

## **Bankett - Vorschläge für Ihre Feier**



**Bitte vereinbaren Sie einen Besprechungstermin  
mit unserer Restaurantleitung.  
Ohne Termin ist es uns im alltäglichen Geschäft nicht möglich  
Details zu besprechen.**

**Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_**

**Hotel – Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH  
Frohmestraße 123-125 22459 Hamburg  
Telefon: 040-55906-0 Telefax: 040-55906-240  
www.ZumZeppelin.de eMail: Hotel@ZumZeppelin.de**



## Allgemeine Informationen

**Hotel- Restaurant**  
**„ Zum Zeppelin“ GmbH**  
Frohmestraße 123-125  
22459 Hamburg

Geschäftsinhaberin: Vivien Yvonne Patrzyk  
Empfangschef: Sven Patrzyk  
Küchenschef: Manuel Velasco  
Restaurantleiterin: Vivien Yvonne Patrzyk

Steuernummer: 54/850/04051  
Umsatzsteuer Nr.: DE251662788  
Handelsregister: HRB 101371

Tel. Nr.: 040-55906-0  
Fax Nr.: 040-55906-240  
Homepage: [www.ZumZeppelin.de](http://www.ZumZeppelin.de)  
eMail: [Hotel@ZumZeppelin.de](mailto:Hotel@ZumZeppelin.de)

Anzahl der Zimmer: 75

Hotel seit: 1897  
Letzte Renovierung: 2015 (Teilrenovierung)

### Information über die Lage

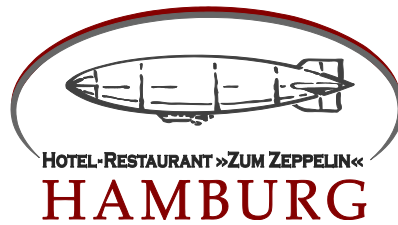
Lage: Hamburg-Schnelsen, direkt an der A 7  
Messe- und Modezentrum Schnelsen

Entfernung:

A 7(Ausfahrt 24)	0,8 km
Flughafen Fuhlsbüttel	4,5 km
Hauptbahnhof	6,5 km
Innenstadt	6,0 km
Sellhopsweg MetroBus 5	0,2 km
Niendorfer Markt U2	1,5 km

### Zahlungsmöglichkeiten:

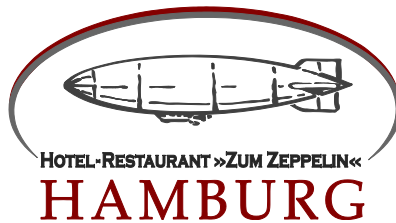
Bar, EC-Karte vor Ort, Überweisung



## Zum Empfang empfehlen wir Ihnen:

<b>“Hugo” Prosecco mit Holunder und Minze</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Aperol “Spritz”</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Bellini, Pfirsich und Himbeermark</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Martini Bianco, Dry, Rosso, D’Oro</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Prosecco mit Granatapfel</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Prosecco mit Holunderblüten</b>	<b>€ 6,50</b>

**Wir beraten Sie gerne ausführlich und empfehlen Ihnen  
die neusten Aperitifs und Cocktails.  
Nach dem Essen empfehlen wir einen Digestif.  
Fragen Sie nach unserer Karte!**



## **Zeppelin Buffet**

ab 20 Personen  
pro Person € 29,50

Tomatencremesuppe mit Mozzarella - Basilikum - Baguette  
(vorweg serviert)

### Warme Speisen

Maispoularden-Brüstchen „Supreme“  
Zander- und Lachsfilet  
Blattspinat, Dillsauce und warme Cherrytomaten  
Gratinierte Schweinesteaks mit Tomaten-Pilzragout  
Barbarie Entenbruststreifen auf Orangensauce,  
Kroketten und gebratene Kräuterkartoffeln

### Kalte Speisen

Büsumer Krabbencocktail mit Ananas und Dill  
Geräucherte Fischspezialitäten  
(Lachs, Forelle, Makrele)  
Honigmelone mit Katenschinken  
Roastbeef „rosa“ gebraten  
Gebackener Mini Camembert mit Preiselbeeren

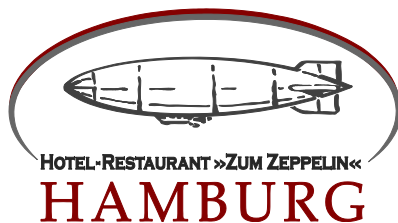
kleine Salatstation mit Croûtons und Schafskäse

Europäische Käseplatte

### Dessert

Himbeer-Mascarponecreme und verschiedene Eissorten mit Sahne

Verschiedene Brotsorten dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce



## Royal Buffet

ab 20 Personen  
pro Person € 27,80

Champignoncremesuppe  
(vorweg serviert)

### Warme Speisen

Lachsfilet-Medaillons auf Dillsauce  
Schweinefilet-Medaillons mit Champignons in Kräutersauce  
Knusperbraten vom Schwein, gebratene Hähnchenflügel  
Karotten, Blumenkohl und Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise  
Gebratene Hackbällchen mit Barbecuesauce  
Gebackene Kartoffelecken mit Quarkdip

### Kalte Speisen

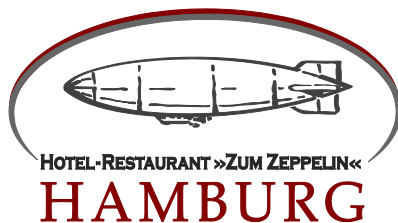
Büsumer Krabbencocktail mit Ananas und Dill  
Räucherfischvariation (Lachs, Makrele, Forelle)  
Holländische Matjesfilets  
Katen- und Butterschinken an Honigmelone  
Roastbeef „rosa“ gebraten  
bunter Blattsalat und Schafskäse  
Cherrytomaten und Waldzwerge mit Kräutern mariniert

Käseplatte mit Oliven und Trauben

### Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Mousse au Chocolate an frischen Früchten

Verschiedene Brotsorten dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce



## Gourmet Buffet

ab 20 Personen  
pro Person ohne Suppe € 33,60  
pro Person mit Suppe € 36,90

Suppe Ihrer Wahl  
(vorweg serviert)

### Warme Speisen

Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern gebraten dazu Baguette  
Rindermedaillons und Hähnchenbrustfilet am Spieß dazu Pfeffersauce  
Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig  
Gebackene Bananen mit Tannenhonig  
Kartoffelgratin und bunter Reis  
Pfannengemüse

### Kalte Speisen

Büsumer Krabbenscocktail mit Ananas und Dill  
Räucheraal und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich  
Forellenfilets „Bornholm“  
Parmaschinken auf Galia Melone  
Carpaccio vom Rinderfilet

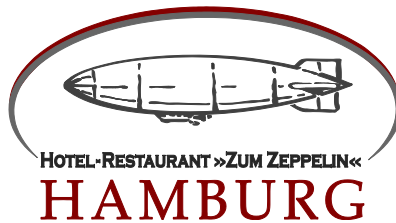
Anti - Pasti - Platte  
Caesar Salad  
Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreame

Käseplatte mit Oliven und Feigensenf

### Dessert

Fruchtsorbet (wird serviert)  
Obstsalat  
Mascarponecreme mit Kirschen

Verschiedene Brotsorten dazu Butter, Remouladen- und Cocktailsauce



## Mediterraner Brunch

ab 20 Personen  
pro Person € 29,50

Minestrone  
- vorweg serviert -

### Warme Speisen

Lammkeule „Provenciale“ in Knoblauch-Kräutersauce  
Piccata Milanese (Putenfilets in Parmesaneihülle)  
Schweinefilet „Sizilianische Art“ mit Tomaten und Kräutern gefüllt auf Weißweinsauce  
Gefüllte Waldzwerge mit Spinat und Parmesan  
Tortellinis in Käsesauce, Farfalle mit Tomatenpesto  
Duett von Mittelmeerrfischen  
Kräuterkartoffeln  
mediterranes Pfannengemüse

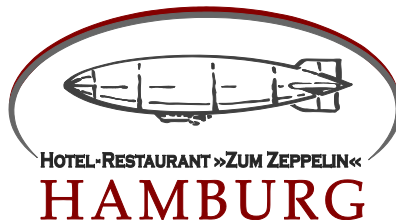
### Kalte Speisen

Cherrytomaten und Mozzarella Bambinis in Balsamico-Kräuter-Marinade  
griechische Salatplatte mit gebackenem Schafskäse  
Vitello Tonnato vom Kalb  
Parmaschinken und Mailänder Salami an Salat vom grünen Spargel  
Käseauswahl

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta mit Amarena-Kirschen  
Obstsalat

Ciabattabrot, Kräuterbutter und Aioli



## Winterliches Buffet

ab 15 Personen  
November bis 15. Februar  
pro Person € 29,00

Waldpilzcremesuppe  
oder  
Curry-Kürbiscremesuppe

### Warme Speisen

Grünkohl mit Kochwurst und Kasseler  
Entenbruststreifen auf Orangensauce  
Hirschragout mit Pilzen  
Fischvariation mit Limettenbutter und Schafskäse  
Rotkohl, Kartoffelknödel, Kroketten und Bratkartoffeln

### Kalte Speisen

Norwegischer Räucherlachs und Makrelenfilets  
Garnelensalat mit Tomaten und Kräutern  
Forellenfilets „Bornholm“

Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme  
Blatt- und Feldsalat mit Croûtons in Kräutervinaigrette  
Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce  
Guacamole - würziges Avocadomus in der Avocadoschale

Käseplatte mit Trauben  
gebackener Camembert mit Preiselbeeren

### Dessert

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Amaretto-Mandel-Creme

Ciabatta-, Nuss-, und Zwiebelbrot, Butter und Kräuterbutter





### **Unsere Menü-Buffets**

- Speisen werden teilweise serviert und in Büffetform angeboten -  
(ab 15 Personen)

#### **Franz-Ferdinand**

Wir servieren: „Kalte Köstlichkeiten“  
Vitello Tonnato, Parma Schinken und Melone  
Räucherlachs und Tomate Mozzarella,  
dazu Ciabattabrot und Kräuterbutter

Wir servieren: Kartoffel-Kerbelcreme

Als Buffet reichen wir: Spanferkelkeule knusprig gebraten  
Rinderragout mit Kräutern und Pfifferlingen  
Fischfilets in Dijon-Senfsauce  
Junge Bundmöhrrchen, Bohnen und Romanesco  
Butterspätzle, Kroketten und Salzkartoffeln

Zum Dessert servieren wir: Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

€ 29,50 pro Person

#### **Victoria-Luise**

Vorspeisenbuffet: Räucherlachs, Forellenfilets und Matjes auf Hausfrauensauce  
Mozzarellabällchen und Cherrytomaten in Balsamico  
Caesar Salad mit Croûtons, Kräuterbrot und Aioli

Wir servieren: Suppe Ihrer Wahl

Wir servieren im Hauptgang: Medaillons von Pute, Rind und Schwein auf der Tafel  
verteilt  
französisches Pfannengemüse (Zucchini, Karotten, Paprika,  
Spargel, Waldzwerge), Sauce Bernaise und Kräuterbutter,  
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten und Bratkartoffeln

Dessertbuffet: Himbeer-Mascarpone-Creme  
Obstsalat  
Käseauswahl

€ 33,00 pro Person



Aus den folgenden Gerichten haben Sie die Möglichkeit  
sich Ihr ganz spezielles Menü selbst zu kreieren:

**Kalte Vorspeisen:**

Norwegischer Räucherlachs und Büsumer Krabben € 9,30  
an Kräuterrösti mit Kaviar-Crème-Fraîche

Melone mit Parma Schinken und Tomate-Mozzarella € 7,90  
an Ruccolasalat dazu Balsamico Dressing und Baguette

Fingerfood € 8,50  
Datteln im Speckmantel, Hähnchenfilets am Spieß,  
Garnele auf Cherrytomaten, Schweinefilet auf Zucchini,  
Paprika- und Gurkensticks  
dazu 2 Dips und Käsestangen

mediterrane Vorspeise € 9,90  
Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rinderfilet, Anti Pasti  
Aioli, Bruschetta und Tomatenciabatta - auf der Tafel verteilt -

**Vorsuppen:**

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich und € 4,50  
Gemüsewürfeln

Duett von Tomaten- und Spinatcremesuppe mit Kartoffelchips € 5,50

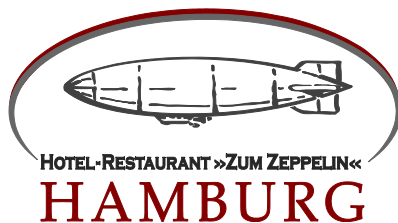
Kürbiscremesuppe mit Currysahne (September-Februar) € 4,80

Steirische Pilzcremesuppe mit Waldpilzen und Rahm € 5,00

Hamburger Krebsuppe mit Krabben, € 7,00  
gebratener Garnele, Weinbrand und Sahne

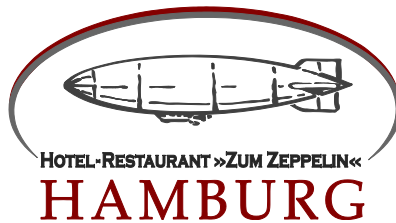
**Sorbets:**

Orangen-, Mango-, Brombeer-, Apfel-, Himbeer- oder Limettensorbet € 3,50



**Hauptgänge:**

- A.) Maispoularde „Supreme“ mit Rotweinjus € 16,90  
dazu Pfannengemüse, Butterspätzle und Drillinge
- B.) Braten von der Wildschweinkeule „Chasseur“ € 17,00  
mit Pilzsauce, Apfel-Rotkohl, Weißkohlrahmgemüse,  
Semmelknödeln und Petersilienkartoffeln (September – Februar)
- C.) Kalbsbraten, Rinderschmorbraten € 17,00  
mit Rahmsauce, Roastbeef „rosa“ mit Remouladensauce,  
Marktgemüse, Kroketten und Salzkartoffeln
- D.) Braten von der Hirschkalbskeule „Förster Art“ € 16,80  
mit Pfifferlingen in Wacholderrahm, Broccoli, Apfelrotkohl,  
½ Rotwein-Birne mit Preiselbeeren, Kroketten und Butterspätzle  
(September bis Februar)
- E.) Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel und € 19,00  
Rinderfilet-Medaillons mit Pfefferrand „Black & White“,  
Grilltomate, Marktgemüse, Kräuterbutter, dazu  
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten und Kräuterkartoffeln
- F.) Roastbeef in der Kräuterkruste und Hähnchenbrustfilet € 18,50  
in Parmesaneihülle mit Rotweinjus, gefüllte Tomate, Möhrchen,  
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin
- G.) Entenbrust und Hirschfilet - am Tisch tranchiert - € 19,90  
mit Waldpilzsauce, Broccoli, Apfelrotkohl,  
½ gefüllter Rotwein-Birne, Mandelkroketten und Salzkartoffeln
- H.) Involtini vom Kalbsfilet € 24,50  
mit Mozzarella, Pancetta und Tomate gefüllt  
auf Tagliolinis mit Gemüse und Kräutersauce
- I.) Rehrücken „Baden-Baden“ - am Tisch tranchiert - € 26,00  
mit Pfifferlingsrahmsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl,  
½ Rotwein-Birne mit Preiselbeeren und gefülltem Kartoffelnest  
(September – Februar)



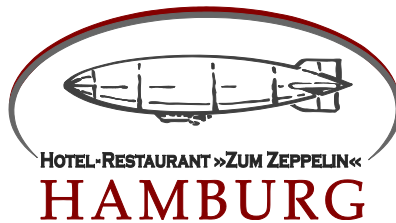
**Desserts:**

Bourbon Vanilleeis mit heißen Rumkirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce	€ 5,00
Eisbombe „Zeppelin“ mit Früchten garniert	€ 5,50
Obstsalat mit Vanilleeis	€ 5,50
Eierlikörparfait und Mousse au Chocolate	€ 5,00
Gemischter Dessertteller „Maria Luise“, lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen	€ 7,50
Dreierlei Fruchtgrütze, garniert	€ 7,00

**Mitternachts-Snacks:**

Feingebäckteller		€ 7,50
Salzgebäckteller		€ 4,50
Canapé	Stück	€ 2,50
Ungarische Kesselgulaschsuppe mit Brot		€ 5,00
Currywurst (geschnetzelt) mit Baguette		€ 4,50
Käse-Igel	Stück	€ 15,00
Butterkuchen	Stück	€ 2,50
Sahnetorte	Stück	€ 3,50
Hochzeitstorte (ab 12 Personen)	Stück	€ 5,00

Kleines Mitternachtsbuffet  
Gulaschsuppe, Currywurst - geschnetzelt -  
Käsevariationen, Butterkuchen  
und verschiedene Brotsorten  
€ 9,50 pro Person



## **Menü I**

Caesars Salad

warmes Argentinisches Roastbeef in der Kräuterkruste gebraten, am Tisch tranchiert,  
mit Gemüse nach Wahl, Sauce Bearnaise, Remouladensauce,  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

kleine Käseauswahl mit Trauben dazu Feigensenf und Nußbrot  
oder

Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

€ 37,00 pro Person

## **Menü II**

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Lauchgemüse

Mangosorbet mit Prosecco

Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig  
mit Sauce Bernaise und frischem Marktgemüse  
dazu gefülltes Kartoffelnest

Komposition von Parfait und Mousse

€ 38,50 pro Person

## **Menü III**

Vorspeisenteller Graf Zeppelin  
eine köstliche Kreation des Hauses

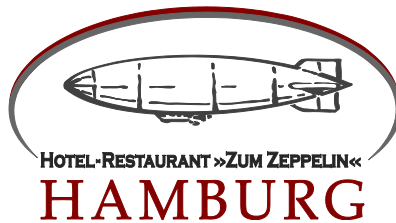
Consommé „Royal“

Limettensorbet mit Prosecco

Gespicktes Rinder- und Schweinefilet  
- am Tisch tranchiert -  
mit frischem Marktgemüse  
dazu Schlosskartoffeln und Pommes Macaire

Zweierlei Mousse an Früchten

€ 42,50 pro Person



### **Menü IV**

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
dazu Toast und Butter

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich und Gemüse

Kalbsbraten, Rinderschmorbraten mit Rahmsauce  
Roastbeef „rosa“ an Remouladensauce  
Marktgemüse,  
dazu Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Zeppelin“

€ 32,00 pro Person

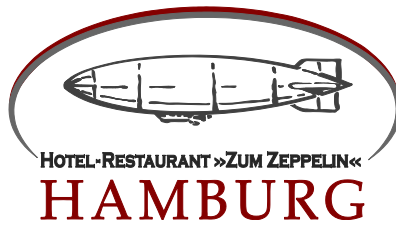
### **Kaffeetafel**

- nur in Verbindung mit einer Bankett-Feier -

Verschiedene Sahnetorten und Gebäckstücke  
Filterkaffee, Tee oder Schokolade

€ 13,00 pro Person

**Bitte sehen Sie die Menüs als Vorschläge an.  
Sollte Ihr Geschmack eine Änderung verlangen, sprechen Sie uns gern an.**



## Traumpauschale Hindenburg

ab 25 Personen  
pro Person € 69,50

Empfangsgetränk nach Empfehlung

\* \* \* \* \*

Royal Brunch Buffet

oder

Antipasti-Variationen und Schinken  
mit Aioli und Baguette

Rinderkraftbrühe „Altländer Art“

Maispoularde und Schweinefilet  
an Calvados-Sauce, Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

Dessertteller „Surprise“

\* \* \* \* \*

Korrespondierender Weißwein, Weißherbst und Rotwein  
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)  
Pilsener vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Heißgetränke

\* \* \* \* \*

Die Pauschale enthält alle o.g. Getränke für 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.



HOTEL-RESTAURANT »ZUM ZEPPELIN«  
**HAMBURG**  
Traumpauschale Maria Luise

ab 25 Personen  
pro Person € 79,50

Empfangsgetränk nach Empfehlung

\* \* \* \* \*

Zeppelin Buffet

oder

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
dazu Toast und Butter

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen

Kalbsbraten, Rinderschmorbraten mit Rahmsauce  
Roastbeef „rosa“ an Remouladensauce  
Marktgemüse,  
dazu Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Zeppelin“

\* \* \* \* \*

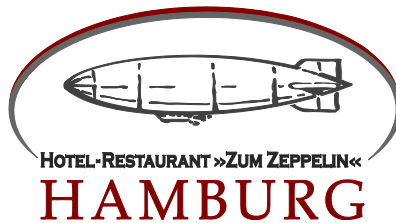
Korrespondierender Weißwein, Weißherbst und Rotwein  
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)  
Pilsener vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Heißgetränke

\* \* \* \* \*

Geschnitzelte Currywurst und Baguette um Mitternacht

Die Pauschale enthält alle o.g. Getränke für 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.





## Traumpauschale Graf Ferdinand von Zeppelin

ab 25 Personen  
pro Person € 89,50

Empfangsgetränk nach Empfehlung

\* \* \* \* \*

Suppe nach Wahl

Gourmet Buffet

oder

Gebratene Seeteufel-Medaillons auf Lauchgemüse

Consommé „Celestine“  
mit Kräuterpfannekuchenstreifen

Mangosorbet mit Prosecco

Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig  
mit Sauce Bernaise, frischem Marktgemüse,  
dazu gefülltes Kartoffelnest

Komposition von Parfait und Mousse

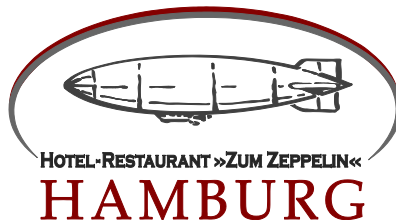
\* \* \* \* \*

Korrespondierender Weißwein, Weißherbst und Rotwein  
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)  
Pilsener vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Heißgetränke,  
Digestifservice nach dem Essen vom Wagen

\* \* \* \* \*

Gulaschsuppe, Salzgebäck und Käseigel um Mitternacht

Die Pauschale enthält alle o.g. Getränke für 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.



## Vorwort

Die Durchführung einer Veranstaltung im Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind entsprechend den Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich. Als nichts anderes bitten wir Sie, die folgenden Punkte unserer Geschäftsbedingungen zu verstehen. Für hierzu auftretende Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Bankettbereich Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH

1. Der vom Besteller angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift des Bestellers als verbindlich vereinbart.
2. Der durch den Besteller angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt. Über geringfügige Schwankungen (bis zu 10 %) in der Anzahl der zu bewirtenden Gäste ist spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn der Auftragnehmer schriftlich oder telefonisch zu informieren.
3. Bei Bestellung sind 50% des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises als Vorauszahlung vom Auftraggeber zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geleistet wurde. Bei der Zahlungsanweisung sind das Datum und der Name der Veranstaltung anzugeben.

Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

4. Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftraggebers erteilt wird, erklärt der Besteller mit seiner Unterschrift unter den Auftrag, hierzu vom Auftraggeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.

#### 5. Die Stornierung einer Veranstaltung bedarf der Schriftform.

- a. Bei einer Stornierung von über 90 Tagen vor dem Termin werden keine Kosten erhoben.
- b. Vom 89. bis 59. Tag vor dem Termin wird die Raummiete des vereinbarten Raumes in Ansatz gebracht.
- c. Vom 58. bis 29. Tag vor dem Termin erfolgt die Berechnung der Raummiete + 50% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke). Falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl
- d. Bis zum 28. Tag vor dem Termin erfolgt die Berechnung der Raummiete + 75 % des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke). Falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist gilt: Mindest-Menüpreis- Bankett x Personenzahl
- e. Eine Pauschale Stornierungsverwaltungsgebühr in Höhe von € 250,00 ist bei jeder Stornierung fällig.

#### 6. Teilnehmerzahl

- a. Eine Änderung der Personenzahl muss der Bankettabteilung spätestens 2 Tag vor dem Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
- b. Bei Änderungen der Personenanzahl um mehr als 10 % sind wir berechtigt, die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass die neuen Räume für Sie unzumutbar oder ungeeignet sind.
- c. Verringert sich die tatsächliche Zahl der Personenzahl gegenüber der ursprünglichen Bestellung um höchstens 5%, wird die tatsächliche Personenzahl in Rechnung gestellt. Bei darüber hinausgehenden Reduzierungen werden folgende Anteile eines vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes der 5% überschreitenden Ausfälle wie folgt in Rechnung gestellt:  
bei Mitteilung später als 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50%  
bei Mitteilung am Veranstaltungstag: 100%
- d. Im Fall einer Teilnehmererhöhung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl der Abrechnung zugrunde gelegt.

#### 7. Mitbringen von Speisen, Getränken und sonstigen Gegenständen sowie deren Entsorgung

Speisen und Getränke zu Veranstaltungen stellt ausschließlich die Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH bereit. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten ("Korkgeld" und/oder "Tellergerd") berechnet. Der Veranstalter trägt die volle Haftung für mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt die Hotel-Restaurant „Zum Zeppelin“ GmbH insoweit von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei.

#### 8. GEMA

- a. Alle Musikveranstaltungen müssen vom Gast/Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren sind vom Gast/Veranstalter zu tragen.
- b. Der Gast/Veranstalter stellt das Hotel von eventuellen Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z. B. wegen Nichtanmeldung durch den Gast/Veranstalter) entstehen oder geltend gemacht werden, frei.

9. zusätzliche Gebühren Leihgebühr Stuhlhussen € 1,50 / Stück  
Mitarbeiter / Stunde

Mitarbeiter ab 02.00 Uhr € 25,00 /