



Bankettinformationen *Winter* ab 12.12.2023-28.02.2024

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 20 Stück pro Sorte

Snacks

Pro Stück

Windbeutel Lachs Frischkäse	3,60
In Tempura gebackene Garnele Algensalat	3,60
Mini-Frikadelle Gurkerlsenf	3,60
Kürbis Pesto	3,30
Cous Cous Ziegenkäse	3,60
Mini-Gemüsequiche	3,30

Kanapees

Pumpernickel Matjes Gurke Dill	3,60
Bruschetta	3,30
Ciabatta Entenbrust Orange	3,60
Körnerbrot Brie Preiselbeeren	3,30
Baguette Kräuterfrischkäse	3,30

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	20,50
2. Torten Pauschale 2 Sorten	24,50
3. Blechkuchen und Tortenpauschale 2 Blechkuchen 2 Torten	27,50

Menükarte

Bestellbar ab 10 Personen bis 80 Personen

Vorab

Gänseschinken | Rotkohl | Balsamicogeelee | Preiselbeer- Vinaigrette 17,50

Betecarpaccio | Feldsalat | Pienienkerne | Senfdressing | Ziegenkäse 15,50

Gebeizter Lachs | Wasabi Kartoffelpüree | Zitronencreme | Blattsalat 17,50

Suppe

Steckrübesuppe mit Curryschaum 9,50

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage & Flädle 10,00

Zwischendrin

Kabeljau | Grünkohl | Maronen 20,00

Ochenschwanzpraline | Wurzelgemüse | Cognacsauce 19,50

Safran-Graupenrisotto | Austernpilze | Pak Choi 17,00

Zum Abkühlen

Birnen- oder Pflaumensorbet 5,00

Hauptgang

Fleisch

Rehrücken
Rosenkohl | Pilzknödel | Speck | Rotweinsauce 34,50

Barbarieente
Rotkohl | Bulgur | Estragonsauce 32,50

Fisch

Lachsfilet
Weißkohl | Kräuterkartoffelkuchen | Dillsauce 32,50

Heilbutt
Wurzelgemüse | Bete-Kartoffelpüree | Rieslingsauce 34,50

Vegetarisch

Rote Beteravioli
Rucola | Ziegenkäse | Maronen 27,00

Gemüsestrudel
Petersilienwurzelputee | Buchweizen | Pilzsauce 26,00

Zum Abschluss

Schokoküchlein | Kirschen | Eierliköreis 15,50

Nougatcreme | Mandel | Zwetschge | Lebkuchen 15,50

Buffet**Bestellbar ab 20 Personen****Suppe (immer inklusive)****Suppe serviert: 4,00 pro Person**

Getrübete Kartoffelsuppe- oder Sellerie-Pastinakensuppe

Vorspeisen (bis 4 Varianten)

1. Wildschinkenvariation | Preiselbeeren
2. Gänsebrust | mariniertes Rotkohl
3. Feldslat | Kartoffeldressing | Nüsse | Ziegenkäse
4. Walsorfsalat | Karamellisierte Walnüsse
5. Räucherfisch im Ganzen | Honig-Dill Senf
6. Speckkartoffelsalat

Warme Gerichte (Maximal 3 Varianten und 2 Beilagen daraus)**Beilagen**

- | | | |
|---|----|-----------------------|
| 1. Rinderroulade Wirsing Rotweinsauce | 1. | Klöße |
| 2. Hirschrücken Wurzelgemüse Maronensauce | 2. | Gnocchis |
| 3. Entenbraten Rotkohl Orangensauce | 3. | Semmelknödel |
| 4. Steinbutt Bayrischkraut Weißweinsauce | 4. | Petersilienkartoffeln |
| 5. Kabeljau Bete Gemüse Liebstöckelsauce | | |
| 6. Ziegenkäseravioli Feigen Maronen Lavendelsauce | | |

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

- | | | |
|-------------------------------|---------------|--------------|
| 1. Bratapfelmousse | pro Person: | 69,00 |
| 2. Spekulatius Panna Cotta | 0-4 Jahre: | Gratis |
| 3. Rote Grütze Vanillesauce | 5-9 Jahre: | 28,00 |
| 4. Schokoküchlein | 10-13 Jahre: | 48,50 |
| | Ab 14 Jahre:: | Voller Preis |

Mitternachtssnack**Pro Person**

- | | | | | |
|--|-----------|------|----------|------|
| Gulaschsuppe | | | | 7,80 |
| Currywurst Brot | | | | 7,80 |
| Käse-Lauch-Suppe | ohne Hack | 7,20 | mit Hack | 7,80 |
| Käseplatte | | | | |
| Verschiede Rohmilchkäsesorten mit Nüssen, Trauben und Brot | | | | 8,50 |

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
	50,00	64,00
Preise Kinder:		
0-4 Jahren:	Gratis	Gratis
5-9 Jahre:	16,50	25,50
10-13 Jahre:	36,00	46,00
Ab Jahre 14:	Voller Preis	Voller Preis

Longdrinks und Spirituosen pro Person 16,00

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 o. Helbing)
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 Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 6 oder 8 Stunden. Nach Ablauf dieser Pauschale werden für jede anwesende Person **15,00 €** pro Stunde berechnet, bis die Gastgeber den Ausschank beenden. Die Pauschale wird also automatisch verlängert, solange die Gäste weiterhin Getränke konsumieren.

Korkgeld **Pro aufgemachte Flasche**

Wein:	34,00
Schaumwein:	40,00
Spirituosen:	65,00

Extras

Besteckgeld (mitgebrachte Speisen, z.B. Hochzeitstorte usw.)	pro Person	3,60
Menükarten:	pro Karte	4,50
Kerzenständer	pro Ständer	10,00
Candybar oder Saltbar:	pro Person	4,00
JBL Party Boombox (Wenn auf den DJ verzichtet werden darf)		85,00

Saal- und Raummiete pro Tag (8 Stunden)

Großer Saal: Dienstag - Donnerstag	950,00	Freitag und Samstag	1800,00
Gartensaal: Dienstag - Donnerstag	500,00	Freitag und Samstag:	950,00
Bildersaal: Dienstag - Donnerstag	500,00	Freitag und Samstag:	950,00
Restaurant: Dienstag - Donnerstag	1600,00	Freitag und Samstag	2800,00
Exklusive Buchungen (unabhängig vom Tag):			5000,00

Alle genannten Preise sind ohne weiteren Verzehr zu betrachten.

Sollte der Verzehr mit über 70% der Raummiete überschritten werden, sehen wir von den Saalkosten ab.

Beispiel:	Großer Saal Donnerstag	=950,00
	+ 100%	=950,00
	Mindestverzehr	=1900,00 = Mietfrei

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 bis zu einem halben Jahr (6 Monate) vor der Veranstaltung zurückgefordert werden. Sollte die Rückforderung der Anzahlung innerhalb der letzten 6 Monate vor der Veranstaltung erfolgen, behält sich das Restaurant & Bar Meilenstein das Recht vor, 60% der Anzahlung einzubehalten. Dies ist darauf zurückzuführen, dass potenzielle Kunden und Anfragen in diesem Zeitraum möglicherweise abgelehnt wurden.

Die Anzahlung kann bis zu 6 Monate vor dem geplanten Veranstaltungstermin zu 100% zurückgefordert werden. Die Anzahlung wird als Gegenstand der Endabrechnung berücksichtigt und entsprechend verrechnet.

Im Falle einer kurzfristigen Stornierung der Veranstaltung (gemäß den Allgemeinen Geschäftsbedingungen, Punkt 20) wird die Anzahlung mit den Stornierungskosten verrechnet.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Unsere AGB's sind im Zusammenhang mit Reservierungen von Tischen oder Räumlichkeiten bindend. Unabhängig davon ob diese schriftlich, mündlich oder auf andere Weise erfolgt.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten sowie Vorstellungsgespräche, Verkaufs-oder ähnliche Veranstaltungen bedarf einer schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
3. 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.
4. Das Optionsdatum zur Fixierung einer Veranstaltung wird individuell mit dem Besteller abgestimmt.
5. 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.
6. Das Restaurant behält sich das Recht vor, reservierte Tische bei Nichterscheinen der reservierten Uhrzeit nach 30 Minuten weiter zu verkaufen.
7. Bei einer Reservierung ab 8 Personen bitten wir Sie ein einheitliches Menü aus unserer Bankettmappe oder Speisekarte zu wählen.
8. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
9. Der Kunde ist verpflichtet, die bestellten und in Anspruch genommenen Leistungen komplett zu begleichen.
10. 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.
11. Die vom Restaurant angegebenen Preise sind als Endgeld zu betrachten und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
12. 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.
13. Sollten bestellte, allerdings nicht in Anspruch genommene Leistungen in Form einer Rückvergütung beansprucht werden, ist dies nicht möglich.
14. 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.
15. Der vertragsunterzeichnende Gast (Veranstalter) haftet für die Bezahlung, Bruch und in Anspruch genommenen Leistungen seiner Gäste und sorgt für die Begleichung der Rechnung. Sollte Bruch entstehen z.B. Gläser oder Porzellan, behält sich das Restaurant vor den Anschaffungswert des zerstörten Objekts zusätzlich zu berechnen.
16. Die bestellte Gästeanzahl ist für den Gastgeber bindend und gilt als Rechnungsgrundlage. Sollte sich die Personenanzahl noch ändern, muss es spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, ansonsten wird die ursprüngliche Gästeanzahl zur Erstellung der Rechnung in Bezug auf die vereinbarten Leistungen herangezogen.
17. 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.
18. Veranstaltungen die über 2:00 Uhr hinausgehen, werden mit einer Servicegebühr in Höhe von 200,00€ pro Stunde zusätzlich berechnet.
19. Veranstaltungen die über zehn Stunden Aufenthalt hinausgehen, werden mit einer Servicegebühr in Höhe von 100,00€ pro Stunde zusätzlich berechnen, unabhängig von der Uhrzeit.

20. Bei Stornierungen von Tischen, Veranstaltungen oder Tagungen ab 10 Personen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt. Bis 45 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden keine Kosten berechnet. Von 44 bis 25 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 40 % der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet. Von 24 bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 60 % der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet. Von 6 bis 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 80 % der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet.
21. Sollten Veranstaltungen auf Grund höherer Gewalt storniert werden müssen, wird die Berechnung auf der Grundlage Punkt 16. berechnet oder der Besteller versichert dem Restaurant schriftlich das die geplante Veranstaltung auf ein neues Datum (spätestens im Folgejahr) fixiert wird.
22. Sollte eine Veranstaltung auf Grund einer Krankheit oder eines Unfalls nicht stattfinden können, wird die Berechnung auf der Grundlage Punkt 16. berechnet oder der Besteller versichert dem Restaurant schriftlich das die geplante Veranstaltung auf ein neues Datum (spätestens im Folgejahr) fixiert wird.
23. Die ausgestellten Rechnungen sind bis 10 Tage nach Rechnungsausstellung zu begleichen. Anderenfalls werden nicht begleichende Rechnungen mit einem Zins von 5% Versäumnissgebühr zusätzlich berechnet.
24. 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.
25. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechnungsfehlern bleibt vorbehalten.
26. 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.
27. 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.
28. 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.
29. Anzahlung: Eine verbindliche Reservierung der Säle erfordert eine Anzahlung in Höhe der Saalmiete. Die Reservierung wird erst rechtskräftig, wenn die Anzahlung entrichtet ist. Ausgemachter Grundpreis. Bei Nichtzahlung der Anzahlung behalten wir uns das Recht vor, die Säle anderweitig zu vermieten. Die Anzahlung kann bis zu 6 Monate vor der Veranstaltung zu 100% zurückerstattet werden.
Innerhalb der letzten 6 Monate vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 60% der Anzahlung einzubehalten, da potenzielle Kunden abgelehnt wurden.
Die Anzahlung wird mit der Endabrechnung verrechnet.
Im Falle einer kurzfristigen Stornierung wird die Anzahlung mit den Stornierungskosten verrechnet.
30. Mit der Unterschrift akzeptiert der Bestellende die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) und bestätigt, dass er/sie die AGB zur Kenntnis genommen hat.

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 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)