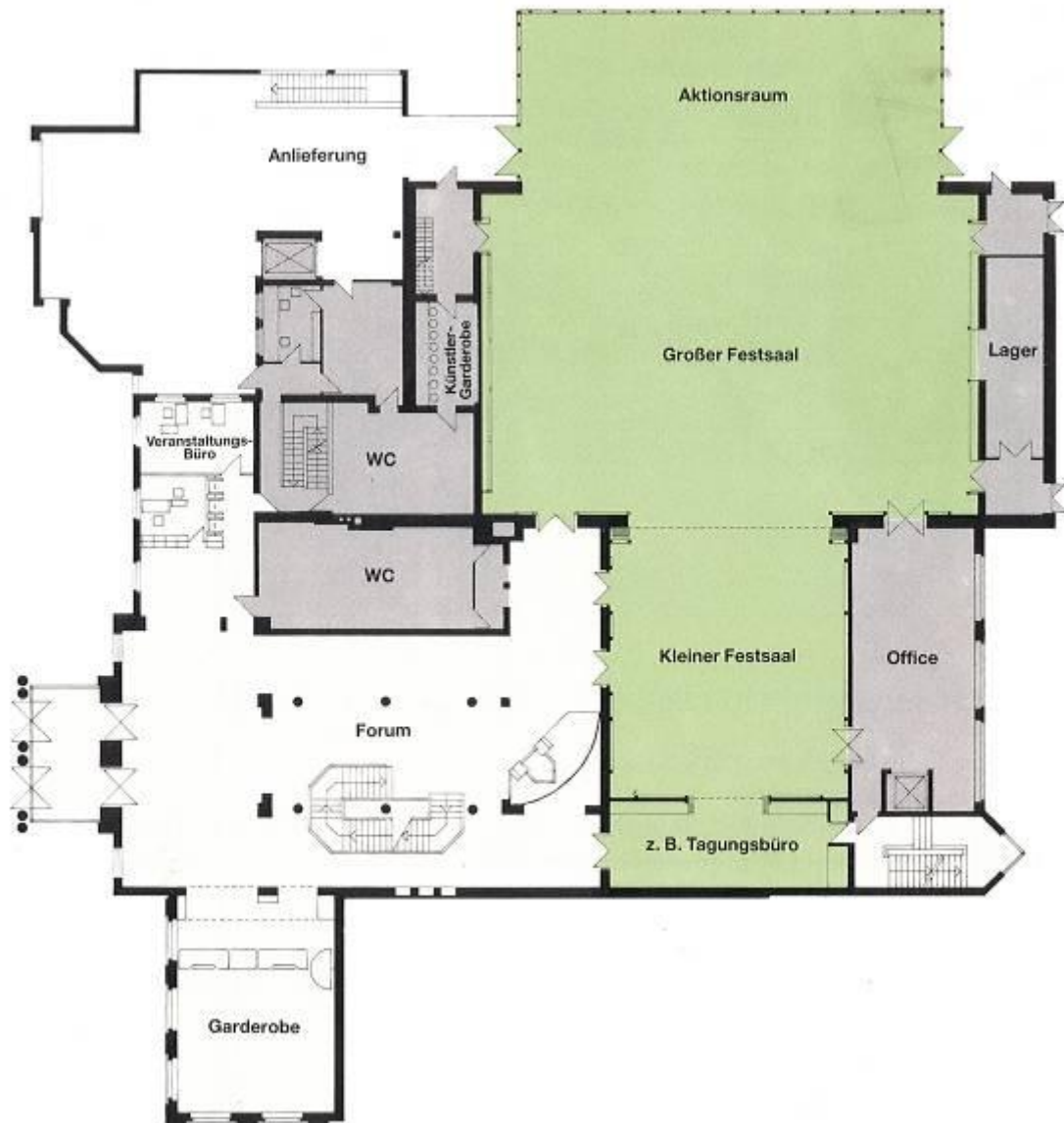
Stöbern Sie gleich im Internet unter EventcateringBochum.de.





Räumlichkeiten

Erdgeschoss



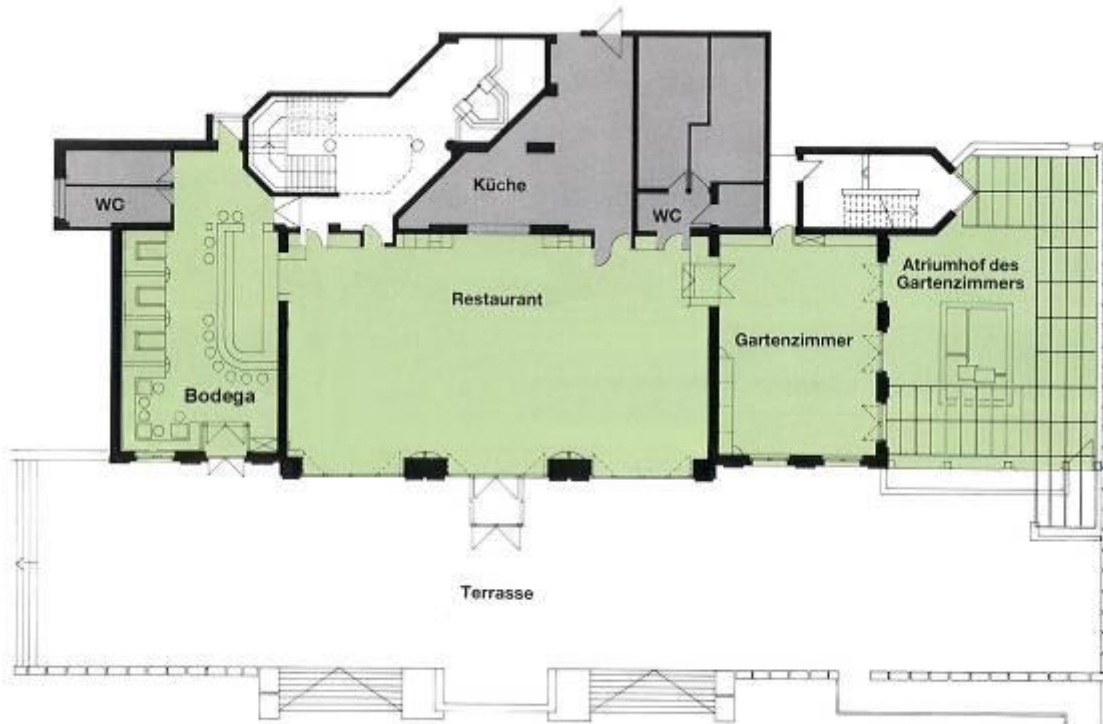
Räume Erdgeschoss	Größe qm	Höhe m	U-Form außen	U-Form innen	Block Form	Runde Tische à 8/ à 10
Festsäle mit Aktionsraum	800	6 – 8	auf Anfrage	auf Anfrage	./.	700
Festsaal ohne Aktionsraum	550	8	auf Anfrage	auf Anfrage	./.	440
Kleiner Festsaal	160	7	auf Anfrage	auf Anfrage	./.	130

Obergeschoss



Räume Obergeschoss	Größe qm	Höhe m	U-Form außen	U-Form innen	Block Form	Runde Tische à 8/ à 10
3er Kombination	210	3,50	60	90	70	180
2er Kombination	140	3,50	40	70	50	100
Wattenscheid	70	3,50	20	40	20	50
Altenbochum	70	3,50	20	40	20	50
Weitmar	70	3,50	20	40	20	50
Harpen	80	3,50	30	45	30	60
Stiepel	80	3,50	30	45	30	60
Linden	30	3,50	./.	./.	12	./.
Langendreer	20	3,50	./.	./.	6	./.

Untergeschoss

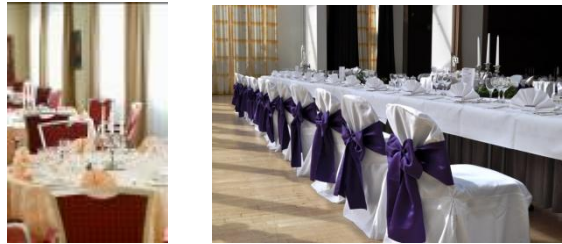


Räume Untergeschoss	Größe qm	Höhe m	U-Form außen	U-Form innen	Block Form	Runde Tische à 8/ à 10
Gartenzimmer	80	5	26	40	28	60

Zusatzleistungen von A - Z

Blumen-/ Tischdekoration Gern organisieren wir Ihre Wunschdekoration. Zudem haben Sie die Möglichkeit, die Tische nach Ihren Wünschen zu dekorieren. Selbstverständlich händigen wir Ihnen Kontakte von zuverlässigen Floristen/ Dekorateuren aus.

Stuhlhussen können direkt bei uns angefragt werden.
Pro Husse berechnen wir € 6,50 inklusive Reinigung



Musik Gern händigen wir Ihnen Kontakte von DJs, Bands und Alleinunteraltern aus. Damit Ihre Veranstaltung so wird, wie Sie es sich vorstellen empfehlen wir Ihnen, sich immer eine Hörprobe zusenden zu lassen.

Technik Mit Bühne, Rednerpult, Mikrofon- und Lichtanlage, Tanzfläche, Projektoren und Video - Beamer rücken wir Ihre Feierlichkeit in das richtige Licht. Sollten unsere eigenen Anlagen nicht ausreichen, fragen wir professionelle Dienstleister aus der Region für Sie an.

Eventcatering Sie möchten in heimischer Umgebung feiern oder haben Ihren Traum-Ort an anderer Stelle gefunden? Wir kommen auch zu Ihnen! Fragen Sie nach unserem Eventcatering aus der Gastronomie im Stadtpark Bochum und genießen Sie unsere gehobene Küche wo immer Sie wollen.

Sonstige Leistungen Ob Fotografen, Limousinen- und Shuttleservice, Hotelübernachtungen, Druckservices oder aber Eventplaner - wir helfen Ihnen gern mit professionellen Dienstleistungsanbietern aus der Region weiter und erstellen mit Ihnen Ihre Eventcheckliste.

Kinderregelung Kinder bis 6 Jahre feiern bei uns kostenfrei.
Kinder bis 14 Jahre zahlen 50% der abgestimmten Preise.
Kinder ab 15 Jahre zahlen den vollen Preis.

Hochzeits-Checkliste

Da jede Hochzeit individuell gestaltet wird, gibt es keinen allgemein gültigen Zeitplan. Die Beachtung einiger Richtlinien kann allerdings Stress vermeiden. Verstehen Sie deshalb folgende Hochzeits-Checkliste nur als groben Anhaltspunkt in der Planung.

6 bis 12 Monate vor der Hochzeit

Art der Hochzeit festlegen

Standesamtliche Trauung?

Kirchliche Trauung?

Trauung mit einem freien Theologen, einer freien Theologin?

Hochzeitstermin festmachen

Der Hochzeitstermin sollte baldmöglichst festgelegt werden, da sonst der Wunschtermin eventuell schon belegt ist (beim Standesamt bzw. beim Pfarrer) und man einen neuen Termin suchen muss. Außerdem sollte der Termin mit der engsten Familie sowie den (voraussichtlichen) Trauzeugen besprochen werden.

Rahmen der Hochzeit festlegen

Größe der Feier (Anzahl der Gäste überschlagen)?

Traditionell oder ausgefallen? Kleidungsstil?

Restaurant oder Catering?

Draußen oder Drinnen?

Soll ein Polterabend stattfinden?

Restaurant / Lokalität aussuchen, Termin festmachen

Schöne und beliebte Lokalitäten sind meist früh ausgebucht. Deshalb sollten Sie nach der Termin-Absprache mit Standesamt bzw. Kirche auch gleich den Termin mit der gewünschten Lokalität ausmachen.

Hochzeitsreise planen/ Urlaub einreichen

Auch Ihre Hochzeitsreise muss frühzeitig gebucht sein, da sie meist am Tag nach Ihrer Hochzeit startet. Denken Sie auch an evtl. notwendige Impfungen und an den Reisepass (sowie Visum) und denken Sie an den Urlaubsantrag.

Hochzeitsordner erstellen

Erstellen Sie bereits jetzt einen "Hochzeitsordner", in dem Sie alle Unterlagen bzgl. Ihrer Hochzeit sammeln.

Kostenplan erstellen

Erstellen Sie bereits jetzt einen (vorläufigen) Kostenplan, in den Sie die geplanten Kosten eintragen und zusammenrechnen. Während den Hochzeitsvorbereitungen sollten Sie diesen Plan kontinuierlich aktualisieren, insbesondere wenn Sie bereits die realen Kosten wissen.

Hochzeits-Checkliste

4 bis 6 Monate vor der Hochzeit

Vorläufige Gästeliste zusammenstellen

Diese Liste benötigen Sie auch bei der Erstellung der Einladungskarten und bei der Verwaltung der Rückmeldungen Ihrer Gäste. Am besten erstellen Sie die Gästeliste in elektronischer Form, damit Sie diese in den nächsten Wochen einfach bearbeiten können.

Trauzeugen bestimmen

Trauzeugen werden heutzutage nur noch bei der katholischen Trauung verlangt. Falls Sie Trauzeugen haben möchten (auch beim Standesamt / ev. Trauung), sollten Sie sich mit den Trauzeugen abstimmen.

Trauung mit dem Pfarrer besprechen

Ist eine Trauung mit einem Pfarrer (oder freiem Theologen) gewünscht, sind weitere Vorbereitungen notwendig: • Ablauf der Trauung besprechen • Texte und Lieder aussuchen • Liederheft gestalten • Musik organisieren

Musik für die Hochzeitsfeier organisieren

Buchen Sie frühzeitig einen DJ, einen Musiker oder eine Hochzeitsband für Ihre Hochzeitsfeier und sprechen Sie die gewünschte Musik durch.

Fotograf organisieren

Bestimmen Sie den Fotografen und/ oder Hochzeits-Video-Filmer, der Ihre Hochzeit in Bildern (und Ton) einfangen soll und besprechen Sie den groben Ablauf der Aufnahmen und Ihre speziellen Wünsche.

Hochzeitsauto mieten

Für die Fahrt von Zuhause zum Standesamt oder vom Standesamt zur Lokalität möchten Sie vielleicht ein außergewöhnliches Fahrzeug für Ihren außergewöhnlichen Tag. Buchen Sie am besten jetzt Ihr Wunschauto.

Catering planen (Internet EventcateringBochum.de)

Falls Sie nicht in einem Restaurant feiern, sollten Sie sich nun Angebote für Partyservice, Lokalität, Zeltverleih usw. einholen. Wir helfen Ihnen gern!

Ansprechpartner für die Gäste bestimmen

Erklären Sie dem Ansprechpartner Ihre Vorstellung vom Ablauf der Feier und insbesondere auch, welche unangenehmen Überraschungen Sie nicht haben wollen. Ihre Gäste können sich dann bzgl. Überraschungen, Hochzeitsspielen oder Ihrem Hochzeitstisch an den Ansprechpartner wenden.

Weitere Unterhaltung buchen

Planen Sie neben Musik auch noch weitere Unterhaltung (z. B. Zauberer, Feuerwerk, Ballonaktionen) - dann sollten Sie bereits jetzt Angebote einholen. Achtung: Evtl. möchte ein Gast Sie mit einer entsprechenden Aktion überraschen - sprechen Sie dies also in jedem Fall mit dem "Ansprechpartner für Ihre Gäste" ab.

Druckerei suchen - Einladungskarten bestellen

Ihre Einladungskarten (und Tisch- und Menükarten) müssen rechtzeitig gedruckt werden. Bei größeren Hochzeiten (über 100 Gäste), sollten Sie sich verschiedene Angebote einholen. Sie können auch online Einladungskarten bestellen (hier sollten Sie in jedem Fall die separate Bestellung verschiedener Ansichtsexemplare in Betracht ziehen).

Hochzeitstanzkurs buchen

Ist bei der Hochzeit geplant, dass Sie und Ihre Gäste tanzen, startet den Tanzabend traditionell das Brautpaar - evtl. sollten Sie die Tanzschritte nochmals auffrischen.

Hochzeits-Checkliste

3 bis 4 Monate vor der Hochzeit

Braultkleid aussuchen

Das Brautkleid muss rechtzeitig ausgesucht werden, da Brautkleider meist Einheitsgröße haben (also nicht in mehreren Größen vorhanden sind) und entweder bestellt oder durch eine Schneiderin angepasst werden müssen. Oft sind mehrere Anproben und mehrere Anpassungen notwendig. Bitte beachten Sie, dass sich Ihre Figur vielleicht noch bis zur Trauung verändert und Sie das Kleid vielleicht erst vier Wochen vor der Trauung endgültig auf Ihre Figur anpassen sollten.

Kleidung für den Bräutigam aussuchen

Auch hier sind eventuell noch Änderungen erforderlich und auch hier sollten endgültige Anpassungen erst vier Wochen vor der Trauung durchgeführt werden, damit der Anzug nicht zu eng wird.

Hochzeitstisch erstellen

Bereits auf der Einladung können Sie angeben, wo Sie Ihren Geschenke - Tisch angelegt haben - sonst werden Sie von jedem Gast einzeln auf Ihre Wünsche angesprochen.

Eine besonders komfortable Lösung ist der kostenlose [Online-Hochzeitstisch \(Hochzeitsliste\)](#) der Wunsch-Galerie: Sie können Artikel aus über 50 Shops (Amazon, Otto, Heine, Douglas, und vielen weiteren Shops) zusammenstellen oder auch ganz frei Wünsche beschreiben (z. B. Anteile einer Hochzeitsreise). Ihre Gäste müssen den Artikel nur reservieren und können diesen dann kaufen, wo sie wollen.

Trauringe aussuchen

Wie beim Brautkleid, gibt es Trauringe oft nur in Einheitsgröße, so dass die richtige Größe gemessen und anschließend die Ringe bestellt werden. Auch eine Gravur muss bestellt werden. Die Anpassung kann je nach Art des Ringes zwischen zwei und vier Wochen dauern.

Endgültige Gästeliste zusammenstellen, Einladungskarten verschicken

Spätestens jetzt sollten Sie die offiziellen Einladungskarten verschicken. Die wichtigsten Personen wissen schon seit längerer Zeit Bescheid über den Termin und haben diesen sicher frei gehalten.

Papiere für Standesamt und Kirche zusammenstellen

Sammeln Sie alle notwendigen Papiere und ordnen Sie diese in den Hochzeitsordner ein.

Blumenschmuck aussuchen

Für die Feier oder für das Hochzeitsauto können Sie bereits jetzt ein Blumengeschäft aussuchen und den Blumenschmuck bestellen. Die Braut kann dann Hinweise zu Ihrer Vorstellung vom Brautstrauß geben - die Besorgung ist jedoch traditionell die Aufgabe des Bräutigams.

Hochzeits-Checkliste

1 bis 2 Monate vor der Hochzeit

Rückantworten in Gästeliste eintragen

Jetzt sollten Sie bereits die Rückantworten Ihrer Gäste erhalten. Aktualisieren Sie die Gästeliste und haken Sie bei fehlenden Rückantworten nach. Absagen Ihrer Gäste enthalten vielleicht bereits Geschenke, erstellen Sie deshalb jetzt die erste "Wer hat was geschenkt?" - Liste, damit Sie nach der Hochzeitsreise auch Dankeskarten an diese Personen schreiben können.

Liedzettel / Programmheft drucken

Findet eine kirchliche Trauung statt, sollten Sie bereits jetzt den Liedzettel bzw. das Programmheft drucken lassen.

Hochzeitstorte bestellen

Probhochzeitsfrisur

Insbesondere die Braut sollte sich die gewünschte Hochzeitsfrisur und das Make-up wenigstens einmal machen lassen, damit es keine Überraschungen (und Enttäuschungen) am Hochzeitstag gibt.

Hochzeits-Checkliste

2 bis 4 Wochen vor der Hochzeit

Unterbringung der Gäste organisieren

Sprechen Sie die Unterbringung mit den auswärtigen Gästen ab und buchen Sie ein Hotel.

Trauringe abholen

Die Trauringe sollten jetzt da sein. Wenn nicht, müssen Sie dringend nachhaken.

Organisationsplan aufstellen

Erstellen Sie den genauen Ablauf für Ihre Hochzeit und sprechen Sie diesen mit den Helfern ab. Am besten ist es, wenn Sie einen Ansprechpartner für Ihre Helfer bestimmen, der Ihnen auch während der Feier Entscheidungen abnimmt, dann können Sie den Hochzeitstag ohne ständige "Störungen" durch die Helfer genießen.

Menü und Ablauf des Menüs

Klären Sie jetzt mit dem Restaurant den Ablauf und das Menü für die Feier. In diesem Zusammenhang sollte auch die Sitzordnung (Tischordnung) geklärt und die Aufstellung der Tische festgelegt werden.

Gäsetransport klären (Bus, Taxi)

Zwischen Standesamt, Restaurant oder Kirche müssen auch die Gäste transportiert werden. Gibt es vielleicht Parkplatzprobleme? Gibt es eine Baustelle? Sollte für den Transport ein Bus gemietet werden, damit niemand auf das ein oder andere Schlückchen verzichten muss?

Hochzeitskleidung probieren

Brautkleid und Hochzeitsanzug sollten nochmals angezogen werden. Vielleicht sind noch letzte Anpassungen vorzunehmen. Hat die Braut auch Ersatzstrümpfe (-Strumpfhosen)?

Polterabend organisieren

Der Polterabend ist u. U. eine große Party. Auch hier müssen Lokalität, Speisen und Getränke organisiert werden.

Brautstrauß und Anstecker

Traditionell ist der Brautstrauß und Anstecker die Aufgabe des Bräutigams. Falls noch nicht geschehen, sollte dieser den Blumenhändler aussuchen und Brautstrauß bzw. Blumenanstecker für den Hochzeitstag bestellen. Beide sollten auf den Blumenschmuck (Feier, Hochzeitsauto) abgestimmt sein.

Hochzeits-Checkliste

1 bis 2 Wochen vor der Hochzeit

Hochzeitsreise vorbereiten

Kurz vor der Hochzeit haben Sie dazu keine Zeit mehr - denken Sie also an Sonnencreme, Reiseversicherung, Kreditkarten, Traveller-Schecks, ausländische Währung, usw.

Hochzeitsschuhe einlaufen

Neue Schuhe sind meist unbequem. Sie laufen aber den ganzen Hochzeitstag in den neuen Schuhen - besser Sie laufen die Schuhe jetzt ein.

Termine mit Firmen abstimmen

Zu Ihrer eigenen Beruhigung: Stimmen Sie die Termine mit Restaurant / Partyservice, freiem Theologen / Pfarrer, Musiker / DJ, Fahrer für das Hochzeitsauto, Konditor, Fotograf, usw. nochmals ab. Wissen alle wo der Festort ist, wie sie dahin kommen und wann sie spätestens da sein müssen? Sicher ist sicher.

Friseur- und Kosmetiktermin festlegen

Der letzte Tag vor der Hochzeit

Koffer für die Hochzeitsreise packen

Geld zurechtlegen

Sie benötigen Gelder für die Kollekte, Blumen- und Geschenkboten, evtl. den Musiker, Trinkgelder für Chauffeur, Restaurantmitarbeiter oder den Partyservice.

Handtasche der Braut packen

Make-up, Nähzeug, Ersatzstrumpfhosen, Kopfschmerztabletten, Deo, Kamm, Pflaster u. ä. sollten in der Nähe sein (oder: Ansprechpartner bestimmen, der alles dabei hat).

Kleidung bereitlegen

Ringe und Papiere bereitlegen

Gut schlafen!

Ein kleiner Drink oder Baldrian können helfen ☺

Der Hochzeitstag

Genießen Sie Ihren Tag!

Sie haben alles gut geplant, kleinere Fehler sind normal - da muss man eben improvisieren -> Aber nicht Sie: Das sollte Ihr Festansprechpartner machen, der alles während der Feier in der Hand hat.

Hochzeits-Checkliste

Bis 4 Wochen nach der Hochzeit

Alle Rechnungen bezahlen

Danksagungskarten schreiben

Fotos beim Fotografen aussuchen

Hochzeitgarderobe reinigen lassen

Sie können das Brautkleid als Erinnerung behalten (sorgfältig aufbewahren) oder auch verkaufen.

Namensänderungen durchführen

Sie haben Ihren Nachnamen geändert? Dann sollten Sie auch an folgendes denken:

Klingelschild und Briefkastenschild ändern

Arbeitgeber informieren -> Heiratsurkunde vorlegen

Geldinstitute / Kreditkarteninstitute / Versicherungen / Bausparkasse informieren

Telefonbucheintrag anpassen

Finanzamt informieren

Krankenkasse informieren

Zeitschriften- / Zeitungs-Verlag informieren

Gas- und Elektrizitätswerk informieren

Pass- und Personalausweis beantragen

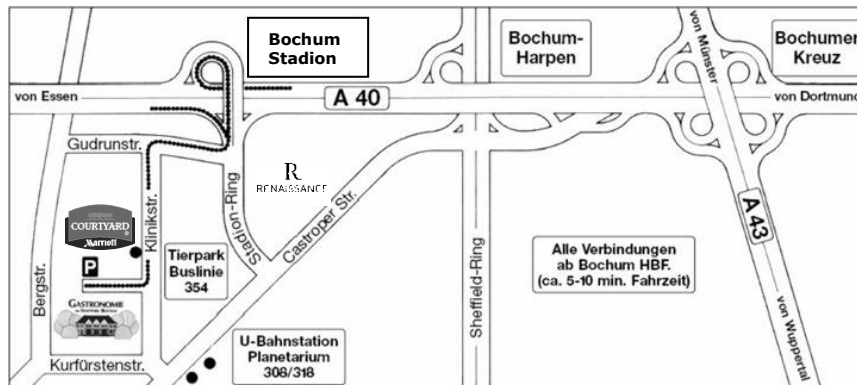
Lohnsteuerkarte ändern lassen

Führerschein beantragen

Fahrzeugpapiere anpassen

Weitere Verträge anpassen

Anfahrt



Aus Richtung Frankfurt/ BAB45

Am Kreuz Dortmund West fahren Sie auf die B1 = BAB40 in Richtung Bochum. Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress / Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Aus Richtung Wuppertal oder Münster/ BAB43

Am Kreuz Bochum fahren Sie auf die BAB40 in Richtung Essen. Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress/ Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Aus Richtung Duisburg/ BAB 42

Am Kreuz Herne fahren Sie auf die BAB43 in Richtung Wuppertal. Am Kreuz Bochum fahren Sie auf die BAB40 in Richtung Essen. Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress/ Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Aus Richtung Essen/ Dortmund BAB40

Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress/ Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Anreise mit dem ÖPNV

Am Hauptbahnhof Bochum fahren Sie mit der U-Bahn Linie Nr. 308 oder Nr. 318 in Richtung „Schürbankstraße“. Steigen Sie an der Haltestelle „Planetarium“ aus und laufen entgegengesetzt der Fahrtrichtung. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der linken Seite und biegen links in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Die Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Betriebes zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Betriebes.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Betriebes.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Betriebes an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Der Betrieb haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Betriebes zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, den Betrieb rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

Leistungen, Preise, Zahlung

1. Der Betrieb ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Betrieb zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Betriebes zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Betriebes an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Betrieb allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Rechnungen des Betriebes ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist der Betrieb berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Basiszinssatz bzw. dem entsprechenden Nachfolgezinsatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Der Betrieb ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Rücktritt des Betriebes

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Betrieb gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Betrieb zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist der Betrieb berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Betrieb nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
 - der Betrieb begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Betriebes in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Betriebes zuzurechnen ist;
 - ein Verstoß gegen oben genannten Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Der Betrieb hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen den Betrieb, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Betriebes.

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist der Betrieb berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Betrieb berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen. Bei einer vereinbarten Pauschalverpflegung verpflichtet sich der Kunde, 70 % der Pauschalvereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.
Wird die Veranstaltung nach dem im vorigen Absatz bezeichneten Zeitpunkt, aber mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn storniert, so hat der Veranstalter zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 70 % des Speiseumsatzes zu tragen. Bei einer vereinbarten Pauschalverpflegung verpflichtet sich der Veranstalter, 85 % der Pauschalvereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.
Wird die Veranstaltung weniger als 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn storniert, so muss der Veranstalter zuzüglich zur vereinbarten Raummiete 100 % des Speiseumsatzes tragen. Bei einer vereinbarten Pauschalverpflegung verpflichtet sich der Veranstalter, 100 % der Pauschalvereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menü-oder Buffetpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü oder Buffet noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü oder Buffet des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der eines höheren Schadens vorbehalten.

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Betriebes.
2. a) Eine Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl bis 5 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
b) Eine Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl bis 20 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
c) Eine Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl bis 20 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Spätere Reduktionen werden bei der Rechnungsstellung nicht berücksichtigt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 20% ist der Betrieb zudem berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Betriebes die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann der Betrieb zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, den Betrieb trifft ein Verschulden.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit der Betrieb für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Betrieb von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Betriebes bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Betriebes gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit der Betrieb diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Betrieb pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Betriebes berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann der Betrieb eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Betriebes ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Betrieb zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit der Betrieb diese Störungen nicht zu vertreten hat.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Betrieb. Der Betrieb übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Betriebes.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Betrieb berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Betrieb abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf der Betrieb die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann der Betrieb für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der eines höheren Schadens vorbehalten.

Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Der Betrieb kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Betriebes.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Betriebes. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Betriebes.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.