1805

BY

CATERING AM BRILL

EVENTLOCATION | CHEF'S TABLE | CATERING

Angebote für Ihre Hochzeitsfeier

Catering am Brill OHG | Roonstraße 17 | 42115 Wuppertal

Tel.: 0202 301862 | Fax: 0202 303988 | info@1805.de | www.1805.de

Der einzigartige Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier…

Sehr geehrtes Brautpaar,

herzlich willkommen in der Schützengesellschaft am Brill, Wuppertals exklusiver Veranstaltungslocation, gelegen im malerischen Briller Viertel im Herzen Elberfelds.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für die Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeier in unserem Hause interessieren.

Auf den nächsten Seiten dürfen wir Ihnen einen Auszug aus unserem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken vorstellen, die Räumlichkeiten präsentieren sowie Ihre wichtigsten Fragen beantworten.

Inhaltsübersicht

Ihre Gastgeber	**1**
Unsere Räumlichkeiten	**2 - 6**
Unser Garten	**7**
Die Trauung	**8**
Getränke,- und Servicepauschale, Getränkepreise	**9 - 11**
Speisen zum Empfang	**12 - 13**
Menü- und Buffetvorschläge	**14 - 27**
Mitternachtssnacks	**28**
Dekoration	**29 - 30**
Service und Raummiete	**31**
Häufig gestellte Fragen	**32 - 34**
Weitere Sonderausstattungen	**35**
Ideen für besondere Hochzeitsgeschenke	**36 - 37**
Sie wollen uns kennenlernen?	**38**
Von uns empfohlene Dienstleister	**39**
Beispielkalkulation	**40**
Allgemeine Geschäftsbedingungen	**41 - 42**
Buchungsformular	**43**
Platz für Ihre Notizen	**44**

Alle Preise verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt des Angebotsversands gültigen Mehrwertsteuer.

Tobias Pawellek

Inhaber

Fabian Timmer

Inhaber

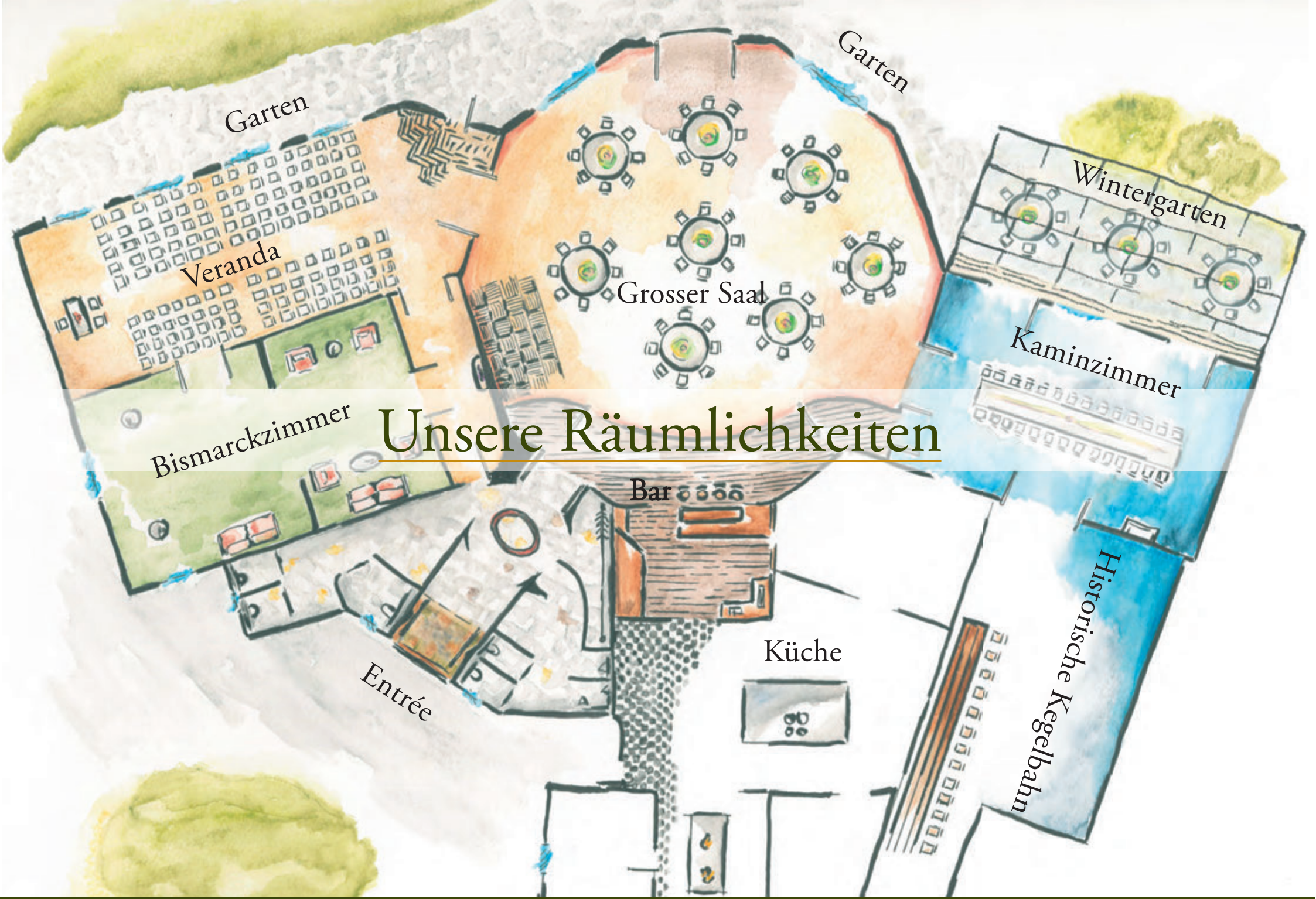
Ihre Gastgeber

Vertrauen Sie bei Ihrer Feier auf unsere Expertise in der Planung und Umsetzung exklusiver Veranstaltungen.
Durch unsere in verschiedenen **Sternerestaurants** sowie beim weltbekannten **Käfer Partyservice** in München gesammelten Erfahrungen haben wir die Möglichkeit, Ihre Hochzeitsfeier zu einem einzigartigen Erlebnis werden zu lassen.
Bei unserer täglichen Arbeit legen wir größten Wert auf die Qualität unserer Produkte sowie einen begeisternden Service.

Unser Anspruch ist es, Ihnen ein **maßgeschneidertes Fest** zu bereiten.
Daher sind alle Vorschläge auf den folgenden Seiten als Impressionen zu verstehen,
die bis ins Detail an **Ihre persönlichen Wünsche** und **Vorlieben** angepasst werden können.

Sie als **Brautpaar** haben ein bestimmtes Gericht, das Sie verbindet?
Die gesamte Hochzeit steht unter einem bestimmten Motto?
Ihre Hochzeit „verbindet“ Regionen und Länder?

Lassen Sie uns dies gemeinsam im Gesamtkonzept umsetzen.



Unsere Räumlichkeiten

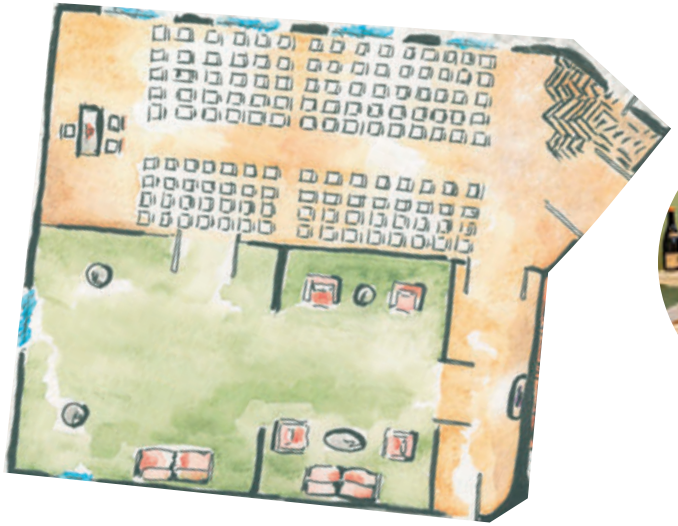
Das Entrée

Treten Sie ein!

Durch den nahezu **barrierefreien** Eingang gelangen Sie in die exklusiven Räume der Schützengesellschaft.
Ein aufwendig gestalteter Eingangsbereich begrüßt Sie mit direktem Zugang geradeaus
in den **Großen Saal** sowie nach links in das **Bismarckzimmer** und die **Veranda**.

Zur Rechten findet sich eine **großzügige** Garderobe.
Auch die Toilettenräume mit einem WC mit behindertengerechter Ausstattung befinden sich hier.

Vor dem Haus findet sich ein großer Platz, der Ihren Gästen als **Parkplatz** zur Verfügung steht.



Bismarckzimmer & Veranda

Die **Veranda** und das **Bismarckzimmer** sind der ideale Ort, um Ihre Feier mit einem Aperitif zu beginnen.

Das Bismarckzimmer, unser kleinster Raum, besticht durch seinen Wohnzimmercharakter und lädt dazu ein, in dieser **gemütlichen Atmosphäre** zu verweilen.

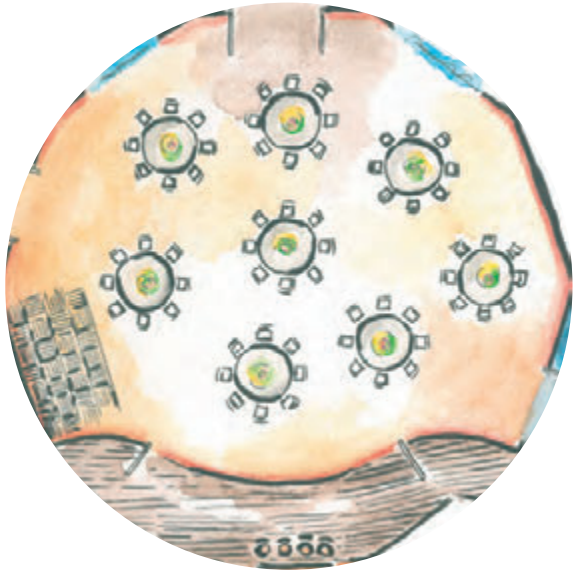
Die **klimatisierte Veranda** bietet über große Flügeltüren direkte Zugänge in den Großen Saal, in den Garten und das Bismarckzimmer.
In edlen Farben gestrichen und mit historischem Parkettboden bieten wir Ihnen den stilvollen Rahmen
für **Ihren Empfang**, wenn dieser nicht im Garten stattfinden kann.
Zum Empfang bereiten wir in beiden Räumen Stehtische sowie kleine Sitzgruppen vor.

Kapazität Veranda

Max. Kapazität	Runde Tische	Tafeln	Eine Tafel
95 (Trauungen) 48 Personen	4 x 12 Personen	4 x 12 Personen	38 Personen

Kapazität Bismarckzimmer

Max. Kapazität	Runde Tische	Tafeln	Eine Tafel
44 Personen	2 x 12 Personen	2 x 12, 2 x 10 Personen	16 Personen



Der Große Saal

Der **Große Saal**, als Rotunde gebaut, besticht durch seine warmen Farben
und schafft so eine gemütliche und zugleich elegante Atmosphäre.

Bis zu **120 Gäste** finden an **runden Tischen** oder **langen Tafeln** (jeweils für 10-12 Personen) Platz.

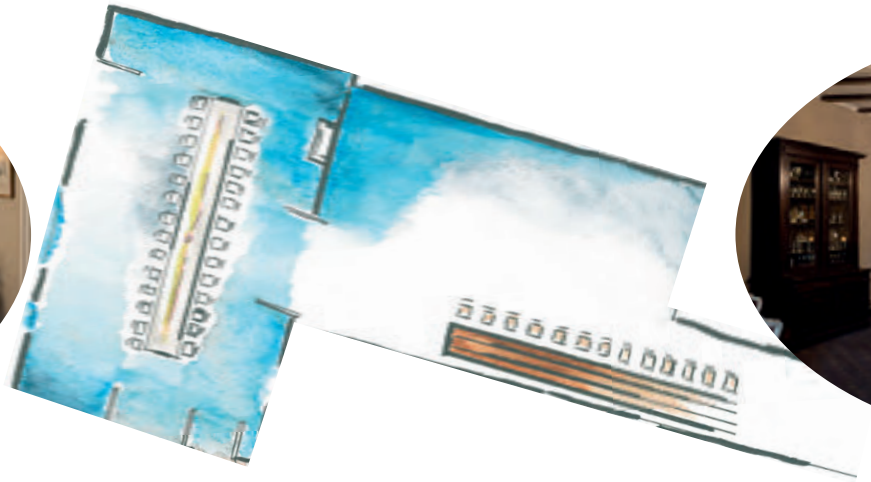
Ebenfalls vorhanden ist ein Platz für einen **DJ**, eine **Tanzfläche** kann geschaffen werden.

Sofern gewünscht stellen wir nach dem Dinner im Saal in der Nähe der Tanzfläche eine **mobile Bar** auf,
an der sich Ihre Gäste bequem mit Getränken während des Feierns versorgen können und
die zum Verweilen und Beobachten des Treibens einlädt.

Der Große Saal ist vollständig **klimatisiert**.

Kapazität Großer Saal

Max. Kapazität	Runde Tische	Tafeln	Eine Tafel
120 Personen	10 x 12 Personen	10 x 12 Personen	45 Personen



Das Kaminzimmer

Das edle **Kaminzimmer** mit seinem alten Kachelofen ist für die Verwendung als Buffetraum bestens geeignet.

Während Sie die Vorspeise genießen baut die Küche im Kaminzimmer Ihr Buffet an verschiedenen Stationen auf.

Sobald Sie das Zeichen geben öffnen wir die großen Flügeltüren und Ihre Gäste können sich nach Herzenslust am Buffet bedienen. Selbstverständlich wird jede Station von einem Koch betreut, der den Gästen behilflich ist.

Kapazität Kaminzimmer

Max. Kapazität	Runde Tische	Tafeln	Eine Tafel
36 Personen	4 x 8 Personen	3 x 12 Personen	24 Personen

Unser Garten

Unser **Garten** befindet sich hinter dem Hauptgebäude und ist somit ein nahezu uneinsehbarer Platz für Ihre **private Feierlichkeit**.

Bei gutem Wetter eignet er sich für einen ungezwungenen Sektempfang und wird mit Sitzgruppen und Stehtischen ausgestattet.

Der alte Baumbestand bietet auch im Hochsommer schattige Plätze, die wir gerne noch mit Sonnenschirmen ergänzen.

Auch Ihre **standesamtliche Trauung** können wir hier für Sie stimmungsvoll inszenieren und im privaten Kreis Ihrer geladenen Gäste durchführen.

Die Trauung

Zur Auswahl steht eine standesamtliche Trauung in unserem **Garten** bei gutem Wetter,
alternativ findet die Trauung in der **Veranda** statt.

Wir werden Stuhlreihen für die Gäste stellen, die wir anschließend ebenfalls für das Dinner benutzen.
Insgesamt können wir zur Trauung **90 Sitzplätze** sowie einen **Stehbereich** einrichten.

Im Anschluss an die Trauung werden wir die Stuhlreihen abbauen und in den Großen Saal räumen sowie die verschiedenen Bereiche für den **Sektempfang** mit kleinen Sitzgruppen und Stehtischen entsprechend herrichten.

Für eine Trauung erlauben wir uns, eine Pauschale von **490,00 in der Veranda bzw. 590,00 im Garten** zu berechnen.
Zwei Tage vor Veranstaltung erbitten wir die Auswahl des Trauortes.

Das Aufgebot müssen Sie als **Brautpaar** selbst beim Standesamt Wuppertal bestellen.
Frühestens sechs Monate und zwei Wochen vor Trauungstermin können Sie den Termin anmelden.
Sie erreichen das Standesamt Wuppertal über Tel. (0202) 563 51 77.

Getränke- und Servicepauschale

Sie entscheiden, ob Sie die Getränke pauschal oder nach Verbrauch abrechnen möchten.
Gerne bieten wir Ihnen eine Getränke- und Servicepauschale ab 50 Gästen zu folgenden Konditionen an:

Pauschale 1:
Sekt Schützengesellschaft am Brill
Sansibar Bellini
Pfalzwasser Vinnade (alkoholfreie Rieslingschorle)
2020 „Selektion am Brill“, Auxerrois trocken, Ellermann-Spiegel, Pfalz
2020 Meier Rosé, Weingut Meier, Pfalz
2019 Caldora, Montepulciano d´Abruzzo
Bergischer Sprudel und stilles Wasser
Orangen- und Apfelsaft, Coca Cola, Cola zero, Sprite, Fanta
Stauder Pils vom Fass, Stauder Pils alkoholfrei, Paulaner Weizenbier, Erdinger Weizenbier alkoholfrei
Kaffee und Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato)

Außerdem in der Pauschale enthalten: Servicepersonal für 6 Stunden
Preis je angemeldeter Person: **49,50**

Getränke- und Servicepauschale

Sie entscheiden, ob Sie die Getränke pauschal oder nach Verbrauch abrechnen möchten.
Gerne bieten wir Ihnen eine Getränke- und Servicepauschale ab 50 Gästen zu folgenden Konditionen an:

Pauschale 2:
Sekt Schützengesellschaft am Brill
2020 „Selektion am Brill“, Auxerrois trocken, Ellermann-Spiegel, Pfalz
2019 Caldora, Montepulciano d´Abruzzo
Bergischer Sprudel und stilles Wasser
Orangen- und Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta
Stauder Pils vom Fass, Stauder Pils alkoholfrei, Paulaner Weizenbier, Erdinger Weizenbier alkoholfrei
Filterkaffee

Außerdem in der Pauschale enthalten: Servicepersonal für 6 Stunden
Preis je angemeldeter Person: **44,50**

Die Preise der Pauschalen gelten für einen Zeitraum von 6 Stunden. Beginn der Pauschalen ist entweder das Eintreffen der ersten Gäste oder das Ende einer standesamtlichen Trauung in unserem Hause. Nach diesem Zeitraum werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Getränkepreise

Softgetränke:

Coca Cola, Cola light, Cola zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft, Thomas Henry Tonic Water, Thomas Henry Bitter Lemon
1l; 8,50

Bergischer Sprudel oder stilles Wasser
0,7l; 5,50

Bier:

Stauder vom Fass
0,3l; 3,00

Weizenbier, auch alkoholfrei
0,5l; 4,00

Heißgetränke:

Filterkaffee
je Liter; 16,00

Café Creme
3,20

Espresso
3,00

Cappuccino
3,40

Latte Macchiato
3,70

Spirituosen:

Ramazzotti, Jägermeister, Averna
2cl; 3,50

Wodka, diverse Sorten
u. a. Absolut, Green Mark
2cl; ab 4,00

Gin, diverse Sorten u. a.
Bombay, Hendricks, Tenqueray
2cl; ab 4,00

Brände und Geiste, diverse Sorten
u. a. Lantenhammer, Ziegler
2cl; ab 4,00

Auswahl an Longdrinks:

Gin Tonic mit
Bombay Gin
7,50

Gin Tonic mit
Hendricks Gin
9,00

Moscow Mule
7,50

Wodka Lemon mit
Green Mark Wodka
7,50

Gerne können Sie ebenfalls Ihre eigenen Spirituosen ausschenken.
Wir erlauben uns, ein Korkgeld in Höhe von **59,00** je angebrochener 0,7l Flasche zu berechnen.

Speisen zum Empfang

Folgendes **Fingerfood** eignet sich hervorragend, um es Ihren Gästen zum **Champagnerempfang** im Stehen zu reichen:

Lollis, gespießtes Fingerfood, z.B.

Gebackenes Filet vom Kikok-Huhn mit geräucherter Paprikacreme / in Soja marinierter Würfel vom Rinderfilet mit Chilicreme
Tataki vom Yellowfin Thunfisch mit Misocreme / Argentinische Rotgarnele mit Wasabicreme und Shisokresse
Creme von Madras-Curry und Kalamansizitronengel / Creme von Wildkräutern und Frischkäse
Preis pro Stück: **3,20**

Croustarden, kleine Knuspernester, gefüllt mit z.B.

Handgeschnittenem Tatar vom Kalbsfilet und confiertem Wachteleigelb / Geräucherter Entenbrust, BBQ-Ananas und Currycreme
Tatar vom Saibling, Gel von grünem Apfel und Merrettich / Ceviche vom weißen Thunfisch, Koriander und Limette
Creme von Sainte-Maure Ziegenkäse und Aprikose / Trüffel-Steinpilztapenade und Gartenkresse
Salsa von Avocado und getrockneter Tomate / Creme von gelben Linsen und Passionsfrucht
Preis pro Stück: **2,80**

Durch die EU-Allergen-Verordnung sind wir dazu verpflichtet, allergene Zusatzstoffe auszuweisen.
Gerne geben wir Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene, bitte sprechen Sie uns an.

Speisen zum Empfang

Folgendes **Fingerfood** eignet sich hervorragend, um es Ihren Gästen zum **Champagnerempfang** im Stehen zu reichen:

Mini-Flammkuchen, ofenfrische, knusprige Mini-Flammkuchen, belegt mit z.B.
Speck vom Duroc-Schwein, Creme fraiche und Frühlingslauch / Geräucherte Entenbrust und Creme von Jaipur-Curry
Tatar vom hausgebeizten Wildlachs und Creme fraiche / Parmesan und getrockneten Tomaten
Frischer Trüffel und Trüffelcreme / Sainte-Maure Ziegenkäse und Feige
Preis pro Stück: **2,00**

süßes Fingerfood, z.B.
Mini-Tartelettes mit Creme von Tahiti-Vanille und Beerenfrüchten; pro Stück: **2,50** / Macarons; pro Stück: **2,00**
Mini-Eishörnchen, mit verschiedenen Sorten Eiscreme gefüllt; pro Stück: **2,00**

salzige Snacks, z.B.
Hausgebackenes Käsegebäck; pro Person: **2,00** (4 Stück) / Rauchmandeln und Wasabinüsse; pro Person: **2,00**
Nussmix deluxe; pro Person: **1,50**

Menüvorschläge - Vorspeisen

Bergischer Weideochse
handgeschnittenes Tatar vom Filet / warmer Kartoffelschaum / Trüffel
Eigelbcreme / Rote Bete / eingelegte Senfsaat / Mini-Croûtons
15,50

Rote Wildwassergarnele à la Tim Raue
gebacken / süß-sauer eingelegte Mango / knuspriger Reis / exotische Gazpacho / Wasabimayonnaise
15,00

Wildlachs „Label Rouge“ in der Dose
hausgebeizt / Tranchen / Tatar / Edamame / eingelegte Senfsaat / Gurken-Apfel-Aufguss
14,00

Kalb aus dem Limousin
rosa gegarter Rücken / Creme von Frankfurter Grünen Kräutern
gebackenes Eigelb / Mini-Croûtons / Wildkräuter-Blüten-Salat / Holundervinaigrette
14,00

Selbstverständlich nehmen wir bei Menüs gerne Rücksicht auf Vegetarier sowie Allergiker und erstellen alternative Speisenabfolgen.

Menüvorschläge - Vorspeisen

Caprese „neu interpretiert“
bunte Tomaten / Mini-Büffelmozzarella / knuspriger Basilikum / weißer Tomatenschaum / Ruccolavinaigrette
13,50

Superfood Bowl (vegetarisch)
bunter Quinoasalat / Avocado / Edamame / grüner Spargel / Goma-Sesam-Dressing
9,50

auf Wunsch getoppt mit: Tataki vom US-Beef: **6,50** / Tempura von der Wildwassergarnele: **6,00**
geflämmtem Teriyaki-Wildlachs: **4,50** / Gemüsetempura: **4,00**

Zu allen Vorspeisen servieren wir eine **ofenfrische Brotauswahl** der Wuppertaler Bäckerei Myska

Menüvorschläge - Vorspeisen - Tischbuffets

Asiatische Schlemmeretagere
Tataki vom Rinderfilet mit Sojamarinade und Röstzwiebeln
Geflämmter Miso-Lachs mit Mirinmayonnaise, Papaya und geröstetem Sesam
Knusprige Mini-Frühlingsrollen mit Mangochutney
Pikanter asiatischer Gurkensalat mit Frühlingslauch
Krupukchips und Papadams mit Sweet Chili-Dipp
17,00

Französische Schlemmeretagere
Tatar vom Weideochsen mit hausgemachten Mixed-Pickles und Schnittlauchcreme
Tranchen vom hausgebeizten Lachs „Label Rouge“ mit Honig-Senf-Sauce
Salat von Gartenbohnen und Kirschtomaten
Ofenfrische Brotauswahl von der Bäckerei Myska mit aufgeschlagener Salzbutter
16,00

Menüvorschläge - Vorspeisen - Tischbuffets

Mediterrane Schlemmeretagere
Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern und Zitrone
Hauchfeiner San Daniele-Schinken mit Creme von getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
Antipasti misti – Gegrillte Gemüse mit altem Balsamico
Ciabatta und Grissini mit Jordan Olivenöl
16,00

Die Tischbuffets werden auf **silbernen Hammerschlagetageren** präsentiert.
Diese werden wir kurz vor dem Platznehmen auf den Tischen einsetzen, damit alles vorbereitet ist, wenn Sie sich mit Ihren Gästen setzen.
So können alle Gäste nach ein paar begrüßenden Worten und dem ersten Getränkeservice gleichzeitig anfangen zu essen.

Wir empfehlen, auch wenn Sie ein **Buffet** für den Hauptgang wählen, Ihren Gästen eine **eingesetzte Vorspeise** zu servieren:
Ihre Gäste können so nach dem Platznehmen zur Ruhe kommen und entspannt genießen.

Menüvorschläge - Suppen

Krustentiere
Velouté / Langostinos / Kokos / Mango
am Tisch aufgegossen
11,00

La Ratte-Kartoffel
Espuma / frischer gehobelter Trüffel / pochiertes Eigelb / Croûtons
11,00

Madras-Curry und Zitronengras
Schaumsuppe / geräucherte Entenbrust / BBQ-Ananas / junger Lauch
am Tisch aufgegossen
9,00

Menüvorschläge - Zwischengänge

Island-Kabeljau
in Olivenöl confiert / Safransauce / grüner Spargel
schwarzer Cirio Venere-Reis / knuspriges Stroh
19,00

Getauchte Jakobsmuschel
gebratene Jakobsmuschel / Curryschaum
Püree von Möhre und Tahiti-Vanille / Chorizocroûtons
18,00

Tempesta Pasta
Risotto / frisch gehobelter Trüffel / knuspriger Parmesan / Wildkräuter
15,00

Menüvorschläge - Hauptgänge

Kalb aus dem Limousin
rosa gebratenes Filet / knusprige Praline von der geschmorten Backe / Barolojus
gegrillter grüner Spargel / Selleriemousseline
34,00

Bergische Hochzeitsente, im Ganzen gebraten
knusprige Brust / Confit von der Keule / Jus
junger Frühlingslauch / Petersilienwurzelcreme
28,00

Perlhuhn
gebratene Suprêmes / Taleggio / Jus / Nussbutterschaum
sautierte Buchenpilze / Tempesta-Risotto
24,50

Menüvorschläge - Desserts

Heartbreaker
Rhabarbermousse in Herzform / flüssiger Himbeerkern
Erdbeersorbet / Beerenfrüchte / knuspriger Joghurt / Holunderblütengel
12,00

Goldene Birne
Mousse von der Valrhona Schokolade in Birnenform
Zweierlei von der Champagner-Birne: Sorbet und Ragout
knusprige Erde
12,00

No bake Cheesecake
Topfen / Knusperboden / Himbeersorbet / frische Früchte
10,50

Buffetvorschläge - Hauptgänge

Kalb aus dem Limousin
rosa gebratenes Filet / Sauce Béarnaise / Portweinjus / sommerliches Gemüse / sautierte Waldpilze
gerahmte Wildkräuter-Polenta

Island-Kabeljau
in Nussbutter confiert / Krustentierschaum / Risotto von Risoni Nudeln und Spinat

Original Walliser Raclette
am Buffet zubereitet / Drillinge / hausgemachte Mixed Pickles

44,50

Buffetvorschläge - Hauptgänge

Crispy Turkey
Oberkeule von der Bronzepute vom Gut Holz in Wülfrath / am Buffet knusprig gegrillt und tranchiert
Weißwein-Salbeijus / Pot-au-feu von Drillingen, Karotten, Sellerie und mediterranen Kräutern

Wilder Loup de Mer
im Ganzen in der Salzkruste gegart / Limonen-Olivenölbutter / lauwarmer Bulgur à la Tabouleh / Joghurtdipp

Pastabar aus dem Parmesanlaib
frische italienische Manufaktur-Pasta / frisch gehobelter Trüffel / Trüffel-Parmesansauce

42,00

Buffetvorschläge - Hauptgänge

Pulled Beef
Am Buffet gezupftes, geschmortes Schildstück vom US-Beef / kräftige BBQ-Jus
confierte Perlzwiebeln / gegrillter Frühlingslauch / Bohnencassoulet mit Bohnenkrautbutter / Kartoffel-Olivenölstampf

Wildlachs „Label Rouge“
ganze Seiten / mit Wildkräutertapenade gefüllt / Risotto von Pastabällchen / Tomaten-Basilikumsalsa

Sellerie
ganze Köpfe im Salzmantel gegart / am Buffet gehobelter Trüffel / Trüffelschmand

36,00

auf Wunsch ergänzend zum Pulled Beef: **rosa gebratenes Filet vom Weideochsen: 9,00**

Buffetvorschläge - Hauptgänge

BBQ-Buffet

Das Fleisch wird auf einem Holzkohlegrill vor den Augen der Gäste frisch gegrillt

Rosa gegrilltes Flanksteak vom US-Beef / In Kräutern und Knoblauch mariniertes Iberico-Schwein
In Limette und Chili mariniertes Maishähnchen / In Buchenholz gegarte Tranche vom Wildlachs

Beilagen

Am Buffet gebackene Pommes frites und Süßkartoffel-Pommes frites / Mediterranes Grillgemüse / Drillingssalat in leichtem Joghurtdressing
Couscoussalat mit jungem Gemüse und Granatapfelkernen / Salat von Mini-Penne und Kirschpaprika / Kopfsalatherzen mit bunten Tomaten, dazu zweierlei Dressings

Dips

Wildkräuterbutter / Trüffelmayonnaise / Texas BBQ-Sauce / Sour Cream / Tomatensalsa / Avocadocreme

39,50

Buffetvorschläge - Desserts

Schokoholic im Glas (Mousse von der Valrhona Schokolade, Crumble, Karamellperlen)
Buttermilchcreme mit hausgebackenem, knusprigem Granola
Mini-Tartelettes mit Passionsfruchtcurd
Unser Pralinenautomat
Auswahl erfrischender Eis- und Sorbetsorten mit Beerenfrüchten
14,00

Omas Schokoladenpudding mit Buttercrumble / Himbeermousse mit knusprigem Joghurt
Kokos-Panna Cotta mit exotischen Früchten / Auswahl erfrischender Eis- und Sorbetsorten
10,00

Auswahl affinierter Rohmilchkäse
von Maître Fromager Affineur Tourette aus dem Elsass, dazu hausgemachte Chutneys, Trauben
und eine ofenfrische Brotauswahl der Bäckerei Myska
Preis pro Portion: **7,00**

Ergänzen Sie gerne das Dessertbuffet mit Ihrer Hochzeitstorte.

Dessertbuffet - Pralinenautomat

Pralinen aus dem Kaugummiautomaten

Ein **Highlight** für Ihr Dessertbuffet oder als Ergänzung zu Ihrer Candybar: Unser Pralinenautomat.
Die Pralinen sind einzeln in Kugeln verpackt, zudem befindet sich in jeder Kugel noch ein erheiternder Spruch.
Die Gäste nehmen sich eine der bereitgestellten Münzen, werfen diese in den Automaten,
drehen am Knauf und erhalten ihre Praline.
Eine Erinnerung an die Kindertage...

je Praline: **2,00**

Mitternachtssnack

Zur Stärkung für die nächtlichen Stunden einer **mitreißenden Feier**
bieten wir Ihnen und Ihren Gästen im **Flying Service** an:

Klassische Currywurst: Bratwurst von der Wuppertaler Metzgerei Sonnenschein
mit hausgemachter, fruchtig-scharfer Currysauce **4,00**

Hollands Glorie – Feinstes aus der niederländischen Küche
(Frikandeln, Bami, Nasi und Chicken Nuggets im Miniformat) **4,00**

Fried Rice mit Wokgemüse (vegetarisch) in einer kleinen Asia-Box **4,50**

Amerikanische Hot Dogs mit Ketchup, Senf, Gurkenrelish und Röstzwiebeln **4,50**

Dekoration

Zu unserem Standard im Haus zählen runde Tische und Tafeln für 10-12 Personen mit hochwertiger **weißer Tischwäsche**.
Edle Gläser von Schott Zwiesel und **weiße Stoffservietten** sind ebenfalls inkludiert.

Zusätzliche Dekoration:

Weiße Stuhlhusse; je Stück **5,00**

Menükarten im edlen Einband aus Gmundner Papier**;** je Stück **3,50**

Erstellung **Tischkarten;** je Stück **2,00**

Erstellung **Placement 35,00**

Für die **Blumendekoration** können Sie gerne einen externen Dekorateur beauftragen, selbstverständlich erledigen wir dies auch für Sie - die Kosten richten sich dann entsprechend dem Aufwand.

Auf Seite 38 dieser Mappe haben wir Ihnen Empfehlungen für Dekorateure beigefügt.

ROBBE & BERKING
SILBER

Dekoration

Absolut **einmalig** in Wuppertal und Umgebung **–** machen Sie mit **feinstem Silberbesteck** der Manufaktur **Robbe & Berking** Ihren festlich gedeckten und dekorierten Tisch zu einem **funkelnden Highlight** im Großen Saal.

Die Serie **„Riva“** besticht durch ihre zeitlose Eleganz bei einer gleichzeitig aufregend-modernen Formgebung. Das massive Silber **reflektiert** unvergleichlich **die Farben** des Raumes und schafft so eine **einzigartige Atmosphäre**.

Nutzen auch Sie die Möglichkeit, den Tisch mit feinstem Silberbesteck, das in Königshäusern und den besten Restaurants der Welt zu finden ist, **erstrahlen zu lassen**.

Wir erlauben uns, eine zusätzliche Pauschale von **5,00** pro Person zu berechnen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei dem Silberbesteck um kleine, handgefertigte Kostbarkeiten handelt. Schwund müssen wir daher leider zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung stellen.

Service & Raummiete

Unser **kompetentes und perfekt geschultes Serviceteam** kümmert sich den gesamten Abend über um das Wohlergehen **Ihrer Gäste** und einen **reibungslosen Ablauf** Ihrer Veranstaltung. Am Abend ist immer ein **Veranstaltungsleiter** vor Ort, der Ihnen als direkter Ansprechpartner zur Verfügung steht.

Die ersten **sechs Stunden** der Servicekosten sind in der Getränke- und Servicepauschale bereits **enthalten**.
Nach **Ablauf der Pauschale** erlauben wir uns, **36,00** je Servicekraft und angebrochener Stunde zu berechnen.

Entscheiden Sie sich für eine **verbrauchsbezogene Getränkeabrechnung** berechnen wir **45,00** je Stunde für den Veranstaltungsleiter und **36,00** je Servicekraft je angefangener Stunde.

Wenn Sie sich für eine Hochzeitsfeier in der Schützengesellschaft am Brill entscheiden, werden Sie alle Räumlichkeiten **exklusiv** nutzen können.
Sie werden die **einzige Feier** im Haus sein und können nach Belieben Ihre Räume wählen.

TOP AUSBILDUNGS BETRIEB DEHOGA

Folgende **Raummieten** erlauben wir uns zu berechnen:
bis 60 Gäste: 800,00 / bis 80 Gäste: 950,00 / ab 81 Gäste: 1100,00
Kosten der Endreinigung. sind in der Raummiete inkludiert.
Stand Februar 2023 berechnet die Schützengesellschaft am Brill eine **Energieumlage** von **2,00 je Gast**.

Häufig gestellte Fragen

Können wir unsere eigene Hochzeitstorte mitbringen? Wenn ja, berechnen Sie ein Tellergeld o. ä.?
Wann sollten wir diese anschneiden?

Gerne können Sie Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen. Empfehlungen für hervorragende Konditoren finden Sie auf **Seite 38**.
Wir berechnen ein Tellergeld in Höhe von **2,50** je Gast.

Wir empfehlen, die Hochzeitstorte nach dem Hauptgang zu präsentieren und zu genießen, da ihr so die größte Aufmerksamkeit zuteil wird.
Alternativ bietet es sich an, die Torte am Nachmittag, nach einer evtl. Trauung, anzubieten.

Welchen Preis berechnen Sie für Kinder?

Kinder bis 5 Jahre speisen und trinken bei uns **kostenfrei**. Von 6-11 Jahren berechnen wir **50%** des normalen Menü- bzw. Buffetpreises (und ggfs. der Getränkepauschale), ab 12 Jahren erlauben wir uns, voll zu berechnen. Gerne bieten wir ein gesondertes **Kindermenü** an.

Haben Sie Kinderstühle vor Ort?

Gerne können Sie unsere zwei Kinderstühle vom Haus nutzen.

Häufig gestellte Fragen

Wie lange können wir feiern?

Feiern Sie mit Ihren Gästen **nach Herzenslust** und ausgelassen **bis 03:00 Uhr**, anschließend bittet der DJ zum letzten Tanz.
Genießen Sie mit den verbliebenen Gästen einen **letzten Absacker**, bis wir um **03:30 Uhr** die Räume schließen.
Aus Rücksicht auf unsere geschätzte Nachbarschaft müssen wir Sie bitten, sich ab **22:00 Uhr** im Außenbereich ruhig zu verhalten.
Somit ist es ebenfalls nach 22:00 Uhr leider nicht mehr gestattet, Programmpunkte im Freien stattfinden zu lassen.

Wir möchten gerne ein Feuerwerk zünden. Wo ist dies möglich?

Auf Grund des **dichten Baumbewuchses** ist das Abbrennen von Feuerwerk leider nicht möglich.

Ab wann können wir die Räumlichkeiten dekorieren? Ab wann kann unser Dekorateur aufbauen?

Im Regelfall ist es möglich, bereits am **Vortrag bis 16:00** Uhr die Dekoration aufzubauen.
Dies können wir jedoch nicht garantieren, sollte am Vorabend noch eine Veranstaltung in unserem Hause stattfinden.

Eine Dekoration am Vortag nach 16:00 Uhr erfordert eine gesonderte Absprache.
Am **Veranstaltungstag** selber können Sie definitiv ab **11:00 Uhr** Ihre Dekoration aufbauen.

Geschenke

Was machen wir mit den Geschenken? Können wir diese später abholen?

Wir empfehlen, Ihre Geschenke noch am Abend mitzunehmen,
da wir leider keine Haftung für Beschädigungen oder Diebstahl übernehmen können.

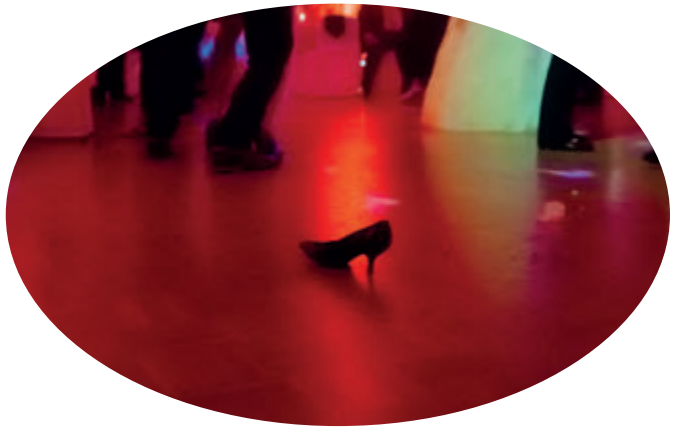
Eine abschließende Bitte:

Die Schützengesellschaft befindet sich in einem **alten Villenviertel** und somit in einem Wohngebiet.

Aus Rücksicht auf unsere geschätzte Nachbarschaft bitten wir Sie, die Geräuschkulisse außerhalb
der Räumlichkeiten nach **22:00 Uhr** zu reduzieren und daher z.B. auf das Steigenlassen
von Luftballons etc. zu Zeiten der Nachtruhe zu verzichten.

Bitte haben Sie ferner dafür **Verständnis**, dass wir mit großen Preissteigerungen,
vor allem im Personal- und Lebensmittelbereich, konfrontiert sind.
Ferner sind wir starken Preisschwankungen in vielen weiteren Bereichen ausgesetzt.
Haben Sie daher bitte dafür Verständnis, dass die hier genannten Preise **drei Monate** Gültigkeit besitzen.

Vielen Dank!



Weitere Sonderauststattung

Über welche Technik und Sonderausstattung verfügen Sie?

Folgende Sonderausstattung können wir Ihnen zur Verfügung stellen:

Mobile Leinwand (B 200 cm x H 200 cm) **50,00**

Beamer **50,00**

Bose Lautsprecheranlage mit Funkmikrofon **50,00**

Flügel **150,00**

8 LED-Floorspots im Großen Saal **inkludiert**

Stehen Parkplätze zur Verfügung?

Der gesamte Hof vor der Schützengesellschaft kann beparkt werden, außerdem bietet das umliegende Viertel weitere, ausreichende Parkmöglichkeiten. Im Regelfall können die Gäste auch ihre Fahrzeuge über Nacht auf dem Hof stehen lassen. Wir bitten darum, dass die Fahrzeuge bis 11:00 Uhr am Folgetag abgeholt werden.

Ideen für Hochzeitsgeschenke

ROBBE & BERKING
SILBER

Geschenktipp Robbe & Berking
- Exklusiver Rabatt von 20 % -
(gilt nicht für laufende Aktionen aus dem Hause Robbe & Berking)
Bestecke und Tafelgeräte aus Silber sind schon immer Ausdruck höchster Tischkultur.
Seit 1874 steht die Manufaktur „Robbe & Berking“ für Silberschmiedekunst auf einzigartigem Niveau - nicht umsonst decken viele Königshäuser und Sternerestaurants ihre Tafeln mit Bestecken des Flensburger Unternehmens.

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich ein Stück funkelnden Luxus aus Silber mit Vorteilskonditionen zur Hochzeit schenken zu lassen.
Unser Tipp: zwei silberne Champagnerkelche mit Namen und **Hochzeitsdatum graviert**!

HAPAG 18/91 LLOYD
CRUISES

Geschenktipp Hapag-Lloyd Cruises
Hapag-Lloyd Cruises – Kreuzfahrterlebnis für Ihre Hochzeitsreise auf höchstem Niveau!
Herzlich willkommen auf den Schiffen von Hapag-Lloyd Cruises, die im Bereich der Luxuskreuzfahrten weltweit Maßstäbe setzen.
Hapag-Lloyd Cruises hält zusätzlich zu Ihrem Honeymoon Special (S. 37) eine besondere **Hochzeitsüberraschung** für Sie bereit: Buchen Sie über uns eine Reise auf einem Schiff Ihrer Wahl unter dem Stichwort „Brill and Friends“ und erhalten Sie je Buchung entweder einen **Gutschein** für einen Besuch an unserem **Chef´s Table** oder einen **Genießergutschein** bei unserem Partner **Caviar House & Prunier** in Höhe von **€ 200,00**.

Wir wünschen Ihnen erlebnisreiche und erholsame Flitterwochen!

Honeymoon-Special

Eine Reise an Bord der EUROPA ist immer ein unvergessliches Erlebnis und der perfekte Rahmen, die ganz besonderen Momente des Lebens zu genießen.

Sie verbringen Ihre Flitterwochen oder Ihren runden Hochzeitstag* auf der EUROPA?
Dann freuen wir uns darauf, Sie mit unserem exklusiv für Sie zusammengestellten Honeymoon-Special zu einzigartigen Augenblicken und gastronomischen Highlights einzuladen.

Falls Sie Ihr Glück teilen und sich von Familie und Freunden auf Ihrer Reise begleiten lassen möchten, sprechen Sie uns an: Gern erstellen wir für Sie das passende Arrangement.

Das Honeymoon-Special umfasst:

Eine große Flasche Champagner und einen Blumenstrauß zur Begrüßung
Ein Abendessen mit dem Kapitän
Ein Abendessen im „The Globe“ by Kevin Fehling mit korrespondierendem Weinpaket
Ein Bordguthaben von € 150 pro Person für Getränke und Behandlungen im OCEAN SPA

*Gilt nur für Reisen ab einer Reisedauer von sieben Tagen. Das Angebot gilt für Hochzeitsreisen (bis maximal sechs Monate nach der Trauung) und für Reisen zum 10., 20., 25., 30., 40., 50., 60. und 65. Hochzeitstag (Reiseantritt bis zu einem Monat vor bzw. nachdem Hochzeitstag). Als Nachweis gilt eine Kopie des Trauscheins.

Sie wollen uns kennenlernen?

Am Chef‘s Table reservieren - Fine Dining

Schenken Sie sich oder Ihren Liebsten ein exklusives Dinner an unserem Chef‘s Table
in der neuen Küche der Schützengesellschaft am Brill.

Lassen Sie sich am eigens für uns angefertigten Chef‘s Table
-eingedeckt mit feinem Service und Silbersbesteck von Robbe & Berking-
mit einem ausgefallenen Menü verwöhnen.

Starten Sie den Abend bei einem Champagner aus dem Silberkelch sowie Kaviar
und schauen Sie dann dabei zu, wie Ihre Speisen vor Ihren Augen zubereitet werden.

Preis pro Person zzgl. Getränke: **129,00**

Geniessen Sie diese einzigartige Atmosphäre!

Bitte sprechen Sie uns bezüglich Terminen an.

Unser Tipp: Ein Gutschein für einen Besuch am Chef´s Table eignet sich auch immer als perfektes Geschenk!

Von uns empfohlene Dienstleister

Trauringe und Schmuck:
Juwelier Fritz Brune / Werth 31 / 42275 Wuppertal / www.juwelier-brune.de / 0202-25 59 30

Drucksachen/Einladungen/Homepage:
3F. Werbeagentur GmbH / Frau Sigrid Kohl / Roonstraße 12 / 42115 Wuppertal / www.3f-werbeagentur.de / 0202-31 50 05

Dekoration:
Blütenzauber / Frau Sarah Erfkampf / In der Freiheit 31 / 42653 Solingen / 0160-93 85 56 16

Hochzeitstorte:
Tortenatelier / Kaiserstraße 80 / 42477 Radevormwald / www.tortenatelier.com / 02195-93 96 670
Café Sahnetörtchen / Scharffstraße 3 / 42853 Remscheid / www.cafe-sahnetoertchen.de / 02191-46 49 695

DJ:
Music Sound Concepts / Jerome Dominic Schneider / www.music-sound-concepts.com / 0202-31 93 57 24

Foto- und Videografie:
Petra Fiedler / Am Hofe 10 / 42349 Wuppertal / www.schwarzexklusiv.de / 0202-24 79 88 12

Kinderbetreuung:
Inge Brucksch / wg-brucksch@t-online.de / 0202-44 73 64

Hotels:
Postboutique Hotel Wuppertal / Platz am Kolk 3 / 42103 Wuppertal / 0202-28 18 07 80 / Hotel Park Villa Wuppertal / Erich-Hoepner-Ring 5 / 42369 Wuppertal / 0202-28 33 540

Beispielkalkulation

Beispielkalkulation für eine Hochzeitsfeier mit 80 Personen in der Schützengesellschaft am Brill

	Anzahl	Einheit	Einzelpreis	Gesamtpreis
Speisen:				
Vorspeise, Hauptgang und Dessertbuffet	80	Portionen	59,00	4.720,00
Mitternachtssnack	30	Portionen	4,00	120,00
Summe Speisen				**4.840,00**
Getränke:				
Die Getränkepauschale gilt für sechs Stunden. Danach berechnen wir die verzehrten Getränke nach Verbrauch.				
Getränke- und Servicepauchale	80	pauschal	44,50	3.560,00
Getränke nach der Pauschale				nach Verbrauch
Summe Getränke				**3.560,00**
Dekoration:				
Die Blumendekoration, die Tischordnung, Platzkarten sowie Menükarten werden von Ihnen organisiert.				
Stuhlhussen	80	Stück	5,00	400,00
Summe Dekoration				**400,00**
Sonstiges:				
Wir kalkulieren am Samstag mit einem Veranstaltungsleiter sowie sechs Servicekräften von **16:00 bis 3:30 Uhr (11,5 Stunden)**. **Sechs Stunden** ist der Service in der Pauschale **inkludiert**, danach erfolgt die Abrechnung nach tatsächlicher Anwesenheitszeit der Kräfte.				
Servicekräfte	22	Stunden	34,00	748,00
Raummiete	1	pauschal	950,00	950,00
Summe Sonstiges				**1.698,00**
Vorraussichtlicher Gesamtpreis				**10.498,00**

Die Preise verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt der Angebotsversendung gültigen Mehrwersteuer.

Hinweise
Bitte beachten Sie, dass die im Angebot genannten Preise heute gelten und ggfs. bis zum Veranstaltungstag an die marktüblichen Schwankungen und Erfordernissen angepasst werden müssen.
Es gelten die AGB der Catering am Brill OHG. Änderungen im Angebot vorbehalten.
Sitz der Gesellschaft ist Wuppertal · HRA 23650 / Amtsgericht Wuppertal
Kontoverbindung: DE59 3307 0024 0022 0277 00 / BIC DEUTDEDBWUP / Deutsche Bank

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Allgemeines, Geltungsbereich

1. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle angebotenen Leistungen der Catering am Brill OHG (CaB OHG).
2. Entgegenstehenden Bestimmungen in AGB des Kunden wird widersprochen. AGB des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart worden ist.
3. Im kaufmännischen Verkehr gelten diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen, selbst wenn auf sie nicht noch einmal ausdrücklich Bezug genommen wird, auch für alle zukünftigen Geschäfte.

§ 2 Vertragsschluss

1. Die Reservierung von Gesellschafts- und Banketträumen wird erst bindend, wenn ein entsprechendes Angebot vom Kunden schriftlich bestätigt wird. Auch für sonstige Leistungen kann die CaB OHG vom Kunden eine schriftliche Auftragsbestätigung fordern. Ggfs. kann zusätzlich eine Akontozahlung sowie eine Bestätigung des Zahlungseingangs durch die CaB OHG vorausgesetzt werden.
2. Ist der Kunde nicht bereit, eine schriftliche Auftragsbestätigung abzugeben, kommt ein Vertrag nicht zustande und die CaB OHG ist nicht verpflichtet, die angebotene Leistung zu erbringen.
3. Unterbreitet die CaB OHG ein schriftliches Angebot, so kann der Kunde dies innerhalb einer Frist von 14 Werktagen durch schriftliche Erklärung annehmen.

§ 3 Schriftform

Abweichungen von schriftlichen Angeboten bedürfen der schriftlichen Bestätigung der CaB OHG. Dies gilt auch für einen etwaigen Verzicht auf das Schriftformerfordernis.

§ 4 Preisangaben, Fälligkeit der Vergütung, Vorschüsse

1. Die angegebenen Preise verstehen sich gegenüber Privatkunden inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer.
2. Preisangaben gegenüber Unternehmern im Sinne des BGB erfolgen netto.
3. Die Vergütung der CaB OHG wird mit Rechnungsstellung fällig und ist innerhalb von 7 Tagen ab Zugang der Rechnung zu zahlen.
4. Die CaB OHG ist berechtigt, eine Vorauszahlung in Höhe von € 30,00 je geplantem Gast zur Sicherung der Reservierung zu verlangen. Kommt der Kunde dem nicht bis spätestens drei Monate vor Beginn der Veranstaltung nach, ist die CaB OHG berechtigt, ihre Leistungen zu verweigern bzw. die Reservierung nicht länger aufrecht zu erhalten. Der Anspruch auf Vergütung und Schadensersatz der CaB OHG wird dadurch nicht berührt.
5. Kommt der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen nicht nach, ist die CaB OHG berechtigt, für jedes Mahnschreiben einen Pauschalbetrag in Höhe von 5,- € für den anfallenden Arbeits- und Portoaufwand zu erheben.
6. Wird ein Angebot auf Grund der aktuell volatilen Lage mehr als einen Monat vor Veranstaltungsdatum erstellt, so sind die Preise freibleibend und können durch die CaB OHG den Marktgegebenheiten entsprechend angepasst werden.
7. Der Mindestumsatz für die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten beträgt € 9000,00 brutto.

§ 5 Teilnehmerzahl, Absagen

1. Soweit für die Leistungen der CaB OHG eine bestimmte Teilnehmerzahl im Angebot festgelegt worden ist, ist eine Reduzierung oder Erhöhung der Teilnehmerzahl der CaB OHG mindestens sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn anzuzeigen. Innerhalb dieses Zeitraums ist eine Anpassung der Teilnehmerzahl kostenfrei, sofern nicht mehr als 10% der ursprünglich bestätigten Teilnehmerzahl ausbleibt oder nachgemeldet wird.
2. Erfolgt eine Absage von Teilnehmern innerhalb eines kürzeren Zeitraums als sieben Tage vor der Veranstaltung, so kann die CaB OHG den im Angebot vorgesehenen Preis in voller Höhe für diese Personen fordern. Sollte das Angebot keine Aufschlüsselung der Preise pro Person vorsehen, so ist der Kunde zur Entrichtung der vollen Vergütung verpflichtet.

§ 6 Stornierungen

1. Nimmt der Kunde aus Gründen, die die CaB OHG nicht zu vertreten hat, vertraglich vereinbarte Leistungen nicht in Anspruch oder sagt er Veranstaltungen ab, kann die CaB OHG ihre Schadensersatzansprüche in pauschalierter Form wie folgt geltend machen:
   a) Absage mehr als sechs Monate vor Veranstaltungsbeginn: 20% der vertraglich vereinbarten Leistung,
   b) Absage bis drei Monate vor Veranstaltungsbeginn: 40% der vertraglich vereinbarten Leistung,
   c) Absage bis zwei Monate vor Veranstaltungsbeginn: 70% der vertraglich vereinbarten Leistung,
   d) Absage weniger als zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 100% der vertraglich vereinbarten Leistung.
   Bei den pauschalierten Beträgen ist berücksichtigt worden, dass die CaB OHG ihre Einkäufe im Wesentlichen 14 Tage vor Durchführung der Veranstaltung tätigt, Personal eingeplant werden muss und eine kurzfristige Weitervermietung der Räume im Regelfall nicht mehr möglich ist. Dem Kunden wird jedoch ausdrücklich gestattet, nachzuweisen, dass ein Schaden oder eine Wertminderung nicht oder nur im wesentlich niedrigeren Umfang als in Höhe der geltend gemachten Pauschalen entstanden ist. Wurde noch kein Angebot unterbreitet, so wird ein kalkulatorischer Umsatz je Gast von 160,00 € angenommen.
2. Die CaB OHG behält sich ausdrücklich vor, ihren tatsächlichen Ausfallschaden geltend zu machen. Unabhängig von den Pauschalen sind für vereinbarte Sonderleistungen für Dritte (z.B. Dekorationen, Fotografen, Musiker etc.) die tatsächlich angefallenen Kosten dem Kunden in Rechnung zu stellen.
3. Eine vom Kunden ausgesprochene Kündigung ist durch die CaB OHG rückzubestätigen damit diese ihre Wirkung entfaltet.

§ 7 Abbruch der Veranstaltung

Sollte die CaB OHG Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf der CaB OHG oder aber der Schützengesellschaft am Brill (in deren Räumen die Veranstaltungen erfolgen) zu gefährden droht, so ist sie berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen oder eine laufende Veranstaltung zu beenden. Dies gilt auch für den Fall, dass der Kunde irreführende oder falsche Angaben über Anlass und Zweck der Veranstaltung oder die Personen der Teilnehmer erteilt hat.

§ 8 Haftungsfragen

1. Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem Veranstalter. Die CaB OHG übernimmt für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Haftung.
2. Der Kunde haftet für jedweden, aus der Veranstaltung heraus Dritten entstehenden Schaden, soweit die CaB OHG für diesen nicht verantwortlich ist. Er stellt diese bereits jetzt unwiderruflich von allen Ansprüchen frei, die Dritte wegen solchen Schäden gegen die CaB OHG geltend machen könnten.
3. Die CaB OHG haftet für Schäden, die nicht die Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit betreffen, nur im Falle von grob fahrlässiger oder vorsätzlicher Pflichtverletzungen durch die CaB OHG oder ihre Erfüllungsgehilfen.
4. Der Kunde haftet für alle Beschädigungen der Räume, des Mobiliars sowie sonstiger Gegenstände der CaB OHG, die durch ihn oder seine Gäste verursacht werden sowie für grobe Verschmutzungen der Räumlichkeiten, die über das bei gewöhnlicher Nutzung zu erwartende Maß hinausgehen (z. B. durch Konfettikanonen, Brandlöcher in Wäsche durch Wunderkerzen o. ä.).

§ 9 Aufrechnungs- und Abtretungsverbot

1. Eine Aufrechnung gegenüber den Zahlungsansprüchen der CaB OHG ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen möglich.
2. Die Kunden sind nicht berechtigt, an leih- oder mietweise oder in sonstiger Weise zur Verfügung gestellten Gegenständen ein Zurückbehaltungsrecht geltend zu machen.
3. Der Kunde ist nicht berechtigt, die vertraglich vereinbarten Leistungen ohne Zustimmung der CaB OHG an Dritte abzutreten.

§ 10 Speisen und Getränke, Korkgelder

Bei Veranstaltungen, die in den Räumen der Schützengesellschaft am Brill, Roonstr. 17, 42115 Wuppertal stattfinden, sind ausschließlich Speisen und Getränke von der CaB OHG zu beziehen. Sollte davon abgewichen werden, so bedarf dies einer schriftlichen Vereinbarung. Für mitgebrachte Getränke fällt im Falle von Wein und Sekt ein Korkgeld in Höhe von 20,- € pro Flasche mit 0,75l Inhalt an und im Falle von Spirituosen ein Korkgeld in Höhe von 59,- € pro Flasche mit 0,7l Inhalt.

§ 11 Pflichten des Kunden bei Benutzung der Räumlichkeiten

1. Der Kunde und seine Gäste haben die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten pfleglich zu behandeln.
2. Soweit der Kunde selbst eigene Veranstaltungsmittel einsetzt, ist er für diese allein verantwortlich. Er hat Gäste der Veranstaltung vor jedweder Gefährdung zu schützen.
3. Der Kunde sichert zu und übernimmt die volle Haftung dafür, dass die von ihm eingebrachten Gegenstände allen sicherheitsrelevanten und behördlichen Anforderungen entsprechen. Sollte die CaB OHG daran Zweifel haben, so kann sie die Nutzung in den von ihr zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten untersagen. Der Kunde kann daraus keine Rechte geltend machen.
4. Vom Kunden mitgebrachte Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, kann die Entfernung und/oder Entsorgung auf dessen Kosten vorgenommen werden.
5. Der Kunde ist zudem verpflichtet, sofern nichts Abweichendes ausdrücklich schriftlich vereinbart ist, zwingende Rechte Dritter, insbesondere Urheberrechte, zu achten und erforderlichenfalls rechtzeitig, spätestens jedoch 10 Werktage vor einer Veranstaltung, alle notwendigen Erklärungen, insbesondere der GEMA und/oder alle erforderlichen behördlichen Erlaubnisse, Gestattungen, Konzessionen oder sonstige Genehmigungen einzuholen und der CaB OHG unaufgefordert vorzulegen.
6. Liegen notwendige Erklärungen Dritter oder behördliche Genehmigungen im Sinne der vorstehenden Ziffern nicht vor oder nicht vollständig vor, ist die CaB OHG berechtigt, die Veranstaltungen in den Räumlichkeiten der Schützengesellschaft am Brill zu verweigern. Die Verpflichtung des Kunden, die vereinbarte Vergütung zu zahlen, bleibt davon unberührt.
7. Sollte die CaB OHG für das Fehlen notwendiger Erklärungen Dritter oder behördliche Genehmigungen von Dritten oder von Seiten der Behörden in Anspruch genommen werden, so stellt der Kunde sie von jeglicher Haftung aus dieser Inanspruchnahme frei.
8. Die Nutzung der von der CaB OHG zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten zu Zwecken des Verkaufs oder der Bewerbung von Waren- und/oder Dienstleistungen sowie die Anbringung jedweder Form von Werbe- und Hinweismaterial bedürfen der schriftlichen Genehmigung der CaB OHG.
9. Die Kunden sind zudem dafür verantwortlich, dass bei nächtlichen Veranstaltungen keine unzulässige Lärmbelästigung erfolgt.
10. Kommt es durch den Kunden oder seine Gäste zu einer über das bei normaler Nutzung zu erwartend Maß hinausgehenden Verschmutzung der Räumlichkeiten (zum Beispiel durch Konfetti, Tischfeuerwerk etc.), so kann die CaB OHG für den zusätzlichen Reinigungsaufwand eine pauschale Zusatzreinigungsgebühr in Höhe von mindestens 150,00 € in Rechnung stellen. Dem Kunden steht die Möglichkeit offen, nachzuweisen, dass der tatsächliche zusätzliche Reinigungsaufwand geringer war. Der CaB OHG bleibt es vorbehalten, den tatsächlichen Reinigungsaufwand nachzuweisen und höhere Kosten geltend zu machen.

§ 12 Gerichtsstandvereinbarung

Gerichtsstand für alle Auseinandersetzungen, die im Zusammenhang mit Lieferungen und Leistungen der CaB OHG stehen, ist im kaufmännischen Geschäftsverkehr Wuppertal.

§ 13 Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Rechtswirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle einer unwirksamen Bestimmung oder im Falle einer Lücke soll durch Auslegung eine Bestimmung gefunden werden und als vereinbart gelten, die dem von den Parteien gewollten wirtschaftlichen Ergebnis am nächsten kommt.

§ 14 Wirksamkeit vorhergehender Versionen der AGB

Mit der Veröffentlichung dieser AGB aus Juli 2022 verlieren alle vorhergehenden AGB ihre Gültigkeit.

Verbindliche Buchung

Mit meiner Unterschrift bestätigen wir,

Vor- und Nachnamen _____

(Rechnungs-) Anschrift _____

Telefon (mobil) _____ E-Mail _____

die feste Buchung von Räumlichkeiten der Schützengesellschaft am Brill für eine Hochzeitsfeier

am _____ ab _____ Uhr mit _____ Gästen.

☐ Eine standesamtliche Trauung im Zeitraum von _____ bis _____ Uhr findet ebenfalls statt.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Catering am Brill OHG sind mir zugegangen und werden akzeptiert.

Ort, Datum _____ Unterschrift _____

Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular zurück per Mail an **info@1805.de** oder per Fax an die **0202-30 39 88.**
Nach Rücksendung des Reservierungsformulars übersenden wir Ihnen eine Akontorechnung mit Bitte um Begleichung.
Mit Eingang Ihrer Zahlung auf unserem Konto und Rückbestätigung durch uns wird Ihre Buchung verbindlich.

Notizen

Hier ist Platz für Ihre Notizen