



Sehr geehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns, dass Sie für Ihre Feier oder Ihre Veranstaltung unser Haus gewählt haben. Um Ihnen die Planung zu erleichtern, überreichen wir Ihnen eine Zusammenstellung unserer Menüvorschläge für Veranstaltungen. Gerne sind wir bereit auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und Sie persönlich zu beraten.

Sollte sich an den mit uns geschlossenen Vereinbarungen etwas ändern, teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit, damit wir Ihre Wünsche entsprechend berücksichtigen können. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber eingehen. Dazu finden Sie im Anhang unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir Ihnen auf Wunsch auch gerne aushändigen.

Sollten Sie noch Fragen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir werden alles daransetzen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung zu Ihrer vollsten Zufriedenheit gelingt.

Ihr Team vom Haus Schlichternheide

**„Haus Schlichternheide“
Große Horststraße 20
29328 Faßberg
Tel.: 05055 477
Fax: 05055 1556
E-Mail: info@oase-fassberg.de
www.oase-fassberg.de**

Geschäftsführung: Dierk Zierau

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

Zum Empfang reichen wir Ihnen ein Glas Sekt, wahlweise gemischt mit Orangensaft, oder nur Orangensaft

Am Buffet steht für Sie bereit:

Filterkaffee, Tee und Milch

Cornflakes, Müsli und verschiedene Joghurts
Konfitüren, Nutella und Honig

Rührei mit Räucherspeck
Partyfrikadellen

diverser Aufschnitt
Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
verschiedene Käsesorten

pro Person 15,90 Euro

Standartfrühstück (ab 2 Personen)

Filterkaffee, Tee und Milch

Cornflakes, Müsli und verschiedene Joghurts
Konfitüren, Nutella und Honig

Verschiedener Aufschnitt und Käse

1 Glas Orangensaft
1 gekochtes Ei

pro Person 8,50 Euro

mit Rührei pro Person 1,50 Euro mehr

Unsere Getränkepauschale

- Sektempfang, Sekt mit Orangensaft oder Orangensaft
- Qualitätsweine aus unserer Getränkekarte
- Sekt
- Radeberger Pils vom Fass
- Schöfferhofer Weizen vom Fass oder Flasche
- alle alkoholfreien Getränke aus unserem Sortiment
- Filterkaffee und Tee
- 1 Digestiv nach Wahl (2cl)

pro Person 35,00 Euro

Unser all Inklusiv Angebot gilt ab dem Eintreffen der Gäste über einen Zeitraum von sieben Stunden. Die Getränkepauschale kann zu allen Menüvorschlägen oder Buffets dazu gebucht werden.

Bitte beachten Sie:

Die folgenden Menüs können ab 20 Personen gebucht werden, die Buffets ab 30 Personen. Minderpersonen werden mit 40% des Menüpreises pro Person berechnet.

Bei Kindern wird der Menüpreis wie folgt berechnet: 0- 5 Jahre: kostenlos, 6- 11 Jahre: 50%, ab 12 Jahren: 100%

Menüvorschlag 1

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

Bratenplatte mit geschmortem Rinder-, Putenroll- und Schweinebraten
Rahmsoße, Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise

Kroketten und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

pro Person 27,90 Euro

Menüvorschlag 2

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons

gegrilltes Rumpsteak (250g), Pfeffersoße
Speckbohnen, Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Krokette

Walnusseis mit heißen Brombeeren

pro Person 29,50 Euro

Menüvorschlag 3

Räucherschinken an Honigmelone

gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Pute, Rotweinsauce
gebratene Champignons und Zwiebeln, Gemüse der Saison
mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelecken

Hausgemachte Himbeer – Mascarpone – Crème

pro Person 29,50 Euro

Menüvorschlag 4

Kartoffel – Lauchrahmsuppe

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste,
Calvadossoße, Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise,
Krokette und Röstitaler

Schwedeneisbecher

pro Person 28,50 Euro

Menüvorschlag 5

Soljanka

Rinderschmorbraten- und Schweinebraten, Rotweinsauce
Apfelrotkohl und Speckbohnen
Salzkartoffel und Krokette

Rote Grütze und Vanillesauce

pro Person 27,50 Euro

Menüvorschlag 6

Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube

Heidschnuckenbraten in Thymiansoße
Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln und Krokette

Crêpes au chocolate mit Vanilleeis

pro Person 33,50 Euro

Menüvorschlag 7

Champignoncremesuppe

Hähnchenbrust im Speckmantel, Käsesoße
Tomaten – Zwiebelgemüse
und Bandnudeln

Joghurteis mit frischen Früchten

pro Person 24,50 Euro

Menüvorschlag 8

rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Feldsalat

Rinderfiletsteak (250g) auf Portweinjus
Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Krokette

Nougat – Krokant – Eisbecher

pro Person 39,90 Euro

Veganes Menü

Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen

Bandnudeln mit Gemüsebolognese
Auberginen – Zucchini Lasagne

Marinierter, frischer Obstsalat mit veganer Sahne

pro Person 25,90 Euro

Buffetvorschlag 1

warmer Teil

marinierter Spießbraten mit herzhafter Zwiebelsoße
Partyschnitzel und Partyfrikadellen
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln und Kroketten

kalter Teil

Räucherfischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Sahnemeerrettich
gemischte Schinkenplatte mit Melone und Spargel
Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

pro Person

20,90 Euro

Buffetvorschlag 2

Suppe

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, in der Terrine am Tisch serviert

warmer Teil

marinierter Spießbraten mit Rotwein – Zwiebelsoße
Putengeschnetzeltes in Curry – Fruchtsoße
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Butterreis und Kartoffelkroketten

kalter Teil

Räucherfischplatte mit Räucherlachs
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings

Käseplatte, Baguette und Butter

Dessert

marinierter Obstsalat mit Vanilleeis

pro Person

24,90 Euro

Buffetvorschlag 3

Suppe

klassische Hochzeitssuppe, in der Terrine am Tisch serviert

warmer Teil

Rind-, Putenroll- und Schweinebraten mit Rahmsoße
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln und Kroketten

kalter Teil

französische Käseplatte, Baguette und Butter
Gourmet – Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Kräuterquark
Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert

Mousse au chocolate mit mariniertem Obstsalat

pro Person 34,90 Euro

Buffetvorschlag 4

am Tisch serviert

Bruschetta- geröstete Weißbrotscheiben mit Olivenöl, Tomaten- und Zwiebelwürfeln belegt und einer leichten Knoblauchnote

warmer Teil

Tranchen vom Schweinefilet auf Tomaten – Zwiebel – Gemüse
Rindersteaks mit Pesto und Parmesan überbacken
Hähnchenbrust im Speckmantel
Käsesoße, Bandnudeln, Mediterrane Kartoffeln

kalter Teil

Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings,
italienische Salami und Schinken, Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Ciabatta und Butter

Dessert

Hausgemachte Himbeer – Mascarpone – Crème

pro Person 39,50 Euro

Fischbuffet

Suppe

Bouillabaisse "Marseillaise", in der Terrine am Tisch serviert

warmer Teil

gebratene Filets vom Wildlachs, Zander,
Steinbeißer, Seeteufel und Garnelenspieße,
Blattspinat und Gemüsestreifen
Weißweinsauce, Wildreismischung und Salzkartoffeln

kalter Teil

Gourmet – Räucherfischplatte, Heringssalat,
Garnelencocktail,
Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings,
Baguette und Butter

Dessert

Zitronen – Joghurt – Mousse

pro Person 45,90 Euro

Schnitzelbuffet

Gulaschsuppe in der Terrine am Tisch serviert

Verschiedene Schweineschnitzel gebacken,

- mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken
- nach "Gyros Art" mit Knoblauch-Dip und Krautsalat
- "Zwiebli" mit Schmorzwiebeln und Käse überbacken
- nach "BBQ – Bacon Art" mit pikanter feuriger BBQ Soße
- nach "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce
- "Zigeuner Art" mit einer pikanten Paprikasauce

Beilagen:

Bratkartoffeln, Kroketten und Pommes frites

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 24,90 Euro

..... zum Schluss

Sollte sich an den mit uns geschlossenen Vereinbarungen etwas ändern, teilen sie uns dies bitte rechtzeitig mit, damit wir Ihre Wünsche entsprechen umdisponieren können. Die Personenzahl, welche spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemeldet wurde gilt als Berechnungsgrundlage für die Rechnungsstellung. In allen Fällen gelten unsere „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ die wir Ihnen auf Wunsch auch gerne aushändigen. Sollten Sie noch Fragen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir werden alles daran setzen, damit Ihre Feier in unserem Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Ihr Team vom Haus Schlichternheide

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die gastronomischen Einrichtungen der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung in der Bundesrepublik Deutschland e.V. (EAS)

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle gastronomischen Lieferungen und Dienstleistungen in Einrichtungen der EAS, sowie für deren Vorbestellungen und Lieferungen „außer Haus“. Eventuell abweichende Geschäftsbedingungen der Vertragspartner sind, sofern wir sie nicht schriftlich anerkennen, für uns unverbindlich.

Grundlage unserer Rechnungserstellung sind die jeweils gültigen Speise- und Getränkekarten, ggf. in Verbindung mit der von beiden Vertragsparteien erstellten und unterzeichneten „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“.

Nebenleistungen, die vom Veranstalter in Auftrag gegeben wurden und nicht ausdrücklich im Menüpreis enthalten sind, werden extra berechnet. In den „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarungen“ werden diese Nebenleistungen vorab verbindlich vereinbart und soweit möglich kalkuliert.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von z.Z. 19% bei Veranstaltungen die im Haus stattfinden und 7% bei „außer Haus Lieferungen“ enthalten ist.

Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter grundsätzlich direkt mit den betreffenden Agenturen oder Künstlern abgerechnet. Abweichungen von dieser Regelung sind in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ schriftlich zu fixieren. Dafür notwendige Geldmittel sind uns stets im Voraus vor einer verbindlichen Bestellung der Fremdleistung zur Verfügung zu stellen.

Eventuell anfallende GEMA-Gebühren werden je nach der getroffenen Regelung entweder von uns abgerechnet und dem Veranstalter in Rechnung gestellt oder vom Veranstalter selbst mit der GEMA abgerechnet. Im letzteren Fall muss uns ein Nachweis eingereicht werden, der uns von Leistungen in dieser Hinsicht freistellt.

Wird bei Vorbestellungen mit „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ eine Vorauszahlung von 50% der Rechnungssumme vereinbart, ist Diese spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Geht die Vorauszahlung nicht fristgerecht ein, kommt der Veranstaltungsvertrag nicht zustande und entbindet uns von den getroffenen Absprachen.

Im Falle einer Stornierung einer „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ kann der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet werden. Dazu kommen Ausfallkosten für einen entgangenen Getränkeverzehr der Gäste mit bis zu 10,00 Euro pro Person.

Sollte in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung keine anderslautende Regelung getroffen sein, gilt für die Rechnungsstellung die letzte vom Veranstalter gemeldete-, mindestens die anwesende Personenzahl. Die Personenzahl kann durch den Veranstalter bis 48 Std. vor Veranstaltungsbeginn korrigiert werden.

Unsere Rechnungen sind ohne Abzug, innerhalb von 14 Tagen zu zahlen.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber uns gegenüber gesamtschuldnerisch.

Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung die Sicherheit, den Ruf oder die moralischen Verpflichtungen unseres Hauses als kirchliche Einrichtung oder unserer Gäste zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vor.

Sollte sich nach Vertragsabschluss herausstellen, dass der Vertrag festgelegte Veranstaltungszweck vorgeschoben wurde, um den eigentlichen Zweck zu verschleiern (z.B. extremistische Musikveranstaltungen), steht uns ein sofortiges Rücktrittsrecht zu. Schadenersatzansprüche entfallen.

Festgestellte Mängel muss der Veranstalter, ebenso wie der gelegentliche Gast im Restaurantbereich, sofort nach Feststellung beim Geschäftsführer oder dessen Vertreter reklamieren und Abstellung der Mängel zulassen. Abhilfe kann durch Nachbesserung oder Preisnachlass erfolgen. Eine Mängelrüge nach Verzehr der gelieferten Produkte unserer Einrichtung bleibt unwirksam.

Für Übernachtungsbuchungen können folgende Stornierungskosten erhoben werden:

- bis 7 Tage vor dem Anreisetag kostenfrei
- bis 6 Tage vor dem Anreisetag 50 % vom Bruttopreis
- bei Nichtanreise 100% vom Bruttopreis

Gerichtsstand ist der Sitz der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung in der Bundesrepublik Deutschland e.V. in Berlin