



Feiern, mehr, weniger, anders...

Wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bei uns feiern möchten und werden alles daran setzen, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird.

Ein schönes Fest bleibt lange in Erinnerung. Dazu gehört auch die richtige Speisen- und Getränkeauswahl. Ob stilvoller Sekt-Empfang, zünftiges Menü oder opulentes Büffet: Passend zum Anlass beraten wir Sie ausführlich zu den verschiedenen Möglichkeiten, Ihre Gäste zu verwöhnen.

So reichen wir auf Wunsch Fingerfood oder präsentieren hausgebackene Kuchen oder krönen Ihr Fest um Mitternacht mit einer erlesenen Käseplatte.

Wir legen großen Wert auf regionalen und saisonalen Einkauf... das ist unser Leitgedanke zum Thema Nachhaltigkeit und Qualität.

Eine gelungene Veranstaltung erfordert natürlich auch eine umfassende Planung. Wir freuen uns Ihnen auf den folgenden Seiten einen Überblick über unser Angebot zu geben.





Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und gehen hier auf Ihre Wünsche und Fragen ein.

Genießen Sie unvergessene Momente mit uns.




Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kontakt:

Don Bosco Haus
Rotenmoos 18
88046 Friedrichshafen

 075 41 / 38 13 0
 075 41 / 38 13 33
 don-bosco-haus@tagungshaus.net
 www.don-bosco-haus.de

Auf einen Blick:

-  18 Zimmer / 48 Betten
-  Nichtraucherzimmer
-  WLAN
-  öffentliche Parkplätze
-  gute Verkehrsanbindung
-  A96 Anbindung
-  regionale Küche
-  Kapelle im Haus
-  1 Tagungs- und 1 Gruppenraum
-  moderne Tagungstechnik
-  gemütliche Trinkstube
-  große Grünanlage
-  Spielwiese, Volleyballfeld am Haus
-  Kinderspielplatz am Haus
-  Grillplatz am Haus
-  Wanderwege am Haus
-  Tischtennis
-  Terrasse
-  interessante Ausflugsziele



Kapazitäten: Wählen Sie die Location die zu Ihrer Veranstaltung passt!

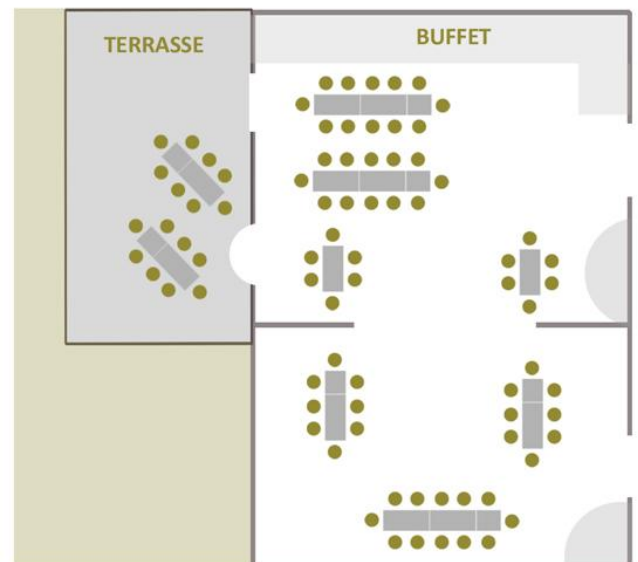
Gerne beraten wir Sie persönlich und zeigen Ihnen, wie Sie unsere Räume optimal nutzen können - abgestimmt auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse.

Der Speisesaal...

mit Blick in den Garten, kann komplett oder als Teilbereich exklusiv für Sie vorbereitet werden.

Hier können Sie mit bis zu max. 70 Gästen feiern.

Im vorderen Bereich befindet sich eine Servicestation wo Ihnen unsere kreative Küchencrew schmackhafte Buffets anrichtet. Sie haben direkten Zugang auf die Terrasse die beispielsweise für Kaffeepausen und Sektempfänge genutzt werden kann. Im Sommer ein besonderes Highlight.





Direkt im Grünen - der Natur so nah - wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag.

Unser Haus ist umgeben von einer großzügigen Grünanlage. Binden Sie unsere herrliche Terrasse oder unseren Innenhof in Ihre Feier ein. Zum Sektempfang unter Bäumen und Sonnenschirmen mit tollem Ausblick. Wir grillen auch für Sie im Freien.

Sprechen Sie mit uns, es gibt viele Möglichkeiten die Terrasse und den Garten zu nutzen - Ihre Gäste werden begeistert sein!



Unsere Kapelle - die besondere Ergänzung für Ihr Fest

Eine kirchliche Trauung oder die Taufe Ihres Kindes durch unsere hauseigene Kapelle ist das möglich. Eine Gesellschaft von bis zu 60 Personen kann dieser Zeremonie beiwohnen.

Die unaufdringliche und moderne Einrichtung lässt Raum für eigene Gestaltung.





Speisen und Getränke

MENÜ 1

Knackige Salate vom Buffet

☺☺☺

Schwäbische Maultaschensuppe

☺☺☺

Ofenfrischer Schweinebraten, dazu
hausgemachte Semmelknödel

☺☺☺

Bratäpfel in Vanillesoße

18,00 € pro Person

MENÜ 2

Knackige Salate vom Buffet

☺☺☺

Nudelsuppe

☺☺☺

Hausgemachte Rinderroulade, dazu
Kartoffelpüree und Speckbohnen

☺☺☺

Joghurtcreme

19,70 € pro Person

MENÜ 3

Verschiedene Blattsalate mit
Tomate und Mozzarellabällchen

☺☺☺

Schwäbischer Sauerbraten
an einer Preiselbeerbirne,
dazu hausgemachte Spätzle

☺☺☺

Bayerische Creme

17,30 € pro Person

MENÜ 4

Verschiedene Blattsalate an Essig-Öl Dressing
mit gerösteten Speckwürfeln und Champignons

☺☺☺

Flädlesuppe

☺☺☺

Schweinefilet am Stück gebraten
an einer Kräuterrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle, Kroketten
und frisches Gemüse der Saison

☺☺☺

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

27,60 € pro Person



MENÜ 5

Bunter Salatteller der Saison



Brätspätzlesuppe



Gemischter Braten an Pilzrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin
und buntes Gemüse der Saison



Aprikosencreme

21,20 € pro Person

MENÜ 6

Verschiedene Blattsalate mit
geräuchertem Lachsroschen
und Senf-Dillsauce



Cremesuppe der Saison



Schweinemedallions
auf Allgäuer Käsespätzle



Apfelküchle mit Vanillesoße

26,30 € pro Person

Buffet für 30 Personen

Melonen-Schinkenschiffchen mit rohem Schinken

Mini-Tomaten, Mozzarella und Oliven-Spießchen

Chickenhaxen

Cevapcici mit gehackten Zwiebeln

Auswahl von geräuchertem Fisch

Käse allerlei

kalter Braten

panierte Schnitzel-Streifen

Hähnchenbrustfilet

Antipasti und Oliven dazu Frischkäsecreme

Gemüse der Saison

Baguette und Party-Brot

Dreierlei Partysalate

Preis auf Anfrage

Gerne können Sie sich auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Unser Küchenteam freut sich auch über eigene Rezepte, Wünsche oder Vorlieben. Wir bitten um Verständnis, dass wir diese selbst zusammengestellten Menüs kalkulieren müssen und somit erst nach der Auswahl einen Preis nennen können.

Aus dem Suppentopf

Gemüsecremesuppe der Saison (Pastinaken, Kürbis, Maronen usw.)	2,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlage	3,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Brät- oder Griessknödelsuppe	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Leberspätzlesuppe	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Maultaschensuppe	3,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Nudelsuppe	2,60 EUR	<input type="checkbox"/>
Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Kalte Gurkensuppe	2,80 EUR	<input type="checkbox"/>

Eintöpfe

Chili con Carne/ Chili sin carne	4,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Gulaschsuppe	4,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Linseneintopf mit Würstchen	3,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Kartoffelsuppe mit Würstchen	3,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Pichelsteiner Gemüseintopf	3,60 EUR	<input type="checkbox"/>
Gaisburger Marsch	4,00 EUR	<input type="checkbox"/>

Frühstück/Brunch

Reichhaltiges Frühstückbuffet... (täglich 8-9:30 Uhr)	10,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Erweiterung zum Brunch (5 weitere Speisen auswählen)	21,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Geschnetzeltes (Pute oder Schwein)		<input type="checkbox"/>
Schnitzel natur oder paniert oder Vegi-Schnitzel		<input type="checkbox"/>
Hackfleischbällchen/Chickenwings		<input type="checkbox"/>
Weißwurst/Seiten		<input type="checkbox"/>
Gefülltes Gemüse mit Frischkäsehirsefüllung		<input type="checkbox"/>
Kartoffelgratin		<input type="checkbox"/>
Wedges/Rosmarinkartoffelecken		<input type="checkbox"/>
Suppe (Gulasch-, Kürbis-, Flädle-, Chilli)		<input type="checkbox"/>
Mousse au chocolate/Walnuss oder Stracciatella		<input type="checkbox"/>
Waffeln mit Apfelmuss oder Kirschen		<input type="checkbox"/>
Kaiserschmarrn mit Apfelmuss oder Zwetschgen		<input type="checkbox"/>
Apfelküchle mit Vanillesoße oder Eis		<input type="checkbox"/>

Vorspeisen

Italienische Bruschetta	<input type="checkbox"/>
Italienische Vorspeisenvariation (Anti Pasti)	<input type="checkbox"/>
Saftige Melone mit Rauchfleisch	<input type="checkbox"/>
Spargelröllchen mit saftigem Schinken	<input type="checkbox"/>
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	<input type="checkbox"/>
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne	<input type="checkbox"/>
Räucherlachs auf Sahnemeerrettich	<input type="checkbox"/>
Gefüllte Pfannkuchen mit Lachs/Frischkäse/Gemüse	<input type="checkbox"/>
Rote Beete Carpaccio an Balsamico-Dressing	<input type="checkbox"/>

Vorspeisensalate

Verschiedene Blattsalate der Saison...

...mit frischen Champignons	5,60 EUR	<input type="checkbox"/>
...mit Thunfisch	5,50 EUR	<input type="checkbox"/>
...mit Schrimps	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
...mit Mozzarella Bällchen und Tomate	5,30 EUR	<input type="checkbox"/>
...mit Mais	4,80 EUR	<input type="checkbox"/>
...mit Pfifferlingen(Saison)	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
...mit gebratenen Maultaschen	5,70 EUR	<input type="checkbox"/>

Beilagensalate

Salate vom Buffet (6 Sorten)	4,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Bunter Salatteller der Saison (5 Sorten)	3,80 EUR	<input type="checkbox"/>

Partysalate

Nudelsalat	<input type="checkbox"/>	Käsesalat	<input type="checkbox"/>
Thunfischsalat	<input type="checkbox"/>	Griechischer Salat	<input type="checkbox"/>
Waldorfsalat	<input type="checkbox"/>	Karotten-Weißkraut	<input type="checkbox"/>
Brokkolisalat	<input type="checkbox"/>	Rindfleischsalat	<input type="checkbox"/>
Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/>	Couscoussalat	<input type="checkbox"/>
Quinoa-Gemüsesalat	<input type="checkbox"/>	Russische Eier	<input type="checkbox"/>
Linsensalat	<input type="checkbox"/>	Fleischsalat	<input type="checkbox"/>
Wurstsalat	<input type="checkbox"/>		

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinefilet am Stück gebraten an Kräuterrahmsauce	9,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Schweinefilet im Blätterteig	9,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Schweinefilet am Stück gebraten, Försterinnen Art	9,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Schnitzel an Pilzrahmsauce	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Schnitzel an Paprikarahmsauce	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Schweineschitzel Wiener Art	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Schweinebraten in Biersauce	5,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Schweinerücken am Stück gebraten	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Schweinegeschnetzeltes in Paprikarahmsauce	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Gyros mit Tzaziki (Schwein, Lamm, Pute)	6,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Fleischspieß	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Hackbraten	5,10 EUR	<input type="checkbox"/>
Krustenbraten	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>

Hauptgerichte vom Rind

Sauerbraten an Sauerbratensauce	7,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Rinderroulade	7,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Rinderschmorbraten	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Tafelspitz an Meerrettichsauce	6,10 EUR	<input type="checkbox"/>
Rindergulasch	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsschnitzel natur in Rahmsauce	12,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Kalbsbraten	10,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Gefüllte Kalbsbrust	9,80 EUR	<input type="checkbox"/>

Hauptgerichte vom Geflügel

Putensahnegeschnetzeltes	6,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Putenbrustfilet mit Curryrahmsauce	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Putenschnitzel paniert oder natur	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Hähnchenschenkel	5,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Hähnchenbrustfilet in Currysoße	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Entenbrustfilet	10,80 EUR	<input type="checkbox"/>

Hauptgerichte vom Fisch

Lachsfilet	9,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Forellenfilet mit Mandelbutter	9,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Rotbarschfilet	9,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Zanderfilet	11,00 EUR	<input type="checkbox"/>

Hauptgerichte - Vegetarisch

Gemüsestrudel	7,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Quinoa-Gemüsepfanne	6,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Bunter Gemüseteller	7,10 EUR	<input type="checkbox"/>
Paprikaschote	6,10 EUR	<input type="checkbox"/>
Kartoffel-Gemüse-Gratin	6,10 EUR	<input type="checkbox"/>
Gemüeschupfnudeln	7,60 EUR	<input type="checkbox"/>
Gemüse-Rösti mit Bergkäse überbacken	5,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Polentataschen mit Dip	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Saisonpreis	<input type="checkbox"/>
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>
vegetarische Maultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken	5,80 EUR	<input type="checkbox"/>

Hauptgerichte - Pasta

Italienische Lasagne	7,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Gnocchi in Spinatsauce oder Käsesauce	6,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Spaghetti mit Sauce nach Wahl	6,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Bandnudeln mit Lachsrahmsauce	8,50 EUR	<input type="checkbox"/>
weitere Nudelgerichte verschiedener Art auf Anfrage (Spinat, Knoblauch, Gorgonzola, Carbonara)		
Schwäbische Maultaschen	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>

Beilagen

Hausgemachte Spätzle	2,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Kartoffeln (Salz-, Kräuter-, Petersilien-, -Püree, Krokette-, Brat-)	1,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Kartoffelgratin	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Nudeln (Band-, Tomaten-, Spinat-, Hörnchen-, usw.)	1,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Schupfnudeln	2,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Reis / Tomatenreis	1,60 EUR	<input type="checkbox"/>
Frisches Gemüse nach Saison	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Semmelknödel	2,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Krautvariationen (Rotkohl, Sauerkraut, Bayrisch Kraut)	1,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Spinatspätzle	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Speckbohnen	2,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Bohngemüse	1,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Rosenkohl	1,80 EUR	<input type="checkbox"/>

Canapé / Finger Food

Bunte Gemüseplatte mit Dipp	Saisonpreis	<input type="checkbox"/>
Obstteller der Saison	Saisonpreis	<input type="checkbox"/>

Baguette mit...

...geräuchertem Lachs	2,50 EUR	<input type="checkbox"/>
...Forellenfilet	2,50 EUR	<input type="checkbox"/>
...Bergkäse	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
...Tomate und Mozzarella	2,00 EUR	<input type="checkbox"/>
...Brie	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
...Frischkäse	1,50 EUR	<input type="checkbox"/>
...rohen oder gekochten Schinken	2,00 EUR	<input type="checkbox"/>
...verschiedenen Aufstrichen (Obazda,...)	1,80 EUR	<input type="checkbox"/>

Finger Food ...

Minischinken-Croissants	1,90 EUR	<input type="checkbox"/>
Fetatäschle	1,90 EUR	<input type="checkbox"/>
Portion Quiche	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Hackbällchenspieße mit Senfgemüse	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>
Pumpenickel mit Frischkäse und Kräutern	0,60 EUR	<input type="checkbox"/>
Butterbrezel	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>
Käse-Blätterteigstangen mit Kräuter-Dip	2,10 EUR	<input type="checkbox"/>
Käse-Fruchtspieße	2,10 EUR	<input type="checkbox"/>

Speiseauswahl zum Grillbuffet

Salat-/Beilage-/Dessertauswahl von den anderen Seiten wählen,

Des GRILLERS GUT ... am Gasgrill oder Lagerfeuer**Fleisch/Wurst:**

Putensteak	<input type="checkbox"/>	Hähnchenschlegel	<input type="checkbox"/>
Schweinenackensteak	<input type="checkbox"/>	Checken-Wings	<input type="checkbox"/>
Rindersteak	<input type="checkbox"/>	Bratwurstschnecken	<input type="checkbox"/>
Schaschlik-Spieße	<input type="checkbox"/>	Käseknacker	<input type="checkbox"/>
Spare-Ribs	<input type="checkbox"/>	Bockwurst	<input type="checkbox"/>
Gyros-Spieße	<input type="checkbox"/>	Bauernbratwurst	<input type="checkbox"/>
Nürnberger	<input type="checkbox"/>	Würstchenspieß	<input type="checkbox"/>
Putenbratwurst	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>

Fisch:

Fischpäckchen mit Gemüse	<input type="checkbox"/>	Scampi-Spieße	<input type="checkbox"/>
Lachspäckchen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>

Vegetarisch:

Camembert	<input type="checkbox"/>	Fetapäckchen mit Gemüse	<input type="checkbox"/>
Gemüsespieße	<input type="checkbox"/>	Maiskolben	<input type="checkbox"/>
Gefülltes Grill-Gemüse	<input type="checkbox"/>	Folienkartoffel	<input type="checkbox"/>
Rosmarin-Kartoffeln	<input type="checkbox"/>		

Dips, Soßen und Butter:

Senf	<input type="checkbox"/>	Ketchup	<input type="checkbox"/>
Mayonnaise	<input type="checkbox"/>	Cocktailsoße	<input type="checkbox"/>
Zigeunersoße	<input type="checkbox"/>	Currysoße	<input type="checkbox"/>
Eier-Schmand-Dip	<input type="checkbox"/>	Tzatziki	<input type="checkbox"/>
Guacamole	<input type="checkbox"/>	Kräuter-Quark-Dip	<input type="checkbox"/>
Oliendip	<input type="checkbox"/>	Honig-Senf-Soße	<input type="checkbox"/>
Kräuterbutter	<input type="checkbox"/>	Knoblauchbutter	<input type="checkbox"/>
Currybutter	<input type="checkbox"/>	Chilibutter	<input type="checkbox"/>
Zwiebel-Wein-Butter	<input type="checkbox"/>	Nussige-Butter	<input type="checkbox"/>
Peffer-Butter	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>

Brot:

Baguette (hell/lauge/vollk.)	<input type="checkbox"/>	Partysonne/Rad	<input type="checkbox"/>
Ciabatta	<input type="checkbox"/>	Fladenbrot	<input type="checkbox"/>
Bauernbrot	<input type="checkbox"/>	Vollkornbrot	<input type="checkbox"/>
Stockbrotteig für Lagerfeuer	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>

Preis auf Anfrage und Auswahl

Der süße Schluss

Italienisches Tiramisu	3,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Schwäbisches Tiramisu	2,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Joghurtcreme	2,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Warmer Apfel-Himbeersalat mit Eis	3,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Mousse au Chocolate	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Minigebäck	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Himbeeren im Schnee	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Bayrisch Creme	3,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Beerengrütze mit Vanillesauce/-eis	3,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis	4,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Bratäpfel mit Vanillesoße	3,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Eiskaffee	3,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Apfelküchle mit Vanillesoße oder Eis	3,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Käsebrett (ab 5 Personen)	6,00 EUR	<input type="checkbox"/>

Kaffee/Tee und Kuchen

Kaffee/Tee bodenlos, Kaffeegeschirr	5,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Kuchen (verschiedene Sorten)	Preis auf Anfrage	<input type="checkbox"/>
Torten und Kuchen dürfen mitgebracht werden		

Sekt-Empfang

Sekt-/Cocktailempfang mit salzigem Snack (inkl. Stehtische und Service)	5,00 EUR	<input type="checkbox"/>
---	----------	--------------------------

Servicepersonal ab 21 Uhr

Pro angefangene Stunde/Servicekraft	27,00 EUR	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	-----------	--------------------------

Sonderkost bzw. Allergiker

Kommen wir gern im Rahmen unserer Möglichkeiten entgegen.
Bitte sprechen sie uns darauf im Vorfeld an.

**Alle Preise gelten pro Person und
sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Getränkeauswahl – Preise zur SELBSTBEDIENUNG

Weinkarte

Kressbronner Berghalde, Württemberg, Weinkellerei Steinhauser

Weißburgunder, Weißwein, trocken QbA.	0,75l	9,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Spätburgunder Weißherbst, trocken QbA.	0,75l	9,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Spätburgunder, Rotwein, trocken QbA.	0,75l	9,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Hausmarke Sekt, weiß trocken/halbtrocken	0,75l	7,80 EUR	<input type="checkbox"/>
Alkoholfreier Sekt	0,75l	5,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Apfel-Rosensaft	1,0l	5,50 EUR	<input type="checkbox"/>

Weinflaschen werden auf den Tischen zur Selbstbedienung eingestellt!

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,5l	1,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Limos	0,5l	1,40 EUR	<input type="checkbox"/>
Apfel-Schorle	0,5l	1,40 EUR	<input type="checkbox"/>
Lindauer Fruchtsäfte	0,5l	1,60 EUR	<input type="checkbox"/>
Bio-Seezüngle (wechselnde Sorten)	0,33l	1,60 EUR	<input type="checkbox"/>
Afri-Cola	0,5l	1,60 EUR	<input type="checkbox"/>

Biere

Weizen (Hefe/alkoholfrei)	0,5l	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>
Pils und See-Radler	0,33l	1,90 EUR	<input type="checkbox"/>
Export, naturtrübes Kellerbier	0,5l	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>

Spirituosen

Ramazotti	2cl	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Williams	2cl	2,20 EUR	<input type="checkbox"/>
Obstbrände	2cl	1,70 EUR	<input type="checkbox"/>

Kaffee-/Tee-/Kakaospezialitäten Bio und Faire

Pro Tasse am Automat		1,30 EUR	<input type="checkbox"/>
----------------------	--	----------	--------------------------

Korkgeld

Pro mitgebrachter Fremdfflasche Korkgeld		7,00 EUR	<input type="checkbox"/>
--	--	----------	--------------------------

Raummiete

Inkl. Reinigung und WC-Benutzung		250,00 EUR	<input type="checkbox"/>
Geschirr, Besteck & Gläserpauschale (einfach)		6,50 EUR	<input type="checkbox"/>
Getränke müssen vom Haus bezogen werden, keine Nutzung der Küche			
Inkl. Spülküche + Kühlhaus) möglich. Ein Kühlschrank möglich.			

Ihre Notizen:

Allgemein:

Veranstaltungsart:

Veranstaltungsdatum:

Beginn der Veranstaltung:

Ende der Veranstaltung:

Personenzahl Erwachsene:

Personenzahl Kinder 4-13 Jahre:

Personenzahl Kinder unter 3 Jahren:

Menü

Vorspeise und/oder Suppe:

Vegetarier:

Hauptgang:

Dessert:

Getränke

Weine:

Sektempfang:

Sonstiges:

Dekoration

Farbe der Tischdecken:

Servietten:

Blumenschmuck:

Menükarten:

Bemerkungen:

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen in den Jugend- und Tagungshäusern der Diözese Rottenburg-Stuttgart

I: Geltungsbereich

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der Jugend- und Tagungshäuser sowie für alle Lieferungen und Leistungen, die im Zusammenhang mit diesen Veranstaltungen stehen und deren Durchführung betreffen.

Sie gelten auch für alle weiteren Räume, Vitrinen, Wand- und sonstige Flächen sowie für Räume von Veranstaltungsbereichen, die mit dem Jugend- oder Tagungshaus in Verbindung stehen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -Partner, Haftung

Mit der Reservierungsbestätigung des Jugend- und Tagungshauses über die Reservierung von Räumen und Flächen, die Verpflegung sowie von Lieferungen und Leistungen kommt der Vertrag mit dem Veranstalter zustande.

Ist der Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Besteller gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Jugend- und Tagungshaus eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.

Das Jugend- und Tagungshaus haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Veranstalters auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Jugend- und Tagungshaus die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Jugend- oder Tagungshauses beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Jugend- und Tagungshauses beruhen.

Einer Pflichtverletzung des Jugend- und Tagungshauses steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Jugend- und Tagungshauses auftreten, wird dieses bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Veranstalters bemüht sein, Abhilfe zu schaffen.

Der Veranstalter ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Jugend- und Tagungshaus rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Veranstaltungen nach 21 Uhr, Aufrechnung

Das Jugend- und Tagungshaus ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Jugend- und Tagungshaus zugesagten Leistungen zu erbringen.

Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Jugend- und Tagungshauses zu bezahlen. Dies gilt auch für vom Veranstalter veranlasste Leistungen und Auslagen des Jugend- und Tagungshauses an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.

Eine Erhöhung der Umsatzsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Veranstalters. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als 120 Tage, behält sich das Jugend- und Tagungshaus das Recht einer Preisänderung vor.

Für Veranstaltungen nach 21 Uhr des Veranstaltungstages werden pro angefangener Stunde und pro anwesender Servicekraft € 27,00 zusätzlich berechnet.

Sämtliche Jugend- und Tagungshausrechnungen sind sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug zahlbar.

Der Veranstalter kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Jugend- und Tagungshauses aufrechnen.

IV. Bekanntgabe der endgültigen Teilnehmerzahl, Kosten bei Abbestellung/Reduzierung durch Veranstalter

Der Veranstalter hat dem Jugend- und Tagungshaus 14 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Teilnehmerzahl bekannt zu geben, um eine sorgfältige Vorbereitung zu gewähren.

Vom Veranstalter bei Abbestellung/Reduzierung der Leistungen zu tragende Kosten bei vereinbarter Tagungs-/Seminarpauschale:

- Abbestellung/Reduzierung am Anreisetag: Berechnung von 80% der gebuchten Leistungen
- Abbestellung/Reduzierung 1 bis 14 Kalendertage vor der Veranstaltung: Berechnung von 66% der gebuchten Leistungen
- Abbestellung/Reduzierung 15 bis 21 Kalendertage vor der Veranstaltung: Berechnung von 33% der gebuchten Leistungen
- Abbestellung/Reduzierung bis 22 Kalendertage vor der Veranstaltung: Berechnung von 20% der gebuchten Leistungen
- Abbestellung/Reduzierung 3 Monate vor Veranstaltung: Kostenfrei.

Vom Veranstalter bei Abbestellung/Reduzierung der Leistungen zu tragende Kosten in anderen Fällen:

Sofern zwischen dem Jugend- und Tagungshaus ein Termin zum kostenfreien Rücktritt/zur kostenfreien Abbestellung in Textform vereinbart wurde, kann der Veranstalter bis dahin vom Vertrag kostenfrei zurücktreten bzw. diesen stornieren.

Ansonsten hat er in jedem Fall die vertraglich vereinbarte Raummiete sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn er vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

Erfolgt die Abbestellung/Reduzierung der Teilnehmerzahl seitens des Veranstalters erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin, ist das Jugend- und Tagungshaus berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jeder späteren Stornierung 70% des Speisenumsatzes.

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:

vereinbarter Essens-/Menüpreis x Teilnehmerzahl.

Der Abzug ersparter Aufwendungen ist bei Nr. 2 und 3 berücksichtigt.

Dem Veranstalter steht der Nachweis frei, dass dem Jugend- und Tagungshaus ein Anspruch gemäß vorgenannten Nummern 2 und/oder 3 nicht oder nicht in geforderter Höhe entstanden ist.

V. Rücktritt des Jugend- und Tagungshauses

Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Veranstalter innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Jugend- und Tagungshaus in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Veranstalter nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Veranstalter auf Rückfrage des Jugend- und Tagungshauses auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

Ferner ist das Jugend- und Tagungshaus berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, falls beispielsweise

- Höhere Gewalt oder andere vom Jugend- und Tagungshaus nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z. B. zum Veranstalter oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden;
- das Jugend- und Tagungshaus begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die

Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Jugend- und Tagungshauses in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Jugend- und Tagungshauses zuzurechnen ist;

- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.

Bei berechtigtem Rücktritt des Jugend- und Tagungshauses entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz.

VI. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung in Textform mit dem Jugend- und Tagungshaus.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung Gemeinkosten berechnet.

Bei mitgebrachten Speisen behält sich das Jugend- und Tagungshaus vor, Proben von diesen einzubehalten.

VII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

Soweit das Jugend- und Tagungshaus für der Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Veranstalters.

Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Jugend- und Tagungshaus von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Jugend- und Tagungshauses bedarf dessen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Jugend- und Tagungshauses gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Jugend- und Tagungshaus diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Jugend- und Tagungshaus pauschal erfassen und berechnen.

Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Jugend- und Tagungshauses berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Jugend- und Tagungshaus eine Anschlussgebühr verlangen.

Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete Anlagen des Jugend- und Tagungshauses ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

Störungen an vom Jugend- und Tagungshaus zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Jugend- und Tagungshaus diese Störungen nicht zu vertreten hat.

VIII. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Jugend- und Tagungshaus.

Das Jugend- und Tagungshaus übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Jugend- und Tagungshauses. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Jugend- und Tagungshaus ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen.

Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Jugend- und Tagungshaus berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Veranstalters zu entfernen.

Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Abrufen von Gegenständen vorher mit dem Jugend- und Tagungshaus abzustimmen.

Mitgebrachte oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Jugend- und Tagungshaus die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Jugend- und Tagungshaus für die Dauer des Verbleibes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Veranstalter steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

IX. Haftung des Veranstalters für Schäden

Sofern der Veranstalter Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude und/oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

Das Jugend- und Tagungshaus kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

X. Schlussbestimmungen

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme/Reservierungs-bestätigung oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des jeweiligen Jugend- und Tagungshauses.

Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des jeweiligen Jugend- und Tagungshauses.

Es gilt deutsches Recht.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen geltend die gesetzlichen Vorschriften.

Stand: 05/2011