

Bankettmappe



Feiern & Genießen

Lieber Gast,

Sie feiern eine Hochzeit, einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Taufe oder ein Firmenfest? Wir freuen uns, Ihr Fest ausrichten zu dürfen und Sie sowie Ihre Gäste zu verwöhnen.

Die nachfolgenden Menüs, Buffets und Vorschläge sollen selbstverständlich nur Anhaltspunkte für Sie sein, um Ihre eigene Menüfolge oder Zusammenstellung des Buffets individuell zu bestimmen. Sie sind als Inspiration gedacht. Wir erfüllen gerne Ihre ganz besonderen Wünsche. Menüs servieren wir bis zu einer Teilnehmerzahl von 35 Personen, unsere Buffets zu den angegebenen Preisen ab 30 bis 100 Personen.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Gerne stellen wir Ihnen die Tischdekoration für Ihre Festlichkeit – ausgenommen Fischblumen und Fischblumengestecke – ohne Berechnung zur Verfügung.

Alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer, Service, Raummiete, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Gläser und Gedecke wie im Hause vorhanden.

Zur Beratung und individuellen Menü- oder Buffetgestaltung sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da.

Herzlichst

Ihre Gastgeber
Familie Niegisch
und das gesamte Sparrenburg Team

Restaurant Sparrenburg

Am Sparrenberg 38 a
D-33602 Bielefeld

Tel. +49(0)521/65939 Fax +49(0)521/65999

kontakt@restaurant-sparrenburg.de
www.restaurant-sparrenburg.de

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.



Unsere Räumlichkeiten



Inhaltsverzeichnis:

Grüßwort	Seite 2
Unsere Räumlichkeiten	Seite 4
Sektempfang	Seite 5
Empfangspauschalen	Seite 6
Apéritifs	Seite 7
Sparrenburger Sektsausen	Seite 8
Häppchen und Fingerfood	Seite 9-10
All inclusive – Feiern zum Festpreis (Getränkspauschalen)	Seite 11
Menü-Baukasten:	Seite 12
Salate / Suppen / Vorspeisen	Seite 13
Hauptgerichte	Seite 14-15
Dessert	Seite 16-18
Menüs	Seite 19
Buffetvorschläge	Seite 20
Mitternachtsnack	Seite 21-22
Kaffee und Kuchen	Seite 23
Rittergelage	Seite 24
Weitere nützliche Informationen	Seite 25
Haben Sie an alles gedacht? (Checkliste)	
AGBs	

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Das Restaurant mit Terrasse
- bis zu 80 Innen- und 70 Außenplätze
- an einer Tafel bis 24 Personen

Im Erdgeschoss des Hauptgebäudes (Palas) der Sparrenburg gelegen, sind Sie an einem besonderen Ort. Aus unserer Küche genießen Sie regionale und überregionale, saisonale Gerichte.



Öffnungszeiten:
Mi bis Fr: 12:00-14:30 Uhr & ab 18:00 Uhr
Sa, So und Feiertage: ab 12:00 Uhr
Küche: 12:00-14:00 Uhr & 18:00-21:00 Uhr
(sonntags bis 20:00 Uhr Küche)
Nachmittags Kaffee & Kuchen
Montag & Dienstag Ruhetag



Der Burghof
- Aperitif / Sektempfang bis 120 Personen

Neben unserer Terrasse eignet sich auch der Innenhof der Burg oder eine andere Außenfläche an diesem geschichtsträchtigen Ort für einen besonderen Moment zum Anstoßen.

Der Rittersaal
- Veranstaltungen bis 100 Personen
- Tagungen bis 50 Personen

Der Rittersaal in der ersten Etage ist der Veranstaltungsort für verschiedenste Anlässe, vom großen Rittergelage über Familienfeiern bis zum Krimldinner. Und das mit einem einmaligen Ausblick hoch über den Dächern von Bielefeld.



Das Burgzimmer
- Trauzimmer
- Veranstaltungen bis 35 Personen

Sagen Sie "Ja" zum oder im Burgzimmer! Auch für kleinere Anlässe kann dieser Raum angemietet werden.





Sektempfang

Zu Beginn einer schönen Feier oder zum Anstoßen nach der Trauung

Pauschalen für Sektempfänge

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas Sparrenburg Chardonnay Sekt oder einem alkoholfreien Apéritif-Cocktail im Rahmen unserer Empfangspauschalen

Empfangspauschale 1	pro Person	7,90 €
<ul style="list-style-type: none">• Sparrenburg Chardonnay Sekt brut• Orangensaft• Salziges zum Knabbern		
Empfangspauschale 2	pro Person	13,90 €
<ul style="list-style-type: none">• Sparrenburg Chardonnay Sekt brut• Orangensaft• 3 kleine Häppchen (Auswahl lt. Restaurant)		
Empfangspauschale 3	pro Person	4,90 €
<ul style="list-style-type: none">• Alkoholfreier Apéritif-Cocktail „Green Sun“• Ein Mix aus Zitronen-, Orangensaft, Maracujanektar, Lime Juice, Blue Curacao alkoholfrei• Salziges zum Knabbern		

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Unsere Apéritif-Auswahl zur Abrundung Ihres Empfangs:

pro Glas

Glas Sekt mit

- Weinbergpfirsichlikör (Burg Royal)
- Holunderlikör
- Cassis Johannisbeerlikör
- Marillenlikör
- Aperol (italienischer Bitterlikör)

- Pfirsichpüree
- Erdbeerpüree

5,90 €

Unsere Empfehlung

Limoncello Sprizz
Hausgemachter Zitronenlikör mit Secco
und einem Spritzer Mineralwasser

6,50 €

Die Klassiker

Campari Orange
Sherry trocken oder medium
Portwein
Martini Bianco oder Rosso

7,00 €
5,50 €
5,50 €
5,50 €

Bier im 0,1l Stößchen-Glas

Radeberger Pilsener
Hövels Original

1,10 €
1,10 €

Darf es etwas Heißes sein?

In der kalten Jahreszeit servieren wir Ihnen gerne heiße Apéritifs wie Glühwein, Tee mit Rum oder heißen Hugo.

Preis pro Tasse 3,50 €

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.



Sparrenburger Sektsausen

Unsere Sektsausen für Ihren besonderen Moment auf der Sparrenburg nach der Trauung, als Sundowner, mit Freunden... oder einfach nur so

Sektsause 10

- 10 Gläser
- 2 Flaschen Sparrenburg Chardonnay Sekt Brut (0,75l)
- 1 Flaschen Granini Orangensaft (1l)
- Salziges zum Knabbern

35,00 €

Sektsause 20

- 20 Gläser
- 4 Flaschen Sparrenburg Chardonnay Sekt Brut (0,75l)
- 2 Flaschen Granini Orangensaft (1l)
- Salziges zum Knabbern

69,50 €

Sektsause 20 Deluxe

- 20 Gläser
- 4 Flaschen Sparrenburg Chardonnay Sekt Brut (0,75l)
- 1 Flasche Brogsitter legere alkoholfreier Sekt (0,75l)
- 2 Flaschen Granini Orangensaft (1l)
- 1 Flasche Granini Maracujasaft (1l)
- Salziges zum Knabbern
- Süßes (Fruchtgummi, Schokolade oder ähnliches)

92,50 €

Alle Preise verstehen sich für Selbstabholung zzgl. Glaspfand (1,00 € pro Glas) und ohne Servicepersonal. Die Getränke sind gekühlt.

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Kleine Leckereien

Ergänzen Sie Ihren Sekttempfang mit unseren beliebten kleinen Häppchen und Fingerfood

Kleine Häppchen

- Baguettescheiben getopt mit
- Entenbrust, Roastbeef oder Räucherforelle
 - Ziegenkäse mit Feigensenf, Rohmilchkäse oder Lachstatar
 - Gebäckem eingelegetem Mozzarella

Kleine Reibeküchlein mit Lachstatar und Dill-Senf-Sauce

Gebackene Garnale mit Wasabi-Dipp

pro Stück 2,90 €

Baguettescheiben getopt mit

- Westfälischem Schinken, Käse oder Salami

Minifrikadellen

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Grissini, mit Schinken umwickelt

Pickertecken mit Rübentrut oder Leberwurst

Pumpnickeltaler mit Käse-Creme oder westfälischem Schinken

pro Stück 2,00 €

Fingerfood

Ziegenkäsecrème auf Rucolasalat mit mariniertem Cherrytomate

Gorgonzola auf Birnenspalten

Rheinischer Kartoffelsalat

Vollkorn- oder Weißbrot-Bruschetta

Forellenfilet mit Sahneerrettich

Matfesfilet auf Pumpnickel

Westfälischer Schinken mit Melone

Geräucherter Entenbrust auf mediterranem Orangensaft

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Antipasti

pro Stück 2,50 €

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.



All inclusive – Feiern zum Festpreis

Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale „Ritter“

pro Person 32,50 €

Sekttempfang:
„Sparrenburg“ Chardonnay Cuvée Sekt, brut,
dazu Orangensaft

Zum Essen und zur Feier:
Vom Restaurant ausgewählte Flaschenweine weiß, rot

Mineralwasser – Naturell und Medium
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Frisch gezapftes Pils vom Fass, Weizenbier

Nach dem Essen:
Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

Getränkepauschale „Burgherr“

pro Person 38,50 €

Sekttempfang:
„Sparrenburg“ Chardonnay Cuvée Sekt, brut,
dazu Orangensaft
sowie Burg Royal - Sekt mit rotem Weinbergpfirsichlikör - und
Limoncello Sprizz – Hausgemachter Zitronenlikör mit Secco -

Zum Essen und zur Feier:
Vom Restaurant ausgewählte Flaschenweine weiß, rot

Mineralwasser – Naturell und Medium
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Frisch gezapftes Pils vom Fass, Weizenbier

Nach dem Essen:
Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)
und eine Runde Digestif aus unserer Digestif-Karte

Getränkepauschale „Graf“

Preis pro Person 46,50 €

Sekttempfang:
„Sparrenburg“ Chardonnay Cuvée Sekt, brut,
dazu Orangensaft und Johannisbeersaft
sowie Burg Royal - Sekt mit rotem Weinbergpfirsichlikör - und
Limoncello Sprizz – Hausgemachter Zitronenlikör mit Secco -

Zum Essen und zur Feier:
Vom Restaurant ausgewählte Flaschenweine weiß, rot

Mineralwasser – Naturell und Medium
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Frisch gezapftes Pils vom Fass, Weizenbier

Nach dem Essen:
Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)
und 3 Digestifs Ihrer Wahl aus unserer Digestif-Karte

Zusätzlich zum Feiern:
Longdrinks auf Basis von Wodka, Bacardi und Asbach

Unsere Arrangements gelten von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr.

Sollte Ihre Veranstaltung vorher beginnen oder länger gehen, berechnen wir eine
zusätzliche Getränkepauschale von 5,- € pro Person und Stunde.

Alternativ:

Getränke, die nach 01.00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch,
zuzüglich je Servicemitarbeiter 28,00 € pro Stunde.



Sparrenburger Menü-Baukasten

Stellen Sie sich mit unseren Menü-Bausteinen Ihr individuelles Menü zusammen, ganz nach Ihrem Geschmack. Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne beratend zu Seite oder werfen Sie doch einen Blick auf unsere Menü-Vorschläge ab Seite 14

Salate

Bunte Salatvariation	mit Sprossen, Kernen und Croûtons mit geschmolzenen Cherrytomaten und Speck mit Knuspergarnelen und Aioli mit Knusper-Hühnchen-Streifen	5,90 € 6,00 € 8,50 € 8,00 €
----------------------	--	--------------------------------------

Suppen

Ravensberger Kartoffelsuppe		5,00 €
Tomaten-Zwiebel-Suppe		5,00 €
Hausgemachte Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich		6,50 €

Vorspeisen

Ein Reibekuchen	mit westfälischem Schinken und Kräuterschmand mit Blattspinat, Tomate und Mozzarella mit Räucherlachs und Wasabi-Creme mit Räucherlachs und westfälischem Schinken	6,90 € 6,50 € 9,00 € 9,90 €
Offenfrische Lauchorte mit Kräuterschmand		7,00 €
Auberginen-Tomaten-Küchlein mit Käse überbacken dazu Tomatencreme		7,50 €
„Antipasti westfälisch“		8,90 €

Unser bunter Vorspeisenteller mit heimischen Spezialitäten wie Pumpernickel, westfälischen Schinken und Reibekuchen

Vegetarische Hauptgerichte

Gesinde-Teller mit Reibekuchen, gebackenen Champignons und Schafskäse dazu Gurkenquark		10,50 €
Warmer Pasta-Salat mit Tomaten, Rucola, Paprika und Parmesan		12,50 €
Veganer Quinoa-Burger mit BBQ-Sauce und Salat		13,90 €

Hauptgerichte

Saftiger Schweine- und Rinderbraten serviert mit Salzkartoffeln, Kroketten und Gemüse		16,50 €
Rinderroulade dazu servieren wir Kartoffelklöße und Rotkohl		16,50 €
Kikok-Hühnchenbrust mit Blattspinat und Mozzarella überbacken dazu Tomaten-Kräuter-Sauce, Butternudeln, Matspätzchen und Salat		17,50 €
Entenbrust in Apfel-Calvados-Sauce dazu Kartoffelkrapfen, Nudeln und Marktgemüse		21,00 €
Schweinemedallions mit Pumpernickel-Kruste serviert mit Gartengemüse		21,00 €
Gebrautes Lachsstreak mit Sauce Hollandaise, Kartoffelpüree und Salat		22,50 €
Medallions vom Schweine- und Rinderfilet mit Sauce Chorron, gebratenen Pellkartoffeln und Marktgemüse		28,00 €



Deserts

Rote Grütze mit Vanilleis und Sahne	6,00 €
Warmer Mandelkuchen mit Kirschragout, Vanilleis und Sahne	6,80 €
Weißes und braunes Schokoladensusse mit Kirsch-Ragout, Vanilleis und Sahne im Glas angerichtet	7,50 €
Desserteller „Sparrenburg“ Eine Auswahl unseren aktuellen, süßen Nachspeisen	8,80 €

Sehr geehrte Gäste,

gern servieren wir Ihnen auch saisonale Angebote
und Speisen aus unserer aktuellen Speisekarte
sowie weitere Gerichte nach Absprache,

wie z. B.
saisonale Suppen
Spargelgerichte im Frühjahr
Wild im Herbst und Winter
Fischgerichte nach Saison

Nachservice ist in den Menüpreisen nicht einkalkuliert und
wird nur auf Vorbestellung serviert.

3-Gang-Menüs:

Menü 1

pro Person 25,90 €

Ravensberger Kartoffelsuppe

Saftiger Schweine- und Rinderbraten
serviert mit Salzkartoffeln, Kroketten und Gemüse

Rote Grütze mit Vanilleis und Sahne

Menü 2

pro Person 31,50 €

Tomaten-Zwiebel-Suppe

Schweinemedaillons mit Pumpernickel-Kruste
serviert mit Gartengemüse

Weißes und braunes Schokoladensusse
mit Kirsch-Ragout, Vanilleis und Sahne im Glas angerichtet

Menü 3

pro Person 39,50 €

Reibekuchen mit westfälischem Schinken und Kräuterschmand

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet
mit Sauce Choron, gebratenen Pellkartoffeln und Marktgemüse

Desserteller „Sparrenburg“



4-Gang-Menüs:

Menü 4

pro Person 36,50 €

Ravensberger Kartoffelsuppe

Reibekuchen mit Räucherlachs und Wasabi-Creme

Kikok-Hühnchenbrust mit Blattspinat und Mozzarella überbacken
dazu Tomaten-Kräuter-Sauce, Butternudeln, Maisplätzchen und Salat

Warmer Mandelkuchen mit Kirschragout, Vanilleeis und Sahne

Menü 5

pro Person 39,90 €

Bunte Salatvariation mit geschmolzenen Cherrytomaten und Speck

Klare Rinderbrühe mit Eierstich und Gemüse

Entenbrust in Apfel-Calvados-Sauce
dazu Kartoffelkräpfen, Nudeln und Marktgemüse

Dessertteller „Sparrenburg“

Buffetvorschläge

Buffets für Gruppen ab 20 Personen

Torwachen-Buffer

23,50 € pro Person

Vorspeise am Tisch

Kartoffel-Rahm-Suppe

Hauptgang

Sparrenburger Spißbraten
Hähnchengeschnetzeltes in Rahm
Nürnbergger Bratwürste auf Sauerkraut

Nudeln, Bratkartoffeln

Gemüse, Dicke Bohnen

Bratensauce

Dessertbuffer

Vanille- und Schokoladenpudding

Buffer des Büttels

32,50 pro Person

Vorspeise am Tisch:

Rinderbrühe mit Eierstich und Gemüse
O D E R
Salat mit Crooutons und Speck

Hauptgang

Bielefelder Schweinerücken
Rinderbraten
Kikok-Hühnchenbrust mit Zwiebelrahm Sauce

Nudeln, Kroketten, Bratkartoffeln

Gemüse, Dicke Bohnen

Bratensauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Pudding in 2 Geschmacksrichtungen
Vanilleeis und Sahne



„Ritter von Ravensberg“-Buffet

39,90 € pro Person

Vorspeise

Suppe der Saison
Kleine hausgemachte Frikadellen
Tomate-Mozzarella (auf Platte)
Roastbeef
Räucherschinken mit Kräuterschmand
Kleines Salatbuffet
Reibekuchen

Hauptgang

Schweinefilet mit Sauce Chorron
Zander auf Spitzkohl-Möhren-Gemüse in Rahm
Kikok-Hühnerbrust auf Pilz-Sahne-Nudeln
Kartoffelgratin, Krapfen
Saisonales Gemüse

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolate
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Vanilleeis und Sahne
Kleines Käsebrett



Markgrafen-Buffer

69,90 € pro Person

Vorspeisen

Rinderbrühne auf dem Buffet
Roastbeef
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto
Räucherfisch-Spiegel mit Hummer-Cocktail
Kleine Frikadellen nach Art des Hauses
Parmaschinken mit Melone
Kleines Salatbuffet

Hauptgang

Rinderfilet
Barbarie-Entenbrust
Lachs auf Rahmspinat
Kartoffelgratin, Krapfen, Maisplätzchen
Gemüse vom Markt, Tomaten-Bohnen
Demi-Glace, Apfel-Calvados-Sauce

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolate
Tiramisu
Creme Caramel
Obstsalat mit Vanillesauce
Pumpernickel-Creme
Käse-Variation, Butter, Brot



Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette	4,50 €
Käse vom Brett mit Trauben, Baguette und Butter	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	6,00 €
Ravensberger Kartoffelsuppe mit Speckcrotons	5,00 €
Tomaten-Zwiebel-Suppe	5,50 €

Bielefelder Kaffeetafel

Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

- Angebot 1: „Sparrenburger Kaffeegedeck“** pro Person 5,50 €
- 1 Stück Kuchen mit Sahne
 - 1 Tasse Kaffee

- Angebot 2: „Tischlein deck Dich!“** pro Person 9,50 €
- Auswahl an Kuchen und Torten (1,5 Stück pro Person)
in Form eines wunderschönen Buffets, welches von uns gestellt wird
 - Kaffee, Tee ohne Limit

- Angebot 3: „Bring's mit und genieße ohne Limit!“** pro Person 5,90 €
- Sie bringen die Kuchen und Torten mit. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns vorbeibringen, und wir werden diese gekühlt aufbewahren.
 - Kaffee, Tee ohne Limit
 - Die Bereitstellung und das Spülen von Tellern und Besteck



Rittergelage auf der Sparrenburg

Für Gruppen ab mindestens 20 Personen

So sehet hier den Ablauf des Gelages

Empfang durch den Gaukler auf dem Innenhofe der Burg vor der Türe des Restaurants und Einlass in den Saal mit Waschungsritual und Löffeltrunk

Bekanntgabe der Tischregularien durch den Gaukler, welcher selbst für den ganzen Abend für Kurruweyl zwischen und während der Gänge sorgt und als Zeremonienmeister fungiert.

Ein mehrgängiges Rittermahl sei aufgetragen und man isset von einem Holzbrett mit dem Stilet und den eigenen Händen.

Der Gastgeber plane für das Rittergelage eine Dauer von 4 Stunden ein. Der Gaukler zieht sich mit dem letzten Gänge zurück und hernach sey das Gelage beendet.

Unsere Gaukler

Bitte beachtet, dass die feste Buchung des Rittergelages nur in Verbindung mit der Buchung eines Gauklers möglich ist, da dieser für die Zeremonien und Abläufe zuständig ist und das Rittergelage erst zum Rittergelage macht.

Bei größeren Gruppen empfehlen wir die Buchung von zwei bis drei Gauklern.

Die Kosten für den/die Gaukler betragen 450,00 € pro Abend und Gaukler zzgl. MwSt.

Diese Kosten entstehen unabhängig vom Verzehr und sonstigen Kosten.

Bei erfolgter Buchung und anschließender Stornierung werden 50% der Kosten für den/die Gaukler (225,00 € pro Gaukler) berechnet.

Getränke

Gerstensaft, Rebensaft, Geprantwein und Trank ohne Alkohol werden gesondert berechnet, entweder nach Verbrauch oder als Getränkepauschale:

Getränkepauschale „Großes Gelage“ pro Person 24,00 €

Alkoholfreie Getränke, Bier, Met, Wein (lt. Restaurant) für 4 Stunden

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Seite 21



Die Speisefolge für euer Rittergelage

Zu Beginn auf der Tafel bereits eingedeckt: Schmalz, Butter, Brot, Obst und Gemüse

Kesselsuppe

Gebackene Champignons mit Scheiben vom Speck und Kräutertunke

Ritterspieße mit Gemüse und Fleisch

Hauptgang-Variante 1 (Menüpreis 41,00 €)

Spießbraten vom Grill und Geflügelteile mit Sooremoos und Kartoffeln

ODER

Hauptgang-Variante 2 (Menüpreis 45,00 €)

Stücke von der Kalbhaxe und vom Geflügel mit Kohl und Kartoffeln

ODER

Hauptgang-Variante 3 (Menüpreis 49,00 €)

Spanferkel und Geflügel

mit Sooremoos, Gemüse, Kartoffeln und Schmand mit antiker Viagra

Apfelkuchen aus dem Burgofen mit Vanillesauce

Käse vom Brett

Es sey zu beachten, dass ein Hauptgericht für alle Gäste zu wählen ist. Selbstverständlich wird auf besondere Ernährungswünsche (z.B. vegetarische Kost oder Unverträglichkeiten/Allergien) Rücksicht genommen. Wir bitten Sie, uns diese vorab mitzuteilen.

Burgherren-Gelage-Paket

(Alles inklusive für Gruppen ab 40 Personen)

Alles, was es für einen zünftigen Abend braucht:

- Begleitung des Gelages durch einen Gaukler
- Speisen mit Hauptgang-Variante 1
- Getränkepauschale „Großes Gelage“
- sowie ein Obstler nach dem Hauptgang

pro Person 80,00 €

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Seite 22



Weitere nützliche Informationen

Allgemein

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)
Der Veranstalter wird gebeten, die Anlieferung von zur Veranstaltung notwendigen Materials mit dem Restaurant abzuklären, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Dasselbe gilt für die Abholung der Waren. Bitte beschreiben Sie Ihre persönlich mitgebrachten Gegenstände (z.B. Kuchenplatten)

Raumkosten / Umsatzgarantie

Unsere Räumlichkeiten in der 1. Etage sind für Sie exklusiv buchbar. Die Raumkosten hierfür betragen:

Rittersaal
pro Tag 500,00 €

Burgzimmer
pro Tag 250,00 €

25% des auf Gesamtrechnung getätigten Speisen- und Getränkeumsatzes werden auf die Raumkosten angerechnet.

Dekoration

Die Anbringung von Dekorationsmaterial, der Ein- und Aufbau technischer Anlagen o.ä. sowie die Nutzung von Flächen außerhalb der angemeinten oder vereinbarten Räume bedürfen der schriftlichen Einwilligung und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden (z.B. Ausstellungsflächen). Im Restaurantgebäude und auf der Terrasse ist es untersagt, Blütenblätter, Reis, Nudeln, Porzellan oder ähnliches zu streuen/verteilen.

Müll

Vom Kunden zurückgelassener Müll wird vom Restaurant Spartenburg immer auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

Menüauswahl

Bei Veranstaltungen ist KEIN „à-la-carte“-Service möglich. Es wird ein im Voraus bestelltes Menü oder Buffet serviert. Bei kleineren Veranstaltungen bis 15 Personen besteht die Möglichkeit, in unserem Restaurant (nicht in den Veranstaltungsräumen) aus der aktuellen Speisekarte eine begrenzte Auswahl (reduzierte Karte) zusammenzustellen.

Korkgeld

Bei selbst mitgebrachten Wein-/Sektflaschen erheben wir ein Korkgeld von 10,00 € pro 0,75l-Flasche, bei Spirituosen/Jätköhen über 15% Vol. ein Korkgeld von 35,00 € pro 0,7l-Flasche bzw. 50,00 € pro 1l-Flasche.

Servicezuschlag / Sperrstunde

Veranstaltungen enden ohne vorherige Absprache nach 7 Stunden Veranstaltungsdauer.
Für die Verlängerung über 7 Stunden hinaus berechnen wir pro angefallene Stunde 28,00 € je Servicekraftmitarbeiter. Der Veranstalter gibt durch Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieser Servicepauschale.

Mehrwertsteuer

Unsere Preise sind Endpreise, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei längerfristigen Buchungen behalten wir uns eine Nachkalkulation je nach Marktlage und Saison vor.

Feuerwerk

Das Anzünden von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen, Skylaternen etc. ist aus feuerpolizeilichen Gründen auf dem Gelände der Spartenburg strikt verboten. Außerhalb des Geländes (z.B. öffentlicher Parkplatz) ist dies in Eigenverantwortung möglich. Die für Sonderveranstaltungen nötigen behördlichen Erlaubnisse (z.B. Feuerwerk) hat der Gast rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Artikel (z.B. Himmelslaternen), deren Nutzung behördlich nicht erlaubt ist, dürfen nicht verwendet werden. Dem Veranstalter/cast obliegt dann auch die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und/oder Vorschriften.

Trinkgeld

Unser Team freut sich, wenn Sie die gebrachte Leistung zusätzlich honorieren möchten. Wir bitten Sie zu beachten, dass Trinkgeld nur in bar an unsere Mitarbeiter weitergeleitet werden kann.

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.



Haben Sie an alles gedacht?

Die folgenden Stichpunkte helfen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Eine rechtzeitige Festlegung dieser nachfolgenden Einzelheiten hilft auch uns, Sie schon ab dem Erstgespräch gut unterstützen zu können, damit Ihre geplante Festlichkeit ein voller Erfolg wird!

Wunschdatum/-zeitraum

Personenzahl

Sitzordnung

Beginn des Empfangs

Beginn des Essens

Menü oder Buffet

Kaffee nach dem Essen

Spirituosen anbieten

Ende der Veranstaltung

Tischschmuck / Kerzen

Menükarten

Musik / Künstler

Tanzfläche

Verpflegung der Künstler

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

a) Geltungsbereich

- Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die teilweise Überlassung von Konferenz-, Banket- und Veranstaltungsräumen des Restaurants Spartenburg, nachfolgend Restaurant genannt, zur Durchführung von Veranstaltungen wie Konferenzen, Banketten und Veranstaltungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Leistungen des Restaurants.
- Die Unter- oder Mithinvermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Flächen sowie die Erlaubung zu Kontrollen, gegenseitigen Verkäufen- oder ähnlichen Verträgen für den Kunden sind schiedlichen Zustimmung des Restaurants, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB entgegen der Ansicht der Kunde nicht Verbrauchervertrag ist.
- Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

b) Vertragsschluss, -partner, Haftung, Verjährung

- Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande; diese sind die Vertragspartner.
- Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so handelt der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Restaurant eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
- Das Restaurant haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag; Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind ausgeschlossen. Hieran ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Restaurant die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erlaubnisgehaltigen gleich. Sollen Störungen oder Mängel an der Leistung des Restaurants eintreten, wird das im Zweifelsfall Kennnis über die Störung zu Restaurant verfahren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn mitzuteilen, um die Störung zu Restaurant verfahren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Ansprüche gegen Störungen verfahren kombinationsabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

c) Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

- Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
- Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preisen des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtverwertungsgesellschaften.
- Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Restaurant allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
- Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu zahlen. Das Restaurant ist berechtigt, aufgabene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzüglich Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzügen an deren Ende steht, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen (Heutezeit 8 % bzw. bei Rechtsnachteilen an deren Ende steht, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen) zu verlangen. Dem Restaurant bleibt es vorbehalten, Schäden vorzubehalten.
- Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungsformate können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
- Der Kunde kann nur mit einer unstrittigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern.
- Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

d) Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

- Mitgebrachte Ausstellungen- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. dem Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. Hieran ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Haftung aus dem Umstand des Eintritts einer Vertragspflicht nicht der selbst, schuldrechtlichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Mängelbericht, Deklarationsformular Restaurant berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingekauftes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Ausweisung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen!
- Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsräum, kann das Restaurant für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

e) Haftung des Kunden für Schäden

- Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder im selbst verursacht werden. Das Restaurant kann vom Kunden die Stellung angereicherter Stichproben (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

f) Schlussbestimmungen

- Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Vertragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen den Sitz des Restaurants. Eventuelle Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants. Ausschließlicher Gerichtsstand ist auch für Schlicht- und Widerspruchsstellen ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Restaurants. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. Sollen einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.