

## **Bankett - Vorschläge für Ihre Festlichkeit**



**Bitte vereinbaren Sie einen Besprechungstermin  
mit unserer Bankettleitung.**

**Wünschen Sie weitere Informationen über unser Angebot im Bankett oder á la carte Bereich  
sprechen Sie uns gerne jederzeit an.**

**Hotel – Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH  
Frohmestraße 123-125 22459 Hamburg  
Telefon: 040-55906-0 Telefax: 040-55906-240  
www.ZumZeppelin.de eMail: Hotel@ZumZeppelin.de**



## *Allgemeine Informationen*

*Adresse:* **Hotel- Restaurant  
„ Zum Zeppelin“ GmbH  
FrohmestraÙe 123-125  
22459 Hamburg**

*Geschäftsführung:* Vivien Yvonne Patrzyk  
*Küchenchef:* Manuel Velasco  
*Restaurantleiter:* Florian Pfaffenthaler

*Steuernummer:* 54/850/04051  
*Umsatzsteuer Nr.:* DE251662788  
*Handelsregister:* HRB 101371

*Tel. Nr.:* 040-55906-0  
*Fax Nr.:* 040-55906-240  
*Homepage:* [www.ZumZeppelin.de](http://www.ZumZeppelin.de)  
*eMail:* [Hotel@ZumZeppelin.de](mailto:Hotel@ZumZeppelin.de)

*Anzahl der Zimmer:* 74

*Hotel seit:* 1897  
*Letzte Renovierung:* 2014 (Teilrenovierung)

*Kinderermäßigung:* unter 12 Jahren  
kostenlos im Bett der Eltern

### **Information über die Lage**

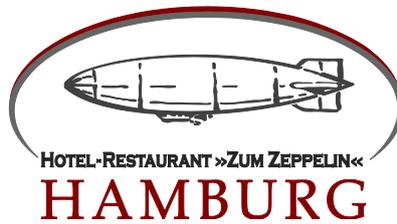
*Lage:* Hamburg-Schnelsen, direkt an der A 7  
Messe- und Modezentrum Schnelsen

*Entfernung:*

A 7(Ausfahrt 24)	0,8 km
Flughafen Fuhlsbüttel	4,5 km
Hauptbahnhof	6,5 km
Innenstadt	6,0 km
Sellhopsweg MetroBus 5	0,2 km
Niendorfer Markt U2	1,5 km

### **Zahlungsmöglichkeiten:**

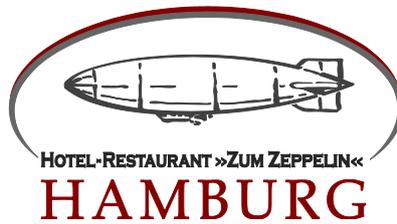
**Bar, EC-Karte vor Ort**



***Zum Empfang empfehlen wir Ihnen:***

<i>“Hugo” Prosecco mit Holunder und Minze</i>	€	5,80
<i>Aperol “Spritz”</i>	€	5,80
<i>Bellini, Pfirsich und Himbeermark</i>	€	4,70
<i>Martini Bianco, Dry, Rosso, D’Oro</i>	€	3,50
<i>Prosecco mit Granatapfel</i>	€	6,50
<i>Prosecco mit Holunderblüten</i>	€	6,50
<i>Prosecco mit Pfirsichpüree</i>	€	5,00

***Wir beraten Sie gerne ausführlich und empfehlen Ihnen  
die neusten Aperitifs und Cocktails.  
Nach dem Essen empfehlen wir einen Digestif.  
Fragen Sie nach unserer Karte!***



## ***Zeppelin Buffet***

*ab 20 Personen  
pro Person € 28,50*

*Tomatencremesuppe mit Mozzarella - Basilikum - Baguette  
(vorweg serviert)*

*\* \* \* \* \**

### **Warme Speisen**

*Maispoularden-Brüstchen „Supreme“  
Zander- und Lachsfilet  
auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise,  
Gratinierte Schweinesteaks mit Waldzwerge und Tomaten  
Warme Barbarie Entenbruststreifen auf Orangensauce,  
Kroketten und gebratene Kräuterdrillinge*

*\* \* \* \* \**

### **Kalte Speisen**

*Büsumer Krabbencocktail mit Ananas, Waldzwerge und Dill  
Geräucherte Fischepezialitäten  
(Aal, Lachs, Forelle, Makrele)  
Honigmelone mit Parma Schinken  
Roastbeef „rosa“ gebraten  
Gebakener Mini Camembert mit Preiselbeeren*

*\* \* \* \* \**

*Blattsalate an Hausdressing mit Thunfisch und Schafskäse*

### ***Europäische Käseplatte***

*\* \* \* \* \**

### **Dessert**

*Crème Brûlée und verschiedene Eissorten mit Sahne*

*\* \* \* \* \**

*Verschiedene Brotsorten,  
dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce*



## ***Royal Brunch Buffet***

*ab 20 Personen  
pro Person € 26,90*

*Champignoncremesuppe  
(vorweg serviert)*

\* \* \* \* \*

### **Warme Speisen**

*Lachsfilet-Medaillons auf Dillsauce  
Schweinefilet-Medaillons mit Waldzwerger in Kräutersauce  
Knusperbraten vom Schwein, gebratene Hähnchenflügel  
Karotten, Blumenkohl und Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise  
Gebratene Hackbällchen mit Barbecuesauce  
Gebackene Kartoffelecken mit Quarkdip*

\* \* \* \* \*

### **Kalte Speisen**

*Büsumer Krabbencocktail mit Ananas, Waldzwerger und Dill  
Räucherfischvariation (Aal, Lachs, Makrele)  
Holländische Matjesfilets  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Schinkenröllchen mit weißem Spargel, Roastbeef „rosa“ gebraten  
Blattsalate an Hausdressing mit Thunfisch und Schafskäse  
Kartoffelsalat, Waldzwerger mit Kräutern mariniert*

\* \* \* \* \*

*Große europäische Käseplatte*

\* \* \* \* \*

### **Dessert**

*Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Mousse au chocolate an frischen Früchten*

\* \* \* \* \*

*Verschiedene Brotsorten,  
dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce*



## ***Gourmet Buffet***

*ab 20 Personen  
pro Person ohne Suppe € 29,90  
pro Person mit Suppe € 33,00*

*Vorsuppe Ihrer Wahl*

*\* \* \* \* \**

### **Warme Speisen**

*Riesengarnelen in der Steingutpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette  
Hähnchenbrustfilet am Spieß mit Curryfruchtsauce  
Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig  
Gebackene Bananen mit Tannenhonig  
Kartoffelgratin und bunter Reis  
Strauchtomaten mit Marktgemüsefüllung*

*\* \* \* \* \**

### **Kalte Speisen**

*Büsumer Krabbencocktail mit Ananas, Waldzwerge und Dill  
Räucheraal und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich  
Forellenfilets „Bornholm“  
Tranchen vom Rinderfilet und Barbarie - Entenbrust  
Parmaschinken auf Galia Melone  
Anti - Pasti - Platte*

*\* \* \* \* \**

### **Caesar Salad**

*Tomaten - Mozzarella - Platte mit Balsamico - Vinaigrette  
Gefüllte Eier mit Kaviar*

*\* \* \* \* \**

*Große europäische Käseplatte*

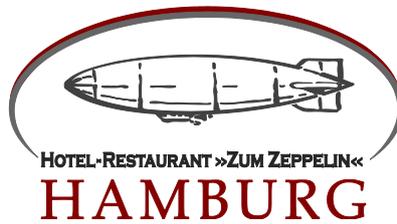
*\* \* \* \* \**

### **Dessert**

*Frischer Obstsalat mit Grand Marnier  
Hausgemachtes Tiramisu*

*\* \* \* \* \**

*Verschiedene von Brotsorten,  
dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce*



## *Winterliches Buffet*

*ab 15 Personen  
November bis Januar  
pro Person € 27,50*

*Waldpilzcremesuppe  
oder  
Curry-Kürbiscremesuppe*

*\* \* \* \* \**

### *Warme Speisen*

*Holsteiner Grünkohl mit Kochwurst und Kasseler  
Barbarie Entenbruststreifen auf Orangensauce  
Auenland Hirschragout mit Waldzwerge  
Fischfiletvariation auf Djonensfsauce  
Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel  
Kroketten und Bratkartoffeln*

*\* \* \* \* \**

### *Kalte Speisen*

*Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill - Honig-Mayonnaise  
Büsumer Krabbencocktail mit Ananas, Waldzwerge und Dill  
Forellenfilets „Bornholm“  
Vitello-Tonnato vom Kalb*

*\* \* \* \* \**

*Cherrytomaten mit Mozzarellabällchen mit weißem Balsamico Essig  
Italienischer Gemüsesalat mit Sonnenblumenkernen  
Holsteiner Gurken in Sahnedressing  
Parma Schinken an Salat von grünem Spargel*

*\* \* \* \* \**

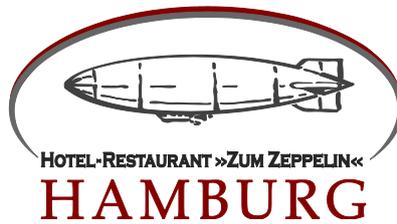
*Käseplatte mit Trauben*

### *Dessert*

*wir servieren Ihnen  
warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne*

*\* \* \* \* \**

*Verschiedene von Brotsorten,  
dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce*



### **Unsere Menü-Bufferets**

- Speisen werden teilweise serviert und in Büffetform angeboten -  
(ab 15 Personen)

#### **Franz-Ferdinand**

Wir servieren *„Kalte Köstlichkeiten“*  
*Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rinderfilet,  
Räucherlachs und Tomate Mozzarella,  
dazu Ciabattabrot und Kräuterbutter*

Wir servieren **Kartoffelcremesuppe**

als Buffet reichen wir: *Spanferkelkeule knusprig gebraten  
Rinderragout mit Kräutern und Pfifferlingen  
Fischfilets in Dijon-Senfsauce  
Junge Bundmöhrrchen, Bohnen und Romanesco  
Butterspätzle, Kroketten und Salzkartoffeln*

Zum Dessert servieren wir: *Crème Bruleé und Schokoladenmalheur*

€ 29,50 pro Person

#### **Victoria-Luise**

Vorspeisenbuffet: *Räucherlachs, Forellenfilets und Matjes auf Hausfrauensauce  
Mozzarellabällchen und Cherrytomaten in Balsamico  
Caesar Salad mit Croutons, Kräuterbrot und Aioli*

Wir servieren *Vorsuppe Ihrer Wahl*

Wir servieren im Hauptgang: *Medaillons von Pute, Rind und Schwein  
auf der Tafel verteilt französisches Pfannengemüse (Zucchini, Karotten, Paprika,  
Spargel, Waldzwerge), Sauce Bernaise und Kräuterbutter,  
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten und Bratkartoffeln*

Dessertbuffet: *Himbeercreme  
Obstsalat  
Käseauswahl*

€ 33,00 pro Person



*Aus den folgenden Gerichten haben Sie die Möglichkeit  
sich Ihr ganz spezielles Menü selbst zu kreieren:*

**Kalte Vorspeisen:**

*Norwegischer Räucherlachs und Büsumer Krabben  
an Kräuterrösti mit Kaviar-Creme-Fraiche* € 9,30

*Parma Schinken und Mozzarella an Ruccolasalat,  
Balsamico Dressing, Cherrytomaten und Baguette* € 7,90

*Carpaccio vom Rinderfilet und Tranchen der  
gebratenen Entenbrust an Salatbouquet mit  
gehobeltem Parmesan, dazu Kräuterbaguette* € 8,00

*Vorspeisen Variationen* € 9,50  
*Vitello Tonato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme)  
Räucherlachs, Parmaschinken, Chorizo, Oliven und  
eingelegte Tomaten, Ciabatta und Aioli  
- auf der Tafel verteilt -*

**Vorsuppen:**

*Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich und  
Gemüsewürfeln* € 4,50

*Consommé Celestine mit Kräuterpfannkuchenstreifen* € 5,50

*Kürbiscremesuppe mit Currysahne* € 4,80

*Steirische Pilzcremesuppe mit Waldpilzen und Rahm* € 5,00

*Orientalische Kokossuppe* € 5,00

*Hamburger Krebsuppe mit Krabben,  
gebratener Garnele, Weinbrand und Sahne* € 5,50

**Warme Vorspeisen:**

*Champignonköpfe mit Spinat gefüllt  
auf Gorgonzolasauce mit Croutons* € 5,90

*Gebratener Seeteufel auf Lauch- Tomatengemüse* € 9,30

*Lachsfilet im Wirsingblatt auf Dillschaum  
mit Kartoffelbällchen* € 8,70



### Sorbets:

- Orangen- oder Mangosorbet mit Prosecco € 3,50
- Limettensorbet mit Prosecco € 3,50

### Hauptgänge:

- A.) Gekräuterte Lammlachse und Schweinefilet im Blattspinatmantel mit Pfannengemüse, Barolosauce und gebratene Drillinge € 18,50
- B.) Braten von der Wildschweinkeule „Chasseur“ mit Pilzsauce, Apfel-Rotkohl, Weißkohlrahmgemüse, Semmelknödel und Petersilienkartoffel € 17,00
- C.) Kalbsbraten, Rinderschmorbraten mit Rahmsauce, Roastbeef „rosa“ mit Remouladensauce, Marktgemüse, Kroketten und Salzkartoffeln € 17,00
- D.) Braten von der Hirschkalbskeule (September bis März) „Förster Art“ mit Pfifferlingen in Wacholderrahm, Broccoli, Apfelrotkohl, ½ Rotwein-Birne mit Preiselbeeren, Kroketten und Butterspätzle € 16,80
- E.) Schweinefiletmedaillon im Speckmantel und Rinderfiletmedaillon mit Pfefferrand „Black & White“, Grilltomate, Marktgemüse, Kräuterbutter, dazu mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten und Kräuterkartoffeln € 19,00
- F.) Roastbeef in der Kräuterkruste und Hähnchenbrustfilet in Parmesaneihülle mit Rotweinjus, gefüllter Tomate, Möhrchen, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin € 18,50
- G.) Entenbrust und Hirschfilet am Tisch tranchiert mit Waldpilzsauce, Brokkoli, Apfelrotkohl, ½ gefüllter Rotwein-Birne, Mandelkroketten und Salzkartoffeln € 19,90
- H.) Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig mit grünem Spargel, jungen Karotten, Romanesco und Pfifferlingen, dazu Sauce Bernaise und Herzoginkartoffeln € 26,50
- I.) Rehrücken „Baden-Baden“ am Tisch tranchiert mit Pfifferlingsrahmsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, ½ Rotwein-Birne mit Preiselbeeren und gefülltem Kartoffelnest € 26,00



**Desserts:**

<i>Bourbon Vanilleeis mit heißen Rumkirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce</i>	€ 5,00
<i>Eisbombe „Zeppelin“ mit Früchten garniert</i>	€ 5,50
<i>Obstsalat mit Vanilleeis</i>	€ 5,50
<i>Eierlikörparfait und Mousse au chocolate</i>	€ 5,00
<i>Gemischter Dessertteller „Maria Luise“, lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen</i>	€ 6,50
<i>Schokoladenmalheur mit Pistazieneis und Vanillesauce</i>	€ 6,50

**Mitternachts-Snacks:**

<i>Feingebäckteller</i>		€ 7,50
<i>Salzgebäckteller</i>		€ 4,50
<i>Canapé</i>	Stück	€ 2,50
<i>Ungarische Kesselgoulaschsuppe mit Brot</i>		€ 5,00
<i>Currywurst (geschnetzelt) mit Baguette</i>		€ 4,50
<i>Käse-Igel</i>	Stück	€ 15,00
<i>Butterkuchen</i>	Stück	€ 2,50
<i>Sahnetorte</i>	Stück	€ 3,50
<i>Hochzeitstorte (ab 12 Personen)</i>	Stück	€ 5,00

*Kleines Mitternachtsbüffet  
Gulaschsuppe, Currywurst - geschnetzelt -  
Käsevariationen, Butterkuchen  
und verschiedene Brotsorten  
€ 9,50*



### ***Menü I***

*Vorsuppe nach Wahl*

*Schweinefilet im Sesammantel und Maispoularde  
mit Kräutersauce, Bohnen im Speckmantel,  
glasierte Möhren und Cherrytomaten,  
dazu Drillinge*

*Schokoladen „Malheur“ an Bourbon-Vanillesauce und Sahne*

*€ 28,50 pro Person*

### ***Menü II***

*Büsumer Krabbcocktail auf Ananas-Scheibe,  
dazu Toast und Butter*

*Consommé „Celestine“  
mit Kräuterpfannkuchenstreifen*

*Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettichsauce,  
Junge Karotten, grüne Bohnen und Bouillonkartoffeln*

*Limetten-Mousse*

*€ 32,50 pro Person*

### ***Menü III***

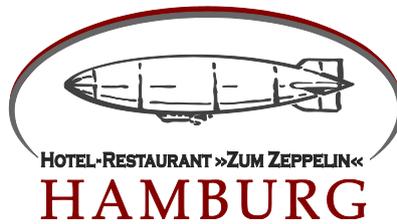
*Gebratene Seeteufelmedaillons auf Lauchgemüse*

*Mangosorbet mit Prosecco*

*Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig  
mit Sauce Bernaise, frischem Marktgemüse,  
dazu gefülltes Kartoffelnest*

*Komposition von Parfait und Mousse*

*€ 38,50 pro Person*



### ***Menü IV***

*Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
dazu Toast und Butter*

*Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich und Gemüse*

*Kalbsbraten, Rinderschmorbraten mit Rahmsauce  
Roastbeef „rosa“ an Remouladensauce  
Marktgemüse,  
dazu Salzkartoffeln und Kroketten*

*Eisbombe „Zeppelin“*

*€ 30,50 pro Person*

### ***Menü V***

*Vorspeisenteller Graf Zeppelin  
eine köstliche Kreation des Hauses*

*Consommé „Royal“*

*Limettensorbet mit Prosecco*

*Gespicktes Rinder- und Schweinefilet  
- am Tisch tranchiert -  
mit frischem Marktgemüse  
dazu Schlosskartoffeln und Pommes Macaire*

*Zweierlei Mousse an Früchten*

*€ 42,50 pro Person*

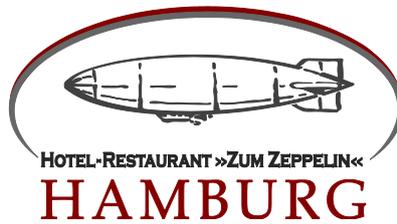
### **Kaffeetafel**

*- in Verbindung mit einer Bankett-Feier -*

*Verschiedene Sahnetorten und Gebäckstücke  
Filterkaffee, Tee oder Schokolade*

*€ 12,50 pro Person*

***Haben Sie Änderungswünsche, nehmen wir diese gerne entgegen  
und beraten Sie ausführlich bei der Zusammenstellung.***



## *Traumpauschale Hindenburg*

*ab 25 Personen  
pro Person € 59,50*

*Empfangsgetränk nach Empfehlung*

*\* \* \* \* \**

*Buffet „Royal“*

*oder*

*Antipasti-Variationen  
mit Aioli und Baguette*

*Rinderkraftbrühe „Altländer Art“*

*Schweinefilet „Wellington“ in Blätterteig  
an Calvados-Sauce, Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten*

*Dessertteller „Surprise“*

*\* \* \* \* \**

*Korrespondierender Weißwein, Weißherbst und Rotwein  
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)  
Pilsener vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Heißgetränke*

*\* \* \* \* \**

*Die Pauschale enthält alle o.g. Getränke für 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.*



## *Traumpauschale Maria Luise*

*ab 25 Personen  
pro Person € 69,50*

*Empfangsgetränk nach Empfehlung*

*\* \* \* \* \**

*Zeppelin Buffet*

*oder*

*Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
dazu Toast und Butter*

*Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen*

*Kalbsbraten, Rinderschmorbraten mit Rahmsauce  
Roastbeef „rosa“ an Remouladensauce  
Marktgemüse,  
dazu Salzkartoffeln und Kroketten*

*Eisbombe „Zeppelin“*

*\* \* \* \* \**

*Korrespondierender Weißwein, Weißherbst und Rotwein  
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)  
Pilsener vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Heißgetränke*

*\* \* \* \* \**

*Käseigel, geschnitzte Currywurst und Baguette um Mitternacht*

*Die Pauschale enthält alle o.g. Getränke für 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.*



***Traumpauschale  
Graf Ferdinand von Zeppelin***

*ab 25 Personen  
pro Person € 79,50*

*Empfangsgetränk nach Empfehlung*

*\* \* \* \* \**

*Suppe nach Wahl*

*Gourmet Buffet*

*oder*

*Gebratene Seeteufel-Medaillons auf Lauchgemüse*

*Consommé „Celestine“  
mit Kräuterpfannkuchenstreifen*

*Mangosorbet mit Prosecco*

*Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig  
mit Sauce Bernaise, frischem Marktgemüse,  
dazu gefülltes Kartoffelnest*

*Komposition von Parfait und Mousse*

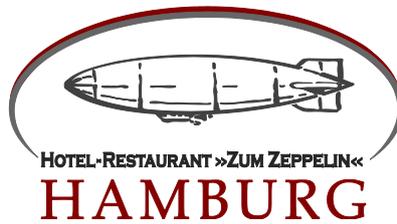
*\* \* \* \* \**

*Korrespondierender Weißwein, Weißherbst und Rotwein  
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)  
Pilsener vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Heißgetränke,  
Digestifservice nach dem Essen vom Wagen*

*\* \* \* \* \**

*Gulaschsuppe, Salzgebäck und Käseigel um Mitternacht*

*Die Pauschale enthält alle o.g. Getränke für 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.*



## ***Business Buffet***

*ab 25 Personen  
pro Person € 39,50*

*Vorsuppe nach Empfehlung  
oder  
Blattsalate der Saison*

### *Warme Speisen*

*Garnelen mit Kräutern und Knoblauch  
Angus Rinderfilet, Schweinefilet und Putenmedaillons,  
Sauce Café de Paris und Kräuterbutter, mediterranes Pfannengemüse,  
Potpourri von Edelfischen (Steinbeißer, Butterbarsch, Wild-Lachs)  
auf Rieslingsauce mit Fenchelgemüse und Drillingen*

### *Kalte Speisen*

*Marinierter Milch-Kalbs-Tafelspitz an altem Balsamico  
Wild Rauchlachswürfel auf Pumpernickel  
Roastbeef mit grünem Spargel  
Beef Tartar „classic“*

*Caesar Salad, Strauch-Tomatensalat mit roten Zwiebeln,  
Avocado in der Frucht mit Büsumer Nordsee Krabben*

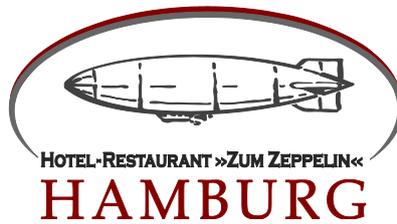
*Käsevariationen mit Ziegenkäse und Mango Chutney*

### *Dessert*

*Schokolade Malheur an Tonkabohnen Mousse  
parfümierter Obstsalat*

\* \* \* \* \*

*Brotauswahl von Ciabatta,  
Wallnuss-Baguette und Oliven Ciabatta  
dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce*



## ***Mediterraner Brunch***

### ***Minestrone***

*- vorweg serviert -*

### **Warme Speisen**

*Lammkeule „Provenciale“ in Knoblauch-Kräutersauce  
Piccata Milanese (Putenfilets in Parmesaneihülle)  
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parma Schinken gefüllt  
Gefüllte Waldzwerge mit Spinat und Parmesan  
Tortellinis, Farfalle und Kräuterkartoffeln  
Duett von Mittelmeerfischen, mediterranes Pfannengemüse*

### **Kalte Speisen**

*Cherry Tomaten und Mozzarella Bambinis in Balsamico-Kräuter-Marinade  
Grosse Anti-Pasti-Platte  
(geschmortes Gemüse in Kräuter und Knoblauch)  
Oliven, Aioli  
Vitello Tonnato vom Kalb  
Parmaschinken und Mailänder Salami an Salat vom grünen Spargel*

### **Dessert**

*Tiramisu  
Panna Cotta mit Amarena-Kirschen  
Obstsalat*

*Ciabattabrot & Kräuterbutter*

*pro Person 29,50€*



### **Vorwort**

Die Durchführung einer Veranstaltung im Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind entsprechend den Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich. Als nichts anderes bitten wir Sie, die folgenden Punkte unserer Geschäftsbedingungen zu verstehen. Für hierzu auftretende Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

### **Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Bankettbereich Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH**

1. Der vom Besteller angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift des Bestellers als verbindlich vereinbart.
2. Der durch den Besteller angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.  
Über geringfügige Schwankungen (bis zu 10 %) in der Anzahl der zu bewirtenden Gäste ist spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn der Auftragnehmer schriftlich oder telefonisch zu informieren.
3. Bei Bestellung sind 50% des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises als Vorauszahlung vom Auftraggeber zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geleistet wurde. Bei der Zahlungsanweisung sind das Datum und der Name der Veranstaltung anzugeben.  
Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.
4. Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftraggebers erteilt wird, erklärt der Besteller mit seiner Unterschrift unter den Auftrag, hierzu vom Auftraggeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.
5. **Die Stornierung einer Veranstaltung bedarf der Schriftform.**
  - a. Bei einer Stornierung von über 30 Tagen vor dem Termin werden keine Kosten erhoben.
  - b. Vom 29. bis 15. Tag vor dem Termin wird die Raummiete des vereinbarten Raumes in Ansatz gebracht.
  - c. Vom 14. bis 8. Tag vor dem Termin erfolgt die Berechnung der Raummiete + 50% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke). Falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl
  - d. Bis zum 7. Tag vor dem Termin erfolgt die Berechnung der Raummiete + 75 % des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke). Falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist gilt: Mindest-Menüpreis- Bankett x Personenzahl
6. **Teilnehmerzahl**
  - a. Eine Änderung der Personenzahl muss der Bankettabteilung spätestens 2 Tag vor dem Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
  - b. Bei Änderungen der Personenanzahl um mehr als 10 % sind wir berechtigt, die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass die neuen Räume für Sie unzumutbar oder ungeeignet sind.
  - c. Verringert sich die tatsächliche Zahl der Personenzahl gegenüber der ursprünglichen Bestellung um höchstens 5%, wird die tatsächliche Personenzahl in Rechnung gestellt. Bei darüber hinausgehenden Reduzierungen werden folgende Anteile eines vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes der 5% überschreitenden Ausfälle wie folgt in Rechnung gestellt:  
bei Mitteilung später als 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50%  
bei Mitteilung am Veranstaltungstag: 100%
  - d. Im Fall einer Teilnehmererhöhung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl der Abrechnung zugrunde gelegt.
7. **Mitbringen von Speisen, Getränken und sonstigen Gegenständen sowie deren Entsorgung**  
Speisen und Getränke zu Veranstaltungen stellt ausschließlich die Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH bereit. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten ("Korkgeld" und/oder "Tellerfeld") berechnet. Der Veranstalter trägt die volle Haftung für mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt die Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH insoweit von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei.
8. **GEMA**
  - a. Alle Musikveranstaltungen müssen vom Gast/Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren sind vom Gast/Veranstalter zu tragen.
  - b. Der Gast/Veranstalter stellt das Hotel von eventuellen Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z. B. wegen Nichtanmeldung durch den Gast/Veranstalter) entstehen oder geltend gemacht werden, frei.