

Man muss die Feste feiern wie sie fallen

Ob Taufe, Konfirmation, Goldene Hochzeit oder ein anderes Jubiläum – ein guter Grund zum Feiern findet sich immer.

Genießen Sie als Gastgeber das gute Gefühl, dass für Ihre Gäste bestens gesorgt wird und Sie sich um nichts kümmern müssen.

Wir arrangieren Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen: Vom Empfang bis zum Abtanzen an der Bar mit Festmenu oder -Buffet –

lassen Sie sich von unserer Kreativität überraschen und von unserem Service um hegen und Sie können entspannt mit Ihren Gästen feiern.

Lassen auch Sie sich von einer berauschenden Feier in unserem Hause begeistern, vielleicht ist es sogar Ihre eigene.

Wir wünschen es Ihnen von Herzen und freuen uns schon auf Ihren Besuch!

Am besten lässt sich das in einem persönlichen Gespräch besprechen.

Nutzen Sie diese Seiten gerne für Ihre Information und rufen Sie uns an, damit wir einen persönlichen Termin vereinbaren können



Mäders Restauration
Ballastkai 9 – 24937 Flensburg
Tel. 0461/150 79 00
Fax 0461/150 79 02
E-Mail: info@maeders.de
www.maeders.de

Fun Buffet

Caprese (Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto)
Melone und Schinken
Dänische Sild Filets in Tomate, Curry oder Kräutern
Räucherlachs mit Ei - geräucherte Makrele auf Rührei
Asia Scampisalat mit Wokgemüse in Chili-Sauce
Geflügelspieß vom Grill mit Erdnußsauce und Ananas
Hackbällchen auf Nudelsalat „Venezia“
Carpaccio vom gegrillten Sauenfilet mit Rapsölmarinade
und Deichkäse

warme Gerichte

Nordseefischfilets mit Spinat und Gorgonzolasauce
Tortellinipfanne mit Schinken in Käsesauce
Schnitzel mit Bratkartoffeln
Geschnetzeltes in Waldpilzrahm
Lauch-Kartoffelgratin

Käseauswahl - Balsamico Zwiebeln
Obstsalat und Tiramisu Schnitte

€ 26,80

€ 23,80 (ohne Geschnetzeltes)



Buffet „Roma“

„Caprese“ - Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto
Melone mit Landschinken – Ital. Salami auf Feldsalat mit Parmesan
Carpaccio von gegrillter Rinderhüfte auf Ruccola
Garnelensalat mit Oliven, Tomate und Pepperoni
Geflügelspießchen auf Ananas-Lauchsalat
Hackbällchen auf Nudelsalat „Venezia“

warme Gerichte

Gschnetzeltes in Pinot-Grigio-Rahm
Kalbsteaks mit Tomate und Käse überbacken
Atlantikseezungenfilets auf toskanischem Gemüse
Rosmarinkartöffelchen
Nudelgratin

Desserts

Gorgonzola - Ziegenkäse –
Bergkäse mit Zwiebelmarmelade und Walnüssen
Lemonentörtchen
Amarettokirschen
Mascarpone-Mousse

€ 29,50



Buffet „Weite Welt“

Italienische Antipasti

Mariniertes toskanisches Gemüse auf Mangoldbett
Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto und Balsamicozwiebeln
Melone mit Thunfischwürfeln in Pfefferöl
Tortellonissalat mit Garnelen und Mango

Spanische Tapas

Tomate, Käse und Auberginen in Serrano Schinken
Rotbarbenfilet auf Orangen-Fenchelsalat
Marinierter Manchegokäse mit Feigen und Trauben
Scampi mit grünem Spargel in Salbeidressing

Asiatisch

Sateh vom Hühnchen auf mariniertem Wok-Gemüse
Entenbrustfilet auf Chinabohnen mit Shiitake-Pilzen und Sojaöldressing
Fisch-Sticks in Sesamkruste mit verschiedenen Chutneys
Lychee-Ananassalat in Kokosdressing

Warme Gerichte

Filetmedaillons in Gorgonzolarahm
Fischfilets mit Garnelen auf toskanischem Gemüse
dazu Rosmarinkartoffelchen und italienische Nudelpfanne

Desserts

Käseauswahl mit Obst und Zwiebelmarmelade
Mango-Mousse - Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 32,-

Exklusiv-Buffer



Medaillons vom Hummerschwanz auf getrüffeltem Kräuter-Paté
Spießchen von Scampi und Lychees auf Chili-Wok-Gemüse
Jakobsmuscheln in Himbeervinaigrette auf feinem Feldsalat mit Pesto-Crostini
Carpaccio von gegrillter Ochsenleber
mit Schnittlauch-Dipp auf Ruccola und gehobeltem Grana Padano
Ziegen-Frischkäse und Backenholzer Friesisch Blue mit Feigen und Orangen-Senf
Medaillons vom Hirschfilet auf Grappa-Trauben mit gerösteten Walnüssen
Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten und Erdbeeren in Balsamico-Dressing

Involtini vom Kalbsfilet mit Steinpilzen und Parma-Schinken in Salbei-Weinsauce
Seeteufel-Medaillons (alternativ Steinbeißer oder Thunfisch)
auf Zucchini-Tomatenragout in Pesto-Sahne
Wachteln vom Grill auf Parmesan-Polenta

Italienische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade
Orangenmousse mit Datteln - Zabaione - Ricotta
Zitronenschnitte mit Waldbeerenragout

€ 54,00

Rund ums Mittelmeer

Frankreich

Barberie-Entenbrust auf Lauch-Linsensalat
Geflügelleberpastete mit Preiselbeeconfit
Coq au vin (w)
Käsespezialitäten

Spanien

gebackene Dattel im Speckmantel
Tomate, Käse und Auberginen in Serranoschinken
Paella mit Hähnchen und Gambas (w)
Marinierter Manchego-Käse mit Feigen und Trauben
Crema Catalana

Italien

Melone mit gegrillten Thunfischwürfeln und Pestoöl
Grissini mit Parmaschinken
Tortellonissalat mit Scampi und Mango in Pesto
Kalbsrouladen in Steinpilz-Salbeisauce (w)
Gorgonzola mit Paprikamarmelade

Arabien

Kichererbsenpuree mit Tahina und Olivenöl
Tabbouleh - Petersiliensalat mit Bulgur und Tomaten
Cous-Cous mit weißem Thunfisch (w)
Lammtopf mit Kürbis und Zucchini (w)
Reis-Mandel-Pudding

Griechenland

Käsetaschen
Calamar gefüllt mit Schafskäse und Spinat
Spinatpastete mit Tsatsiki
Zucchini-puffer mit Pfeffercreme
Kaninchen in Lorbeersauce mit weißen Bohnen (w)
Yoghurt mit Waldhonig



€ 48,00

(w) = warme Gerichte

Italienisches Buffet

Antipasti Auswahl mit:
mariniertes toskanisches Gemüse auf einem Mangoldbett
mit gerösteten Pinienkernen
Mozzarella mit Kirschtomaten,
Balsamicozwiebeln - Sardinien-Crostini
Kürbissalat mit Zucchini und Limonen
Gebratenes Kalbschnitzel mit Thunfischcreme,
Kapernäpfel und gehobeltem Parmesan
Rosa gebratene Entenbrust auf Ananas - Lauchsalat
Variation von italienischen Schinken mit Melonenbällchen
und gratiniertem Fenchel mit Kürbisconfit
Paté vom Zander mit gegrillten Scampi und Kräutergarnelen
Ganzer Wildlachs aus dem Kräutersud mit Scampi-Spießen und Mangodipp
Lammfilets mit jungen Knoblauch auf einem Pfifferling – Bohnensalat



Seezungenfilet in Pinot-Grigiorahm mit Zucchini
Rinderfilet auf Grünspargelbündchen mit Rosmarinsauce
Penne mit Scampi, Rucicola und Oliven
Hähnchenbrust im Parmaschinkenmantel mit Gorgonzolasauce

Käseauswahl mit exotischen Früchten
Weiße Schokoladen Panna cotta
marinierte Beeren mit Pinienkernen
Tiramisu – Limettentorte

€ 42,00

Regionales Buffet

Hausgeräucherte Meerforelle mit Kürbismarmelade
Glückstädter Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelschmand
Flensburger Räucheraaltorte mit Preiselbeersahne
Nordsee-Krabbensalat mit Apfel und Dill
Räucherfischvariation mit Meerrettich-Dickmilch
Holsteiner Sauerfleisch mit Estragonenf
Husumer Rinderrücken mit dänischer Pfefferremoulade
Holsteiner Katenschinken mit Spargelsalat
Markeruper Entenbrust mit Aprikosendipp

Friesische Lammkeule auf Saubohnen mit dänischem Bacon
Angeliter Jungschweinfilet mit Honig glasiert auf Lauch-Kartoffelgemüse
Kalbrückensteak auf Steinpilz-Kartoffelstampf
Dorschfilet im Katenschinkenmantel mit Apfel-Räucheraalsauce
und gerösteter Weizengrießschnitte

Backensholzer Käseauswahl – Senfgemüse – Essigzwiebeln
Sylter Rote Grütze mit Susirahm
Flensburger Rummousse mit Eierlikör

€ 42,00



schleswig-holstein *
* is(s)t lecker!

1001 Nacht – Buffet

Zum Empfang

Datteln gefüllt mit Frischkäse und Walnuss
dazu Apfel-Tee-Punsch

Auf dem Tisch

Geflügelspießchen in Safransauce
Orangen-Chilidipp und Zucchini-Minzedipp
Arabisches Brot



Am Buffet

Kichererbsenpuree mit Tahina und Olivenöl
Baba ghanouch- Auberginenmus mit Schafskäse
Falafel mit Tahini
Tabbouleh - Petersiliensalat mit Bulgur und Tomaten
Linsensalat mit Filetstreifen Rosinen und Cumin
grüner Spargel mit Datteln, Oliven und Minze in Orangensauce

warme Gerichte

Gefüllte Zwiebeln
Foul - libanesisches Bohnengericht
Cous-Cous mit weißem Thunfisch
Lammtopf mit Kürbis und weißen Bohnen
Entenbrust mit Granatapfelsauce
Hackfleisch vom Lamm im Teig mit Spinat
Hähnchen-Tajine mit Birne und Mandeln

Käsewürfel mit Feigen-Melonenconfit
Schafskäse mit Kapern und Pinienkernen
Orangensalat mit Mandeln und Minze
Reis-Mandel-Pudding



€ 42,-

Der Auftritt einer Bauchtänzerin, eines Zauberkünstlers oder einer Vorleserin
von Geschichten der Scheherazade kann vermittelt werden.
Wasserpfeifen werden auf Wunsch zur Verfügung gestellt.

Jule Frokost

die dänische Variante eines Weihnachtsessens

oder

Dänisches Buffet

das Essen und Trinken mit Freunden.

Kalt:

Räucheraal auf Rührei
Krabbensalat
Marinierter Sild in Sherry-Wacholder/Zwiebel-Kräuter
und Curry-Marinade
Gravad Lachs mit Dill-Senfsauce
Geräucherte Makrele- Räucherlachs
frische Eier mit Keta-Caviar
Sauerfleisch mit roten Zwiebeln
Rullepølser mit süßen Gurken
Roastbeef mit süßer Remoulade
Spargelsalat mit gekochtem Schinken



Warm:

gebackenes Schollenfilet mit Remoulade
Leberpastete mit Speck und Champignons
Ente mit Grünkohl
Jule-Schinken mit Rotkohl
Medister Wurst mit dänischem Senf
Frikadellen mit Bratkartoffeln
Flaeskesteg med Flaer
Dänischer Schweinebraten

Dänische Käseauswahl mit Trauben

Rote Grütze mit Sahne
Mandelreis mit Kirschsauce

Brotauswahl und dänische Salzbutter



€ 38,-

Komplettpreis bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden
inklusive folgender Getränke:
Zwei verschiedene Aquavits # Gammel Dansk # Weiß- und Rotwein
Bitburger Pils # Mineralwasser

€ 58,00

Eine Nacht in New Orleans

nicht original aber originell
sind unsere Creolischen- und Cajun Rezepte

Zum Empfang

Planter´s Punch

Auf dem Tisch

Gemüse-Sticks

Guacamole – greencheese dip

Buffet

Ingwer-Chili-Geflügelsalat

Schwarze Bohnen-Garnelensalat

Blue Cheese Tortilla - Mozzarella Sticks

Zucchini mit gehobeltem Kokos in Chili Öl

Pineapple Porksticks

Fried fish balls

Classic Caesar´s salad

Weizentortilla mit Hähnchen und green cheese

warme Gerichte

Hähnchenbrust in Kokosmantel auf Mangokraut

Kaninchen mit Chili-Beans

Chicken Drums mit Paprikamarmelade

Chicken Drums auf Bohnen-Mais-Gemüse in Ahornsirupmarinade

Pork Chops mit BBQ-Sauce

New Orleans Jambalaya mit Garnelen und Chorizo

Käseterrine mit Apfelchutney – Blue Cheese

Piña Colada-Mousse

Bluberry Hill – Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesauce und Eierlikör

Kokosreis mit Granatapfelschaum

€ 42,00

Zu diesem Buffet empfehlen wir unsere „Hauskapelle“

New Orleans Jazz Connection

Der Stil der Band hat seine Wurzeln in der Tradition der amerikanischen und europäischen New Orleans-Stil-Vorbildern wie Louis Armstrong, King Oliver, Jelly Roll Morton, Sidney Bechet, Ken Coyle und Sammy Rimmington. Das umfassende Repertoire der **New Orleans Jazz Connection** reicht vom Blues und Dixie über Chicago-Jazz bis hin zum Swing der vierziger Jahre in New York sowie weltbekannte Evergreens.

Mind. 4 Stunden – Gage € 550,00



Menu 1

Holsteiner Lauch-Käse-Süppchen
Medaillons vom Jungschweinfilet
auf Landpilzen in Bärlauchsahne
Buntes Gemüse und Kartoffelgratin
Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne € 23,80

Menu 2

Scampi auf Ruccola und Kirschtomaten
mit Kräuter-Crostini und Pfefferdipp
Poulardenbrustfilet vom Grill
auf Honig Möhren und Zuckerschoten,
dazu Kräuterkartoffeln
Walnuss-Eis mit Amarettokirschen
und Marzipan Crêpe € 26,50

Menu 3

Pastete vom Räucheraal
auf Feldsalat - Dillschmand
Kürbisschaumsüppchen
mit Lammfiletstreifen
Angeliter Kalbsrückensteak
Steinpilzrahm - Gemüse der Saison
gratinierte Maultaschen
Pina Colada - Eis
auf gebackener Kokos-Ananas
mit Mangoconfit € 37,50

Menu 4

Feldsalat in Kürbiskernöldressing
mit Lammfilet, dazu ein Backensholzer
Käsesüppchen
Gegrillte Hummerkrabbenschwänze
auf Blattspinat
Wildes Türmchen mit Hirschkalb Steak,
Hasenfilet und Perlhuhnbrust, Barolosauce,
gefüllter Holsteiner Cox, Rosenkohl
Apfelrotkohl - Herzoginkartoffeln
Schokoladenmousse
und warmes Schoko-Törtchen mit
beschwipsten Brombeeren € 46,00

Menu 5

3 Holsteiner Tapas mit einer Käse-Suppe,
dazu Baguette
Steak-Mix von Rind, Schwein und Poularde
vom Grill auf Pilz-Bohnen-Gemüse mit
Bärlauch-Butter und Rosmarin-Kartoffeln
Mäders Überraschungs Dessert € 27,90

Menu 6

Büffel - Mozzarella auf Tomatentartar
mit Parmaschinken Röllchen
und gehobeltem Parmesan
Chili-Karottensüppchen
mit Garnelenspieß
Rinderfilet Mignon auf Barolo - Sauce
mit geröstetem Speck, Bärlauchwirsing
und Steinpilz - Kartoffelgratin
Crème Brûlée mit Pfeffer-Orangen € 44,00

Menu 7

Markeruper Entenbrust
auf Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette
Zanderfilet mit Apfel und Lauch überbacken,
dazu Gurken-Kartoffelgemüse
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
auf Spargel - Tomatengemüse
und Steinpilzpasta
Zitronen Törtchen mit Amaretto
Kirschen und Caramel Crêpe € 44,00

Menu 9

Unser 3-Gang-Überraschungs-Menu
Ein wechselndes Menu
aus unseren aktuellen Tagesangeboten € 28,90



Regionales und Ländliches in seiner besten Art

Menu 10

Hausgeräucherte Meerforelle
mit Kürbismarmelade und Katenbrotwürfel

Dorsch im Katenschinkenmantel
auf Apfel-Räucheraalsauce
mit Steckrübenmus

Mariniertes Sattel-Landschwein
mit Grillspeck und Angeliter Blutwurst
Dithmarscher Kohl
und Lauch-Kartoffelstampf

Friesischer Mandelbrotauflauf
mit Waldbeeren € 38,50

Menu 11

Flensburger Räucheraaltorte
mit Dill-Meerrettichschmand

Friesische Bouillabaisse

Markeruper Bauernentenbrust
auf Flensburger Kellerbiersauce
Bio-Marktgemüse
Weizengriess-Schnitte

Trio von Waldbeeren
Sylter Rote Grütze, Rote Grütze Mousse
und Waldbeereneis
mit Holunderblütensahne € 39,80

Menu 12

Backenholzer Ziegenkäse
im Schwarzbrotmantel gebacken
mit Feldsalat und Rübensirup

Unser Nordischer Pannfisch
mit Senfsaatsauce

Friesische Lammkeule
mit Kümmel-Aquavit-Sauce
Saubohnen und Speckpfannkuchen

Flensburger Rummousse
und Rumparfait mit Eiergroscham € 39,50

schleswig-holstein*

* is(s)t lecker!

Menu 13

Carpaccio vom Sylter Deichlamm
mit Holsteiner Rapsölmarinade

Schollenfilet mit Krabbenmousse
und Ostseelachfilet in der Schwarzbrotkruste
auf einer Schnittlauch-Senfsauce
mit mariniertem Kürbis und Speckbratkartoffeln

Flensburger Rumcreme
auf Roter Grütze mit Zimtpfannkuchen € 33,00

Menu 14

Trilogie vom Ostseelachs
Tartar auf Gurkencarpaccio, Filetwürfel mit
Krabben und Cremesüppchen mit Kaviarsahne

Angeliter Bauerngockel
auf mildem Grünkohl
mit Flensburger Malzbiersauce
und gelackten Kartoffelperlen

Schwarzbrot-Honig-Eis
auf Rumpunschpflaumen
mit gerösteten Walnüssen € 32,00

Menu 15

Tartar von Matjes und Büsumer Krabben
auf einem Lauchpuffer mit Dillschmand
und eine Backenholzer Blauschimmelsuppe

“Mäders Bauernfrühstück“
mit Filet vom Angeliter Rind, Rührei
gerösteter Sellerie, Katenschinken,
Kürbispuree und gegrilltem Bauernspeck

Sylter Ziegenkäse im Nussmantel
gebacken mit Quittensenf € 39,00

Die Menus servieren wir ab 10 Personen.
Sie können abgeändert, müssen aber dann
einheitlich für alle Personen bestellt werden, um
einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu
gewährleisten.

Flensburg-Westindien-Menu

dieses Menu ist eine Referenz an die Rumfahrer, die aus Westindien Zucker und Rum holten und beinhaltet abwechselnd ein norddeutsches und ein westindisches Gericht

Birnen, Bohnen und Speck

Kaninchenfilet auf Linsen-Chilusalat

Rübenessenz mit Flensburger Räucheraal

Jambalaya von Krebsen und Hühnchen

Dorschfilet im Katenschinkenmantel auf Angeliter Schnüschn

Entenbrust „St. Coix“

Zucchini-Ingwersauce - Mangokraut – Süßkartoffelgratin

Parfait von Flensburger Dunkelbier
mit Schwarzbroteis und Rumpflaumen

€ 42,00



Unsere Party - Essen

ab 10 Personen

Schinkenkrustenbraten

mit Ananaskraut und Kartoffelpüree

€ 15,80

Seemann´s Labskaus

mit Spiegeleier, Gewürzgurke, Rote Bete,
Salzgurke, Bismarckhering, Matjesfilet

€ 16,80

Vorweg eine „Friesische Frische Suppe“

dann Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
gedämpftem Gemüse, Rote Bete und Bouillonkartoffeln

€ 22,50

Angeliter Bauernenten-Essen

Die Leber als Parfait mit Feldsalat und Rotweinzwetschgen
Entenbrust saftig gebraten, Rosenkohl mit Nüssen, Kartoffelkloß

Die Keule aus dem Ofen mit Apfel und Rotkohl oder Wirsing,
Preiselbeeren - Speckkartöffelchen

€ 26,80

Flensburger Aalessen satt

mit Räucheraal, gebratenem Aal, Aal in Sauer, Gurkensalat, Bratkartoffeln

€ 32,00



Unsere Getränke – Pakete

Getränkpaket 1:

Weißweine:

Laufener Grauburgunder – Künstler Riesling und Franz Keller´s Winzershoppen

Rotweine:

Merlot – Shiraz Malbec und Franz Keller´s Spätburgunder

Bitburger Pils oder König Pilsener

Mineralwasser – Soft Drinks und Säfte

a) € 12,00 für 3 Stunden am Mittag

b) € 15,00 für 3 Stunden am Abend

c) € 19,50 für 4 Stunden am Abend

Getränkpaket 2:

Sektempfang

Weißweine:

Laufener Grauburgunder – Künstler Riesling und Franz Keller´s Winzershoppen

Rotweine:

Merlot – Shiraz Malbec und Franz Keller´s Spätburgunder

Bitburger Pils oder König Pilsener

Mineralwasser – Soft Drinks und Säfte

und ein Digestif

€ 28,00 für 6 Stunden am Abend

Getränkpaket 3:

Sektempfang

Laufener Grauburgunder – Künstler Riesling und Franz Keller´s Winzershoppen

Rotweine:

Merlot – Shiraz Malbec und Franz Keller´s Spätburgunder

Bitburger Pils oder König Pilsener

Mineralwasser – Soft Drinks und Säfte

Havanna Club Cola – Wodka Lemon – Gin Tonic

Kaffee – Cappuccino – Espresso – Tee,

dazu 1 Ramazotti – Flensburger Aquavit No. 6 oder Obstbrand zur Wahl

€ 38,00 von 18.00 bis 03.00 Uhr. Danach berechnen wir den Verzehr nach Verbrauch und eine Service Pauschale von € 120,- pro Stunde

Catering

Das Leben feiern – **wo immer Sie sich das vorstellen können**

Wir kommen zu Ihnen nach Hause, ins Büro, aufs Dach,
ins Geschäft, in die Firma,
auf die Baustelle, an Bord,
in den Garten, auf die Terrasse, zur Vernissage,
zur Hauseinweihung, ins Standesamt ...

Und bringen, wenn Sie möchten,
freundliches Servicepersonal gleich mit.

Fast alle Menus und alle Buffets aus unseren Vorschlägen können wir anbieten
Messer, Gabel, Schere, Licht.

Und ein Meer von Sonnenblumen...
Alles was den Tisch zur Tafel macht,
können Sie auch von uns bekommen –
inklusive der Tischwäsche, Dekoration,
Geschirr, Bestecke und Gläser.

Auch für zünftige Feiern sind Sie mit uns bestens ausgerüstet
mit Zelten, Stehtischen, Schirmen,
Stühlen, Bierzeltgarnituren

Wo immer Sie es sich vorstellen können – wir kommen zu Ihnen.



Zu guter Letzt

Wir hoffen sehr, das Lesen war ein Vergnügen. Rufen Sie uns an, falls es noch Fragen gibt oder Sie weitere Informationen benötigen. Jetzt noch die notwendigen ...

...Formalitäten

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die für den Gast erbrachten Leistungen und Lieferungen unserer Restaurants.

Der Vertrag kommt durch die Bestätigung unseres Angebotes zustande.



1. Unsere Leistungen und Preise

Unsere Menus servieren wir ab 10 Personen (außer Tagesmenu),

Die Menu-Zusammenstellung kann geändert werden, aber dieses geänderte Menu gilt dann **einheitlich für alle Personen**, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten. Die Buffets servieren wir ab 20 Personen. Selbstverständlich haben wir für Vegetarier, Veganer und Allergiker besondere Angebote und Regelungen. Sprechen Sie uns an.

Menükarten, Kerzen und Stoffservietten in creme sind im Arrangement enthalten.

Die Blumendekoration erfolgt nach Absprache und wird extra berechnet.

Kleinkinder bis 6 Jahren sind frei und für die Kinder zwischen 6 und 12 Jahre berechnen wir die Hälfte des Preises. Auch für die Musiker berechnen wir 50% des Preises.

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 4 Monate und erhöht sich der allgemeine Lebenshaltungsindex um mehr als 10%, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10%, anheben.

2. Abrechnung

Die Bezahlung dieser Veranstaltungen akzeptieren wir nur per Banküberweisung, bar oder per EC-Cash.

Bei Anmietung unseres Restaurants als geschlossene Veranstaltung bitten wir um eine Anzahlung von 30% des zu erwartenden Umsatzes 10 Tage vor der Veranstaltung.

3. Stornierung

Der Auftraggeber ist jederzeit berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Für diesen Fall haftet der Auftraggeber bei einem Rücktritt von 21 Tagen oder weniger von der Veranstaltung mit 35% der Bruttoauftragssumme, bei weniger als 10 Tagen in Höhe von 65%, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85% und am Veranstaltungstag in Höhe von 100% der Bruttoauftragssumme.

4. Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr ist Flensburg.

**Alle alten Unterlagen/Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit
Flensburg im Februar 2011**