

Charter



Speisen & Getränke

Inhalt

EINLEITUNG

Catering 3

CATERING & BÜFETTS

Kalt/warme Büfetts 4-9

Saisonale Büfetts 10-15

Frühstücksbüfetts 16-19

Hamburger- und Partybüfett 20-21

Grillzeit 22-23

Kleine Speisen, Fingerfood & Schnittchen 24-27

Mittagsimbiss & belegte Brötchen 28-29

TAGEN AN BORD

Tagungspauschale 30-31

GETRÄNKE

Aus der Getränkekarte 33

Unser Weinangebot 34-35

INFO

Ausstattung 36-37

Gut zu wissen 38

Zusatzstoffe 38

Kontakt & Impressum 38

Allgemeine Geschäftsbedingungen 39

Information über Allergene 39

Catering

Professionelles Catering macht jeden Anlass zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste. Und auf die verschiedenen Anlässe, Geschmäcker und Gewohnheiten muss das Catering perfekt abgestimmt sein.

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Büfettvorschlägen inspirieren. Saisonal oder festlich, nordisch oder international, ein Imbiss für Zwischendurch oder Deftiges aus dem Suppentopf - die Möglichkeiten sind umfangreicher, als wir es hier darstellen können aber nicht zu umfangreich, als das wir es nicht für Ihre Veranstaltung umsetzen könnten.

International, Bremisch, vegetarisch oder...

Unsere Büfets bieten eine Vielzahl von Möglichkeiten. Hier zeigen wir Ihnen eine Auswahl aufeinander abgestimmter Speisen. Natürlich können wir auch für Sie ganz individuell etwas zusammenstellen.

BÜFETTS

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Die kleine Feier

VORSPEISEN & SALAT

Glasierte Kirschtomaten Gemüse	und Büffelmozzarella eingelegt
Marinierter Fleischspieß Kräuterhackbällchen	mit Paprika und Zucchini an pikanter Sauce
Wrap gefüllt	mit American Beef
Spieß von Riesengarnele Cäsar-Salat	in Salsa Verde von Römersalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croûtons, Parmesan und Cäsar-Dressing
Thunfischsalat	mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Ei

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Hähnchen-Bacon-Spieß Gefüllte Backkartoffel	an Currysauce mit buntem Chili-Gemüse gefüllt und mit Käse gratiniert
Beilagen Brot & Butter	fruchtiges Paprikagemüse, Mandelreis Ciabatta und Baguette, Tomaten-Olivenbutter und Kräuterfrischkäse

NACHSPEISEN & KÄSE

Obstsalat	von frischen Früchten
Cheesecake-Creme	mit Blaubeeren

ab **35,00**
pro Pers.

Rustikales Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Räucherfischplatte	mit Lachs, Makrele, Heilbutt und Sahnemeerrettich
Kleine Hackbällchen	mit pikanter Sauce
Mini-Schnitzel	mit Spitzkohlsalat und Senf
Heringssalat	auf Norddeutsche Art
Kartoffelsalat	mit Gurke und Radieschen
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Spießbraten	vom Schweinekamm mit Dijon-Jus
Pannfisch	vom Seelachs mit Zitronenecke und Remouladensauce
Beilagen Brot & Butter	Kartoffelgratin und Bratkartoffeln verschiedene Baguettesorten und Party- brötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN & KÄSE

Vanillegries	mit Beerenfrüchten
Mousse	au Chocolat
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **37,50**
pro Pers.



Bremer Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Roastbeef	rosa gebraten mit Mixed Pickles
Kleine Kräuterfrikadellen	mit Remouladensauce
Räucherfischplatte	mit Lachs, Makrele und Heilbutt dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Matjesfilet	auf Hausfrauen-Art
Heringssalat	auf Bremer Art
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing
Gurkensalat	mit frischem Meerrettich

HAUPTGERICHTE & BELAGEN

Ragout	vom Hähnchenbrustfilet nach Art des „Bremer Kükenragouts“ mit Spargel und Champignons in leichter Krustentier-Sauce
Pannfisch	Streifen vom gebratenen Seelachsfilet an Senfsauce
Knipp	gebratene Grützwurst mit Gewürzgurke und Apfelmus
Beilagen	grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Reis
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN

Rote Grütze	mit Vanillesauce
Pudding und Kuchen	Schokoladenpudding Bremer Butterkuchen
Käseauswahl	Norddeutsche Käsesorten mit Trauben

ab **39,00**
pro Pers.

Vegetarisches Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Büffelmozzarella	mit glasierten Kirschtomaten und Basilikum
Karottenstreifen	ingelegt in Himbeeressig und Honig
Fenchel	gebraten mit Parmesanspänen
Antipasti	von eingelegtem Gemüse
Knoblauchchampignons	gerbaten mit Sherry, Rosmarin und Petersilie
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing
Spanischer Gemüsesalat	mit gegrillter Paprika, weißen Bohnen, Artischocken und Oliven
Ziegenkäse	in gemischtem Blattsalat mit Kirschtomaten, gegrillter Ananas, Pinienkernen und Feigen-Vinaigrette

HAUPTGERICHTE & BELAGEN

Gefüllte Nudelsäckchen	in Sahnesauce mit Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten
Backkartoffel	mit Chili-Gemüse gefüllt und mit Käse gratiniert
Spitzpaprika	mit Knoblauchreis gefüllt und in pikantem Tomatensugo gegart
Brot & Butter	Verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN & KÄSE

Rote Grütze	mit Vanillesoße
Butterkuchen	nach Bremer Art
Pudding	cremiger Schokoladenpudding mit Schokospänen
Käseauswahl	aus Norddeutschland mit Birnenkompott

ab **42,00**
pro Pers.

Internationales Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Albondigas	Hackfleischbällchen in Tomatensugo
Vitello Tonnato	marinierte Kalbfleischscheiben mit leichter Thunfischcreme
Panzerotti	mit Gorgonzola und Schinken
Tumbet mallorquin	ingelegtes Gemüse
Glasierte Kirschtomaten	mit Büffelmozzarella
Grünschalenmuscheln	mariniert
Garnelenspieß	von der Riesengarnele in Salsa verde
Paprika	ingelegt mit Thunfisch und Kapern
Spanischer Gemüsesalat	von Artischocken, gegrillter Paprika, weißen Bohnen und Oliven umlegt mit mildem Serrano Schinken
Caesar Salat	Römersalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing

HAUPTGERICHTE & BELAGEN

Spanien	Geschmorte Kalbskeule in Knoblauch und Schalotten Als Beilage gebackenes Ofengemüse und spanische Kartoffeln
China	Streifen von der gebackenen Ente an Szechuansauce, als Beilagen Gemüsenudeln
Deutschland	Röllchen von der Rotzunge mit Lachsmousse gefüllt an Garnelen in Weißwein-Velouté
Brot & Dips	Aioli, pikante Frischkäsecreme und Baguette

NACHSPEISEN

Limonen-Joghurt-Mousse	mit frischen Beeren
Mousse	au Chocolat

ab **46,50**
pro Pers.





Mediterranes Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Vitello Tonnato	marinierte Kalbfleischscheiben mit leichter Thunfischcreme
Hackbällchen	mediterran mit Tomaten-Oliven Sugo
Karottenstreifen	eingelegt in Honig und Himbeeressig
Fenchel	gebraten mit Parmesanspänen
Paprika	eingelegt mit Thunfisch und Kapern
Glasierte Kirschtomaten	mit Büffelmozzarella
Panzerotti	mit Gorgonzola und Schinken
Caesar Salat	Römersalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing
Mediterraner Pastasalat	mit Riesengarnelen

HAUPTGERICHTE AUS DEM OFEN & BEILAGEN

Hähnchenburst	auf Gemüse von Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Balsamico-Jus und Ofenkartoffeln
Lachs	im Brickteig gefüllt mit getrockneten Tomaten, mediterranen Kräutern und Mozzarella
Gefüllte Nudelsäckchen	(vegetarisch) in Sahnesauce mit Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten
Brot & Butter	Ciabatta und Baguette mit Tomaten-Olivenbutter und Kräuterfrischkäse

NACHSPEISEN & KÄSE

Pannacotta	mit Himbeeren
Creme	von Latte Macchiato mit frischen Beeren

ab **44,00**
pro Pers.

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Festliches Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Fisch und Krustentiere	Konfekt von Räucherfischen, gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, frische Nordseekrabben, Spieße von der Riesengarnele und Krabbensalat
Roastbeef	rosa gebraten mit Mixed Pickles mit Früchten
Hähnchenbrustspieße	glasiert und mit Büffelmozzarella
Kirschtomaten	Gemüsekuchen
Vegetarisch	Römersalat mit Tomaten Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing
Caesar Salat	mit rosa gebratener Entenbrust und Nüssen
Waldorfsalat	

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Rotzungenröllchen	mit Lachsmousse und Garnelen gefüllt an Weißwein-Velouté
Braten	von der Kalbskeule und Schweinelende an Morchelrahmsauce
Penne Nudeln	in leichter Krustentiersauce mit frischen Champignons, Babyspinat und Flusskrebse
Beilagen	Brokkoli, Bohnenwickel, Wildreis und überbackene Sahnekartoffeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN & KÄSE

Mousse	au Chocolat
Flan	nach Art einer Crème brûlée mit frischen Früchten der Saison
Obstsalat	von frischen Früchten
Kleine Köstlichkeiten	Petit Fours
Käseauswahl	international, dazu Trauben

ab **55,50**
pro Pers.



Spargel, Gans & Grünkohl

Das sind nur drei Zutaten verschiedener Jahreszeiten. Jede Saison hat ihre Spezialitäten und besonderen Produkte. Für alle vier Jahreszeiten haben wir hier für Sie köstliche Büfets zusammengestellt.

SAISONAL



Frühlingsbüfett

VORSPEISEN & SALATE

Gebeizter Lachs	mit Honig-Senf-Dillsauce
Frische Nordseekrabben	
Glasierte Kirschtomaten	mit Büffelmozzarella
Gebackenes Blätteteigkissen	mit feinem Gemüse, Gemüsekekchen
Gemischter Wildkräutersalat	mit Sprossen, Gurke, Melone und Radieschen mit Himbeer-Senf-Vinaigrette
Grüner und weißer Spargel	als Salat mit Austernpilzen und Kirschtomaten
Salat von roter Beete	mit Rauke und Ziegenkäse
Schinkenplatte	mit rohem und gekochtem Schinken
Spargelcremesuppe	mit Schwarzbrotcroûtons

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Filet vom Kabeljau	im Kräutermantel gebraten
Schweinefilet	als Medaillons an Jus
Weißer Stangenspargel	mit Sauce nach Art Hollandaise und zerlassener Butter
Beilagen	buntes Marktgemüse, Petersilienkartoffeln und überbackene Sahnekartoffeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISE & KÄSE

Panna cotta	mit Erdbeeren
Limonen-Joghurt Mousse	mit frischen Beeren
Käseauswahl	mit Trauben

ab **42,00**
pro Pers.

* Preis kann aufgrund von Verfügbarkeit und Marktpreis bestimmter Zutaten variieren



Sommerbüfett

VORSPEISEN & SALAT

Räucherfisch	als Konfekt
Gebeizter Lachs	mit Honig-Senf-Dill Sauce
Spießchen	von mariniertem Hähnchen und Ananas
Kräuterfrikadellen	mit pikanter Sauce
Mini-Schnitzel	dazu Spitzkohlsalat und Senf
Glasierte Kirschtomaten	mit Büffelmozzarella
Wrap gefüllt	mit Gemüse und Frischkäse
	auf Spießchen
Gebäck	Gemüsekekuchen
Caesar-Salat	Römersalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing
Gemischter Wildkräutersalat	mit Sprossen, Gurke, Melone, Radieschen und Himbeer-Senf-Vinaigrette
Rote Beete	als Salat mit Rauke und Ziegenkäse

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Lachs und Kabeljau	auf Spieß an Weißwein-Velouté
Kalbsbraten	an Rahmsauce
Gefüllte Nudelsäckchen	(vegetarisch) in einer Sahnesauce mit Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten
Beilagen	Blattspinat, Rübli Gemüse, neue Kartoffeln und Schupfnudeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten und Party- brötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN & KÄSE

Erdbeeren	frisch vom Markt
Trifle	von Eierlikör, Mascarpone und Oreo
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **43,⁵⁰**
pro Pers.

Herbstbüfett

VORWEG

Empfang mit Federweißem und Mini-Quiches

VORSPEISEN & SALATE

Forellenfilet geräuchert und mit Sahnemeerrettich
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Tranchen von der Schweinelende mit Pflaumen-Chutney an Waldorfsalat
Hähnchenspieß mit Bacon und Backpflaume
Blätterteigkissen mit Pilzen und Frischkäse
Karottenstreifen eingelegt in Himbeeressig und Honig
Gebratener Fenchel mit Parmesanspänen
Krabbensalat mit...
Rapunzel Salat mit gebratenen Austernpilzen, Kirschtomaten, Gurke und Speckkartoffeldressing

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmwirsing
Entenbraten an Preiselbeersauce
Gratin von Kartoffeln und Kürbis (vegetarisch)
Beilagen Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Serviettenknödel
Brot & Butter verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN & KÄSE

Obstsalat von frischen Früchten
Tarte vom Apfel
Trifle mit Blaubeeren und Vanille

ab **43,⁵⁰**
pro Pers.

Winterbüfett

VORSPEISEN & SALATE

Räucherfischwürfel von Lachs und Heilbutt
Forellenfilet geräuchert und mit Sahnemeerrettich
Spieß von der Schweinelende mit Bacon und Backpflaume
Rehterrine dazu Preiselbeeren
Blätterteigkissen mit Ziegenkäse, Honig und Walnuss
Tarte mit Spitzkohl Kümmel, Birne und Frischkäse
Winterlicher Blattsalat mit Kirschtomate, Gurke, Birne, Sprossen und Himbeervinaigrette
Mozzarellasalat mit Mango und Orangenvinaigrette
Pasta Salat mit Pfifferlingen und Kräutern

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Gänsebraten an Preiselbeersauce mit Bratapfel
Hirschragout mit Waldpilzen
Vegetarische Schupfnudelpfanne
Beilagen Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und Nusskartoffeln
Brot & Butter verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN & KÄSE

Tarte vom Apfel
Winterliche Zimtcreme mit Himbeeren
Käseauswahl mit Trauben

ab **43,⁵⁰**
pro Pers.

Grünkohlessen

VORWEG

Zur Begrüßung Begrüßungsschnaps

SUPPE

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage von Gemüse, Mettbällchen und Hühnerfleisch

WARME SPEISEN

Oldenburger Grünkohl mit Kasseler, Bauchfleisch, Pinkel und Kochwurst
Beilage Salzkartoffeln
Ausweichessen für diejenigen, die Grünkohl nicht so gerne haben oder vegetarische Speisen bevorzugen, bieten wir gerne alternative Speisen an

NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

ab **27,⁰⁰**
pro Pers.



Frühstück ist fertig

Sonntagsfrühstück (geht auch an anderen Tagen), Brunch oder Sektf Frühstück. Machen Sie sich einen schönen Vormittag bei uns.

Knusprige Brötchen und Croissants, verschiedene Brotsorten, Aufschnitt, Käse, Rührei, Marmeladen, und, und, und - eben alles, was zu einem guten Frühstück dazugehört. Selbstverständlich auch Kaffee, Tee und Orangensaft.

MORGENS

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Frühstücksbüfett

KALTE SPEISEN

Aufschnitt	<i>Frischwurstaufschnitt und geräucherte Putenbrust</i>
Außerdem	<i>feine Leberwurst</i>
Fleischsalat	<i>nach Metzgerart</i>
Fisch	<i>Räucherlachs und Heringssalat</i>
Käseauswahl	<i>verschiedene Schnittkäsesorten mit Trauben, Brie und Frischkäse</i>
Joghurt	<i>Natur- und Fruchtjoghurt</i>
Cerealien	<i>Müsli und Cornflakes</i>
Süßes	<i>verschiedene Marmeladensorten, Honig, Nuss-Nougat-Creme</i>

WARME SPEISEN

Eier	<i>Rührei mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen, gekochte Eier</i>
------	--

NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze	<i>mit Vanillesoße</i>
Creme	<i>Schoko und Vanille</i>
Pfannkuchen	<i>warm und gefüllt</i>
Obst	<i>geschnitten</i>

BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	<i>krosse und mit Körnern, Croissants</i>
Brot & Butter	<i>Schwarzbrot, Butter und Margarine</i>

GETRÄNKE

Kaffee, Tee und Orangensaft

TIPP

Brunchbüfett das Frühstücksbüfett lässt sich gut zu einem Brunchbüfett ergänzen.

**ab 26,⁵⁰
pro Pers.**



Sektfrühstück

KALTE SPEISEN

Fisch & Krustentiere	gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, geräucherte Forellenfilets und frische Krabben
Aufschnittplatten	Serrano- und Katenschinken, Roastbeef, geräuchte Putenbrust; Hähnchenbrust, Mailänder Salami, Trüffel-Leberwurst und Zwiebelmett
Salate	Mozzarellasalat mit Mango und Orangenvinaigrette, Fleischsalat, Geflügelsalat und Matjessalat
Käse	verschiedene Schnittkäsesorten mit Trauben, Brie und Blauschimmelkäse, Frischkäse
Salate	Matjessalat, Geflügelsalat
Joghurt und Müsli	Frucht- und Naturjoghurt, verschiedene Frühstückscerealien, Müsli

ROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	krosse und mit Körnern, Croissants
Brot	verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine

WARMER SPEISEN

Rührei	mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen
Spießbraten	vom Schweinekamm mit Dijon-Jus
Kabeljaufilet	im Kräutermantel mit Zitronenecke und Remouladensauce
Beilagen	grüne Bohnen, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze	mit Vanillesoße
Mousse	au Choclat
Pfannkuchen	warm und mit Blaubeeren gefüllt
Obst	geschnitten

BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	krosse und mit Körnern, Croissants
Brot	verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Orangensaft und Sekt

ab **40,⁸⁰**
pro Pers.

Maritimes Frühstück

KALTE SPEISEN

Aufschnitt	Bauernschinken, Kasseler und Braten, Hähnchenbrust, Zwiebelmett
Außerdem	kleine Kräuterfrikadellen und Mixed Pickles
Salat	Krabben- und Fleischsalat; Geflügelsalat, Tomaten- und Gurkenscheiben
Fisch	gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, Herings-Dillhappen, Matjes mit Zwiebelringen
Käseauswahl	verschiedene Schnittkäsesorten mit Trauben, Brie und Blauschimmelkäse, Frischkäse
Süßes	verschiedene Marmeladensorten, Honig

WARMER SPEISEN

Rührei	mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen
Pannfisch	vom Seelachs mit Zitronenecken und Remouladensauce
Spießbraten	vom Schweinekamm mit Dijon-Jus
Beilagen	grüne Bohnen, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	krosse und mit Körnern
Brot	verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Orangensaft
Bier vom Fass, Weizenbier

ab **39,⁵⁰**
pro Pers.



Unkompliziert & ohne Schnick-Schnack

Das ist das Motto bei diesem Angebot. So einfach wie möglich aber trotzdem gut. Und wenn Ihre Gäste anfangen, die Burger selber zu bauen, haben Sie gleich auch noch ein kleines Event dazu.

EINFACH

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Hamburger Büfett (Zum Selberbauen)

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vom Grill & aus dem Ofen	Rinderhacksteaks, Gemüsefrikadellen und pulled pork
Brötchen	Hamburger- und Ciabattabrötchen
Salat	Blattsalat, Rucola
Condiments	Tomate, Gurke, süßsaure Gewürzgurken, Zwiebelringe, Röstzwiebeln, marinierte Paprika
Käse	Cheddar, Gouda, Mozzarella
Soßen	BBQ, Senf, Ketchup, Kräuter, Hot, Mayonnaise, Mangochutney, hot Chutney

(Pro Person 3 Burger)

ab **28,00**
pro Pers.

Partybüfett

VORSPEISEN & SALAT

Aufschnittplatte	rustikal mit Zwiebelringen und Gewürzgurken
Heringssalat	von Hering, Rote Betewürfeln, Apfel- und Zwiebelstückchen in Salatcreme
Kleine Frikadellen	mit pikantem Dip
Kleine Schnitzel	nach Wiener Art
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salat-herzen mit French-Dressing

HAUPTGERICHT & BEILAGEN

Geschnetzertes	von der Pute in Champignonrahm
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

NACHSPEISE

Rote Grütze	mit Vanillesoße
-------------	-----------------

ab **28,00**
pro Pers.



Grillzeit

geht auch an Bord. Ist zwar ein bisschen anders aber deswegen gerade auch so besonders. Ihre schwimmende BBQ-Location fährt langsam auf der Weser, Sie genießen die Ausblicke zu beiden Ufern und hinten an Deck bruzzeln die Leckereien auf dem Grill. Gut, auf Qualm von schlecht brennendem Holz oder Kohle müssen Sie an Bord verzichten - offenes Feuer ist nicht erlaubt. Aber wir machen eine zünftige Grillveranstaltung trotzdem möglich.

GRILL

Rustikales Grillbüfett

VORSPEISEN & SALAT

Glasierte Tomaten	mit Mozzarella
Eingelegtes Gemüse	auf mallorquinische Art
Knoblauchchampignons	gebraten und mit Sherry, Rosmarin und Petersilie mariniert
Blätterteig Salate	mit Ziegenkäse, Honig und Rosmarin Coleslaw, Bauernsalat und Kartoffelsalat
Brot, Saucen & Dips	kleine Brötchen und Baguette, süßsaurer Mango-Dip, Tomatensalsa, Barbecue Sauce, Senf, Ketchup, Kräuterbutter und Frischkäsecreme

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vom Grill	Bauernbratwurst, marinierte Steaks vom Schweinekamm, Spare Ribs und Hähnchenbruststeaks
Beilage	gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark und Maiskolben mit Butter und Salz

NACHSPEISE

Pannacotta	mit Himbeeren	ab 30,00 pro Pers.
	(Dauer Grillen 2,5 Std.)	

Großes Grillbüfett

VORSPEISEN & SALAT

Glasierte Tomaten	mit Büffelmozzarella
Eingelegtes Gemüse	auf mallorquinische Art
Knoblauchchampignons	gebraten und mit Sherry, Rosmarin und Petersilie mariniert
Blätterteig Pasta Salat	mit Ziegenkäse, Honig und Rosmarin mediterran und mit Meeresfrüchten
Gemischter Blattsalat	mit Pinienkernen, Kirschtomaten, gegrillter Ananas, Ziegenkäse und Feigen-Vinaigrette
Thunfischsalat	mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Ei
Brot, Saucen & Dips	kleine Brötchen und Baguette, süßsaurer Mangodip, Guacamole, Tomatensalsa, Barbecue Sauce, Kräuterbutter und Frischkäsecreme

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vom Grill	mariniertes Rinder- und Schweinefilet am Grill tranchiert, Hähnchenbruststeaks, Lammkarree im Ganzen gegrillt
Warme Speisen	mariniertes Lachsfilet in der BBQ-Grillhaut gegart, „Saccotini al forno“ - kleine gefüllte Nudelsäckchen in Sahne-sauce mit frischen Kräutern, Tomaten und gebratenen Riesengarnelen
Brot, Saucen & Dips	kleine Brötchen und Baguette, süßsaurer Mangodip, Guacamole, Tomatensalsa, Barbecue Sauce, Kräuterbutter und Frischkäsecreme

NACHSPEISE

Pannacotta	mit Himbeeren	ab 50,50 pro Pers.
Trifle	von Eierlikör, Mascarpone und Oreo	



Kleine Speisen, Fingerfood & Schnittchen

Ideal geeignet für einen Empfang, als „Kleinigkeit“ oder kulinarische Begleitung einer Veranstaltung. Dem Klassiker, den „Schnittchen“, haben wir ein bisschen Pfiff verpasst. Die Angebote hier sind als Imbiss konzipiert. Wir beraten Sie aber gerne, wenn Sie diese Vorschläge als Hauptmahlzeit wünschen oder sich eine andere Zusammenstellung vorstellen.

SNACK & CO

FINGERFOOD

KÜSTE

- Warm**
 - Pellkartoffelspieß mit Gemüse, Speck und Kräuterquark
 - Kleine Kräuterfrikadelle in pikanter Sauce
- Spießchen**
 - Hähnchen und Ananas mariniert
 - Schweinelende mit Speck und Backpflaumen
 - Kräuterpfannkuchen mit Frischkäse und Krabben
- Im Glas und**
 - Matjescocktail
 - Edelfischkonfekt, Mini-Schnitzel mit Krautsalat und Senf, pikante Schinken-Paprikaschnecken, Canapés mit Roastbeef, und Silberzwiebeln, Pumpernickel mit Brie und Beeren
- Nachspeise**
 - Trifle von Eiekerlikör Mascarpone und Oreo

Pro Person 12 Teile gemischt,
Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **26,⁵⁰**
pro Pers.



FINGERFOOD

AMERIKA

- Warm**
 - Mini-Cheeseburger
 - Garnelen mit Bacon
 - Chicken-Haxen mit BBQ-Sauce
- Kalt**
 - Empanadas mit Chili, Meat und Cheese
 - Tortilla-Röllchen mit Bohnenmus und Bacon
 - Mini-Pizza american style'
 - Gemüsetarte
 - pikante Hackbällchen mit Salsa
 - gefüllter Wrap mit American Beef
 - Sandwich mit Hähnchen, Tomate und Guacamole
 - gegrillte Ananas mit Kokos-Minz-Joghurt
- Nachspeise**
 - Cheesecake-Creme mit Blaubeeren

Pro Person 12 Teile gemischt
Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **28,⁰⁰**
pro Pers.



SCHNITTCHEN

TRADITIONELL

Gereicht auf gebutterter Sauerteig- und Schwarzbrotrolle mit Salatgarnitur. Pro Person 5 Stück (gemischt) belegt mit:

Fisch	milder Räucherlachs und Kräutermatjes mit roten Zwiebeln
Hähnchenbrust	gebacken mit Frischkäse und Früchten
Hackepeter	mit Zwiebeln
Camembert	mit Trauben

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **18,50**
pro Pers.



SCHNITTCHEN

NACH ART DES HAUSES

Gereicht auf Baguettescheiben, Ciabatta und Schwarzbrotrolle mit Salatgarnitu. Pro Person 5 Stück (gemischt) belegt mit:

	mit Salatgarnitur
Fisch	milder Räucherlachs und Garnelen mit Kräutercreme
Roastbeef	mit Wasabicreme und Kapern
Hähnchenbrust	gebacken mit Frischkäse und Früchten
Camembert	mit frischen Beeren und Feigensenf

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **20,00**
pro Pers.

SCHNITTCHEN

ITALIENISCH

Gereicht auf Baguette und Ciabatta mit Salatgarnitur. Pro Person 5 Stück (gemischt) belegt mit:

Garnelen	mit Knoblauchsauce
Büffelmozzarella	und glasierten Kirschtomaten
Italienischer Landschinken	mit Cantaloupe-Melone
Mariniertes Schweinefilet	und getrockneten Tomaten und Olive
Gegrillte Hähnchenbrust	mit Frischkäse und eingelegtem Gemüse

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **20,00**
pro Pers.

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

SCHNITTCHEN

ESPANOL

Gereicht auf Baguette und Ciabatta mit Salatgarnitur. Pro Person 6 Stück (gemischt) belegt mit:

Morcilla (spanische Blutwurst)	mit Paprika und Zwiebelconfit
Thunfisch	mit Wasabicreme und Wachtelei
Albondigas	in pikanter Sauce
Gegrillte Hähnchenbrust	mit Bacon und Pflaume

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **22,00**
pro Pers.

Mittags und wenn wenig Zeit ist

Wenn es schnell gehen muss, das Programm der Veranstaltung eigentlich schon stramm ist aber Ihre Gäste auch wieder zu Kräften kommen sollen, locker und formlos als Programmpunkt oder einfach mal so: unser Angebot für die Mittagszeit oder den knappen Zeitrahmen.

KLEINIGKEIT

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Belegte Brötchen

HALBE BRÖTCHEN (KROSSE UND KÖRNER)

Garniert und belegt mit	<i>gekochtem Schinken</i>	2,40 € p. Stk.
	<i>Ei</i>	2,40 € p. Stk.
	<i>Salami</i>	2,40 € p. Stk.
	<i>Schnittkäse</i>	2,40 € p. Stk.
	<i>Räucherschinken</i>	2,50 € p. Stk.
	<i>Leberwurst (grob/fein)</i>	2,50 € p. Stk.
	<i>Räucherlachs</i>	2,50 € p. Stk.
	<i>Lachstatar</i>	2,70 € p. Stk.
	<i>Grönlandkrabben</i>	2,70 € p. Stk.
	<i>Roastbeef</i>	2,70 € p. Stk.
	<i>Matjes</i>	2,70 € p. Stk.
	<i>Nordseekrabben</i>	(auf Anfrage)

Weiterer Belag gerne auf Anfrage

Mittagsimbiss

KALTE SPEISEN

Baguettescheiben belegt mit	<i>gebeiztem Fjordlachs mit Meerrettichcreme</i>
	<i>Putenmedaillons mit Früchten</i>
	<i>Brie und Trauben</i>

WARME SPEISEN & BEILAGE

Aus Kessel & Pfanne	<i>Bockwurst</i>
	<i>Fischfrikadellen</i>
	<i>dazu Senf, Ketchup und Kräuterremoulade</i>
Brot & Butter	<i>Brötchen,</i>
	<i>Butter und</i>
	<i>Kräuterbutter</i>

ab **24,⁵⁰**
pro Pers.

Mittagsimbiss „vital“

KALTE SPEISEN

Salat	<i>Bauernsalat mit Fetakäse</i>
	<i>Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing</i>
	<i>Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse</i>
Vollkornbrottscheiben	<i>mit Putenstreifen und Räucherlachs</i>

WARME SPEISEN

Vollkornnudeln	<i>mit Basilikumpesto</i>
Spieße	<i>mit Garnelen und Geflügel</i>

NACHSPEISE

Frischer Obstsalat	<i>mit Naturjoghurt</i>
--------------------	-------------------------

ab **26,⁵⁰**
pro Pers.



Zusammenkommen wo's schön ist -

Für eine Tagung an Bord bieten wir Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket und Sie können sich auf das Wesentliche - nämlich eine erfolgreiche Tagung - konzentrieren. Leinwand, Beamer und Flipchart können Sie bei uns buchen und wenn Sie weitere Tagungstechnik benötigen, organisieren wir das gerne für Sie.

TAGEN

Tagungspauschale

Zur Begrüßung *Kaffee-/Teestation*
 Tagungsgetränke *Mineralwasser (medium), Coca-Cola, Coca-Cola light, Apfel- und Orangensaft*

PAUSE VORMITTAGS

Baguettescheiben *mit Schinken und Käse*
 Außerdem *Laugenbrezeln & Obstkorb*

PAUSE MITTAGS

Kalte Speisen *gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Salatherzen und zweierlei Dressings*
 Warme Speisen *mediterranes Pfannengemüse
 gebratene Streifen von der Putenbrust
 Reis*
 Nachspeisen *Obstsalat mit Joghurtcreme
 zweierlei Fruchtmousse*
 Brot & Butter *verschiedene Baguettesorten und Brötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

PAUSE NACHMITTAGS

Schnittchen *mit Thunfisch- und Frischkäsecreme*
 Kuchen *Obstkuchen und kleine Schokomuffins*

Zu den Pausen jeweils Kaffee/Tee und alkoholfreie Getränke
 Ab 30 Personen berechnen wir:

1/2 Tag vormittags oder 1/2 Tag nachmittags	ohne Mittagessen	ab 25,00 pro Pers.
	mit Mittagessen	ab 52,00 pro Pers.
Ganzer Tag (8 Stunden)	mit Pausensnacks und Mittagessen	ab 71,50 pro Pers.



Aus Flasche, Cocktailshaker, Kaffeemaschine & vom Fass

Unser Getränkeangebot ist groß - zu groß, um hier alles zu zeigen. Deshalb finden Sie hier nur einen Auszug der Getränkekarte an Bord.
Zu Ihrer Orientierung haben wir hier die Portionspreise aufgeführt - selbstverständlich servieren wir Ihnen auch gerne Flaschen.

PROST

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Aus der Getränkekarte

KAFFEE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Becher Kaffee	3,40 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino, Latte Macchiato	3,70 €
Schwarzer Tee	2,90 €
Coca-Cola	0,33l 3,80 €
Fanta	0,33l 3,80 €
Sprite	0,33l 3,80 €
Mineralwasser	0,25l 2,80 €
	0,75l 6,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2l 3,20 €
Bitter Lemon	0,2l 3,20 €
Ginger Ale	0,2l 3,20 €
Apfelsaft	0,2l 3,10 €
Orangensaft	0,2l 3,10 €

BIER VOM FASS

Haake Beck	0,3l 3,90 €
Haake Beck	0,5l 5,50 €

FLASCHENBIER

Beck's	0,33l 3,90 €
Beck's Green Lemon	0,33l 3,90 €
Beck's alkoholfrei	0,33l 3,90 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5l 5,50 €

KURZE

Mackenstedter	
verschiedene Sorten	2 cl 2,00 €
Malteser	2 cl 2,90 €
Linie	2 cl 2,90 €
Wodka	2 cl 2,80 €

AUSWAHL ANDERER SPIRITUOSEN

Campari	4 cl 3,90 €
Aperol	2 cl 3,10 €
Sambuca	2 cl 2,80 €
Amaretto	2 cl 2,70 €
Baileys	2 cl 2,90 €
Fernet	2 cl 2,90 €
Ramazotti	2 cl 2,80 €
Kümmerling	2 cl 2,80 €
Grappa	2 cl 4,10 €
William's Birne	2 cl 3,80 €
Jack Daniel's	4 cl 6,50 €
Ballantine's	4 cl 5,60 €

SEKT & WEIN

Weißwein	
Grauer Burgunder	0,75l 22,00 €
Pinot Grigio	0,75l 23,00 €
Rotwein	
Montepulciano	0,75l 23,00 €
Cabernet Sauvignon	0,75l 23,00 €
Bordeaux	0,75l 24,00 €
Sekt	
Hausmarke	0,75l 24,50 €
Prosecco	
Hausmarke	0,75l 24,50 €

HINWEIS

Flaschenpreise gerne auf Anfrage.

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Preisänderungen vorbehalten.





Die hier beschriebenen Weinauswahl ist unser Standardsortiment. Natürlich können Sie für Ihre Veranstaltung auch andere Weine, die Sie vielleicht bevorzugen, bestellen. Diese würden wir dann entsprechend der vereinbarten Menge komplett berechnen - unabhängig davon ob sie während der Veranstaltung auch verzehrt wurden. In diesem Falle können Sie selbstverständlich die nicht verzehrten Weine Ihrer Veranstaltung auch mitnehmen.

Unsere Weinempfehlung

WEISSWEINE

Grauburgunder	Kabinett Weingut Kiefer Deutschland, Baden, Kaiserstuhl trocken, sanfte Säure fruchtig und anhaltend, typisch Baden	0,75l - 22,00
Chardonnay	Domaine Astruc Südfrankreich igp trocken, sanft, leicht nussig, mittelkräftig	0,75l - 23,00
Pinot Grigio	Il Vignale Italien, Veneto trocken, elegant, frisch aber wenig Säure	0,75l - 22,00

ROTWEINE

Cabernet Sauvignon	Domaine Astruc Südfrankreich igp trocken, dunkel, saftig, Note von Johannisbeere, harmonisch	0,75l - 23,00
Montepulciano	Cantine Teanum Italien, Apulien trocken, leicht herb	0,75l - 23,00
Bordeaux rouge	Château Taussin-Marssot Frankreich, Bordeaux trocken, ausgewogen, elegant mit feiner Frucht	0,75l - 24,00

Gedeckter Tisch & Ausstattung

Zu einer gelungenen Veranstaltung gehört ein schönes Ambiente. Die Möglichkeiten sind vielfältig.

TISCH & CO.

Stand 05/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Die Möglichkeiten für die Ausstattung bei einer Veranstaltung bei uns an Bord sind vielfältig. Bei uns ist in den Preisen für das Catering eine Standardausstattung enthalten. Individuell und ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten können dann Zusatzleistungen hinzu gebucht werden.

Unsere Standardausstattung beinhaltet z.B., dass das Besteck und die Servietten mit am Büfett sind, der Tisch mit einem weißen Decker, einer Dekoblume und einer Menükarte ausgestattet ist und die Speisen am Büfett mit Schildchen gekennzeichnet sind.

Auswahl zusätzlich buchbarer Ausstattung

GEDECKTER TISCH

Gedeckter Tisch *weiße Stofftischdecke, doppelt Besteck, Serviette in Duniqualität*

ab **1,50**
pro Pers.

BLUMEN

Frische Schnittblumen *pro Tisch eine Vase mit frischer Schnittblume*

ab **0,50**
pro Pers.

BLUMENARRANGEMENTS

Gesteck *Arrangement in Vase oder Glas pro Tisch*

ab **15,00**
pro Tisch

Weitere Möglichkeiten besprechen wir gerne mit ihnen und machen Ihnen ein individuelles Angebot.



Gut zu wissen von A bis Z

ALLERGIEN Unsere Speisen können Inhaltsstoffe enthalten, die Allergien auslösen. Wir beraten Sie gerne individuell. Für das von Ihnen ausgewählte Catering steht im Café Sand eine Übersicht über die enthaltenen Allergene zur Verfügung. Diese erhalten Sie auch mit dem Vertrag und gerne auf Anfrage.

ANLEGER Wenn nicht anders vereinbart, gehen unsere Fahrten ab/an Martinianleger in Bremen. Unsere Schiffe können aber an allen Fahrgastanlegern anlegen. Ggf. entstehen zusätzliche Kosten für die Leerfahrt des Schiffes.

ANZAHLUNG Bei Vertragsabschluss berechnen wir eine Anzahlung, die im Regelfall etwa 10% des zu erwartenden Rechnungsbetrags beträgt. Je nach Art der Veranstaltung kann es sein, dass wir eine komplette Vorauszahlung oder eine höhere Anzahlung verlangen.

BEHINDERTENGERECHT Unsere Schiffe sind leider nur bedingt behindertengerecht. Bitte sprechen Sie uns für individuelle Fälle an.

BESICHTIGUNG Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, wenn Sie sich die Schiffe ansehen möchten.

BLUMEN/DEKO Als Standard werden unsere Tische mit einem Decker und einer künstl. Blume ausgestattet. Besteck und Servietten finden Sie an den Büfets (Siehe hierzu auch S. 36).

CATERING Wir arbeiten mit professionellen Catererern zusammen und können flexibel auf Ihre Wünsche reagieren. Die genannten Preise beinhalten bereits das erforderliche Servicepersonal. Sollten Sie mehr Personal als von uns geplant wünschen, wird dieses einzeln abgerechnet. Speisen und/oder Getränke können Sie leider nicht selber mitbringen.

DAUER IHRER VERANSTALTUNG Wie im Vertrag vereinbart + 15 Minuten zum Einstieg und 15 Minuten zum Ausstieg.

DJ/MUSIKER Gerne vermitteln wir Ihnen entsprechende DJs oder Künstler. Sie können natürlich auch selber Künstler beauftragen.

FAHRTSTRECKE Die mögliche Strecke richtet sich nach der Dauer der Fahrt und kann frei gewählt werden. Es müssen jedoch Faktoren wie Tide, Schleusenzeiten, Brücken, Fahrbegrenzungen etc. berücksichtigt werden.

FREMSPRACHEN Unsere Mitarbeiter an Bord sprechen in der Regel Englisch als Fremdsprache. Speisekarten und Büfettbeschilderungen sind normalerweise in Deutsch, können aber auch in Englisch oder Deutsch/Englisch gestaltet werden. Für weitere Fremdsprachen sprechen Sie uns bitte an.

GEMA Je nach Art der Veranstaltung/Fahrt muss diese bei der GEMA angemeldet und entsprechende Gebühren entrichtet werden. Grundsätzlich obliegt die Verantwortung dafür beim Veranstalter/ bei der Veranstalterin. Wir unterstützen Sie gerne bei einer solchen Anmeldung. Bitte beachten Sie, dass wir verpflichtet sind zu prüfen, ob eine Anmeldung durchgeführt wurde.

GETRÄNKE Einen Auszug unseres Getränkeangebots finden Sie in dieser Broschüre. Getränke können grundsätzlich nicht selber mitgebracht werden – für individuelle Lösungen sprechen Sie uns bitte an.

HOCHZEITSTORTE Wir empfehlen hier, eine Konditorei Ihres Vertrauens zu beauftragen und die Torte zum Schiff anliefern lassen. Ggf. berechnen wir eine Pauschale für Bereitstellung von Geschirr und Besteck.

LAUTSTÄRKE/MUSIK Sobald das Schiff fährt und das Stadtgebiet verlassen hat, kann an Bord laute Musik gespielt werden (z.B. zum Tanzen). An den Anlegern muss auf die Anwohner Rücksicht

genommen werden - es darf außerhalb des Schiffes keine Musik zu hören sein.

NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN Wir können Alternativgerichte - auch als Einzelportionen anbieten.

PARKPLÄTZE Die nächste Parkmöglichkeit beim Martinianleger ist das Parkhaus am Pressehaus in der Langenstraße (750 Meter vom Anleger entfernt).

PERSONENZAHL Die genaue Personenzahl benötigen wir eine Woche vor der Fahrt. Sie ist beim Catering Grundlage für die Bestellung und Abrechnung.

PREISE Die genannten Preise sind gewissenhaft und sorgfältig kalkuliert. Umstände, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. starker Anstieg von Treib- und Rohstoffpreisen, unerwartete Preiserhöhungen bei Lieferanten, usw.), können zu, auch kurzfristigen, Preisanpassungen führen. Langfristige Verträge enthalten eine entsprechende Anpassungsklausel.

RAUCHEN An Bord der Schiffe wird nur auf den Außendecks geraucht.

REINIGUNG Im Falle starker Verschmutzung berechnen wir ggf. eine Reinigungspauschale.

RESERVIERUNG Wir bieten Ihnen an, bei Interesse ein Schiff für einen bestimmten Zeitraum für Sie unverbindlich zu reservieren. Fest gebucht ist ein Schiff, wenn wir den Vertrag unterschrieben zurückerkhalten haben oder uns eine schriftliche Buchungsbestätigung vorliegt.

SEHENSWÜRDIGKEITEN Es besteht die Möglichkeit, dass der Schiffsführer nach vorheriger Absprache Erklärungen zur Strecke gibt.

TECHNIK An Bord gibt es Mikrophon und eine Anlage für Hintergrundmusik. Auf der Oceana auch eine Multimediaanlage. Weitere Tagungstechnik/ -ausstattung kann bei uns gebucht werden.

ZAHLUNG Wenn Ihre Veranstaltung nicht vor Ort oder vorab bezahlt wurde, erhalten Sie nach der Veranstaltung eine Rechnung von uns, bei der ggf. eine geleistete Anzahlung berücksichtigt wird. Im Regelfall beträgt das Zahlungsziel 7 Tage.

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Internetseite www.hal-oever.de unter der Rubrik Service/F&A zur Charter.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	5 enthält Stabilisatoren	9 geschwefelt
2 mit Konservierungsstoff	6 mit Süßungsmitteln	11 mit Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel	8 chininhaltig	12 enthält Alkohol

Mit dem Vertrag und auf Anfrage erhalten Sie eine Übersicht über die in den ausgewählten Speisen enthaltenen Zusatzstoffe.

Kontakt & Impressum

Hal över Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH

Schlachte 2 • 28195 Bremen

Tel.: 0421-33 89 89

Mail: info@hal-oever.de • Mail für Anfragen: charter@hal-oever.de

Bildnachweis: S. 1 (mitte&rechts), 3, 8, 12, 23, 25, 34 adobe stock, alle anderen Hal över. .

Stand 01/2022 Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Diese Bedingungen gelten zur Durchführung von Veranstaltungen/Fahrten an Bord der von der Hal över Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH bewirtschafteten Schiffe und in allen von ihr betreuten Bereichen, sowie für alle in diesen zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen durch die Hal över Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH, nachfolgend Hal över genannt.

1. Die mündlichen und schriftlichen Vereinbarungen von Veranstaltungen, die das gastronomische Angebot, den Ablauf von Veranstaltungen und weitere Leistungen und Lieferungen beinhalten, sind für den Veranstalter und für Hal över bindend.

2. Die Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.

3. Bei Vertragsabschluss sind mind. 10% vom zu erwartenden Rechnungsbetrag als Anzahlung zu leisten. Gegebenfalls kann vor der Veranstaltung eine weitere Anzahlung fällig werden.

4. Die Rechnungen von Hal över sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig.

5. Bei der Kalkulation unserer Speisenbüfets setzen wir eine Mindestteilnehmerzahl von 30 Gästen voraus, bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl berechnen wir einen Aufschlag des in Auftrag gegebenen Speisenbüfets pro teilnehmende Person. Der Veranstalter muss Hal över die endgültige Zahl der Teilnehmer mindestens fünf Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Für Reduzierungen von gemeldeten Personenzahlen unter 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir dem Auftraggeber 50% der vereinbarten gastronomischen Leistungen, bei der Unterschreitung von 24 Stunden berechnen wir 100% der gastronomischen Leistungen. Bei der Überschreitung der gemeldeten Personenzahl ohne vorherige Information an Hal över, übernimmt Hal över keine Gewähr für Quantität der Speisen- und Getränkeversorgung bei der Veranstaltung, so wie der personellen Betreuung der Veranstaltung.

6. Kann die Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass dies Hal över zu verantworten hat, so behält Hal över den Anspruch auf Zahlung einer angemessenen Vergütung, je nach dem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Verköstigung, vorgesehen waren. Absagen von Seiten des Veranstalters haben schriftlich zu erfolgen. Bei Stornierungen unter 3 Monaten vor der Veranstaltung erhebt Hal över eine Bearbeitungsgebühr von 10% des zu er-wartenden Rechnungsbetrages, unter 1 Monat 30% des zu erwartenden Rechnungsbetrages, bis 10 Tage 75% des zu er-wartenden Rechnungsbetrages. Bei Stornierungen, die weniger als fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn vorgenommen werden, berechnen wir 80% der vereinbarten Leistungen.

7. Im Falle von behördlichen Anordnungen und/oder Gesetzen oder Verfügungen, z.B. - aber nicht ausschließlich - im Zusammenhang mit dem Infektionsschutzgesetz, können vertraglich vereinbarte Leistungen auch einseitig durch Hal över geändert werden um den zum Leistungszeitpunkt gültigen Gesetzen, Verordnungen oder Verfügungen gerecht zu werden. Diese können, neben anderen, sein: Änderung der Tisch- /Sitzordnung, um z.B. Abstandsregeln einzuhalten; das Untersagen von Tanz; Verbot von Selbstbedienung an Büfets; Begrenzung der Teilnehmerzahl; Tragen von Schutzkleidung und/oder Masken (MNS) durch Gäste und/oder Personal, Verbot oder Einschränkung beim Ausschank von Getränken (z.B. Alkoholverbot) und beim Speisenangebot (z.B. Verbot vom Angebot nicht durchgegarter Speisen). Grundsätzlich besteht in diesen und vergleichbaren Fällen kein Anspruch auf Preisminderung und/oder Schadensersatz für den Leistungsempfänger (Kunden). Hal över wird sich aber immer bemühen, mit dem Leistungsempfänger (Kunden) erforderliche Änderungen im Vorfeld der Veranstaltung abzustimmen, sofern dieses als praktikabel und zumutbar angesehen werden kann. Sollte eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden können, weil es aufgrund zum Leistungszeitpunkt gültiger behördlicher Anordnungen und/oder Gesetzen oder Verfügungen explizit nicht gestattet ist (z.B. Schließung von Gastronomie), besteht beiderseits, Hal över und Leistungsempfänger (Kunde), kein gegenseitiger Anspruch auf Schadensersatz. Hiervon unberührt bleiben ggf. entstehende Ansprüche gegenüber Dritten (z.B. Behörden). Für den Fall, dass Veranstaltungen mit Einschränkungen durchgeführt werden können/dürfen, gelten grundsätzlich die Stornierungsbedingungen (siehe Punkte 5 und 6.), selbst wenn diese Einschränkungen Auswirkungen auf den geplanten Charakter der Veranstaltung haben.

8. Bei Pauschalveranstaltungen, die über die vereinbarte Zeit hinausgehen, berechnet Hal över nicht eingeschlossene Leistungen per Einzelnachweis.

9. Wünscht der Veranstalter mehr Personal als erfahrungsgemäß von Hal över eingesetzt wird, trägt der Veranstalter diese zusätzlichen Kosten.

10. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Hal över kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Hal över behält sich das Recht vor, im Bedarfsfall Reinigungs- und/oder Reparaturkosten dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Das Anbringen von Dekorationsmaterial, Bannern, Flaggen oder sonstigen Gegenständen muss durch Hal över genehmigt werden. Unabhängig, ob eine Anbringung außen oder innen geplant ist, sind Texte und/oder Motive Bestandteil einer solchen Genehmigung. Hal över kann das Anbringen und/oder die Verwendung untersagen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass ins-besondere das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht, im Zweifelsfalle kann Hal över eine Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Hal över haftet für Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Feuerwerkskörper, Bengalische Fackeln, Wunderkerzen oder Vergleichbares dürfen weder im und am Café Sand verwendet noch gelagert werden. Gleiches gilt auch für alle Art von Gegenständen, deren Besitz und/oder Nutzung im öffentlichen Raum nicht gestattet ist, bzw. gesetzlichen Bestimmungen unterliegen.

11. Soweit Hal över für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt Hal över von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

12. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fällen werden eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet. Die Höhe des Betrages erfolgt in Absprache mit Hal över und richtet sich nach dem entgangenen Umsatz.

13. Veröffentlichungen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen oder Hinweise auf sonstige Veranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Genehmigung durch Hal över. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, und werden dadurch wesentliche Interessen von Hal över beeinträchtigt, so hat Hal över das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Falle gelten Punkt 5 und 6 dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Anmeldung der Veranstaltung bei der GEMA obliegt dem Veranstalter.

14. Hal över begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Unternehmens zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, kann sie die Veranstaltung absagen oder abbrechen.

15. Die Haftung für Kinder obliegt den Eltern, bzw. Begleitpersonen.

16. Hal över hat das Hausrecht. Den Anweisungen des Personals ist Folge zu leisten.

17. Der Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Hal över.

18. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende Bestimmung. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ausdrücklich Bestandteil des Vertrages. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen hängen öffentlich aus und werden von Hal över auf Verlangen ausgehändigt.

Allergene

a enthält glutenhaltiges Getreide

a1 Weizen
a2 Roggen
a3 Gerste

h Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse
h1 Mandeln
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Cashewnüsse

c Eier & Eierzeugnisse

d Fisch & Fischerzeugnisse

e Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse

f Soja & Sojaerzeugnisse

g Milch & Milcherzeugnisse inkl. Laktose

i Sellerie & Sellerieerzeugnisse

j Senf & Senferzeugnisse

k Schwefeldioxide & Sulfite

l Lupine & Lupinenerzeugnisse

m Sesamsamen & Erzeugnisse daraus

n Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

o Krebstiere & Krebstiererzeugnisse

