

# MENÜ UND BANKETTMAPPE

2023



## STRANDHALLE GRÖMITZ GMBH



Angebote unterbreiten zu dürfen. Gerne richten wir Ihre Feier mit diesem einmaligen Ostseeblick und der großartigen Atmosphäre direkt hier am Strand aus und sichern Ihnen schon heute unsere größte Aufmerksamkeit bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung zu. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein!!



---

Liebe Gäste!!

Wir das Team der  
Strandhalle Grömitz freuen  
uns, Ihnen unsere

Ihre Strandhalle Grömitz  
[www.strandhalle-groemitz.de](http://www.strandhalle-groemitz.de)



## Kulinarische Extras zum Empfang oder für den kleinen Imbiss

### Schnittchen vom Stangenweißbrot mit:

**Französischem Weichkäse**

Stück € 4,00

**Holsteiner Zwiebelmett**

Stück € 4,00

**Roastbeef rosa gebraten mit  
frischem Meerrettich**

Stück € 6,50

**Rauchschinken**

Stück € 5,00

**Mettwurst mit Gürkchen  
garniert**

Stück € 4,00

**Hausgebeizter Räucherlachs  
mit Preiselbeer- Sahne**

Stück € 7,50

**Holsteiner Katenrauchschinken  
mit Maiskolben**

Stück € 6,50

## WARMER SCHLEMMEREIEN

### PORTION

**Chili con carne mit Baguette**

Portion € 9,50

**Gulaschsuppe mit Brot**

Portion € 8,50

**Kartoffel – Lauchcremesuppe  
mit Speckstreifen**

Portion € 8,50

**Currywurst mit hauseigener  
Soße und Baguette**

Portion € 8,50

### Süße Naschereien

**Mini – Plundergebäck**

Stück € 3,00

**Muffins**

Stück € 3,00

**Diverse kleine  
Blechkuchen**

Stück € 3,50

Gerne reichen wir Ihnen vorweg  
Finger **Food** in folgenden  
Varianten

### Vorschlag 1

Rauch und Graved Lachs

Canapés

Kleine Melonen - Schiffchen mit

Holsteiner Katenschinken

Matjestatar im Schluckglas

serviert

Gefüllte Crêpe Röllchen mit

Frischkäse und Tomaten

Tomate – Mozzarella Spieß,

Bruschetta

**Preis pro Person € 25,-**

### Vorschlag 2

Mozzarellasticks mit Cocktaildip,

Wiener im Röstimantel

Chicken Wings, kleine Mini-

Frikadellen fein garniert

kleine verschiedene Mini- Pizza,

Tapas im Speckmantel

**Preis pro Person € 23,50**

# Gruppenkarte

Speziell für Reise - Busgruppen  
ab 30 Personen

## Vorschlag

### Suppen

SCHAUMSUPPE VON DER  
SÜSSKARTOFFEL

mit Bacon, Minze und  
Croutons € 8,-

\*\*\*

TOMATENCREMESUPPE

mit Croutons und  
Tomatenwürfeln

€ 8,-



FRIESENSCHNITZEL  
Gebratenes Schweineschnitzel  
mit Bratkartoffeln,  
Räucherlachs, Sauce  
Hollandaise und Spiegelei  
**Euro 24,-**

\*\*\*

RINDERLEBER  
mit Speckbohnen, Apfel-  
Zwiebelgemüse, Jus und  
Kartoffelpüree

**Euro 20,-**

\*\*\*

HAMBURGER  
PANNFISCH  
Dorschfilet auf der Haut  
gebraten mit Bratkartoffeln  
körniger Senfsauce  
und Dill- Gurkensalat

**Euro 24,-**

\*\*\*

SCHOLLENFILET  
in der Eihülle gebraten  
mit hausgemachter  
Remouladensauce,  
Bratkartoffeln und grünem  
Salat mit Orangendressing

**Euro 23,-**

\*\*\*

KROSS GEBRATENES  
LACHSFILET  
auf einem grünem  
Erbsenpüree  
Zuckerschotensalat mariniert  
mit Honig- Vinaigrette  
und confierten Tomaten  
**Euro 25,-**

### Dessert

VANILLE CRÈME  
BRÛLÉE  
mit karamellisierten  
Wallnüssen  
Beerenauslese  
und frischer Minze  
**Euro 8,-**

\*\*\*

PANNA COTTA  
mit frischen Erdbeeren,  
Himbeersauce und frischer  
Minze  
**Euro 8,-**

\*\*\*

HAUSGEBACKENER  
APFELSTRUDEL  
mit Vanillesoße und Vanilleeis  
**Euro 8,-**

**Stellen Sie sich aus den  
Gerichten  
Ihr eigenes Menü  
zusammen!!**

**Unsere „Gruppen“  
Klassiker**

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Bratkartoffeln und  
Salatbouquet  
**Euro 20,00 pro Person**  
\*\*\*

**dazu empfehlen wir  
unser Kaffeegedeck mit:**

**Kaffee / Tee satt und 1 Stück  
hausgemachter Torte aus  
unserer Naschwerkstatt  
pro Person € 10,50**

**Unsere Naschwerkstatt**



**LOUNGE FEELING**



**Menüvorschläge**

**Menü 1**

Gratinierter Ziegenkäse mit  
Ananas Chutney und  
mariniertem Feldsalat  
\*\*\*

Argentinischer Rinderrücken  
in der Frühlings- Zwiebelkruste  
mit sautierten Pfifferlingen und  
Kräuter- Kartoffelstampf  
\*\*\*

Gebratener Pfirsich mit  
Mascarponecreme  
und Ahornsirup

**Euro 49,- pro Person**

**Menü 3**

Büffelmozzarella mit  
Basilikumcreme  
Limetten- Vinaigrette  
und Kirschtomate  
\*\*\*

Karotten- Ingwersuppe mit  
gebratenem Hähnchenspieß  
und Zitronengrasschaum  
\*\*\*

Geschmorte  
Ochsenbäckchen auf einer  
Kartoffel- Zwiebel- Creme,  
Ofenfeigen und Zuckerschoten  
\*\*\*

Vanille Creme brûlée  
mit Zwetschgenröster  
**Euro 62,- pro Person**

**Menü 2**

Kabeljaufilet mit einer Paprika-  
Vanillevinaigrette auf  
Selleriecreme und mariniertes  
Zucchini  
\*\*\*

gebratenes Maishähnchen auf  
einem Süßkartoffelpüree,  
gefüllte Champignons und  
gebratenen jungem Babyspinat  
\*\*\*

Panna Cotta mit frischem  
Mangosalat und Mangosorbet  
**Euro 48,- pro Person**

### Menü 4

Gegrillte Jakobsmuscheln mit  
Blumenkohlpüree und  
Kapernvinaigrette  
\*\*\*

Parmesanschaumsüppchen  
mit Oliventapenade und Chiliöl  
\*\*\*

Rosa gebratenes  
Kalbsrückensteak  
mit einem  
Kartoffelbaumkuchen,  
erlesene Gemüseauswahl  
und Sauce Bèarnaise  
\*\*\*

Hausgebackener Strudel gefüllt  
mit Rhabarber und Himbeeren  
auf einer Vanillesoße und  
Schokoladeneis  
**Euro 76- pro Person**

### Menü 6

Vitello Tonnato mit  
Thunfischsoße und  
Kapernäpfel  
\*\*\*

Rote Currysuppe mit  
Hühnchenbrust und Gemüse  
\*\*\*

Tournedos vom Rinderfilet  
gebratener grüner Spargel,  
frische Pfifferlinge  
und Chorizopolenta  
\*\*\*

Ofenfrischer Kaiserschmarren  
mit karamellisierten Mandeln  
und Rosinen, Apfelmus  
und Preiselbeeren

**Euro 78,- pro Person**



Ostsee in Flammen

### Menü 5

Zitronengrassüppchen mit  
Curry abgeschmeckt und  
gebratenem Garnelenspieß  
\*\*\*

Roastbeef, leicht angebraten  
mit Tomenpesto und frisch  
gehobeltem Parmesan  
\*\*\*

Medaillons vom Seeteufelfilet  
mit Bacon umwickelt auf kalten  
marinierten Zucchini spaghetti,  
kleinem Gemüse und  
Vanilleschaum  
\*\*\*

Nusskuchen hausgebacken  
an Mirabellenkompott und  
Zitroneneis

**Euro 74,- pro Person**

**Stellen sie sich gerne aus  
den Vorschlägen Ihr eigenes  
Wunschmenü zusammen  
oder teilen sie uns Ihre  
individuellen Wünsche mit!!**



## Büfettvorschläge ( ab 50 Personen )

### Vegetarisches Buffet

#### Vorspeisen

Mozzarellaspieße mit  
Strauchtomaten  
Avocado- Tomatensalat  
Rohkostsalate mit  
verschiedenen Dressings  
Hirtensalat mit Fetakäse und  
knackigem Rucola  
Mediterran gegrilltes Gemüse  
mit frischem Knoblauch und  
Kräutern

#### Suppe

Karotten- Ingwersuppe mit  
gerösteten Kürbiskernen

#### Warme Gerichte

Kartoffel- Lauch- Gratin mit  
Safransahne  
Spätzle Pfanne mit frisch  
geriebenem Bergkäse und  
gerösteten Zwiebeln  
Kartoffel- Spinatklößchen im  
Parmesan- Nussmantel  
Kleine Sojabratlinge  
Piccata vom Tofu auf  
Tomatenspaghetti

#### Aus der Riesenpfanne

Wokstation mit asiatischem  
Gemüse und Glasnudeln

#### Dessert

Gratin von frischen Früchten  
Joghurtterrine

**Euro 45,00 pro Person**



### Holsteiner Büfett

#### Vorspeisen

Friesenroastbeef- rosa gebraten  
auf mariniertem Wurzelgemüse  
und Remouladensoße  
Allerlei aus dem Räucherkasten  
mit Sahne- und Preiselbeer  
Meerrettich, dazu  
Zitronensterne und frischem Dill  
Verschiedene Matjesvariationen  
und im Ganzen pochierter  
Norweger Lachs im Algennest  
Holsteiner Landrauchschinken auf  
Melonenbarkassen  
Tomatencarpaccio mit Mozzarella  
und frischem Basilikumpesto  
gartenfrisches Salatbuffet mit  
hauseigenem Dressing und  
verschiedene Brotvariationen  
und Butter

#### Warme Gerichte

Ofenfrischer Krustenbraten mit  
einer Zwiebelsoße  
Schweinemedallions in einer  
Gorgonzolasoße mit Pennenudeln  
Frisches Kabeljaufilet auf  
Blattspinat mit einer Hummersoße  
und gerösteten Champignons

#### Beilagen

Kartoffel- Sahnegratin,  
Speckböhnchen  
gebackene Blumenkohlröschen  
Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln

#### Aus der Riesenpfanne

Feuriger Kartoffel- Gulasch mit  
frischen Champignons, Zwiebeln,  
Paprika und Chilli

#### Dessert

Verschiedene Käseauswahl  
mit Trauben  
Kleine Gefüllte Windbeutel  
Hausgemachtes Tiramisu  
Bayrisch Creme mit Himbeermark

**Euro pro Person 59,-**



### Rustikales Büfett

#### Vorspeisen

Holsteiner Vesperplatte mit  
Schinken, Katenrauchmettwurst,  
Bauernsülze, Rotwurst,  
Leberwurst und Thüringer Mett  
Gefüllte russische Eier  
lecker garniert  
Glückstädter Matjesvariationen  
auf Apfel- Zimtschmand  
und Preiselbeer- Sahne  
Kleine Frikadellen und  
Schnitzelchen mit saurem  
Gemüse  
Knackiges Salatbüfett mit  
Hausdressing  
Allerlei aus der Backstube  
und Butter

#### Warme Gerichte

Braten vom Holsteiner  
Landschwein gefüllt mit  
Backpflaumen, Rosinen und  
Zwiebeln in einer Apfel-  
Calvadossauce  
Gebratene Fischfilets auf einem  
Tomaten- Champignon Gemüse

#### Beilagen

Rosmarinkartoffeln,  
Kartoffelgratin, Apfelrotkohl

#### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Panna Cotta Creme  
mit Erdbeersauce

**Euro 39,- pro Person**



---

## **Rundum Sorglos** **Paket Nr. 1**

**ab 50 Personen**

***Empfang mit Prosecco,  
Orangensaft und Mineralwasser***

---

### **Büfett**

---

#### **Vorspeisen**

Gefüllte Kirschtomaten mit  
Frischkäse  
Lachsforelle im Ganzen auf einem  
Apfel- Feldsalatbett und  
Feigensenf  
Bunter Melonensalat mit  
verschiedener  
geräucherter Schinkenauswahl  
Kirschtomaten mit  
Babymozzarella  
und Basilikumvinaigrette  
Graved Lachs, Räucherlachs,  
Makrelenfilets  
und Heilbutt - Ecken mit gefüllten  
Eiern, Kaviar und Zitronensterne  
Roastbeef Röllchen mit  
Spargelspitzen  
und einer Meerrettichhaube  
Knackig, sommerliches  
Salatbuffet mit  
zweierlei Dressing verschiedene  
Brotvariationen und Butter

#### **Warme Gerichte**

mit frischen Kräutern im Ganzen  
gebratenes  
Argentinisches Rumpsteak  
mit einer Soße Bèarnaise  
Medaillons vom Seeteufel in einer  
Knoblauch- Paprika-  
Konfettibutter

Scallopine ( Kalbsschnitzel), in  
einer Limettensoße und  
gebratenem Baconchips

#### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln mit  
Kräuterquark, frischer Spargel  
(nur zur Saison), erlesene  
Gemüseauswahl

Knusprige Bratkartoffeln, Fenchel-  
Orangengemüse

#### **Aus der Riesenpfanne**

Rotes feuriges Curry vom  
Freilandhuhn mit Sojasproßen,  
grünem Spargel und  
frischem Koriander, Kräuterrisotto

#### **Dessert**

Französische und italienische  
Käsevariationen  
mit Trauben und Feigensenf  
zweierlei Mousse von der  
Schokolade im Glas mit frischer

#### **Beerenauslese**

gebackene Topfenknödel im  
Wallnussmantel auf einem  
Zwetschgenbett

#### **Unser Mitternachtsimbiss**

Currywurst mit hauseigener Soße  
original in der Pappe serviert und  
Holzspieß

#### **inklusive folgender Getränke**

Prosecco, Strandhallen Weiß und  
Rotwein, alkoholfreie Getränke  
Biere vom Fass, Kaffee, Tee,  
Cappuccino, Espresso

#### **Für einen Zeitraum**

#### **von 7 Stunden**

Dazu festlich eingedekte Tische,  
und Bereitstellung der  
Menükarten

**Euro 145,- pro Person**



## **Rundum Sorglos** **Feier Paket Nr. 2**

### **ab 50 Personen**

**Empfang mit Prosecco,**  
**Orangensaft und Mineralwasser**

#### **Vorspeisen**

Variation von Räucherfischen  
(Räucherlachs, Kieler Sprotten,  
Pfeffer,- Zwiebelmakrele und  
Heilbutt) umlegt  
mit einem Ostseealgsalat und  
frisch gehobeltem Meerrettich  
Garnelenpyramide mit Knoblauch  
und Cocktaildip  
Zucchinischiffchen gratiniert mit  
Frischkäse  
Frisch gebratene mit Olivenöl und  
Kräutern eingelegte Antipasti  
Medaillons vom Schweinefilet  
garniert mit frischen Früchten und  
Waldorfsalat  
Frische Blattsalate vom Markt,  
Radieschen Sprossen und  
Wildkräutern  
Cocktail sowie French- Dressing  
Brotkorb mit allerlei aus der  
Backstube und Butter

#### **Suppe**

Consommé von der  
Strauchtomate  
mit altem Sherry abgeschmeckt  
Tomaten- Concassè und  
Chesterstange

#### **Warme Gerichte**

Gebratene Medaillons vom  
Norweger Fjordlachs auf einem  
Ragout von Zucchini, Kartoffel  
und Cherrytomate, abgeschmeckt  
in einer leichten Pernodsahne  
Ofenfrische Ochsentrüffel mit  
glasierten Feigen und  
Kaiserschoten

#### **Beilagen**

Mediterrane Gemüselasagne,  
Kürbisstampf  
mit geschmorten Zwiebeln,  
Schafskäse mit frischen Kräutern  
und Knoblauch gegrillt,  
kleine Ofenkartoffeln mit Sour  
Creme

Gemüse vom Feld

#### **Aus der Riesenpfanne**

Fischpfanne mit Crevetten und  
Gemüse, Spaghetti aglio e olio mit  
frischem Knoblauch und Chilliöl

#### **Dessert**

Creme brûlée mit karamellisierten  
Walnüssen  
Eisbombe garniert  
mit frischem Obst  
Käsewürfel mit Trauben und  
Baguette  
verschiedene Obstspieße mit  
Schokolade glasiert  
gebackene Bananen mit einem  
Ragout von Orangen und Zimt

#### **inklusive folgender Getränke**

Prosecco, Strandhallen Weiß und  
Rotwein, alkoholfreie Getränke  
Biere vom Fass, Kaffee, Tee,  
Cappuccino, Espresso

#### **Für einen Zeitraum** **von 7 Stunden**

Dazu festlich eingedeckte Tische,  
und Bereitstellung der  
Menükarten

**Euro 129,- pro Person**



## Rundum Sorglos Paket

### Nr. 4

ab 50 Personen

**Empfang mit Prosecco,  
Orangensaft und Mineralwasser**

### **Menü**

#### Suppe

Hochzeitssüppchen  
mit Markklößchen, Eierstich und  
Gemüwestreifen  
dazu reichen wir frisches  
Baguette

\*\*\*

#### Hauptgericht

Saltimbocca vom Schweinefilet  
mit Salbei und Holsteiner  
Katenschinken  
gefüllt auf Ratatouille und  
cremiger Polenta

\*\*\*

#### Dessert

Vanille Creme Brulee  
mit Beeren und Bananeneis

#### Mitternachtsimbiss

Holsteiner Kartoffelsuppe mit  
Schnippelwurst und Baguette

Prosecco, Strandhallen Weiß und  
Rotwein, alkoholfreie Getränke  
Biere vom Fass, Kaffee, Tee,  
Cappuccino, Espresso

#### Für einen Zeitraum von 7 Stunden

Dazu festlich eingedeckte Tische  
und Bereitstellung der  
Menükarten

**Euro 120,- pro Person**

**inklusive folgender Getränke:**

---

### Weiterhin bieten wir Ihnen verschiedene Bausteine für Ihre Feier an, zum Beispiel:

Aperitif mit kleinen Appetitanregern  
entweder im Saal oder bei schönem Wetter am Strand in der Ostseelounge

\*\*\*

Hochzeitstorte aus der Hauseigenen Patisserie

\*\*\*

Hintergrundmusik und Mikrofonanlage

\*\*\*

Unterschiedliche Bestuhlungsformen

Runde Tische, Blöcke, Tafeln

\*\*\*

**DJ Empfehlung** ( Stephan Nanz Tel. 0173/6751000 )

**Musik - Band Empfehlung** ( Atlantik Dance Band, Herr Bruhn Tel. 04521/6521 )

\*\*\*

Dass die Tische geschmackvoll mit weißer Tischwäsche,  
Stoffservietten und Kerzen eingedeckt sind, ist für uns selbstverständlich.

Auch stehen verschiedene Kerzenleuchter zur Verfügung.

Ebenso bei der Blumendekoration stehen wir mit unserer Erfahrung und unseren Partner bereit.

Gerne stellen wir Ihnen auch **Stuhlhussen in Creme**

zur Verfügung, hierfür berechnen wir für die Bereitstellung und Reinigung **€ 2,50 pro Husse**.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen der Strandhalle Grömitz GmbH

### I Geltungsbereich

1. Die nachstehenden allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen gelten für die Überlassung von Bankett- Veranstaltungsräumen und Restaurants sowie hierfür gewünschte gastronomische, sowie sonst im Zusammenhang stehende Lieferungen und Leistungen. Vertragspartner ist die Strandhalle Grömitz GmbH - im Folgenden **SHG.** genannt- sowie der Veranstalter.

2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden keine Anwendung. Mit Abschluss des Veranstaltungsvertrages akzeptiert der Veranstalter, den Geltungsbereich und die nachstehenden allgemeinen Bedingungen, dies gilt auch für den Fall, dass der Veranstalter in seinen AGBs eine solche Anwendungsklausel benutzt.

### II Zustandekommen des Veranstaltungsvertrages

Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden erst mit einer schriftlichen Bestätigung **der SHG.** bindend. Die Überlassung von Räumen, Teilflächen sowie deren Unter- und Weitervermietung ist generell untersagt oder bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung **der SHG.**

### III Teilnehmerzahl

Der Veranstalter muss der **SHG.** die endgültige Teilnehmerzahl spätestens vier Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen (bei sog. Spontanveranstaltungen 48 Stunden vorher), da anderenfalls eine sorgfältige Vorbereitung nicht mehr gewährleistet werden kann. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, werden bis maximal 3 % berücksichtigt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben, wird der Abrechnung die effektive Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

### IV Preise und Zahlungsbedingungen

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Die **SHG.** behält sich Preisänderungen für den Fall vor, dass der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss der Durchführung der Veranstaltung 6 Monate überschreitet und soweit seit Vertragsabschluss Einkaufspreise, Lohnkosten etc. sich verändert haben.

2. Rechnungen der **SHG.** sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum spätestens binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung, ohne Abzug zu zahlen. Tritt Verzug ein, so ist die KGB berechtigt, Zinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen Basiszinssatz nach § 247 BGB zu verlangen.

3. Die **SHG.** ist berechtigt, angemessene Vorauszahlungen oder gleichwertige Sicherheiten zu verlangen.

### V Rücktritt vom Vertrag

1. Wird die von der **SHG.** verlangte angemessene Vorauszahlung oder Sicherheit nach Verstreichen einer gesetzten angemessenen Frist mit 1-wöchiger Nachfrist -eine Ablehnungsandrohung ist nicht erforderlich- nicht geleistet, so ist die **SHG.** unmittelbar berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Für Spontanveranstaltungen für die weniger als 2 Wochen zum Veranstaltungsbeginn verbleiben, muss die Vorauszahlung oder Sicherheit mindestens 48 Stunden vor Beginn vorgelegt werden. Anderenfalls berechtigt dies die **SHG.** zum sofortigen Vertragsrücktritt. Auf weitere Nachfristen oder eine Ablehnungsandrohung wird gegenseitig verzichtet.

2. Ein weiteres Rücktrittsrecht ergibt sich aus sachlich gerechtfertigten Umständen, wie höhere Gewalt, irreführende oder falsche Angaben des Veranstalters, Anlass zu der Annahme, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hauses gefährden könne oder unerlaubt untervermietet und somit das Festhalten am Vertrag aus verständiger Sicht für die **SHG.** nicht zumutbar erscheint.

Die **SHG.** ist in den Fällen, in denen der Kündigungsgrund vom Veranstalter geschaffen wurde, berechtigt, Schadensersatz zu verlangen. Ein Anspruch auf Schadensersatz des Veranstalters besteht nur bei vorsätzlichen oder grobfahrlässigen Verhalten der **SHG.**

### VI Rücktritt des Veranstalters

1. Der Veranstalter kann kostenfrei nur bis 8 Wochen vor Veranstaltung zurücktreten. Beim Rücktritt innerhalb von 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 80 % und ab 4 Wochen 100 % des geplanten Vertragsvolumens in Rechnung gestellt. Die vorstehende Stornogebühr fällt auch dann an, wenn die vereinbarten Leistungen nur teilweise seitens des Veranstalters storniert werden. Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der **SHG.** der eines höheren Schadens vorbehalten. (z.B. Gewinnausfall). Spontanveranstaltungen können nur bis 7 Tage vor dem Termin kostenfrei storniert werden. Bei Rücktritt innerhalb von 7 Tagen werden 80 % Stornogebühren verlangt.

### VII Haftung

Die **SHG.** haftet mit Ausnahme grober Fahrlässigkeit bzw. Vorsatzes grundsätzlich nicht für Personen- oder Sachschäden. Die Haftung übernimmt der Veranstalter. Auf Verlangen der **SHG.** hat dieser den Abschluss geeigneter Versicherungen nachzuweisen. Um Beschädigungen an den Räumen zu vermeiden, ist der Veranstalter verpflichtet,

Dekorationsmaterial oder sonstige Gegenstände nur mit schriftlicher Zustimmung anzubringen bzw. aufzustellen. Der Veranstalter übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere verwendetes Dekorations- oder sonstiges Material oder Aufbauten den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Auf- und Abbauarbeiten sind stets unter Einhaltung sämtlicher öffentlich-rechtlicher Schutzvorschriften (z.B. Lärmschutz), sowie unter größtmöglicher Beachtung nachbarrechtlicher Interessen durchzuführen.

### VIII Technische Einrichtungen

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

### IX Werbung

Erfolgt eine Veröffentlichung oder Werbung in Zeitungsanzeigen ohne schriftliche Zustimmung und werden dadurch die Interessen der **SHG.** beeinträchtigt, so hat diese das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

### X Veranstaltung mit Musik

Für Verwendung von Musik hat sich der Veranstalter grundsätzlich um die Genehmigungen der GEMA vor Beginn der Veranstaltung zu kümmern. GEMA Gebühren sind direkt zu entrichten. Sollte die **SHG.** von der GEMA in Anspruch genommen werden, stellt der Veranstalter die **SHG.** von sämtlichen Pflichten und Inanspruchnahmen durch die GEMA frei, bzw. leistet Schadensersatz. **Bitte beachten sie das die Endzeit für das Abspielen von Musik durch einen DJ oder eine Band bei 03.00 Uhr und das Veranstaltungsende der Veranstaltung oder Feier spätestens bei 04.00 Uhr liegt.**

### X| Mitbringen von Speisen & Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nur dann mitbringen, wenn die **SHG.** dem zuvor schriftlich zugestimmt hat. Die Zustimmung kann von der Zahlung eines Beitrages zur Deckung der Gemeinkosten abhängig gemacht werden.

### XI| Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Lübeck.

### XII| Schlussbestimmungen

1. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihrer möglichst nahkommenden Regelung.
2. Abweichende Vereinbarungen in den Verträgen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für die Abänderung dieser Schriftformklausel.

**Stand: Januar 2015**

