

Event-Room

Ihr Event liegt uns am Herzen!

Unser **Event-Room** bietet Ihnen die perfekte Ausstattung für Ihr Fest:

Theke/Bar:

- 1 x Ausschanktheke mit Zweileitiger Zapfsäule
- 1 x Durchlaufkühler für Fassbier
- 2 x Flaschenkühlschränke
- 1 x Kaffeemaschine (Senseo)
- 1 x Wasserkocher
- 1 x Kochfeld mit 2 Platten zum Warmhalten

Licht & Tontechnik:

- 1 x Stereo Soundsystem by JBL™ mit Mischpult und Mikrofon
- 1 x LED Disco-Beleuchtungssystem mit Discokugel
- 1 x Nebelmaschine
- 1 x 100" Leinwand für Präsentationen & Videos
- 1 x Lichtstarker Epson Full HD Beamer

Bestuhlung/Möbel:

- 11 x Barhocker
- 16 x Hochstuhl
- 32 x Stuhl
- 4 x Hochtische (L.: 120 cm; Br.: 79 cm)
- 8 x Tische (L.: 150 cm; Br.: 85,5 cm)
- 2 x Stehtische (80 cm)
- 3 x Buffettisch (ca. 15 m²)
- 1 x Besteck- & Geschirrwagen

WLAN (inklusive)

Check in & Check out

Tag: Check in & Check out:

Mo-Do: Auf Anfrage
Fr-So: 11:00 Uhr bis 09:00 Uhr des Folgetags

Je nach Vermietung sind die Zeiten für Check In
& Check Out variabel absprechbar!

Event-Room

PREISE

| | |
|--|----------|
| · Saalmiete (bei Buchung Getränke & Catering) | 550,00 € |
| · Küchenbenutzung inklusive Geschirr & Besteck | 100,00 € |
| · Eigene Getränke Versorgung | 100,00 € |
| · Eigene Catering Versorgung | 100,00 € |

Unser Tipp

- *Buchen Sie für Ihre Gäste doch gleich eine Übernachtungsmöglichkeit in unserem Gästehaus direkt über unserer Location*

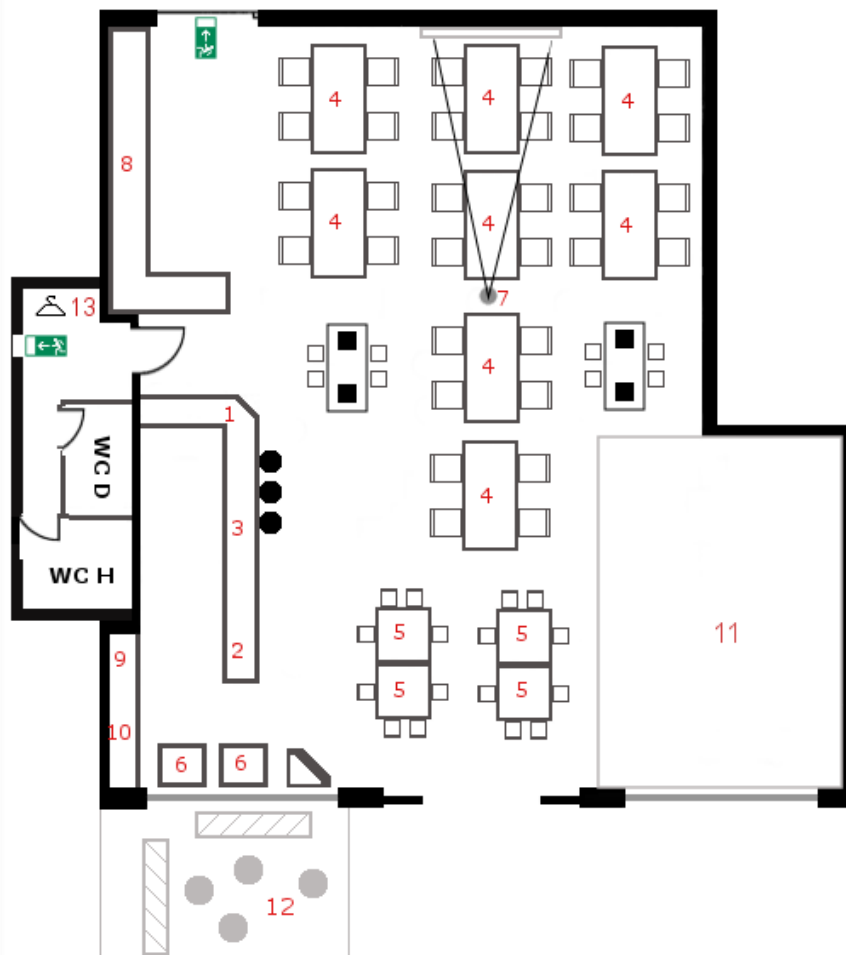
Besichtigungszeiten

Tag: Uhrzeiten:

Mi: 10:00 Uhr 11:00 Uhr 12:00 Uhr
und 16:00 Uhr 17:00 Uhr 18:00 Uhr

Für eine Terminvergabe setzen Sie sich bitte
telefonisch mit uns in Verbindung.

Event-Room



LEGENDE:

- 1 = 2-ltg Zapfanlage
- 2 = Mischpult für Ton- und Lichttechnik
- 3 = Nasstheke mit Spülmöglichkeit
- 4 = Tische optional verstellbar
- 5 = Hochtische optional verstellbar
- 6 = Flaschenkühlschränke
- 7 = Beamer
- 8 = Buffettische
- 9 = Kaffee- und Teebar
- 10 = Spülmöglichkeit
- 11 = Tanzfläche mit Diskokugel, Laser, Nebelmaschine und LED-Spot
- 12 = Außenbereich mit Sitzmöglichkeiten und Stehtischen
- 13 = Garderobe

Getränke

FASSBIER

| | | |
|----------------------|-------|----------|
| · Krombacher vom Faß | 20L | 72,50 € |
| · Krombacher vom Faß | 30L | 105,00 € |
| · Stauder vom Faß | 15L | 55,00 € |
| · Stauder vom Faß | 30L | 105,00 € |
| · Veltins vom Faß | 10,4L | 45,00 € |
| · Veltins vom Faß | 30L | 105,00 € |

FLASCHENBIER

| | | |
|--------------------------|----------|---------|
| · Krombacher Pils | 24x0,33L | 20,95 € |
| · Krombacher alkoholfrei | 24x0,33L | 20,95 € |
| · Stauder Pils | 24x0,33L | 20,95 € |
| · Stauder alkoholfrei | 24x0,33L | 20,95 € |
| · Erdinger Weizen | 20x0,5L | 24,95 € |
| · Erdinger alkoholfrei | 20x0,5L | 24,95 € |
| · Diebels Alt | 24x0,33L | 20,95 € |

SOFTDRINKS

| | | |
|-------------------------------------|----------|---------|
| · Coca Cola / Coca Cola Zero | 12x1,0L | 19,95 € |
| · Fanta / Fanta Zero | 12x1,0L | 19,95 € |
| · Sprite / Sprite Zero | 12x1,0L | 19,95 € |
| · Möller Apfelsaft | 6x1,0L | 14,95 € |
| · Möller Orangensaft | 6x1,0L | 15,95 € |
| · Engelbert Classic/Medium/Naturell | 12x0,75L | 6,95 € |
| · Engelbert Apfelschorle | 12x0,7L | 10,95 € |
| · Schlossquelle Gourmet feinperlig | 12x0,75L | 14,95 € |
| · Schlossquelle Gourmet sanft | 12x0,75L | 14,95 € |
| · Schweppes Bitter Lemon | 6x1,0L | 14,95 € |
| · Schweppes Tonic Water | 6x1,0L | 14,95 € |

ENERGY

| | | |
|------------------|----------|---------|
| · Dynamix Energy | 24x0,25L | 19,95 € |
| · Red Bull | 24x0,25L | 44,95 € |

Unser Service

- *Getränke auf Kommission*
- *Gläser kostenlos*
- *Abrechnung erfolgt Kistengenau (Rückgabe sortenreiner Gebinde)*

Getränke

SEKT

| | | |
|---------------------------|-------|---------|
| · Schloss Biebrich | 0,75L | 8,95 € |
| · Hugo Frizzante | 0,75L | 7,95 € |
| · Jules Mumm Dry | 0,75L | 9,95 € |
| · Jules Mumm Medium | 0,75L | 9,95 € |
| · Jules Mumm Rose | 0,75L | 9,95 € |
| · Rotkäppchen Trocken | 0,75L | 8,95 € |
| · Rotkäppchen Halbtrocken | 0,75L | 8,95 € |
| · Rotkäppchen Rose | 0,75L | 8,95 € |
| · Rotkäppchen Alkoholfrei | 0,75L | 8,95 € |
| · Cinzano Asti | 0,75L | 10,95 € |

WEIN

| | | |
|---------------------------------------|-------|---------|
| · Schales Dornfelder Trocken | 0,75L | 10,95 € |
| · Schales Dornfelder Halbtrocken | 0,75L | 10,95 € |
| · Schales Grauburgunder Trocken | 0,75L | 10,95 € |
| · Schales Portugieser Weißherbst Rose | 1,0L | 10,95 € |
| · Il Mio Pinot Grigio | 1,0L | 10,95 € |
| · Il Mio IGT Merlot | 1,0L | 10,95 € |

Unser Service

- *Getränke auf Kommission*
- *Gläser kostenlos*
- *Abrechnung erfolgt Flaschengenau*

Getränke

SPIRITUOSEN

| | | |
|--------------------------------------|------|---------|
| · Gorroff Wodka 37,5% | 1,0L | 14,95 € |
| · Gorroff Waldmeister 16% | 1,0L | 11,95 € |
| · Gorbatschow Wodka 37,5% | 1,0L | 17,95 € |
| · Smirnoff Vodka 37,5% | 1,0L | 19,95 € |
| · Bacardi Carta Blanc 37,5% | 1,0L | 20,95 € |
| · Havana Club 3 Jahre 40% | 1,0L | 23,95 € |
| · Jägermeister 35% | 1,0L | 23,95 € |
| · Jim Beam 40% | 1,0L | 21,95 € |
| · Jack Daniel's Tennessee Whisky 40% | 1,0L | 30,95 € |
| · Molinari Sambuca 40% | 1,0L | 23,95 € |
| · Ouzo 12 38% | 1,0L | 20,95 € |
| · Ramazotti 30% | 1,0L | 21,95 € |
| · Sierra Silver Tequilla 38% | 1,0L | 21,95 € |
| · Aperol | 1,0L | 17,95 € |
| · Bombay Sapphire Gin 40% | 1,0L | 27,95 € |
| · Gordon's Dry Gin 37,5% | 1,0L | 20,95 € |

PARTYKLOPFER

| | | |
|--------------------------|----------|---------|
| · Kl. Klopfer Feige | 25x0,02L | 13,95 € |
| · Kl. Klopfer Pfläumchen | 25x0,02L | 13,95 € |
| · Kl. Klopfer Sahne | 25x0,02L | 13,95 € |
| · Kl. Klopfer Fun Mix | 25x0,02L | 13,95 € |
| · Kümmerling | 25x0,02L | 14,99 € |

Unser Service

- *Getränke auf Kommission*
- *Gläser kostenlos*
- *Abrechnung erfolgt Flaschen- und Kartongenau*

Banach Getränke Team
Inh. Michael Banach
Alte Bottroper Str. 54
45356 Essen

Telefon: 0201/6142020
info@banach-getraenke.de
www.banach-getraenke.de



Stand 2023

18. Geburtstag

Beliebt ist unser Raum auch für die Feier zum 18. Geburtstag. Dazu empfehlen wir Ihnen eine Auswahl an folgenden Getränken, die sich in der Vergangenheit bewährt haben.

ARTIKEL

Mengen pro 20 Personen

| | |
|----------------------------|-------|
| · Stauder Pils | 24L |
| · Cola | 6L |
| · Fanta | 3L |
| · Sprite | 3L |
| · Gorroff Wodka | 2L |
| · Kl. Klopfer Fun Mix 25er | 2 KTN |
| · Dynamix Energy | 6L |

Selbstverständlich können Sie gerne Ihre eigenen Vorschläge oder Wünsche einbringen, diese Seite dient lediglich als Unterstützung.

Die passenden Gläser erhalten Sie kostenlos zu den Getränken.

Variante 1

VORSUPPE

- klare Gemüsebrühe mit Eierstich i,c **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- hauseigene Rinderroulade mit Speck + Zwiebeln nach Mama´s Rezept in typischer Sauce a,i, j
- Rotkohl mit Apfelstücken a
- Kartoffelklöße **vegetarisch**
- saftiger Spießbraten vom Nacken
- klassische Rahmsauce **vegetarisch**
- Bratkartoffeln mit Speck + Zwiebeln
- Rahmwirsing **vegetarisch**

DESSERT IM GLAS

- Herrencreme mit Amaretto g
- Rote Grütze mit Vanillesauce g, h

PREIS

ab 25 Personen, Preis pro Person 32,95 €

Variante 2

KALTES BUFFET

- gefüllte Champignons mit Blattspinat g **vegetarisch**
- Partyfrikadellen nach Papa's Rezept a,c,j
- Mini-Schnitzel von der Pute a,c
- Gouda-Käse-Stricks mit Weintrauben g **vegetarisch**
- Frische gemischte Salatplatte mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren **vegan**
dazu Joghurt- und Balsamicodressing **vegetarisch**
- Baguette- und Partybrötchensortiment a,k,f **vegan**
dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip a,g und Kräuterbutter g **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- hauseigener Schaschliktopf mit Zwiebeln und Paprika a, i
- Chefkoch's Currywurst a,g,i
- hauseigene Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kroketten a, g **vegan**

PREIS

Ab 25 Personen, Preis pro Person 25,95 €

Variante 3

KALTES BUFFET

- Party-Frikadellen nach Papa's Rezept a,c,j
- Käseplatte mit Früchten garniert g **vegetarisch**
- Mini-Frühlingsrollen **vegetarisch**
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- fruchtige Hühnchenspieße mit Ananas
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k,f **vegan**
dazu Aioli c und Kräuterbutter g **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons
an Pfeffer-Rahm-Sauce a,g,l **vegetarisch**
- Hähnchenbrustfilet
in Pfirsich-Curry-Sauce a,g **vegetarisch**
- Butterreis **vegetarisch**
- Kartoffelgratin g **vegetarisch**
- Gemüseplatte mit Blumenkohlröschen, Mandelbrokkoli, Erbsen und
Möhren, sowie Bohnen mit Speck
dazu Sauce Hollandaise c,g **vegetarisch**

DESSERT IM GLAS

- Mousse au Chocolate g
- Quark Beeren-Dessert g **vegetarisch**

PREIS

ab 25 Personen, Preis pro Person 36,95 €

Variante 4

KALTES BUFFET

- marinierte Champignons mit Rosmarin **vegetarisch**
- Feta-Käse mit Kräuter g **vegetarisch**
- Kräuterhacksteaks mit Schnittlauch c
- Glasnudelsalat mit Soja, Möhren und Ingwer **vegetarisch**
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k,f **vegan**
dazu Wasabi-Frischkäse g und Kräuterbutter g **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons in Schalotten-Sauce a,l **vegetarisch**
- Rosmarinkartoffeln **vegan**
- Bohnen im Speckmantel
- Hähnchenbrustfilet mit Pesto
- Tomaten-Mozzarella-Sauce a **vegetarisch**
- Helle Tagliatelle mit frischen Kräutern c **vegetarisch**
- mediterranes Pfannengemüse aus Zucchini, Aubergine und Paprika **vegetarisch**

DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Himbeerspiegel
- Stracciatella-Mousse g

PREIS

ab 25 Personen, Preis pro Person 36,95 €

Variante 5

KALTES BUFFET

- hausgemachte Party-Frikadellen vom Rind a,c,j
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- Triologie vom Lachs, Räucher-, Graved-und Stremellachs dazu Honig-Senf-Dip und Sahne Meerrettich g **vegetarisch**
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum g **vegetarisch**
- frischer Weißkrautsalat **vegan**
- Ketchup, Senf **vegetarisch**
- Käseplatte, fruchtig garniert g **vegetarisch**
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k,f **vegan** dazu Kräuterbutter g **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Rinderbraten in typischer Bratensauce a,i **vegetarisch**
- Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Curry-Sauce **vegetarisch**
- Kaiser-Spätzle a, c **vegan**
- Kartoffelgratin g **vegetarisch**
- Gemüseplatte mit Mandel-Brokkoli, Blumenkohlröschen, Speckbohnen, Erbsen und Möhren dazu Sauce Hollandaise c,g **vegetarisch**

DESSERT IM GLAS

- Mousse au Chocolate g
- Quark-Beeren-Dessert g,h **vegetarisch**

PREIS

Ab 25 Personen, Preis pro Person 39,50 €

Variante 6

-UNSER TOPSELLER-

KALTES BUFFET

- Hausgemachte Party-Frikadellen vom Rind a,c,j
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum g **vegetarisch**
- frischer Weißkrautsalat **vegan**
- Ketchup, Senf **vegetarisch**
- Käseplatte, fruchtig garniert g **vegetarisch**
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k,f **vegan** mit Kräuterbutter g **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Krustenbraten
- Bratensauce a, l **vegetarisch**
- Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Curry-Sauce g **vegetarisch**
- Kaiser-Spätzle a,c **vegan**
- Kartoffelgratin g **vegetarisch**
- Mandel-Brokkoli, Blumenkohlröschen, Speckbohnen, Erbsen und Möhren, dazu Sauce Hollandaise c,g **vegetarisch**
- Sauerkraut mit Speck a

DESSERT

- Mousse au Chocolate g

PREIS

ab 25 Personen, Preis pro Person 34,95 €

Banach Getränke Team
Inh. Michael Banach
Alte Bottroper Str. 54
45356 Essen

Telefon: 0201/6142020
info@banach-getraenke.de
www.banach-getraenke.de



Stand 2023

Variante 7

WARMES BUFFET

- magerer Schweinelachsbraten in feiner Bratensauce a,i,j
- Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce a,i
- Kartoffelgratin g **vegetarisch**
- Basmati-Reis **vegan**
- Gemüseplatte mit Mandelbrokkoli, Bohnen mit Speck, Blumenkohlröschen, Erbsen und Möhren, dazu Sauce Hollandaise c, g

PREIS

Ab 25 Personen, Preis pro Person 20,95 €

Variante 8

KALTES BUFFET

- hausgemachte Party-Frikadelle vom Rind a,c,j
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- Trilogie vom Lachs, Räucher-, Graved- und Stremellachs dazu Honig-Senf-Dip und Sahne Meerrettich g **vegetarisch**
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum g **vegetarisch**
- frischer Weißkrautsalat **vegan**
- Ketchup, Senf **vegetarisch**
- Käseplatte fruchtig garniert g **vegetarisch**
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k,f **vegan** dazu Kräuterbutter g **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Schweinelachssteak in Zwiebel-Pfeffer-Sauce a,i,g **vegetarisch**
- Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Curry-Sauce a,i,g **vegetarisch**
- Kaiser-Spätzle a,c **vegan**
- Kartoffelgratin g **vegetarisch**
- Gemüseplatte mit Spargelstangen, Mandel-Broccoli, Blumenkohlrischen, Speckbohnen, Erbsen und Möhren dazu Sauce Hollandaise c,g **vegetarisch**

DESSERT

- Mousse au Chocolate g
- Quark-Beeren-Dessert g,h **vegetarisch**

PREIS

Ab 25 Personen, Preis pro Person 38,95 €

Variante 9

KALTES BUFFET

- Party-Frikadellen nach Papa's Rezept a,c,j
- Käseplatte mit Früchten garniert g **vegetarisch**
- Mini-Frühlingsrollen **vegetarisch**
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- fruchtige Hühnchenspieße mit Ananas
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k,f **vegan**
dazu Aioli g und Kräuterbutter g **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Rinderbraten in typischer Bratensauce **vegetarisch**
- Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Curry-Sauce a,i,g **vegetarisch**
- Kaiser-Spätzle a, c **vegan**
- Kartoffelgratin g **vegetarisch**
- Gemüseplatte mit Mandel-Brokkoli,
Blumenkohlröschen, Speckbohnen, Erbsen und Möhren
dazu Sauce Hollandaise c, g **vegetarisch**

DESSERT

- Mousse au Chocolate g
- Quark-Beeren-Dessert g,h **vegetarisch**

PREIS

ab 25 Personen, Preis pro Person 38,95 €

Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

ALLERGENE

- a1** enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen
- a2** enthält glutenhaltiges Getreide – Roggen
- a3** enthält glutenhaltiges Getreide - Gerste
- a4** enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer
- a5** enthält glutenhaltiges Getreide – Dinkel
- a6** enthält glutenhaltiges Getreide – Kamut
- a7** enthält glutenhaltiges Getreide - Hybridstämme
- a** enthält Gluten
- b** enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c** enthält Eier und Eierzeugnisse (Eierspeisen)
- d** enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e** enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f** enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g** enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h** enthält Schalenfrüchte
- i** enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j** enthält Senf und Senferzeugnisse
- k** enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
- l** enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, l
- m** enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n** enthält Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- h1** enthält Schalenfrüchte – Mandel
- h2** enthält Schalenfrüchte – Haselnuss
- h3** enthält Schalenfrüchte – Walnuss
- h4** enthält Schalenfrüchte - Cashew
- h5** enthält Schalenfrüchte - Pecanuss
- h6** enthält Schalenfrüchte - Paranuss
- h7** enthält Schalenfrüchte - Pistazie
- h8** enthält Schalenfrüchte - Macadamianuss
- h9** enthält Schalenfrüchte - Queenslandnuss

ZUSATZSTOFFE

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff (konserviert)
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** gewachst
- 8** mit Phosphat
- 9** mit Süßungsmittel(n)
- 10** koffeinhaltig
- 11** Alkohol
- 12** Formfleisch
- 13** mit Milchprodukt zubereitet
- 14** mit Nitritpökelsalz
- 15** mit Nitrat
- 16** enthält eine Phenylalaninquelle
- 17** chininhaltig
- 18** mit Azofarbstoff(en)

TABLETOP

Preis / Stück

GESCHIRR KAHLA MATINEE

| | | |
|-----------------|------------|--------|
| · Menüteller | VPE 30 Stk | 0,69 € |
| · Kuchenteller | VPE 30 Stk | 0,69 € |
| · Suppenteller | VPE 30 Stk | 0,69 € |
| · Suppentasse | VPE 30 Stk | 0,69 € |
| · Kompottschale | VPE 1 Stk | 0,69 € |
| · Kaffeebecher | VPE 1 Stk | 0,69 € |
| · Kaffeetasse | VPE 24 Stk | 0,69 € |
| · Untertasse | VPE 24 Stk | 0,69 € |

BESTECK BSF COUNTRY

| | | |
|----------------------|------------|--------|
| · Menümesser | VPE 20 Stk | 0,49 € |
| · Menügabel | VPE 20 Stk | 0,49 € |
| · Menüöffel | VPE 20 Stk | 0,49 € |
| · Kuchengabel | VPE 20 Stk | 0,49 € |
| · Kaffee-/ Teelöffel | VPE 20 Stk | 0,49 € |
| · Soßenlöffel | VPE 1 Stk | 1,79 € |
| · Tortenheber | VPE 1 Stk | 1,99 € |

Unser Service

- *hygienisch gereinigt und verpacktes Geschirr und Besteck*
- *Reinigung inklusive (kein spülen am nächsten Tag)*



GESCHIRRSET KOMPLETT

Bestehend aus:

| | |
|----------------------|-------|
| · Menüteller | 1 Stk |
| · Menügabel | 1 Stk |
| · Menümesser | 1 Stk |
| · Kaffee-/ Teelöffel | 1 Stk |
| · Serviette weiß | 1 Stk |

Preis je Set: 2,00 €

GLÄSER

Preis / Stück

TRINKGLÄSER

| | |
|--------------------------------|--------|
| · Willibecher 0,25L | 0,35 € |
| · Willibecher 0,30L | 0,35 € |
| · Stauder Bavaria Becher 0,25L | 0,35 € |
| · Krombacher Star Cup 0,25L | 0,35 € |
| · Pilspokal neutral 0,30L | 0,65 € |
| · Longdrinkglas 0,27L | 0,55 € |
| · Weinglas | 0,35 € |
| · Sektglas | 0,35 € |
| · Schnapspinnchen | 0,35 € |

Unser Service

- *Gläser kostenlos zu Ihrer Getränkebestellung*
- *Reinigung inklusive*



Gästehaus

Wir bieten Ihnen die praktische Möglichkeit sich direkt, je nach Verfügbarkeit, Zimmer in unserem Gästehaus zu buchen. Somit geht es kaum entspannter in den Schlaf nach einer gelungenen Feier!

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| · Einzelzimmer 3 (1 Person) | 49 € / Übernachtung |
| · Doppelzimmer 1 (2 Personen) | 59 € / Übernachtung |
| · Doppelzimmer 2 (2 Personen) | 59 € / Übernachtung |
| · Apartment 3 (1 Person) | 69 € / Übernachtung |
| · Apartment 4 (1 Person) | 69 € / Übernachtung |
| · Apartment 1 (2 Personen) | 79 € / Übernachtung |
| · Apartment 2 (2 Personen) | 79 € / Übernachtung |

Unsere Gästezimmer befinden sich im Erdgeschoss und in der 1. Etage. In direkter Nachbarschaft gibt es einen Aldi Markt, sowie eine Bushaltestelle mit schneller Anbindung in die Essener Innenstadt.

Alle Gäste haben Zugriff auf die Gemeinschaftsküche mit Mikrowelle, Kochfeld, Toaster, Nespresso Kaffeemaschine und alles was zum Zubereiten von Speisen benötigt wird.

Check-in: ab 11 Uhr

Late Check-out: bis 14 Uhr

(Die Endreinigung ist inklusive)

Zu Buchbar

Optional haben Sie die Möglichkeit weitere Serviceleistungen über uns in Anspruch zu nehmen.

EQUIPMENT

| | |
|--|---------|
| · Bierwagen 2-Leitig + Kühlraum | 295,00€ |
| · Festzeltgarnitur (2 Bänke + 1 Tisch) | 17,50€ |
| · Festzeltgarnitur-Husse Weiß | 17,50€ |
| · Stehtisch | 12,50€ |
| · Stehtisch-Husse Weiß | 12,50€ |
| · Fotobox Basic mit Digital-Flat + Link zum Download | 300,00€ |
| · Fotobox Advanced 400 Profidruckbilder zum mitnehmen | 450,00€ |
| · Fotobox Pro 500 Profidruckbilder + USB-Stick zum Mitnehmen | 495,00€ |

PERSONAL JE STUNDE

- Servicepersonal (Mindesteinsatz 4 Stunden) 39,50€/Std.

VERMITTLUNG

| | |
|---|-------------|
| · Event DJ | Auf Anfrage |
| · Event Fotograf | Auf Anfrage |
| · Tischdekoration | Auf Anfrage |
| · Künstler (Gaukler, Clown, Zauberer uvm.) | Auf Anfrage |

UNSER TIPP

Für den Ausschank empfehlen wir pro 25 Personen 1 Servicepersonal. Sollte es gewünscht sein, dass das Personal auch den Service am Catering übernimmt, erhöht sich die Anzahl um 1 Servicepersonal.

Banach Getränke Team
Inh. Michael Banach
Alte Bottroper Str. 54
45356 Essen

Telefon: 0201/6142020
info@banach-getraenke.de
www.banach-getraenke.de



Notizen

Hier haben Sie Platz für Ihre eigenen Notizen.
Sollten weitere Fragen offen sein sind wir Ihnen gerne behilflich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. BESTELLUNG

- 1.1 Bestelltermin mindestens 4 Wochen vor Auftragstermin. Die genaue Personenzahl können Sie bis vierzehn Tage vor der Anlieferung noch ändern.
- 1.2 Sie können Ihre Bestellung bei uns schriftlich per E-Mail unter info@banach-getraenke.de oder telefonisch unter 0201/6142020 aufgeben. Selbstverständlich können Sie auch persönlich bei uns in der Alte Bottroper Str. 54 in 45356 Essen bestellen. Unsere Bürozeiten: Montag bis Freitag 08:00 Uhr bis 16:00 Uhr. Wir bitten um vorherige telefonische Terminabsprache.
- 1.3 Ihrer Bestellung folgt in jedem Falle eine Auftragsbestätigung von uns mit allen Details Ihrer Bestellung. Sollten Sie Änderungswünsche haben oder es befinden sich Fehler in der Auftragsbestätigung, so teilen Sie uns dies bitte unverzüglich mit. Eine Bestellung ohne Auftragsbestätigung ist nicht bindend.
- 1.4 Im Falle von höherer Gewalt und/oder Behördlichen Auflagen/Änderungen behalten wir uns vor, von Teilen oder dem gesamten Auftrag zurückzutreten, ohne dass Ansprüche des Kunden entstehen. Dieses betrifft insbesondere die Kapazitäten unserer Zulieferer und Lieferanten und im wesentlichen Personal-Serviceleistungen, Geschirr und sonstiges Equipment.
- 1.5 Preisgestaltung: aufgrund der aktuellen dynamischen Entwicklung in allen Bereichen, Energie, Lebensmittel, Personal behalten wir uns vor, unsere Aufträge bis 8 Wochen vor der Veranstaltung neu zu kalkulieren. Die Preiserhöhung wird nicht höher als 10 % ausfallen. Sollte es zu einer Preiserhöhung kommen, erhalten Sie, nach Bekanntmachung, innerhalb von drei Tagen die Möglichkeit, vom Auftrag zurückzutreten.

2. LIEFERUNG

- 2.1 Wir liefern Montag bis Donnerstag zwischen 13:00 Uhr und 18.00 Uhr, Freitag und Samstag zwischen 12:00 und 20:00 Uhr zu ihrem Wunschtermin nach Kapazität.
- 2.2 Unsere Lieferung umfasst, sofern nicht ausdrücklich anders vereinbart und auf der Auftragsbestätigung festgehalten, ausschließlich die Lieferung von Speisen in den dafür von uns leihweise zur Verfügung gestellten Behältnisse und Platten. Weitere Leistungen wie Vorlegebesteck, Geschirr und Besteck, Servicepersonal und weitere Serviceleistungen bedürfen einer ausdrücklichen Beauftragung und werden entgeltlich geliefert.
- 2.3 Die Temperaturen unserer Speisen (kalt < 7°C und warm > 65°C) werden unmittelbar vor der Anlieferung lt. HACCP gemessen. Mit der Anlieferung der Waren, geht die Gefahr möglicher Beschädigungen oder des Verderbs, auf den Auftraggeber über. Das von Ihnen bestellte Menü liefern wir Ihnen für den direkten Verzehr, zu der von uns vereinbarten und bestätigten Uhrzeit an. Wir weisen darauf hin, dass ein Warmhalten von ca. 45-60 Minuten in der Regel kein Problem darstellt. Für längere Warmhaltezeiten oder ein späteres erneutes Erwärmen übernehmen wir keine Haftung.
- 2.4 Gerade zu Hauptzeiten kann es zu Verzögerungen von Lieferungen kommen. Verkehrs- und betriebsbedingte Verspätungen bis zu einer Stunde berechtigen nicht zu einer Minderung des Rechnungsbetrages.

3. ABHOLUNG UND REINIGUNG

- 3.1 Das gelieferte Equipment wird am nächsten Tag bis 09.00 Uhr abgeholt.
- 3.2 Wir bitten darum die gelieferten Behältnisse frei von Speiseresten zurück zu lassen.
- 3.3 Für die Abholung und Reinigung des Equipments der von uns gestellten Behältnisse und Platten sowie Vorlage Besteck berechnen wir eine Pauschale von 119,00€.

4. LEIHGESCHIRR / -EQUIPMENT

- 4.1 Gerne stellen wir Ihnen für Ihr Event/Fest ab 20 Personen das entsprechende Geschirr und Besteck gegen Gebühr zur Verfügung. Das gelieferte Equipment wird am nächsten Tag bis 09.00 Uhr abgeholt.
- 4.2 Wir bitten darum die gelieferten Behältnisse frei von Speiseresten zurück zu lassen.
- 4.3 Unsere Preise für Leihgeschirr entnehmen Sie bitte der Preisliste für Tabletop.
- 4.4 Sämtliches von uns geliefertes Geschirr / Equipment ist vom Mieter zu sortieren und von Essensresten zu befreien. Das entsprechende Geschirr ist in die dafür vorgesehenen und beschrifteten Behältnisse sortenrein zu sortieren.
- 4.5 Der Mieter haftet für sämtliches Leihgeschirr und kommt für Verlust und Bruch auf. Beschriftungen, Klebereste etc. sind auf all unseren Mietgegenständen verboten, gelten als Beschädigungen und werden voll in Rechnung gestellt. Bitte kontrollieren Sie das Geschirr bei Anlieferung auf Vollständigkeit bzw. Beschädigungen.
- 4.6 Beim Abhandenkommen oder bei Beschädigung sämtlichen von uns zur Verfügung gestellten Equipments / Geschirr / Bestecken haftet ausschließlich der Mieter. Der Mieter verpflichtet sich zum sofortigen Schadenersatz.

5. ZAHLUNG

- 5.1 Unsere Preise für Lebensmittel und Speisen enthalten die zurzeit gültige MwSt. von 19 %.
- 5.2 Nach Erhalt der Rechnung zahlen Sie per Überweisung auf unser Konto. Das Zahlungsziel beträgt 7 Tage.

6. ALLGEMEINES STAND 01/2023

- 6.1 Die hier aufgeführten Geschäftsbedingungen betreffen die Leistungen der Banach Getränke Team. Die Banach Getränke Team ist ausschließlich Dienstleister im Bereich des Catering (Speisen und Getränke inklusive dazugehöriger Logistik) und behält sich vor, für weitere Vertragsleistungen externe Anbieter mit einzubeziehen. Die einzelnen Positionen werden bei unseren Partnern zur Angebotserstellung abgefragt, sind jedoch teilweise nicht reservierbar und somit nur nach tagesgleicher Verfügbarkeit buchbar.
- 6.2 Sollten Sie für Ihre Veranstaltung Servicepersonal bestellt haben werden wir beim Buffet ein bisschen mehr auswerten, damit Diese sich auch Speisen vom Buffet nehmen können. Denn oftmals sind die Arbeitszeiten sehr lang und es ist uns wichtig, dass unser Servicepersonal sich wohlfühlt und einen guten Job am Gast leisten kann.
- 6.3 Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Rechtsgeschäfte der Banach Getränke Team, Alte Bottroper Str. 54, 45356 Essen.
- 6.4 Sollten von diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende oder ergänzende Regelungen vereinbart werden, so bedürfen diese der schriftlichen Zustimmung des Unterzeichners bzw. Geschäftsinhabers. Abweichende Regelungen, die der Geltung von Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Banach Getränke Team widersprechen, sind ausgeschlossen.
- 6.5 Unsere Angebote sind unverbindlich und bis zur schriftlichen Auftragsbestätigung durch uns, in keinem Punkt bindend.
- 6.6 Sollten Sie eine von uns bestätigte Leistung stornieren müssen, so fallen folgende Storno-Gebühren an:
- bis 14 Tage vor Liefer-/Leistungsstermin 20 % des Brutto Auftragswertes
 - bis 7 Tage vor Liefer-/Leistungsstermin 50 % des Brutto Auftragswertes
 - ab 4 Tage vor Liefer-/Leistungsstermin 80 % des Brutto Auftragswertes
- Die Stornierung muss schriftlich per Post, E-Mail oder Fax erfolgen, dabei ist der Stichtag der Stornierung das Eingangsdatum.