

BANKETTMAPPE

ZOLLHAUS

2025

IHRE FEIER IN EINER HISTORISCHEN
GRENZSTATION AM BODENSEE.





+49 (0) 151 413 752 27
info@zollhaus-ludwigshafen.de
www.zollhaus-ludwigshafen.de

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie im historischen Ambiente des Zollhauses begrüßen zu dürfen. Sie möchten Ihre Hochzeit feiern, einen Empfang geben oder eine formvollendete Veranstaltung im Kreis von Freunden und Familie in stilvoller Atmosphäre genießen?

Wir sorgen für ein Ambiente zum Wohlfühlen.

Unser Küchenchef legt höchsten Wert auf die Verwendung frischer, hochwertiger und regionaler Produkte. Die Menüvorschläge gewähren Ihnen einen Einblick in die kreative Vielfalt unserer Küche. Wählen Sie zwischen der Zusammenstellung eines eigenen 3- oder 4-Gang-Menüs oder entscheiden Sie sich für eines unserer Buffets. Jedes Menü oder Buffet spiegelt die große Auswahl unserer Küche wieder und kann selbstverständlich ganz nach Ihren individuellen Wünschen angepasst werden.

Das Zollhaus-Team freut sich, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen, und berät Sie sehr gerne bei den Vorbereitungen Ihrer Feierlichkeit und der Auswahl des passenden Menüs sowie begleitender Getränke.

Unsere Angebote für das Erdgeschoss gelten ab 70 Personen. Veranstaltungen im Zollhaus-Foyer sind für 40 bis 70 Personen möglich. Für das Obergeschoss, Dachgeschoss und die Dachterrassen haben wir keine festgelegte Personenzahl. Alle Preise dieses Angebots verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, und bei Veranstaltungen in unseren Vertragsräumlichkeiten ist der Service bis 00:00 Uhr inklusive.

Wir freuen uns, Sie schon bald als unsere Gäste persönlich zu begrüßen und stehen für weitergehende Fragen gerne zur Verfügung. Vereinbaren Sie gerne einen Termin zu einem persönlichen Beratungsgespräch.



„FEIERN IM ZOLLHAUS“

Für unsere Gäste bieten wir die Möglichkeit, direkt vor dem Zollhaus auf einem öffentlichen Parkplatz zu parken. Gerne stellen wir Ihnen hierfür kostenlose Parkkarten zur Verfügung.

Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass gemäß örtlicher Vorschriften ab 01:00 Uhr die Lautstärke der Musik reduziert werden muss. Ab 02:00 Uhr ist jegliche Musikuntersagung wirksam, und zu diesem Zeitpunkt starten auch unsere Aufräumarbeiten. Die Sperrstunde ist auf 03:00 Uhr festgelegt.

Bitte beachten Sie, dass Veranstaltungen im Erdgeschoss ausschließlich für Gruppen ab 70 Erwachsenen angeboten werden. Sollten Sie bereits eine verbindliche Reservierung getätigt haben und die Anzahl der Erwachsenen fällt nachträglich darunter, wird dennoch eine Pauschalgebühr für alle gebuchten Angebote berechnet. In Abhängigkeit von einer Absprache und Genehmigung durch die Geschäftsführung besteht auch die Möglichkeit, eine Veranstaltung mit weniger als 70 Personen durchzuführen.

Wir möchten höflich darauf hinweisen, dass die Nutzung von Wunderkerzen im Zollhaus sowie das Verstreuen von Konfetti innerhalb und außerhalb des gesamten Geländes nicht gestattet ist. Wir appellieren an Ihre Kooperation, um mögliche Brandschäden oder sonstige Schäden während Ihrer Veranstaltung zu vermeiden.



INHALTSVERZEICHNIS

Raummiete, Ausstattung und Technik	Seite 1
Highlights, Sonstiges und Service	Seite 2
Freie Trauung und Sektempfang	Seite 3
Getränkepauschale und Korkgeld	Seite 4
Getränkekarte	Seite 5 & 6
Weinkarte	Seite 7
Menüvorschläge	Seite 8
Buffetvorschläge und Fingerfood	Seite 9 & 10
Tischpläne	Seite 11 & 12
Kontakte	Seite 13 & 14
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 15 - 19
Verbindliche Reservierung	Seite 20
Verbindliche Personenzahl	Seite 21
Vereinbarung für Selbstmitgebrachte Speisen	Seite 22
Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen	Seite 23





RAUMMIETE

Erdgeschoss, inkl. Foyer ab 70 Personen	Tagesmiete 1750,00€
Zollhaus-Foyer bis 70 Personen	Tagesmiete 350,00€
Obergeschoss, inklusive Dachterrassen	Tagesmiete 550,00€
Dachgeschoss	Tagesmiete 400,00€
Dachterrasse, Vorder- oder Hinterseite	Tagesmiete 250,00€
“Get Ready” Raum	Tagesmiete 100,00€

Für den Auf- und Abbau sowie die Reinigung wird eine einmalige Pauschale in Höhe von 349,00 € berechnet.

AUSSTATTUNG

Stuhl mit Husse & Schleifenband in verschiedenen Farben	Pro Stk. 8,50€
Bankettholzstuhl mit Sitzpolster	Pro Stk. 2,50€
Runder Tisch Ø2m, inkl. Tischdecke für 10 Personen	Pro Stk. 30,00€
Weißer Tischdecke	Pro Stk. 4,00€
Stehtisch mit Husse	Pro Stk. 11,00€
Geschenketisch	ohne Berechnung

TECHNIK

Partytechnikset <i>PA Musikanlage mit 2 Tops & 2 Bässen, 1x DJ Tisch, 2x Sennheiser Funkmikrofone, 2x LED-Bars, 12x Akku Floorspots 1x 12 Kanal Mischpult, Nebelmaschine inkl. Nebelfluid</i>	Tagesmiete 500,00€
Alle Positionen aus dem Partytechnikset sind auch einzeln buchbar	
Beamer + Leinwand (Nur im Erdgeschoss oder Dachgeschoss)	Tagesmiete 50,00€
Rednertechnikset <i>2x Lautsprecher inklusive Stativ, 2x Funkmikrofon & Stehtisch mit Husse</i>	Tagesmiete 140,00€

Sollte mehr Technik benötigt werden, ist diese auf Anfrage möglich.



HIGHLIGHTS

Candybar süß und/oder salzig	Pro Füllung 250,00€
Nostalgie-Eiswagen mit 6 verschiedenen Sorten Eis, inkl. Waffeln & Becher	Pro Füllung 250,00€
Eisschwan-Skulptur	Pro Stk. 90,00€
Zollhaus Fotobox inkl. Druckflatrate	Tagesmiete 600,00€
Retro Audio-Gästebuch	Tagesmiete 150,00€
Roter Teppich (10 m x 2 m)	Tagesmiete 100,00€
Weißer Teppich (Einweg)	Pro Meter 15,00€
Kinderspielecke (Kinderspielteppich, verschiedene Spiele, kleiner Tischkicker uvm.)	Tagesmiete 80,00€

SONSTIGES

Leinenservietten in verschiedenen Farben	Pro Stk. 1,50€
Stoffservietten mit verschiedenen Faltvarianten (Siehe unten)	Pro Stk. 2,00€
Staffelei für Tischplan	Pro Stk. 8,00€
Personalisierte Menükarten	Pro Stk. 2,00€
Feuerschale 2 Stück	Pro Füllung 25,00€
Heizpilz (Gas wird vor & nach Veranstaltung gewogen)	Pro Stk. 15,00€ + aktueller Gas Preis (Kg)

TAFELSPITZ 2-FACH



FÄCHER



TAFELSPITZ 3-FACH



SYDNEY



LILIE



HERZ



SERVICE

Liebe Gäste, grundsätzlich erheben wir keine Servicepauschale. Bitte beachten Sie jedoch, dass ab 00:00 Uhr ein Nachtzuschlag anfällt.

Nachtzuschlag	Pro Stunde 200,00€
---------------	--------------------



FREIE TRAUUNG

Gerne stellen wir Ihnen unsere Terrasse mit Seeblick zur Verfügung, falls Sie eine romantische Trauung im Freien in Betracht ziehen. Unsere Terrasse liegt direkt am See und bietet eine bezaubernde Kulisse für Ihre Trauungszeremonie.

Terrasse Zollhaus - Freie Trauung Miete 200,00€

Sitzbank mit Husse (max. 120 Personen) pro Bank 5 Personen Pro Stk. 15,00€

Rednertechnikset (2x Lautsprecher inklusive Stativ, 2x Rode Funkmikrofon & Rednerpult) Tagesmiete 140,00€

Roter Teppich (10 m x 2 m) Tagesmiete 150,00€

Weißer Teppich (Einweg) Pro Meter 15,00€

Wir empfehlen Ihnen das Rednertechnikset, um die freie Trauung perfekt auszustatten, sodass Ihre Gäste die wundervolle Rede vollends genießen können.



SEKTEMPFANG

Gerne bieten wir Ihnen den Empfang mit Sekt auf traditionelle Weise an. Bei sonnigem Wetter servieren wir diesen auf unserer malerischen Vorderterrasse. Sollte das Wetter jedoch nicht mitspielen, steht Ihnen unser historisches Foyer zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit, unser Aperitifpaket als Pauschale zu wählen oder die Kosten basierend auf Ihrem Verbrauch abzurechnen. In beiden Fällen sind sämtliche Tische und Stühle im Preis inbegriffen.

Aperitifpaket - Pauschale gilt für 1 Stunde. Pro Person 18,00€

-Serena 1881, Prosecco DOC

-Lady in White "Sekt", alkoholfrei

-Orangensaft

-Aperol Spritz

-Randegger Gourmet Mineralwasser Still & Medium

-Salzgebäck

-Softdrinks & Softschorlen

-Unsere Bierauswahl

Kinderpauschale - Aperitifpaket:

0 bis 2 Jahren - Kostenfrei

2 bis 10 Jahren - 5,00€

10 bis 15 Jahren - 50% des Pauschalpreises

Sektpyramide mit Retro-Champagnergläser (Schaumweine werden extra berechnet) 200,00€

Unsere Empfehlung für einen perfekten Sektempfang: Ergänzen Sie die Atmosphäre mit Stehtischen, eleganten Hussen und einigen kleinen Canapés.



Entdecken Sie die Vielfalt unseres Getränkeangebots, das für jeden Geschmack etwas bereithält. Wählen Sie entweder unser praktisches Getränkepaket zu einer festen Pauschale oder stellen Sie sich individuell eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen, wenn Sie die Abrechnung nach Verbrauch bevorzugen.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepaket - Pauschale gilt für 8 Stunden.

Pro Person 55,00€

-Randegger Gourmet Mineralwasser Still & Medium

-Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light Mezzo-Mix, Fanta, Sprite

-ViO Apfelsaft-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle

-ViO FuzeTea Pfirsich & Zitrone

-Leibinger Pils vom Fass & Pils, alkoholfrei

-Leibinger Hefeweizen & Hefeweizen, alkoholfrei

-Leibinger Biermischgetränke (Radler, Cola-Weizen, Russ)

-Longdrinks & Aperitifs (3 verschiedene)

-Wein (2 verschiedene).

Weine werden passend zum Essen von einem Sommelier ausgesucht.

Weinprobe gegen Aufpreis in der Vino1 mit Sommelier möglich.

Kinderpauschale - Aperitifpaket:

0 bis 2 Jahren - Kostenfrei

2 bis 10 Jahren - 5,00€

10 bis 15 Jahren - 50% des Pauschalpreises

Sie haben die Möglichkeit, alle Weine auf unserer Weinkarte in Ihre Getränkepauschale zu integrieren. Für Weine, die mit einem **(+)** versehen sind, wird ein Aufpreis von 2,50 Euro pro Person erhoben. Bei Weinen mit **(++)** erfolgt ein Aufpreis von 5,00 Euro pro Person. Gleiches gilt auch für unsere Longdrinks & Cocktails. Für alle, die mit einem **(+)** markiert sind, wird ein Aufpreis von 1,00 Euro pro Person berechnet.



KORKGELD

Für mitgebrachte Weine oder Spirituosen wird eine Korkengebühr erhoben.

Flasche Wein, Sekt und Champagner (0,75 l)

Pro Flasche 16,00€

Flasche Wein, Sekt und Champagner (1 l)

Pro Flasche 18,00€

Spirituosen (0,75 l)

Pro Flasche 50,00€



Sie vermissen ein Getränk? Bitte zögern Sie nicht, uns darauf anzusprechen.

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREI

Randegger Gourmet Mineralwasser Still / Medium (0,75 l)	Pro Flasche 6,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite (0,33 l)	Pro Flasche 3,80€
ViO Apfelsaft-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (0,3 l)	Pro Flasche 3,80€
ViO FuzeTea Pfirsich & Zitrone (0,3 l)	Pro Flasche 3,80€
Red Bull (0,25 l)	Pro Stk. 3,50€

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	Pro Stk. 3,20€
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato	Pro Stk. 4,00€
Espresso / Doppelter Espresso	Pro Stk. 2,50€ / 4,70€
Glas Tee (Flora Gold Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarz-, Grüntee)	Pro Stk. 3,20€
Heiße Schokolade	Pro Stk. 3,80€

BIER

Leibinger Pils vom Fass (0,3 l / 0,5 l)	Pro Stk. 3,80€ / 4,70€
Leibinger Pils, alkoholfrei (0,33 l)	Pro Stk. 3,80€
Leibinger Hefeweizen (0,5 l)	Pro Stk. 4,80€
Leibinger Hefeweizen, alkoholfrei (0,5 l)	Pro Stk. 4,80€
Leibinger Biermischgetränke (Radler, Cola-Weizen, Russ) (0,3 l / 0,5 l)	Pro Stk. 3,80€ / 4,80€

APERITIFS

Aperol Spritz	Pro Stk. 8,00€
Lillet Wild Berry	Pro Stk. 8,00€
Hugo	Pro Stk. 8,00€
Campari Orange / Soda	Pro Stk. 8,00€



LONGDRINKS & COCKTAILS

Cuba Libre	Pro Stk. 9,00€
Gin Tonic	Pro Stk. 9,00€
Wodka-Mix	Pro Stk. 9,00€
Whiskey-Cola	Pro Stk. 9,00€
Asbach-Cola	Pro Stk. 9,00€
Mojito (+)	Pro Stk. 9,50€
Caipirinha (+)	Pro Stk. 9,50€
Moscow Mule (+)	Pro Stk. 9,50€
Espresso Martini (+)	Pro Stk. 9,50€
Daiquiri (+)	Pro Stk. 9,50€
Negroni (+)	Pro Stk. 9,00€

SPIRITUOSEN

Familienbrennerei Baur, Walnuss-Sahne-Likör (2 cl)	Pro Stk. 4,50€
Familienbrennerei Baur, Vanillekipfel-Likör (2 cl)	Pro Stk. 4,50€
Familienbrennerei Baur, Williams (2 cl)	Pro Stk. 4,50€
Familienbrennerei Baur, Obstler (2 cl)	Pro Stk. 4,50€
Baileys auf Eis (4 cl)	Pro Stk. 4,50€
Ramazotti auf Eis (4 cl)	Pro Stk. 4,50€
Cöxchen (2 cl)	Pro Stk. 4,50€
Senft, Schnaps & Likör (2 cl)	Pro Stk. 4,50€



Wir freuen uns, Ihnen die Möglichkeit anzubieten, Weine in unserer Vinothek in Ludwigshafen auszuwählen. Sie können dies bei einer Weinprobe genießen. Bitte beachten Sie, dass bei dieser Option möglicherweise keine Getränkepauschale angeboten werden kann und die Getränke individuell nach Verbrauch abgerechnet werden.

WEINKARTE

WEISSWEIN

Ellermann-Spiegel, Chardonnay (DE, Pfalz) (0,75 l)	Pro Flasche 25,00€
Ellermann-Spiegel, Grauburgunder (DE, Pfalz) (0,75 l)	Pro Flasche 25,00€
Ellermann-Spiegel, Auxerrois (DE, Pfalz) (0,75 l)	Pro Flasche 26,00€
Weingut Aufricht, Müller-Thurgau (DE, Bodensee) (0,75 l)	Pro Flasche 26,00€
Weingut Aufricht, Grauburgunder (DE, Bodensee) (0,75) (+)	Pro Flasche 29,00€

ROSÉWEIN

Lenotti, Chiaretto di Bardolino (ITA, Venetien) (0,75 l)	Pro Flasche 23,00€
Weingut Kress, Rosé (DE, Bodensee) (0,75 l)	Pro Flasche 25,00€

ROTWEIN

Barão de Vilar, Smiling Donkey (PRT, Douro) (0,75 l)	Pro Flasche 25,00€
Campagnola, Primitivo Puglia "Barocco" (ITA, Apulien) (0,75 l)	Pro Flasche 26,00€
Torresella, Veneto Cabernet Sauvignon (ITA, Venetien) (0,75 l)	Pro Flasche 24,00€
Finca Enguera, Tempranillo DO (ESP, Valencia) (0,75 l)	Pro Flasche 22,00€
Weingut Aufricht, Spätburgunder Sophia (DE, Bodensee) (0,75 l) (++)	Pro Flasche 32,00€
Weingut Kress, Spätburgunder (DE, Bodensee) (0,75 l)	Pro Flasche 27,00€

SECCO & SEKT

Serena 1881, Prosecco DOC (0,75 l)	Pro Flasche 23,00€
Sueño Sekt Brut (0,75 l)	Pro Flasche 26,00€
Lady in White "Sekt", alkoholfrei (0,75 l)	Pro Flasche 23,00€



Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Menü- und Buffetvorschläge. Bitte beachten Sie, dass dies lediglich Vorschläge sind, um Ihnen einen Einblick in unsere Küche zu geben. Jedes Menü und Buffet wird individuell mit Ihnen und unserem Chefkoch geplant.

MENÜVORSCHLÄGE

Gourmetmenü

Duett vom Rinderfilet & Schweinefilet an Kräuterrahmsauce = Pro Person 79,00€
Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne = Pro Person 48,00€

Vorspeisen

Genießen Sie einen vielfältigen Antipastiteller, serviert auf einer Etagerie:
Kosten Sie die klassische Kombination von Tomate-Mozzarella, das gegrillte Antipasti-Gemüse, das leckere Vitello tonnato, die erfrischende Melone mit Serranoschinken, die saftigen gegrillten Scampi sowie Rucola und Oliven. Eine Auswahl an Brot steht für Sie bereit

Hauptgang

Erleben Sie die geschmackliche Vielfalt mit einem Duett vom Rinderfilet aus der Kaffeebeize an Tonkabohnenjus, begleitet von Schwäbisch-Hallischen Schweinefilet an Kräuterrahmsauce, serviert mit einer frischen Auswahl an Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und Spätzle

oder

Entdecken Sie mediterrane Aromen in einer Kartoffel-Gemüsepfanne, gratiniert mit Ziegenkäse, eine köstliche Option für Vegetarier

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern, Kokos-Panna Cotta an Maracujamark und frischer Fruchtsalat



Traditionelles Menü

Pro Person 59,00€

Vorspeisen

Ein vielfältiger gemischter Frühlingssalat, begleitet von einer fein abgestimmten Balsamico-Vinaigrette, Sprossen und knusprigen Croutons

Hauptgang

Zartrosa gebratenes Roastbeef, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einer Auswahl an frischem Marktgemüse

oder

Zanderfilet in einer feinabgestimmten Riesling-Sauce, begleitet von Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

oder

Cremiges Gemüserisotto mit einer Auswahl an knackigem Tempura-Gemüse

Dessert

Apfel-Nuss-Küchlein, Vanille-Panna Cotta mit einem Hauch an Himbeermark und frischer Fruchtsalat



Sollten Sie zum Beispiel Ihr eigenes Dessert mitbringen wollen, berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von 2,50 € pro Person.

Kinderpauschale - Buffet:

0 bis 2 Jahren - Kostenfrei

2 bis 4 Jahren - 5,00€

4 bis 10 Jahren - 25% des Pauschalpreises

10 bis 15 Jahren - 50% des Pauschalpreises

BUFFETVORSCHLÄGE

Grillbuffet

Pro Person 72,00€

Vorspeisenbuffet

Blattsalat an Joghurt-Kräuter dressing, Tomate-Mozzarella, griechischer Bauernsalat, Rucola-Parmesansalat, Rohkostsalate (Gurke, Karotte, Kartoffel & getrüffelter Kohlrabi), gegrilltes Antipasti-Gemüse

Hauptgang

Rib-Eye-Steak
Rumpsteak
Kalbsrücken
Maishähnchenbrust
Doradenfilet
Verschiedene Wurstsorten
Rosmarinkartoffeln, Tomatenreis, mediterranes Gemüse
Aioli, Chilidip, Kräuterquark, Kräuterbutter, BBQ-Sauce

Dessert

Frischer Fruchtsalat
Mousse au chocolat

Serviert & Buffet

Pro Person 77,00€

1 Gang: Vorspeisen (Serviert)

Salat der Saison

oder

Suppe der Saison

2. Gang: Vorspeisenbuffet

Antipasti-Gemüse, Salami-Schinken-Auswahl mit Melone, Tomate-Mozzarella, Brotsalat, Oliven, Shrimpscocktail, Getrocknete Tomaten, Rucola-Parmesansalat, Käseauswahl - Bergkäse, Parmesan, Aioli und Brot-Auswahl

3. Gang: Hauptspeisenbuffet

Lachs in Rieslingsauce
Maishähnchenbrust in Kräuterrahmsauce
Roastbeef in Rotwein-Schalottensauce
Spätzle, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse

4. Gang: Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat
Kokos-Panna Cotta an Maracujamark
Mousse au chocolat
Lauwarme Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern



Italienisches Buffet

Pro Person 72,00€

Vorspeisenbuffet

Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine, Oliven, Gefüllte Peperoni, Champignons, Italienischer Landschinken, Luftgetrocknete Salami, Vitello Tonnato, Rucola-Parmesansalat, Italienischer Brotsalat, Tomate-Mozzarella, Meeresfrüchte, Balsamico-Zwiebeln, eingelegte Tomaten, Aioli und Brotauswahl

Hauptspeisenbuffet

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit Dreierlei Aromen
Mediterranes Röstgemüse
Rosmarinkartoffeln
Gemüserisotto
Saltimbocca vom Kalbsrücken
Osso Buco geschmort
Doradenfilet

Dessertbuffet

Tiramisu
Vanille-Panna Cotta an Himbeermark
Espresso Eis

Gourmetbuffet

Pro Person 83,00€

Vorspeisenbuffet

Kartoffelsalat, Karottensalat, getrüffelter Kohlrabisalat, Gurkensalat, Wildkräutersalat an Balsamico-Vinaigrette, verschiedene mediterrane Salami- und Wurstspezialitäten mit Melone, Tomate-Büffelmozzarella mit altem Balsamico, Vitello tonnato mit Kapernbeeren, Thailändischer Geflügelsalat in Kokosdressing mit Limettenblättern und Erdnüssen, Spanische Empanadas mit Hühnchen und Thunfisch gefüllt, mit Knoblauch und Oliven marinierte Garnelen, Brotauswahl

Hauptspeisenbuffet

Rinderfilet aus der Kaffeebeize an Tonkabohnenjus
Maishähnchenbrust an Waldpilzrahmsauce
Filet vom Loup de mer an Safransauce
Mildes thailändisches Massamancurry mit Gemüse, Kartoffeln und Erdnüssen (Hähnchen & Vegetarisch)
Spätzle, Kartoffelgratin, Nussbutter-Kartoffelstampf, Jasmin-Duftreis, Marktgemüse, Balsamico-Schmorgemüse

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat
Kokos-Panna Cotta an Maracujamark
Mousse au chocolat
Lauwarme Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

FINGERFOOD

Selbstverständlich kann dies auch als Mitternachtssnack serviert werden.

Canapés mit Wurst, Schinken, Käse und Garnitur

Pro Stk. 3,50€

Canapés mit Lachs, Carpaccio, Kaviar und Garnitur

Pro Stk. 4,50€

Gefüllte Blätterteigtaschen

Pro Stk. 2,50€

Käsebrett mit verschiedenen Edelkäsesorten dazu Feigensenf, Birnensenf, Oliven, Trauben & Brot (ab 20 Personen)

Pro Person 10,00€

Riesen Brezel mit Belag nach Wahl

Pro Stk. 90,00€

Flammkuchen (verschiedene Sorten mit Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan)

Pro Stk. 10,00€

Wie bei unseren Menü- und Buffetvorschläge sind auch unsere Vorschläge für ein Fingerfood lediglich als Anregungen zu verstehen. Gerne passen wir diese auch individuell nach Ihren Wünschen an.



TISCHPLÄNE

TISCHPLAN FÜR 70 PERSONEN



TISCHPLAN FÜR 80 PERSONEN

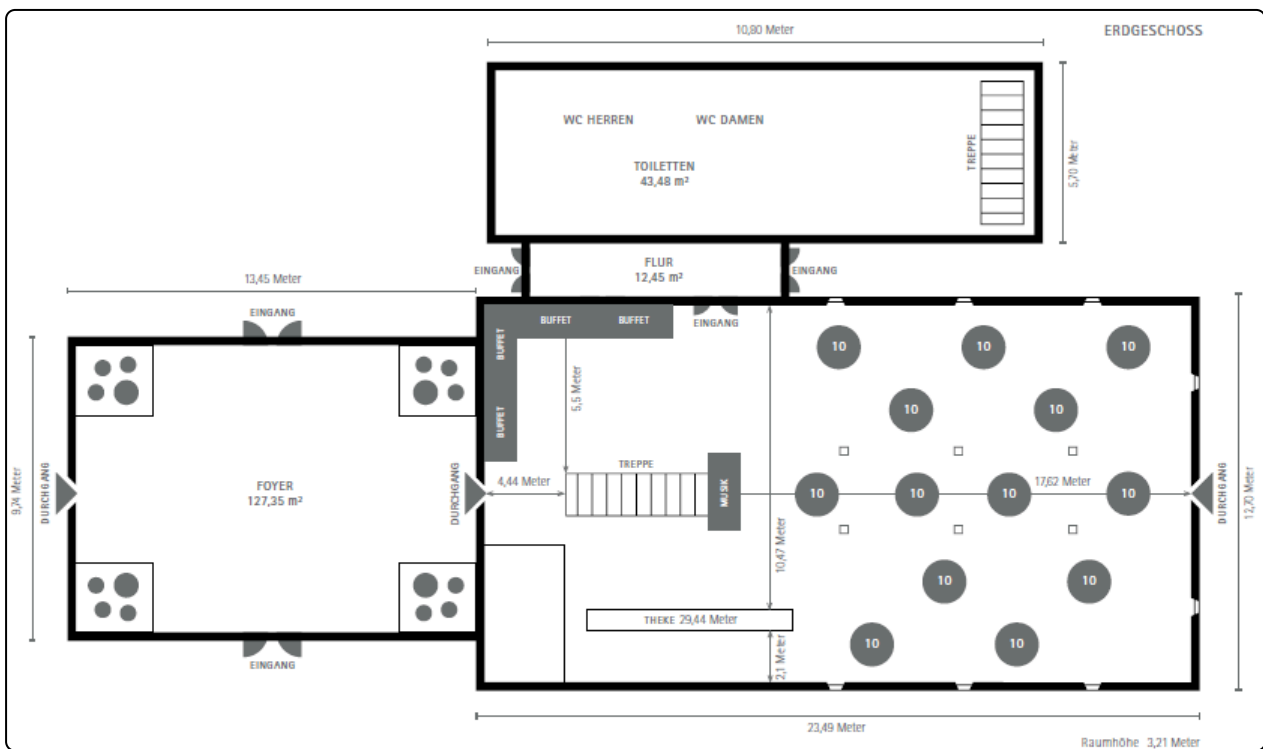




TISCHPLAN FÜR 100 PERSONEN



TISCHPLAN FÜR 130 PERSONEN





KONTAKTE

Blumen & Dekoration

bohofleur

Stefanie Perez
+49 (0) 160 931 888 00
steffi@bohofleur.de
www.bohofleur.de

Hochzeitshaus Tuttlingen

Simone Zimmermann
+49 (0) 157 784 305 84
info@hochzeitshaus-tuttlingen.de
www.hochzeitshaus-tuttlingen.de

Foto - & Videografen

LUKAS LEERTASTE FOTOGRAF

Lukas Maier
Freibühlstraße 13
78224 Singen
+49 (0) 151 200 301 65
info@lukasleertaste.de
www.lukasleertaste.de

EmotionFilms

Maurice Bruttel
+41 (0) 76 834 36 61
office@emotionfilms.ch
www.emotionfilms.ch

STEINHOFENPICS

Linda Steinhofen
+49 (0) 157 504 680 31
info@steinhofenpics.de
www.steinhofenpics.de.de

DJ's

DJ Damino

Dominik Lehmann
All mixed up music
+49 (0) 172 643 76 79
dl@dl-event-media.de
www.dl-event-media.de

DJ Sashawhite

Sascha Olschewski
All mixed up music
welcome@sashawhite.de

Johannes Lake

Johannes Tzschoppe
Deep House, Tech House & Electro Pop
johannestzschoppe@outlook.de
<https://t.link/johanneslake>

marCant DJ's

Marc Bauer
All mixed up music
+49 (0) 151 156 335 28
info@marcant.me
www.marcant.de

DJMIKA

Manuel Kienzler
All mixed up music
+49 (0) 173 738 52 19
hello@djmika.de
www.djmika.de

DJ Edouard

Edouard Levine
All mixed up music
info@dj-edouard.de
www.dj-edouard.de

Bands

Guardians of Swing

Jürgen Herr & Martin Sartor
Jazz
+49 (0) 176 841 054 17
jazz.herr@web.de

Wir arbeiten mit unserem Partner Jürgen Herr von der Band "Guardian of Swing" zusammen, um die perfekte Band für Ihre Hochzeit zu finden. Jürgen Herr ist Ihr Ansprechpartner für die Auswahl aus einem breiten Repertoire an Bands. Bitte kontaktieren Sie ihn für weitere Informationen und Beratung.



Hochzeitstorten

BABOBAKER

Anne-Katharina Blatter-Miredin
info@babobaker.de
www.babobaker.de

Cakebaby Tortenimperium

Cakebaby@yahoo.com
<https://www.facebook.com/cakebabyyy>

Café Konditorei Popp

Andreas Popp
 Hizlerstraße 3
 88662 Überlingen
 0 75 51 / 45 32
www.konditorei-popp.de

Café Hasler

Kaiserpfalzstraße 65
 78351 Bodman-Ludwigshafen
 0 77 73 / 9 30 70
www.cafe-hasler.de

Freie Rednerin

Kathi traut euch

Katharina Ellfeldt
 +49 (0) 172 796 99 73
info@kathi-traut-euch.de
www.kathi-traut-euch.de





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH
Hafenstraße 5
D-78351 Bodman-Ludwigshafen

Telefon: +49 151 41375227

Mail: info@zollhaus-ludwigshafen.de
Internet: www.zollhaus-ludwigshafen.de

Unser Ziel ist es, Ihnen Ihre Veranstaltung so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüberhaben. Diese AGB's stellen jenen Vertragsinhalt dar, zu dem die Firma Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH nachfolgend als Leistungsträger benannt üblicherweise mit seinen Gästen Bewirtungsverträge abschließt.

1. Geltungsbereich

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Leistungsträgers zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Leistungsträgers.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Leistungsträgers in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -Partner, Haftung, Verjährung

2.1 Vertragspartner sind der Leistungsträger und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch den Leistungsträger zustande. Dem Leistungsträger steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Der Leistungsträger haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet er für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Leistungsträgers beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Leistungsträgers beruhen. Einer Pflichtverletzung des Leistungsträgers steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich.

Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Leistungsträgers auftreten, wird der Leistungsträger bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, den Leistungsträger rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen den Leistungsträger verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Leistungsträgers beruhen.



3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

3.1 Der Leistungsträger ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Leistungsträger zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Leistungsträgers zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über der Leistungsträger beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Leistungsträger verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungs-gesellschaften.

3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.4 Rechnungen des Leistungsträgers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Der Leistungsträger kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Leistungsträger bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.5 Der Leistungsträger ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kredit-kartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist der Leistungsträger berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechts-kräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Leistungsträgers aufrechnen oder verrechnen.

4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Leistungsträger geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn der Leistungsträger der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.

4.2 Sofern zwischen dem Leistungsträger und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Leistungsträgers auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Leistungsträger ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt der Leistungsträger einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält der Leistungsträger den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nicht-inanspruchnahme der Leistung. Der Leistungsträger hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Leistungsträger steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.



4.4 Tritt der Kunde erst im Zeitraum von 6 Monaten vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Leistungsträger berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 70% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem früheren Rücktritt, mindestens 6 Monate vor der Veranstaltung, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis, 35% des Speisenumsatzes.

4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt, bestehend aus: Kalter Vorspeise, Hauptgang Fleisch/Fisch und Dessert.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist der Leistungsträger berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5. Rücktritt des Leistungsträgers

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist der Leistungsträger in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Leistungsträgers mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Leistungsträger gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist der Leistungsträger ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist der Leistungsträger berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Leistungsträger nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltswitz sein;
- der Leistungsträger begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Leistungsträgers in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Leistungsträgers zuzurechnen ist;
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Leistungsträgers begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.



6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Leistungsträger spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Leistungsträgers, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Leistungsträger frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist der Leistungsträger berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt der Leistungsträger diesen Abweichungen zu, so kann der Leistungsträger die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, der Leistungsträger trifft ein Verschulden.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Leistungsträger. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 Soweit der Leistungsträger für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Leistungsträger von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Leistungsträgers bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Leistungsträgers gehen zu Lasten des Kunden, soweit der Leistungsträger diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Leistungsträger pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Leistungsträgers berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Daten-übertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann der Leistungsträger eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Leistungsträgers ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

8.5 Störungen an vom Leistungsträger zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit der Leistungsträger diese Störungen nicht zu vertreten hat.



9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Leistungsträger. Der Leistungsträger übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Leistungsträgers. 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.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutz-technischen Anforderungen zu entsprechen. Der Leistungsträger ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist der Leistungsträger berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Leistungsträger abzustimmen.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf der Leistungsträger die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann der Leistungsträger für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10. Haftung des Kunden für Schäden

10.1 Der Mieter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Der Leistungsträger kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11. Zusatzleistungen

Der Vertragspartner haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Gästen zusätzlich bestellter Speisen, Getränken und Accessoires, es sei denn, daß die Erbringung und Bereitstellung solcher Leistungen ausdrücklich aus-geschlossen wurde.

12. Schlussbestimmungen

12.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

12.2 Erfüllungsort ist Bodman-Ludwigshafen. Auch im Falle einer Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung. Für alle Streitigkeiten aus dem Bewirtungsvertrag wird das für den Cateringbetrieb sachlich und örtlich zuständige Gericht vereinbart.

12.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

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



VERBINDLICHE RESERVIERUNG

Bitte ausgefüllt und unterschrieben an uns zurücksenden!

ZWISCHEN:

NAME & ADRESSE:

TELEFON:

E-MAIL:

UND:

Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH

Hafenstraße 5

78351 Bodman-Ludwigshafen

FÜR DAS ZOLLHAUS

AM:

 . .

Auf- & Abbaupauschale, inkl. Reinigung: 349,00€

Erdgeschoss, **inkl. Foyer** (Tagesmiete 1750,00€)

Zollhaus-Foyer (Tagesmiete 350,00€)

Obergeschoss (Tagesmiete 550,00€)

Dachgeschoss (Tagesmiete 400,00€)

Dachterrasse ☐ Vorderseite oder ☐ Hinterseite (Tagesmiete 250,00€)

☐ Zollhaus - Freie Trauung (Miete 250,00€)

Art der Veranstaltung:

Geschätzte Personenanzahl:

Mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung beauftragen Sie die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH mit der verbindlichen Reservierung und stimmen den Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu.

Datum

Unterschrift



VERBINDLICHE PERSONENZAHLE

Bitte ausgefüllt und unterschrieben 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung an uns zurücksenden!

VERANSTALTUNGSDATUM:

NAME & ADRESS:

GÄSTEANZAHL:

ERWACHSENE (MIND. 70 PERSONEN):

DIENTSTLEISTER:

KINDER (BITTE ALTER ANGEBEN):



Mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung beauftragen Sie die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH mit der verbindlichen Reservierung und stimmen den AGB zu. Diese Angaben dienen als Grundlage für eine korrekte Rechnungserstellung. Bitte beachten Sie, dass wir mindestens 70 Personen (Erwachsene) abrechnen, auch wenn tatsächlich weniger Personen angegeben wurden oder teilgenommen haben. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Datum

Unterschrift



VEREINBARUNG FÜR SELBSTMITGEBRACHTE SPEISEN

Sehr geehrte Gäste,

Sie möchten am

Ihre Feier bei uns veranstalten, darüber freuen wir uns sehr!

Gerne weisen wir Sie auf Folgendes hin: Wie besprochen möchten Sie selbst Speisen mitbringen. In der Vergangenheit sind bei einigen Gastronomen allerdings wiederholt Salmonellenvergiftungen nach Hochzeitsgesellschaften aufgetreten, bei denen die Gäste Speisen selbst mitgebracht haben. Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erleidet. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebsschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Eine Haftung des Gastwirts entfällt allerdings, wenn Sie die Speisen ausschließlich selbst mitbringen und für die Speisen kein Entgelt erhoben wird, sondern lediglich Entgelt für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu bezahlen ist. Demzufolge sind Sie dann selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Speisen verantwortlich. Dies gilt auch für die Speisen, welche Sie mit nach Hause genommen haben und sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, eventuell auch schadenersatzpflichtig. Des Weiteren sind Sie, sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, z.B. durch Betriebsschließung oder ähnliches und dieser Schaden auf die mitgebrachten Speisen / mitgenommenen Speisen zurückzuführen ist, eventuell schadenersatzpflichtig. Sie werden verstehen, dass die Folgen unangemessen wären, sofern der Schaden auf Sie zurückzuführen ist. **Aus diesem Grunde wird Folgendes vereinbart:**

Zwischen den Vertragspartnern A) Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH und B) (Gast) werden folgende Vereinbarungen getroffen:

1. Der unten genannte Vertragspartner B) bringt die Speisen ausschließlich selbst mit.
2. Für die Speisen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist lediglich für das Eindecken, Bedienen, Spülen, Reinigen und Richten zu zahlen.
3. Der Vertragspartner B) ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Speisen verantwortlich.
4. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellt der Vertragspartner B) die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH von jeglicher Haftung frei.
5. Sofern die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH einen Schaden erleidet, der auf die mitgebrachten Speisen zurückzuführen ist, hat der Vertragspartner B), ohne dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen. Es wird unterstellt, dass der Schaden auf die Speisen zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner B) nicht von jeder Speise ein Stück als Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

Auf dieses Risiko möchten wir Sie hiermit ausdrücklich hinweisen. Bitte bestätigen Sie durch Ihre Unterschrift, dass Sie diesen Hinweis erhalten und zur Kenntnis genommen haben. Es obliegt also Ihnen, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen.

Datum

Unterschrift



VEREINBARUNG ÜBER DIE MITNAHME VON SPEISEN

Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen am:

NAME & ADRESSE:

Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH

Hafenstraße 5

78531 Bodman-Ludwigshafen

Lieber Gast, gerne können Sie nach dem Ende eines Buffets / Catering die noch verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienerechtliche Vorschriften gelten, insbesondere was Temperatur und Haltbarkeit betrifft. Sollten Sie also Speisen mitnehmen wollen, so geschieht dies ausschließlich auf eigene Verantwortung. Durch Zeitablauf, Transport, Unterbrechung der Kühlkette können Speisen erheblich schneller verderben. Insoweit können wir ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr für Haltbarkeit und Qualität übernehmen. Der Gast übernimmt nach Ende des Buffets / Caterings folgende Speisen:

Der Gast übernimmt nach Ende des Buffets / Caterings folgende Speisen:

.....

.....

.....

.....

.....

Durch die Übernahme geht die Haftung für Haltbarkeit und Qualität der Speisen auf den Gast über. Der Gast bestätigt hiermit, dass die Speisen zum Zeitpunkt der Übergabe vertrags und ordnungsgemäß einwandfrei waren.

Datum

Unterschrift