



WOW-Location-Award Gewinner:innen BRANDENBURG

Platz 1: Schloss Stülpe

Platz 2: Strandhotel Vier Jahreszeiten Buckow

Platz 3: Landhochzeit.Berlin - Mini-Magic-Weddings

Bilder: Gewinn:innen Brandenburg zum Downloaden (nur für Privat)



Diamant Award



Strandhotel Vier Jahreszeiten am wunderschönen Schermützelsee

Hier wird Ihr Event zum Erlebnis.

Auf den nächsten Seiten, seht Ihr die ersten Informationen.

Wir sind nicht nur Location, wir sind vieles mehr, und bieten euch das rundum Sorglos-Paket wenn Ihr dies wünscht.

Von der Trauung - bis zum Feuerwerk unterstützen wir Euch mit unserem professionellen Netzwerk an Dienstleister.

Glück pur - Weniger denken, mehr genießen.

Zentral in Brandenburg und nah an Berlin - Die Traum-Location für Hochzeiten, Feiern, Feste und Business-Events.

Auf uns können Sie sich verlassen - Zuverlässige Vorbereitung und Durchführung Ihrer Veranstaltung mit kreativer Note.

Vielfältige Möglichkeiten in unserem großen Außenbereich mit Privatstrand und Seeterrassen und schönen Innenräumen.



Gastronomie neu(er-)leben!

Die Neue Saisonale, Frische Landhausküche.

Gehoben und mit Zutaten aus der Region, aus Artgerechter Tierhaltung.

Genuss pur in unseren Charmanten Räumlichkeiten oder auf der Seeterrasse.

Natürlich bieten Wir auch Vegetarisch, Vegan, Lactose & Glutenfreie Speisen an.



So ein Glück!



Cucina Italiana Castello Angelo

*Mitten im Herzen von Buckow, der Perle der Märkischen Schweiz,
finden Sie unser italienisches Restaurant Cuccina Castello Angelo.*

*Hier erleben Sie, was eine typische "Cucina Italiana" ausmacht.
Viele unserer Gäste nutzen gerne die Möglichkeit am Abend vor der Veranstaltung ,in unserm Castello zu verbringen .*

So hat man zwei tolle Locations

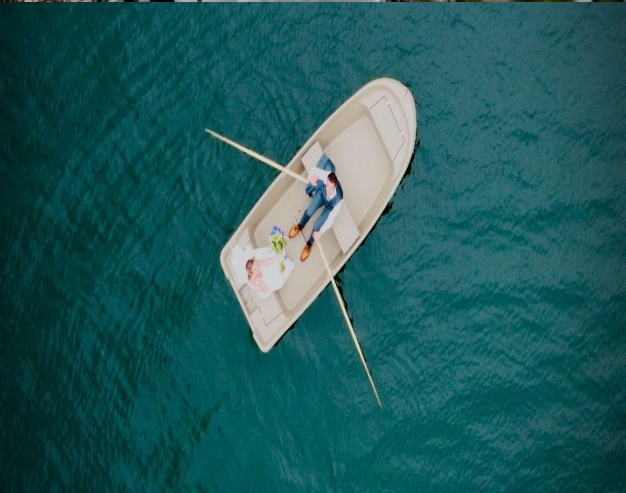
Lass dich verzaubern von der originalen Itl. Küche .

*Angelo, unser erfahrener Küchenchef aus den Abruzzern pflegt die traditionelle und schlichte Tafelkultur Italiens.
Wir servieren frische und typisch italienische Küche, erlesene Weine und Spirituosen und echten italienischen Kaffee.*

www.castello-angelo.de



So ein Glück!



Sehr geehrte Damen und Herren,

Anbei erhalten Sie Ihr Veranstaltungsangebot

Adresse / Kontaktdaten:

Datum:

Anlass:

Anzahl der Gäste Erwachsene :

Anzahl der Kinder 0-6 Jahre :

Anzahl der Kinder 6-14 Jahre :

Zeitplan:

__: __ Check-in der Hotelzimmer

__: __ Uhr Eintreffen der Gäste

__: __ Uhr Sektempfang

__: __ Uhr Kaffee & Kuchen

__: __ Uhr Freizeit

__: __ Uhr Eröffnung des Buffets

__: __ Uhr ca. Ende der Veranstaltung

So ein Glück!



Gut zu wissen

Kinder unter 6 Jahre werden mit 15,00 € bei einem Buffet berechnet
Ab 00:00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 20,00 € pro Kellner pro Stunde
(inkl. Aufräumarbeiten)

Nach Ablauf der Getränkepauschale kann nach Verbrauch berechnet werden oder eine
pro Kopf pauschale je Stunde 10,00 €

Bis 30 vollzahlenden Personen Raummiete Terrasse exklusiv 1000,00 €

Ab 30 vollzahlende Personen Terrasse exklusiv 500,00 €

Räume im Innenbereich exklusiv 200,00 €

Kaffee und Kuchen pauschale 15,00 € p.P in Buffetform

Drei Verschiedene hausgemachte Blechkuchen & inklusive Filterkaffee auf den Tischen /

folgende Getränkepauschale für den Abend

Fassbier, Hauswein, Sekt, Softgetränke, Kaffee

Für 4 Stunden p.P 49,00 €

Für 6 Stunden p.P 69,00 €

Für 8 Stunden p.P 79,00 €

Spirituosen & Cocktails 10,00 € auf die o.g. Pauschalen

Kindergetränkepauschale 12,00 € pro Kind / 6-14 Jahre / ganztags

So ein Glück!



Festliche Räume

Alles ist möglich, um für Euch den Tag noch perfekter zu gestalten. Wir haben 33 Zimmer, davon 9 Seelodges am Strand mit eigener Terrasse mit Blick & Zugang zum See

Durch unsere 4 Familienzimmer, welche Platz für bis zu 5 Personen bieten und die Möglichkeit in manchen DZ-Zimmern eine Aufbettung arrangieren, können in unserem Haus 76 Personen übernachten, sollten es mehr Übernachtungsgäste geben, helfen Wir euch gerne in den umliegenden Hotels (alle 5 Minuten entfernt) eure Gäste unterzubringen. Frühstück könnt Ihr alle zusammen natürlich in unserem Hotel

Unsere räumlichen Kapazitäten im Erdgeschoß

Seeterrasse Überdacht bei schlecht Wetter und beheizt
können wir Veranstaltungen für
40 bis 105 Personen realisieren.

Seezimmer Vue Sur Lac
bis 40 Personen geeignet.

Kaminzimmer Cheminee
bis 60 Personen geeignet

Herrenzimmer Hommes
bis 20 Personen geeignet

Untergeschoß

Raum ten

Dies ist ein sehr vielseitiger Raum
Gerne nutzen Wir diesen schönen hellen Raum als getting Ready für Hochzeiten
Oder auch für unsere Tagungen oder Spielzimmer für die kleinen Gäste
Platz bietet dieser Raum für 30 Personen

Außenbereich

Untere Seeterrasse
Bis 70 Personen
Privatstrand zu 90 Personen geeignet



So ein Glück!



Zimmerpreise

Alle Zimmerpreise verstehen sich exklusive des Frühstücks.

Für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet berechnen wir 15,00 € je Person/Tag

Frühstück = Kinder bis zum 6. Lebensjahr kostenlos, bis zum 10. Lebensjahr 9,50 € je Kind

Zimmer im Haupthaus 1 & 2 Obergeschoss mit Lift

DZ groß Seeblick 100,00 €

Doppelzimmer klein Seeblick 80,00 €

Doppelzimmer Landseite 90,00 €

DZ klein Einzelnutzung 85,00 €

Einzelszimmer 75 €

Nur über Treppen zu erreichen direkt am See

Doppelzimmer klein unten am See mit Terrasse 80,00 €

Familienzimmer zwei Räume, Terrasse Zugang zum See

1 Einzelbett, 1 Doppelbett, 1 Schlafcouch 150,00 €

Alle Preise pro Zimmer pro Nacht

Bei großen Gruppen geben wir einen Rabatt von 5 % auf die Übernachtung

So ein Glück!



Fingerfood & Buffet

Mindestauswahl pro Sorte 10 Stück

Gemischte Gemüsesticks mit Dip 2,70 €

(Kräuterquark, Avocado creme)

Gefüllte Champignonköpfe mit mediterranem Gemüse 2,70 €

Mozzarella-Kirschtomatenspieß mit Pesto 2,80 €

Miniboulette mit Kartoffel-Gurken-Salat 4,10 €

Pumpernickel mit Petit Brie und Senffrüchten 3,10 €

Marinierte Garnele auf Gurken-Ingwer-Carpaccio 5,00 €

Matjestatar auf Schnittlauchbrot 5,00 €

Lolli vom Wrap verschieden gefüllt 3,70 €

Miniquiche 3,10 €

Türmchen von gegrilltem Gemüse 3,10 €

Warmes Fingerfood

Saté-Spieß mit Erdnusssauce 5,10 €

Minischnitzelstreifen mit Zitrone 5,00 €

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce 4,10 €

Mini Hamburger im Sesambrotchen mit Cheddar-Käse 4,30 €

Tomaten, Salat, Gurken und hausgemachter Sauce

Vegetarisches Schnitzelbrötchen 5,20 €

von Austernpilzen

Tischbuffet bis 20 Personen 38,50 €

Mozzarella mit Rispentomaten und Balsamico & kleines Salatbuffet

Gebratene Maishähnchenbrust mit luftgetrocknetem Schinken

oder Ochsenbacke an Rotwein-Jus

Havelzander an Zitronensauce, gemischte Platte mit Marktgemüse

Beilagen: Trüffelkartoffelstampf & Blütenreis

Kleine Auswahl an Mousse von dunkler & heller Schokolade mit Saison Früchten

Sollten Sie das Buffet komplett wünschen wäre dies für 45,50 € p.P möglich

So ein Glück!



BBQ-Buffer

„Do it yourself“ Salatbar mit Wildkräutersalaten, Condiments & hausgemachtem Dressing, Paprika, Gurke Cherrytomaten, Brot- & Butterkultur, gegrillte Antipasti mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin

Kremmener Büffelmozzarella mit Rispentomaten und Pesto

Hauptgang Live vom Grill auf der Terrasse

Ganzer Rinderrücken aus der Region live gegrillt mit pakistanischem Kristallsalz, Pikant marinierter Halloumi, Dry Age Rindfleischburger vom Grill,

Burgerstation mit Sesampatys, BBQ-Sauce, Cheddar, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Mini Thüringer vom Rost
poelierter Edelfisch in Zitronenöl, Steakhouse-Frites & Süßkartoffel, aromatisch gegrilltes Gemüse,
Maisstücke mit Salbeibutter

Holunderblüten Panna Cotta mit Apfelkompott / Obststation

69,00 € p. Person ab 30 Personen

2000,00 € Bis 30 Personen

Hier sehen Sie unser Buffet-Variationen

Es kann nach Wunsch einzelne Komponenten ausgetauscht oder Ergänzt werden.

Zu allen Buffets werden Brot, Butter, Dips & Blattsalate serviert

So ein Glück!



Buckower Buffet

Berliner Kalbsboulette mit Rote Bete und Knusperkaper

Gebeizter Zander mit Gurken-Kräuterrelish,

Ochsenbackensalat mit Radieschen und Kressecreme

Brot und Butterkultur

*Kartoffelsuppe mit wildem Majoran

Feiner Rinderrücken aus Pommern,

Leipziger Allerlei und cremiges Kartoffelgratin

Wels Filet „Spreewälder Art,“ mit Duftreis

Rote Grütze mit Vanillesauce und Minzpesto

Mousse von Bitterschokolade mit Land-Himbeeren

55,00 € p. Person ab 30 Personen

1350,00 € Bis 30 Personen

Brotzeit Buffet

Brot- & Butterkultur, Schmalz, Kräutercreme und Dips

Schlemmerplatte mit verschiedenen Wurstsorten vom der „kleinen Wildmanufaktur“,

Hausmacher-Leberwurst, Frischer Rauchschinken und Zwiebelmett mit Schalotten

Käsebrett mit verschiedenem Rohmilchkäse (Kuh, Ziege, Schaf) und Feinschnittkäse

mit Nüssen, Trauben und Obstsenf

Räucherfisch

Auswahl an eingelegtem Gemüse Buckower Kartoffelsalat,

Brandenburger Gurkensalat mit mildem Essig,

frische Gartensalate mit Beilagen und diversen Ölen

Dessert Variation Ihrer Wahl aus den anderen Buffets (2 Sorten)

39,00 € p. Person ab 30 Personen

1000,00 € Bis 30 Personen

So ein Glück!



Buffet kleine Schweiz

Bauernbrot mit deutschen Höhlenkäse und Feigensenf
 Romanasalat mit Parmesan und Croutons / Rinderrücken mit Meerrettich und Ingwer
 Brot und Butterkultur

Eintopf von Süßwasserfischen mit Safran und Pernod
 Berliner Currywurst mit Jaipurcurry
 Aus Topf und Pfanne gegrilltes Gemüse mit Meerrettich und Kräutern
 Beilagen nach Wahl

Berliner Mohnpielen mit Vanille und Waldbeeren
 Panna Cotta von weißem Pfirsich und Estragon

42,00€ p. Person ab 30 Personen
 1300,00 € Bis 30 Personen

Regional & Raffiniert

Kartoffelsuppe mit Brot und Butter
 Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing
 Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler

Paparadelle mit Weiderindragout, Pinienkernen, Trauben und Pecorino
 Hähnchenbrust an Pfirsich-Ingwersauce mit Minze und Couscous
 Krustenbraten mit Semmelklößen und Krautsalat

Crepes mit Vanillesauce
 Warmer Apfelcrumble mit Sahne

47,00 € p. Person ab 30 Personen
 1500,00 € Bis 30 Personen

So ein Glück!



Altberliner Buffet

„Do it yourself“ Salatbar mit Wildkräutersalaten, Condiments & hausgemachtem Dressing,
Kremmener Büffelmozzarella mit Rispen Tomaten & ital. Balsamico, Brot- und Butterkultur / Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Eisbeinsülze mit Remoulade und Senf, Kartoffelsuppe mit Speckstippe, Mini Bouletten vom Kalb

Berliner Kalbsleber mit Calvados Sauce, Zwiebel- und Apfelingeln

Havelzander an Zitronensauce / Brandenburger Wiesenkalb gebraten im Kräutermantel

Vegetarische Quiche mit Kräuter Schmand, Babyblattspinat, Trüffel-Kartoffelstampf, Steakhouse Frites, Leipziger Allerlei,

Rote Grütze und Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Veganes Buffet

Diverse Blattsalate mit Toppings

Dressing Vegan, Himbeer-Vinigrette, Balsamico, Olivenöl, Croutons (Vegan ohne Milcheiweiß/Zucker)

,Chicoree, Humus, Guacamole, Kartoffelsalat mit sauren Gurken, Erbsen, vegane Mayo.

Diverse Brotauswahl,

Spargelsuppe Vegan,

Soja-Bolognese

,Vegane Bratwürste, Gemüsepfanne mit Pilzen, Veganes Wellington (Rote Bete Basis)

Kürbis-Möhren-Ragout, Jasmin-Reis, Kartoffeln-Rosmarin, Bunte Pasta (ohne Ei),

Dunkle Sauce mit zartbitter Schokolade, „Helle Sauce auf Gemüsebasis

Vegane Götterspeise, Pudding Vanille & Schoko, diverser Obstsalat,

Hier sehen Sie unser Buffet-Variationen

Es kann nach Wunsch einzelne Komponenten ausgetauscht oder Ergänzt werden.

Zu allen Buffets werden Brot, Butter, Dips & Blattsalate serviert

So ein Glück!



Großes Vier Jahreszeiten Buffet

Fingerfood (3 zur Wahl) 3 Stk. pro Person

Do it yourself“ Salatbar mit Wildkräutersalaten ,

Condiments & hausgemachtem Dressing,

Cous Cous Salat mit Bouillon Gemüse, Brot- & Butterkultur

Kremmen er Büffelmozzarella mit Rispentomaten und Balsamico

Verschieden gefüllte Wraps, Rinderrücken mit Meerrettich und Ingwer

In Senfkaviar geschmorte Ochsenbacke (1 6h im Ofen))

Fangfrischer Ganzer Lachs auf Orangenbeet mit Zitronenbutter

Gebatene Maishähnchenbrust aus der Region

vegetarische Lasagne der Saison mit Sour Cream

kleine feine Rosmarinkartoffeln, frischer Kartoffelstampf,

feines Ofengemüse mit Olivenöl , glasierte Fingermöhren

Tofu Geschnetzeltes mit Bohnen Casoulet

Ein Showstück Ihrer Wahl

Obststation mit Rosenwasser und Vanillesauce

Mousse von dunkler und heller Schokolade

Eisbombe

87,00 € p. Person ab 30 Personen

2710,00 € Bis 30 Personen

Hier sehen Sie unser Buffet -Variationen

Es kann nach Wunsch einzelne Komponenten ausgetauscht oder Ergänzt werden.

Zu allen Buffets werden Brot, Butter, Dips & Blattsalate serviert

So ein Glück!



Menü I

Blattspinat in Dijonsenf Creme mit gerösteten Kürbiskernen,
und rote Beete Sprossen
Geschmorte Ochsenbacke mit Trüffelstampf und proveoncialischer Garnitur
Creme Brûlée mit Rosmarin
45,00 €

Menü II

Sizilianischer Fenchelsalat mit Orangenfilets, roten Zwiebeln und Oliven
Venezianische Fischsuppe
Paparadelle mit Wildragout, Pinienkernen, Trauben und Pecorino
Frisches Obst mit Mango-Sorbet
55,00 €

Menü III

Fischtajine mit Fenchel, Möhren und Salzzitronen
Perlhuhnbrust an Pfirsich-Ingwersauce mit Minze und Couscous
Mango-Törtchen
41,00 €

So ein Glück!



Menü IV

Cremiger Burratina-Mozzarella vom Wasserbüffel
mit Auberginenragout, Pinienkernen an Balsamico Glace
Mit Orange und Minze marinierte Hähnchenbrust nach spanischer Art mit Estragon & Drillingen und gegrilltem Gemüse
Hot Apple Pie & Vanillesauce

38,00 €

. Menü V

Kalbsconsommé it Flädle und knackigem Gemüse
Frischer Matjestatar mit Creme Fraiche
Maispoulade an getrüffelten Rote Bete- Kartoffelpüree
mit gebratenem Rosenkohl und Brandyjus
Warmer Schokoladen Brownie mit flüssigem Herz und Himbeer-Sorbet

55,00 €



Menü VI

Herbstliche Kürbisuppe mit Kürbiskernöl
Franz. Entenbrust mit Orangen & gebratenen Knödel
Lebkuchen-Panacotta & Orangensauce

45,00 €



So ein Glück!



Darf es etwas mehr sein

Gegrillter Rinderrücken im Ganzen am Buffet tranchiert (für ca. 30 Personen) 340,00 €

Ganzer Lachs im Zitrus-Kräuterbett (für ca. 30 Personen) 290,00 €

Ganzer Truthahn aus dem Ofen am Buffet tranchiert (für ca. 50 Personen) 350,00 €

Wildschweinkeule (für ca. 30 Personen) 345,00 €

Eisbombe mit Fruchtsaucen & Tisch-Feuerwerk (ab 15 Personen) 9,50 € p.P.

Candy-Bar p.P. nach euren Wünschen bestückt 6,00 €

Popcorn-Maschine 200,00 €

Mitternacht-Snack Currywurst mit Landbrot p.P. 6,80 €

Hot-Dog Station p.P. 6,50 €

Gulaschsuppe mit Brot & Brezeln p.P. 6,50 €

Wurst & Käse-Brett, Butter, Schmalz & Brot p.P. 7,00 €

Räucherfischplatte mit div. Fischarten p.P. 9,50 €

Kinderbuffet mit Nuggets, Pommes, Pasta nach Wahl p. Kind 15,00 €

So ein Glück!

Buche deine Extras für den besonderen Tag



Goldener Ring 9 Stück vorhanden Leihgebühr 5,00 € pro Stk. (ohne Blumen)
Goldene Kerzenständer 31 Stück vorhanden div. Höhen Leihgebühr pro Stk. 3,00 €
Wir haben ca. 60 Vasen in diversen Größen für eure Blumen preis n.V
Rauchblaue Tafeltücher 10 Stück vorhanden Leihgebühr: 15,00 € pro Stk.
Läufer div. Farben und Material 3,00 € p. St.
Glaspiegelteller 25 Stück vorhanden pro Stk. 3,00 €
Die oben genannten Preise sind immer die Leihgebühr



Ballondecke für das Seezimmer oder in einem Bereich deiner Wahl Stück 450,00 €
XXXL-Leuchtherz der perfekte Hintergrund für deine Fotobox oder Fotos 550,00 €
Kleines Leuchtherz Herz als Dekoration 150,00 €
Eure Initialen oder Love überall aufstellbar 250,00 €
Ballonsträuße für die Terrasse oder Räume deiner Wahl Stück 40,00 €
Buchstaben & Ballons Transportkosten 100,00 € zzgl.



Fotospiegel 450,00 €
Led-Tanzfläche inkl. Lieferung, Nebel Auf & Abbau 2999,00 €
Hochzeitsauto das Besondere in Deutschland
GMC Yukon XXL (9 Sitzer) oder 1957 er Lincoln Premiere Coupe weiß (3 Stück in Deutschland) oder 1968 Chevrolet Impala inkl. Fahrer & Dekoration 400,00 € ganztags
Nur für euer Shooting 250,00 € (3 h)



So ein Glück!

Sonstiges

Kaffee und Kuchen pauschale 15,00 € p.P in Buffetform

Drei Verschiedene hausgemachte Blechkuchen inklusive
Filterkaffee auf den Tischen/

Inklusivleistungen:

Tischwäsche in champagner oder weiß

Rauchblau 15,00 € p.Stück

Stoffservietten zum Buffet/ weiß

Geschirr und Gläser für die oben genannten Buffets und Getränke

Buffetmobiliar inkl. Decken

Freie Nutzung des Grundstücks inklusive des Badestrands

Freie Nutzung der Boote

Dekoration

Goldene Kerzenständer 40 Stück vorhanden div. Höhen Leihgebühr pro Stk. 3,00 €

Wir haben ca. 60 Vasen in diversen Größen für eure Blumen preis n.V

Läufer div. Farben und Material 3,00 € p.St.

Glaspiegelteller 25 Stück vorhanden p.Stk. 3,00 €

Dies wird im Vorfeld mit dem Brautpaar besprochen

Eine Änderung im Nachgang ist nicht möglich



Noch mehr Information

Laute Musik ist im Außenbereich ab 22.00 Uhr gesetzlich nicht mehr gestattet.

Der DJ ist ggf. so zu instruieren, dass die gespielte Lautstärke der gesetzlich zulässigen Höchstdezibelzahl entspricht.

Die Türen und Fenster sind dann unbedingt zum Schutze Ihrer Veranstaltung, insbesondere zur vorderen Seeseite, geschlossen zu halten. Dabei helfen wir selbstverständlich.

- Mitgebrachte Spirituosen werden je Flasche mit 15,00 € Korkgeld berechnet
- Sechs Wochen vor Veranstaltung muss die endgültige Personenanzahl an uns übermittelt werden. Es werden im Nachgang keine Personen mehr im Vertrag geändert
- Gerne tauschen wir die Stühle auf der Seeterrasse mit denen im Restaurant.

Stühle im Restaurant mit weißen Stuhl Hussen, Stühle auf der Seeterrasse weiß /grau (Maritim). Dafür berechnen wir eine Pauschale von 100,00 €

Dienstleister

Dekoration & Blumen bei uns buchbar

Foto & Video Aufnahmen durch eigene Fotografen bei uns buchbar

DJ Klangfabrik Buckow/ Mike bei uns buchbar

Visagist Haare & Make-Up bei uns buchbar

Hochzeitstorte durch eigene Produktion möglich

Fotobox bei uns buchbar

Hüpfburg bei uns buchbar

LED Tanzfläche bei uns buchbar

Preisgarantie

Sollte sich die Wirtschaftliche Lage/Preiserhöhung Lebensmittel /Grundversorgung steigen müssen die Leistungen angepasst werden



So ein Glück!

Beschreibung	Anzahl	Einzelpreis	Gesamt Brutto
Buffet			
Kinderpauschale unter 6 Jahre		15,00 €	
Kinderpauschale über 6 Jahre	1		
Raummiete Terrasse	1		
Raummiete Seezimmer optional	1		
Raummiete Restaurant rechts optional	1		
Stuhl Umbau/Restaurant/Terrasse optional	1		
Deko-Pauschale optional	1		
Personalpauschale ab 00:00 a 20,00 € h			
Blumen je nach Sorte optional			
Schiffahrt 1 h bis 70 Pers. optional	1	800,00 €	
Frühstücke am nächsten Tag Wer zahlt die ?			
Foto-Spiegel optional	1	450,00 €	
Gesamt Brutto			
Das Strandhotel Vier Jahreszeiten wird betrieben von der NGH Gastro AG Ringstraße 5-6 15377 Buckow vertreten durch den Vorstand Marcus Hacker HRB FF/O. 16661 UST.-ID: DE315822368 ST-Nr. 064/100/01207	Stornierungsrichtlinien & Datenschutz: Personenzahländerung bis 6 Wochen vor Veranstaltung Bis 14 Werktagen vor Veranstaltung 100% Bis 5 Monat vor Veranstaltung 100 % Bis 8 Monat vor Veranstaltung 80 % Überweisung des Deposit bis 6 Monate vor Veranstaltung Rechtssitz: Amtsgericht Strausberg Bild- & Videoöffentlichungsrechte anerkannt		
			Rechtsverbindliche Unterschrift & Namen Adresse / Kontaktdaten