



ST. MICHAEL'S



Buffet- und Getränkévorschläge 2012

für
Lieferungen
und
Cateringveranstaltungen

JOHANNISCHE DIENSTLEISTUNGEN GMBH

St. Michael's Bankett & Partyservice

Restaurant "Brasserie im Park"

Bismarckallee 23

14193 Berlin

Tel. 030 / 896 88 - 688

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserer Angebotsvielfalt.

Ob Präsentationen, Firmenevents, Messestandbetreuung, Empfänge, aber auch für private Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Richtfeste oder Einweihungsfeiern von 10 bis 500 Personen: Wir lassen Ihre Veranstaltung mit höchster Präzision, Kompetenz und Erfahrung zu einem Erfolg werden.

Die folgenden Seiten informieren Sie über die vielfältigen Möglichkeiten und geben Ihnen einen Einblick über unser Speisen- und Getränke-Angebot.

Sollten Sie jedoch ganz individuelle Vorstellungen und Wünsche haben:

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

Sie erhalten Ihr persönliches Angebot.

Möchten Sie lieber bei uns im St.-Michael's in der Bismarckallee feiern?

Gern!

Fordern Sie unsere Bankettmappe an.

In unserem Hause stehen Ihnen täglich von 8:00 bis 24:00 Uhr vier repräsentative Veranstaltungsräume für Ihre Feierlichkeiten und zwei Tagungsräume für 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.

Genießen Sie als Gastgeber eine perfekt organisierte und geplante Veranstaltung, die wir in Ihrem Sinne zum 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

Geschichte des Hauses	4
Haben Sie daran gedacht?.....	5
Der äußere Rahmen.....	6
Buffetvorschläge	7
Menüs	10
Stehempfänge	12
Torten und Kuchen	13
Getränke	14
Sekt, & Prosecco.....	14
Weisswein	14
Roséwein.....	15
Rotwein	16
Literwein.....	18
Bier.....	19
Alkoholfreie Getränke	19
Referenzliste	20
Allgemeine Geschäftsbedingungen	21
Notizen	22

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 Naziprominenz 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 Halbruine 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 _____

Beginn des Empfangs _____

Beginn des Essens _____

Beginn der Ansprachen _____

Ende der Veranstaltung _____

Getränke zum Empfang _____

Getränke zum Essen _____

Buffetauswahl _____

Menü mit Küchenpersonal _____

Servicepersonal _____

Sitzordnung _____

Equipment: Tische, Stühle _____

Geschirr, Besteck, Gläser _____

Dekoration: Blumen, Kerzen _____

Der äußere Rahmen

Geschirr und Besteck

Geschirr, Besteck	ab 0,30 € / Stk.
Gläser alle Sorten	ab 0,30 € / Stk.
Stoffservietten	1,00 € / Stk.

Tische und Stühle

Tische & Stühle	auf Anfrage
Tischdecken	ab 4,50 € / Stk.
Festzeltgarnituren	auf Anfrage

Zelte

auf Anfrage

Dekoration

Für jeden Anlass die richtige Dekoration - sprechen Sie uns an.

Personalkosten

Teamleiter für Service und Küche	29,50 € pro Stunde
Koch	21,00 € pro Stunde
Servicepersonal	21,00 € pro Stunde
Personal für Auf- und Abbau	17,00 € pro Stunde

Mindesteinsatz 4 Stunden

Lieferkosten

Einfache Anfahrt	
bis 5 km	25,00 €
bis 10 km	45,00 €
bis 15 km	65,00 €
bis 25 km	90,00 €

über 25 km nach Vereinbarung

Abholungen werden mit 50% berechnet.

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 29,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2010	Weisser Burgunder »Mußbacher Eselshaut« Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz <i>Frische Aromen, milde Säure</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
2009	Trollinger mit Lemberger »St. Michael« Qualitätswein, trocken Weingärtner Cleeborn - Güglingen eG Cleeborn / Württemberg <i>Kräftig, körperreich, füllig, würzig</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €

**Unsere Weine erhalten Sie auf Kommission. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.
 Jahrgangsänderungen vorbehalten**

All unsere Buffets erhalten Sie ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

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
 Mariniertes 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 Waldbeersauce
 Obstsalat
 Käseauswahl

Brotauswahl, Butter

Preis pro Person 35,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2010	Pinot Grigio »La Scala« IGT, trocken C. & G. Marano Venezien <i>Mild, fruchtig, trocken</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
2007	Montepulciano d'Abruzzo »Conviviale« Trocken Adria Vini Abruzzen <i>vollmundig, leicht rauchig, schokoladig würziger Nachgeschmack</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €

**Unsere Weine erhalten Sie auf Kommission. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.
 Jahrgangsänderungen vorbehalten**

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

All unsere Buffets erhalten Sie ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.

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 39,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2009	Chardonnay Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Schlank mit ausgewogener Säure</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
------	--	------------------	--------

2009	Syrah »Les Epices« Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Saftig, pfeffrig-würzig</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
------	---	------------------	--------

All unsere Buffets erhalten Sie ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

St.-Michaels Buffet

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 Broccoliroschen

Schweinefilet an Pilzrahm
 und Bohnenbündchen

Kräuternudeln und Kartoffelgratin

Zwetschgenröster mit Vanillesauce
 Karamellcreme mit Himbeerkompott

Brot- und Brötchenauswahl und Butter

Preis pro Person 37,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2010	Scavi & Ray „Il Bianco“ Bianco Delle Venezie <i>trocken, fruchtig, frisch</i> Italien	0,75 l / Flasche	8,00 €
2010	Scavi & Ray „Il Rosso“ Rosso Delle Venezie <i>trocken, fruchtig, frisch</i> Italien	0,75 l / Flasche	8,00 €

All unsere Buffets erhalten Sie ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Buffet International

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

Parmesannudeln mit Austernpilze

Gebratener Buttermakrele auf Schnittlauchrisotto

Crème brûlée
 Schokoladenmousse
 Tiramisu
 Obstsalat
 Käseauswahl

Brot- und Brötchenauswahl und Butter

Preis pro Person 39,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2010	Scavi & Ray „Il Bianco“ Bianco Delle Venezie <i>trocken, fruchtig, frisch</i> Italien	0,75 l / Flasche	8,00 €
2010	Scavi & Ray „Il Rosso“ Rosso Delle Venezie <i>trocken, fruchtig, frisch</i> Italien	0,75 l / Flasche	8,00 €

All unsere Buffets erhalten Sie ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.

Menüs

Sie möchten lieber ein Menü. Sehr gern beraten wir Sie individuell bei der Zusammenstellung Ihrer Menüfolge und des benötigten Küchen- und Servicepersonals. Dazu vereinbaren Sie bitte mit unserem Veranstaltungsbüro einen Termin, damit die Einzelheiten vor Ort mit Ihnen besprochen werden können.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

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

In kleinen Tartlets gereicht

Gefügelsalat mit Curry
Cocktail von Nordseekrabben

Vanillecreme und Beeren
Pana Cotta
Schokoladenmousse

Preis pro Person 21,50 €

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 1,70 €

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Poulardenbrust mit Mais
Gorgonzola mit Birnenspalten
Roastbeef mit Apfelkren und Preiselbeeren Stück 2,10 €

Räucheraal mit Schnittlauchquark
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Räucherheilbutt mit Melonenkugeln
Entenbrust mit Mango Salsa Stück 2,35 €

*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	1,45 €
Schnittkäse	Stück	1,45 €
Kasseler	Stück	1,45 €
Brie	Stück	1,70 €
Putenbrust	Stück	1,70 €
Landschinken	Stück	1,70 €
Parma-Schinken	Stück	2,10 €
Räucherlachs	Stück	2,10 €
Graved Lachs	Stück	2,10 €

Torten und Kuchen

Schoko-Sahne-Torte	16 Stück	34,50 €
Käse-Sahne-Torte	16 Stück	31,00 €
Himbeer-Limetten-Torte	16 Stück	35,00 €
Pfirsich-Melba-Torte	16 Stück	35,00 €
Sacher-Torte	14 Stück	31,50 €
Latte Macchiato-Torte	16 Stück	32,50 €
Rübli-Torte	14 Stück	29,00 €
Frankfurter Kranz	20 Stück	38,00 €
Marzipan-Sahne-Torte	16 Stück	42,00 €

Aus der hauseigenen Bäckerei:

Obstkuchen mit Butterstreuseln	15 Stück	27,00 €
Havelwelle	15 Stück	30,00 €
Mohn-Schokoladenkuchen	15 Stück	30,00 €

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

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Getränke

Unsere Flaschenware erhalten Sie auf Kommission. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch. Pfand wird handelsüblich berechnet.

Sekt, & Prosecco

SUPERB SEKT Flaschengärung, trocken Geldermann Privatsektkellerei <i>Leicht, erfrischend</i>	0,75 l / Flasche	8,00 €
PROSECCO SPUMANTE DOC Extra Dry Viticoltori Ponte <i>Fruchtig, frisch</i>	0,75 l / Flasche	8,50 €

Weisswein

DEUTSCHLAND

2010 Weisser Burgunder »Mußbacher Eselshaut« Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz <i>Frische Aromen, milde Säure</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
2009 Riesling »Walsheimer Silberberg« Kabinett, trocken Weingut Karl Pfaffmann Walsheim / Pfalz <i>Feine Säure</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €
2010 Grauer Burgunder »Endinger Engelsberg« QbA, trocken Weingut Knab Endingen Kaiserstuhl / Baden <i>Angenehme Säure knackige Apfelaromen</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €
2009 Silvaner QbA, trocken Weingut Juliusspital Würzburg / Franken <i>Fruchtig und besonders spritzig</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €
2009 Riesling »Mineral« QbA, trocken Weingut Johannishof VDP, Eser Johanisberg / Rheingau <i>Säurebetont, würzig, fruchtig</i>	0,75 l / Flasche	10,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

FRANKREICH

2009	Chardonnay Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Schlank mit ausgewogener Säure</i>	0,75 l / Flasche	8,50 €
------	--	------------------	--------

ITALIEN

2010	Pinot Grigio »La Scala« IGT, trocken C. & G. Marano Venezien <i>Mild, fruchtig, trocken</i>	0,75 l / Flasche	8,50 €
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	9,50 €

ÜBERSEE

2010	Chenin Blanc Trocken Boschendal Franschhoek - Südafrika <i>Fruchtig, Vollmundig</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €
2009	Chardonnay »Estate Reserve« Trocken Millaman Condor Estate Curico Valley - Chile <i>Geschmeidige Fruchtaromen, zarter Schmelz</i>	0,75 l / Flasche	8,50 €

Roséwein

DEUTSCHLAND

2009	Dornfelder Rosé QbA, trocken Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten Winzer eG Deidesheim / Pfalz <i>Kirscharomen pur, rund und harmonisch</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
------	---	------------------	--------

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	8,50 €
------	---	------------------	--------

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Rotwein

DEUTSCHLAND

2009	Dornfelder »Mußbacher Eselshaut« Qualitätswein, <i>halbtrocken</i> Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz <i>Vollmundig, herzhaft, anregende Säure</i>	0,75 l / Flasche	8,50 €
2009	Trollinger mit Lemberger »St. Michael« Qualitätswein, <i>trocken</i> Weingärtner Cleebronn - Güglingen eG Cleebronn / Württemberg <i>Kräftig, körperreich, füllig, würzig</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
2010	Spätburgunder »Endinger Engelsberg« QbA, <i>trocken</i> Weingut Knab Endingen Kaiserstuhl / Baden <i>Feinherb, frisches Kirscharoma</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €

FRANKREICH

2010	Cuvée Rouge »Saint Felix« Cabernet Sauv. Merlot, Syrah Vin de pays d'Oc, <i>trocken</i> Domaine de Saint Felix Languedoc <i>Weich und geschmeidig, seidige Tannine</i>	0,75 l / Flasche	8,50 €
2009	Syrah »Les Epices« Vin de Pay d'Oc, <i>trocken</i> Domaine Les Yeuses Mèze, Languedoc <i>Saftig, pfeffrig-würzig</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
2007	Chateau Tour de Perrigal <i>Trocken</i> Bordeaux <i>Weich und rund, dezente Holznote</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

ITALIEN

2010	Merlot »La Scala« IGT, trocken C. & G. Marano Venezien <i>Körperreich, rund, weiche Tannine</i>	0,75 l / Flasche	8,50 €
2008	Chianti Rufina »Fattoria di Basciano« DOCG, trocken Weingut Renzo Masi Chianti, Toscana <i>Intensiv und Kräftig</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €
2007	Montepulciano d'Abruzzo »Conviviale« Trocken Adria Vini Abruzzen <i>vollmundig, leicht rauchig, schokoladig würziger Nachgeschmack</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €

SPANIEN

2007	Crianza Rioja DOCa, trocken Marqués de Tirón <i>Fruchtig und Voll</i>	0,75 l / Flasche	9,00 €
------	--	------------------	--------

ÜBERSEE

2008	Shiraz/Viognier »The Pavillion« Trocken Boschendal Franschhoek - Südafrika <i>Hauch von Pfeffer und Gewürzen</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €
2009	Cabernet-Sauvignon Trocken Millaman Condor Estate Curico Valley - Chile <i>elegant und aromatisch</i>	0,75 l / Flasche	9,50 €

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Literwein

WEISSWEIN

2010	Grauer Burgunder QbA, trocken Langenwalter, Weisenheim / Pfalz - Deutschland <i>Mineralisch, fruchtig, frisch</i>	1,0 l / Flasche	9,00 €
2009	Kerner »Gimmeldinger Meerspinne« QbA, halbtrocken Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz <i>Aprikosenduft, kräftig im Abgang</i>	1,0 l / Flasche	9,00 €
2009	Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Karl Pfaffmann Walsheim / Pfalz - Deutschland <i>Feine Säure</i>	1,0 l / Flasche	9,00 €

ROSEWEIN

2009	Portugieser Weißherbst QbA, mild Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz- Deutschland <i>Milde Säure</i>	1,0 l / Flasche	9,00 €
------	---	-----------------	--------

ROTWEIN

2009	Trollinger »Clebronner Michaelsberg« QbA, trocken Weingärtner Cleebrohn - Güglingen eG Cleebrohn / Württemberg - Deutschland <i>Fruchtbetont, mild</i>	1,0 l / Flasche	9,00 €
2009	Chateau Roc de Levraut trocken Bordeaux - Frankreich <i>Klassisch kräftig, ausgewogen, harmonische Säure</i>	1,0 l / Flasche	9,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.



ST. MICHAEL'S

Bankett & Partyservice

Bier

Kulmbacher Premium Pilsener vom Fass inklusive Bereitstellung Durchlaufkühler und Kohlensäure	1,0 l	4,00 €
Kulmbacher alkoholfrei	0,33 l	1,00 €
Kapuziner Weizen Hefe, Kristall, Schwarz, Alkoholfrei	0,5 l Flasche	1,00 €

Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser Spritzig	Fl. 0,75 l	2,20 €
Lichtenauer Mineralwasser Medium	Fl. 0,75 l	2,20 €
Lichtenauer Mineralwasser Pur	Fl. 0,75 l	2,20 €
Coca Cola ^{1,2}	Fl. 1,0 l	3,00 €
Coca Cola light ^{1,2,5}	Fl. 1,0 l	3,00 €
Fanta ^{1,3}	Fl. 1,0 l	3,00 €
Sprite	Fl. 1,0 l	3,00 €
Lichtenauer Mineralwasser PET	Fl. 1,0 l	3,00 €
Vaihinger-Kirschnektar	Fl. 1,0 l	3,50 €
Vaihinger-Tomatensaft	Fl. 1,0 l	3,50 €
Vaihinger-Grapefruitsaft	Fl. 1,0 l	3,50 €
Vaihinger-Orangensaft	Fl. 1,0 l	3,50 €
Vaihinger-Apfelsaft klar	Fl. 1,0 l	3,50 €

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² coffeinhaltig ³ Benzoessäure
⁴ chininhaltig ⁵ Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
⁶ Aromastoffe ⁷ mit Süßungsmittel

Die ausgewiesenen Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

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 Ablehnungsandrohung 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/Bufet 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 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 vomehmen. 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. Erfüllung- 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

