

PARKSCHÄNKE

das perfekte Ambiente für Ihre Veranstaltung



HOCHZEITS- & VERANSTALTUNGSMAPPE
2023/2024

W

IR FREUEN UNS, DASS SIE SICH FÜR DIE PARKSCHÄNKE INTERESSIEREN.

UNSERE HOCHZEITS- UND VERANSTALTUNGSMAPPE SOLL IHNEN EINEN ÜBERBLICK
ÜBER UNSERE SORTIMENTE SOWIE DIE VIELFÄLTIGEN MÖGLICHKEITEN UNSERES HAUSES GEBEN.

SIE FINDEN NACHFOLGEND ALLE WICHTIGEN INFORMATIONEN UND DIENSTLEISTUNGEN
RUND UM DAS THEMA „HEIRATEN UND FEIERN IN DER PARKSCHÄNKE“
ÜBERSICHTLICH UND TRANSPARENT DARGESTELLT.

GERN VERSUCHEN WIR AUCH ZUSÄTZLICHE WÜNSCHE ZU ERFÜLLEN
UND ERSTELLEN IHNEN FÜR IHREN EVENT IHR GANZ INDIVIDUELLES ANGEBOT.

DIE FOLGENDE GLIEDERUNG HILFT IHNEN BEI DER ORIENTIERUNG
UND KANN ALS CHECKLISTE FÜR IHRE GANZ INDIVIDUELLE
VERANSTALTUNGSVORBEREITUNG DIENEN:

1. UNSERE RÄUMLICHKEITEN	<input type="checkbox"/>	SEITE 03
2. FREIE TRAUUNG	<input type="checkbox"/>	SEITE 15
3. IHRE TAFEL/DEKORATION	<input type="checkbox"/>	SEITE 17
4. AUFWANDSPAUSCHALEN UND LEIHGEBÜHREN	<input type="checkbox"/>	SEITE 19
5. WIR BEGRÜSSEN IHRE GÄSTE	<input type="checkbox"/>	SEITE 21
6. KAFFEETAFEL	<input type="checkbox"/>	SEITE 22
7. MENÜS	<input type="checkbox"/>	SEITE 24
8. BÜFFETVORSCHLÄGE	<input type="checkbox"/>	SEITE 27
9. SCHAUSTÜCKE BÜFFET	<input type="checkbox"/>	SEITE 31
10. MITTERNACHTSSNACKS	<input type="checkbox"/>	SEITE 32
11. GETRÄNKE	<input type="checkbox"/>	SEITE 33
12. DIY – DO IT YOURSELF BAR´S	<input type="checkbox"/>	SEITE 34
13. UNTERHALTUNG / FOTOGRAF	<input type="checkbox"/>	SEITE 35
14. HEIMREISE / VERANSTALTUNGSENDE / TAXI	<input type="checkbox"/>	SEITE 36
15. ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN PARKSCHÄNKE	<input type="checkbox"/>	SEITE 36

FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER ODER VERANSTALTUNG, EGAL OB PARTY ODER FORMELLES FIRMENEVENT, STEHEN IHNEN IN DER PARKSCHÄNKE IN CHARAKTER UND GRÖSSE VERSCHIEDENE RÄUME ZUR VERFÜGUNG. FÜR ALLE UNSERE BEREICHE GILT, DASS WIR DIESE SOWEIT MÖGLICH AN IHRE INDIVIDUELLEN BEDÜRFNISSE ANPASSEN UND, DASS IHNEN UND IHREN GÄSTEN AUSREICHEND PARKFLÄCHEN KOSTENFREI ZUR VERFÜGUNG STEHEN. BEI BEDARF ÜBERMITTELN WIR IHNEN GERN EINE ANFAHRTSSKIZZE.

Der Festsaal und das Café Seeblick

DER „FESTSAAL“ UND DAS „CAFÉ SEEBLICK“ DER PARKSCHÄNKE WURDEN VOLLSTÄNDIG RENOVIERT UND ERSTRAHLEN HEUTE WIEDER IM STIL DER GRÜNDERZEIT, SIE BIETEN IHNEN EINEN NIVEAUVOLLEN RAHMEN FÜR IHRE GROSSVERANSTALTUNG ODER DIENEN ALS KULISSE FÜR ZAHLREICHE EVENTS, WELCHE WIR FÜR SIE GESTALTEN. DABEI LÄSST SICH DER SAAL DURCH JALOUSIEN SO TEILEN, DASS SIE SICH UNABHÄNGIG VON IHRER PERSONENZAHLE IMMER BEI UNS WOHLFÜHLEN.

IM FESTSAAL (OHNE SEEBLICK) KÖNNEN WIR IHRE VERANSTALTUNG FÜR BIS ZU 200 PERSONEN MIT LANGEN TAFELN AUSSTATTEN ODER FÜR BIS ZU 144 PERSONEN IM STIL EINER FESTLICHEN GALA GESTALTEN. (SIEHE FOTO RECHTS)



DAS CAFÉ SEEBLICK (MIT SICHT AUF DIE GEWÄSSER DES STADTPARKS) KANN ALS RÄUMLICHKEIT FÜR BIS ZU 60 PERSONEN GENUTZT WERDEN. (FOTO UNTEN) ODER STEHT ALS ZUSÄTZLICHE FLÄCHE IN KOMBINATION MIT DEM FESTSAAL ZUR VERFÜGUNG. BEIDE BEREICHE GEMEINSAM BIETEN PLATZ FÜR BIS ZU 300 PERSONEN (BANKETT).

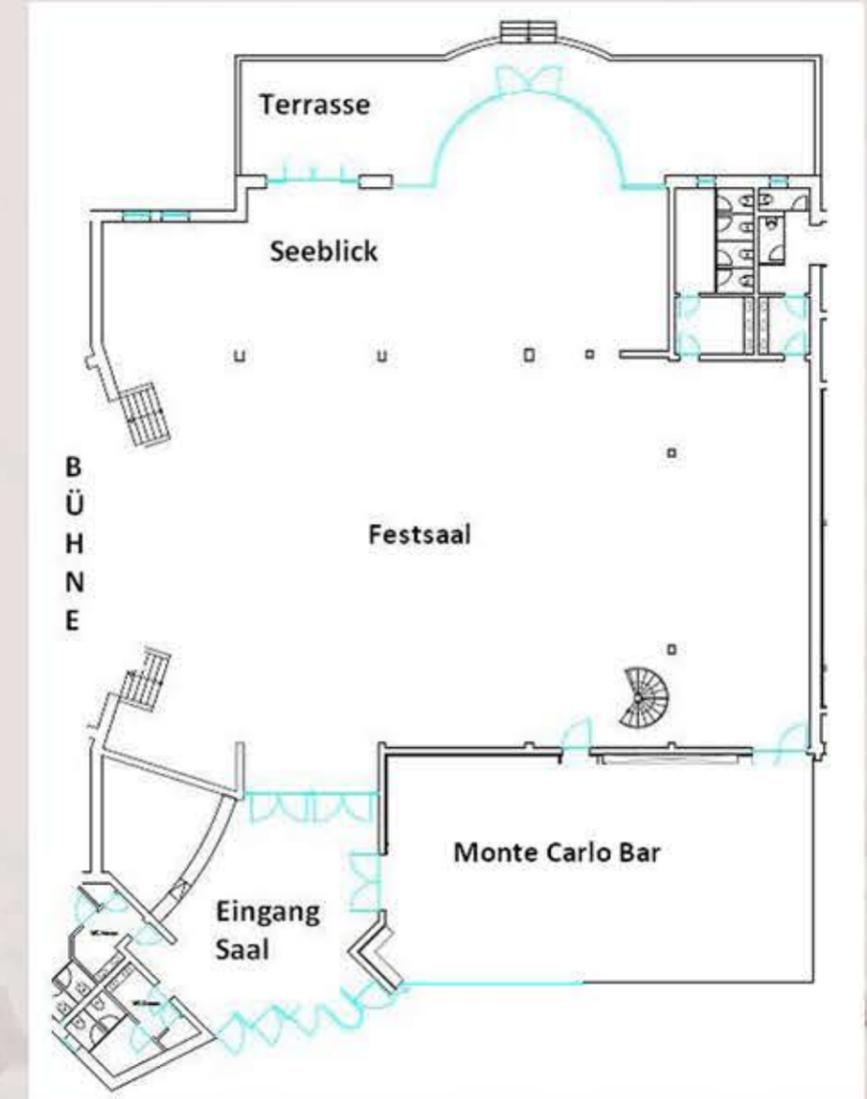


Festsaal

Raum	qm	Theater	Bankett
Festsaal	498	250 Pers.	196 Pers.
Festsaal + Empore	573	320 Pers.	250 Pers.
Bühne	79	---	---

Café Seeblick

Raum	qm	Theater	Bankett
Seeblick (separat)	154	80 Pers.	60 Pers.
Terrasse Seeblick	137	---	---
Festsaal + Seeblick	538	350 Pers.	300 Pers.



Der Palmengarten mit Terrasse

DER PALMENGARTEN – EIN NACHBAU DES URSPRÜNGLICHEN PALMENHAUSES (EINE SCHENKUNG VON KOMMERZIENRAT ERNST FRIEDEMANN) UMGEFÄHR AUS DEM JAHR 1900 - SCHEINT AUS EINER ANDEREN ZEIT ZU STAMMEN UND ERINNERT AN DEN ZU DIESER ZEIT ENTSTEHENDEN JUGENDSTIL IN DEUTSCHLAND. RUNDUM AUS HOLZ GEFERTIGT UND MIT DREI KOMPLETT VERGLASTEN SEITEN BIETET ER HEUTE WIEDER EINE HERRLICHE AUSSICHT AUF DIE PARKANLAGEN UNSERER STADT. INSBESONDERE FÜR KLEINERE FEIERLICHKEITEN BIS 40 PERSONEN BIETET UNSER PALMENGARTEN EINE TRAUMHAFTE KULISSE.

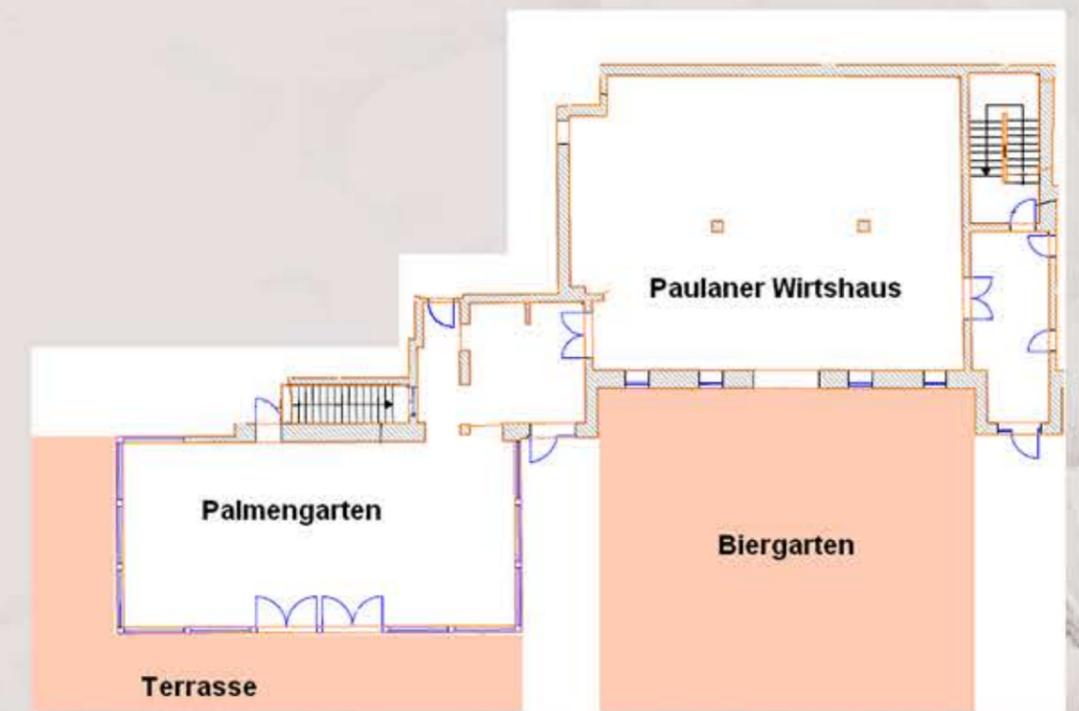


(Sonderausstattung)



Gaststättenbereich			
Raum	qm	Theater	Bankett
Palmengarten	76	---	40 Pers.
Paulaner Wirtshaus	123	---	80 Pers.

Außenanlagen			
Raum	qm	Theater	Bankett
Biergarten	99	---	100 Pers.
Terrasse	51	---	60 Pers.



Das Paulaner Wirtshaus mit Biergarten

DAS WIRTSHAUS MIT DEM DAZUGEHÖRIGEN BIERGARTEN WURDE IN ENGER ZUSAMMENARBEIT MIT DER PAULANER BRAUEREI IN MÜNCHEN KONZIPIERT. ES INTERPRETIERT DIE BAYERISCHE GEMÜTLICHKEIT UND WIRTSHAUSKULTUR MIT EINER ANSPRUCHSVOLLEN KÜCHE – HIER BIETEN WIR TÄGLICH FRISCHZUBEREITETE HAUSMANNSKOST AUS BAYERN UND SACHSEN UND ERGÄNZEN DIESE DURCH EINE AUSWAHL INTERNATIONALER UND SAISONALER GERICHTE. DABEI ORIENTIEREN WIR UNS AN URIGEN, TYPISCHEN REZEPTEN WIE VON GROSSMUTTERS HERD, WELCHE NEU INTERPRETIERT UND PFIFFIG ZUBEREITET WERDEN.

DAS PAULANER WIRTSHAUS VERFÜGT ÜBER 80 SITZPLÄTZE, WELCHE IN DER WARMEN JAHRESZEIT DURCH EINE DOPPELFLÜGLIGE TÜR MIT DEN 100 SITZPLÄTZEN IM BIERGARTEN VERBUNDEN SIND. IN UNSEREM PAULANER WIRTSHAUS DÜRFEN SIE SICH AUF EINE VIELZAHL FRISCH GEZAPFTER BIERE UND ZUSÄTZLICH BIER-SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE FREUEN.



MITTE IM STADTPARK VON LIMBACH – OBERFROHNA GELEGEN, BIETEN UNSER BIERGARTEN UND UNSERE TERRASSE EINEN HERRLICHEN BLICK AUF DEN UMLIEGENDEN PARK. OB FÜR EINE KLEINE STÄRKUNG BEIM SPAZIERGANG ODER EIN GEMÜTLICHES ESSEN MIT FAMILIE UND FREUNDEN, HIER FINDEN SIE IMMER DEN PASSENDEN RAHMEN. DURCH EINE NEUE BESCHIRMUNG, WELCHE MIT LED - BELEUCHTUNG UND WÄRMESTRAHLERN AUSGESTATTET IST, KÖNNEN WIR NUN REGENSICHER AUF DER GESAMTEN AUSSENFLÄCHE IHRE VERANSTALTUNG ORGANISIEREN.



Die Cocktailbar Remix inklusive Balkon

SEIT DER RENOVIERUNG IM JAHR 2018 ERSTRAHLT UNSERE COCKTAILBAR IM OBERGESCHOSS DER PARKSCHÄNKE IM NEUEN GLANZ UND IST DER IDEALE ORT FÜR DIE „AUSGELASSENE UND UNGEZWUNGENE PARTY“.

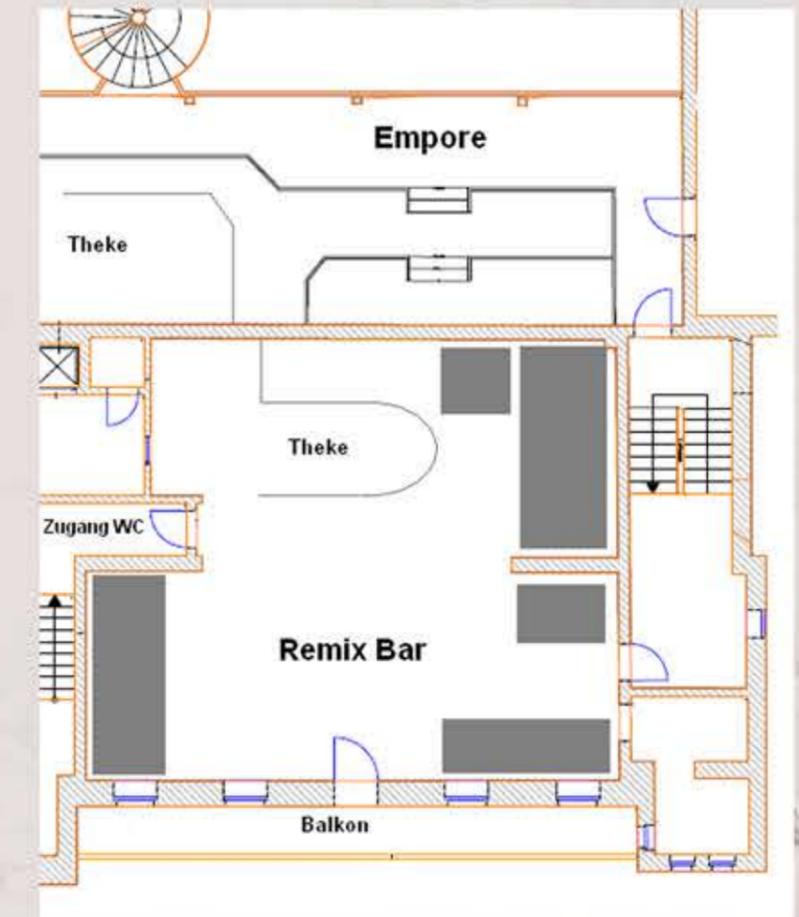
DIE GROSSE ZENTRAL GELEGENE BAR LÄDT SIE UND IHRE GÄSTE ZU LECKEREN COCKTAILS IN GESELLIGER RUNDE EIN. GLEICH ANGRENZEND ERWARTET SIE DIE EIGENE TANZFLÄCHE MIT DAZUGEHÖRIGEM DJ-PULT. VON HIER AUS KÖNNEN SIE SELBST ODER EIN FÜR SIE ENGAGIERTER DJ DIE EINGEBAUTE BOSE SOUNDANLAGE UND DIE LICHTTECHNIK STEUERN. VOM BALKON AUS HABEN SIE EINEN HERRLICHEN BLICK ÜBER GROSSE TEILE DES STADTPARKES.



DIE COCKTAILBAR REMIX VERFÜGT ÜBER CA. 40 SITZPLÄTZE, VERTEILT AUF KLEINE GEMÜTLICHE NISCHEN UND SITZGRUPPEN. SIE BIETET ZUSAMMEN MIT DEN SITZ-GELEGENHEITEN AN DER BAR EINEN ENTSPANNTEN RAHMEN UND AUSREICHEND PLATZ FÜR AUSGELASSENE PARTYS FÜR INSGESAMT CA. 60 PERSONEN.

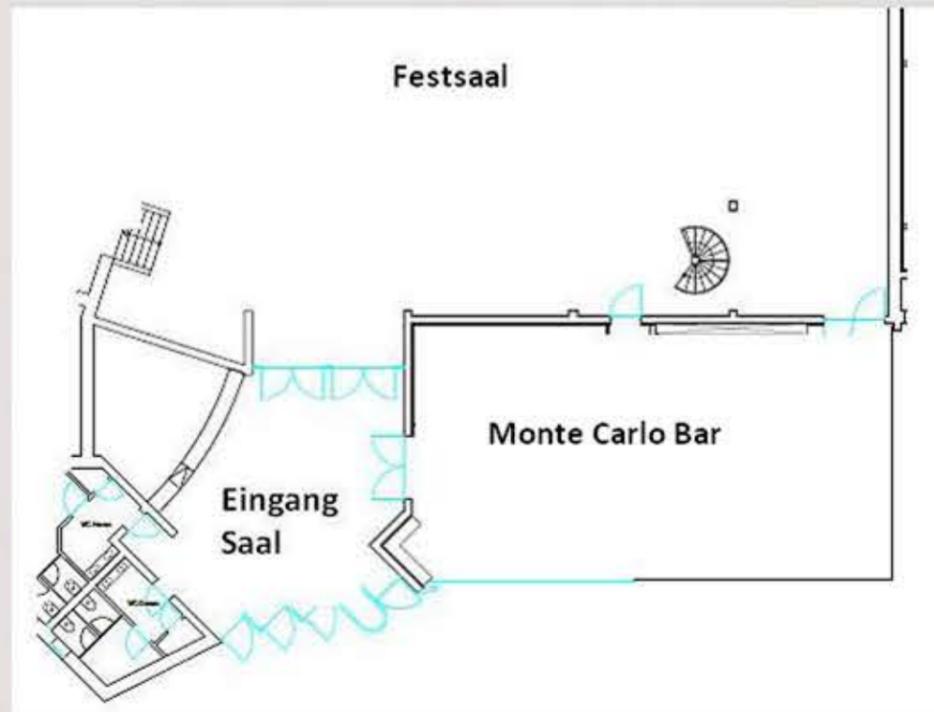
DIE INTEGRIERTE, PROFESSIONELLE TON UND LICHTANLAGE (BOSE SOUND SYSTEM) IST ZUSÄTZLICH BUCHBAR UND LÄSST IN SACHEN KLANGQUALITÄT KEINE WÜNSCHE OFFEN.

Remix Bar			
Raum	qm	Theater	Bankett
Remix Bar (1.OG)	107	---	60 Pers.



Der Konferenzraum "Monte Carlo"

NUR DER NAME ERINNERT NOCH AN DIE FRÜHERE BAR IM STIL EINER LEGENDÄREN RENNSTRECKE. HEUTE IST UNSERE „MONTE“ NACH UMBAU UND RENOVIERUNG EIN MULTIFUNKTIONALER KONFERENZ- UND VERANSTALTUNGSRAUM. MIT EIGENER BAR, LED-WALL UND BELEUCHTUNG SOWIE EINER SOUNDSTARKE SAX AUDIOANLAGE. SIE BIETET FÜR FEIERN UND MEETINGS FÜR BIS ZU 35 PERSONEN EINEN IDEALEN UND ANGENEHMEN RAHMEN.



Konferenzraum "Monte Carlo"

Raum	qm	Theater	Bankett
"Monte Carlo"	91	50 Pers.	35 Pers.



Ihre Freie Trauung

EINE FREIE TRAUUNG IST KEINE ALTERNATIVE ZUR STANDESAMTLICHEN TRAUUNG, SIE SOLL DIESE VIELMEHR DURCH EINE INDIVIDUELLE UND DURCH DIE BRAUTPAARE SELBST FESTGELEGTE FEIERLICHE ZEREMONIE - INSBESONDERE IN DER FREIEN NATUR - ERGÄNZEN.

SIE IST DABEI NICHT AN TRADITIONELLE RITEN ODER ANDERE VORGABEN GEBUNDEN UND BIETET SOMIT GENEIGTEN PAAREN DIE MÖGLICHKEIT DAS GANZ PERSÖNLICHE EHEVERSprechen MIT DEN ANWESENDEN GÄSTEN ZU TEILEN. DAS HEISST, SIE GESTALTEN IHRE FREIEN TRAUUNG NACH IHREN PERSÖNLICHEN WÜNSCHEN UND VORSTELLUNGEN.

MITTEN IM STADTPARK GELEGEN BIETET IHNEN DIE PARKSCHÄNKE NAHEZU PERFEKTE BEDINGUNGEN UM EINE HOCHZEITSFEIER MIT EINER FREIEN TRAUUNG ZU VERBINDEN. DEN PASSENDEN RAHMEN UND DAS NÖTIGE EQUIPMENT KÖNNEN SIE GANZ BEQUEM BEI UNS IM PAKET BUCHEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH SIND ZUSÄTZLICHE INDIVIDUALISIERUNGEN, BEISPIELSWEISE HUSSEN, BESCHATTUNG, SEKTBAR ETC. NACH ABSPRACHE BUCHBAR. BITTE BEACHTEN SIE AUCH, DASS WIR AUFGRUND VON VERSCHIEDENEN VERANSTALTUNGEN IM STADTPARK NICHT ALLE WUNSCHTERMINE REALISIEREN KÖNNEN UND DASS SIE AUFGRUND DER UNWÄGBARKEITEN DES WETTERS IMMER EINE ALTERNATIVE ZUR ZEREMONIE UNTER FREIEM HIMMEL EINPLANEN SOLLTEN.

inklusive Hochzeits-Pagode, Bestuhlung
Tonanlage und Mikrophon, Stromanschluss,
roter Teppich, Tensatoren
sowie kommunaler Abstimmung und
notwendiger Genehmigungen.

Basispreis bis 60 Personen
950,00 €

je weiterer Gast zzgl. 9,50 €



Beispielfoto HZ Christin & Jörg / Bild zeigt Sonderausstattung

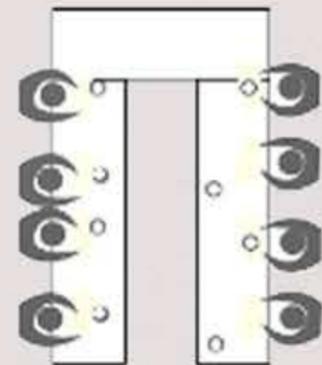
Ihre Tafel

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

ES BESTEHT JE NACH PERSONENZAHL UND RAUM DIE MÖGLICHKEIT EINE FESTLICHE TAFEL ODER EINZELTISCHE ZU WÄHLEN. BEI GRÖßEREN FEIERLICHKEITEN INSBESONDERE IM FESTSAAL EMPFEHLEN WIR EINZELNE RUNDE TAFELN FÜR JEWEILS 8 BIS 12 PERSONEN. DIESE ERMÖGLICHEN EINEN GLEICHERMASSEN KOMMUNIKATIVEN WIE FESTLICHEN AUFBAU IHRER VERANSTALTUNG. WENN SIE EINE FESTE SITZORDNUNG PLANEN, ERHALTEN SIE FÜR IHRE VORBEREITUNGEN EINEN INDIVIDUELL MIT IHNEN ABGESTIMMTEN UND VON UNS VORBEREITETEN AUFBAUPLAN. AUF DIESEM ERGÄNZEN SIE BITTEN DIE NAMEN IHRER GÄSTE UND SENDEN UNS DEN FINALEN PLAN INKL. DEN DAZUGEHÖRIGEN TISCHKARTEN RECHTZEITIG ZURÜCK.

DIE BANKETTSTÜHLE WERDEN AUF WUNSCH MIT STUHLHUSSEN BEZOGEN. FÜR KLEINERE VERANSTALTUNGEN BIS 50 PERSONEN KÖNNEN ALTERNATIV CREMEFARBENE SESSEL MIT ARMLEHNEN GEBUCHT WERDEN.

Eckige Tische in U-Form, T-Form oder als lange Tafel



Bankettische für 8-12 Personen



Dekoration

SELBSTVERSTÄNDLICH HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT BLUMENARRANGEMENTS UND DEKORATION SELBST ODER DURCH EINEN VON IHNEN AUSGEWÄHLTEN FLORISTEN EINZUBRINGEN. BITTE BEACHTEN SIE DABEI, DASS DIES DETAILLIERT MIT UNS ABGESTIMMT WERDEN SOLLTE UND DASS WIR JE NACH BUCHUNGSLAGE NUR BEGRENZTE ZEITFENSTER FÜR EIGENE DEKORATIONEN ANBIETEN KÖNNEN.

UNSER ERFAHRENES TEAM BIETET IHNEN GERN EINE AUF IHRE WÜNSCHE ZUGESCHNITTENE, HOCHWERTIGE UND PROFESSIONELLE KOMPLETTDEKORATION IHRER TAFEL. AUF WUNSCH STELLEN WIR IHNEN EINE STAFFELEI FÜR IHREN TISCHPLAN UND INDIVIDUELLE MENÜKARTEN BEREIT. DIE BERECHNUNG DER KOMPLETTEN DEKORATION ERFOLGT JE NACH AUFWAND, TISCHGRÖSSE, ANZAHL UND ART DER GEWÜNSCHTEN FLORISTIK.

Beispiel Dekoration je Tisch (ohne Floristik) 45,00 € / 8er Tisch



„Roségold“



„Vintage“



„Silber“

Aufwandspauschalen und Leihgebühren

WIR WISSEN UM DIE BEDEUTUNG, WELCHE EIN RUNDER GEBURTSTAG, EIN FIRMENJUBILÄUM ODER GAR EINE HOCHZEITSFEIER IM LEBEN DARSTELLT. DESHALB VERSUCHEN WIR UND UNSERE MITARBEITER DIESEN TAG FÜR SIE SO SCHÖN UND STRESSFREI WIE MÖGLICH ZU GESTALTEN UND NEHMEN UNS FÜR ALLE VORBEREITUNGEN SEHR VIEL ZEIT.

IM FOLGENDEN FINDEN SIE DIE GLIEDERUNG UNSERER AUFWANDSPAUSCHALEN, UND JE NACH BUCHUNG ENTSTEHENDE EINZELPREISE. MIT DIESEN BERECHNEN WIR IHNEN UNSEREN AUFWAND, WELCHER FÜR DIE INDIVIDUELLE GESTALTUNG UND EXKLUSIVE NUTZUNG UNSERER VERSCHIEDENEN RÄUME ENTSTEHT.

DIE PAUSCHALEN BEINHALTEN DES WEITEREN DIE NEBEN- UND REINIGUNGSKOSTEN, SOWIE DIE KOSTEN DER VOR- UND NACHBEREITUNG. SIE RICHTEN SICH NACH DEM TATSÄCHLICHEN AUFWAND UND DER PERSONENZAHL UND KÖNNEN DAHER VARIIEREN.

EINE OFT ÜBLICHE RAUMMIETE BERECHNEN WIR BEI BUCHUNG UNSERER GASTRONOMISCHEN LEISTUNGEN NICHT.

<u>Aufwandspauschalen</u>		<u>Sonstige Leih- bzw. Reinigungsgebühren</u>	
Festsaal	350,00 € - 550,00 €	Runde Tische (Durchmesser 1,80m und inklusive Logistik) je	10,00 €
Café Seeblick	150,00 € - 300,00 €		
Festsaal und Café Seeblick	450,00 € - 850,00 €	Stuhlhussen oder Sessel je Stück (inklusive Aufbau, Abbau und Reinigung) je	4,85 €
Konferenzraum "Monte Carlo"	100,00 € - 200,00 €		
Remix Bar	150,00 € - 250,00 €		
Palmengarten	150,00 € - 250,00 €	Garderobenpauschale je Mitarbeiter und Stunde	39,50 €

IN ALL UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN STEHEN IHNEN HOCHWERTIGE UND LEISTUNGSSTARKE TON- UND LICHTANLAGEN ZUR VERFÜGUNG.

BEI DER BUCHUNG VON KÜNSTLERN, BANDS ODER SONSTIGEN BÜHNENPROGRAMMEN KANN ES ZU SPEZIFISCHEN ANFORDERUNGEN AN DIE VERANSTALTUNGSTECHNIK KOMMEN, GERN STEHEN WIR IHNEN IN SOLCHEN FÄLLEN BERATEND ZUR SEITE UND ERSTELLEN IHNEN DAFÜR GEMEINSAM MIT RENOMIERTEN PARTNERUNTERNEHMEN EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS DAS EINBRINGEN VON EXTERNEN TON-, LICHT- ODER SONSTIGEN TECHNISCHEN ANLAGEN NUR BEI TATSÄCHLICHEM BEDARF UND NUR NACH ABSTIMMUNG MIT UNS ERFOLGEN KANN.



Techniknutzung

Flipchart inkl. Papier und Stifte	10,00 €
Beamer inklusive Leinwand	50,00 €
<u>Nutzung der eingebauten Tonanlagen:</u>	
Festsaal	ab 350,00 €
Remix Bar / Café Seeblick	75,00 €
Konferenzraum "Monte Carlo"	75,00 €
<u>Zusätzlich Nutzung eines Mikrofons:</u>	
Funkmikrofon (Sennheiser)	40,00 €
Headset – Funk (Sennheiser)	50,00 €
Als Technikpaket inkl. genannter Technik	400,00 €

Wir begrüßen Ihre Gäste

EINE FESTLICHE VERANSTALTUNG BEGINNT MIT EINER STILVOLLEN BEGRÜSSUNG. DIES REICHT VOM KLASSISCHEN WELCOME DRINK BIS ZUM HERZHAFTEN ODER SÜSSEN HÄPPCHEN. WIR EMPFEHLEN IHNEN EINEN UNSERER KLASSIKER ODER AKTUELLEN COCKTAIL, SEHR GERN SERVIEREN WIR IHNEN UND IHREN GÄSTEN AUCH IHR PERSÖNLICHES LIEBLINGSGETRÄNK.



Prosecco
Sekt
Champagner
0,1l ab 3,50€



Aperol Spritz
Lillet Wild Berry
Limoncello Spritz
Aperitivo Rosato Mio
0,1l 4,50€



Negroni
0,1l 5,00€



Crodino
(alkoholfrei)
0,1l 3,00€



Kindercocktail
(alkoholfrei)
0,1l 2,50€



Glühwein
Feuerzangenbowle
ab 3,50€

KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN ZUM EMPFANG

TREFFEN IHRE GÄSTE VIELLEICHT VOR IHNEN BEI UNS EIN?
DANN VERKÜRZEN WIR FÜR SIE MIT KÖSTLICHEN KLEINIGKEITEN DIE WARTEZEIT.
SIE KÖNNEN SICH IN DER ZWISCHENZEIT UNBESORGT AUF DEN WEG ZU UNS
MACHEN ODER ZUM BEISPIEL DEN STADTPARK FÜR IHRE FOTO-SESSION NUTZEN.
WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE GEMISCHTEN ERZHAFTEN UND SÜSSEN
ARRANGEMENTS, WIE FOLGT:

Preis pro Person (3 – 4 Stück) ab 10,- €

Wir reichen Ihren Gästen auf Platten angerichtet:

Herzhaft: verschiedene Canapés dazu Spießchen von „Caprese“ Tomate-Mozzarella und Käsewürfel mit Weinbeeren und Oliven.

Süß: Mini Muffins mit Schokofüllung, kleine gefüllte Blätterteigstückchen, Früchtespieße und gedrittelter Blechkuchen in der Manchette



Kaffeetafel

WÄHREND UNSERE MITARBEITER IHNEN UND IHREN GÄSTEN AN DEN VORBEREITETEN TAFELN GANZ NACH IHREN SPONTANEN WÜNSCHEN KAFFEE, TEE ODER KAKAO SERVIEREN – IST BEI DER AUSWAHL DES GEBÄCKS ETWAS MEHR VORBEREITUNG NOTWENDIG. UM DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN WÜNSCHEN RECHNUNG ZU TRAGEN, HABEN WIR DREI GRUNDLEGENDE MÖGLICHKEITEN FÜR DIE AUSWAHL AN TORTEN UND KUCHEN FÜR SIE GESCHAFFEN.



FÜR MITGEBRACHTES BZW. IN IHREM AUFTRAG UND RECHNUNG GELIEFERTES GEBÄCK BERECHNEN WIR EINEN GEDECKPREIS VON 3,80 € PRO PERSON.

*Bitte beachten Sie, dass wir für von Ihnen mitgebrachtes oder in Ihrem Auftrag geliefertes Gebäck keine Haftung oder Garantie für die Lebensmittelsicherheit, mögliche Transport-schäden und korrekte Rückführung von Verpackungsmaterial übernehmen können. All dies liegt allein in der Verantwortung des Veranstalters bzw. des Auftraggebers.

Variante 1 – wir kümmern uns um alle Belange Ihrer Kaffeetafel

Wir bereiten nach Ihren individuellen Wünschen und soweit saisonal verfügbar das gewünschte Kuchen- und Tortenangebot in unserer eigenen Patisserie vor oder bestellen nach Ihren Wünschen bei einen unserer Partnerunternehmen, wie folgt:

Blechkuchen je Stück (auf Wunsch gedrittelt in Papiermanschette)	je	3,80 €
Verschiedene Obst- und Fruchttorten	ab	42,00 €
Individuelle Sahnetorten	ab	48,00 €
Bunter Teller (kleine Sahne- und Gebäckstücke bunt gemischt) pro Person	ab	5,00 €

Einige Beispiele aus unserem Sortiment

Torten:

Schoko-Sahnetorte / Mango-Sahnetorte / Nougat-Sahnetorte
Erdbeer-Mascaronetorte / Quark-Sahnetorte / Schwarzwälder-Kirschtorte /
Frankfurter Kranz etc.

Obst- u. Fruchttorten:

Erdbeertorte / Pfirsich- oder Mandarinen-Torte / Käsekuchen etc.

Blechkuchen:

als gemischtes Sortiment gedrittelt in Papiermanschette u.a.
Altdeutscher Pflaumenkuchen / Kirmes- oder Streuselkuchen etc.

Variante 2 – Sie beauftragen Ihren „Lieblingsbäcker“*

Wir nehmen die von Ihnen bestellte und bezahlte Ware am Veranstaltungstag entgegen und bereiten Ihnen Ihr Gebäck für die Kaffeetafel vor.

Bei Variante 1 und Variante 2 können Sie, bei geeigneter Auswahl, entscheiden ob wir Ihr Gebäck auf einem Büffet oder auf Ihrer Tafel einsetzen sollen. Wir beraten Sie dazu gern.

Variante 3 – Sie oder die lieben Verwandten backen selbst*

Wir nehmen die von Ihnen bzw. Ihren Gästen gelieferte Ware am Veranstaltungstag entgegen und bereiten Ihnen Ihr Gebäck - ausschließlich in Büffetform - für die Kaffeetafel vor.

Menüs

FÜR EIN STILVOLLES ABENDESSEN BIETET SICH AUS UNSEREN ERFAHRUNGEN EIN KLASSISCHES 3- ODER 4-GANG-MENÜ BESTENS AN.

BEI DIESER KLASSISCHEN SPEISEFOLGE HABEN IHREN GÄSTEN DIE WAHLMÖGLICHKEIT ZWISCHEN EINEM FLEISCH- UND EINEM FISCHGERICHT. GERN BEREITEN WIR AUCH VEGETARISCHE MENÜFOLGEN VOR. DIE VORTEILE EINES MENÜS GEGENÜBER EINEM BÜFFET, LIEGEN VORRANGIG BEI DEM KOMFORTABLEN SERVICE AN IHRER TAFEL UND DEN BEREITS FÜR SIE UND IHRE GÄSTE HOCHWERTIG ARRANGIERTEN GERICHTEN SELBST. WIR FÜGEN IHNEN EINE EMPFEHLUNG FÜR EIN 3 BZW. 4-GANG MENÜ BEI. INSBESONDERE BEI KLEINEN GESELLSCHAFTEN MIT BIS ZU 30 PERSONEN EMPFIEHLT SICH EIN MENÜ.



Image by Holak on Freepik

3-Gang Menü

RINDERBOUILLON
MIT JULIENNE VOM GEMÜSE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
IN BURGUNDERJUS MIT ROTWEINSCHALOTTEN,
BUNTEM WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

ODER

KAP-SEEHECHT IN PARMESAN-EI-HÜLLE
AUF RIESLING-RISOTTO MIT GESCHMOLZENE CHERRYTOMATEN

MASCARPONECREME MIT FRUCHTSPIEGEL UND SCHOKOSPLITTERN

PREIS PRO PERSON 32,50 €

Exklusives 4-Gang Menü

WILDKRÄUTERSALATE
MIT FRUCHTIGEM HIMBEERDRESSING UND MILDEM ZIEGENKÄSE

CAPPUCCINO VON ROTER BEETE (SUPPE)
UND GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

TRANCHEN VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET
MIT BURGUNDER-JUS AN BOHNENBÜNDCHEN UND THYMIAN-KARTOFFEL-KRAPFEN

ODER

FILET VOM NORWEGISCHEN LACHS
- KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN -
MIT FRITTIERTEM RUCOLA, AUF TAGLIATELLE MIT GESCHMOLZENE CHERRYTOMATEN

DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT
MIT HASELNUSS-KROKANT UND WEISSER SCHOKOLADEN-SOSSE

PREIS PRO PERSON 48,50 €

Büffetvorschläge

UM IHNEN DIE AUSWAHL FÜR EIN ANSPRECHENDES UND MÖGLICHST FÜR ALLE GÄSTE GEEIGNETES BÜFFET ZU ERLEICHTERN, HABEN WIR IHNEN MIT UNSEREM KÜCHENTEAM EINE AUSWAHL AN GERICHTEN NACH VERSCHIEDENEN THEMEN UND ANLÄSSEN ZUSAMMENGESTELLT. DIESE BÜFFETS ERFÜLLEN BEREITS VIELE WÜNSCHE NACH EINER BREITEN AUSWAHL AN HOCHWERTIGEN SPEISEN UND SIND FÜR DIE LÄNGERE STANDZEIT EINES BÜFFETS GUT GEEIGNET. JE NACH ANZAHL AN KINDERN BEI IHRER VERANSTALTUNG IST ES BEI ALLEN BÜFFETS MÖGLICH ZUSÄTZLICH GERICHTE FÜR IHRE KLEINEN GÄSTE ZU INTEGRIEREN ODER EIN SEPARATES KINDERBÜFFET (AB 10 KINDERN VON 4 – 11 JAHREN) AUFZUBAUEN.

KINDERBÜFFET:

QUARKKEULCHEN MIT APFELMUS, HÄHNCHEN-NUGGETS UND PASTA MIT TOMATENSAUCE UND KÄSE - NACH ABSPRACHE.

Es ist uns ein besonderes Anliegen, dass wir unabhängig von der Anzahl an erwarteten Gästen, alle angebotenen Gerichte unserer Büffets möglichst auch für alle Gäste vorhalten können. Je kleiner die Gesellschaft ist, umso schwieriger lässt sich dies kalkulieren und realisieren. Das ist auch der Grund, warum wir eine Mindestanzahl von 30 Gästen für unsere Büffets nennen.

„Traditional“ Gutes aus Sachsen und Europa

Auf Ihren Tischen eingedeckt
Frischgebackenes Wurzelbrot und Laugengebäck
mit Griebenschmalz und Frischkäse-Creme

Salatauswahl mit sommerlichen Blatt- und Rohkostsalaten
Auswahl an kalten Braten, Schinken und Wurstspezialitäten
Wraps gefüllt mit Räucherlachs und Basilikumfrischkäse

Zarte Medaillons von der Schweinelende auf Champignon-Rahm
Burgunderbraten vom Weiderind mit Apfelrotkohl
Mediterrane Hähnchenbrust mit Zitrone und Orangen auf Grillgemüse

Als weitere Beilagen:
Spaghetti in Olivenöl geschwenkt mit gehobeltem Parmesan,
Kartoffelgratin und Grüne Klöße

Vegetarisch: Spinatknödel in gebräunter Butter und Parmesan

Mousse au Chocolat und Panna Cotta im Gläschen
Obstvariation

Internationale Auswahl an Käsespezialitäten
mit Walnüssen und Weinbeeren

Preis ab mind. 20 Erwachsenen je 38,50 €
Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 34,50 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 22,50 €

„Nomen est omen“ Ihr klassisches (Hochzeits-) Büffet!

Klassische Hochzeitssuppe
Rinderbouillon mit Gemüsestreifen

Roastbeef Röllchen gefüllt mit Meerrettichsahne
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Geräuchertes aus Fluss und Meer mit Tatarensauce
Russische Eier mit Kaviargarnitur
Salatbar mit einer Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten,
hauseigenem Dressing sowie hochwertigen Ölen und Balsamico
Arrangement von Brot und Brötchen im Korb dazu Butter und Frischkäse

Braten vom Weiderind in Burgunderjus
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen oder alternativ
mit Ingwerkarotten und Brokkoligemüse dazu Kartoffelkroketten
Mit Spinat und Fetakäse gefüllte Hähnchenbrust und Pasta
Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse und Duftreis

Spinatknödel mit geschmolzener Butter und
frisch gehobeltem Parmesan (vegetarisch)

Mousse au Chocolat
Heidelbeer-Buttermilch-Dessert
Obstvariation

Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 38,50 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 22,50 €

„Mittelmeerbrise“ Ein Gefühl von ewigem Sommer

An heißen Tagen: Gazpacho Andaluz
(pikante und eiskalt servierte spanische Gemüsesuppe)
alternativ: Cremesuppe von Strauchtomaten mit Pestosahne

Italienischer Brotsalat mit Tomaten, Rucola und Mozzarella
Erfrischender Salat von der Wassermelone mit Minze und Schafskäse
Vitello Tonato mit gebackenem Kapernapfel
Auswahl an italienischen Antipasti
Grissini ummantelt mit luftgetrocknetem Schinken
Baguette und Ciabatta mit Tomatenbutter und Feta-Knoblauch-Creme

Geschmorte Beinscheibe nach Art „Ossobuco“
Poulardenbrust „Saltimbocca“ auf mediterranem Grillgemüse
Variation vom Edelfisch (nach Saison)
arrangiert mit Garnelen und Meeresfrüchten
Als weitere Beilagen:
Glasiertes Wurzelgemüse, Kartoffelgratin und Duftreis

Spaghetti „Mediterran“ in Olivenöl geschwenkt, mit getrockneten Tomaten,
Knoblauch, Oliven und frischem Rucola dazu gehobelter Parmesan
(vegetarisch)

Tiramisu, Panna Cotta & Mascarpone Creme

Auswahl an italienischer und französischer Käsekunst
mit Feigensenf und Weinbeeren

Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 42,50 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 22,50 €

DAS FESTLICHE ABENDESSEN, EGAL OB GEBURTSTAG, FIRMENJUBILÄUM ODER HOCHZEIT, IST IMMER EINER DER HÖHEPUNKTE IHRER FEIERLICHKEIT. IHR BÜFFET BIETET MIT VERSCHIEDENEN VORSPEISEN, SOGENANNTEN ZWISCHENGERICHTEN, DEN HAUPTGÄNGEN UND DEN DESSERTS EINEN GEEIGNETEN RAHMEN.

DABEI DIE BALANCE ZWISCHEN EINEM BREITEN SORTIMENT, DER STETEN VERFÜGBARKEIT VON MÖGLICHST ERLESENEN GERICHTEN UND DEM GEPLANTEN BUDGET ZU FINDEN IST TATSÄCHLICH EINE ANSPRUCHSVOLLE AUFGABE - FÜR SIE ALS VERANSTALTER, ABER AUCH FÜR UNS IN KÜCHE UND SERVICE.

MIT DEN NACHFOLGENDEN BÜFFETS „PREMIUM“ UND „GALA“ UNTERSTÜTZEN WIR SIE DABEI, INDEM WIR AUS EINEM KOMPAKTEN, GLEICH DREI FILIGRANE EINZELNE BÜFFETS GESTALTEN. DAFÜR ARRANGIEREN WIR SOWEIT DIES MÖGLICH IST, IHR VORSPEISENBÜFFET AUF IHRER TAFEL ODER SERVIEREN IHNEN DIESE AUF TELLER ODER PLATTEN AM TISCH. UNSERE KÖCHE FÜHREN DIE ZUBEREITUNG AUSGEWÄHLTER GERICHTE DIREKT AM GALA-BÜFFET DURCH UND TRANCHIEREN DIE SCHAUSTÜCKE FÜR IHRE GÄSTE. DEN ABSCHLUSS IHRES ABENDESSENS RUNDEN WIR MIT EINEM SEPARATEN - GERN AUCH ZEITLICH VERSETZTEN - DESSERTBÜFFET AB.

Büffet Premium

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Mille Feuille von Tomate und Mozzarella
Feine Sülze vom Tafelspitz mit Sahne-Meerrettich
Zucchinirollchen mit Roastbeef
und Laugengebäck mit hauseigener Kräuterbutter

Zarte Medaillons von der Schweinelende mit Champignonrahm
Perlhuhnbrust Supreme mit Honig und Thymian gebraten
Filet vom Norwegischen Lachs auf Blattspinat
Als Beilagen servieren wir:
Rosmarinkartoffeln und Serviettenknödel

für Sie am Büffet tranchiert:
Rosa gebratenes Roastbeef - im Ganzen - dazu servieren wir ein Kartoffelgratin,
Burgunder-Jus und buntes Marktgemüse

Spaghetti „Mediterran“ in Olivenöl geschwenkt,
dazu gehobelter Parmesan
(vegetarisch)

Mousse au Chocolat und Panna Cotta im Gläschen
Obstvariation

Internationale Käseauswahl mit Walnüssen, Weinbeeren und Feigensenf

Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 46,50 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 22,50 €

„Gala-Büffet“ **Ein Erlebnis für Leib und Seele**

Bitte beachten Sie, dieser Büffetaufbau ist so nur möglich,
wenn die Tafeln von uns vor dem Eintreffen Ihrer Gäste vorbereitet werden können.

Auf Ihren Tischen arrangiertes Vorspeisenbüffet:
Wraps gefüllt mit Serrano Schinken, Frischkäse und sonnengetrockneten Tomaten
Tapas-Variation mit Datteln im Speckmantel, Chorizo, Maurische Spieße
und Manjegokäse, dazu Tortilla Chips mit Mojo Rojo (scharfer Dip)
Kleine Brötchen mit Tomaten-Frischkäse und Tortilla Chips mit Käsecreme

Station 1: Ganzer Parmesanleib für „Spaghetti Parmigiano“ dazu wahlweise:
vegetarisch – halbtrockneten Tomaten, Rucola und Oliven
dazu...

Streifen aus der Hähnchenbrust in Fenchel-Marsala-Sauce
(bei Auswahl Truthahn: Rinderfiletstreifen mit Champignons und grünem Pfeffer)
dazu...
in Chili, Knoblauch und Thymian gebratene Riesengarnelen

Station 2: Rosa gebratenes Roastbeef - im Ganzen
dazu...
servieren wir ein Kartoffelgratin, Rosmarin-Honig-Jus und buntes Wurzelgemüse oder
saisonal möglich: Grüner und Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise

Alternativ zum Roastbeef Rosa bieten wir Ihnen (ab 50 Personen) auch einen gegrillten
Truthahn im Ganzen an

Großer Schokoladenbrunnen mit Auswahl an Obst sowie Biskuit

Auswahl an italienischer und französischer Käsekunst
mit Feigensenf und Weinbeeren

Preis ab mind. 40 Erwachsenen je 58,50 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 24,50 €

FÜR ALLE DIE NOCH EIN BISSCHEN MEHR INDIVIDUALITÄT UND EXKLUSIVITÄT WÜNSCHEN HABEN WIR DAS GALA-BÜFFET KONZIPIERT – HIER, WIE BEI ALL UNSEREN BÜFFETVORSCHLÄGEN, SIND WIR NATÜRLICH GERN BEREIT IHRE WÜNSCHE UND VORSTELLUNGEN SOWEIT WIE MÖGLICH EINFLIESSEN ZU LASSEN. IN DEN VERGANGENEN JAHREN HABEN WIR VIELE NICHT ALLTÄGLICHE WÜNSCHE VOM GANZEN SCHWERTFISCH BIS ZUM OCHSEN AM SPIESS REALISIERT – WIR SIND IMMER BESTREBT AUCH FÜR IHRE AUSSERGEWÖHNLICHEN IDEEN EINE LÖSUNG ANZUBIETEN.



Schaustücke am Büffet

EINE BESONDERE WERTIGKEIT ERFÄHRT IHR BÜFFET DURCH DIE ZUBEREITUNG BZW. VOLLENDUNG VON SPEISEN VOR DEN AUGEN IHRER GÄSTE. DAS IST SOWOHL BEI HAUPTGERICHTEN WIE AUCH BEI DESSERTS MÖGLICH, WELCHE OPTIONEN WIR IHNEN ZUSÄTZLICH ZU DEN BEREITS GENANNTEN GERICHTEN ANBIETEN KÖNNEN, HABEN WIR IHNEN NACHFOLGEND NOTIERT:

Kreolische Fischpfanne mit Dorade, Muscheln, Pulpo und Riesengarnelen,
Spanferkel im Ganzen
Norwegischer Lachs im Ganzen
Roastbeef im Ganzen Rosa gebraten
Große Wikinger Keule
Spaghetti Parmigiano im Käselaiab zubereitet
Gegrillter Truthahn im Ganzen



ODER DAS BESONDERE DESSERT:

Variation von Südfrüchten
in der Pfanne karamellisiert und flambiert mit Vanilleeis.

Großer Schokoladenbrunnen
mit hausgemachtem Biskuit und Früchten

Mitternachtssnacks

ZU SPÄTERER STUNDE BIETEN WIR IHNEN GERNE EIN MITTERNACHTSBÜFFET AN. SIE KÖNNEN AUS FOLGENDEN SNACKS WÄHLEN:

Frischer Hackepeter und hausgeschlachtete Wurst, mit Brotvariation,
Laugenbrez'n und sauer eingelegtem Gemüse,
Currywurst in der großen Pfanne serviert,
Ungarischer Kesselgulasch (ab 40 Personen im Kupferkessel)
Preis pro Person ab 6,50 €



Getränke

BEI DER PLANUNG UND GESTALTUNG IHRES GETRÄNKEANGEBOTS SIND WIR IHNEN GERN BEHILFLICH. IHNEN STEHT UNSER GESAMTES GETRÄNKESORTIMENT FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER ZUR VERFÜGUNG. WIR KÖNNEN IHNEN EINE EINZELABRECHNUNG SOWIE PAKETPREISE (GETRÄNKEPAUSCHALEN) ANBIETEN. IM FOLGENDEN FINDEN SIE UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN, WOBEI WIR DIESE PROBLEMLOS IHREN WÜNSCHEN ANPASSEN KÖNNEN, BEZIEHUNGSWEISE ERGÄNZUNGEN Vorgenommen werden können.

Alle Getränkepauschalen sind maximal für den Zeitraum von 15:00 bis zum Ausschankschluss um 00:45 Uhr kalkuliert. Eine Verlängerung des Zeitraums oder Erweiterung des Sortiments ist möglich, muss jedoch individuell kalkuliert werden. Wird keine Getränkepauschale vereinbart, steht es Parkschänke frei einen Mindestumsatz für Getränke pro Erwachsenen von 25,00 € zu vereinbaren.

Getränkepauschale I

Inklusive:

- Granini Fruchtsäfte und Schorlen
0,20l ab 3,00 €
- Cola, Fanta, Sprite 0,30l je 3,00 €
- Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l je 2,50 €,
0,75l je 5,50 €
- Paulaner Biere / Weißbiere, Hartmannsdorfer
Pils etc. ab 3,50 € bis 5,00 €
- Alkoholfreien Bieren und Weißbieren
je 4,00 € / Flasche
- Bitter Lemon, Tonic und Ginger Ale
0,30l je 3,50 €
- Sekt oder Prosecco 0,10l ab 3,50 €
(Sekttempfang ausgenommen)
- Hausweine weiß und rot (trocken,
halbtrocken und lieblich)
0,20l je 6,50 €

Erwachsene je 32,50 €
Kinder 4 - 15 Jahre je 19,50 €

Getränkepauschale II

Getränkepauschale I

+

- Begrüßungsgetränk / Sektempfang
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Hugo
0,25l je 6,50 €
- Longdrinks (z.B. Cuba Libre, Gin Tonic,
Whisky-Cola, Campari-Orange)
0,30l ab 7,00 €
- Spirituosen: (z.B. Ramazzotti, Jägermeister,
Kirsch- u. Pfefferminzlikör, Obstler)
4cl ab 3,50 €
- Kaffee, Cappuccino, Espresso Doppio
ab 2,50 €

Erwachsene je 39,50 €
Kinder 4 - 15 Jahre je 19,50 €

Getränkepauschale III

Getränkepauschale II

+

- Alkoholische Cocktails
(z.B. Moscow Mule, Caipirinha, Sex on the
Beach, Pina Colada etc.)
8,00 €
- Alkoholfreie Cocktails
(z.B. Ipanema, Virgin Colada, Lucky Driver)
ab 6,00 €

Erwachsene je 45,50 €
Kinder 4 - 15 Jahre je 19,50 €

DIY - Do It Yourself

IN DEN LETZTEN JAHREN IMMER POPULÄRER GEWORDEN, SIND DIE SOGENANNTEN DIY-BARS. IHRE GÄSTE HABEN SO DIE MÖGLICHKEIT SICH SELBST UND SPONTAN BEI SNACKS UND GETRÄNKEN ZU BEDIENEN. ES IST EIN GELUNGENES STILELEMENT UM IHRER FEIER EINE LOCKERE ATMOSPHÄRE ZU VERSCHAFFEN.



*Für eine DIY-Bar entsteht eine einmalige Aufbau-Pauschale von 50,00 €. Die jeweiligen Komponenten sind ohne Aufpreis miteinander kombinierbar.



KaffeeBar
hochwertiger Kaffeevollautomat für Heißgetränke aller Art
buchbar ab Getränkepauschale 2
Die Kaffeebar ist auch eine ideale Ergänzung für das nach dem Abendessen geplante Kuchen- und Dessertbuffet oder die Hochzeitstorte

ProseccoBar
inklusive diversen Sirups, Früchten und Beeren & Aperitif's
buchbar ab Getränkepauschale 2

LimonadenBar
ideal an heißen Sommertagen
- unsere erfrischenden selbstgemachten Limonaden
buchbar mit allen Getränkepauschalen

BierBar
für alle die Ihr kühles Blondes gern selbst zapfen möchten
auch im Aussenbereich einsetzbar
buchbar ab Getränkepauschale 1

Saltybar / Candybar
für den kleinen Hunger zwischendurch...
ab 2,50 € / Person

Eisbar
inklusive Dessertsoßen und Toppings
auch als alternatives Dessert, je nach Dauer ab 6,50 € / Person

Unterhaltung / Fotograf

ZU EINER GELUNGENEN HOCHZEITSFEIER GEHÖRT AUCH GUTE UNTERHALTUNG BEZIEHUNGSWEISE EIN PASSENDES MUSIKALISCHES/KÜNSTLERISCHES RAHMENPROGRAMM.

WIR PFLEGEN AUFGRUND UNSERER VIELEN VERANSTALTUNGEN GUTE KONTAKTE ZU KÜNSTLERN UND MUSIKERN UNSERER REGION UND SIND IHNEN GERN BEI AUSWAHL UND BUCHUNG EINES INDIVIDUELLEN PROGRAMMS BEHILFLICH.

NACHFOLGEND GENANNT DJ'S HABEN BEREITS OFT FÜR GUTE UNTERHALTUNG IN UNSEREM HAUS GESORGT - TROTZ UNSERER EMPFEHLUNG, IST IHR PERSÖNLICHER GESCHMACK UND IHR BAUCHGEFÜHL FÜR EINE BUCHUNG ENTSCHEIDEND. NACHFOLGEND STELLEN WIR IHNEN DESHALB GERN DIE KONTAKTDATEN FÜR EINE PERSÖNLICHE ABSPRACHE BEREIT:

- DJ „Der Bär“ Herr Uwe Schulz /
Dr.-Max-Vogler-Straße 1 / 09328 Lunzenau /
Mobil : 0172-3440063 / E-Mail: djderbaer@t-online.de
- DJ „L-Boy“ Herr Frank Forbriger
Frankenberg / Mobil: 0179 – 7700494
E-Mail: info@ff-entertainments.de
- DJ „Bonsai“ Herr Andy Staudacher
Mobil: 0172 – 6044443 / E-Mail: info.dj.bonzay@gmail.com
- DJ „Stilvento“ Herr Rico Grüner
09113 Chemnitz / Telefon: 0371 - 3139476 oder 0176 – 60027139
E-Mail: rico.gruener@stilvento.de



Auch bei der fotografischen Begleitung Ihrer Hochzeit sind wir Ihnen behilflich und vermitteln Ihnen gern Kontakte von uns bekannten und bewährten Fotografen oder Fotostudios.

Heimreise / Veranstaltungsende / Taxi

AUCH DIE SCHÖNSTE FEIER FINDET IRGENDWANN EIN ENDE. UNSERE ANGEBOTE UND MITARBEITER STEHEN IHNEN BIS 01:00 UHR ZUR VERFÜGBARKEIT. FÜR LÄNGERE ÖFFNUNGSZEITEN ...BERECHNEN WIR EINEN NACHTZUSCHLAG VON 285,00 €, AB 100 PERSONEN VON 385,00 € UND AB 200 PERSONEN VON 500,00 € PRO STUNDE. FÜR EINE SICHERE HEIMREISE SORGEN DIE ORTSANSÄSSIGEN TAXIUNTERNEHMEN Z.B. FIRMA IN-MOBIL TELEFON 03722 - 90119. BITTE SETZEN SIE SICH RECHTZEITIG MIT IHNEN IN VERBINDUNG UM DIE VERFÜGBARKEIT ZU GEWÄHRLEISTEN. WIR HOFFEN, DASS WIR IHNEN MIT DEN IN UNSERER HOCHZEITS- UND VERANSTALTUNGSMAPPE AUFGEFÜHRTE INFORMATIONEN EINEN UMFANGREICHEN ÜBERBLICK ÜBER UNSERE LEISTUNGEN UND ENTSTEHENDEN KOSTEN GEBEN KONNTEN. FALLS SIE FRAGEN HABEN ODER ERGÄNZUNGEN FÜR IHRE FEIERLICHKEIT WÜNSCHEN, ZÖGERN SIE BITTE NICHT UNS ANZUSPRECHEN.

Tischfeuerwerk / Pyrotechnik:

Bitte beachten Sie, dass das unabgestimmte Anzünden von Tischfeuerwerken und sonstiger Pyrotechnik in unseren Innenräumen strikt untersagt ist. Bitte stimmen Sie den Einsatz derartiger Effekte mit uns ab um Beschädigungen von Tischwäsche, Parkett sowie sonstigem Interior zu vermeiden und eine Aktivierung der thermischen Brandmeldeanlage zu vermeiden. Bei Nichtbeachtung sind die dadurch entstandenen Kosten (wie Reparaturen, Verlust oder Feuerwehreinsatz) durch den Veranstalter zu tragen. Die Verwendung von Nebelmaschinen ist in Absprache jederzeit gestattet.

Bitte beachten Sie, bei der Reservierung aller unserer Räumlichkeiten gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie in ihrer jeweils aktuellsten Form auch online unter www.parkschaenke.com und auf der Folgeseite.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Parkschänke Gastronomie GmbH & Co. KG, Tierparkstraße 2, 09212 Limbach – Oberfrohna (im Folgenden: Parkschänke)

I. Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen haben Geltung für sämtliche Vertragsverhältnisse zur Überlassung von Räumen und Flächen und für alle gegenüber Gästen, Veranstaltern, Auftraggebern und Vertragspartnern (nachfolgend zusammenfassend Vertragspartner genannt) zu erbringenden bzw. erbrachten Lieferungen und Leistungen. Es steht Parkschänke dabei frei diese Geschäftsbedingungen zu erweitern oder an die besonderen Gegebenheiten einer zu vereinbarenden Leistung anzupassen. Mitarbeiter von Parkschänke sind zu anderen als diesen Vertragsabreden, Änderungen dieser Geschäftsbedingungen oder sonstiger Absprachen nicht befugt, dies obliegt allein der Geschäftsführung von Parkschänke.

II. Vertragsabschluss und Vertragsinhalt

1. Parkschänke ist verpflichtet die zugesagten und vom Vertragspartner bestellten Leistungen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns zu erbringen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen auftreten sind diese unverzüglich vom Vertragspartner anzuzeigen um Parkschänke die Möglichkeit zu geben diese Störungen zu beseitigen und Mängel nachzubessern. Der Vertragspartner ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten.
2. Alle Angebote und Zusagen sind bis zum Abschluss einer schriftlichen Vereinbarung, welche von Parkschänke und dem Vertragspartner zum Zeichen ihres jeweiligen Einverständnisses zu unterzeichnen sind, unverbindlich. Ein verbindlicher Vertrag entsteht in diesem Sinne durch ein unterzeichnetes Angebot, einer unterzeichneten Reservierungsbestätigung oder einer sonstigen unterschriebenen schriftlichen Vereinbarung. Einseitige Änderungen und Ergänzungen dieser Dokumente sind nicht gestattet.
3. Ist der Vertragspartner nicht selbst Veranstalter bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler als Organisator beauftragt, haften diese gegenüber Parkschänke als Gesamtschuldner.
4. Die Durchführung von Verkaufs-, Werbe- oder ähnlich gearteten Veranstaltungen in gemieteten Veranstaltungsräumen und -flächen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung von Parkschänke.
5. Soweit durch den Vertragsschluss ganz oder zum Teil ein Mietverhältnis begründet wird, ist eine Untervermietung ohne schriftliche Zustimmung von Parkschänke nicht gestattet.
6. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstag mehr als 3 Monate, so behält sich Parkschänke das Recht vor, Lohn- und Preisveränderungen sowie veränderte Steuersätze dieses Zeitraums auf den vereinbarten Preis umzulegen. Parkschänke ist verpflichtet, eine Preiserhöhung aus genannten Gründen im Vorfeld der Veranstaltung gegenüber dem Vertragspartner schriftlich anzuzeigen, diesem steht in einem solchen Fall das Recht zu, kostenfrei von der vereinbarten Leistung zurückzutreten.

III. Preise, Zahlung

1. Der Vertragspartner ist verpflichtet seine und alle von seinen Veranstaltungsteilnehmern und Gästen in Anspruch genommenen Leistungen entsprechend der geltenden bzw. vereinbarten Preise von Parkschänke zu zahlen.
2. Soweit keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, ist Parkschänke berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung für vereinbarte Leistungen zu verlangen. Die Restzahlung erfolgt nach Vorlage der Abschlussrechnung, sofern keine andere Regelung schriftlich vereinbart wurde, sofort und ohne Abzug. Parkschänke stellt dem Auftraggeber hierfür eine den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Rechnung zur Verfügung.

IV. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl ist bis 10 Werktage vor Leistungstermin und für max. 25% der avisierten Teilnehmerzahl kostenlos möglich. Parkschänke wird in einem solchen Fall die an die Teilnehmerzahl gebundenen Mengen an Speisen und Getränke korrigieren und die Rechnungslegung entsprechend anpassen. Für spezielle Sortimente und Leistungen welche bereits für den Vertragspartner beschafft wurden, für Aufwandspauschalen und für Raummieten gilt diese Regelung nicht.
2. Erfolgt eine Reduzierung der Teilnehmerzahl in einem Zeitraum von weniger als 8 Tagen vor Veranstaltung, steht es Parkschänke frei eine Reduzierung vereinbarter Leistungen preiswirksam zu gewähren oder die ursprünglich vereinbarten Leistungen bereitzustellen.
3. Bei einer Reduzierung um mehr als 25% der ursprünglich vereinbarten Teilnehmerzahl, gelten für jeden weiteren reduzierten Teilnehmer die Stornierungsbedingungen gemäß Punkt V. dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen.
4. Wird die vereinbarte Teilnehmerzahl überschritten, wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
5. Im Falle des Abweichens der Teilnehmerzahl um 50% oder mehr, bleibt es Parkschänke vorbehalten, dem Vertragspartner eine andere zumutbare und der tatsächlichen Personenzahl angemessene Räumlichkeit zuzuweisen.
6. Dem Vertragspartner ist es ausdrücklich gestattet eine Korrektur der Berechnung bei reduzierter Personenzahl einzufordern, wenn er nachweist, dass kein Schaden oder keine Wertminderung entstanden ist, oder dass der Schaden oder die Wertminderung wesentlich niedriger als der geforderte Preis ausfallen.

V. Stornierung

1. Dem Vertragspartner wird das Recht eingeräumt, den Vertrag jederzeit schriftlich zu stornieren. In einem Zeitraum von 3 Monaten vor Leistungstermin ist eine Stornierung der vereinbarten Leistungen für Speisen und Getränke sowie für Raummieten kostenfrei möglich. Abhängig vom Zeitpunkt einer späteren Stornierung stehen Parkschänke für Aufwendungen und Umsatzausfälle, folgende pauschale Vergütungen zu:

89 bis 31 Tage vor vereinbartem Veranstaltungstermin: 20% der vereinbarten Gesamtsumme

31 bis 15 Tage vor vereinbartem Veranstaltungstermin: 50% der vereinbarten Gesamtsumme

ab 14 Tage vor vereinbartem Veranstaltungstermin: 80% der vereinbarten Gesamtsumme

Wird dem Vertragspartner das kostenfreie Stornierungsrecht innerhalb der vereinbarten Fristen nicht schriftlich versagt, ist Parkschänke in diesem Zeitraum ebenfalls berechtigt seinerseits kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Es steht dem Vertragspartner in einem solchen Fall das Recht zu, einem Rücktritt von Parkschänke zu widersprechen und eine garantierte Buchung zu vereinbaren. Garantierte Buchung bedeutet in diesem Fall, dass ab dem Tag einer solchen Vereinbarung die Stornierungsfristen außer Kraft gesetzt werden und der Vertragspartner unabhängig eines von ihm zu verantworteten Rücktritts, den vereinbarten Preis gegenüber Parkschänke schuldet.

2. Ist der Speisen- und/oder Getränkeumsatz nicht vereinbart, so wird für die Berechnung je Teilnehmer ein Speisenumsatz in Höhe von € 17,50 und ein Getränkeumsatz in Höhe von € 12,50 angesetzt.
3. Erfolgt die Stornierung nach Unterzeichnung eines für den Vertragspartner ausgearbeiteten Angebots oder einer anderen Vereinbarung mit Ablauf- und Leistungsbeschreibung, kann Parkschänke ihm gegenüber die darin vereinbarten Aufwandspauschale geltend machen.
4. Wird eine Veranstaltung nicht durchgeführt oder eine Leistung nicht erbracht, aus Gründen die keine der Parteien zu vertreten hat und welche eine Erfüllung der Vereinbarung unmöglich machen (höhere Gewalt), entstehen keine gegenseitigen Schadenersatzansprüche. Der Anspruch auf Erfüllung der vereinbarten Leistungen erlischt in solchen Fällen für alle Parteien gleichermaßen.
5. Hat Parkschänke im Auftrag des Vertragspartners Leistungen mit Dritten (z.B. Künstler oder Leihtechnik) vereinbart, so gelten die Bestimmungen aus diesen Verträgen für die Weiterberechnung der Stornierungskosten an den Vertragspartner.
6. Dem Vertragspartner ist es ausdrücklich gestattet eine Korrektur der Berechnung der Stornierungskosten einzufordern, wenn er nachweist, dass kein Schaden oder keine Wertminderung entstanden ist, oder dass der Schaden oder die Wertminderung wesentlich niedriger als der geforderte Preis ausfallen.
7. Parkschänke ist nicht verpflichtet, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

VI. Ein- und Ausbringen von Dekomaterial, sonstiger Gegenstände sowie von Speisen und Getränken

1. Ein- und Umbauten, die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen, Änderung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen, Änderungen an oder der Ein- und Aufbau technischer Einrichtungen sind nur mit schriftlicher Zustimmung von Parkschänke zulässig. Der Vertragspartner übernimmt die Gewähr, dass alle eingebrachten Materialien den Brandschutz- und sonstigen relevanten Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
2. Alle eingebrachten Materialien sind unmittelbar nach Ende der Veranstaltung zu entfernen. Kommt der Vertragspartner dieser Verpflichtung nicht nach, darf Parkschänke die Entfernung und Lagerung auf dessen Kosten vornehmen. Bleiben Materialien in Räumen oder auf Flächen von Parkschänke ohne gesonderte Vereinbarung zurück und werden diese Materialien auch nach Aufforderung nicht entfernt oder ist der Vertragspartner hierfür nicht erreichbar, erfolgt deren Entsorgung auf Kosten des Vertragspartners.
3. Parkschänke haftet weder bei Diebstahl noch bei Beschädigung von eingebrachten Materialien. Dies gilt auch für Leistungen wie Transporte, Auf- und Abbau oder Einlagerungen, welche Parkschänke für den Vertragspartner durchführt. Hiervon ausgenommen sind Schäden durch grobfahrlässiges oder vorsätzliches Handeln von Parkschänke, deren Mitarbeitern oder Erfüllungsgehilfen.
4. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist prinzipiell nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In solchen Fällen steht es Parkschänke frei eine Servicegebühr oder einen Gedeckpreis zu berechnen.
5. Parkschänke übernimmt keine Haftung für gesundheitliche Schäden bedingt durch den Verzehr von mitgebrachten oder von im Auftrag des Vertragspartners angelieferten Speisen und Getränken. Alle von Parkschänke angebotenen Gerichte sind für den sofortigen Verbrauch konzipiert. Nimmt ein Vertragspartner nicht verzehrte Speisen und Getränke z.B. von einem Buffet mit außer Haus, kann Parkschänke nicht mehr für deren Lebensmittelsicherheit garantieren. Parkschänke weist ausdrücklich darauf hin, dass die Unterbrechung der Kühlkette und der Transport in ungeeigneten Behältern zu einer Qualitätsminderung und zum schnellen Verderb von Lebensmitteln führen kann. Die Risiken aus einem späteren Verzehr trägt somit der Vertragspartner selbst.

VII. Einbringung Lieferanten

1. Der Vertragspartner kann Dritte nur mit Zustimmung von Parkschänke mit der Erbringung von Leistungen oder der Lieferung von Waren für oder in Parkschänke beauftragen. Dies gilt insbesondere für Dekorationsmaterial und musikalische Leistungen. Soweit Parkschänke im Auftrag des Vertragspartners Leistungen von Dritten beschafft, handelt sie in seinem Namen und auf seine Rechnung.
2. Der Vertragspartner haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt Parkschänke von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

VIII. Werbung

1. Öffentliche Werbung oder Zeitungsanzeigen, die sich auf Parkschänke als Veranstaltungsort beziehen, bedürfen vorheriger schriftlicher Zustimmung durch Parkschänke. Ein Verstoß hiergegen berechtigt Parkschänke zum Rücktritt und zu Schadenersatzforderungen.

IX. Haftung des Vertragspartners

1. Der Vertragspartner hat für Verluste oder Beschädigungen, die seine Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Vertragspartner, dafür die notwendigen Versicherungen abzuschließen. Parkschänke kann hierfür einen Nachweis verlangen.

X. Haftung Parkschänke

1. Parkschänke haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Vertragspartners nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungs- oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.
2. Die Beschränkung der Haftung gilt auch für die Haftung der Parkschänke für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.
3. Im Falle von einfach fahrlässig verschuldeten Leistungsstörungen, einfach fahrlässig verschuldeten vorvertraglichen oder nebenvertraglichen Pflichtverletzungen ist die Haftung von Parkschänke ausgeschlossen, es sei denn, es sind wesentliche Pflichten verletzt, deren Einhaltung zur Erreichung des Vertragszwecks geboten ist, oder die aus berechtigter Inanspruchnahme von besonderem Vertrauen erwachsen. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung von Parkschänke auf den Ersatz vorhersehbarer Schäden.

XI. Rücktritt Parkschänke

1. Parkschänke ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten:
 - Wenn höhere Gewalt, nicht zu vertretende Betriebsstörungen oder andere von Parkschänke nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die nicht durch zumutbare Aufwendungen überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen.
 - Wenn durch den Vertragspartner irreführende oder falsche Angaben gemacht werden.
 - Wenn Tatsachen bekannt werden, die die Kreditwürdigkeit des Vertragspartners objektiv als nicht gegeben erscheinen lassen und der Vertragspartner nicht bereit ist, eine Sicherheit in Höhe des vereinbarten Preises zu leisten.
 - Wenn Parkschänke aufgrund von Drohungen Dritter oder Mitteilungen von Behörden begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung die Sicherheit des Hauses gefährdet.
 - Wenn betriebswirtschaftliche Faktoren vorliegen die eine Erfüllung des Vertrages nicht mehr wirtschaftlich möglich machen und der Rücktritt mindestens 6 Monate vor dem Veranstaltungstag erfolgt und ohne Frist, wenn die Firma erlischt.
- Bei berechtigtem Rücktritt von Parkschänke entstehen keine Ansprüche des Vertragspartners auf Schadenersatz.

XII. GEMA-Gebühren

Der Veranstalter hat die Verpflichtung zur Anmeldung kostenpflichtiger Musiknutzung bei der Gema. Parkschänke behält sich eventuelle Regressansprüche gegenüber dem Veranstalter vor, die durch eine Nichtanmeldung oder eine verspätete Anmeldung entstehen.

XIII. Schlussbestimmungen

1. Parkschänke ist berechtigt, bei Leistungsstörungen von Lieferanten oder sonstigen mit Leistungen für den Vertragspartner beauftragten Dritten unter Berücksichtigung dessen Interessen die geschuldete Leistung so zu ändern oder von ihr abzuweichen, dass die Erfüllung der Leistung in vergleichbarer Weise erbracht wird.
2. Der Vertragspartner erteilt sein Einverständnis zur Verarbeitung und Speicherung seiner personenbezogenen Daten, welche für die sachgemäße Bearbeitung seiner Anfrage bzw. seiner Bestellung notwendig sind. Parkschänke wird diese Daten ausschließlich für die interne Bearbeitung nutzen und nicht an unberechtigte Dritte weitergeben.
3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder nach Vertragsschluss unwirksam werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung soll diejenige wirksame Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend auch für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.
4. Änderungen bzw. Ergänzungen zu diesen Bestimmungen bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Textform, mündliche Abreden sind ungültig. Dies gilt auch für die Abbedingung der Schrift- bzw. Textform.
5. Für alle rechtlichen Beziehungen mit Parkschänke gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Als vereinbarter Gerichtsstand gilt, soweit gesetzlich zulässig, Chemnitz.

Parkschänke Gastronomie GmbH & Co. KG
vertreten durch: Parkschänke Gastronomie Verwaltungs GmbH
gez. Robby Lindner / Geschäftsführer
veröffentlicht im Februar 2023



PARKSCHÄNKE GMBH & Co. KG

TIERPARKSTR.3 09212 LIMBACH - OBERFROHNA

TEL.: 03722 - 795 99 12

E-MAIL : KONTAKT@PARKSCHAENKE.COM

**WIR HABEN MONTAG, MITTWOCH BIS SONNTAG AB 11:00 UHR
DURCHGEHEND FÜR SIE GEÖFFNET. DIENSTAG IST RUHETAG.**