

Bankett - Vorschläge für Ihre Feier

**gütig ab 01.01.2018 - 31.12.2018
Änderungen vorbehalten!**



**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
Küchenchef: Manuel Velasco
Restaurantleiterin: Jasmina Tomic

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

Tel. Nr.: 040-55906-0
Fax Nr.: 040-55906-240
Homepage: www.ZumZeppelin.de
eMail: Hotel@ZumZeppelin.de

Anzahl der Zimmer: 75

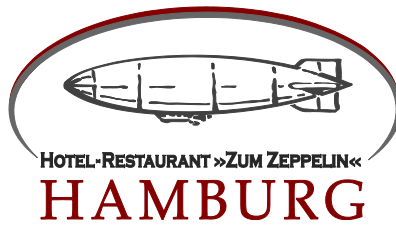
Hotel seit: 1897
Letzte Renovierung: 2017 (Teilrenovierung)

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 Bus 5, 191	0,2 km
	Niendorfer Markt U2	1,5 km

Zahlungsmöglichkeiten:
Bar, EC-Karte vor Ort, Überweisung



Zum Empfang empfehlen wir Ihnen:

“Hugo” Prosecco mit Holunder und Minze	€ 6,50
Aperol “Spritz”	€ 6,50
Bellini, Pfirsich und Himbeermark	€ 5,50
Martini Bianco, Dry, Rosso, D’Oro	€ 5,00
Prosecco mit Granatapfel	€ 6,50
Lillet Wild Berry	€ 7,00
Martini Fiero mit Tonic	€ 7,00

**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 € 32,50

Tomatencremesuppe
Mozzarella - Basilikum - Baguette
(vorweg serviert)

Warme Speisen

Maispouarden-Brüstchen „Supreme“
Zanderfilet / Lachsfilet
Blattspinat / Dillsauce / warme Cherrytomaten
gratinierte Schweinesteaks / Tomaten-Pilzragout
Barbarie Entenbruststreifen / Orangensauce
Kroketten / gebratene Kräuterkartoffeln
gebackener Mini Camembert / Preiselbeeren

Kalte Speisen

Büsumer Krabbencocktail / Ananas / Dill
geräucherte Fischspezialitäten
(Lachs, Forelle, Makrele)
Honigmelone / Katenschinken
Roastbeef „rosa“ gebraten

kleine Salatstation / Croûtons / Schafskäse

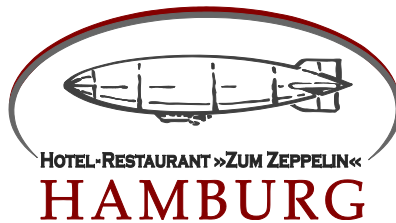
Europäische Käseplatte

Dessert

Himbeer-Mascarponecreme / verschiedene Eissorten / Sahne

verschiedene Brotsorten / Butter / Remouladensauce / Cocktailsauce

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Royal Buffet

ab 20 Personen
pro Person € 29,50

Champignoncremesuppe
(vorweg serviert)

Warme Speisen

Lachsfilet-Medaillons / Dillsauce
Schweinefilet-Medaillons / Champignons / Kräutersauce
Knusperbraten vom Schwein / gebratene Hähnchenflügel
Karotten / Blumenkohl / Broccoliröschen / Sauce Hollandaise
gebratene Hackbällchen / Barbecuesauce
gebackene Kartoffelecken / Quarkdip

Kalte Speisen

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

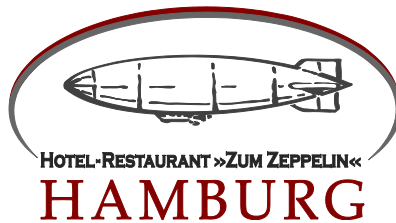
Käseplatte / Oliven / Trauben

Dessert

Hamburger Rote Grütze / Vanillesauce,
Mousse au Chocolate / frische Früchte

verschiedene Brotsorten / Butter / Remouladensauce / Cocktailsauce

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Gourmet Buffet

ab 20 Personen
pro Person € 38,90

Suppe Ihrer Wahl

Warme Speisen

gebratene Riesengarnelen / Knoblauch / Kräuter / Baguette
Rindermedaillons / Hähnchenbrustfilet am Spieß / Pfeffersauce
Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig
gebackene Bananen / Tannenhonig
Kartoffelgratin / bunter Reis / Pfannengemüse

Kalte Speisen

Büsumer Krabbencocktail / Ananas / Dill
Räucheraal / Graved Lachs / Sahnemeerrettich
Forellenfilets „Bornholm“
Parmaschinken / Galia Melone
Carpaccio vom Rinderfilet

Anti - Pasti - Platte

Caesar Salad

Tomate-Mozzarella / Balsamicocreme

Käseplatte / Oliven / Feigensenf

Dessert

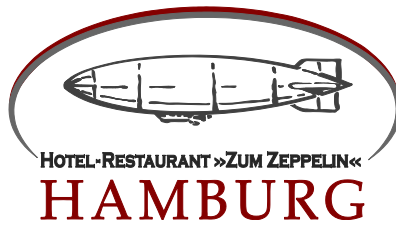
Fruchtsorbet (wird serviert)

Obstsalat

Mascarponecreme / Kirschen

verschiedene Brotsorten / Butter / Remouladensauce / Cocktailsauce

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Mediterraner Brunch

ab 20 Personen
pro Person € 32,00

Minestrone
- vorweg serviert -

Warme Speisen

Lammkeule „Provenciale“ / Knoblauch-Kräutersauce
Piccata Milanese (Putenfilets in Parmesaneihülle)
Schweinefilet „Sizilianische Art“ / Füllung mit Tomaten und Kräutern / Weißweinsauce
gefüllte Waldzwerge / Spinat / Parmesan
Tortellini / Käsesauce / Farfalle / Tomatenpesto
Duett von Mittelmeerbisfen
Kräuterkartoffeln
mediterranes Pfannengemüse

Kalte Speisen

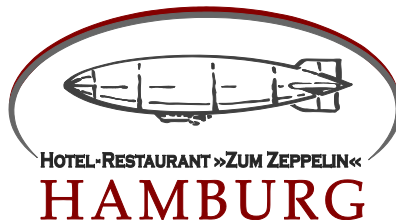
Cherrytomaten / Mozzarella Bambinis / Balsamico-Kräuter-Marinade
griechische Salatplatte / gebackener Schafskäse
Vitello Tonnato
Parmaschinken / Mailänder Salami / Salat vom grünen Spargel
Käseauswahl

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta / Amarena-Kirschen
Obstsalat

Ciabattabrot / Kräuterbutter / Aioli

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Winterliches Buffet

ab 15 Personen
November bis 15. Februar
pro Person € 29,90

Waldpilzcremesuppe
oder
Curry-Kürbiscremesuppe

Warme Speisen

Grünkohl / Kochwurst / Kasseler
Entenbruststreifen / Orangensauce
Hirschragout / Pilze
Fischvariation / Limettenbutter / Schafskäse
Rotkohl / Kartoffelknödel / Kroketten / Bratkartoffeln

Kalte Speisen

Norwegischer Räucherlachs / Makrelenfilets
Garnelensalat / Tomaten / Kräutern
Forellenfilets „Bornholm“

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

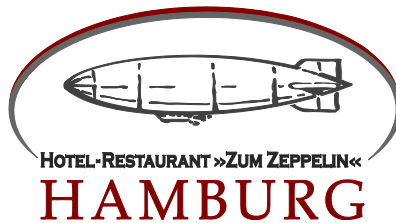
Käseplatte / Trauben
gebackener Camembert / Preiselbeeren

Dessert

warmer Apfelstrudel / Vanillesauce
Amaretto-Mandel-Creme

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

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Unsere Menü-Buffets

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

Franz-Ferdinand

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

Wir servieren: Kartoffel-Kerbelcreme

Als Buffet reichen wir: Spanferkelkeule knusprig gebraten
Rinderragout / Kräuter / Pfifferlinge
Fischfilets / Dijon-Senfsauce
Junge Bundmöhrrchen / Bohnen / Romanesco
Butterspätzle / Kroketten / Salzkartoffeln

Zum Dessert servieren wir: Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

€ 32,00 pro Person

Victoria-Luise

Vorspeisenbuffet: Räucherlachs / Forellenfilets / Matjes auf Hausfrauensauce
Mozzarellabällchen / Cherrytomaten / Balsamico
Caesar Salad / Croûtons / Kräuterbrot / 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 / Waldzwerg) Sauce Bernaise / Kräuterbutter
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten / Bratkartoffeln

Dessertbuffet: Himbeer-Mascarpone-Creme
Obstsalat
Käseauswahl

€ 34,00 pro Person



(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)

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

Kalte Vorspeisen:

Norwegischer Räucherlachs / Büsumer Krabben € 9,90
Kräuterrösti / Kaviar-Crème-Fraîche

Melone / Parma Schinken / Tomate-Mozzarella € 8,50
Ruccolasalat / Balsamico Dressing / 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 / Tomatenciabatta - auf der Tafel verteilt -

Vorsuppen:

Rinderkraftbrühe € 5,30
Klößchen/ Eierstich / Gemüsewürfel

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

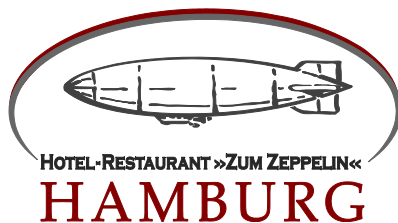
Kürbiscremesuppe / Currysahne (September-Februar) € 4,80

Steirische Pilzcremesuppe / Waldpilze / Rahm € 5,00

Hamburger Krebsuppe € 7,00
Krabben /gebratene Garnele/ Weinbrand und Sahne

Sorbets:

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

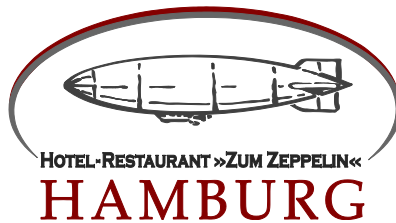


(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)

Hauptgänge:

- A.) Maispoularde „Supreme“ € 16,90
Rotweinjus / Pfannengemüse / Butterspätzle / Drillinge
- B.) Braten von der Wildschweinkeule „Chasseur“ € 17,00
Pilzsauce / Apfel-Rotkohl / Weißkohlrahmgemüse
Semmelknödel / Petersilienkartoffeln (September – Februar)
- C.) Kalbsbraten/ Rinderschmorbraten € 18,00
Rahmsauce / Roastbeef „rosa“ / Remouladensauce
Marktgemüse / Kroketten / Salzkartoffeln
- D.) Braten von der Hirschkalbskeule „Förster Art“ € 17,80
Pfifferlinge / Wacholderrahm / Broccoli / Apfelrotkohl
½ Rotwein-Birne mit Preiselbeeren/ Kroketten / Butterspätzle
(September bis Februar)
- E.) „Black & White“ € 19,50
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel
Rinderfilet-Medaillons / Pfefferrand
Grilltomate/ Marktgemüse / Kräuterbutter
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten / Kräuterkartoffeln
- F.) Roastbeef in der Kräuterkruste / Hähnchenbrustfilet € 20,50
in Parmesaneihülle / Rotweinjus / gefüllte Tomate / Möhrchen
Bohnenbündchen / Kartoffelgratin
- G.) Entenbrust und Hirschfilet - am Tisch tranchiert - € 20,50
Waldpilzsauce / Broccoli / Apfelrotkohl
½ gefüllte Rotwein-Birne / Mandelkroketten / Salzkartoffeln
- H.) Involtini vom Kalbsfilet € 24,50
in der Füllung Mozzarella / Pancetta / Tomate
Tagliolinis / Gemüse / Kräutersauce
- I.) Rehrücken „Baden-Baden“ - am Tisch tranchiert - € 27,00
Pfifferlingsrahmsauce / Apfelrotkohl / Rosenkohl
½ Rotwein-Birne / Preiselbeeren / gefülltes Kartoffelnest
(September – Februar)

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Desserts:

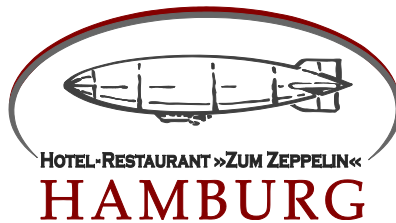
Bourbon Vanilleeis / heiße Rumkirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce	€ 5,50
Eisbombe „Zeppelin“ / Fruchtgarnitur	€ 5,50
Obstsalat / Vanilleeis	€ 5,50
Eierlikörparfait / Mousse au Chocolate	€ 6,00
Gemischter Dessertteller „Maria Luise“, lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen	€ 7,50
Dreierlei 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
verschiedene Brotsorten
€ 9,50 pro Person

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Menü I

Caesar Salad

warmes Argentinisches Roastbeef / Kräuterkruste / am Tisch tranchiert
Gemüse nach Wahl / Sauce Bearnaise / Remouladensauce
Bratkartoffeln / Kartoffelgratin

kleine Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Nußbrot
oder

Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

€ 37,00 pro Person

Menü II

Gebratene Seeteufelmedaillons / Lauchgemüse

Mangosorbet / Prosecco

Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig
Sauce Bernaise / frisches Marktgemüse
gefülltes Kartoffelnest

Komposition von Parfait / Mousse

€ 39,50 pro Person

Menü III

Vorspeisenteller Graf Zeppelin
-eine köstliche Kreation des Hauses-

Consommé „Royal“

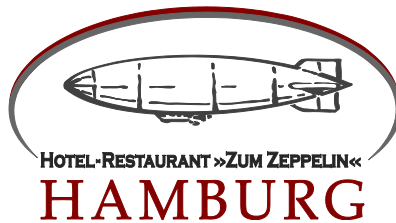
Limettensorbet / Prosecco

Gespicktes Rinder- und Schweinefilet
- am Tisch tranchiert -
frisches Marktgemüse
Schlosskartoffeln / Pommes Macaire

Zweierlei Mousse / Früchte

€ 43,90 pro Person

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Menü IV

Norwegischer Räucherlachs / Sahnemeerrettich
Toast / Butter

Rinderkraftbrühe / Klößchen / Eierstich / Gemüse

Kalbsbraten / Rinderschmorbraten / Rahmsauce
Roastbeef „rosa“ / Remouladensauce
Marktgemüse
Salzkartoffeln / Kroketten

Eisbombe „Zeppelin“

€ 34,50 pro Person

Kaffeetafel

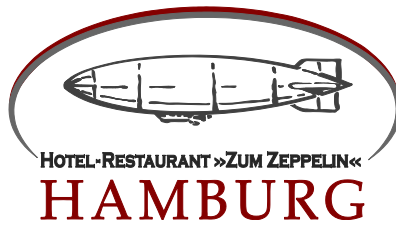
- nur in Verbindung mit einer Bankett-Feier -

verschiedene Sahnetorten / Gebäckstücke
Filterkaffee / Tee oder Schokolade

€ 13,70 pro Person

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

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Traumpauschale Hindenburg

ab 25 Personen
pro Person € 69,50

Empfangsgetränk nach Empfehlung

* * * * *

Royal Brunch Buffet

oder

Antipasti-Variationen / Schinken
Aioli / Baguette

Rinderkraftbrühe „Altländer Art“

Maispoullarde / Schweinefilet
Calvados-Sauce / Marktgemüse / Salzkartoffeln / Kroketten

Dessertteller „Surprise“

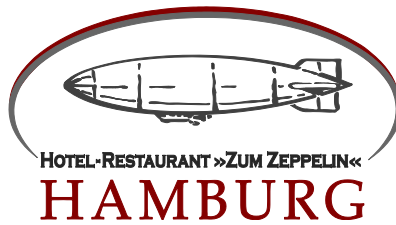
* * * * *

Korrespondierender Weißwein / Weißherbst / 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.

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Traumpauschale Maria Luise

ab 25 Personen
pro Person € 79,50

Empfangsgetränk nach Empfehlung

* * * * *

Zeppelin Buffet

oder

Norwegischer Räucherlachs / Sahnemeerrettich
Toast / Butter

Klare Rinderkraftbrühe / Eierstich / Klößchen

Kalbsbraten / Rinderschmorbraten / Rahmsauce
Roastbeef „rosa“ / Remouladensauce
Marktgemüse
Salzkartoffeln / Kroketten

Eisbombe „Zeppelin“

* * * * *

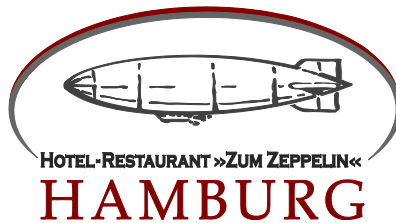
Korrespondierender Weißwein / Weißherbst / Rotwein
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)
Pilsener vom Fass / Mineralwasser / Softgetränke / Heißgetränke

* * * * *

Geschnetzelte Currywurst / Baguette um Mitternacht

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

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



Traumpauschale Graf Ferdinand von Zeppelin

ab 25 Personen
pro Person € 89,50

Empfangsgetränk nach Empfehlung

* * * * *

Suppe nach Wahl

Gourmet Buffet

oder

Gebratene Seeteufel-Medaillons / Lauchgemüse

Consommé „Celestine“
Kräuterpfannekuchenstreifen

Mangosorbet / Prosecco

Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig
Sauce Bernaise / frisches Marktgemüse
gefülltes Kartoffelnest

Komposition von Parfait / Mousse

* * * * *

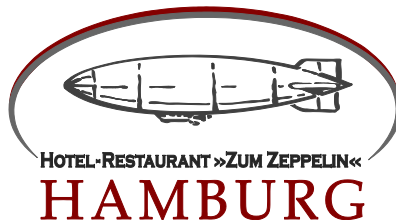
Korrespondierender Weißwein / Weißherbst / Rotwein
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)
Pilsener vom Fass / Mineralwasser / Softgetränke / Heißgetränke
Digestifservice nach dem Essen vom Wagen

* * * * *

Gulaschsuppe / Salzgebäck / Käseigel um Mitternacht

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

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



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** Mitarbeiter ab 02.00 Uhr € 25,00 pro Mitarbeiter pro Stunde