

MENÜ UND BANKETTMAPPE

2020



STRANDHALLE GRÖMITZ GMBH



Angebote unterbreiten zu dürfen. Gerne richten wir Ihre Feier mit diesem einmaligen Ostseeblick und der großartigen Atmosphäre direkt hier am Strand aus und sichern Ihnen schon heute unsere größte Aufmerksamkeit bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung zu. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein!!

Liebe Gäste!!

Wir das Team der
Strandhalle Grömitz freuen
uns, Ihnen unsere

Ihre Strandhalle Grömitz
www.strandhalle-groemitz.de





Kulinarische Extras zum Empfang oder für den kleinen Imbiss

Schnittchen vom Stangenweißbrot mit:

Französischem Weichkäse

Stück € 3,00

Holsteiner Zwiebelmatt

Stück € 2,50

**Roastbeef rosa gebraten mit
frischem Meerrettich**

Stück € 4,50

Rauchschinken

Stück € 2,50

**Mettwurst mit Gürkchen
garniert**

Stück € 2,50

**Hausgebeizter Räucherlachs
mit Preiselbeer- Sahne**

Stück € 4,50

**Holsteiner Katenrauchschinken
mit Maiskolben**

Stück € 4,00

WARMER SCHLEMMEREIEN

PORTION

Chili con carne mit Baguette

Portion € 6,50

Gulaschsuppe mit Brot

Portion € 6,00

**Kartoffel – Lauchcremesuppe
mit Speckstreifen**

Portion € 6,00

**Currywurst mit hauseigener
Soße und Baguette**

Portion € 5,00

Süße Naschereien

Mini – Plundergebäck

Stück € 2,00

Muffins

Stück € 2,00

**Diverse kleine
Blechkuchen**

Stück € 2,50

Gerne reichen wir Ihnen vorweg
Finger Food in folgenden
Varianten

Vorschlag 1

Rauch und Graved Lachs

Canapés

Kleine Melonen - Schiffchen mit

Holsteiner Katenschinken

Matjestatar im Schluckglas
serviert

Gefüllte Crêpe Röllchen mit

Frischkäse und Tomaten

Tomate – Mozzarella Spieß,

Bruschetta

Preis pro Person € 14,50

Vorschlag 2

Mozzarellasticks mit Cocktaildip,

Wiener im Röstimantel

Chicken Wings, kleine Mini

Frikadellen fein garniert

kleine verschiedene Mini Pizzas,

Tapas im Speckmantel

Preis pro Person € 12,50

Gruppenkarte

Speziell für Reise - Busgruppen
ab 30 Personen

Vorschlag 1

Suppen

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Schnippel Wurst und
Croutons

Tomatencremesuppe mit
Schnittlauchsahne
und Concassè



Hauptgerichte

Schweineschnitzel Jäger Art
mit frischen Champignons und
Zwiebeln in einer Sahnesauce,
hausgemachte Spätzle

Holsteiner Sauerfleisch mit
hausgemachter
Remouladensauce, feiner
Salatgarnitur und Bratkartoffeln

Hamburger Labskaus mit
Speckstippe, Matjes, rote Bete,
Gewürzgurke und Spiegelei

Hamburger Pannfisch
zweierlei gebratene Fischfilets
an Bratkartoffeln mit körnigem
Senfschaum und Gemüse

Geschmorte Rinderroulade mit
frischem Gemüse,
Zwiebelsauce und
Petersilienkartoffeln

Dessert

Gebackene Topfenknödel mit
Zwetschgenröster

Grießflammerie mit warmen
Kirschen

**Stellen Sie sich aus den
Gerichten**

**Ihr eigenes Menü
zusammen!!**

Hauptgerichte

€ 16,00 pro Person

2 Gang Menü

€ 20,50 pro Person

3 Gang Menü

€ 24,50 pro Person

Hauptgerichte

Zarte Medaillons vom
Schweinefilet
auf einem Selleriepüree mit
gebratenen Waldpilzen und
confierten Tomaten

Gebratenes Schollenfilet auf
Blattspinat mit einer
Hummersauce und
Kartoffelpüree

Kross gebratenes Lachsfilet
auf einem grünem
Erbsenpüree und mit Honig
marinierten Zuckerschoten

Dessert

Crème Brûlée mit
karamellisierten Walnüssen

Hausgebackener Apfelstrudel
mit Vanillesoße und Vanilleeis

**Stellen Sie sich aus den
Gerichten**

Ihr eigenes Menü zusammen

Hauptgerichte

€ 18,90 pro Person

2 Gang Menü

€ 23,90 pro Person

3 Gang Menü

€ 27,90 pro Person



Vorschlag 2

Speziell für Reise - Busgruppen
ab 30 Personen

Suppen

Karotten-Ingwersüppchen mit
gebratenem Hähnchenspieß

Ungarische Goulasch- Suppe
mit Kräuter- Crème Fraîche

LOUNGE FEELING



**Unsere „Gruppen“
Klassiker**

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln und
Salatbouquet
Euro 15,00 pro Person

Ganze Scholle in Butter gebraten
mit Speck & Zwiebeln
Bratkartoffeln
Euro 19,00 pro Person

**dazu empfehlen wir
unser Kaffeegedeck mit:**

**Kaffee / Tee satt und 1 Stück
hausgemachter Torte aus
unserer Naschwerkstatt
pro Person € 7,50**

Unsere Naschwerkstatt



Menüvorschläge

Menü 1

Gratinierter Ziegenkäse mit
Ananas Chutney und
mariniertem Feldsalat

Argentinischer Rinderrücken
in der Frühlings- Zwiebelkruste
mit sautierten Pfifferlingen und
Kräuter- Kartoffelstampf

Gebratener Pfirsich mit
Mascarponecreme
und Ahornsirup

Euro 38,- pro Person

Menü 2

Kabeljaufilet mit einer Paprika-
Vanillevinaigrette auf
Selleriecreme und mariniertes
Zucchini

gebratenes Maishähnchen auf
einem Süßkartoffelpüree,
gefüllte Champignons und
gebratenen jungem Babyspinat

Panna Cotta mit frischem
Mangosalat und Mangosorbet
Euro 34,- pro Person

Menü 3

Büffelmozzarella mit
Basilikumcreme
Limetten- Vinaigrette
und Kirschtomate

Karotten- Ingwersuppe mit
gebratenem Hähnchenspieß
und Zitronengrasschaum

Geschmorte
Ochsenbäckchen auf einer
Kartoffel- Zwiebel- Creme,
Ofenfeigen und Zuckerschoten

Vanille Creme brûlée
mit Zwetschgenröster
Euro 38,- pro Person

Menü 4

Gegrillte Jakobsmuscheln mit
Blumenkohlpüree und
Kapernvinaigrette

Parmesanschaumsüppchen
mit Oliventapenade und Chiliöl

Rosa gebratenes
Kalbsrückensteak
mit einem
Kartoffelbaumkuchen,
erlesene Gemüseauswahl
und Sauce Bèarnaise

Hausgebackener Strudel gefüllt
mit Rhabarber und Himbeeren
auf einer Vanillesoße und
Schokoladeneis
Euro 46,- pro Person

Menü 5

Zitronengrassüppchen mit
Curry abgeschmeckt und
gebratenem Garnelenspieß

Roastbeef, leicht angebraten
mit Tomenpesto und frisch
gehobeltem Parmesan

Medaillons vom Seeteufelfilet
mit Bacon umwickelt auf kalten
marinierten Zucchini spaghetti,
kleinem Gemüse und
Vanilleschaum

Nusskuchen hausgebacken
an Mirabellenkompott und
Zitroneneis

Euro 45,- pro Person



Menü 6

Vitello Tonnato mit
Thunfischsoße und
Kapernäpfel

Rote Currysuppe mit
Hühnchenbrust und Gemüse

Tournedos vom Rinderfilet
gebratener grüner Spargel,
frische Pfifferlinge
und Chorizopolenta

Ofenfrischer Kaiserschmarren
mit karamellisierten Mandeln
und Rosinen, Apfelmus
und Preiselbeeren

Euro 47,- pro Person

**Stellen sie sich gerne aus
den Vorschlägen Ihr eigenes
Wunschmenü zusammen
oder teilen sie uns Ihre
individuellen Wünsche mit!!**



Ostsee in Flammen



Büfettvorschläge

(ab 50 Personen)

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Mozzarellaspieße mit
Strauchtomaten
Avocado- Tomatensalat
Rohkostsalate mit
verschiedenen Dressings
Hirtensalat mit Fetakäse und
knackigem Rucola
Mediterran gegrilltes Gemüse
mit frischem Knoblauch und
Kräutern

Suppe

Karotten- Ingwersuppe mit
gerösteten Kürbiskernen

Warme Gerichte

Kartoffel- Lauch- Gratin mit
Safransahne
Spätzle Pfanne mit frisch
geriebenem Bergkäse und
gerösteten Zwiebeln
Kartoffel- Spinatklößchen im
Parmesan- Nussmantel
Kleine Sojabratlinge
Piccata vom Tofu auf
Tomatenspaghetti

Aus der Riesenpfanne

Wokstation mit asiatischem
Gemüse und Glasnudeln

Dessert

Gratin von frischen Früchten
Joghurtterrine

Euro 31,50 pro Person



Holsteiner Büfett

Vorspeisen

Friesenroastbeef- rosa gebraten
auf mariniertem Wurzelgemüse
und Remouladensoße
Allerlei aus dem Räucherkasten
mit Sahne- und Preiselbeer
Meerrettich, dazu
Zitronensterne und frischem Dill
Verschiedene Matjesvariationen
und im Ganzen pochierter
Norweger Lachs im Algennest
Holsteiner Landrauchschinken auf
Melonenbarkassen
Tomatencarpaccio mit Mozzarella
und frischem Basilikumpesto
gartenfrisches Salatbuffet mit
hauseigenem Dressing und
verschiedene Brotvariationen
und Butter

Warme Gerichte

Ofenfrischer Krustenbraten mit
einer Zwiebelsoße
Schweinemedallions in einer
Gorgonzolasoße mit Pennenudeln
Frisches Kabeljaufilet auf
Blattspinat mit einer Hummersoße
und gerösteten Champignons

Beilagen

Kartoffel- Sahnegratin,
Speckböhnchen
gebackene Blumenkohlröschen
Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

Aus der Riesenpfanne

Feuriger Kartoffel- Gulasch mit
frischen Champignons, Zwiebeln,
Paprika und Chilli

Dessert

Verschiedene Käseauswahl
mit Trauben
Kleine Gefüllte Windbeutel
Hausgemachtes Tiramisu
Bayrisch Creme mit Himbeermark

Euro pro Person 45,-



Rustikales Büfett

Vorspeisen

Holsteiner Vesperplatte mit
Schinken, Katenrauchmettwurst,
Bauernsülze, Rotwurst,
Leberwurst und Thüringer Mett
Gefüllte russische Eier
lecker garniert
Glückstädter Matjesvariationen
auf Apfel- Zimtschmand
und Preiselbeer- Sahne
Kleine Frikadellen und
Schnitzelchen mit saurem
Gemüse
Knackiges Salatbüfett mit
Hausdressing
Allerlei aus der Backstube
und Butter

Warme Gerichte

Braten vom Holsteiner
Landschwein gefüllt mit
Backpflaumen, Rosinen und
Zwiebeln in einer Apfel-
Calvadossauce
Gebratene Fischfilets auf einem
Tomaten- Champignon Gemüse

Beilagen

Rosmarinkartoffeln,
Kartoffelgratin, Apfelrotkohl

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta Creme
mit Erdbeersauce

Euro 29,- pro Person



Rundum Sorglos **Paket Nr. 1**

ab 50 Personen

***Empfang mit Prosecco,
Orangensaft und Mineralwasser***

Büfett

Vorspeisen

Gefüllte Kirschtomaten mit
Frischkäse
Lachsforelle im Ganzen auf einem
Apfel- Feldsalatbett und
Feigensenf
Bunter Melonensalat mit
verschiedener
geräucherter Schinkenauswahl
Kirschtomaten mit
Babymozzarella
und Basilikumvinaigrette
Graved Lachs, Räucherlachs,
Makrelenfilets
und Heilbutt - Ecken mit gefüllten
Eiern, Kaviar und Zitronensterne
Roastbeef Röllchen mit
Spargelspitzen
und einer Meerrettichhaube
Knackig, sommerliches
Salatbuffet mit
zweierlei Dressing verschiedene
Brotvariationen und Butter

Warme Gerichte

mit frischen Kräutern im Ganzen
gebratenes
Argentinisches Rumpsteak
mit einer Soße Bèarnaise
Medaillons vom Seeteufel in einer
Knoblauch- Paprika-
Konfettibutter

Scalopine (Kalbsschnitzel), in
einer Limettensoße und
gebratenem Baconchips

Beilagen

Rosmarinkartoffeln mit
Kräuterquark, frischer Spargel
(nur zur Saison), erlesene
Gemüseauswahl

Knusprige Bratkartoffeln, Fenchel-
Orangengemüse

Aus der Riesenpfanne

Rotes feuriges Curry vom
Freilandhuhn mit Sojasproßen,
grünem Spargel und
frischem Koriander, Kräuterrisotto

Dessert

Französische und italienische
Käsevariationen
mit Trauben und Feigensenf
zweierlei Mousse von der

Schokolade im Glas mit frischer
Beerenauslese
gebackene Topfenknödel im
Wallnussmantel auf einem
Zwetschgenbett

Unser Mitternachtsimbiss

Currywurst mit hauseigener Soße
original in der Pappe serviert und
Holzspieß

inklusive folgender Getränke

Prosecco, Strandhallen Weiß und
Rotwein, alkoholfreie Getränke
Biere vom Fass, Kaffee, Tee,
Cappuccino, Espresso

Für einen Zeitraum von 7 Stunden

Dazu festlich eingedeckte Tische,
und Bereitstellung der
Menükarten

Euro 108,- pro Person



Rundum Sorglos **Feier Paket Nr. 2**

ab 50 Personen

**Empfang mit Prosecco,
Orangensaft und Mineralwasser**

Vorspeisen

Variation von Räucherfischen
(Räucherlachs, Kieler Sprotten,
Pfeffer,- Zwiebelmakrele und
Heilbutt) umlegt
mit einem Ostseealgensalat und
frisch gehobeltem Meerrettich
Garnelenpyramide mit Knoblauch
und Cocktaildip
Zucchinischiffchen gratiniert mit
Frischkäse
Frisch gebratene mit Olivenöl und
Kräutern eingelegte Antipasti
Medaillons vom Schweinefilet
garniert mit frischen Früchten und
Waldorfsalat
Frische Blattsalate vom Markt,
Radieschen Sprossen und
Wildkräutern

Cocktail sowie French- Dressing
Brotkorb mit allerlei aus der
Backstube und Butter

Suppe

Consommé von der
Strauchtomate
mit altem Sherry abgeschmeckt
Tomaten- Concassè und
Chesterstange

Warme Gerichte

Gebratene Medaillons vom
Norweger Fjordlachs auf einem
Ragout von Zucchini, Kartoffel
und Cherrytomate, abgeschmeckt
in einer leichten Pernodsahne
Ofenfrische Ochsenbäckchen mit
glasierten Feigen und
Kaiserschoten

Beilagen

Mediterrane Gemüselasagne,
Kürbisstampf
mit geschmorten Zwiebeln,
Schafskäse mit frischen Kräutern
und Knoblauch gegrillt,
kleine Ofenkartoffeln mit Sour
Creme

Gemüse vom Feld

Aus der Riesenpfanne

Fischpfanne mit Crevetten und
Gemüse, Spaghetti aglio e olio mit
frischem Knoblauch und Chilliöl

Dessert

Creme brûlée mit karamellisierten
Walnüssen
Eisbombe garniert
mit frischem Obst
Käsewürfel mit Trauben und
Baguette
verschiedene Obstspieße mit
Schokolade glasiert
gebackene Bananen mit einem
Ragout von Orangen und Zimt

inklusive folgender Getränke

Prosecco, Strandhallen Weiß und
Rotwein, alkoholfreie Getränke
Biere vom Fass, Kaffee, Tee,
Cappuccino, Espresso

Für einen Zeitraum **von 7 Stunden**

Dazu festlich eingedeckte Tische,
und Bereitstellung der
Menükarten

Euro 96,- pro Person



Rundum Sorglos Paket

Nr. 4

ab 50 Personen

**Empfang mit Prosecco,
Orangensaft und Mineralwasser**

Menü

Suppe

Hochzeitssüppchen
mit Markklößchen, Eierstich und
Gemüwestreifen
dazu reichen wir frisches
Baguette

Hauptgericht

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Salbei
und Holsteiner Katenschinken
gefüllt auf Ratatouille und
cremiger Polenta

Dessert

Vanille Creme Bruleè
mit Beeren und Bananeneis

Mitternachtsimbiss

Holsteiner Kartoffelsuppe mit
Schnippelwurst und Baguette

inklusive folgender Getränke
Prosecco, Strandhallen Weiß und
Rotwein, alkoholfreie Getränke
Biere vom Fass, Kaffee, Tee,
Cappuccino, Espresso

Für einen Zeitraum von 7 Stunden

Dazu festlich eingedeckte Tische
und Bereitstellung der
Menükarten

Euro 89,- pro Person



Weiterhin bieten wir Ihnen verschiedene Bausteine für Ihre Feier an, zum Beispiel:

Aperitif mit kleinen Appetitanregern
entweder im Saal oder bei schönem Wetter am Strand in der Ostseelounge

Hochzeitstorte aus der Hauseigenen Patisserie

Hintergrundmusik und Mikrofonanlage

Unterschiedliche Bestuhlungsformen
Runde Tische, Blöcke, Tafeln

DJ Empfehlung (Stephan Nanz Tel. 0173/6751000)

Musik - Band Empfehlung (Atlantik Dance Band, Herr Bruhn Tel. 04521/6521)

Dass die Tische geschmackvoll mit weißer Tischwäsche,
Stoffservietten und Kerzen eingedeckt sind, ist für uns selbstverständlich.
Auch stehen verschiedene Kerzenleuchter zur Verfügung.
Ebenso bei der Blumendekoration stehen wir mit unserer Erfahrung und unseren Partner bereit.
Gerne stellen wir Ihnen auch **Stuhlhussen in Creme**
zur Verfügung, hierfür berechnen wir für die Bereitstellung und Reinigung **€ 2,50 pro Husse.**

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen der Strandhalle Grömitz GmbH

I Geltungsbereich

1. Die nachstehenden allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen gelten für die Überlassung von Bankett- Veranstaltungsräumen und Restaurants sowie hierfür gewünschte gastronomische, sowie sonst im Zusammenhang stehende Lieferungen und Leistungen. Vertragspartner ist die Strandhalle Grömitz GmbH - im Folgenden **SHG.** genannt- sowie der Veranstalter.

2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden keine Anwendung. Mit Abschluss des Veranstaltungsvertrages akzeptiert der Veranstalter, den Geltungsbereich und die nachstehenden allgemeinen Bedingungen, dies gilt auch für den Fall, dass der Veranstalter in seinen AGBs eine solche Anwendungsklausel benutzt.

II Zustandekommen des Veranstaltungsvertrages

Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden erst mit einer schriftlichen Bestätigung **der SHG.** bindend. Die Überlassung von Räumen, Teilflächen sowie deren Unter- und Weitervermietung ist generell untersagt oder bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung **der SHG.**

III Teilnehmerzahl

Der Veranstalter muss der **SHG.** die endgültige Teilnehmerzahl spätestens vier Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen (bei sog. Spontanveranstaltungen 48 Stunden vorher), da anderenfalls eine sorgfältige Vorbereitung nicht mehr gewährleistet werden kann. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, werden bis maximal 3 % berücksichtigt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben, wird der Abrechnung die effektive Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

IV Preise und Zahlungsbedingungen

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Die **SHG.** behält sich Preisänderungen für den Fall vor, dass der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss der Durchführung der Veranstaltung 6 Monate überschreitet und soweit seit Vertragsabschluss Einkaufspreise, Lohnkosten etc. sich verändert haben.

2. Rechnungen der **SHG.** sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum spätestens binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung, ohne Abzug zu zahlen. Tritt Verzug ein, so ist die KGB berechtigt, Zinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen Basiszinssatz nach § 247 BGB zu verlangen.

3. Die **SHG.** ist berechtigt, angemessene Vorauszahlungen oder gleichwertige Sicherheiten zu verlangen.

V Rücktritt vom Vertrag

1. Wird die von der **SHG.** verlangte angemessene Vorauszahlung oder Sicherheit nach Verstreichen einer gesetzten angemessenen Frist mit 1-wöchiger Nachfrist -eine Ablehnungsandrohung ist nicht erforderlich- nicht geleistet, so ist die **SHG.** unmittelbar berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Für Spontanveranstaltungen für die weniger als 2 Wochen zum Veranstaltungsbeginn verbleiben, muss die Vorauszahlung oder Sicherheit mindestens 48 Stunden vor Beginn vorgelegt werden. Anderenfalls berechtigt dies die **SHG.** zum sofortigen Vertragsrücktritt. Auf weitere Nachfristen oder eine Ablehnungsandrohung wird gegenseitig verzichtet.

2. Ein weiteres Rücktrittsrecht ergibt sich aus sachlich gerechtfertigten Umständen, wie höhere Gewalt, irreführende oder falsche Angaben des Veranstalters, Anlass zu der Annahme, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hauses gefährden könne oder unerlaubt untervermietet und somit das Festhalten am Vertrag aus verständiger Sicht für die **SHG.** nicht zumutbar erscheint.

Die **SHG.** ist in den Fällen, in denen der Kündigungsgrund vom Veranstalter geschaffen wurde, berechtigt, Schadensersatz zu verlangen. Ein Anspruch auf Schadensersatz des Veranstalters besteht nur bei vorsätzlichen oder grobfahrlässigen Verhalten der **SHG.**

VI Rücktritt des Veranstalters

1. Der Veranstalter kann kostenfrei nur bis 8 Wochen vor Veranstaltung zurücktreten. Beim Rücktritt innerhalb von 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 80 % und ab 4 Wochen 100 % des geplanten Vertragsvolumens in Rechnung gestellt. Die vorstehende Stornogebühr fällt auch dann an, wenn die vereinbarten Leistungen nur teilweise seitens des Veranstalters storniert werden. Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der **SHG.** der eines höheren Schadens vorbehalten. (z.B. Gewinnausfall). Spontanveranstaltungen können nur bis 7 Tage vor dem Termin kostenfrei storniert werden. Bei Rücktritt innerhalb von 7 Tagen werden 80 % Stornogebühren verlangt.

VII Haftung

Die **SHG.** haftet mit Ausnahme grober Fahrlässigkeit bzw. Vorsatzes grundsätzlich nicht für Personen- oder Sachschäden. Die Haftung übernimmt der Veranstalter. Auf Verlangen der **SHG.** hat dieser den Abschluss geeigneter Versicherungen nachzuweisen. Um Beschädigungen an den Räumen zu vermeiden, ist der Veranstalter verpflichtet,

Dekorationsmaterial oder sonstige Gegenstände nur mit schriftlicher Zustimmung anzubringen bzw. aufzustellen. Der Veranstalter übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere verwendetes Dekorations- oder sonstiges Material oder Aufbauten den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Auf- und Abbauarbeiten sind stets unter Einhaltung sämtlicher öffentlich-rechtlicher Schutzvorschriften (z.B. Lärmschutz), sowie unter größtmöglicher Beachtung nachbarrechtlicher Interessen durchzuführen.

VIII Technische Einrichtungen

Soweit die **SHG.** für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten für die Durchführung der Veranstaltung beschafft oder bereithält, handelt sie im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt die **SHG.** von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung der Einrichtungen frei.

IX Werbung

Erfolgt eine Veröffentlichung oder Werbung in Zeitungsanzeigen ohne schriftliche Zustimmung und werden dadurch die Interessen der **SHG.** beeinträchtigt, so hat diese das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

X Veranstaltung mit Musik

Für Verwendung von Musik hat sich der Veranstalter grundsätzlich um die Genehmigungen der GEMA vor Beginn der Veranstaltung zu kümmern. GEMA Gebühren sind direkt zu entrichten. Sollte die **SHG.** von der GEMA in Anspruch genommen werden, stellt der Veranstalter die **SHG.** von sämtlichen Pflichten und Inanspruchnahmen durch die GEMA frei, bzw. leistet Schadensersatz. **Bitte beachten sie das die Endzeit für das Abspielen von Musik durch einen DJ oder eine Band bei 03.00 Uhr und das Veranstaltungsende der Veranstaltung oder Feier spätestens bei 04.00 Uhr liegt.**

X| Mitbringen von Speisen & Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nur dann mitbringen, wenn die **SHG.** dem zuvor schriftlich zugestimmt hat. Die Zustimmung kann von der Zahlung eines Beitrages zur Deckung der Gemeinkosten abhängig gemacht werden.

XI| Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Lübeck.

XII| Schlussbestimmungen

1. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihrer möglichst nahkommenden Regelung.
2. Abweichende Vereinbarungen in den Verträgen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für die Abänderung dieser Schriftformklausel.

Stand: Januar 2015

