

PARKSCHÄNKE

das perfekte Ambiente für Ihre Veranstaltung



HOCHZEITS- & VERANSTALTUNGS MAPPE
2026/2027

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 Youself 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 NIVEAU VOLLEN 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 PERSONENZAHL
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)



Bitte beachten Sie, bei der Reservierung gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie im Anhang unserer Hochzeits- und Veranstaltungsmappe bzw. online.

DAS CAFÉ SEEBLICK (MIT SICHT AUF DIE GEWÄSSER DES STADTPARKS) KANN ALS RÄUMLICHKEIT FÜR BIS ZU 60 PERSONEN GENUTZT WERDEN. (FOTO UNTERNEHMEN) 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) UNGEFÄHR 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.



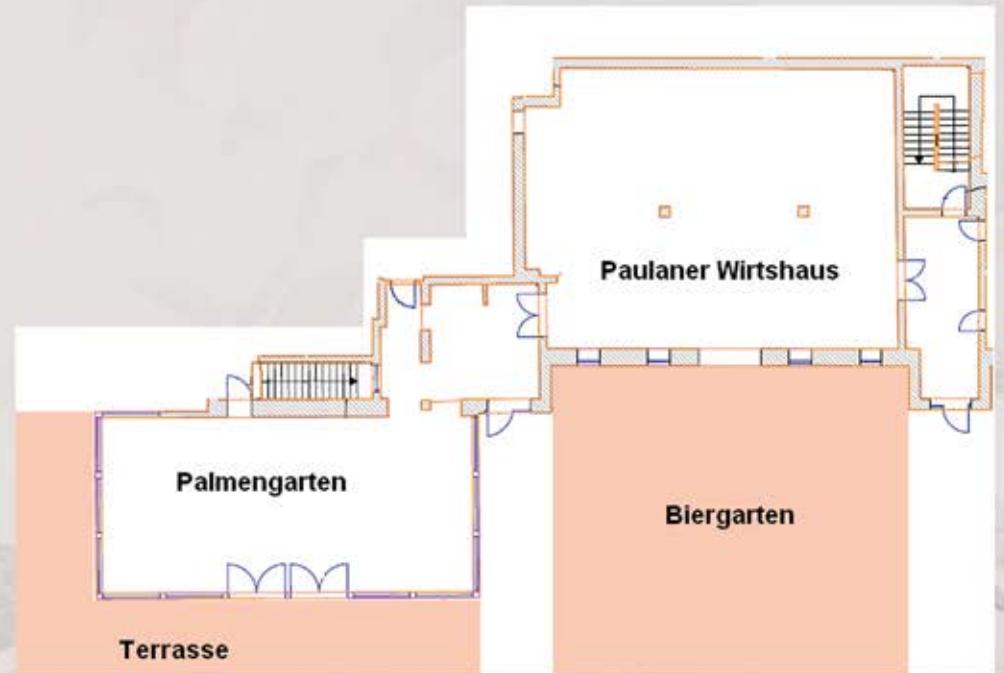
(Sonderausstattung)

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



MITTEN 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“.

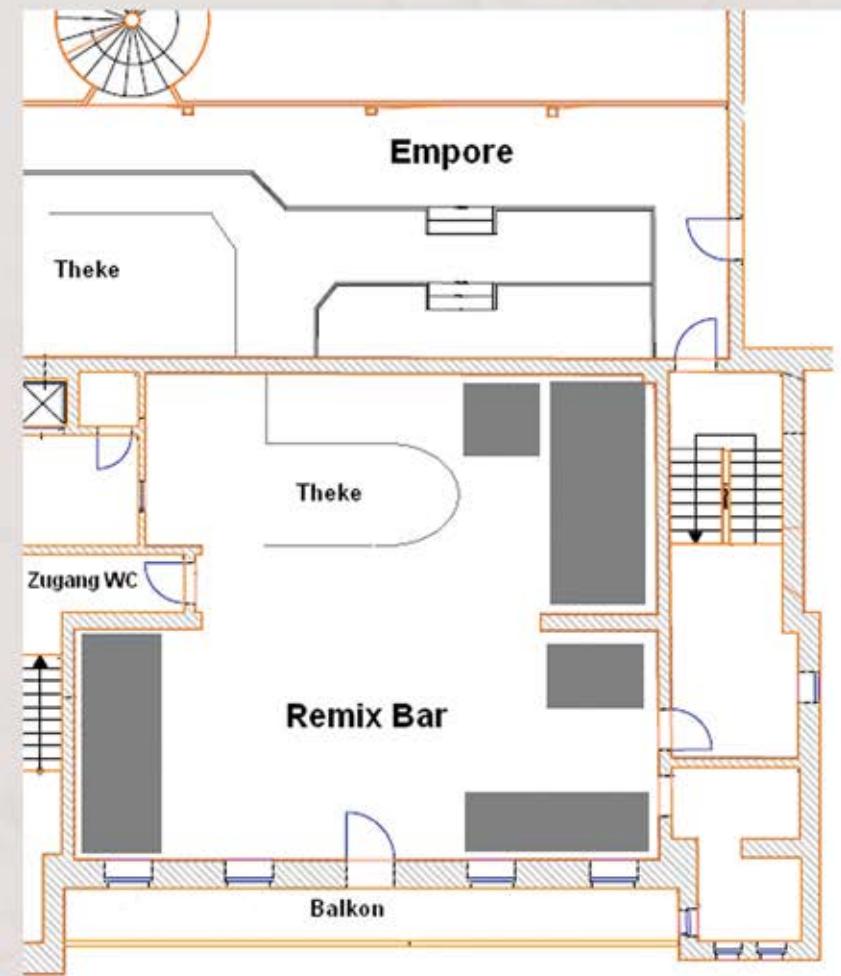
Die grosse zentral gelegene Bar lädt Sie und Ihre Gäste zu leckeren Cocktails in geselliger Runde ein. Gleich angrenzend erwartet Sie die eigene Tanzfläche mit dazugehörigem DJ-Pult. Von hier aus können Sie selbst oder ein für Sie engagierter DJ die eingebaute BOSE Soundanlage und die Lichttechnik steuern. 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 AUSGELASSENEN PARTYS FÜR INSGESAMT CA. 60 PERSONEN.

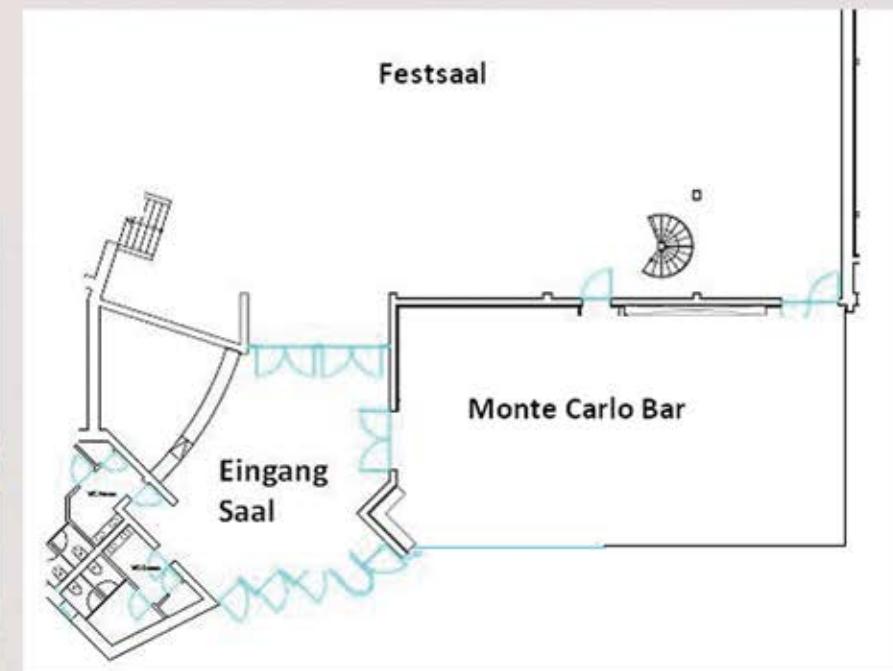
DIE INTEGRIERTE, PROFESSIONELLE TON UND LICHTANLAGE (BOSE SOUND SYSTEM) IST ZUSÄTZLICH BUCHBAR UND LÄSST IN SACHEN KLANGQUALITÄT KEINE WÜNSCHE OFFEN.

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 SOUNDSTARKEN 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 VERBINDEM. 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 Mikrofon, Stromanschluss,
roter Teppich, Tensatoren,
sowie kommunaler Abstimmung und
notwendiger Genehmigungen.

Basispreis bis 60 Personen
950,00 €

je weiterer Guest zzgl. 9,50 €



Beispielfoto HZ Christin & Jörg / Bild zeigt Sonderausstattung

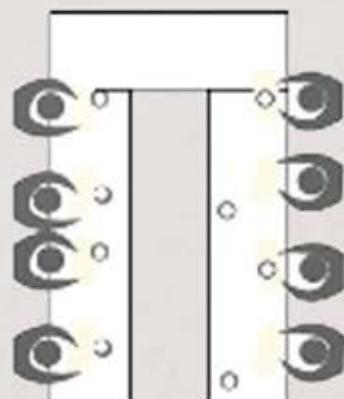
Ihre Tafel

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 JEWELLS 8 BIS 12 PERSONEN. DIESSE 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



Banketttische
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“

Aufwandpauschalen 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 AUFWANDPAUSCHALEN, 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.

Aufwandpauschalen

Festsaal	ab 450,00 €
Café Seeblick	ab 250,00 €
Festsaal und Café Seeblick	ab 550,00 €
Konferenzraum "Monte Carlo"	ab 150,00 €
Remix Bar	ab 150,00 €
Palmengarten	ab 150,00 €

Sonstige Leih- bzw. Reinigungsgebühren

Runde Tische (Durchmesser 1,80m und inklusive Logistik) je	10,00 €
Stuhlhussen oder Sessel je Stück (inklusive Aufbau, Abbau und Reinigung) je	4,85 €
EK Security Tagessatz	185,00 €
Garderobenpauschale je Mitarbeiter und Stunde	42,50 €

IN ALL UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN STEHEN IHNEN HOCHWERTIGE UND LEISTUNGSSTARKE TON- UND LICHTANLAGEN ZUR VERFÜGUNG. BEI DER BUCHUNG VON KÜNSTLERN, BANDS ODER SONSTIGEN BÜHNEPROGRAMMEN 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 RENOMMIERTEN 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 €
Mobiler Stage-Pass (Tower mit 1.000 Watt) inkl. Mischpult und Eingang für Handy oder Laptop	75,00 €

Nutzung der eingebauten Tonanlagen:

Festsaal	ab 350,00 €
Remix Bar / Café Seeblick	75,00 €
Konferenzraum "Monte Carlo"	75,00 €

Zusätzlich Nutzung eines Mikrofons:

Funkmikrofon (Sennheiser)	40,00 €
Headset – Funk (Sennheiser)	50,00 €

Als Technikpaket inkl. genannter Technik (Festsaal)	400,00 €
---	----------

Wir begrüssen Ihre Gäste

EINE FESTLICHE VERANSTALTUNG BEGINNT MIT EINER STILVOLLEN BEGRÜSSUNG. DIES REICHT VOM KLAASSISCHEN WELCOME DRINK BIS ZUM HERZHAFTEN ODER SÜSSEN HÄPPCHEN. WIR EMPFEHLEN IHNEN EINEN UNSERER KLAASSIKER 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
Deja Vú
0,1l 4,50 €



Negroni
0,1l 5,00 €



Crodino
(alkoholfrei)
0,1l 3,00 €



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



Glühwein
Feuerzangenbowle
ab 4,00 €

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 UNBESORGTD 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:

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

Süß: Mini Muffins mit Schokofüllung, kleine gefüllte Blätterteigstückchen, Fruchtespieße und gedrittelter Blechkuchen in der Manschette



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 AUFRAG 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 einem unserer Partnerunternehmen, wie folgt:

Blechkuchen je Stück (auf Wunsch gedrittelt in Papiermanschette)	je	4,20 €
Verschiedene Obst- und Fruchttorten	ab	45,00 €
Individuelle Sahnetorten	ab	50,00 €
Bunter Teller (kleine Sahne- und Gebäckstücke bunt gemischt) pro Person	ab	6,50 €

Einige Beispiele aus unserem Sortiment

Torten:

Schoko-Sahnetorte / Mango-Sahnetorte / Nougat-Sahnetorte
Erdbeer-Mascarponetorte / 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 Buffet 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 Buffetform - für die Kaffeetafel vor.

Menüs

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

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 Holjak on Freepik

3-Gang Menü

SIE WÄHLEN AUS UNSEREN SAISONALEN SUPPEN

Z.B. CREMESUPPE VON DER STRAUCHTOMATE ODER SPARGELCREMESUPPE,
GERN SERVIEREN WIR IHNEN AUCH EINEN KLEINEN GEMISCHTEN SALAT ALS 1. GANG

SUPREME VON DER MAISPOULARDE

AUF KURKUMA-FENCHEL MIT KARTOFFEL-ERBSEN-PÜREE

* * *

HIMBEERTÖRTCHEN MIT WEISSE SCHOKOLADE

AN MANGO-CHUTNEY UND DUNKLEN SCHOKOLADENSPLITTERN

PREIS PRO PERSON 39,50 €

(BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN, ALLERGIEN ODER DEM WUNSCH NACH VEGETARISCHEN ALTERNATIVEN,
BERATEN WIR SIE GERN PERSÖNLICH.)

Exklusives 4-Gang Menü

WILDKRÄUTERSALATE

MIT FRUCHTIGEM HIMBEERDRESSING UND MILDEM ZIEGENKÄSE

CAPPUCCINO VON ROTER BEETE (SUPPE) UND GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

GEGRILLTES ARGENTINISCHES RINDFILET

ROSA GEGRILLT UND TRANCHIERT, SERVIERT MIT BURGUNDERJUS,
BOHNENBÜNDCHEN UND KARTOFFELGRATIN

DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT HASELNUSS-KROKANT UND FRUCHTSPIEGEL

PREIS PRO PERSON 59,50 €

(BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN, ALLERGIEN ODER DEM WUNSCH NACH VEGETARISCHEN ALTERNATIVEN,
BERATEN WIR SIE GERN PERSÖNLICH.)

Buffetvorschläge

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. DIESER 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 saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten
Auf dem Holzbrett für Sie arrangiert
herzhafte Schinken- und Wurstspezialitäten
mit saurem Gemüse und Schnittkäse
Wraps gefüllt mit Räucherlachs und Basilikumfrischkäse

Zarte Medaillons von der Schweinelende auf Champignon-Rahm
Burgunderbraten mit Apfelrotkohl
Mediterrane Hähnchenbrust auf Grillgemüse

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

Vegetarisch:
Spinatknödel in gebräunter Butter und Parmesan

Mousse au Chocolat und Panna Cotta im Gläschen
Obstvariation

Preis ab mind. 20 Erwachsenen je 45,00 €
Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 39,50 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 25,00 €

„Classic“

Für den feierlichen Anlass oder Ihre Hochzeitsfeier

Hochzeitssuppe

Rinderbouillon mit Pasta und Gemüsestreifen

Roastbeef Röllchen gefüllt mit Meerrettichsahne

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Auswahl an delikaten Häppchen auf Pumpernickel-Talern

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 Damhirsch mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen
oder als sommerliche Alternative mit Ingwerkarotten
und Brokkoligemüse dazu Kartoffelkroketten

Mit Spinat und Hirtenkäse gefüllte Hähnchenbrust dazu Pasta

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Duftreis

Vegetarisch:

Spinatknödel mit geschmolzener Butter und Parmesan

Mousse au Chocolat

Mango-Joghurt-Dessert

Obstvariation

Internationale Auswahl an Käsespezialitäten
mit Walnüssen und Weinbeeren

Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 47,50 €

Kinder 4 - 11 Jahre je 27,50 €

„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 Tonnato mit gebackenem Kapernapf

Auswahl an italienischen Antipasti

Honigmelone mit luftgetrockneten Schinken

Baguette und Ciabatta mit Tomatenbutter und
einem Aufstrich aus Hirtenkäse

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

Vegetarisch:

Spaghetti „Mediterran“ in Olivenöl geschwenkt, mit getrockneten

Tomaten, Knoblauch, Oliven und frischem Rucola

dazu gehobelter Parmesan

Tiramisu, Panna Cotta & Mascarpone Creme

Auswahl an italienischer und französischer Käsekunst

mit Feigensenf und Weinbeeren

Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 49,50 €

Kinder 4 - 11 Jahre je 27,50 €

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 SCHAUSTRÜCKE FÜR IHRE GÄSTE. DEN ABSCHLUSS IHRES ABENDESSENS RUNDEN WIR MIT EINEM SEPARATEN - GERN AUCH ZEITLICH VERSETZTEN - DESSERTBÜFFET AB.

Büffet Premium

Pralinen vom Räucherlachs
Törtchen von Büffel-Mozzarella und Tomate
Feine Sülze vom Tafelspitz mit Sahne-Meerrettich
Zucchiniöllchen 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, Panna Cotta und Mango-Joghurt-Dessert
Obstvariation

Internationale Käseauswahl mit Walnüssen, Weinbeeren und Feigensenf

Preis ab mind. 30 Erwachsenen je 55,00 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 27,50 €

„Gala-Buffet“

Ein Erlebnis für Leib und Seele

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

Auf Ihren Tischen arrangiertes Vorspeisenbuffet:
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

Ganzer Parmesanleib für „Spaghetti Parmigiano“
dazu...
halbgetrocknete Tomaten, Rucola und Oliven (vegetarisch)
dazu...

Streifen aus der Hähnchenbrust in Sherry-Rahm
(bei Auswahl Truthahn: Rinderfiletstreifen mit Champignons und grünem Pfeffer)
dazu...

Riesengarnelen in Chili und Knoblauch gebraten

Rosa gebratenes Roastbeef - im Ganzen
dazu...

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 65,50 €
Kinder 4 - 11 Jahre je 27,50 €

FÜR ALLE DIE NOCH EIN BISSCHEN MEHR INDIVIDUALITÄT UND EXKLUSIVITÄT WÜNSCHEN HABEN WIR DAS GALA-BUFFET KONZIPIERT – HIER, WIE BEI ALL UNSEREN BUFFETVORSCHLÄGEN, 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 IHM ZUSÄTZLICH ZU DEN BEREITS GENANNTEN GERICHTEN ANBIETEN KÖNNEN, HABEN WIR IHM 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 Käselaib zubereitet
Gegrillter Truthahn im Ganzen
Schinken im Brotteig



ODER DAS BESONDERE DESSERT:

Kugeleis-Pyramide mit Früchten
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 hausschlachtene Wurst mit sauer eingelegtem Gemüse, Laugenbrezel und Wurzelbrot je Portion 8,50 €

Currywurst mit frisch gebackenen Brötchen je Portion 4,50 €

Ungarischer Kesselgulasch (ab 40 Portionen im Kupferkessel möglich)
mit frischen Wurzelbrot je Portion 7,50 €



Getränke

BEI DER PLANUNG UND GESTALTUNG IHRES GETRÄNKEANGEBOTS SIND WIR IHNEN GERN BEHILFLICH. IHNEN STEHT UNSER GESAMTES GETRÄNKESORTIMENT FÜR IHRE VERANSTALTUNG BZW. FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER ZUR VERFÜGUNG. WIR BIETEN IHNEN VERSCHIEDENE PAKETLÖSUNGEN – SOGENANNTEN GETRÄNKEPAUSCHALEN FÜR DIE GESAMTE DAUER IHRES AUFENTHALTS, MAXIMAL ABER FÜR DIE DAUER VON 10 STUNDEN – SOWIE DIE EINZELABRECHNUNG IHRER GETRÄNKE AN. BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR FÜR DEN FALL EINER EINZELABRECHNUNG EINEN MINDESTUMSATZ VON 25,00 € PRO ERWACHSENEN KALKULIEREN MÜSSEN UND DIESER BEI EINER UNTERSCHREITUNG DIE EINZELABRECHNUNG ERSETZT. 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 Parkschanke 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 €
(Sektempfang ausgenommen)
Hausweine weiß und rot (trocken,
halb trocken und lieblich)
0,20l je 6,50 €

Erwachsene je 35,50 €
Kinder 4 - 15 Jahre je 22,50 €

Getränkepauschale II

Alle Getränke der 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 42,50 €
Kinder 4 - 15 Jahre je 22,50 €

Getränkepauschale III

Alle Getränke der Getränkepauschale I & 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 48,50 €
Kinder 4 - 15 Jahre je 22,50 €

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 Dessertbüffet 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 2,80 € / Person

Eisbar

inklusive Dessertsoßen und Toppings
auch als alternatives Dessert, je nach Dauer ab 7,00 € / 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 GENANNTE 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 VERFÜGUNG. 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 VERANSTALTUNGS MAPPE AUFGEFÜHRten 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 Parkschanke Gastronomie GmbH & Co. KG, Tierparkstraße 2, 09212 Limbach – Oberfrohna (im Folgenden: Parkschanke)

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 Parkschanke dabei frei diese Geschäftsbedingungen zu erweitern oder an die besonderen Gegebenheiten einer zu vereinbarenden Leistung anzupassen. Mitarbeiter von Parkschanke sind zu anderen als diesen Vertragsabreden, Änderungen dieser Geschäftsbedingungen oder sonstiger Absprachen nicht befugt, dies obliegt allein der Geschäftsführung von Parkschanke.

II. Vertragsabschluss und Vertragsinhalt

1. Parkschanke 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 Parkschanke 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 Parkschanke 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 Parkschanke als Gesamtschuldner.

4. Die Durchführung von Verkaufs-, Werbe- oder ähnlich gearteten Veranstaltungen in gemieteten Veranstaltungsräumen und -flächen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung von Parkschanke.

5. Soweit durch den Vertragsschluss ganz oder zum Teil ein Mietverhältnis begründet wird, ist eine Untervermietung ohne schriftliche Zustimmung von Parkschanke nicht gestattet.

6. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstag mehr als 3 Monate, so behält sich Parkschanke das Recht vor, Lohn- und Preisveränderungen sowie veränderte Steuersätze dieses Zeitraums auf den vereinbarten Preis umzulegen. Parkschanke ist verpflichtet, eine Preiserhöhung aus genannten Gründen im Vorfeld der Veranstaltung gegenüber dem Vertragspartner schriftlich anzusegnen, diesem steht in einem solchen Fall das Recht zu, kostenfrei von der vereinbarten Leistung zurückzutreten.

III. Preise, Zahlung

- Der Vertragspartner ist verpflichtet seine und alle von seinen Veranstaltungsteilnehmern und Gästen in Anspruch genommenen Leistungen entsprechend der geltenden bzw. vereinbarten Preise von Parkschanke zu zahlen.
- Soweit keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, ist Parkschanke 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. Parkschanke stellt dem Auftraggeber hierfür eine den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Rechnung zur Verfügung.

IV. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

- Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl ist bis 10 Werkstage vor Leistungstermin und für max. 25% der avisierten Teilnehmerzahl kostenlos möglich. Parkschanke 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 Raummieter gilt diese Regelung nicht.
- Erfolgt eine Reduzierung der Teilnehmerzahl in einem Zeitraum von weniger als 8 Tagen vor Veranstaltung, steht es Parkschanke frei eine Reduzierung vereinbarter Leistungen preiswirksam zu gewähren oder die ursprünglich vereinbarten Leistungen bereitzustellen.
- 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.
- Wird die vereinbarte Teilnehmerzahl überschritten, wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
- Im Falle des Abweichens der Teilnehmerzahl um 50% oder mehr, bleibt es Parkschanke vorbehalten, dem Vertragspartner eine andere zumutbare und der tatsächlichen Personenzahl angemessene Räumlichkeit zuzuweisen.
- 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

- 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 Raummieter kostenfrei möglich. Abhängig vom Zeitpunkt einer späteren Stornierung stehen Parkschanke 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 Parkschanke in diesem Zeitraum ebenfalls berechtigt seinerseits kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Es steht dem Vertragspartner in einem solchen Fall das Recht zu, einem Rücktritt von Parkschanke 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 Parkschanke schuldet.

- 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.
- Erfolgt die Stornierung nach Unterzeichnung eines für den Vertragspartner ausgearbeiteten Angebots oder einer anderen Vereinbarung mit Ablauf- und Leistungsbeschreibung, kann Parkschanke ihm gegenüber die darin vereinbarten Aufwandspauschale geltend machen.
- 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.
- Hat Parkschanke 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.
- 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.
- Parkschanke ist nicht verpflichtet, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

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

- Ein- und Umbauten, die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen, Änderungen an oder der Ein- und Aufbau technischer Einrichtungen sind nur mit schriftlicher Zustimmung von Parkschanke zulässig. Der Vertragspartner übernimmt die Gewähr, dass alle eingebrachten Materialien den Brandschutz- und sonstigen relevanten Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Alle eingebrachten Materialien sind unmittelbar nach Ende der Veranstaltung zu entfernen. Kommt der Vertragspartner dieser Verpflichtung nicht nach, darf Parkschanke die Entfernung und Lagerung auf dessen Kosten vornehmen. Bleiben Materialien in Räumen oder auf Flächen von Parkschanke 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.
- Parkschanke haftet weder bei Diebstahl noch bei Beschädigung von eingebrachten Materialien. Dies gilt auch für Leistungen wie Transporte, Auf- und Abbau oder Einlagerungen, welche Parkschanke für den Vertragspartner durchführt. Hiervon ausgenommen sind Schäden durch grobfärlässiges oder vorsätzliches Handeln von Parkschanke, deren Mitarbeitern oder Erfüllungsgehilfen.
- Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist prinzipiell nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In solchen Fällen steht es Parkschanke frei eine Servicegebühr oder einen Gedeckpreis zu berechnen.
- Parkschanke übernimmt keine Haftung für gesundheitliche Schäden bedingt durch den Verzehr von mitgebrachten oder von im Auftrag des Vertragspartners angelieferten Speisen und Getränken. Alle von Parkschanke 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 Parkschanke nicht mehr für deren Lebensmittelsicherheit garantieren. Parkschanke 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

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

VIII. Werbung

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

IX. Haftung des Vertragspartners

- 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. Parkschanke kann hierfür einen Nachweis verlangen.

X. Haftung Parkschanke

- Parkschanke 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.
- Die Beschränkung der Haftung gilt auch für die Haftung der Parkschanke für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.
- Im Falle von einfach fahrlässig verschuldeten Leistungsstörungen, einfach fahrlässig verschuldeten vorvertraglichen oder nebenvertraglichen Pflichtverletzungen ist die Haftung von Parkschanke 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 Parkschanke auf den Ersatz vorhersehbarer Schäden.

XI. Rücktritt Parkschanke

- Parkschanke ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten:
 - Wenn höhere Gewalt, nicht zu vertretende Betriebsstörungen oder andere von Parkschanke 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 Parkschanke 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 Parkschanke entstehen keine Ansprüche des Vertragspartners auf Schadenersatz.

XII. GEMA-Gebühren

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

XIII. Schlussbestimmungen

- Parkschanke 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.
- Der Vertragspartner erteilt sein Einverständnis zur Verarbeitung und Speicherung seiner personenbezogenen Daten, welche für die sachgemäße Bearbeitung seiner Anfrage bzw. seiner Bestellung notwendig sind. Parkschanke wird diese Daten ausschließlich für die interne Bearbeitung nutzen und nicht an unberechtigte Dritte weitergeben.
- 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.
- 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.
- Für alle rechtlichen Beziehungen mit Parkschanke gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Als vereinbarter Gerichtsstand gilt, soweit gesetzlich zulässig, Chemnitz.

Parkschanke Gastronomie GmbH & Co. KG

vertreten durch: Parkschanke Gastronomie Verwaltungs GmbH

gez. Robby Lindner / Geschäftsführer

veröffentlicht im Februar 2023



PARKSCHÄNKE GMBH & Co. KG

TIERPARKSTR.2 09212 LIMBACH - OBERFROHNA

TEL.: 03722 - 795 99 12

E-MAIL : KONTAKT@PARKSCHAENKE.COM

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