

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

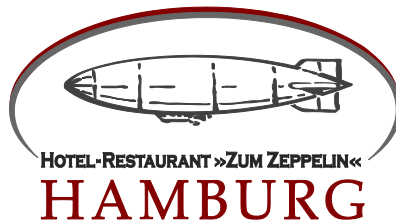
**gültig ab 01.01.2021 - 31.12.2021  
Änderungen vorbehalten!**



**Bitte vereinbaren Sie einen Besprechungstermin.  
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

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: 2019 (Teilrenovierung)

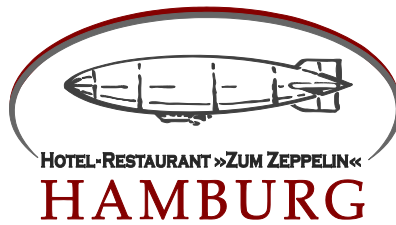
### Information über die Lage

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**



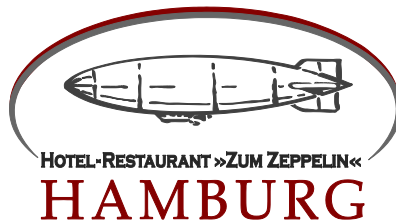
## Zum Empfang empfehlen wir Ihnen:

<b>“Hugo” Prosecco mit Holunder und Minze</b>	€	6,50
<b>Aperol “Spritz”</b>	€	6,50
<b>Bellini, Pfirsich und Himbeermark</b>	€	5,50
<b>Martini Bianco, Dry, Rosso, D’Oro</b>	€	5,00
<b>Prosecco mit Granatapfel</b>	€	6,50
<b>Lillet Wild Berry</b>	€	7,00
<b>Martini Fiero mit Tonic</b>	€	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 € 37,50

Tomatencremesuppe  
mit Mozzarellahaube und Kräuterbaguette  
(vorweg serviert)

### Warme Speisen

Maispoularden-Brüstchen „Supreme“  
Zanderfilet / Lachsfilet  
Dillsauce  
gratinierte Schweinesteaks / Tomaten-Pilzragout  
Barbarie Entenbruststreifen / Orangensauce  
Kroketten / gebratene Kräuterkartoffeln / Pfannengemüse  
gebackener Mini Camembert / Preiselbeeren

### Kalte Speisen

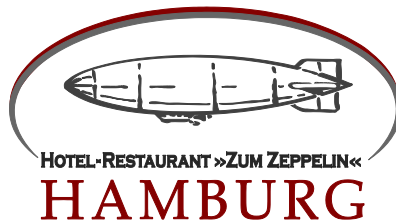
geräucherte Fischspezialitäten  
(Lachs, Forelle, Makrele)  
Honigmelone / italienischer Landschinken  
Roastbeef „rosa“ gebraten

Matjessalat  
Bauernsalat / Croûtons / Schafskäse  
Europäische Käseplatte  
verschiedene Brotsorten / Butter / Remouladensauce / Cocktailsauce

### Dessert

Himbeer-Mascarponecreme / Creme Brûlée

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



## Royal Buffet

ab 20 Personen  
pro Person € 35,90

Champignoncremesuppe

### 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

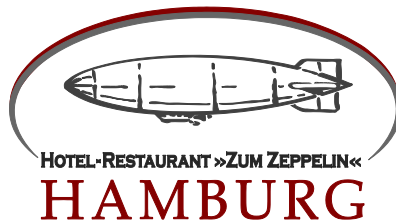
Räucherfischvariation (Lachs, Makrele, Forelle)  
Holländische Matjesfilets  
Italienischer Landschinken / Honigmelone  
Roastbeef „rosa“ gebraten  
bunter Blattsalat / Schafskäse / Croutons / Thunfisch  
Waldzwerge mit Kräutern mariniert

Käseplatte / Oliven / Trauben  
verschiedene Brotsorten / Butter / Remouladensauce / Cocktailsauce

### Dessert

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

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



## Gourmet Buffet

ab 20 Personen  
pro Person € 42,90

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  
Graved Lachs / Sahnemeerrettich  
Forellenfilets  
Parmaschinken / Galia Melone  
Carpaccio vom Rinderfilet

Anti - Pasti - Platte

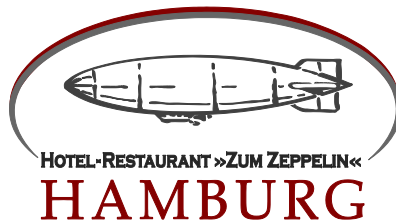
Tomate-Mozzarella / Balsamicocreme

Käseplatte / Oliven / Feigensenf  
verschiedene Brotsorten / Butter / Remouladensauce / Cocktailsauce

### Dessert

Fruchtsorbet (wird serviert)  
Obstsalat  
Mascarponecreme / Kirschen

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



## Mediterranes Buffet

ab 20 Personen  
pro Person € 38,00

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  
Duett von Mittelmeerbisfen  
Kräuterkartoffeln  
mediterranes Pfannengemüse

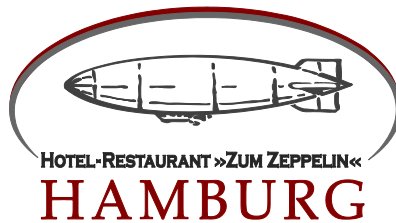
### Kalte Speisen

Cherrytomaten / Mozzarella Bambinis / Kräuter-Marinade  
griechische Salatplatte / gebackener Schafskäse  
Vitello Tonnato  
Parmaschinken / Mailänder Salami / Oliven / Peperoni  
Käseauswahl  
Ciabattabrot / Kräuterbutter / Aioli

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta / Kirschen  
Obstsalat

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



## Winterliches Buffet

ab 15 Personen  
November bis 15. Februar  
pro Person € 35,50

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  
Blattsalat / Croûtons / Kräutervinaigrette  
Roastbeef -kalt- / Remouladensauce  
Guacamole - würziges Avocadomus

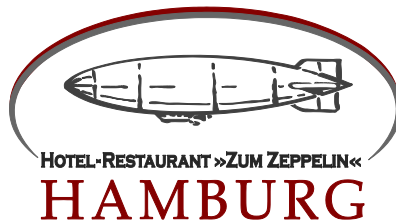
Käseplatte / Trauben  
gebackener Camembert / Preiselbeeren  
Ciabatta-, Nuss-, und Zwiebelbrot / Butter / Kräuterbutter

### Dessert

warmer Apfelstrudel / Vanillesauce  
Amaretto-Mandel-Creme

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)





## Unsere Menü-Buffets

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

### Franz-Ferdinand

- Wir servieren: „Kalte Köstlichkeiten“  
Parma Schinken / Melone  
Räucherlachs / Tomate Mozzarella  
Ciabattabrot / Kräuterbutter
- Wir servieren: Kartoffel-Kerbelcreme
- Als Buffet reichen wir: Krustenbraten  
Rindergeschnetzeltes  
Fischfilets / Dijon-Senfsauce  
Junge Bundmöhrrchen / Bohnen / Blumenkohl / Champignons  
Butterspätzle / Kroketten / Salzkartoffeln
- Zum Dessert servieren wir: Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten  
€ 36,00 pro Person

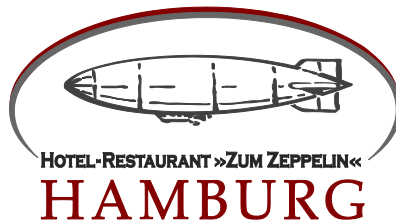
### Victoria-Luise

ab 10 Personen

- Vorspeisenbuffet: Räucherlachs / Forellenfilets / Matjes auf Hausfrauensauce  
Tomate - Mozzarella  
Caesar Salad / Ciabatta / Kräuterbrot / Aioli  
Marinierte Rindfleischscheiben
- Wir servieren: Suppe Ihrer Wahl
- Wir servieren im Hauptgang: Medaillons von Pute, Rind und Schwein auf der Tafel  
verteilt  
Pfannengemüse (Zucchini / Karotten / Paprika/ Spargel  
Champignons)  
Sauce Bernaise / Kräuterbutter  
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten / Bratkartoffeln
- Dessertbuffet: Himbeer-Mascarpone-Creme  
Obstsalat  
Käseauswahl

€ 37,00 pro Person

**Ab 20 Personen den Hauptgang als Büffet**



(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 € 12,90  
Brot / Butter / Sahnemeerrettich

Melone / Parma Schinken / Tomate-Mozzarella € 12,00  
Ruccolasalat / Balsamico Dressing / Baguette

mediterrane Vorspeise € 15,50  
Vitello Tonnato / Carpaccio vom Rinderfilet / Anti Pasti  
Aioli / Bruschetta / Ciabatta - auf der Tafel verteilt -

**Vorsuppen:**

Rinderkraftbrühe € 5,80  
Klößchen/ Eierstich / Gemüsewürfel

Duett von Tomaten- und Spinatcremesuppe / Kartoffelchips € 5,70

Kürbiscremesuppe / Currysahne (September-Februar) € 5,50

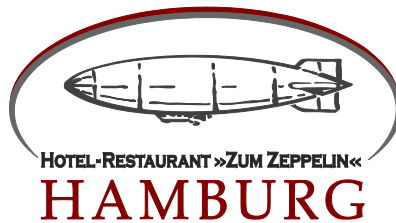
Pilzcremesuppe / Waldpilze / Rahm € 5,80

Hamburger Krebsuppe € 7,50  
Krabben /gebratene Garnele/ Weinbrand und Sahne

**Sorbets:**

Orangen-/ Mango-/ Brombeer-/ Apfel-/ Himbeersorbet € 3,50

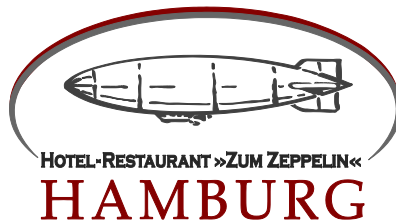
(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



**Hauptgänge:**

- A - Schweinebraten mit Pflaumen gespickt € 18,90  
Rahmsauce / Weißkohlgemüse / Broccoli  
Semmelknödel / Salzkartoffeln
- B - Kalbsbraten/ Rinderschmorbraten € 21,50  
Rahmsauce / Roastbeef „rosa“ / Remouladensauce  
Marktgemüse / Kroketten / Salzkartoffeln
- C - Braten von der Hirschkalbskeule „Förster Art“ € 22,00  
Pfifferlinge / Wacholderrahm / Broccoli / Apfelrotkohl  
½ Rotwein-Birne mit Preiselbeeren/ Kroketten / Butterspätzle  
(September bis Februar)
- D - „Black & White“ € 25,50  
Schweinefilet-Medaillons / Speckmantel  
Rinderfilet-Medaillons / Pfefferrand  
Grilltomate/ Marktgemüse / Kräuterbutter  
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kroketten / Kräuterkartoffeln
- E - Roastbeef in der Kräuterkruste / Hähnchenbrustfilet € 24,50  
in Parmesaneihülle / Rotweinjus / gefüllte Tomate / Möhrchen  
Bohnenbündchen / Kartoffelgratin
- F - Entenbrust und Hirschfilet - am Tisch tranchiert - € 28,50  
Waldpilzsauce / Broccoli / Apfelrotkohl  
½ gefüllte Rotwein-Birne / Kroketten / Salzkartoffeln
- G - Rehrücken „Baden-Baden“ - am Tisch tranchiert - € 33,80  
Pfifferlingsrahmsauce / Apfelrotkohl / Rosenkohl  
½ Rotwein-Birne / Preiselbeeren / gefülltes Kartoffelnest  
(September – Februar)

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten!)



**Desserts:**

Bourbon Vanilleeis / heiße Rumkirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce	€ 6,50
Eisbombe „Zeppelin“ / Fruchtgarnitur	€ 6,00
Obstsalat / Vanilleeis	€ 6,00
Eierlikörparfait / Mousse au Chocolate	€ 8,00
Gemischter Dessertteller „Maria Luise“, lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen	€ 8,50

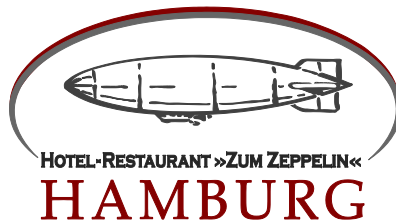
**Mitternachts-Snacks:**

Feingebäckteller		€ 7,50
Salzgebäckteller		€ 5,00
Canapé	Stück	€ 2,50
Ungarische Kesselgulaschsuppe mit Brot		€ 5,50
Currywurst (geschnetzelt) mit Baguette		€ 6,00
Käse-Igel	Stück	€ 15,00
Butterkuchen	Stück	€ 3,00
Sahnetorte	Stück	€ 4,50
Hochzeitstorte (ab 12 Personen)	Stück	€ 6,00

**Kleines Mitternachtsbuffet**

Currywurst - geschnetzelt -  
Käsevariationen / Blechkuchen  
verschiedene Brotsorten  
€ 13,00 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

Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

€ 39,00 pro Person

## **Menü II**

Gebratene Seeteufelmedaillons / Lauchgemüse / Kartoffeln

Mangosorbet / Prosecco

Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig  
Sauce Bernaise / frisches Marktgemüse  
Kartoffelbeilage nach Wahl

Komposition von Eis / Mousse au Chocolat

€ 46,00 pro Person

## **Menü III**

Vorspeisenteller Graf Zeppelin

Consommé „Royal“

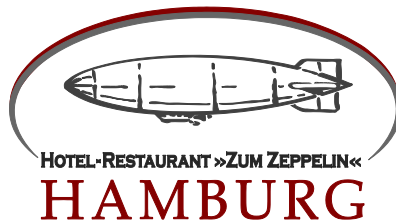
Sorbet nach Wahl

Gespicktes Rinder- und Schweinefilet  
frisches Marktgemüse  
Bechamelkartoffeln

Eisteller mit Obstsalat, Sahne & heißen Kirschen

€ 48,50 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“

€ 39,50 pro Person

### **Kaffeetafel**

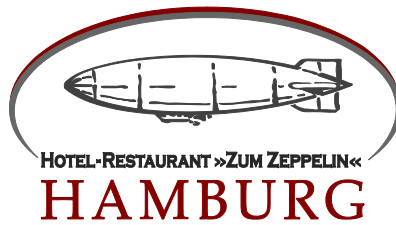
- nur in Verbindung mit einer Bankett-Feier -

verschiedene Sahnetorten / Blechkuchen  
Filterkaffee / Tee oder Schokolade

€ 14,50 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“

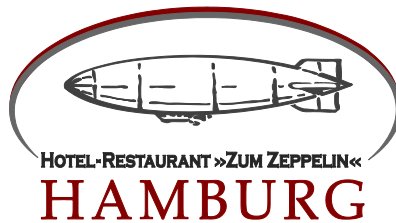
\* \* \* \* \*

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

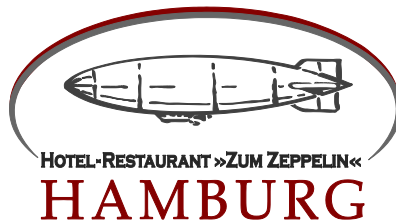
\* \* \* \* \*

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 / Salzkartoffeln

Komposition von Parfait / Mousse

\* \* \* \* \*

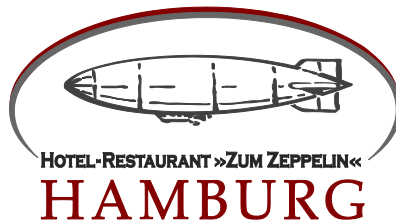
Korrespondierender Weißwein / Weißherbst / Rotwein  
(wir beraten Sie bei der Auswahl der Weine)  
Pilsener vom Fass / Mineralwasser / Softgetränke / Heißgetränke  
Digestifservice nach dem Essen vom Wagen

\* \* \* \* \*

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
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 darüberhinausgehenden 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 "Tellergeld") 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