



Veranstaltungen & Catering
2020





FINDEN WAS MAN SUCHT

GRUßWORT	Seite 3
LOCATIONS	Seite 4 bis 6
EMPFANGSGETRÄNKE UND HÄPPCHEN	Seite 7
MENÜVORSCHLÄGE	Seite 8 bis 9
HOCHZEITSPAUSCHALEN	Seite 10 bis 11
DIE WEINAUSWAHL	Seite 12 bis 13
GETRÄNKEAUSWAHL	Seite 14
GRILLBUFFET	Seite 15
EXTRAS	Seite 16
DAS TEAM VON GOLDEN TASTE	Seite 17
CATERING	Seite 18
TAGUNGEN	Seite 19
AUSWAHLKARTE MITTAGS	Seite 20
BUSINESS LUNCH	Seite 21 bis 23
STEAKTASTING	Seite 24 bis 25
AGB'S	Seite 26

IHRE VERANSTALTUNG: HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WELT VON GOLDEN TASTE

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen kurzen Überblick über unsere Veranstaltungsmöglichkeiten geben. Wir von GOLDEN TASTE legen den Schwerpunkt auf qualitativ hochwertige Speisen und Getränke, da nur hochwertige Zutaten unseren Anspruch an ein erfolgreiches Catering gerecht werden.

Unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen und das Tag für Tag mit hohem Einsatz. Dazu gehört auch, mit möglichst regionalen Produkten zu arbeiten, die höchsten Ansprüchen genügen und mit diesen Produkten respektvoll und professionell umzugehen. Im Fokus unserer Arbeit ist Ihre Veranstaltung und der damit verbundene Erlebniswert. Denn das ist, was Ihnen wie auch Ihren Gästen am Ende in Erinnerung bleibt.

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen.



DIE GENUSSWELT:

Zentral gelegen, nur 3 Minuten vom Hamburger Rathaus entfernt, befindet sich unsere Eventlocation rund ums Thema Genuss. Hier veranstalten wir Kochevents, Kochkurse, Presseevents oder Veranstaltungen jeglicher Art. Die Location zeichnet sich durch ihre nicht alltägliche Innenarchitektur, bei der darauf geachtet wurde, Naturmaterialien wie Holz und Stein mit urbanen Elementen wie Aluminium und Glas zu verbinden. Technisch sind wir auf dem neusten Stand mit Top Geräten von der Firma Miele. Unsere Veranstaltungen werden von unseren Profiköchen mit Leidenschaft und Witz durchgeführt. Genießen sie in einer gemütlichen Runde die Leckereien bei einem guten Glas Wein und stöbern Sie durch unsere Genusswelt.

Ort: City, Hamburg

Personenzahl: bis 70 Gäste

DAS ALSTERLOFT:

Das AlsterLoft ist die Location für etwas Außergewöhnliches. Nicht nur die tolle Lage, sondern auch das Designkonzept ist einzigartig. Ausgestattet ist die Location mit neuester Sound- und Videotechnik und natürlich auch mit einer modernen Küche mit allen Raffinessen der aktuellen Technik. Das Loft mit großer Dachterrasse war ehemals ein Druckereigebäude aus dem 19. Jahrhundert und liegt zentral in einem Hinterhof. Es eignet sich für TV Aufnahmen, Fotoshootings, Tagungen oder tolle Kochabende mit Wein- oder Whisky Tastings. Freuen Sie sich auf einen neuen Stern am Location Horizont in Hamburg.

Ort: Hohenfelde

Personenzahl: bis 20 Gäste





DIE DACTERASSE: PERFEKT FÜR IHREN EMPFANG!

Ohne Frage ist Hamburg eine der schönsten Städte weltweit. Erkundet man die Stadt vom Boden aus, entdeckt man schnell wie besonders und vielfältig diese Großstadt ist. Von oben betrachtet, ist sie mehr als nur atemberaubend! Unsere schöne Dachterrasse empfiehlt sich für diejenigen, die Ihren Gästen bei einer Feier einen unvergesslichen Ausblick bieten möchten.

Ort: City, Hamburg

Personenzahl: bis 10 Gäste

ZUR BEGRÜSSUNG ANSTOßEN

Eine gelungene Veranstaltung beginnt stets mit einem Empfang. Dies ist der Moment, in dem der Gastgeber seine Gäste begrüßt und das Event würdevoll einleitet.

Prosecco	pro 0,75l Fl.	21,00 € netto
Hugo	pro Glas	7,90 € netto
Aperol Spritz	pro Glas	7,90 € netto
Kevino Sprizz	pro 0,75l Fl.	29,00 € netto
Champagner Drappier	pro 0,75l Fl.	79,00 € netto
Carte d'Or Brut		



Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.

HÄPPCHEN ZUM ANKOMMEN

Für einen entspannten Einstieg in Ihre Veranstaltung empfehlen wir Ihnen ein paar kleine und schön angerichtete Häppchen. Diese können klassisch oder auch als Flying Buffet serviert werden. Tipp: kalkulieren Sie mit 3 bis 5 Teilen pro Person.

Kanapee	Stückpreis 2,40 € netto
Brötchenhälfte	Stückpreis 2,70 € netto
Gourmetschnitte	Stückpreis 3,20 € netto
Wrap verschiedene Sorten	Stückpreis 4,20 € netto
Hausgemachte Quiche	Stückpreis 2,50 € netto
Hausgemachter Strudel	Stückpreis 2,50 € netto
Rohkoststick mit Dip	Stückpreis 4,90 € netto
Lachstatar auf Crostini	Stückpreis 3,90 € netto
Ziegenkäse karamellisiert mit Birnen Chutney	Stückpreis 3,00 € netto
Hamburg City Burger (4 Viertel)	Stückpreis 4,90 € netto

Gerne lassen wir Ihnen auf Anfrage eine noch breiter gefasste Auswahl zukommen!



MENÜS: MIT STIL GENIESSEN

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü. Dazu finden Sie hier ein paar leckere Vorschläge. Alternativ berät Sie unser Küchenchef gerne:

3 GANG MENÜ

Gebratenes Ziegenkäse-Sandwich auf Artischokensalat /
Rosa pochierte Salzwiesen Lammkeule an geschortem
Chicorée und bunten Kartoffelsalat/ Rote-Grütze
Süppchen mit Buttermilch-Nocken und Haferstängel

Zum Preis von 29,90 € netto ab 10 Personen

4 GANG MENÜ

Enten-Eisbein in eigenen Gelee mit Remouladensauce und
Kartoffelsalat / Chowder mit Grünschalensmuscheln,
Kartoffeln, Pancetta und kleinen Kräuterstrudel / Gegrillter
Seeteufel mit scharfen Rhabarber, Kopfsalat in Rahm und
Knusperkartoffel / Süße Feigenpizza mit Honig-Ricotta und
Rosmarin

Zum Preis von 34,90 € netto ab 10 Personen

MENÜS: MIT STIL GENIEßEN

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü. Dazu finden Sie hier ein paar leckere Vorschläge. Alternativ berät Sie unser Küchenchef gerne:

5 GANG MENÜ

**Knusprige Sardinen mit gebratenen Blumenkohl-
Artischocken Gemüse / Schwarzes Risotto mit scharf
angebratenen Calamaretti / Johannisbeere-Ahorn-Sorbet
/ Pfifferlings-Crepinettes von der Poularde auf Karamell-
Schwarzwurzeln mit Brezel-Knödel / Gebackener
Ziegenkäse mit Thaibasilikum in Wan Tan an Pflaumen
Chutney**

Zum Preis von 39,90 € netto ab 10 Personen

6 GANG MENÜ

**Amuse bouche / Kalbstafelspitz mit Buchenpilze
Vinaigrette und Mizuna-Salt / Ramen-Nudeln mit Awase-
Miso Jakobsmuscheln und Pak Choi / Hamburg City Mule
Sorbet / In Malzbier geschmort Rippen,
Schneidebohnen und Knödel / Schokobiskuit-
Vanillecreme-Bits mit Rum und Espresso verfeinert**

Zum Preis von 44,90 € netto ab 10 Personen

G&T



HOCHZEITSPAUSCHALEN: ENTSPANNT HEIRATEN!

PAUSCHALE 1

Getränkepauschale von 17 bis 1 Uhr des Folgetages
Buffet 1 und Mitternachtssnack
Proseccoempfang
Stoffservietten und Menükarten
Hohe Kerzenleuchter und farbige Beleuchtung
Candybar und Blumendekoration

Pro Person 109,00 € netto

PAUSCHALE 2

Getränkepauschale von 17 bis 1 Uhr des Folgetages
Buffet 2 und Mitternachtssnack
Proseccoempfang
Fingerfood zum Empfang (3 Teile)
Stoffservietten und Menükarten
Hohe Kerzenleuchter und farbige Beleuchtung
Candybar und Blumendekoration

Pro Person 129,00 € netto





HOCHZEITSPAUSCHELEN: ENTSPANNT HEIRATEN!

PAUSCHALE 3

Getränkepauschale von 17 bis 1 Uhr des Folgetages
 Buffet 2 und Mitternachtssnack
 Proseccoempfang
 Stoffservietten und Menükarten
 Hohe Kerzenleuchter und farbige Beleuchtung
 Candybar und Blumendekoration

Pro Person 119,00 € netto

PAUSCHALE 4

Getränkepauschale von 17 bis 1 Uhr des Folgetages
 Buffet 3 und Mitternachtssnack
 Proseccoempfang
 Fingerfood zum Empfang (3 Teile)
 Stoffservietten und Menükarten
 Hohe Kerzenleuchter und farbige Beleuchtung
 Weiße Stuhlhussen
 Candybar und Blumendekoration

Pro Person 169,00 € netto



UNSER ANGEBOT AN WEIßWEINEN

Bergdolt-Reif & Nett Creation Weisswein trocken	0,75l	31,00 € netto
WEBER, BADEN Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“	1l	31,00 € netto
Hörner Sauvignon Blanc Steinbock	0,75l	42,00 € netto
SECKINGER, PFALZ Riesling „Vom Löss“, trocken	0,75l	42,00 € netto
SECKINGER, PFALZ Grauburgunder Buntsandstein, trocken	0,75l	42,00 € netto
Von Winning Chardonay II	0,75l	52,00 € netto
Riesling	0,75l	42,00 € netto

UNSER ANGEBOT AN ROTWEINEN

CIELO E TERRA 2018 Maestro Primitivo Puglia IGT	0,75l	33,00 € netto
Cantine di San Marzano Tratturi Puglia	0,75l	45,00 € netto
Casa Rojo Enemigo Mio Garnacha	0,75l	54,00 € netto



GETRÄNKE: FÜR EINEN RUNDUM SCHÖNEN ABEND

Für Ihre Veranstaltung steht Ihnen eine breit gefasste Getränkeauswahl zur Verfügung. Sollten Sie darüber hinausgehende Wünsche haben, erfüllen wir Ihnen diese gerne. Die Standardauswahl in unseren Veranstaltungsräumen ist die folgende:

Flasche Premium Bier (Ratsherrn)	0,33l	4,20 € netto	Digestive	2 cl	6,50 € netto
Weizenbier (Alk./Alkoholfrei)	0,5l	5,20 € netto	(Helbing Kümmel, Tequila, Ramazotti, Jägermeister)		
Craft Beer	0,33l	6,90 € netto	Digestive Reserve	2 cl	8,50 € netto
Espresso	Tasse	3,90 € netto	(Kyle's Rum, Kyle's Vodka, Kyle's Rum 12 Jahre, Taliker Skie 10 Jahre, Gentelmans Jack, Grappa Chardonnay, Grappa di Barolo, Alte Williamsbirne)		
Espresso doppio	Tasse	4,90 € netto	Digestive XO	2 cl	9,50 € netto
Espresso Macchiato	Tasse	4,50 € netto	(Calvados S.P.D.O., Connemara, Grappa Baric di Poli, Don Papa Rum, Calvados Daron XO Pays D'ange, Calvados Grand salage, William Christ)		
Cappuccino	Tasse	4,50 € netto	Longdrink	0,4l	12,50 € netto
Latte Macchiato	Tasse	4,90 € netto	Longdrink Reserve	0,4l	14,50 € netto
Café CremaTasse	3,90 € netto		Longdrink XO	0,4l	16,50 € netto
Flasche Tafelwasser (still&sprudel)	1l	4,90 € netto			
Softs	0,3l	3,90 € netto			
Versch. Sorten					

GRILLEN AUF DER DACHTERASSE:

Hat man eine große Terrasse zur Verfügung, möchte man diese natürlich auch zum Grillen nutzen.

Vorspeisen

Coleslaw

Ikarimi-Lachs mit Spicy-Gurken-Fenchel-Salat

Gegrillter Kartoffelsalat mit Kürbiskernmayo und Brunnenkresse

Grill

Kleine Gemüsespieße

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Süßkartoffelstampf mit Marshmallow gratiniert

Gefüllte Spitzpaprika mit Feta

BBQ Maiskolben mit Spicy Butter

Geräucherte Hochrippe mit gegrillten Selleriepüree

DIY Kräuterbratwürste (Privatkurse oder Firmenevents)

Gegrillter Miso –Lachs

Pulled Lamb

Dessert

Flammierte Ananas mit Sauerrahmeis

Gegrillte Banane an Toffee Mousse

Preis pro Person 39,90 € ab 20 Personen 45,99 netto



EXTRAS:

Unsere Räumlichkeiten bieten eine angenehme Atmosphäre und eine hohe Aufenthaltsqualität. Dank Ihrer Wandelbarkeit, lassen sich diese optimal auf Ihre Bedürfnisse anzupassen und sind mit den folgenden Extras kombinierbar:

Individuelle Menükarten	pro Stück	6,90 € netto
Hohe Kerzenleuchter	pro Stück	9,90 € netto
Farbige Beleuchtung	pro Spot	19,90 € netto
Stoffservietten gefaltet	pro Stück	2,95 € netto
Stuhlhussen (weiß)	pro Stück	6,90 € netto
Beamer/ Leinwand	pro Stück	200,00 € netto
Flipchart (mit Papier)	pro Stück	42,00 € netto
Mikrofon mit mobilem Lautsprecher	pro Stück	50,00 € netto
Mitternachtssnack „Die Currywurst“	pro Stück	6,90 € netto
Candybar	pro P.	5,90 € netto
Korkgeld	pro P.	8,50 € netto

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.

Weitere Dienstleister wie DJ's, Bands, Hochzeitsbäcker, Floristen und Kleinkünstler empfehlen wir Ihnen gerne. Hierbei schließen Sie bitte die entsprechenden Verträge selbst.



DAS TEAM: UNSER ASS IM ÄRMEL!

Kochen auf hohem Niveau braucht in erster Linie Teamwork, in einer guten Küche muss ein Rad ins Andere greifen. Unser motiviertes, kompetentes und freundliches Team betreut Ihre Veranstaltung gern umfassend.

Bei uns können Sie bis in den frühen Morgen feiern und genießen. Wir berechnen lediglich nach Ablauf des Events, pro angefangene Stunde 39,00 € netto für jeden Mitarbeiter vor Ort und 290,00 € netto für die Location.





WIR KOMMEN AUCH ZU IHNEN!

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Eventplanung. Unabhängig davon, ob die Feier zu Hause, in Ihrer Firma oder in einer anderweitigen Location Ihrer Wahl stattfindet, wir beraten Sie bestmöglich. Sämtliches Equipment wie z.B. Geschirr, Besteck oder eine mobile Küche können Sie über uns anfragen.

Unsere Kapazität im Catering deckt Veranstaltungen bis zu 500 Personen/ Tag ab.

Unsere Mitarbeiter sind auch für Sie buchbar:

Spülkraft	29,00 € netto / Std.
Servicekraft	39,00 € netto / Std.
Koch	39,00 € netto / Std.
Küchenchef	39,00 € netto / Std.

TAGUNGEN

Entscheidet man sich dafür, außerhalb seines gewohnten Terrains zu tagen, ist eine angenehme Atmosphäre essentiell. Schließlich entstehen gute Ideen nur in einer guten Umgebung und natürlich mit dem nötigen Equipment wie auch Verpflegung.

Nutzen Sie gerne unsere Tagungspauschale bestehend aus:

- Energiekosten
- Umbau der Bestuhlung
- Tischwäsche
- Endreinigung
- Alkoholfreie Konferenzgetränke
- Beamer und Leinwand
- Flip Chart
- Moderationskoffer
- Kostenfreiers W-LAN

19,90 € pro Person ab einer Personenzahl von 12 bis 39 Personen.

12,90 € pro Person ab einer Personenzahl von 40 bis 70 Personen.



Extras für Ihren Ablaufplan

- Kaffeepause mit Obst und belegten Brötchenhälften
9,90 € netto p.P.
- Kaffeepause mit Obst und Plundergebäck
9,90 € netto p.P.
- Lunch nach Auswahlkarte (inkl. Alkoholfreien
Getränken)
15,90 € netto p.P.

Sie haben noch weitere Wünsche? Dann sprechen Sie uns gerne an!

AUSWAHLKARTE MITTAGS

Für Ihre Lunchpause bieten wir Ihnen gern folgendes an:

- Currywurst mit Pommes und selbstgemachter Sauce
- Hausgemachte Pizza Mozzarella
- Hausgemachte Spaghetti „Arrabiata“
- Hausgemachte Spaghetti „Carbonara“
- Hausgemachte Spaghetti „Bolognese“
- Penne Gorgonzola mit gerösteten Pinienkernen
- Penne mit gebratenen Champignons und Hähnchenbrust in Sahnesauce
- Penne Sprinat mit Mozzarella
- Ceasars Salad natur (oder mit Hähnchenbrust) mit Croutons und Ceasar Dressing
- Gelbes Thai Gemüsecurry

Für die Lunchpause berechnen wir inkl. der alkoholfreien Getränke 13,90 € netto pro Person.



BUSINESS LUNCH - BUFFET

Mit den verschiedenen Büffetvarianten in SMALL MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.
Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

Buffet – SMALL

VORSPEISE

Tomate Mozzarella mit Pinienkernpesto
und frischen Basilikum

Karotten-Orangensalat
ODER

Kartoffelcremesuppe mit Speckluft

HAUPTGANG

Kräuter Risotto an Ratatouille Gemüse und
Parmesanschaum

Hühnerblankett von der Maispoularde mit
Butterreis und glasierten Möhren

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit
Hausgemachter Vanillesauce

Preis pro Person **24,50 € netto exkl. Lieferung**

Buffet – MEDIUM

VORSPEISE

Karamellierter Ziegenkäse auf Raukesalat,
Kürbis-Senf-Dressing und Apfel Chutney

Ciabatta Salat mit bunten Tomaten und
knackigen Nüssen

Gelbe Paprikasuppe mit Lauchzwiebel

HAUPTGANG

Zweierlei Fischfilet in milder Senfsauce auf
Karpfern-Kartoffeln aus dem Ofen und
sautierten Spitzkohl

Rinderstreifen in grüner Pfeffersauce auf
Kräuterbandnudeln und confierten
Kirschtomaten

DESSERT

Tonkabohnen Creme Brulée aus dem Glas

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Preis pro Person **37,50 € netto exkl. Lieferung**

Buffet – LARGE

VORSPEISE

Dreierlei Vorspeisenvariation

Weißer Tomatensauce mit Tomatencroutons

Involtini vom Iberico mit Steinpilzfarcen an
Sherry Sauce

HAUPTGANG

Gebratener Kabeljau in Safransauce
geschmorten Champagnerkraut

Buntes Pfannengemüse an
Rosmarinkartoffeln und Gewürzreis

DESSERT

Tiramisu aus dem Glas

Mousse au Chocolat

Mascarpone Trifle mit frischen Früchten und
Mangotopping

Preis pro Person **44,90 € netto exkl. Lieferung**



BUSINESS LUNCH - MENÜ

Mit den verschiedenen Menüvarianten in SMALL MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.
Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

Menü – SMALL

HAUPTGANG

Bunter Beten Salat mit Kräutervinaigrette und
Sauerteig-Crostini
ODER

Bahaat Ossobucco vom Milchlamm mit
Auberginen Mus Fenchel und Tomatenpolenta

DESSERT

Ananas-Bananencrumble mit Zitronen-
Thymianluft

Preis pro Person **19,90 € netto exkl. Lieferung**

Menü – MEDIUM

VORSPEISE

Gebratenes Ziegenkäse-Sandwich auf
Artischockensalat

Spargelsuppe mit Kopfsalat-Klößchen und Erbsen

HAUPTGANG

Glasierter Schweinebauch auf geschmolzenen
Mangold mit Süßkartoffelchips

Sauerbraten vom Hirschrücken in Schokoladen-
Holunder-Sauce mit geschmortem Chicorée und
Buchweizenknödel

DESSERT

Napfkuchen an Orangencremesauce mit Sauerkirschen
und Zedernkernen

Preis pro Person **34,50 € netto exkl. Lieferung**

Menü – LARGE

VORSPEISE

Kalbszunge in Kräuter-Ayran-Sauce mit
Schneidebohnenalat

Ravioli mit Büffelmozzarella in weißer
Tomatensauce mit gebackenen Basilikum

HAUPTGANG

Sous-Vide Jungschweineschulter mit Knoblauch
und Zimt an Schwartenchip auf Wirsinggemüse

Beinscheibe vom Rind in Rotwein und Knoblauch
geschmort auf Röstbrot

Kalbsroulade, gefüllt mit Coppa und Zedernkernen
auf Erbsenpüree mit Knusperkartoffeln

DESSERT

Apfel-Kürbis Gratin mit Walnusseeis und knusprigen
Limettentalern

Clafoutis vom Brombeeren mit Frischkäseis

Preis pro Person **44,50 € netto exkl. Lieferung**



STEAKTASTING: KEV'S MASTERCLASS!

Bei Kev's MASTERCLASS geht es richtig zur Sache. Sie sind schon ein ambitionierter Hobbykoch oder lieben es, sich auf höchstem Niveau verwöhnen zu lassen? Dann sind Sie genau richtig beim neuen Premium Kochevent von und mit Kevin von Holt.

Es ist eine Sache des Respekts und der Überzeugung: Wir zerteilen und verarbeiten meist ein komplettes Tier und servieren es dann mit der Ernte der Region in der jeweiligen Saison. Sie werden überrascht sein, welche erstklassigen Gerichte sich aus den vermeintlich nicht so hochwertigen Teilen des Tieres zubereiten lassen und welche Stücke zu Unrecht in Vergessenheit geraten sind. Hier können Sie viel Hintergrundwissen zum jeweiligen Produkt lernen aber auch zusammen mit dem Profi und wechselnden Erzeugern/Züchtern selbst Hand anlegen und ins Gespräch kommen.

199,00 € brutto pro Person beinhaltet das Menü sowie Champagner, Rot- & Weißwein, Bier, Softs & Wasser, Kaffeespezialitäten



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. BERECHNUNGSGRUNDLAGE

Für die Berechnung der Küchenleistung (Anzahl der Menüs oder am Buffet teilnehmenden Personen) legen wir die uns mitgeteilte Personenzahl zugrunde. Spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung ist durch den Veranstalter die genaue Personenzahl zu bestätigen.

2. PREISANGABE

Unsere Preise sind Nettopreise in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer nicht enthalten ist.

3. ANZAHLUNG

Es ist spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungstag eine Anzahlung von 60% des kalkulierten Veranstaltungspreises zu entrichten. Bankverbindung und Verwendungszweck können Sie aus Ihrer Rechnung entnehmen.

4. RECHNUNG/ ZAHLUNGSZIEL

Unsere Anzahlungsrechnungen sind spätestens 14 Tage vor Veranstaltung zu begleichen. Die Schlussrechnung erhalten Sie nach Ihrer Veranstaltung. Das Zahlungsziel beträgt hierfür 7 Tage.

5. STORNIERUNGEN

Unsere vollständigen AGB's inkl. Stornierungsgebühren erhalten Sie erstmalig mit Zusendung des Angebotes.

6. ÄNDERUNGEN SIND VORBEHALTEN

