

Alter Krug

*Individuelles Büfett für jeden Anlass
mit warmen und kalten Anteilen*

Vorspeisen

Im Gläschen serviert mit verschiedenen kleinen Köstlichkeiten:

Kleine Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Marinierte Scampispieße, Norwegischer Räucherlachs

Serranoschinken auf Rucola

Griechische Biffiki-Bouletten mit Fetakäse

Berliner Currywurst (warm)

Flammkuchen – klassisch und vegetarisch

Warme Speisen von der Kochstation

Argentinisches rosa gebratenes Roastbeef

vom Black Angus Rind mit Sauce Bernaise

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule

mit der klassischen Bratensauce

Frisches Fjordlachsfilet aus dem Ofen

mit feiner Zitronenbutter

vegetarisch/vegan

Frisches Gemüse aus der Region (Saisonal)

mit Vichykarotten, Prinzessbohnen, Champignons und frischen Brokkoli

verschiedene Beilgen/Salate

Rosmarinkartoffeln, geschälte Bio-Kartoffeln, Pommes frites,

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Bohnensalat mit Speck und roten Zwiebeln

Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing

Süßes

(Bitte zwei Desserts auswählen)

Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert, fein garniert

Frischer gemischter Obstsalat der Saison

Zitronentarte oder Apfeltarte mit Mandeln

Preis pro Person : 78,00 €

ab 25 Personen

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 70,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 65,00

Alter Krug

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfets sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

Bitte beachten Sie, dass unsere Büfets für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Mediterranes Büfett

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto
Rosa gebratene Roastbeefscheiben dazu Remolade
Gebratene Lachs Praline auf
mariniertem grüner Spargel in Tomaten Basilikum Vinigrett
Antipastiplatte mit Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Klassischer Bohnensalat mit Speckwürfel

Hauptspeisen

Rosa gebratener Kalbsrücken vom grill (vom Koch vor Ort Tranchiert)
Spanferkelbraten aus der Keule mit italienischen Kräutern mariniert
dazu Bratenjus
Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen auf einem Kräuterbett
und feiner Zitronenbutter
Pasta Linguine mit grünem und weißem Spargel, Strauchtomaten und Rucola in
Limonensauce

Beilagen

Mediterranes Gemüse der Saison mit Prinzeßbohnen,
gegrillten Champignons, Paprika, Zuccini,
Vichykarotten und Spargel oder Pfifferlingen(Saison)
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites
verschiedene Grillsaucen
(BBQ Sauce, Honig-Senf, Knoblauchsc., Cocktails.)
Kräuterbutter, Kräuterquark, hausgemachter mediterraner Brotaufstrich
Brotauswahl **D e s s e r t**

(Bitte zwei Desserts auswählen)

Frischer gemischter Obstsalat der Saison

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert

Zitronentarte oder Apfeltarte mit Mandeln

Preis pro Person: 70,00 €

ab 25 Personen

.zzgl. 1 Koch für 3 Std. 75,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 65,00 €

Alter Krug

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfets sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfets für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison

Vorspeisen / Kalte Beilagen

Antipasti von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Tomate-Mozzarella Caprese mit frischem Basilikum
Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Schwäbischer Kartoffelsalat
Klassischer Bohnensalat mit Speckwürfel

Vom Grill

(Koch vor Ort)

Argentinisches Minutensteak vom Black Angus Rind
Marinierte Nackensteaks in frischen Gartenkräutern,
Mediterrane Scampispieße
2 erlei Burger (barbecue u. veggi, kleine Biffiki-Bouletten
Traditionelle Rostbratwurst
Lachsschnitte mit frischer Bio-Zitrone

Warme Beilagen

Frisches Gemüse aus der Region
Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites,
Süßkartoffelpommes, Kartoffelgratin
verschiedene Grillsaucen
(BBQ Sauce, Honig-Senf, Knoblauchsc., Cocktails.)
Kräuterbutter, Kräuterquark,
Brotauswahl

Süßes

Zitronentarte oder Apfeltarte mit Mandeln

Frischer gemischter Obstsalat der Saisonal

Preis pro Person : 75,00 €

ab 25 Personen

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 70,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 65,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Auftragsannahme:

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Der Termin ist erst fest gebucht, wenn die unterschriebene Reservierungsbestätigung sowie die Anzahlung in Höhe von 10,00 € pro Person (bei Tischreservierungen) bzw. der individuell vereinbarte Zahlungsbetrag (bei gesetzten Veranstaltungen) bei uns eingegangen sind. Die Anzahlung wird am Veranstaltungstag verrechnet.

Preise:

Alle Preise sind in Euro inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer (B2C) zu verstehen. Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 4 Monaten zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsbeginn, behält sich das Restaurant „Alter Krug Dahlem“ das Recht vor, die vereinbarten Preise den aktuell gültigen Preisen anzupassen.

Teilnehmerzahl:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Restaurant „Alter Krug Dahlem“ die genaue Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Sollte sich die Personenanzahl später unverhofft minimieren, werden pro nicht kommenden Gast 10,00 € von einer geleisteten Anzahlung einbehalten. Individuelle schriftliche Vereinbarungen bleiben davon unberührt.

Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% hat das Restaurant „Alter Krug Dahlem“ das Recht, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

Eine kurzfristige Reduzierung der Personenanzahl (weniger als 48 Stunden vorher) bei einer gesetzten Veranstaltung kann seitens des Restaurants nicht mehr berücksichtigt werden und somit wird die ursprünglich bestellte Speisenanzahl in Rechnung gestellt.

Veranstaltungsdauer:

Der Rahmen einer Veranstaltung umfasst eine Zeitdauer zwischen 10:00 – 24:00 Uhr. Ab 00:00 Uhr erheben wir einen Nachzuschlag in Höhe von 250,00 € pro angefangene Stunde.

Reklamation:

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich mündlich oder spätestens 3 Tage nach der Veranstaltung schriftlich erfolgt.

Zahlung:

Der Rechnungsbetrag ist **sofort** nach Veranstaltungsende in bar oder per Kreditkarte zu leisten. Sollte die Zahlung bei Reservierungsanzahlung nicht innerhalb der festgesetzten Frist erfolgen, so erlauben wir uns, die Reservierung zu stornieren. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen in Höhe von 5% erhoben.

Stornierung:

Der Vertrag ist nach Bestätigung nur aus wichtigen Gründen kündbar. Die Kündigung/ Stornierung bedarf der Schriftform.

Es fallen folgende Stornogebühren an:

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| - bis 4 Wochen vor Veranstaltung | 5% des Bestellwertes |
| - bis 2 Wochen vor Veranstaltung | 20% des Bestellwertes |
| - bis 7 Tage vor Veranstaltung | 40% des Bestellwertes |
| - bis 3 Tage vor Veranstaltung | 80 % des Bestellwertes |

Der Abzug ersparter Aufwendungen ist bei der vorgenannten Aufzählung berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

Eine Stornierung ist nach dem genannten Termin nicht mehr möglich. **Es wird der Gesamtpreis der Reservierung fällig.**

Auch in diesem wird sich der Alte Krug Dahlem ersparte Aufwendungen anrechnen lassen.

Sollte die Veranstaltung von Seiten des Alter Krug Dahlem aus irgendeinem Grund nicht stattfinden, wird die volle Summe der Anzahlung – sofern geleistet – zurückerstattet.

Terrassennutzung:

Bei der Nutzung unserer Terrasse/Biergarten sind unsere Gäste angehalten, sich nach den Vorschriften des Landes-Immissionsschutzgesetzes Berlin (LimSchG Bln) zu richten. Verhaltensbedingter Lärm (z.B. durch laute Gespräche) durch den jemand gestört wird, ist in der Zeit von 22:00-06:00 Uhr untersagt.

Sofern sich Anwohner o.a. von Stimmen, Geräuschen oder Zigarettenrauch gestört fühlen, behalten wir uns das Recht vor, die Nutzung der Terrasse/Biergarten nach 22:00 Uhr zu untersagen.

Speisen:

Speisen, die nach Ende der Veranstaltung nicht verzehrt wurden, werden gemäß der Hygienevorschrift und Lebensmittelsicherheit fachgerecht entsorgt. Eine Mitnahme der „Reste“ ist daher nicht möglich.

GEMA:

Die Anmeldung und Kosten bezüglich der GEMA, für den Fall einer gesonderten Musik- bzw. und/oder Live - Darbietung, erfolgen durch den Veranstalter selbst.

Schriftform:

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform, andernfalls kann eine Berücksichtigung der Wünsche nicht gewährleistet werden.