

DER BLAUE HUMMER
CATERING UND EVENTS



Goßlerhaus





Goßlerhaus

Sie suchen einen exklusiven Rahmen für Ihre Feier?

Das Goßlerhaus bietet Ihnen den idealen Rahmen. Genießen Sie Ihren Aperitif im Garten, speisen Sie an festlich gedeckten Tischen bis zu 80 Gästen oder feiern Sie einfach eine ausgelassene Party mit einem Flying-Bufferet oder Fingerfood für bis zu 120 Gäste und lassen den Abend gemütlich im Kaminzimmer ausklingen. Der Blaue Hummer ist in diesem Ambiente der perfekte Cateringpartner für Sie!

Privates Ambiente mit luxuriösem Flair: Das traditionsreiche Goßlerhaus liegt inmitten einer gewachsenen Parklandschaft und empfängt seine Gäste bereits bei der Ankunft mit einem prachtvollen, von hohen Säulen geprägten Entrée. Hier möchte man märchenhaft Hochzeit feiern. Ein Bankettsaal mit wunderschönem Parkett und Kamin lädt sowohl zum Tanzen als auch zum Gala-Dinner ein.

Traumhaft sind auch die direkt angrenzende überdachte Terrasse, ein wunderschöner Hochzeitsaal mit Salon sowie das bestens ausgestattete Bistro.





Goßlerhaus

Das Goßlerhaus eignet sich außer für private Festivitäten ebenfalls ganz besonders für Sommer-Akademien, kleinere Tagungen und Seminare, Kreativ-Workshops, Teamentwicklungen, Lesungen, Empfänge und viele anspruchsvolle Anlässe mehr.

Das Obergeschoss des Goßlerhauses bietet exklusive Räume für kleine Tagungsgruppen und einen Seminarraum für 35 Tagungsteilnehmern.

Empfang:	15 m ²
Gartensaal:	48 m ²
Bankettsaal:	92 m ²
Bistro mit Küche:	34 m ²
GESAMT EG:	189 m ²

Stehempfang/Party:	bis 120
Dinner:	bis 80 Gäste (alle Räume)
Terrasse und Garten	





Goßlerhaus

GOBLERHAUS EVENTPAKET

- ✓ 3 Gänge Menü (je nach Auswahl)
- ✓ Getränkepauschale (siehe Auswahl)
- ✓ schwarzer geradliniger Polsterstuhl / (weißer Hussenstuhl - Aufpreis)
- ✓ Tafeln (bis 50 Gäste pro Raum) / runde Tische (bis 40 Gäste pro Raum)
- ✓ Besteck, Gläser & hochwertiges Porzellan für Ihr Menü
- ✓ Stehtische & Kandelaber 100cm für jeden Tisch
- ✓ Betreuung der Veranstaltung durch unser geschultes Personal

EVENT PAKET:

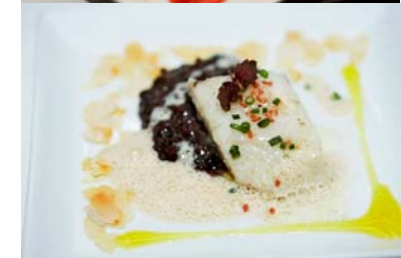
ab € 98,00* netto pro Person

RAUMMIETE:

Nach Absprache mit den Locationbetreibern

In unserer aktuellen Speisenbroschüre finden Sie abweichend von der Pauschale weitere Speisenideen für Ihre Feier!

Empfangen Sie Ihre Gäste doch bereits schon am Nachmittag mit Kaffee, Kuchen, frischen Säften & Gebäck...oder reichen Sie zum Aperitif köstliches Fingerfood und servieren Sie um Mitternacht eine klassische Currywurst aus der Porzellanschale. Wir beraten Sie gerne!



* Unser Pauschalpreis gilt ab einer Mindestpersonenzahl von 45 Gästen und für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden.



Goßlerhaus

GETRÄNKEPAUSCHALE

APERITIF

Veuve Devienne - Sekt Méthode Champenoise 0,75l

WEISSWEIN

Riesling „Generations“ - Weingut Pauly – Mosel

alternativ

Chardonnay „Veranza“ – Bodegas Nuviana – Aragon

ROTWEIN

Rioja Tinto „Azabache“ – Vinedos de Aldeanueva – Rioja

alternativ

Primitivo „Torre Solaria“ – Gambellara – Salato

BIERE

Beck's Bier

Beck's Lemon

Beck's Bier alkoholfrei Flasche 0,33l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus- Mineralbrunnen feinperlig

Magnus – Mineralbrunnen still

Orangensaft | Apfelsaft | Bio-

Apfelschorle | Maracujaschorle |

Cranberryschorle | Coca Cola |

Coca Cola Light | Bionade Kräuter

Bionade Holunder

CAFÉ

Café Crème | Latte Macchiato |

Cappuccino | Espresso |

Doppelter Espresso





Goßlerhaus

Zusätzlich zu unserer Eventpauschale empfehlen wir...

LONGDRINKS | COCKTAILS

Wir bieten Ihnen Cocktails und-/oder Longdrinks nach Einzel-Verbrauch oder als Pauschale an: Longdrink € 5,50 | Cocktail € 6,00

PAKET I

LONGDRINKS

Wodka-Lemon | Wodka-Orangensaft

Cuba-Libre

Gin Tonic

Whiskey Cola

Weine | Biere | alkoholfreie Getränke

aus Getränkepauschale 8 Stunden

Aufpreis € 10,00 netto p.Person

PAKET II

LONGDRINKS

Wodka-Red-Bull

Wodka-Lemon | Wodka-Orangensaft

Cuba-Libre

Gin Tonic

Whiskey Cola

Weine | Biere | alkoholfreie Getränke

aus Getränkepauschale 8 Stunden

Aufpreis € 13,50 netto p.Person

PAKET III

COCKTAILS

Mojito

Maracuja-Dream

Caipirinha | Ipanema

LONGDRINKS

Wodka-Red-Bull

Wodka-Lemon | Wodka-Orangensaft

Cuba-Libre

Gin Tonic

Whiskey Cola

Weine | Biere | alkoholfreie Getränke

aus Getränkepauschale 8 Stunden

Aufpreis € 15,50 netto p.Person



FINGERFOOD – STARTER

Zusätzlich zu unserer Eventpauschale empfehlen wir...

FLYING ENTRÉE

Mille feuille von gebeiztem tafelspitz | Trüffelsauerrahm | Getoastetes graubrot

-

Asia Caprese auf Ciabatta | Mango | Mozzarella di Buffalo | Koriander

-

Getoastetes Briohecanapée | Rauchlachstatar | Dillschmand

oder

Fruchtbrotcanapée | Kardamomente | Gurke | Minze

-

Pollo Tonnato Mousse, Tomatenfocaccia | Frittierte Kapern

-

Ras el Hanout Thunfisch | Gebratene Paprika | Zitronengras Flavour

Preis pro Person 3-Teile

€ 7,20 netto





MENUE

MENUE I

Baby Leaf Salat im Wan Tan Blatt | Himbeer Vinaigrette | Melonensalsa | Garnelensaté
oder

Weißes Süsspchen von Olivettitomaten | Basilikumschaum | Parmesancrouton

-

Gebratene Rotbarbe | Zitronenpfeffer | Selleriepüree | Petersilienpesto
alternativ

Involtini vom Maishähnchen | Marsallajus | Carnaroli Risotto | Bourbon Vanille-Karotten

-

Mango-Joghurtmousse | alter Balsamico | Schokocrumble





MENUE

MENUE II

Babyspinatsalat | Gamberetti | Fenchel-Orangen-Fondue | Granatapfelkerne

oder

Apfel-Sellerie Süsschen | Flusskrebsschwänze

-

Haiwels & Lachs gerollt | Safran | Baby Pak Choi | Kerbelschaum

alternativ

Rücken vom Havelländer Apfelschwein | Rosmarinjus | Austernpilze | Semmelschnitte

-

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille | Erdbeersorbet | Pistaziensplitter





BÜFFET

BUFFET CLASSIQUE I – CUISINE LIBRE

s u p p e (à table)

Kartoffelschaumsüppchen | grünes Pesto | Parmesanchip

v o r s p e i s e n

Lachs Mille Feuille mit Parmesan | roh mariniertes Fenchel | Aceto

Angeräucherter Kartoffelsalat | Schinchenchips

Spitzkohlsalat mit Apfel | Orange | Paprika | Tomate | Gartenkräuter | Chili-Croûtons

Pollo Tonnato | Kapernäpfeln | gegrillte Zucchini

Erdnuss-Kokos-Chicken | Spinat | Grapefruit | Curry-Dressing

h a u p t g a n g

Krosser Zander | Peperonata

Chorizo-Kartoffelkuchlein

Gefülltes Schweinefilet mit Feta-Limettencream | Rucola | Röstkartoffeln

o d e r

Poularde mit Thymian-Gremolata | Ratatouille | gebratene Basilikum-Polenta

Zucchini mit Aubergine - Caprese überbacken

d e s s e r t

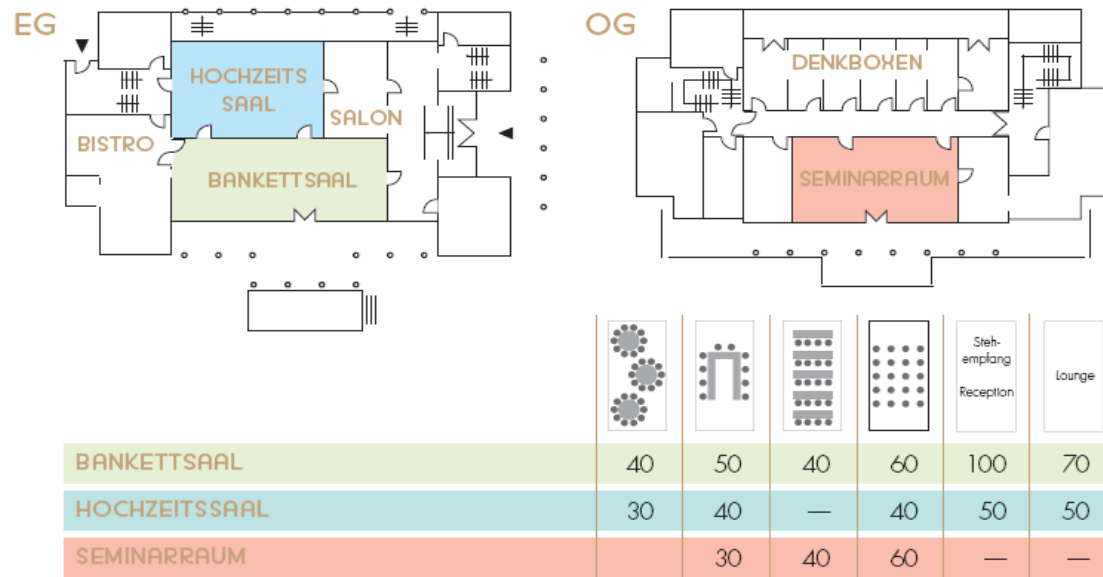
Buttermilchmousse | Chili-Ananas

Schoko-Panna-Cotta | karamellierte Kumquats





Goßlerhaus





Goßlerhaus

EVENT-SERVICES

Wir bieten zusätzlich über unsere Partnerdienstleister an:

Licht | Ton | Technik

DJ | Bands | Entertainment

Gestaltung von Menü- und Buffetkarten

Einladungsmanagement

Limousinen-Fahrservice & Busshuttle

Security- und Hostessenleistung

Eingangsbereichgestaltung (floral/nonfloral)

Zelte | Gangways





AGB

allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH – Große Elbstraße 212 – 22767 Hamburg

VORRANG

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/Mobiliar u.a. (= Catering), unabhängig vom Ort der Belieferung (z.B. Location Elbmeile XIII, Veranstaltungsraum des Kunden oder bei Dritten), sowie für die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten. Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

PREISE, ZAHLUNGEN, ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich als Abholpreise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und der Lieferung an den Kunden mehr als 4 Monate verstrichen sind.

Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug können bei Unternehmen 8% bei Verbrauchern 5% Verzugszinsen über dem Basiszinssatz (EZB) verlangt werden.

Wurde die vereinbarte Vorkasse nicht geleistet, so kann diese nach Vereinbarung in Form eines Barschecks vor Veranstaltungsbeginn überreicht werden. Bei Nichtzahlung der Vorkasse behält sich Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Der Kunde ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund nicht von der Zahlungspflicht entbunden.

Der Kunde teilt Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH 10 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, die Grundlage für die Rechnungsstellung ist. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 20% ist Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.

Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungsbeginn nach Absprache und Bestätigung durch Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH möglich. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

TERMINE

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.

STORNIERUNG

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen (laut Kostenvoranschlag) berechnen wir

60 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	25%,
30 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	50%,
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	75%,
7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	90%

des Auftrages.

Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor, bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Steht die Leistung im Zusammenhang mit der Anmietung einer hauseigenen Veranstaltungsräumlichkeit, so behält sich Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH vor, bei Stornierung nach Vertragsabschluss (laut Kostenvoranschlag) in jedem Fall die Raummiete laut Listenpreis in Rechnung zu stellen, wenn eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

RÜCKTRITT

Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage von Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht geleistet, so ist Der Blaue Hummer zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls Höhere Gewalt oder andere von Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden; Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH den begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies ihrem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich zuzurechnen ist; der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist. Insofern Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH nicht Eigentümer einer Veranstaltungsräumlichkeit oder des eingebrachten Equipments ist, haftet Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH nicht für die Nichterfüllung des Vertrages, soweit diese in den Umständen der Person oder Firma des Veranstaltungsraum- oder Equipmenteigentümers begründet ist. Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH behält sich vor, in diesem Fall ohne Schadensersatzpflicht vom Vertrag zurückzutreten.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

MINDESTBESTELLWERT

Der Mindestspeisenbestellwert für jeden Auftrag beträgt € 1.500,-- netto, die Mindestpersonenzahl 50 Gäste. Der Mindestumsatz für die Eventlocation Elbmeile XIII oder Eventspeicher Hafency betragt € 5.500,-- netto.

TRANSPORTKOSTEN UND GEFÄHRÜBERGANG

Der Mindesttransportpreis für Lieferungen von Food, Beverage und Geschirr/ Mobiliar beträgt € 50,-- netto im Hamburger Stadtgebiet. Dieser beinhaltet 1 Fahrer zzgl. max. 30 Minuten Aufbauzeit vor Ort.

Weiterer Personal- oder Zeitaufwand wird gesondert berechnet; hierfür gelten jeweils die Preise unserer Liste neuesten Datums.



AGB

Ist der Kunde Unternehmer und versenden wir die Ware oder sonstigen Mietgegenstand außerhalb unseres Firmensitzes, Große Elbstraße 212, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware zur Auslieferung unserem Personal, dem Kurier, Frachtführer oder Dritten übergeben haben.

MÄNGEL

Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese uns sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware nach Eintreffen unverzüglich stattfinden, gilt bei offensichtlichen Mängeln der Mietgegenstand als angenommen und ist zur vollen Zahlung gültig. Der Auftraggeber ist verpflichtet etwaige Mängel oder Rügen, die aus der Erfüllung des Cateringvertrages resultieren, während der Veranstaltung dem jeweiligen Projektleiter mitzuteilen, damit dieser die Möglichkeit hat, den Mangel noch während der Veranstaltung zu beheben.

SCHADENSERSATZPFLICHT

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder unseren Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung eines Schadens nachgewiesen werden können. Vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht für die Haftung bei schuldhaft zu vertretender Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit von Personen sowie bei der Verletzung wesentlichen Vertragspflichten. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist unsere Schadenersatzpflicht für Fälle einfacher Fahrlässigkeit auf den typischerweise, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Für Schäden seitens Dritter können wir selbstverständlich in keinem Fall die Haftung übernehmen.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher abzustimmen.

Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem Interieur des jeweiligen Veranstaltungsortes führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter (z.B. Gäste). Vor diesem Hintergrund weisen wir darauf hin, dass bei Veranstaltungen in Räumlichkeiten des Kunden oder vom Kunden angemietete Veranstaltungsräumlichkeiten allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie zur Vermeidung von Schäden an Eigentum und Besitz zu treffen (z.B. durch Abdeckplanen u.ä.). Bei besonders empfindlichen Interieur hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Interieur auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. gesondert zu schützen.

MIETPREIS - MIETEINHEIT - ÜBERGABE/RÜCKGABE

Alle aufgeführten Mietpreise (bzgl. Geschirr, Mobiliar u.ä.) beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertage. Die Abholtag (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzen Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Der Kunde darf die Mietgegenstände nicht zweckentfremden und nur am vereinbarten Veranstaltungsort einsetzen. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde.

Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, insbesondere verpflichtet:

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
 - uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt /reparaturbedürftig ist
 - alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.
- Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften. Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Hamburg. Gegenüber Unternehmern ist Gerichtsstand Hamburg.

Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH, Grosse Elbstrasse 212, 22767 Hamburg, im Februar 2011



Alle Inhalte und Bilder des Konzeptes sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergereicht werden. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

DER BLAUE HUMMER Eventcatering GmbH
Große Elbstraße 212
22767 Hamburg

Tel. +49 40 38 61 54 42

Fax +49 40 38 69 97 73

info@der-blaue-hummer.de

www.der-blaue-hummer.de