

## Sie wollen die Räumlichkeiten des Schiffercafes für Ihre Feier oder Veranstaltung mieten?

Sehr gute Idee – wir freuen uns darauf!

Aufgrund der vorhandenen Räumlichkeiten sind geschlossenen Gesellschaften nur unter Rücksichtnahme der normalen Tagesgäste möglich. In den Sommermonaten kann es hierbei zu einer Überschneidung kommen, was sich in der Regel aber kaum auf Ihre Feier auswirkt. In jedem Fall bitten wir um eine individuelle Absprache.

### Die folgenden Informationen sollen schon mal die meisten Fragen beantworten:

#### Räumlichkeiten:

Das Schiffercafe betreibt die Räumlichkeiten am Tiessenkai 9. Eine Raummiete fällt in der Regel immer dann an, wenn sie als geschlossene Gesellschaft feiern möchten (ab 35 Personen). Ihre Gruppe kann hierbei bis **ca. 60 Personen** groß sein, wobei unter bestimmten Voraussetzungen z.B. der Nutzung des Außenbereichs auch mehr Personen möglich sind. In der Raummiete ist die gesamte Ausstattung enthalten und darf genutzt werden.

Die Raummiete beträgt pauschal: 350,-€ **netto** je Fläche (wenn ein eigenes Catering organisiert wird)  
240,-€ **netto** je Fläche (wenn ein Catering durch die „Kombüse“ erfolgt)

#### - Musik

In beiden Räumlichkeiten stehen Musikanlagen bereit, die von Ihnen genutzt werden können. Zum Betrieb ist lediglich Ihre „Konserven“ (Ihr Laptop, I-Pod oder Ähnliches) notwendig. Auch ein CD-Player ist vorhanden.

- Achtung: Die Lautstärke innerhalb der Räume wurde auf 80 Dezibel begrenzt und muss bitte eingehalten werden. Bitte informieren Sie ggf. Ihren DJ darüber. Gebühren der GEMA sind in der Raummiete enthalten. Ab 22:00 Uhr müssen sämtliche Lärmquellen in den Innenbereich verlegt werden.

#### - Servicekräfte

Bei jeder Veranstaltung sind aus Versicherungsgründen mindestens **zwei** Servicekräfte Pflicht. Ab einer Gruppengröße von 60 Personen ist auch eine dritte Servicekraft verpflichtend, da der Aufwand für zwei Kräfte alleine nicht mehr zu bewältigen ist.

Die Arbeitszeit der Servicekräfte beginnt - wenn nicht anderes abgesprochen - **1 Std. vor dem Eintreffen** Ihrer Gäste und endet nach den Aufräumarbeiten. Jede Servicekraft wird mit 15,- € je Std. netto – mindestens 5 Std. - berechnet.

#### - Getränke

Die Getränke werden über den Abend einzeln erfasst und entsprechend abgerechnet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir mitgebrachte Getränke nicht erlauben können.

#### - Speisen

Das Schiffercafe (Tiessenkai 9) hat leider kaum eine Möglichkeit zu kochen, weshalb wir nur ein begrenztes Angebot an Speisen bieten können. **In unserem Restaurant „Kombüse“ gibt es jedoch eine Küche und wir bieten Ihnen hier gerne entsprechende Leistungen an.** Somit können wir Ihnen hier individuell weiterhelfen. Andernfalls helfen wir Ihnen gerne bei der Suche nach einem Caterer. In jedem Fall dürfen Sie die bei uns vorhandenen Teller, Gläser und Bestecke gerne nutzen.

Für Tischdecken berechnen wir 4,-€/Stück.

#### - Allgemeines

- Ihre Reservierung ist kostenfrei. Buchungen erfolgen aber erst nach Leistung einer Vorkasse in Höhe der Raummiete.
- Alle Einzelheiten der Buchung können bis 14 Tage vor dem gebuchten Termin kostenfrei geändert oder abgesagt werden. Wir verweisen an dieser Stelle auf unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Die Räumlichkeiten werden ohne zeitliche Begrenzung vermietet. Lediglich spätestens um 08:00 Uhr des Folgetages wird seitens des Betreibers die Veranstaltung beendet.
- Sollten die Servicekräfte während der Feier keinen verantwortlichen Veranstalter mehr finden oder die Veranstaltung anderweitig nicht mehr verantworten können, so sind die Servicekräfte aus Sicherheitsgründen angehalten, die Feier vorzeitig zu beenden.
- Die Abrechnung erfolgt jeweils am folgenden Tag oder nach Absprache.
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Tiere während der Feiern im Cafe nicht geduldet werden können.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung – Fragen Sie uns einfach!

Viel Spaß

**Allgemeine Geschäftsbedingungen**  
**für Veranstaltungen und Feiern im Schiffercafe / Kombüse**

I. Geltungsbereich

1.

Die Allgemeinen Bedingungen haben Geltung für sämtliche Vertragsverhältnisse zwischen dem Schiffercafe / Kombüse (Restaurant) und dem Buchenden (=Veranstalter) für Veranstaltungen mit dem Restaurant mit gastronomischer Versorgung und aller weiteren hiermit zusammenhängenden Leistungen. Sie gelten in gleicher Weise für den Außenbereich.

2.

Für den Vertrag gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Andere Bedingungen werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn das Restaurant diesen nicht ausdrücklich widerspricht.

II. Vertragsabschluss und Vertragsinhalt

1.

Angebote des Restaurants sind unverbindlich. Ein verbindlicher Vertrag kommt mit schriftlicher Bestätigung der Bestellung zustande.

2.

Handelt der Veranstalter für einen Dritten, so hat der Buchende dies unter Angabe des Namens/der Firma, der Adresse und eines vertretungsberechtigten Ansprechpartners des Dritten schriftlich mitzuteilen.

3.

Soweit durch den Vertragsabschluss ganz oder zum Teil ein Mietverhältnis begründet wird, so ist die Untervermietung ohne schriftliche Zustimmung des Restaurants ausgeschlossen.

4.

Mitarbeiter des Restaurants sind zu mündlichen Vertragsabreden, Änderungen dieser Geschäftsbedingungen oder sonstiger mündlicher Absprachen nicht befugt. Ergänzende oder abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch das Restaurant.

5.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als 5 Monate, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen wegen Steigerung der Einkaufspreise, Lohnkosten oder der Mehrwertsteuer vorzunehmen. Jede Preisänderung

ist beschränkt auf die tatsächliche Erhöhung der genannten Faktoren. Erhöht sich der Preis um mehr als 5 Prozent, kann der Besteller ohne weitere Kosten vom Vertrag zurücktreten.

6.

Der Veranstalter, seine Mitarbeiter, Erfüllungsgehilfen und Veranstaltungsteilnehmer dürfen keine Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitbringen. Abweichende Vereinbarungen sind mit dem Restaurant zu treffen.

### III. Preise und Bezahlung

1.

Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltungen und Feiern zu garantieren, behält sich das Restaurant vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 Prozent der zu erwartenden Kosten für Speisen und Getränke zu verlangen. In diesem Fall ist der Eingang des vollständigen Betrages beim Restaurant Voraussetzung für die Wirksamkeit des Vertrages. Der nach der Anzahlung verbleibende Rechnungsbetrag ist am Ende der Veranstaltung fällig und ab dem achten Tage mit 8 Prozent zu verzinsen.

2.

Die in der Buchung genannte Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird der Preisberechnung zugrunde gelegt, außer die gemeldete Teilnehmerzahl wird überschritten. Abweichungen von der Teilnehmerzahl muss der Buchende spätestens 4 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um die erforderlichen Vorbereitungen zu ermöglichen.

3.

Ab einer Gruppengröße von 30 Teilnehmern (in der Kombüse) bzw. 35 Teilnehmern (im Schiffercafe), wird eine Raummiete fällig, da ihre Veranstaltung dann als geschlossene Gesellschaft gilt.

Die Raummiete ist vor Veranstaltungsbeginn zu zahlen.

Raummiete „Kombüse“: 240,- € **netto**

Raummiete „Schiffercafe“: 350,- € **netto** (bei eigenem Catering) und 240,- € **netto** (bei Bestellung des Caterings in der „Kombüse“)

4.

Bei jeder Veranstaltung sind aus Versicherungsgründen mindestens zwei Servicekräfte Pflicht.

Ab einer Gruppengröße von 50 Personen ist auch eine dritte Servicekraft verpflichtend, da der Aufwand für zwei Kräfte nicht mehr zu bewältigen ist. Die Arbeitszeit der Servicekräfte beginnt - wenn nicht anderes abgesprochen - 1 Std. vor dem Eintreffen Ihrer Gäste und endet nach den Aufräumarbeiten.

Jede Servicekraft wird mit 15,- € je Std. netto – mindestens 5 Std. - berechnet.

Bei allgemeinen Tischreservierungen werden die Servicekräfte ab dem Zeitpunkt berechnet, an dem unser Restaurant / Cafe üblicherweise schließt. (Kombüse ab 22:00 Uhr; Cafe ab 20:00 Uhr)

#### IV. Änderung der Teilnehmerzahl

1.

Wird die in der Buchung genannte Teilnehmerzahl unterschritten und dies nicht bis zum 5. Tag vor der Veranstaltung dem Restaurant durch schriftliche Mitteilung mitgeteilt, so wird für jeden fehlenden Teilnehmer 50 Prozent des Preises für die Speisen in Rechnung gestellt.

#### V. Stornierung

1.

Stornierungen haben schriftlich zu erfolgen.

2.

Im Falle einer Stornierung des Vertrages hat das Restaurant das Recht eine angemessene Vergütung zu fordern, je nachdem zu welchem Zeitpunkt der Vertrag storniert wurde. Die Höhe der Vergütung ergibt sich wie folgt, es sei denn, der Besteller weist nach, dass dem Restaurant kein Schaden entstanden ist:

- Bei Absage 5 Tage vor der Veranstaltung werden 50 Prozent des zu erwartenden Speiseumsatzes in Rechnung gestellt.
- Bei Absage 2 Tage vor der Veranstaltung werden 70 Prozent des zu erwartenden Speiseumsatzes in Rechnung gestellt.
- Bei Absage am Veranstaltungstag werden 100 Prozent der zu erwartenden Kosten in Rechnung gestellt.

3.

Sollte der Speiseumsatz, etwa wenn a la Carte gebucht wurde, in der Menüabsprache nicht festgelegt sein, nehmen wir bei Stornierung je Teilnehmer einen Speiseumsatz von 25 Euro als Grundlage für die Berechnung.

4.

Sonderevereinbarungen bedürfen der Schriftform. Das Recht des Restaurants weitgehenden Schadenersatz entsprechend der gesetzlichen Vorgaben zu verlangen, bleibt hiervon unberührt.

#### VI. Dekorationsmaterial, Musik, Kommunikations-Technik

1.

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen, sowie die Aufstellung von Musik und Kommunikationstechnik dürfen nur in Absprache mit dem Restaurant erfolgen. Konfetti ist grundsätzlich nicht gestattet. Der Buchende übernimmt die Gewähr dafür, dass eingebrachte Dekorations- und Arbeitsmaterialien den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und technische Geräte in einwandfreiem Zustand sind. Im Zweifelsfalle kann ein ausreichender feuerpolizeilicher Nachweis eingefordert werden.

2.

Die mitgebrachten Dekorationsmaterialien oder sonstigen Gegenstände, sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Kommt der Veranstalter dieser Verpflichtung nicht nach, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung auf Kosten des Veranstalters vornehmen. Für verbliebene Gegenstände im Veranstaltungsraum darf das Restaurant für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen oder eine erforderliche Entsorgung zulasten des Kunden vornehmen. Die vorstehenden Bestimmungen gelten auch für Gegenstände, die von Fremdfirmen gemietet und in die Räume gebracht worden sind.

3.

Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei der Musiklautstärke ist der Vorgabe der Landeshauptstadt Kiel Folge zu leisten (max. 80 Dezibel im Innenraum). Eine Hausanlage ist in unserem Restaurant vorhanden. Zusätzlicher Auf- und Abbau von Licht- und Tontechnik ist bis spätestens zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn abzustimmen. Sämtliche Technik, Licht-, Ton-, Bühnenelemente sind nach Veranstaltungsende abzubauen und sofort abzutransportieren. Sollten für Licht- und Tontechnik oder sonstige elektrische Geräte eine besondere Stromversorgung benötigt werden, muss dies vorher mit dem Restaurant abgeklärt werden. Etwaige Kosten dafür gehen zulasten des Veranstalters. Das Restaurant übernimmt keine Gewährleistung für Beschädigung oder Diebstahl. Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern im Außenbereich ist nur mit entsprechender Genehmigung des zuständigen Amtes erlaubt. Jegliche Art von offenem Feuer ist strikt verboten.

## VII. Haftung

1.

Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte, Erfüllungsgehilfen sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür entsprechende Versicherungen abzuschließen. Das Restaurant kann ggf. den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

2.

Das Restaurant haftet nicht für Garderobe und sonstige Gegenstände des Veranstalters.

3.

Das Restaurant haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des

Buchenden und des Teilnehmers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungs- und Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.

4.

Die Beschränkung der Haftung gilt auch für die Haftung des Restaurants für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

5.

Im Falle von einfach verschuldeten Leistungsstörungen, einfach fahrlässig verschuldeten vorvertraglichen oder nebenvertraglichen Pflichtverletzungen ist die Haftung des Restaurants ausgeschlossen, es sein denn, es sind wesentliche Pflichten verletzt, deren Einhaltung des Vertragszwecks geboten ist, oder die aus berechtigter Inanspruchnahme von besonderem Vertrauen erwachsen. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung des Restaurants auf den Ersatz vorhersehbarer Schäden.

6.

Vom Veranstalter eingebrachte Gegenstände lagern ausschließlich auf Gefahr des Veranstalters in den zugewiesenen Räumen. Das Restaurant haftet nicht für Schäden Dritter an den mitgebrachten Gegenständen.

## VIII. Schlussbestimmungen

1.

Das Restaurant ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, wenn höhere Gewalt, nicht zu vertretende Betriebsstörungen oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse eintreten. Insbesondere auch wenn die Kreditwürdigkeit des Bestellers objektiv nicht gegeben ist oder keine Sicherheit in Höhe des vereinbarten Preises erbracht wird. Dies gilt auch, wenn die Sicherheit von Terasse und Restaurant begründet infrage gestellt ist.

2.

Das Restaurant ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Buchenden die geschuldete Leistung zu ändern bzw. gleichwertige Raumänderungen vorzunehmen.

3.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird die Gültigkeit der übrigen davon nicht berührt. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

4.

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. UN-Kaufrecht ist nicht anzuwenden. Gerichtsstand und Erfüllungsort für beide Teile ist Kiel.

5.

Mit der Unterzeichnung des Bewirtungsvertrages gemäß der Veranstaltungsabsprache akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind Grundlage für die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung oder Feier.

Gezeichnet i. A. Nicole Buddemeyer, Schiffercafe / Kombüse

---

Ort, Datum und Unterschrift

---

Ort, Datum und Unterschrift Buchender

Rechnungsadresse:

***Herzlich Willkommen zu unserem Frühstücksbuffet  
im Schiffercafe***

**Wir bieten für größere Gruppen (ab 15 Personen) ein  
Frühstück in Buffetform an.**

*Darin enthalten sind:*

*Gemischte Brötchen und Schwarzbrot in Brotkörben,  
Aufschnittplatten mit verschiedenen Wurstsorten, Käseplatten mit  
verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Fischplatten mit  
hausgemachtem Matjes, Brathering und geräuchertem Lachs sowie  
diversen Fischsalaten, Rührei, hausgemachtem Kräuterquark sowie  
verschiedene Konfitüren, Nutella und Honig.*

*Kaffee, Tee und Orangensaft sind ebenfalls in dem Pauschalpreis von*

***Preis 18,90€***

*enthalten. Selbstverständlich können Sie zusätzlich auch gerne  
andere Kaffeespezialitäten sowie Getränke bekommen.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch.*

***Ihr Team vom Schiffercafe***

*Kinder bis 5 Jahre „räubern“ bei ihren Eltern und Kinder bis 12 Jahre zahlen 9,50 €.*

## Büffetvorschlag

Catering 1

### Vorab- Imbiss

Sektempfang  
mit 2 belegten Schnittchen

### Kalt-warmes Büffet

Auswahl an kalten Platten  
Salate der Saison

### Warm

Fisch und Fleisch  
Gemüsebeilagen, Kartoffeln, Reis  
Brot und Butter

Dessert

### Kaffee und Kuchen

Preis pro Person: 32,50 €

Kinder bis 5 Jahre "räubern" bei ihren Eltern und Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

## Büffetvorschlag

Catering 2

### Vorab- Imbiss

Sektempfang  
mit 2 belegten Schnittchen

### Kalt-warmes Büffet

#### Suppe

(in der Kombüse wird die Suppe serviert, im Schiffercafe ist sie Bestandteil des Büffets)

Auswahl an kalten Platten  
Salate der Saison

#### Warm

Fisch und Fleisch,  
Gemüse- und Kartoffelbeilagen,  
Brot und Butter

Zweierlei Desserts

### Kaffee und Kuchen

Preis pro Person: 36,50 €

Kinder bis 5 Jahre „räubern“ bei ihren Eltern und Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

## Büffetvorschlag

Catering 3

### Vorab-Imbiss

Sektempfang  
mit 3 belegten Schnittchen

### Kalt-warmes Büffet

#### Suppe

(in der Kombüse wird die Suppe serviert, im Schiffercafe ist sie Bestandteil des Büffets)

Auswahl an kalten Platten  
Salate der Saison

#### Warm

Fisch -und Fleischgerichte  
verschiedene Gemüse-und Sättigungsbeilagen  
Fingerfood

Brotauswahl, Butter/Kräuterbutter

Käseauswahl

zweierlei Desserts

### Kaffee und Kuchen

Preis pro Person: 45,50 €

Kinder bis 5 Jahre „räubern“ bei ihren Eltern und Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

## Sommerbarbecue (ab 15 Personen)

Diverse Salate- in Büffetform  
Ofenkartoffeln mit Sour-Creme  
Tomaten-Mozzarella

### Vom Grill

Verschiedene, marinierte Fleischsorten wie Rind, Schwein, Pute  
Zwei Sorten Wurst  
Fisch  
Gemüse

Diverse Dips und Saucen  
Brotsorten, Butter/Kräuterbutter

Käseauswahl

oder

Dessert

Preis pro Person: 34,50€

(Für Käseauswahl und Dessert berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von  
2,50€ pro Person)

Kinder bis 5 Jahre „räubern“ bei ihren Eltern und Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

## **Kleines Sommerbarbecue**

Salatbuffet

Ofenkartoffel mit Sour-Creme

### **Vom Grill**

Marinierte Nackensteaks

Marinierte Putensteaks

Bratwurst

Diverse Dip's & Saucen

Brot/Baguette, Butter

### **Dessert**

So 'ne Grütze

**Preis pro Person 22,50 €**

Kinder bis 5 Jahre "räubern" bei ihren Eltern und Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

## Preise für Catering/Extras

### Fingerfood

Currywurst im Glas mit fruchtig-pikanter Sauce	Preis pro Glas: 2,80 €
Backfischhäppchen	Preis pro Stück: 1,90 € ???
als Tablett, ca. 50 Stück	Preis pro Tablett: 95.00 €

### Beilagen (nur bei Extras)

Portion Pommes Frites	2,70 €
Portion Bratkartoffeln	3,50 €
Portion Rosmarinkartoffeln	2,90 €
Portion Kartoffelgratin	3,00 €

### Verschiedene Suppen

Preise pro Liter(ca.5 Portionen)

Fruchtig-cremige Tomatensuppe (ohne Sahne)	12,50 €
Gulaschsuppe	14,50 €
Chili con carne	15,50 €
Hackfleisch-Lauchsuppe	14,00 €
Pikante Selleriecremesuppe	12,50 €
Holtenauer Förde-Fischsuppe	17,50 €
Kürbissuppe mit Lachs und Muscheln	17,80 €
Maronensuppe (im Winter)	14,80 €

Zu den Suppen reichen wir eine Brotauswahl

### Salate und Salatbüffets

Beilagensalat	pro Person: 3,50 €
Salatbüffet	pro Person: 8,50 €

(Mix-Salat, mit Beigaben wie Mais, Rote Bohnen, Karotten, Paprika, Tomaten, Gurken)

### Preise für Catering/Extras

Halbes, belegtes Brötchen, pro Stück: 2,90 €

Belegte Schnittchen, pro Stück: 3,10 €

Sektempfang: pro Person: 2.80 €

Sektempfang mit Schnittchen (3 Stück), pro Person: 11,50 €

Kuchen, pro Person: 4,90 €

Kanne Kaffee, pro Stück: 12,50 €

Getränkepauschale 1 (Bier, Wein, Sekt, Softgetränke, Kaffee & Tee): 23,50 €

Getränkepauschale 2 (wie Pauschale 1 und Longdrinks): 34,50 €

### Diverse Fischbrötchen

Hauseingelegten Matjes 4,00 €

Bismarckhering 3,80 €

Brathering 3,80 €

Räucherlachs 6,90 €

(mit Honig-Senfsoße oder Sahnemeerrettich)

### Schnittchen

Gebuttert, mit Salatblatt, verschiedene Brotsorten, garniert

Belegt mit z.B. Räucherlachs, hauseingelegtem Matjes,  
Heringssalat, geräucherte Putenbrust, Roastbeef,  
Katenschinken, Gouda, Edamer, Feta, Ziegenkäse

Preis pro Stück: 3,10 €

### Hinweis

Bei den Büffet-Vorschlägen Catering 1, 2, und 3 werden wir individuell mit Ihnen die einzelnen Komponenten/Gerichte besprechen.