



Bankettinformationen *Frühling* ab 01.02.2025-21.06.2025

Das Team vom Meilenstein heißt Sie herzlich willkommen und freut sich sehr, Ihre Veranstaltung bei uns im Hause ausrichten zu dürfen. Unser Ziel ist es, Ihnen eine sorglose und entspannte Atmosphäre zu schaffen, damit Sie und Ihre Gäste sich zurücklehnen und genießen können.

Wir versprechen mit unseren außergewöhnlichen Räumlichkeiten und unserer kreativen Küche eine Feier, die auf ewig im Gedächtnis bleibt und von welcher Sie noch lange Ihren Liebsten erzählen werden.

Fingerfood

Bestellbar ab 25 Stück pro Sorte

Snacks

Pro Stück

Rote Bete-Lachs Frischkäse	4,00
Pfeffer Hähnchen Ananas	4,30
Mini-Frikadelle Gurkerlsenf	4,10
Tomate Mozzarella Pesto	4,00
Mini-Gemüsequiche	3,90

Kanapees

Pumpnickel Geflügellebercreme Portweinzwiebel	4,00
Bruschetta Basilikum	3,80
Baguette Landschinken	4,00
Bauernbrot Brie Preiselbeeren	3,90
Körnerbrot Kräuterfrischkäse	3,80

Torten und Kuchen Pauschalen

Pro Person

Am Nachmittag servieren wir Ihnen gerne auch unsere Kuchen und Torten Auswahl. Alle unsere Pauschalen sind inklusive Tee-Getränke und Filterkaffee.

1. Blechkuchen Pauschale 3 Sorten	23,50
2. Torten Pauschale 2 Sorten	27,50
3. Blechkuchen und Tortenpauschale 2 Blechkuchen 2 Torten	30,50

Menükarte

Bestellbar ab 10 Personen bis 80 Personen

Vorab

Schafskäse | Couscous | Rote Bete | Kräutersalat 15,50

Wildfanggarnele | Graupen | Frisée | Mangovinaigrette | Chili-Crumble 17,50

Lammfilet | Birne | Bohne | Speck 17,50

Suppe

Brunnenkressesuppe mit Apfeltatar 10,00

Krustentiercremesüppchen mit Garnele 12,50

Spargelschaumsuppe mit Waldmeister (Saison) 11,00

Zwischendrin

Kabeljau | Fenchel | Orange 22,00

Spanferkel | gebratener Spargel (Saison) 23,50

Gemüse-Ravioli | Babymangold 20,50

Zum Abkühlen

Limonen- oder Blutorangensorbet 5,90

Hauptgang

Fleisch

Kalbsrücken
Zweierlei Spargel oder buntes Gemüse | Sauce-Béarnaise | Kartoffelgartin 37,50

Maispourelade
Fingermöhren | Erbsen | Trüffelgratin | Thymiansauce 34,50

Fisch

Lachsfilet | Blattspinat | Pastinakenpüree | Wermutsauce 34,50

Kabeljau
Bunte Möhren | Bärlauch-Kartoffelpüree oder Kräuter-Kartoffelpüree Safransauce 36,50

Vegetarisch

Stangenspargel (Saison)
Geschmolzene Tomaten | Schafskäse | Kräuterkartoffeln 28,50

Gebackener Burrata
Kirschtomaten | Rucola | Macadamia | Basilikumschaum 26,50

Zum Abschluss

Warmer Schokoladenschaum | Maracuja | Kokos 16,50

Yoghurt-Limettenparfait | Himbeere | Karamell | Pistazie | Honigkresse 16,50

Buffet**Bestellbar ab 20 Personen****Suppe (immer inklusive)****Suppe serviert: 4,50 pro Person**

Kräuterschaumsüppchen- oder Spargelsuppe (Saison)

Vorspeisen (3 Varianten)

1. Roastbeef | grüne Sauce
2. Babybulleten | Frühlingskartoffelsalat
3. Römersalat | Croutons | Parmesan (Ceasar Style/ Vegetarisch)
4. Waldorfsalat mit Maispoullade (auch Vegetarisch möglich)
5. Gebeitzter Lachs | Honigsensauce
6. Spargelsalat | Wacholder- & Kartenschinken (Saison)

Warme Gerichte (Fisch | Fleisch | vegetarisch & 2 Beilagen)**Beilagen**

1. Geschmorte Rinderschaukel | Blumenkohl | Rotweinjus
2. Spanferkel | Stangenspargel | Sauce Hollandaise
3. Saibling | junges Gemüse | Schaumweinsauce
4. Skrei | Fenchel | Orange | Kerbelsauce
5. Zweierlei Spargelragout (Spargelsaison ab Mitte April & Endet am 24 Juni)
6. Gemüselasagne

1. Kartoffelgratin
2. Kräuterkartoffeln
3. Basmati-Reis

Dessert (Maximal 3 Varianten)**Preis pro Person**

1. Joghurt-Limettencreme | Rhabarber (Himbeere)
2. Weißer Schokoladenkuchen mit Kernen
3. Mouse au hocolat
4. Schwarzwälder Creme

pro Person:	76,50
0-4 Jahre:	Gratis
5-9 Jahre:	32,00
10-13 Jahre:	54,50
Ab 14 Jahre:	Voller Preis

Mitternachtssnack**Pro Person**

Gulaschsuppe	7,90
Currywurst Brot	7,90
Käseplatte	
Verschiede Rohmilchkäsesorten mit Nüssen, Trauben und Brot	9,90

Getränkepauschalen 6 & 8 Stunden

Aperitif | Empfang

Sekt oder Oh!Secco | auch sehr gerne mit Orangensaft gemischt

Alkoholfreie Getränke

Wasser 0,75 (mit und ohne Sprudel), Säfte, sämtliche Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite usw.)

Bier

Pils (vom Fass), alkoholfreies Pils (aus der Flasche), Weissbier (aus der Flasche, mit und ohne Alkohol)

Weine

einen Weisswein (Kartenpreis 34,00€), einen Rotwein (Kartenpreis 34,00€)

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee-Getränke

Pro Person:	6 Stunden	8 Stunden
	56,00	72,00
Preise Kinder:		
0-4 Jahren:	Gratis	Gratis
5-9 Jahre:	23,50	34,50
10-13 Jahre:	44,00	52,00
Ab Jahre 14:	Voller Preis	Voller Preis

Longdrinks und Spirituosen pro Person 19,50

Diese Spirituosen stehen zur Auswahl (Maximal 6 Stück)

Gin (Bombay)	Vodka (Smirnoff)	Rum (Havanna)
Korn (Oldesloer)	Tequila (Weiß o. Gold)	Baileys
Whisky (Jim Beam)	Kräuter (Jägermeister)	Klare (Jubi)
Likör (Sambuca)	Aperol	Lillet

Die Longdrink und Spirituosen Pauschale wird erst ab 18 Jahren berechnet
(Bitte geben Sie genau an wie viele Gäste unter 18 Jahre sind)

Die Getränkpauschale gilt für einen Zeitraum von 6 oder 8 Stunden. Nach Ablauf dieser Pauschale werden für jede anwesende Person **18,00 €** pro Stunde berechnet, bis die Gastgeber den Ausschank beenden. Die Pauschale wird also automatisch verlängert, solange die Gäste weiterhin Getränke konsumieren.

Extras

Besteckgeld (mitgebrachte Speisen, z.B. Hochzeitstorte usw.)	pro Person	4,00
Menükarten:	pro Karte	5,00
Kerzenständer	pro Ständer	13,50
Candybar oder Saltbar:	pro Person	5,50
JBL Party Boombox (Wenn auf den DJ verzichtet werden darf)		95,00

Saal- und Raummiete pro Tag (8 Stunden)

Großer Saal: Dienstag - Donnerstag	1000,00	Freitag - Montag:	2000,00
Gartensaal: Dienstag - Donnerstag	550,00	Freitag - Montag:	1100,00
Bildersaal: Dienstag - Donnerstag	550,00	Freitag - Montag:	1100,00
Restaurant: Dienstag - Donnerstag	1800,00	Freitag - Montag:	3000,00
Exklusive Buchungen (unabhängig vom Tag):			6000,00

Alle genannten Preise sind ohne weiteren Verzehr zu betrachten.

Das Restaurant & Bar Meilenstein betrachtet die Saal- und Raummieten als flexible Position, die individuell mit dem Besteller besprochen und vereinbart wird. Die Höhe der Miete richtet sich nach dem Rahmen der geplanten Veranstaltung sowie dem daraus resultierenden Umsatz. Eine endgültige Festlegung der Saal- bzw. Raummiete erfolgt daher in Absprache mit dem Besteller und unter Berücksichtigung der spezifischen Anforderungen und Umstände der jeweiligen Veranstaltung.

Anzahlung

Um sicherzustellen, dass eine Reservierung verbindlich ist, verlangt das Restaurant & Bar Meilenstein eine Anzahlung in Höhe der Saalmiete für die benötigten Säle (siehe oben). Die Reservierung wird erst rechtskräftig und verbindlich, sobald die Anzahlung entrichtet ist. Falls die Anzahlung nicht innerhalb der festgelegten Frist geleistet wird, behält sich das Restaurant & Bar Meilenstein das Recht vor, die Säle für das genannte Datum anderweitig zu vermieten.

Die Anzahlung kann **nicht** zurückgefordert werden. Dies ist darauf zurückzuführen, dass potenzielle Kunden und Anfragen in diesem Zeitraum zwischen der Reservierung und der Stornierung möglicherweise abgelehnt wurden.

Die Anzahlung wird als Gegenstand der Endabrechnung berücksichtigt und entsprechend verrechnet.

Im Falle einer kurzfristigen Stornierung der Veranstaltung, greifen die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Die Stornierungskosten stehen in keinem Zusammenhang mit der entrichteten Anzahlung und sind individuell zu betrachten laut Punkt 2 & 3 der AGB's.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Unsere AGB gelten für Vertragsverhältnisse über die Reservierung von Tischen, Räumlichkeiten oder der Ausrichtung von Veranstaltungen. Unabhängig davon ob diese schriftlich, mündlich oder auf andere Weise erfolgt.
2. **Anzahlung:** Eine verbindliche Reservierung der Säle erfordert eine Anzahlung in Höhe der Saalmiete (siehe Bankettmappe, unter Saal- und Raummiete pro Tag). Die Reservierung ist erst dann wirksam und verbindlich, wenn die Anzahlung in der vorgesehenen Höhe erfolgt ist. Bei Nichtzahlung der Anzahlung binnen einer Frist von zwei Wochen ab Zugang der Anzahlungsrechnung, wird sich das Recht vorbehalten, die Säle anderweitig zu vermieten.
Eine Rückforderung der Anzahlung ist ausgeschlossen.
3. **Stornierung & Stornierungskosten:** Bei Stornierungen von Leistungen oder Veranstaltungen/Tagungen ab 10 Personen werden Kosten wie folgt in Rechnung gestellt: **Ab 60 bis 30 Tagen** vor Leistungs- oder Veranstaltungsbeginn werden **40 %** der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet. Im Zeitraum von **29 Tagen bis 8 Tagen** vor Leistungs- oder Veranstaltungsbeginn werden **60 %** der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet. Im Zeitraum von **7 Tagen bis 0** Tagen vor Leistungs- oder Veranstaltungsbeginn werden **80 %** der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet. Unter vertraglich vereinbarten Kosten sind ausschließlich die bestellten Leistungen zu fassen. **Die Reservierungsanzahlung gehört nicht zu den vertraglich vereinbarten Kosten.**
4. Sollten Veranstaltungen auf Grund höherer Gewalt (Pandemie, Schneekatastrophe, Hochwasser) storniert werden müssen, wird die Berechnung auf der Grundlage Punkt 3. berechnet oder der Besteller versichert dem Restaurant schriftlich das die geplante Veranstaltung auf ein neues Datum (spätestens im Folgejahr) fixiert wird.
5. Sollte eine Veranstaltung auf Grund einer Krankheit oder eines Unfalls nicht stattfinden können, wird die Berechnung auf der Grundlage Punkt 3. berechnet oder der Besteller versichert dem Restaurant schriftlich das die geplante Veranstaltung auf ein neues Datum (spätestens im Folgejahr) fixiert wird.
6. Veranstaltungen, die über **externe Portale**, wie beispielsweise **Event Inc**, gebucht werden, unterliegen in jedem Fall einer **zusätzlichen Saalmiete**.
7. Sollte der Zeitraum zwischen dem Vertragsabschluss und der Leistungsanspruchnahme länger als vier Monate oder ein Jahreswechsel sein, behält sich das Restaurant das Recht vor Preisänderungen vorzunehmen.
8. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten sowie Vorstellungsgespräche, Verkaufs-oder ähnliche Veranstaltungen bedarf einer schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
9. Für beide Parteien (Besteller & Restaurant) sind festgelegte Optionsdaten bindend. Das Restaurant (Meilenstein) behält sich das Recht vor, Optionsdaten ohne einer verbindlichen Buchung über die bestellten Tische und Räumlichkeiten frei zu verfügen.
10. Das Optionsdatum zur Fixierung einer Veranstaltung wird individuell mit dem Besteller abgestimmt.
11. Zugesagte Räumlichkeiten stehen nur zu dem vereinbarten Zeitraum zu Verfügung. Sollte die bestellte Räumlichkeit schon zur Nutzung gewünscht werden, bedarf es der Rücksprache und Zusage des Restaurants und kann gegebenenfalls mit Kosten verbunden sein.
12. Das Restaurant behält sich das Recht vor, reservierte Tische bei Nichterscheinen der reservierten Uhrzeit nach 30 Minuten weiter zu verkaufen.
13. Ab einer Reservierung für 10 Personen ist die Wahl eines einheitlichen Menüs aus unserer Bankettmappe oder der aktuellen Speisekarte verbindlich.
14. Der Besteller ist verpflichtet, die bestellten und in Anspruch genommenen Leistungen vollständig zu begleichen.

15. Welche Leistungen vertraglich vereinbar sind, ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung oder dem unterschriebenen Vertrag. Sollten keine Preise fixiert sein, gelten die Preise aus den Bankettinformationen oder der Speise- und Getränkekarte.
16. Die vom Restaurant angegebenen Preise sind als Endgeld zu betrachten und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
17. Der Gast darf Speisen und Getränke grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedarf einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Restaurant. In dem Fall beziehen wir uns auf die Preisstruktur unserer Bankettmappe.
18. Sollten bestellte, allerdings nicht in Anspruch genommene Leistungen in Form einer **Rückvergütung** beansprucht werden, ist dies **nicht möglich**.
19. Der Besteller haftet für Beschädigungen, die während der Veranstaltungs- oder Leistungszeit an den durch den Verwender zur Verfügung gestellten Gegenständen (Geschirr, Besteck, Gläser, Tische und Stühle etc.), durch den Besteller oder dessen Gäste entstehen. Bei vollständiger Zerstörung behält sich der Verwender das Recht vor, den Anschaffungswert des zerstörten Objekts zusätzlich in Rechnung zu stellen
20. Die bestellte Gästeanzahl ist für den Gastgeber bindend und gilt als Rechnungsgrundlage. Sollte sich die Personenanzahl noch ändern, muss es spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden, ansonsten wird die ursprüngliche Gästeanzahl zur Erstellung der Rechnung in Bezug auf die vereinbarten Leistungen herangezogen.
21. Sollte die Gästeanzahl für eine Veranstaltung unter 15 Personen sinken, behalten wir uns das Recht vor, einen Mindestverzehr oder eine Raummiete zu berechnen für unsere Veranstaltungssäle.
22. Veranstaltungen die **über 2:00 Uhr** hinausgehen, werden mit einer Nachtgebühr in Höhe von **300,00€ pro angebrochener Stunde** zusätzlich berechnet.
23. Veranstaltungen die **über zehn Stunden Aufenthalt** hinausgehen, werden mit einer Servicegebühr in Höhe von **200,00€ pro angebrochener** zusätzlich berechnen, unabhängig von der Uhrzeit.
24. Rechnung: Die ausgestellte Rechnung ist grundsätzlich innerhalb von 14 Tagen nach Zugang durch den Besteller zu begleichen. Der Verwender behält sich das Recht vor, bei nicht fristgerechter Zahlung Verzugszinsen nach den rechtlichen Vorgaben zu verlangen.
25. Sie haben die Möglichkeit Ihre Rechnungen auf diese Wege zu bezahlen: EC-Cash, Kreditkarte (Visa, Mastercard), Bar oder auf Rechnung. Bei einer Ausstellung von einer Rechnung verpflichtet sich der Gast alle seine Daten korrekt mitzuteilen.
26. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechnungsfehlern bleibt vorbehalten.
27. Das Restaurant übernimmt keinerlei Haftung für die Garderoben oder Dinge die vergessen worden sind. Gefundene Objekte werden gesammelt und deponiert für 2 Monate und anschließend entsorgt. Das Restaurant bemüht sich gefundene Objekte Ihren Besitzern zuzuordnen und zukommen zu lassen.
28. Sollten Speisen Außerhaus oder für den heimischen Verzehr eingepackt werden, befreit sich das Restaurant aus jeder Haftung. Speisen vom Buffets dürfen nicht eingepackt werden und sind vor Ort zu verzehren.
29. Gutscheine können nur für in unserem Restaurant angebotenen Speisen und Getränke verwendet werden. Verbleibende Restbeträge (im Fall, dass der Preis der konsumierten Speisen und Getränken dem im Gutschein ausgewiesenen Gesamtbetrag nicht vollständig erreicht) wird die Differenz auf den Gutschein gutgeschrieben. Eine Barauszahlung ist in keinem Fall möglich.

Ausgemachter Grundpreis: _____

Datum, Unterschrift Besteller

Datum, Unterschrift Gastwirt

Veranstungsvertrag

Dieser Reservierungsvertrag ("Vertrag") wird zwischen dem Veranstalter ("Kunde") und dem Restaurant & Bar Meilenstein ("Anbieter") abgeschlossen. Der Vertrag regelt die Reservierung und Nutzung der Veranstaltungsräumlichkeiten gemäß den unten stehenden Bedingungen:

Reservierungsdetails:

Veranstungsdatum | Wochentag:

Name des Veranstalters:

Anzahl der erwarteten Gäste:

Veranstaltungsräumlichkeiten: Großer Saal 0 Bildersaal 0 Gartensaal 0 Restaurant 0

Reservierungsgebühr | Anzahlung _____

Anschrift:

Mail:

Telefonnummer:

Leistungen:

1. Der Anbieter stellt dem Kunden die vereinbarten Veranstaltungsräumlichkeiten gemäß der Reservierung zur Verfügung.
2. Der Anbieter bietet optionale Zusatzleistungen wie Catering, Getränke und technische Ausstattung an. Die Details dieser Leistungen werden separat vereinbart und können zusätzliche Kosten verursachen.

Zahlungsbedingungen:

1. Eine Anzahlung in Höhe der Saalmiete ist innerhalb von [7 Tage | einer Woche] nach Unterzeichnung dieses Vertrags fällig.
2. Die Restzahlung wird nach der Veranstaltung fällig.

Stornierungen

1. Unsere Stornierungsrichtlinien sind mit den Angaben unseren AGB's verpflichtend.

Haftung:

1. Der Kunde ist für alle Schäden oder Verluste verantwortlich, die während der Veranstaltung durch ihn, seine Gäste oder Beauftragte verursacht werden.
2. Der Anbieter übernimmt keine Haftung für Verletzungen, Unfälle oder Verluste, die während der Veranstaltung auftreten.

Rechtsgültigkeit:

1. Dieser Vertrag tritt in Kraft, sobald er von beiden Parteien unterzeichnet ist.
2. Änderungen oder Ergänzungen dieses Vertrags bedürfen der schriftlichen Zustimmung beider Parteien.

Der Kunde bestätigt, dass er die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) des Anbieters gelesen und akzeptiert hat.

Beide Parteien bestätigen, dass sie eine Kopie des Vertrags vorliegen haben.

Ort, Datum, Unterschrift (Kunde)

Ort, Datum, Unterschrift (Anbieter)