



ST. MICHAEL'S



Menü-, Buffet- und Getränkévorschläge 2012

für
Bankettveranstaltungen
(ab 15 Personen)
im St.-Michaels-Heim

JOHANNISCHE DIENSTLEISTUNGEN GMBH

St. Michael's Bankett & Partyservice

Restaurant "Brasserie im Park"

Bismarckallee 23

14193 Berlin

Tel. 030 / 896 88 - 688

Herzlich Willkommen beim St. Michael's Bankett & Partyservice

Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein.

Ob Empfänge, Konferenzen, Präsentationen, Seminare oder private Festlichkeiten wir bieten Räumlichkeiten von 15 bis 150 Personen.

Die folgenden Seiten informieren Sie über die vielfältigen Möglichkeiten in unserem Hause und geben Ihnen einen Einblick über unser Speisen- und Getränkeangebot.

Unsere Vorschläge sind Anregungen, sehr gern erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche.

- Rufen Sie uns an
- Besuchen Sie uns im Internet
- Schreiben Sie uns eine E-Mail
- Vereinbaren Sie einen Termin mit uns

In unserem Hause stehen Ihnen täglich von 8:00 bis 24:00 Uhr vier repräsentative Räume für Ihre Veranstaltungen sowie zwei Räume für Tagungen und Seminare zur Verfügung.

Sie suchen eine Unterkunft für Ihre Gäste?

Im St.-Michaels-Heim befindet sich auch ein Hotel (3 Sterne) mit 19 Zimmern. Alle Zimmer sind modern gestaltet und bieten ein helles, freundliches Ambiente. Sie sind mit Telefon, Safe, Fernseher, Dusche und WC ausgestattet.

Möchten Sie lieber bei sich zu Hause oder an einem Ort in Berlin feiern?
Gerne! Fordern Sie unsere Cateringmappe an.

Wir liefern nicht nur Speisen und Getränke, auch die Helfer der „Weißen“ und „Schwarzen“ Zunft sowie das nötige Equipment können Sie von uns erhalten.

Genießen Sie als Gastgeber eine perfekt organisierte und geplante Veranstaltung, die wir in Ihrem Sinne zu einem besonderen Erlebnis werden lassen.

Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit und gerne zur Verfügung.
Rufen Sie uns einfach an!

JOHANNISCHE DIENSTLEISTUNGEN GMBH

St. Michael's Bankett & Partyservice

Restaurant "Brasserie im Park"

Bismarckallee 23

14193 Berlin

Tel. 030 / 896 88 - 688

www.st-michaels.de



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Inhaltsverzeichnis

Wie kommen Sie zu uns?	4
Geschichte des Hauses.....	5
Haben Sie daran gedacht?	6
Bankette und Empfänge.....	7
Die Veranstaltungsräume	7
Buffetvorschläge	8
Buffet-Arrangement.....	11
Buffet-Arrangement für Genießer.....	12
Menüs.....	15
Stehempfang	17
Torten und Kuchen	18
Getränke.....	19
Sekt, & Prosecco	19
Weisswein.....	19
Roséwein.....	20
Rotwein	21
Literwein	23
Digestif	24
Bier	24
Alkoholfreie Getränke	24
Warme Getränke	24
Konferenzen und Tagungen.....	25
Raummieten.....	25
Konferenz-Getränke.....	25
Technisches Equipment.....	26
Organisationstipps	27
Referenzliste	28
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	29
Notizen.....	30



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Wie kommen Sie zu uns?

Mit dem Bus

Haltestelle Erdener Str.:	5 Min Fußweg M19 S Grunewald - U Mehringdamm
Haltestelle Herthastr.:	8 Min Fußweg M29 Roseneck - U Hermannplatz 110 Hertzallee/Zoo - U Oskar-Helene-Heim
Haltestelle Bismarckplatz:	12 Min Fußweg M29 Roseneck - U Hermannplatz X10 Hertzallee/Zoo - Andréezeile



Mit dem Auto

Aus Richtung Norden oder Süd-Westen

kommend auf A111 oder A115 (Avus)
Weiterfahren auf: A100
Ausfahrt 12 Kurfürstendamm
Weiterfahren auf: Halenseestraße (0.3 km)
Nehmen Sie Rathenauplatz
Nach rechts abbiegen: Hubertusallee (0.4 km)
Nach rechts abbiegen: Bismarckplatz
Nach links abbiegen: Bismarckallee (0.7 km)

Aus Richtung Südosten

kommend auf A113
Weiterfahren Richtung A100 - auf A100
Ausfahrt 12 Kurfürstendamm
Weiterfahren auf: Schwarzbacher Straße (0.1 km)
Nach links abbiegen: Kurfürstendamm (0.2 km)
Nehmen Sie Rathenauplatz
Geradeaus Richtung: Hubertusallee (0.4 km)
Nach rechts abbiegen: Bismarckplatz
Nach links abbiegen: Bismarckallee (0.7 km)



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Geschichte des Hauses

Von 1898 bis 1908 erbaute der kaiserliche Hofbaurat Ernst von Ihne für den Bankier Franz von Mendelssohn (ein Großneffe von Felix Mendelssohn-Bartholdy) an der Ecke Bismarckallee/Herthastraße ein aufwendiges Palais im englischen Landhausstil. Es war eine „Kopie“ des Schlosses Kronberg im Taunus und dem Schloß Cecilienhof in Potsdam sehr ähnlich. Robert von Mendelssohn, der Berliner Bankier und Kunstliebhaber, wurde 1902 hier geboren. Sein Vater, Franz von Mendelssohn, späterer Präsident der Berliner Industrie- und Handelskammer, schuf eine Atmosphäre gelebter Toleranz und Nächstenliebe. In seinem Palais verkehrten Wilhelm II. ebenso wie Max Planck oder Albert Einstein, der hier im heutigen Salon Mendelssohn musizierte.

Robert übernahm 1935 nach dem Tod des Vaters das 1795 gegründete Bankhaus. 1938 verlangten die Nazis die so genannte „Arisierung“ der Bank, was eine vornehme Umschreibung für Diebstahl war. Die Mendelssohns lösten daraufhin das Bankhaus auf, die Deutsche Bank übernahm Angestellte und Geschäftskonten. Roberts „nichtarische“ Mutter musste 1943 nach Schweden flüchten.

Nach dem Krieg zog Robert von Mendelssohn mit seiner ersten Frau und seiner Tochter in die Nähe von Stuttgart. Von 1972 bis zu seinem Tode im Jahre 1996 lebte er wieder in seiner Geburtsstadt.

Sein Geburtshaus hatte inzwischen eine leidvolle Geschichte hinter sich: es diente der Nazi-prominenz als Gästehaus, im Verlauf des Krieges installierte die Gestapo in dem Gebäude eine Telefon-Abhörzentrale für den Bereich des Grunewaldes. 1943 wurde es von alliierten Bomben getroffen und brannte teilweise aus.

Notdürftig zusammengeflickt, diente das ehemalige Palais seit 1946 der britischen Besatzungsmacht als Schule für 260 Kinder, die heutige Kirche war Aula, der heutige Kinosaal war Turnhalle.

Als die Engländer einen Neubau in Charlottenburg bezogen, stand das Gelände zur Rückgabe an die Mendelssohnschen Erben an, die nun in aller Welt verstreut lebten. Diese erkannten in der Halbrune nicht mehr das einstmals so gepflegte Anwesen wieder, mit dem sie so schöne Kindheits- und Jugenderinnerungen verbanden - sie boten Haus und Grundstück zum Verkauf an.

So konnte das Johannische Aufbauwerk, das heutige Johannische Sozialwerk e.V., das Anwesen im Jahre 1957 erwerben und gab dem Haus den Namen St.-Michaels-Heim.

In den Jahren 1963 - 1967 wurde es unter Leitung des Architekten Hans-Georg Heinrich und durch den Einsatz zahlreicher ehrenamtlicher Helfer wieder auf- und umgebaut.

Auf dem über 23.000 qm großen Gelände befinden sich heute die „Brasserie im Park“ (im Volksmund „Zum frommen Löffel“ genannt), historische Räume und vielseitig nutzbare Säle für private Feiern und größere Feste, ein Jugendgästehaus mit 140 Betten, ein kleiner Hoteltrakt sowie verschiedene soziale Einrichtungen.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Haben Sie daran gedacht?

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltungen helfen. Eine rechtzeitige Festlegung dieser nachfolgenden Einzelheiten hilft auch uns, Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten Erfolg zu garantieren.

- Personenzahl _____
- Sitzordnung _____
- Tischkarten _____
- Menükarten _____
- Blumenschmuck _____
- Kerzen _____
- Beginn des Empfangs _____
- Beginn des Essens _____
- Beginn der Ansprachen _____
- Kaffee nach dem Essen _____
- Cognac/Likör/Schnäpse anbieten _____
- Ende der Veranstaltung _____
- Musik _____
- Musikalische Darbietung _____
- Tanzfläche _____
- Verpflegung der Musiker _____



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Bankette und Empfänge

Die Veranstaltungsräume

	Bismarckzimmer	Kuppelsaal/ Bauernstube	Salon Mendelssohn	Großer Saal
Fläche (m ²)	51	73	78	204
Stellmöglichkeiten		P e r s o n e n z a h l		
Empfänge	-	45	100	150
Runde 8er Tische	-	24	48	64
4er und 6er Tische	-	42	54	90
U/E- Form	-	44	32	70
Block	20	26	24	50
Parlament	-	30	60	80
Kino	-	50	70	150
Tanzmöglichkeit	-	ja	ja	ja

Bei Veranstaltungen die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum oder über 24:00 Uhr hinaus gehen, berechnet das St. Michael's eine Bereitstellungspauschale von mindestens Euro 80,-/ Stunde.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Buffetvorschläge

Buffet "Alt Berlin"

Heringsfilets mit Bolles Hausfrauensauce
 Räucherfischhappen vom Köpenicker Wochenmarkt
 Kleine, hausgemachte Bouletten mit Mostrich
 Schinkenknacker und Bierwurst
 Zwiebelmettwurst
 Gurkensalat in Dillrahm
 Tomatensalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern
 Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
 Rixdorfer Erdäpfelsalat

Saftiger Kasselerbraten an Schmorkohl mit Kümmel

Gebratenes Schollenfilet auf Rahmporee

Butterkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce
 Hausgebackene Waffeln mit gesüßtem Schmand
 Kleine Pfannkuchen mit Pflaumenmus gefüllt
 Rustikale Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person 32,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2010	Weisser Burgunder »Mußbacher Eselshaut« Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz <i>Frische Aromen, milde Säure</i>	0,75 l / Flasche	19,50 €
2009	Trollinger mit Lemberger »St. Michael« Qualitätswein, trocken Weingärtner Cleeborn - Güglingen eG Cleeborn / Württemberg <i>Kräftig, körperreich, füllig, würzig</i>	0,75 l / Flasche	20,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Italienisches Buffet

In Olivenöl eingelegtes Gemüse
Rucolasalat mit aromatischen Strauchtomaten,
Parmesankäse und Balsamico
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
Gemischte Blattsalate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing
Marinierter Ziegenfrischkäse
Zarte Scheiben von gebratener Pute in Thunfischsauce
Mailänder Salami
Toskanischer Bauernspeck

Kalbsschmorbraten an Specksauce

Hähnchenbrustmedaillons mit Mozzarella gratiniert

Loup de Mer mit frischen Kräutern und Oliven gebraten

Mit Steinpilzen gefüllte Ravioli an Schnittlauchsauce

Tagliatelle, Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

Tiramisù mit Mascarpone

Luftige Panna cotta mit fruchtiger Waldbeerensauce

Obstsalat

Käseauswahl

Brotauswahl, Butter

Preis pro Person

39,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2010	Pinot Grigio »La Scala« IGT, trocken C. & G. Marano Venezien Mild, fruchtig, trocken	0,75 l / Flasche	19,50 €
2010	Montepulciano d'Abruzzo »Conviviale« Trocken Adria Vini Abruzzen vollmundig, leicht rauchig, schokoladig würziger Nachgeschmack	0,75 l / Flasche	21,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Genießer Buffet

Geräucherte Entenbrust an Orangenragout
Salat von Krebschwänzen, Zucchini und Tomate
Melonenschiffchen mit Serano Schinken
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Auswahl an eingelegten Gemüsen, Pilzen und Oliven
Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Kalbsgeschnetzeltes an Waldpilzrahm

Variation von Edelfischen in Champagnerschaum

Saftiges Flankensteak mit frischem Marktgemüse an Kräuterjus

Thymiankartoffeln und Pasta

Himbeer-Joghurtcreme
Zweierlei Schokoladenmousse
Internationale Käseauswahl

Brötchenauswahl und Butter

Preis pro Person 43,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2010	Chardonnay Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Schlank mit ausgewogener Säure</i>	0,75 l / Flasche	19,50 €
2008	Syrah »Les Epices« Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Saftig, pfeffrig-würzig</i>	0,75 l / Flasche	20,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Buffet-Arrangement

Essen & Trinken - Fünf Stunden für einen Preis

Rucola-Schinkenplatte mit Balsamicoglace
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
Champignonsalat mit roten Zwiebeln
Zarte Scheiben von gebratener Pute in Thunfischsauce
Graved- und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Bunte Salate der Saison mit Hausdressing

Gebratenes Doradenfilet an Broccoliröschen

Schweinefilet an Pilzrahm
und Bohnenbündchen

Kräuternudeln und Kartoffelgratin

Zwetschgenröster mit Vanilleeis
Karamellcreme mit Himbeerkompott

Brot- und Brötchenauswahl und Butter

Im Komplett-Angebot enthaltene Getränke:

Zum Empfang:

SUPERB SEKT, Flaschengärung, trocken
Geldermann Privatsektkellerei
Leicht, erfrischend

Zum Essen:

2010 SCAVI & RAY „IL BIANCO“
Bianco Delle Venezie
trocken, fruchtig, frisch
Italien

2010 SCAVI & RAY „IL ROSSO“
Rosso Delle Venezie
trocken, fruchtig, frisch
Italien

Kulmbacher Premium Pilsener
Kapuziner Weizen

Lichtenauer Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Vaihinger-Säfte

Heimbs – Kaffee, Allegretto – Espresso, Ronnefeldt - Tee

Preis pro Person

51,00 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Buffet-Arrangement für Genießer **Essen & Trinken - für einen Preis (6 Stunden)**

zum Empfang

PROSECCO SPUMANTE DOC
Extra Dry, Viticoltori Ponte

dazu reichen wir

Rindfleischbällchen an feuriger Sauce
Französischer Brie mit Feigensenf
Lachstatar auf Röstitaler

Buffet

Hausgeräucherter Fisch an Honig Dill Senfsauce
Salat von Meeresfrüchten, Zucchini und Tomate
Geräucherte Entenbrust an Orangenragout
Salat von Kaiserschoten mit Strauchtomaten und roten Zwiebeln
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
Gemischte Blattsalate mit Housedressing

Gebratene Maishähnchenbrust an Steinpilzravioli

Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Austernpilze

Gebratener Buttermakrele auf Schnittlauchrisotto

Crème brûlée
Schokoladenmousse
Tiramisu
Eisvariation mit Pflaumenkompott
Käseauswahl

Brot- und Brötchenauswahl und Butter

Im Komplett-Angebot enthaltene Getränke:

2010 Grauer Burgunder »Endinger Engelsberg«
QbA, trocken

2010 Spätburgunder »Endinger Engelsberg«
QbA, trocken

Weingut Knab, Endingen Kaiserstuhl / Baden

Kulmbacher Premium Pilsener, Kapuziner Weizen

LIZ - Mineralwasser Sparkling und Still, Vaihinger-Säfte, Coca Cola, Fanta

Heimbs - Kaffee, Allegretto - Espresso, Ronnefeldt - Tee

Preis pro Person

69,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Hochzeits-Arrangement

Essen & Trinken - für einen Preis (8 Stunden)

zum Empfang

PROSECCO SPUMANTE DOC
Extra Dry, Viticoltori Ponte

dazu reichen wir

Rindfleischbällchen an feuriger Sauce
Französischer Brie mit Feigensenf
Lachstatar auf Röstitaler

Buffet

Hochzeitsuppe – wird serviert

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen,
Eierstich und Tomatenwürfel

Salat von confierter Entenkeule
Zarte Scheiben von gebratener Pute in Thunfischsauce
Salat von Krebschwänzen, Zucchini und Tomate
Hausgeräucherter Butterfisch mit buntem Salat und Honig-Dill-Senfsauce
Ziegenfrischkäse mit Olivenöl und frischen Kräutern
Eingelegte Zwiebeln, Oliven und Artischocken

Flankensteak mit gebratenen Pilzen, Zucchini Gemüse und überbackener Polenta
Heilbuttsteak an Kaiserschoten, kleinen Tomaten und Kartoffelwürfel
Pasta mit frischem Gemüse und Sahnesauce

Mango – Joghurt Mouse
Dunkles Schokoladenmouse
Obstsalat
Käseauswahl

Brot- und Brötchenauswahl und Butter

Gegen 22:00 Uhr
Eisherz mit Brautpaar zum anschneiden

Im Komplett-Angebot enthaltene Getränke:

2010 SCAVI & RAY „IL BIANCO“
Bianco Delle Venezie
Italien

2010 SCAVI & RAY „IL ROSSO“
Rosso Delle Venezie
Italien

Kulmbacher Premium Pilsener, Kapuziner Weizen
Lichtenauer Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Vaihinger-Säfte
Heimbs – Kaffee, Allegretto – Espresso, Ronnefeldt - Tee

Preis pro Person	ab 20 Personen 86,50 €
Preis pro Person	ab 40 Personen 81,50 €
Preis pro Person	ab 60 Personen 76,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Brunchbuffet (für Ihre Vormittagsveranstaltungen)

Verschiedene Räucherfische vom Markt
Wurst, Käse und Schinken
Zwiebelmett
Cornichons und eingelegte Perlzwiebeln

Salatgurken und Saftige Strauchtomaten

Frucht und Naturjoghurt
Müsli mit verschiedenen Cerealien

Fruchtige Marmelade aus dem Schwarzwald
Honig und Schokoladenaufstrich

Rührei oder Spiegelei mit verschiedenen Beilagen am Buffet frisch zubereitet
Kleine Bratwürste
Kartoffelwürfel mit Gemüse und frischen Kräutern

Putengulasch mit Waldpilzen und Penne Nudeln

Pochiertes Welsfilet in Zitronen-Dillsauce und Butterreis

Croissant, verschiedene Brötchen und frisches Bauernbrot
Plundergebäck und Hausgebackenem Streuselkuchen

Mundgerechtes Obst

inklusive

Heimbs – Kaffee, Allegretto – Espresso, Ronnefeldt – Tee

Lichtenauer Mineralwasser, Vaihinger-Säfte

Preis pro Person

32,50 €

Weitere Getränke werden separat berechnet.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Menüs

Fisch-Menü

Kleine Variation von Räucherlachs
an frischen Blattsalaten mit Honig Dill-Senf-Sauce
und lauwarmen Kartoffelrösti

*

Gebratenes Filet vom Knurrhahn an einer Gemüsepfanne
mit Frühlingslauch, Pilzen und Zucchini
an Salbeibutter und geschmorten Kartoffeln

*

Dunkles Schokoladenmouse mit Florentiner Gebäck
an Orangen-Himbeerkompott

Preis pro Person

28,50 €

Ochsen-Menü

Klare Ochsenbrühe mit Eierstich
und Gemüsestreifen

*

Krautwickel aus der Hüfte auf Majoran-Rahmkartoffeln
und Schmorkohl an Specksauce

*

Pralineneisparfait an lauwarmen Kirschen
und frischer Minze

Preis pro Person

29,50 €

Menü vom Brandenburger Hausschwein

Karottensüppchen mit kleinen Tomaten
und frischem Estragon

*

Schweinefiletmedaillons an Champignonrahm,
Broccoliröschen und Butterspätzle

*

Hausgemachtes Tiramisu
mit frischen Beeren

Preis pro Person

28,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Hähnchen-Menü

Currycremesuppe mit Spinat und pochierem Welsfilet

*

Gebratene Maishähnchenbrust an Gemüse von Kaiserschoten,
Karotten und Blumenkohl mit Kartoffelgnocchi und Thymianrahmsauce

*

Warmer Apfelkuchen mit Zucker und Zimt
an sahnigem Vanilleeis

Preis pro Person

28,50 €

Menü zum Park

Hausgeräucherter Butterfisch auf Salat von Bohnen,
roten Zwiebeln und confierten kleinen Strauchtomaten,
Speck-Schnittlauchvinaigrette

*

Broccoli-Creme-Suppe mit frischem Ingwer
und kleinen Kalbsklößchen

*

Geschmorte Ochsenbacken an eingelegten Zwiebeln,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

*

Dessert-Inspiration Mendelssohn
Zitronen-Joghurtterrine an Himbeersauce,
Crème brûlée und Karamelleis

Preis pro Person

39,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Stehempfänge

Fingerfood Buffet

Canapés mit

Geräucherte Entenbrust mit Mangosalsa
 Französischer Brie mit Feigensenf
 Tête de Moin mit Feigensenf auf Walnußbrot
 Tartar von irischem Räucherlachs
 Luftgetrockneter San Daniele Schinken

Gefügelsalat mit Curry
 Cocktail von Nordseekrabben

Kleine Tartlets mit Vanillecreme und Beeren
 Tiramisu
 Schokoladenmousse

Preis pro Person 24,00 €

Dieses Fingerfood Buffet ist für Stehempfänge ab 15 Personen und für Empfänge bis zu drei Stunden kalkuliert.

Belegte Baguettescheiben

Käse mit Weintrauben		
Roher Schinken mit Cornichons		
Frisches Mett mit Kräuterzwiebeln		
Mozzarella mit Tomate	Stück	1,90 €

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich		
Poulardenbrust mit Mais		
Gorgonzola mit Birnenspalten		
Roastbeef mit Apfelkren und Preiselbeeren	Stück	2,30 €

Räucheraal mit Schnittlauchquark		
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce		
Räucherheilbutt mit Melonenkugeln		
Entenbrust mit Mango Salsa	Stück	2,60 €

*Sie finden hier nur ein kleines Angebot unserer vielfältigen Möglichkeiten.
 Sollten Sie weitere Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an*

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Halbe belegte Brötchen

Salami	Stück	1,60 €
Schnittkäse	Stück	1,60 €
Kasseler	Stück	1,60 €
Brie	Stück	1,90 €
Putenbrust	Stück	1,90 €
Landschinken	Stück	1,90 €
Parma-Schinken	Stück	2,30 €
Räucherlachs	Stück	2,30 €
Graved Lachs	Stück	2,30 €

Torten und Kuchen

Schoko-Sahne-Torte	16 Stück	38,00 €
Käse-Sahne-Torte	16 Stück	34,00 €
Himbeer-Limetten-Torte	16 Stück	38,00 €
Pfirsich-Melba-Torte	16 Stück	38,00 €
Sacher-Torte	14 Stück	35,00 €
Latte Macchiato-Torte	16 Stück	36,00 €
Rübli-Torte	14 Stück	32,00 €
Frankfurter Kranz	20 Stück	42,00 €
Marzipan-Sahne-Torte	16 Stück	46,00 €

Aus der hauseigenen Bäckerei:

Obstkuchen mit Butterstreusel	15 Stück	30,00 €
Havelwelle	15 Stück	33,00 €
Mohn-Schokoladenkuchen	15 Stück	33,00 €

weitere Torten und Kuchen sowie ein *Herz* aus Eis, aus Erdbeeren oder anderen Früchten sowie Hochzeitstorten auf Anfrage

Schale Schlagsahne (für ca. 10 Personen) 9,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Getränke

Sekt, & Prosecco

SUPERB SEKT 0,75 l / Flasche 19,00 €
 Flaschengärung, trocken
 Geldermann Privatsektkellerei
Leicht, erfrischend

PROSECCO SPUMANTE DOC 0,75 l / Flasche 20,50 €
 Extra Dry
 Viticoltori Ponte
Fruchtig, frisch

Weisswein

DEUTSCHLAND

2010 Weißer Burgunder »Mußbacher Eselshaut« 0,75 l / Flasche 20,00 €
 Qualitätswein, trocken
 Winzergenossenschaft Weinbiet eG
 Pfalz
Frische Aromen, milde Säure

2010 Riesling »Walsheimer Silberberg« 0,75 l / Flasche 21,00 €
 Kabinett, trocken
 Weingut Karl Pfaffmann
 Walsheim / Pfalz
Feine Säure

2010 Grauer Burgunder »Endinger Engelsberg« 0,75 l / Flasche 23,00 €
 QbA, trocken
 Weingut Knab
 Endingen Kaiserstuhl / Baden
 Angenehme Säure knackige Apfelaromen

2009 Silvaner 0,75 l / Flasche 23,00 €
 QbA, trocken
 Weingut Juliusspital
 Würzburg / Franken
Fruchtig und besonders spritzig

2009 Riesling »Mineral« 0,75 l / Flasche 23,00 €
 QbA, trocken
 Weingut Johannishof VDP, Eser
 Johannisberg / Rheingau
Säurebetont, würzig, fruchtig

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

FRANKREICH

2010	Chardonnay Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Schlank mit ausgewogener Säure</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €
------	--	------------------	---------

ITALIEN

2010	Pinot Grigio »La Scala« IGT, trocken C. & G. Marano Venezien <i>Mild, fruchtig, trocken</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €
2009	Catarratto – Chardonnay »Piano Maltese Bianco« IGT, trocken Tenuta Rapitala Sizilien <i>Feinfruchtig, zart und weich Gesunde Säure und duftiges Bukett</i>	0,75 l / Flasche	23,50 €

ÜBERSEE

2010	Chenin Blanc Trocken Boschendal Franschhoek - Südafrika <i>Fruchtig, Vollmundig</i>	0,75 l / Flasche	22,50 €
2009	Chardonnay »Estate Reserve« Trocken Millaman Condor Estate Curico Valley - Chile <i>Geschmeidige Fruchtaromen, zarter Schmelz</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €

Roséwein

DEUTSCHLAND

2010	Dornfelder Rosé QbA, trocken Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten Winzer eG Deidesheim / Pfalz <i>Kirscharomen pur, rund und harmonisch</i>	0,75 l / Flasche	21,50 €
------	---	------------------	---------

FRANKREICH

2010	Cuvée Rosé »Saint Felix« Syrah, Grenache, Cinsault Vin de pays d'Oc, trocken Domaine de Saint Felix Languedoc <i>Aromen von roten Früchten und Gewürzen</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €
------	--	------------------	---------

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Rotwein

DEUTSCHLAND

2009	Dornfelder »Mußbacher Eselshaut« Qualitätswein, halbtrocken Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz <i>Vollmundig, herzhaft, anregende Säure</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €
2009	Trollinger mit Lemberger »St. Michael« Qualitätswein, trocken Weingärtner Cleeborn - Güglingen eG Cleeborn / Württemberg <i>Kräftig, körperreich, füllig, würzig</i>	0,75 l / Flasche	21,00 €
2010	Spätburgunder »Endinger Engelsberg« QbA, trocken Weingut Knab Endingen Kaiserstuhl / Baden <i>Feinherb, frisches Kirscharoma</i>	0,75 l / Flasche	22,50 €

ÖSTEREICH

2010	Blaufränkisch QW, trocken Weingut Günter Triebaumer Rust - Burgenland / Neusiedlersee-Hügelland - Österreich <i>Fruchtintensiv und kräftig</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €
------	--	------------------	---------

FRANKREICH

2009	Cuvée Rouge »Saint Felix« Cabernet Sauv. Merlot, Syrah Vin de pays d'Oc, trocken Domaine de Saint Felix Languedoc <i>Weich und geschmeidig, seidige Tannine</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €
2008	Syrah »Les Epices« Vin de Pays d'Oc, trocken Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Saftig, pfeffrig-würzig</i>	0,75 l / Flasche	21,00 €
2008	Chateau Tour de Perrigal Trocken Bordeaux <i>Weich und rund, dezente Holznote</i>	0,75 l / Flasche	22,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

ITALIEN

2009	Merlot »La Scala« IGT, trocken C. & G. Marano Venezien <i>Körperreich, rund, weiche Tannine</i>	0,75 l / Flasche	20,00 €
2009	Chianti Rufina »Fattoria di Basciano« DOCG, trocken Weingut Renzo Masi Chianti, Toscana <i>Intensiv und Kräftig</i>	0,75 l / Flasche	24,50 €
2010	Montepulciano d'Abruzzo »Conviviale« Trocken Adria Vini Abruzzen <i>vollmundig, leicht rauchig, schokoladig würziger Nachgeschmack</i>	0,75 l / Flasche	21,50 €

SPANIEN

2008	Crianza Rioja DOCa, trocken Marqués de Tirón <i>Fruchtig und Voll</i>	0,75 l / Flasche	21,50 €
------	--	------------------	---------

ÜBERSEE

2009	Shiraz/Viognier »The Pavillion« Trocken Boschendal Franschhoek - Südafrika <i>Hauch von Pfeffer und Gewürzen</i>	0,75 l / Flasche	21,50 €
2009	Cabernet-Sauvignon Trocken Millaman Condor Estate Curico Valley - Chile <i>elegant und aromatisch</i>	0,75 l / Flasche	23,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Literwein

WEISSWEIN

2011	Grauer Burgunder QbA, trocken Langenwalter, Weisenheim / Pfalz - Deutschland <i>Mineralisch, fruchtig, frisch</i>	1,0 l / Flasche	19,00 €
2009	Kerner »Gimmeldinger Meerspinne« Kabinett, halbtrocken Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz <i>Aprikosenduft, kräftig im Abgang</i>	1,0 l / Flasche	19,00 €
2010	Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Karl Pfaffmann Walsheim / Pfalz - Deutschland <i>Feine Säure</i>	1,0 l / Flasche	19,50 €

ROSEWEIN

2010	Portugieser Weißherbst QbA, mild Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz- Deutschland <i>Milde Säure</i>	1,0 l / Flasche	19,00 €
------	---	-----------------	---------

ROTWEIN

2009	Trollinger »Clebronner Michaelsberg« QbA, trocken Weingärtner Cleebrohn - Güglingen eG Cleebrohn / Württemberg - Deutschland <i>Fruchtbetont, mild</i>	1,0 l / Flasche	19,00 €
2009	Chateau Roc de Levraut trocken Bordeaux - Frankreich <i>Klassisch kräftig, ausgewogen, harmonische Säure</i>	1,0 l / Flasche	20,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Falls Sie Lieblingsweine haben, die Sie selber einkaufen möchten, können Sie diese nach Absprache gerne zu Ihrer Veranstaltung mitbringen. Hierbei berechnen wir pro geöffneter Flasche ein Korkgeld von 15,00 €.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Digestif

Obstbrände	2 cl ab 2,50 €	4 cl ab 4,90 €
Weinbrände	2 cl ab 2,00 €	4 cl ab 3,90 €
Cognacs	2 cl ab 3,50 €	4 cl ab 5,90 €
Grappe	2 cl ab 2,50 €	4 cl ab 4,90 €
Liköre	2 cl ab 2,50 €	4 cl ab 4,90 €
Bitters	2 cl ab 2,00 €	4 cl ab 3,90 €

Ihre Gäste können nach Wunsch von unserem Digestifwagen auswählen!

Bier

Kulmbacher Premium Pilsener	0,4 l vom Faß	3,20 €
Kulmbacher alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,50 €
Kapuziner Weizen Hefe, Kristall	0,5 l vom Faß	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser Spritig, Medium, Pur	Fl. 0,75 l	5,30 €
LIZ - Mineralwasser Privatquelle aus dem Hause Elisabethen Sparkling und Still	Fl. 0,75 l	6,50 €
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola light ^{1,2,5}	Fl. 0,2 l	2,00 €
Fanta ^{1,3} , Sprite ³	Fl. 0,2 l	2,00 €
Vaihinger-Kirschnektar	Fl. 0,2 l	2,50 €
Vaihinger-Tomatensaft	Fl. 0,2 l	2,50 €
Vaihinger-Grapefruitsaft	Fl. 0,2 l	2,50 €
Vaihinger-Orangensaft	Fl. 0,2 l	2,50 €
Vaihinger-Apfelsaft	Fl. 0,2 l	2,50 €
Lichtenauer Bitters (Tonic Water ⁴ , Bitter Lemon ^{4,6} , Ginger Ale ^{1,4})	Fl. 0,25 l	2,30 €

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² coffeinhaltig ³ Benzooesäure
⁴ chininhaltig ⁵ Aspartam ⁶ Aromastoffe

Warme Getränke

Tasse Kaffee - <i>Heimbs</i>	1,90 €
Tasse Kaffee, entcaffeinert - <i>Hag</i>	1,90 €
Espresso - <i>Allegetto</i>	1,90 €
Cappuccino	2,10 €
Glas Tee - Ronnefeldt	1,90 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Konferenzen und Tagungen

Raummieten

	Fläche (m ²)	Montag - Donnerstag		Freitag - Sonntag	
		Halbtags	Ganztags	Halbtags	Ganztags
Bismarckzimmer	51	160 €	250 €	250 €	500 €
Kuppelsaal/ Bauernstube	73	240 €	360 €	360 €	720 €
Salon Mendelssohn	78	260 €	400 €	400 €	800 €
Großer Saal	204	530 €	800 €	800 €	1.600 €
Kinosaal	166	240 €	370 €	240 €	370 €
Seminarraum 436	45	80 €	150 €	80 €	150 €
Seminarraum 437	25	60 €	100 €	60 €	100 €

Für Bestuhlungsänderungen in den Seminarräumen berechnen wir Ihnen einmalig 30,00 €.

Konferenz-Getränke

Lichtenauer Mineralwasser Spritzig, Medium, Pur	Fl. 0,25 l	2,20 €
Vaihinger-Säfte	Fl. 0,2 l	2,50 €
Tasse Kaffee - <i>Heimbs</i>		1,90 €
Glas Tee - <i>Ronnefeldt</i>		1,90 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Technisches Equipment

	Mietpreis/Tag
Overhead-Projektor mit Leinwand	16,00 €
Datenbeamer mit Leinwand	75,00 €
Dia-Projektor mit Leinwand	16,00 €
Flipchart inkl. Block	12,00 €
Fernsehgerät	22,00 €
Video- Recorder	22,00 €
DVD-Player	22,00 €
Camcorder	75,00 €
Leinwand 1,50 m x 1,50 m Aufpro	5,00 €
Pinnwand (nur in den Seminarräumen)	o. B.
Moderatorenkoffer	14,00 €
Kopie Blatt	0,10 €
Radiorecorder mit CD Player	11,00 €
Rednerpult	8,00 €
Klavier (nur im Salon Mendelssohn)	80,00 €
Mikrophon mit Anlage	Preis auf Anfrage

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Organisationstipps

Zusendung von Materialien und Konferenzunterlagen:

Bitte geben Sie bei Sendungen an unser Haus stets die folgenden Daten sichtbar an:

Firma
Ansprechpartner
Datum und Raum der Veranstaltung
Absender

Bei umfangreichen Sendungen empfiehlt es sich, den Inhalt der Pakete kurz aufzuführen und unserem Büro im Voraus eine Auflistung der zu erwartenden Sendungen zu übermitteln.

Anlieferung von Materialien und Ausstellungsgegenständen:

Bei eigener oder durch eine Spedition vorgesehener Anlieferung nutzen Sie bitte unsere Warenanlieferung:

St.-Michaels-Heim
Herthastrasse 5

14193 Berlin

Lieferzeiten: Montag bis Freitag 08:00 – 12:00 Uhr

Sofern andere Lieferzeiten vorgesehen sind, informieren Sie uns bitte darüber, damit wir entsprechend disponieren können.

Um Ihre Veranstaltung absprachegemäß durchführen zu können, bitten wir um Zusendung der benötigten Materialien spätestens einen Werktag vor der Veranstaltung.

Es stehen 45 Parkplätze, sowie zwei Behindertenparkplätze auf dem Gelände kostenfrei zur Verfügung. Eine Reservierung ist nicht möglich.

Referenzliste

Atrium Friedrichstraße
Ball der Lebenshilfe
Bank für Sozialwirtschaft
Berliner Rathaus
BUGA Potsdam
Bundesverband öffentlicher Banken
Debis Gebäude
Deutsches Rotes Kreuz
Europäische Kommission
Gesundbrunnencenter
Haus Huth Kunstsammlung Daimler Chrysler
HDI-Gerling Versicherungen
Jugend forscht
Marina - Lanke - Werft
Potsdamer Platz Arkaden
Regus Conference Center Lindencorso
Ringcenter 1
Stern - Center Potsdam
Südafrikanische Botschaft
Schering
T-Systems

Open - Air - Veranstaltungen in unserem Park:

Blue Baba Swing Big Band
Lewisham Concert Band
Heeresmusikkorps der Bundeswehr
Stabsmusikcorps der Bundeswehr
Orchester der Berliner Verkehrsbetriebe
Barockorchester



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Allgemeine Geschäftsbedingungen

des St. Michael's Bankett & Partyservice im folgenden St. Michael's genannt

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des St. Michael's zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des St. Michael's.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkauf- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des St. Michael's.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluß, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch Antragsannahme (Bestätigung) des St. Michael's an den Veranstalter zustande; dies sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das St. Michael's haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des St. Michael's zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das St. Michael's rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schaden hinzuweisen.

III. Leistungen, Preise, Gültigkeit, Zahlung

1. Das St. Michael's ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom St. Michael's zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des St. Michael's zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des St. Michael's an Dritte.
3. Diese Preisliste ist ab dem **01. Februar 2010 gültig. Alle vorhergehenden Preislisten verlieren damit ihre Gültigkeit.**
4. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom St. Michael's allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
5. Rechnungen des St. Michael's sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das St. Michael's berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem St. Michael's der eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Das St. Michael's ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
7. Bei Veranstaltungen die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum oder über 24:00 Uhr hinaus gehen, ist das St. Michael's berechtigt, eine Bereitstellungspauschale von mindestens Euro 80,-/ Stunde zu erheben.
8. Das St. Michael's ist berechtigt eine Raummiete zu erheben.

IV. Rücktritt des St. Michael's

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom St. Michael's gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungandrohung nicht geleistet, so ist das St. Michael's zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das St. Michael's berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom St. Michael's nicht zu vertretene Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden; das St. Michael's begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des St. Michael's in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne das dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des St. Michael's zuzurechnen ist; ein Verstoß gegen oben I. Abs. 2 vorliegt.
3. Das St. Michael's hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrecht unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das St. Michael's, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des St. Michael's.

V. Rücktritt des Veranstalters (Stornierung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das St. Michael's berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das St. Michael's berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach folgender Formel:

Menü/ Buffet Preis x Personenzahl.

4. War für das Menü noch kein Preis vereinbart wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweiligen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

VI. Änderung der Teilnehmerzahlen und der Veranstaltungszeiten

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des St. Michael's.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom St. Michael's bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das St. Michael's berechtigt, die vereinbarten Räume zu tauschen.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des St. Michael's die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das St. Michael's zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das St. Michael's trifft ein Verschulden.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

1. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung und müssen dem HACCP entsprechen. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. Technische Einrichtungen

1. Soweit das St. Michael's für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das St. Michael's von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des St. Michael's bedarf dessen schriftliche Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des St. Michael's gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit es das St. Michael's diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das St. Michael's pauschal erfassen und berechnen.
3. Störungen an vom St. Michael's zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten werden, soweit das St. Michael's diese Störung nicht zu vertreten hat.
4. Anfallende Gema-Gebühren bzw. Auslagen, hat der Veranstalter zu tragen.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im St. Michael's. Das St. Michael's übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des St. Michael's.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das St. Michael's berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem St. Michael's abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das St. Michael's die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das St. Michael's für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem St. Michael's der eines höheren Schadens vorbehalten.

X. Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstiger Dritte aus dem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das St. Michael's kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahmen oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des St. Michael's.
3. Es gilt deutsches Recht.
4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Stand Januar 2012

