

## Die speisenmacherei vom Kleinen Gesellschaftshaus

Das „Kleine Gesellschaftshaus“ existiert bereits seit 1985.  
Die geschichtsträchtige Reetdachkate vor den Toren Hamburgs ging  
im Jahr 1997 in den Besitz von Clemens und Michaela Faber über.

Beide wagten nach gemeinsamen Wanderjahren durch die  
Spitzengastronomie Deutschlands und der Schweiz den Schritt in  
die Selbstständigkeit. Stationen Ihrer Ausbildung waren u. a. Hotels der  
Maritim Gruppe, Sternerestaurants wie der „Schwarze Adler“  
in Oberbergen (Kaiserstuhl), Jörg Müller's Gourmetrestaurant auf Sylt,  
das renommierte Hotel Waldhaus in St. Moritz und  
das „marinas“ unter der Leitung von Michael Wollenberg in Harburg.

Bereits 1998, ein Jahr nach der Übernahme des „Kleinen Gesellschaftshauses“  
erweiterten die beiden ihren Service mit der **speisenmacherei**.

Schnell sprach sich herum, dass die Kochkunst von Clemens Faber den hohen  
Ansprüchen seiner Kunden gerecht wurde. Sich gegen die Flut industriell gefertigter Produkte,  
energisch zur Wehr zu setzen, brachte ihm im Jahr 2000 die Ernennung zum Eurotoque-Chef ein.

Renommierte Firmen zählen zu den langjährigen Kunden der Faber's.  
Dass die zeitaufwendige handwerkliche Arbeit und der Kauf von Produkten,  
welche größtenteils von Bauernhöfen aus der Umgebung stammen,  
seinen Preis hat, sollte man nicht unerwähnt lassen.

Das bei aller Professionalität die Liebe zum Detail und Produkt  
und vor allem der Verantwortung dem Kunden gegenüber nicht verloren geht,  
ist für die beiden selbstverständlich und setzt voraus, dass alle Veranstaltungen  
immer mit der persönlichen Präsenz von Clemens und Michaela Faber durchgeführt werden.

### Einige unserer langjährigen Kunden

STILL Gabelstapler , Norddeutsche Affinerie,  
Blohm und Voss Industrietechnik,  
Iga Optik , VUZ, Baumann Gabelstapler,  
Hagebaumärkte, Renault Deutschland,  
HMI, Dr. Angermann, Volks- und Raiffeisenbank,  
Robert Half, integra communication



Essen ist ein Fest für alle Sinne,  
Essen macht glücklich,  
Essen ist gesund,  
Essen ist erotisch,  
Essen ist Gemeinsamkeit,  
Essen macht Freu(n)de,  
Kochen ist meine Leidenschaft ... .  
Darum gilt für mich:



*Clemens Faber*

## **Kochen vor Ihren Gästen oder mit Ihren Freunden**

Clemens Faber zuletzt für Port Culinaire auf der eat'n style  
in Hamburg und Köln aktiv, kocht mit seinem Team vor Ihren Gästen.

Kochen mit Freunden – wagen Sie einen Blick in den  
Kochtopf und lassen sie sich Tricks aus der Profiküche zeigen.  
Kochkurse ab 8 Personen.



## Klare Worte...

Jede Veranstaltung wird individuell nach Ihren Wünschen geplant!  
Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Damit wir aber nicht wie die Katze um den heißen Brei schleichen,  
ist für eine erste Angebotserstellung wichtig, welches Budget  
für Ihre jeweilige Veranstaltung zur Verfügung steht.

Dass wir Ihnen bei Großveranstaltungen andere  
Modalitäten bieten ist selbstverständlich. Sprechen Sie einfach mit uns... .

Auch bei geringer Budgetierung lassen sich großartige Events  
planen und realisieren –  
scheuen Sie sich also nicht „Klartext“ mit uns zu sprechen.

**Professionalität, Effektivität, Transparenz, die Liebe zu unserem Beruf  
und Freude daran zufriedene Gäste wieder zutreffen-**  
führt uns gemeinsam ans Ziel,  
wenn wir von Beginn an offen miteinander sprechen.

Dass wir nicht nur Kulinarisches bieten  
sondern auch einen Rund um Service  
mit persönlicher Betreuung und nur einem Ansprechpartner  
ist für uns eine Selbstverständlichkeit

Von phantasievollen Fingerspeisen über Büffets und perfekt abgestimmte Menüs,  
bieten wir Ihnen „speisenmacherisch“ alles was Ihr Herz begehrt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserem Speisenangebot.



## Präsentierungsvariationen Fingerfood

Wir präsentieren die einzelnen Fingerfood Speisen in kleinem Glas,  
im Bowly, am Spieß oder auf weißem Geschirr!

### Flying Büffet

Die Speisen werden von unseren Servicemitarbeitern  
in kleinem Geschirr und vom Tablett angeboten  
Die Speisen kommen zum Gast!

### Fingerfood Büffet

Die Speisen werden auf einem Büffet präsentiert. die Gäste bedienen sich selbst!  
Die Speisen werden auf weißem Büffetgeschirr angerichtet.  
Somit haben die Gäste Möglichkeit, sich Ihre Speisen nach eigenem Gusto zusammen zustellen.

**Wir beraten Sie gerne und stellen gemeinsam mit Ihnen  
Ihre individuelle Auswahl zusammen.**



## Fingerfood

### Vegetarisches

Salat von Strauchtomate und Ciabatta mit Rucola  
Roulade von der Aubergine mit Kräuterfrischkäse gefüllt  
Bioschafskäse mit Mango Chutney  
Croustini mit Cocktailtomate und Basilikum  
Ricotta-Salbei Crêpes  
Auf Rosmarin gespießtes Gartengemüse

und, und, und...

### Feines aus Neptuns Netz

Rose vom hausgebeiztem Wildlachs mit Wasabi  
Tatar vom jungen Matjes mit Apfel und Pellkartoffel  
Garnelenspieß mit Kapstachelbeere  
Pastetchen vom bretonischen Hummer mit Estragon und Zitronencreme (Aufpreis EUR 2,20)  
Seeteufel und Pancetta am Rosmarinspieß (Aufpreis EUR 1,80)  
Croustillon vom Krustentier im Knusperteig  
Mit Safranfarce gefüllter Pulpo  
Kleine Frikadellen vom Edelfisch mit Koriander

und, und, und...

### Fleischeslust

Maishühnchen mit Mandel und Erdnusssauce  
Bratling vom Salzwiesenlamm mit Joghurt Koriander Dip  
Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Aceto Linsensalat  
Croûte mit Filet vom Friesisch Ochs und Salsa verde  
Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel (Aufpreis EUR 1,50)  
Hausgemachte Miniroulade vom Charolais Rind mit Gurke (Aufpreis EUR 1,20)

und, und, und...



## Kleine Süsspchen

Kürbis-Currysüppchen mit Kokosschaum  
Karotten Ingwersüppchen mit geräucherter Entenbrust  
Kartoffelsüppchen mit Büsumer Krabben  
Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumnocken  
Zuckerschotensamtsuppe mit Garnelenspieß

und, und, und...

## „Süsslichkeiten“ aus der Patisserie

Frische Früchte mit belgischer Schokolade am Spieß (Aufpreis EUR 1,00)  
Orangen Joghurt Mousse mit Knusperhippe  
Schokoladenmousse von der Valrhona (Aufpreis EUR 1,00)  
Panna cotta mit Karamellorange  
Tirami Su mit Cassiskirschen  
Grießflammerie mit Apfelgrütze

und, und, und...

Je nach Wahl berechnen wir bei einer Auswahl von

6 - 8 Teilen (für den Empfang)	EUR 15,50 – EUR 19,50
9 – 12 Teilen	EUR 16,90 – EUR 20,20
13 – 15 Teile (zum „Sattessen“)	EUR 20,00 – EUR 28,00

**Bitte beachten Sie, dass wir für einige Speisen einen Aufpreis berechnen**

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Fingerfood erst ab 20 Personen und einer Mindestbestellung von je 10 Teilen pro Sorte anbieten.**



## Canapés...

ganz klassisch für den Sektempfang oder als schnellen Snack  
ohne großen Aufwand von Geschirr und Mitarbeitern.

Bei Bestellungen unter 10 Canapés pro Sorte berechnen 10 % Aufschlag  
Mindestbestellmenge 50 Stück

Tafelspitz mit Schnittlauch	EUR 2,00
Entenbrust mit Orangensauce	EUR 2,20
Roastbeef mit Remoulade	EUR 2,70
Tatar vom Holsteiner Ochsen	EUR 2,80
Gänseleberpastete mit Traminergelée	EUR 3,00

Räucherlachsrose mit Honig-Senfsauce	EUR 2,20
Zart geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	EUR 2,00
Thunfischcrème	EUR 1,80
Geräucherter Heilbutt	EUR 2,40
Gebratener Scampi	EUR 3,00
Büsumer Krabben auf Avocadocrème	EUR 2,80
Hummerscheiben auf Cocktailsauce	EUR 3,70

Radischen mit Roquefortcrème	EUR 1,40
Kräutercrème mit Cocktailltomate	EUR 1,40
Französischer Ziegenkäse	EUR 1,60
Tomate-Mozzarella	EUR 1,60

## Für Ihre Kalkulation

Empfang und kleiner Snack zwischendurch  
zum Sattessen

ca. 4 - 5 Teile pro Person  
ca. 8 - 10 Teile pro Person



## Buffets

Ob Sie ein Vorspeisenbüffet oder ein klassisches Buffet mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert wählen, spielt eine große Rolle.

Wir beraten Sie bei der Auswahl immer unter dem Gesichtspunkt, welcher Anlass gerade ansteht und vor allem wie viele Gäste erwartet werden.

Oberste Priorität ist hier natürlich auch wieder das Geschmackserlebnis, aber auch der Komfort des Gastes.

Die Erinnerung an tolle Speisen wird getrübt, wenn der Gang zum Buffet mit endlosen Warteschlangen verbunden ist.

Unsere jahrelange Erfahrung - insbesondere bei Großveranstaltungen - hat gezeigt, dass dies nicht sein muss.

Es gibt wundervolle Alternativen zu einem klassischen Buffet, ohne auf die Speisenvielfalt desselben verzichten zu müssen.

Smart-Serv Container, Marktstände, Kochstationen – all dies muss man individuell besprechen damit Ihre Veranstaltung ein kulinarisches und erinnerungswürdiges Fest wird.

Auf den folgenden Seiten eine kleine Auswahl unserer Buffets...



## Buffet 1

### Vorspeisen

Gebratene Aubergine mit Schafskäse und Kräutern  
Karamellisierte Zucchini mit getrockneten Tomatensternen  
Zuckerkarotten mit Petersiliencrème  
Marinierte Champignonköpfe

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Apfelkapern  
Carpaccio vom Friesisch Ochs mit gehobeltem Parmesan und Villa Masecri Aceto

Fischfilet mit milder Olivenpaste  
Seawater Garnelenspieß mit Chili

### Hauptgänge

Poulardenbrüstchen mit Rosmarin  
Seelachsfilet mit Krustentiersauce

dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelkuchen

### Desserts

Panna cotta von der Mandel mit Orangensalat  
Tirami Su

### Extras

Hausgebackenes Brot, Kräuterquark

**Pro Person**

**EUR 27,50**



## Buffet 2

### Vorspeisen

Salat von Strauchtomate und Mozzarellakugel mit Basilikum-Acetovinaigrette  
Peperoni in Weißwein mariniert  
Schlangengurken mit Dillcrème  
Sautierte Zucchini und Karottenstifte

Gebratene Hühnchenstreifen mit Römersalat und Parmesansauce  
Scheiben vom gesottenen Kälbchen mit Schnittlauchcrème

Thunfischtatar auf Roter Bete  
Knusperpäckchen mit Edelfischfarce auf gedünstetem Fenchel

### Hauptgänge

Geschmortes Ochsenfilet in Barolojus mit Kronsbeeren  
Wildlachsfilet mit Petersiliengremolata und Rieslingschaum

dazu Kartoffel-Kohlrabiragout

### Dessert

Kirsch-Vanille Bisquit mit Amaretto  
Salat von exotischen Früchten mit Vanilleeis

### Extras

Hausgebackenes Brot, Kräuterquark

**Pro Person**

**EUR 29,50**



## Buffet 3

### Vorspeisen

Salat von Zuckermöhren und Sellerie  
Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanvinaigrette  
Butterchampignon gefüllt mit Kräutergremolata  
Zucchinirollchen mit Schafskäse

Geräucherte Barbarie Ente mit Balsamicolinsen  
Hühnchen mit Grapefruit und Curry

Thunfischcarpaccio mit Zitronen-Chili  
Hausgemachter Salat von Meeresfrüchten

### Hauptgänge

Kräutermedaillons vom Spanferkel  
Zanderfilet mit Butterrotweinsauce

dazu Schmorgemüse im seinem Sud und Rosmarinkartoffel

### Dessert

Vanilleflan mit Orangensalat  
Kleine Marzipan-Apfeltörtchen mit Baiser

### Extras

Hausgebackenes Brot, Kräuterquark

**Pro Person**

**EUR 32,90**



## Buffet 4

### Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigenkonfit  
Seranoschinken mit Melonenkugeln  
Auberginenröllchen mit Kräuterquark  
Chicoréeblätter mit Orangen-Sellerieragout

Poulardenstreifen mit Paprika und Strauchtomate  
Lammrücken mit Rosmarinvinaigrette

Kleine Fischbitoks mit Chilisauce  
Gebeizter Wildlachs auf Kartoffelkuchen mit Dillschmand

### Hauptgänge

Glasierte Entenbrüstchen mit Balsamicojus  
Loup de mer mit Thymian Zitronenhaube

dazu glasiertes Wintergemüse mit getrüffeltem Kartoffelschnee

### Dessert

Schokoladenmousse von der Valrhona  
Charlotte von Zitronenmascarpone mit Himbeersauce

### Extras

Hausgebackenes Brot, Kräuterquark

**Pro Person**

**EUR 34,80**



## Buffet 5

### Vorspeisen

Scheiben von Drillingen mit Kräutern und Senfvinaigrette  
Champignonsalat mit zartem Rauchspeck  
Kischtomaten mit glasierten Schalotten und altem Aceto  
Gefüllte Peperoni in Weißwein geschmort

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichcrème und Apfelscheiben  
Kleine Wirsingroulade mit Salzwiesenlamm und Korinderschmand

Tatar vom gebratenen Glückstädter Matjes im Pumpernickelmantel  
Pralinen vom geräucherten Wildlachs auf Selleriesalat

### Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel  
dazu Kartoffelwürfel und Rahmwirsing

Pannfisch mit Nagégemüse und Kartoffeln in Senfsaatsauce

### Dessert

Armer Ritter mit Holsteiner Apfel  
Beerengrütze mit Vanillesauce

### Extras

Hausgebackenes Brot, Kräuterquark

**Pro Person**

**EUR 37,50**



## Marktplatz des Genusses

Diese Variante bietet sich bei Veranstaltungen mit einer Gästeschar von mindestens 200 Personen an. Die Gäste bummeln von „Marktstand“ zu „Marktstand“ und lassen sich kulinarisch verwöhnen.

Hier ein Beispiel für euro-asiatisch Speisen – unser Repertoire ist jedoch **„Grenzenlos“**

### Vorspeisen als komplett angerichteter Teller

Croustillon von Edelfisch mit Chili Crème fraîche

\*\*

Sushi „California Style“ mit Wasabi

\*\*

Kleiner Satèspieß

\*\*

Japanische Teigtasche

\*\*

Marinierter Asiatischer Krautsalat

### Suppe

Krustentiersüppchen mit asiatischem Gemüse

### Hauptgang

Gebackenes Fischfilet mit Jasminreis und Wokgemüse

Glasierte Entenbrust  
mit gebratenen Nudeln und asiatischem Gemüse

Asiatische Nudelpfanne (vegetarisch)

### Dessert

Mangocrème mit Kokospuma  
Exotischer Fruchtsalat mit Vanillecrème

**Die Kosten für die beschriebenen Speisen belaufen sich auf EUR 36,00.**

Gerne bereiten wir ein individuelles Angebot für Sie vor.



## Smart Serv Container

Diese Variante bietet sich bei Veranstaltungen mit einer Gästeschar von **mindestens 400 Personen** an. Die Speisen werden in kleinen „Papiercontainern“ kalt und heiß angerichtet und aus dem Bauchladen oder vom Laufband zur Selbstbedienung serviert. In der Vergangenheit haben wir bei einigen unserer Großkunden 2000 Gäste innerhalb kürzester Zeit mit verschiedenen Gerichten und Dessert verköstigt.

Smart Serv - Der absolute Renner wenn das Essen bei der Veranstaltung zeitlich - aber nicht genüsslich – eine untergeordnete Rolle spielen soll.

Gebratene Streifen vom Spanferkelrücken  
mit getrüffeltem Wirsing und Spätzle, Burgunderjus

Sunshine Chili Garnelen  
mit Thaingemüse und Basmitireis

Entenbrusttranchen  
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratene Nudeln  
mit Cocos-Curryhünchen und Sweet Chili

Mousse au chocolat mit Gewürzkirschen

Panna cotta mit Karamell und Kapstachelbeere

Die Kosten für diese Speisen belaufen sich auf EUR 30,00, wobei hier ein **nicht unerheblicher** Betrag für Technik hinzukommt, dafür die Kosten für Geschirr aber entfallen. Lassen Sie sich von uns beraten... .



## Wenn's schnell gehen soll...

Suppen und Speisen  
für die Mittagspause

### Suppen (250 ml pro Person) ab 20 Personen

zu allen Suppen reichen wir unser im Haus gebackenes Brot

Kokos Curry Süppchen mit Hühnchen und Gemüse	EUR 4,80
Karotten Ingwersüppchen mit Croûtons	EUR 4,30
Rote Bete Suppe mit geräucherter Entenbrust	EUR 4,80
Suppe von der Strauchtomate mit Basilikum	EUR 4,20
Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln und Rindfleisch	EUR 4,60
Deftige Kartoffelsuppe mit Speck und Wienerle	EUR 4,80
mit Büsumer Krabben	EUR 5,80
Hausgemachte Gulaschsuppe	EUR 5,50
Rindfleischsuppe mit Gemüse- und Maultaschenstreifen	EUR 6,80
Sylter Fischsüppchen mit Croûton und Sauce Rouille	EUR 7,80



**Lunch** (ab 20 Personen)

Wir liefern die Speisen in Thermoboxen und stellen Ihnen Chafing dish's **kostenlos** zur Verfügung. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Mitarbeiter für die Ausgabe.

Krustenbraten vom Sattelschwein  
auf Gartengemüse mit Kartoffelecken  
und Sauce EUR 10,80

Geschmorte Stelze vom Salzwiesenlamm  
auf dicken Bohnen mit Rosmarinkartoffeln  
Sauce EUR 12,80

Geschmortes Ochsenfilet  
auf Kartoffel-Kohlrabarigout  
mit hausgemachtem Apfelkompott  
und Barolojus EUR 14,80

Bandnudeln mit  
- Champignonrahmsauce EUR 6,20  
- Rinderfiletspitzen in Calvadosrahm EUR 9,80  
- Garnelen mit Krustentiersauce EUR 10,90

Pochierte Seebarschfilets  
auf Gemüserisotto mit Safransauce EUR 9,80

**Kleine Klassiker „Geht immer“ für zwischendurch**

Hausgemachte Frikadellen mit unserem frischem Brot und Senf  
- aus Rind und Schwein EUR 2,50  
- aus Lamm EUR 3,00

Hausgebackener Kuchen vom Blech  
Apfel, Kirsch, Butter (ca. 24 Stück) Blech EUR 24,00

Milchreis mit  
- Zimt und Zucker 125 ml EUR 1,90  
- Kirschen 125 ml EUR 2,20



## Getränke

### Softgetränke

Magnus Imperial	0,75 l	EUR 2,90
Volvic	1,0 l	EUR 2,90
San Pellegrino	1,0 l	EUR 2,90
Granini Orangensaft	1,0 l	EUR 4,50
Granini Apfelsaft	1,0 l	EUR 4,50
Granini Tomatensaft	1,0 l	EUR 4,50
Granini Kirschsaf	1,0 l	EUR 5,50
Granini Bananensaft	1,0 l	EUR 5,50
Granini Johannisbeer	1,0 l	EUR 5,50
Granini Ananassaft	1,0 l	EUR 5,50
Schweppes	1,0 l	EUR 5,00
Coca-Cola	1,0 l	EUR 3,80
Coca-Cola light	1,0 l	EUR 3,80
Fanta	1,0 l	EUR 3,80
Sprite	1,0 l	EUR 3,80
Red Bull	Dose	EUR 2,10

### Biere

Fassbier nach Wahl	30 l	EUR 150,00
Fassbier nach Wahl	50 l	EUR 230,00
Jever fun	0,33 l	EUR 2,00
Beck's alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,00
Flaschenbier	0,33 l	EUR 2,00

### Spirituosen

Jubiläums Aquavit	0,7 l	EUR 44,00
Malteser	0,7 l	EUR 33,00
Oldesloer Korn	0,7 l	EUR 28,00
Wodka Absolut	0,7 l	EUR 35,00
Bacardi	0,7 l	EUR 35,00
Bombay Gin	0,7 l	EUR 35,00
Tequila Sierra	0,7 l	EUR 36,00
Johnny Walker	0,7 l	EUR 36,00
Glenfiddich	0,7 l	EUR 53,00
Jim Beam	0,7 l	EUR 36,00
Jack Daniels	0,7 l	EUR 50,00
Ramazotti	0,7 l	EUR 34,00
Averna	0,7 l	EUR 32,00
Fernet Branca	0,7 l	EUR 36,00
Jägermeister	0,7 l	EUR 36,00
Sambucca Molinari	0,7 l	EUR 33,00
Baileys	0,7 l	EUR 35,00
Grappa Chardonnay	0,7 l	EUR 36,00
Lantenhammer Obstbrände	0,7 l	EUR 85,00
Remy Martin VSOP	0,7 l	EUR 56,00
Osborne Veterano	0,7 l	EUR 32,00
Calvados	0,7 l	EUR 30,00

Selbstverständlich halten wir auch Ihr  
Wunschgetränk bereit!



## Weinkarte

### Weißweine

---

Pfalz

**Riesling terrain calcaire**  
**Matthias Gaul**

*trocken, Aromen von Grapefruit,  
Pfirsich und grünem Apfel,  
filigranes Säurespiel, sehr erfrischend, 25 Jahre  
alte Reben wachsen hier auf Kalkmuschelboden*

0,75 l EUR 14,20

Pfalz

**Pinot Grigio Palatia**  
**Matthias Gaul**

*trocken, frisch, saftig, ausdrucksvoll, feine Struktur  
delikat mit feiner Restsüße, toller Grauburgunder*

0,75 l EUR 14,90

Rheinhessen

**Grauburgunder QBA**  
**Weingut Steitz**

*trocken, frisch, sehr cremig mit viel Schmelz,  
zarte Lindenblüte im Duft, weicher frischer Pfirsich*

0,75 l EUR 15,20

Franken

**Silvaner QBA**  
**Escherndorfer Lump**

*trocken, erdig mit eigener Gärungskohlensäure, zart, feine Stachelbeere und Ananas im Geschmack,  
feiner Wein zum Fisch*

0,75 l EUR 13,80



Frankreich

**Sauvignon Blanc  
Domaine la Prade**

*trocken, fein, elegant, säurebetont und kraftvoll,  
feine Nuancen von Stachelbeere und Ananas*

0,75 l EUR 13,40

Italien/Gardasee

**Garganega  
Cantina di Custoza**

*trocken, frisch, harmonisch, kraftvoll, exotischer Fruchtkorb mit frischen Nektarinen*

0,75 l EUR 13,20

Südafrika

**Chardonnay  
Out of Afrika**

*trocken, frisch, leicht ölig, sehr cremig, im Geschmack  
grüner Apfel und eine leichte Vanillenote*

0,75 l EUR 16,20

---

**Roséweine**

Baden

**Spätburgunder Weißherbst  
Ihringer Fohrenberg**

*halbtrocken, feinfruchtig weich, körperreich, dezente  
eingelegte Erdbeeren*

0,75 l EUR 14,60

Italien

**Bardolino Chiaretto  
Cantina di Custoza**

*trocken, klar, stoffig, dezente frische Erdbeeren*

0,75 l EUR 15,20



---

Rotweine

Pfalz

**Dornfelder QBA  
Matthias Gaul**

*trocken, dezente Schattenmorelle, ausdrucksvoll,  
6 Monate im Holzfaß gereift, verfeinert mit 5% Merlot*

0,75 l | EUR 15,20

Pfalz

**Pinot Nero Palataia  
Matthias Gaul**

*trocken, gehaltvoll, feine Erdbeernote, samtig,  
im Duft schwarze Johannisbeere*

0,75 l | EUR 16,80

Württemberg

**Trollinger/ Lemberger  
Michelbacher Lindelberg**

*trocken, gehaltvoll, feine Erdbeernote, samtig,  
im Duft schwarze Johannisbeere, zarter Muskatton*

0,75 l | EUR 15,10

Frankreich

**Chateau la Rocca  
Cotes du Roussillon**

*trocken, vielschichtig, dunkle Brombeere und Vanillearomen,  
fein und gehaltvoll, 12 Monate in franz. Eichenfässern  
Cuvée aus Grenach, Syrah und Carignan*

0,75 l | EUR 13,20



Chile

**Cabernet Sauvignon**  
**Angelo Cremaschi**

*trocken, sehr angenehme Tannine, kraftvoll,  
Nuancen von Zartbitterschokolade  
und dunklen süßen Kirschen*

0,75 l EUR 16,30

Spanien

**Rioja Tinto**  
**Monte Clavijo**

*trocken, feine herbe Anklänge, Geschmack nach dunklen Waldbeeren, 100 % Tempranillo*

0,75 l EUR 14,90

Italien/ Veneto

**Merlot DOC**  
**Le Contesse**

*trocken, würzig und warm, ein Wein mit Körper,  
dunkle Johannisbeere und Brombeere im Geschmack mit einer feinen Säurestruktur*

0,75 l EUR 16,10

Australien

**Shiraz**  
**Fox Gordon**

*trocken, gehaltvoll, dunkle Waldbeeren im Geschmack  
verwöhnt von der Sonne Australiens, temperamentvoll*

0,75 l EUR 16,80



---

**Prosecco, Sekt, Crémant**

**Italien**

*Prosecco Marca Trevigiani*

0,75 l EUR 11,20

*Pinot Rosa frizzante*

0,75 l EUR 11,20

**Mosel**

*Sekt extra trocken  
Weinselection*

0,75 l EUR 13,40

**Frankreich**

*Tresor blanc brut  
Buvet Ladubay*

0,75 l EUR 23,00

*Tresor rose brut  
Buvet Ladubay*

0,75 l EUR 23,80



## Kleine Rebsortenkunde

**Gutedel-** erste Zeugen dieser Rebe finden sich in 5000 Jahre alten Grabmalereien in Ägypten. Die Phönizier trugen sie nach Europa. Sehr feinwürzige, leichte Zechweine.

**Sauvignon blanc-** Französische Weißweinrebe die heute weltweit angebaut wird. In der Jugend erinnert das Bukett an frisch geschnittenes Gras und Kräuter.

**Prosecco-** alte norditalienische Rebsorte. Aus ihr wird klassisch Perlwein(Frizzante) oder auch Sekt(Spumante) hergestellt. Vollfruchtige Weine mit zarten Mandeltönen.

**Riesling-** 1430 wurde die Rebe erstmals urkundlich am Rhein erwähnt. Die Weine zeichnen sich mit einer eleganten feinrassigen Säure und zartem Pfirsichbukett aus.

**Rivaner/Müller-Thurgau-** 1882 züchtete Prof. Dr. Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau diese Sorte in Geisenheim. Milde Weine geeignet zum jugendlichen Verzehr.

**Weißburgunder-** Eine Mutation des Grauburgunders. Die Rebe ist seit dem 14 Jahrhundert bekannt. Gefällige Weine mit zartem Bukett und eleganten Spiel.

**Dornfelder-** 1955 in Weinsberg aus den Rebsorten Helfensteiner und Herold gezüchtet. Die Weine sind sehr farbintensiv und im Geschmack körperreich mit intensiver Frucht.

**Merlot-** eine der klassischen Bordeauxreben. In Italien pflanzte man die erste 1880. Ein weiniger Duft in der Nase und ein milder Geschmack sind typisch für diese Weine.

**Spätburgunder-** Die Urheimat ist das Burgund in Frankreich. Ein fruchtiges Bukett nach dunklen Beeren und ein vollmundiger Geschmack gehören zu diesen Weinen.

**Tempranillo-** alte spanische Rebsorte. Beim genießen dieser Weine fällt die milde Säure auf, die begleitet wird von ein wenig Tannin und Kirsch und Brombeernuancen.



## Mitarbeiter

### Eine wichtige Komponente einer jeden Veranstaltung sind die Mitarbeiter/innen

Um einen reibungslosen Ablauf und vor allem die Zufriedenheit der Gäste zu gewährleisten, ist der Einsatz von ausreichendem Personal unbedingt erforderlich.

Wir arbeiten ausschließlich mit geschulten Mitarbeitern und legen größten Wert auf deren Zuverlässigkeit und vor allem auf deren Freundlichkeit. Damit es allen unseren Mitarbeitern aber auch Spaß macht für uns, und damit für Sie zu arbeiten, ist eine leistungsorientierte Bezahlung für uns selbstverständlich.

Wir versichern Ihnen einen effektiven Personaleinsatz, das heißt wir lassen keinen Mitarbeiter länger als nötig arbeiten und werden ggf. auch zu späterer Stunde, einige Mitarbeiter vom Veranstaltungsort abziehen.

Ebenso garantieren wir Ihnen die Abrechnung der tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden. Die An- und Abfahrt zum Veranstaltungsort wird pro Mitarbeiter mit einer Stunde berechnet.

Veranstaltungsleitung pro Person und Stunde	EUR 30,00
Küchenchef pro Person und Stunde	EUR 30,00
Serviceaufbau pro Person und Stunde	EUR 22,00
Servicemitarbeiter pro Person und Stunde	EUR 24,00
Köche pro Person und Stunde	EUR 25,00
Barkeeper pro Person und Stunde	EUR 24,00
Garderobenfrau pro Person und Stunde	EUR 18,00
Toilettenfrau pro Person und Stunde	EUR 18,00
Elektriker pro Person und Stunde	EUR 36,00
Roadie pro Person und Stunde	
(wird bei Großveranstaltungen mit großem Mobiliar benötigt)	EUR 25,00
Security	auf Anfrage
Erste Hilfe Helfer	auf Anfrage

### Mitarbeiterkleidung:

#### Klassik

weißes Hemd (auf Wunsch Krawatte oder Tuch)  
schwarze Hose  
Lange Bistroschürzen (schwarz oder weiß)  
schwarze Schuhe

#### Léger

schwarzes oder weißes Hemd  
Jeans  
Lange Bistroschürze (schwarz, weiß, beige) oder lange graue Latzschürzen  
Gepflegte Turnschuhe oder Sneaker

oder Ihre firmeneigene Ausstattung



## Extras

Zelte aller Größen	
Gangways	
Schirme	
Lounge und Bar Mobiliar	individuell

## Mobiliar und Wäsche

Auszug aus unserem Angebot, selbstverständlich sind wir in der Lage „fast“ alles nach Ihren Wünschen zu organisieren. Nach detaillierter Absprache werden wir Ihnen eine Komplettauflistung erstellen.

Steh Tisch	EUR 14,00
Büfettische	EUR 12,00
runde Tische	EUR 19,00

**Loungemöbel** (bitte beachten Sie, dass es hier eine große Auswahl an Modellen gibt. Die Preise für folgende bewegen sich im mittlern Preissegment

Sessel schwarz	EUR 65,00
Sofa 2 Sitzler schwarz	EUR 82,00
Beistelltisch	EUR 24,00
Bestuhlung	variiert nach Design
Barhocker	variiert nach Design
Husse Stehtisch	EUR 14,00
Tischwäsche	variiert nach Größe und Design
Servietten	variiert nach Größe und Design

Kühlschränke, Bars, Garderobe etc.

## Equipment Pauschale

Büffet Geschirrpauschale	EUR 6,00
Fingerfood Geschirrpauschale	EUR 5,50
Suppen und Snacks	EUR 2,50
Menü Geschirrpauschale	EUR 8,70 – 14,00

Darin enthalten sind alle benötigten Bestecke, Geschirr, Servicezubehör (keine Gläser)!



## Dekoration

Unsere Floristen und Dekorateur erstellen ein Angebot nach Ihren Wünschen!

## Transport

Der **Mindesttransportwert** für Lieferungen im Kreis Hamburg beträgt EUR 50,00.  
Wir behalten uns bei Großveranstaltungen vor, diesen nach gesondertem Aufwand zu berechnen.

## Abfallentsorgung

Sollten Sie keine Möglichkeit haben den entstanden Abfall vor Ort entsorgen zu können, berechnen wir für die von uns erbrachte Serviceleistung der Müllentsorgung pro Person EUR 0,50 .  
Bei Veranstaltungen welche ausschließlich mit Smart Serv Containern durchgeführt werden berechnen wir aufgrund der nicht zu realisierenden Mülltrennung EUR 0,80 pro Person.

## Technik und Energie

Die Verfügbarkeit eines Wasser- und Stromanschlusses ggf. Starkstrom muss durch Sie gewährleistet sein. Alle Energiekosten gehen zu Ihren Lasten.

**Gerne stehen wir Ihnen für einen ersten Kontakt  
jederzeit persönlich zur Verfügung!**



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Vorrang

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall mit uns vereinbart wurden

### Preise-Zahlung-Inkasso-Gültigkeit

Alle Preise verstehen sich exclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB's unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen. Eine Zahlung gilt erst als erfolgt, wenn die Vermieterin über den Betrag verfügen kann. Als Anzahlung berechnen wir mindestens 50 % des zu erwartenden Komplettpreises, eingehend auf unser Konto, spätestens 10 Tage vor der durchzuführenden Veranstaltung. Künstlergagen, Raummieten und kalkulierte Personalkosten sind komplett 10 Tage vor der Veranstaltung zu zahlen.

### Lieferung

Die Vermieterin ist berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten, wenn Lieferung aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund von Ereignissen, die die Vermieterin nicht zu vertreten hat, wesentlich erschwert oder unmöglich ist. Bei Naturereignissen wie Nebel, Sturm oder Eisgang kann ein Transfer per Schiff nicht durchgeführt werden. Wir bemühen uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.

### Stornierung

Bei einer Stornierung von erteilten Aufträgen berechnen wir

14 Tage vor Termin 25 %, 07 Tage vor Termin 50 %,

04 Tage vor Termin 75 %, 02 Tage vor Termin 90 % des Auftrages.

Bei Stornierung am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

### Änderungen

Geringfügige Änderungen unseres Büffet- und Speisenangebotes können saison- oder qualitätsbedingt auftreten. Geringfügige Abweichungen des Mietgeschirrs von überreichten Katalogen berechtigen nicht zur Beanstandung.

### Transport und Haftung

Der Mindesttransportpreis bei Lieferung von Food, Beverage und Geschirr bzw. Mobiliar beträgt EUR 50,00 in Pinneberg und Hamburger Stadtgebiet. Wir behalten uns vor, Auf- und Abbau, sowie Be- und Entladezeiten nach gesondertem Aufwand zu berechnen. Versenden wir die Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb des Firmensitzes, Ehmschen 2, Rellingen, geht die Haftung an den Kunden über, sobald unsere Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigen Dritten übergeben wurde. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Gefahrübertragung mit dem Zeitpunkt der Ankunft am Bestimmungsort über.

### Mängel

Bitte überprüfen sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Ansonsten gilt der Mietgegenstand als angenommen und ist zur vollen Zahlung gültig. Geschirr-, Besteck- und Gläserteile sind maschinengeschwungen und nicht handpoliert. Eventuelle Tropfränder sind in Kauf zu nehmen und gelten nicht als Mangel.

### Schadensersatz

Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder einem leitenden Mitarbeiter Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens nachgewiesen werden kann. Gibt der Kunde die Mietsachen nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadensersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt oder für Ersatz gesorgt ist.

### Mietpreis – Mieteinheit - Übergabe/Rückgabe

Alle Mietpreise beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertage. Die Abholtage gelten als jeweils ganzer Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

### Vertragszweck

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort benutzen.

### Pflichten des Kunden

Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, verpflichtet:

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
- uns sofort zu informieren, wenn der Gegenstand beschädigt oder reparaturbedürftig ist
- alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjekts auf seine Kosten einzuholen

### Besichtigungsrecht

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

### Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

### Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz der Vermieterin.

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar und mittelbar ergebenden Streitigkeiten ist Pinneberg.

Kleines Gesellschaftshaus Restaurant GmbH, Ehmschen 2, 25462 Rellingen im Januar 2006

