Bankettinformationen *Winter* ab 12.12.2026-31.12.2026

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
Pumpernickel | Lachs | Frischkäse	4,70
In Tempura gebackene Garnele | Algensalat	4,70
Mini-Frikadelle | Gurkensenf	4,30
Cous Cous | Ziegenkäse	3,80
Mini-Gemüsequiche	4,10

Kanapees

Pumpernickel | Matjes | Gurke | Dill	4,50
Bruschetta	3,90
Körnerbrot | Brie | Preiselbeeren	4,20
Baguette | Kräuterfrischkäse	3,90

Kuchen Pauschale — Pro Person

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

Blechkuchen Pauschale 3 Sorten	(Sorten nach Absprache)	26,50

Zubuchbar:

Suppe als Buffet	(Sorte nach Absprache)	9,90
Suppe serviert	(Sorte nach Absprache)	13,90
Dreierlei Häppchen Pauschale	(Fisch, Fleisch, vegetarisch)	11,90

Menükarte **Bestellbar ab 10 Personen bis 60 Personen (Einheitlich)**

Vorab

Gänseschinken | Rote Bete-Orangensalat | Preiselbeeren	17,50
Betecarpaccio | Feldsalat | Pienienkerne | Ziegenkäse	15,50
Gebeizter Lachs | Apfel-Sellerieragout | Zitronencreme	17,50

Suppe

Gerüffelte Sellerie Suppe & Croutons	9,90
Kraftbrühe mit Gemüseeinlage & Flädle	11,50

Zwischendrin

Kabeljau | Grünkohl | Karamellisierte Maronen	22,50
Lammpraline | Wurzelgemüse | Rosmarin Jus	23,50
Graupenrisotto | geschmortes Gemüse | Parmesan	20,50

Zum Abkühlen

Apfel- oder Pflaumensorbet	5,90

Hauptgang

Fleisch

Lammrücken Rosenkohl | Pilzknödel | Speck | Rotweinsauce	36,50
Barbarie-Entenbrust Rotkohl | Bulgur | Estragonsauce	33,50

Fisch

Lachsfilet Spitzkohl | Kräuterkartoffeln | Dillsauce	33,50
Zanderfilet Meerrettich-Kartoffelpürree | Rote Bete | Rieslingsauce	36,50

Vegetarisch

Rote Bete Ravioli Rucola | Ziegenkäse | Walnüsse	27,50
Tagliatelle Gebratene Pilze | Trüffel | Thymiansauce	26,50

Zum Abschluss

Schokoküchlein | Kirschen | Vanilleeis	16,50
Nougat-Mousse | Zwetschge | Gebrannte Mandel	16,50

Buffet **Bestellbar ab 20 Personen**

Suppe **(immer inklusive)** **Suppe serviert: 4,50 pro Person**

Getrüffelte Kartoffelsuppe oder Sellerie-Pastinakensuppe

Vorspeisen **(3Varianten)**

1. Schinkenvariation | Preiselbeeren
2. Gänsebrust | Rote Bete Orangensalat
3. Feldslat | Kartoffeldressing | Nüsse | Ziegenkäse
4. Waldorfsalat | Karamellisierte Walnüsse
5. Räucherfisch Variation | Honig-Dill-Senf
6. Speckkartoffelsalat

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

1. Honigkrustenbraten | Sauerkraut | Malzbiersauce
2. Entenbraten | Rotkohl | Orangensauce
3. Lachs | Bayrischkraut | Weißweinsauce
4. Kabeljau | Bete Gemüse | Liebstöckelsauce
5. Gnocchi | Rote Bete | Mozzarella | Rucola
6. Ziegenkäse-Ravioli | Feigen | Maronen | Rote Betesauce

Beilagen

1. Klöße
2. Semmelknödel
3. Petersilienkartoffeln

Dessert **(Maximal 3 Varianten)**

1. Bratapfelmousse | Spekulatiuscrumble
2. Eierlikör | Zwetschgenröster
3. Rote Grütze | Vanillesauce
4. Schokoküchlein

Preis pro Person

pro Person:	79,90
0-4 Jahre:	Gratis
5-9 Jahre:	32,50
10-13 Jahre:	55,00
Ab 14 Jahre::	Voller Preis

Dienstleister wie Fotografen | DJ's | Wedding-Planer | Künstler usw. werden mit **60,00 € p.P.** pauschal berechnet für Speisen und Getränke.

Mitternachtssnack **Pro Person**

Gulaschsuppe	9,90
Currywurst | Brot	9,90
Käseplatte Verschiede Rohmilchkäsesorten mit Nüssen, Trauben und Brot	11,90

Getränkepauschalen 6 & 8 Stunden

In unserer Getränkepauschale ist inkludiert:

Aperitif:	-Schaumwein & Orangensaft
Alkoholfreie Getränke:	**-**Wasser(mit und ohne Sprudel) -Sämtliche Säfte & Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite usw.)
Bier:	**-**Pils (vom Fass), alkoholfreies Pils (aus der Flasche) -Weissbier (aus der Flasche, mit und ohne Alkohol)
Wein:	-Einen Weiß- & Rotwein (Flaschenpreis 35,00 €)
Schaumwein:	**-**Prosecco
Warme Getränke:	**-**Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee-Getränke

Pro Person:	**6 Stunden**	**8 Stunden**
	63,00	79,00
Preise Kinder:		
0-4 Jahren:	Gratis	Gratis
5-9 Jahre:	29,00	38,00
10-13 Jahre:	49,00	59,00
Ab Jahre 14:	Voller Preis	Voller Preis

Longdrinks und Spirituosen pro Person 22,00

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)	Berliner Luft
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 **19,90 €** pro angefangene Stunde berechnet, bis die Gastgeber den Ausschank beenden. Die Pauschale wird also automatisch verlängert, solange die Gäste weiterhin Getränke konsumieren oder sich noch in der Location aufhalten.

Zubuchbar: Kukki Cocktail (viele verschiedene Sorten)

Die Pauschale ist ab den Empfang oder eintreffen der Gäste bindend und **nicht** in der Uhrzeit variabel.

Extras

Besteckgeld (mitgebrachte Speisen, z.B. Hochzeitstorte usw.)	pro Person	4,90
Menükarten:	pro Karte	5,90
Kerzenständer	pro Ständer	16,00
Candybar & Saltbar:	pro Person	6,00
Floorspots (Licht für die Stimmung) 6-8 Stunden Akku	pro Stück	45,00
JBL Party Boombox (Wenn auf den DJ verzichtet werden darf)		99,00

Was kostet deine Feier?

Die Kosten hängen davon ab, was du möchtest und wie lange gefeiert wird. Hier eine Beispielrechnung für **8 Stunden** pro Person:

📌 Buffet	79,90 €	📌 Getränkepauschale	79,00 €
📌 Spirituosen	22,00 €	📌 Mitternachtssnack	9,90 €

➡ Gesamt: **190,80 € pro Person**

Darin sind auch Energiekosten, Servietten, Tischdecken sowie Speise- und Getränkematerial enthalten.

Es kann günstiger werden, wenn du nicht alles buchst. **Teurer wird es**, wenn die 8 Stunden überschritten werden oder Extras dazu gebucht werden.

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 keinen 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 einer Woche 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.
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 Leistungsinanspruchnahme 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 Gegen- ständen (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 **250,00€ pro angebrochener** zusätzlich berechnen, unabhängig von der Uhrzeit.
24. **Aufbau und Vorbereitung durch Gastgeber und Dienstleister**. Gastgeber erhalten, sofern es organisatorisch möglich ist, am Vortag der Veranstaltung ein **Zeitfenster von zwei Stunden zur Vorbereitung**. Dies erfolgt nach **vorheriger Absprache**. Sollte ein Aufbau nur am **Veranstaltungstag** möglich sein, darf ab **zweieinhalb Stunden** vor Beginn der Veranstaltung mit den Vorbereitungen begonnen werden. Alle Dienstleister erhalten das gleiche Zeitfenster. Wird die vorgegebene Zeit überschritten, berechnen wir **50,00 € je angefangene halbe Stunde**.
25. **Lagerung von Materialien externer Dienstleister**. Die Lagerung von Materialien externer Dienstleister, wie zum Beispiel DJ Equipment, Stühle oder Dekorationen, die vor oder nach einer Veranstaltung angeliefert oder abgeholt werden, wird **pro Tag mit 150,00 €** berechnet. An **Sonntagen, Montagen und Dienstagen ist kein Mitarbeiter vor Ort**, daher ist an diesen Tagen eine Lagerung oder Abholung nicht möglich.
26. **Abbau durch Dienstleister**. Nach Ende der Veranstaltung, das heißt nach dem letzten gespielten Lied, haben Dienstleister wie DJs, Bands, Musiker oder Weddingplaner maximal **1,5 Stunden** Zeit für den Abbau und das Verlassen der Location. Für jede darüber hinausgehende **angefangene halbe Stunde** wird eine Gebühr in Höhe von **50,00 €** berechnet.
27. **Verlassen der Location durch Gäste und Gastgeber**. Gäste haben nach Beendigung der Veranstaltung **30 Minuten Zeit**, um die Location zu verlassen. Den Gastgebern steht hierfür maximal **eine Stunde** zur Verfügung.
28. **Reinigung und Deponierung von Materialien.**
    Alle Gegenstände, die am Ende der Veranstaltung zurückbleiben und nicht eindeutig zugeordnet werden können, werden von uns deponiert und gelagert. Das Restaurant und Bar Meilenstein übernimmt hierfür keine Verantwortung und haftet nicht für verloren gegangene

oder nicht auffindbare Materialien. Die Abholung ist am folgenden Öffnungstag zwischen **14 Uhr und 18 Uhr** nach vorheriger Absprache möglich. Werden die Materialien nicht am ersten Öffnungstag abgeholt, berechnen wir **50,00 Euro pro Tag**.

29. **Floristik** muss am Ende der Veranstaltung vollständig entfernt, verschenkt, verteilt oder selbst entsorgt werden. Wird die Entsorgung durch uns übernommen, berechnen wir eine zusätzliche **Pauschale von 50,00 €**. Vasen dürfen vor Ort deponiert werden.
30. **Aufenthalt ohne Getränkepauschale.**Veranstaltungen, bei denen **keine Getränkepauschale** gebucht wurde und die länger als **acht Stunden** in den Räumlichkeiten (Garten, Terrasse ,Sälen oder Restaurant) dauern, werden zusätzlich mit einer Aufenthaltsgebühr von **350,00 € pro angefangene Stunde** berechnet. Diese Gebühr wird unabhängig vom Rahmen der Veranstaltung und unabhängig vom erzielten Umsatz erhoben.
31. Rechnung: Die ausgestellte Rechnung ist grundsätzlich innerhalb von 7 Tagen nach Austellung durch den Besteller zu begleichen. Der Verwender behält sich das Recht vor, bei nicht fristgerechter Zahlung Verzugszinsen nach den rechtlichen Vorgaben zu verlangen.
32. 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.
33. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechnungsfehlern bleibt vorbehalten.
34. 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.
35. 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.
36. 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

Veranstaltungsvertrag

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:

Veranstaltungsdatum | Wochentag: _____
Name des Veranstalters: _____
Anzahl der erwarteten Gäste: _____
Veranstaltungsräumlichkeiten: _____
Reservierungsgebühr | Anzahlung: _____
Anschrift: _____
Email: _____
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 in 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. Die AGB’s sind zusätzlich auf unserer Homepage www.meilenstein-luebeck.de und in den aktuellen Bankettmappen einsehbar und ersichtlich.

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

_____ _____
Ort, Datum, Unterschrift (Kunde) Ort, Datum, Unterschrift (Anbieter)