



Sehr geehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns, dass Sie für Ihre Feier oder Ihre Veranstaltung unser Haus gewählt haben. Um Ihnen die Planung zu erleichtern, überreichen wir Ihnen eine Zusammenstellung unserer Menüvorschläge für Veranstaltungen. Gerne sind wir bereit auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und Sie persönlich zu beraten.

Sollte sich an den mit uns geschlossenen Vereinbarungen etwas ändern, teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit, damit wir Ihre Wünsche entsprechend berücksichtigen können. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber eingehen. Dazu finden Sie im Anhang unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir Ihnen auf Wunsch auch gerne aushändigen.

Sollten Sie noch Fragen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir werden alles daransetzen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung zu Ihrer Zufriedenheit gelingt.

Ihr Team vom Casino Ellwangen

**OASE Casino Ellwangen
Reinhardt-Kaserne
Hohenstaufenstraße 2/1
73479 Ellwangen (Jagst)**

**Fon: +49 (0)7961 94-1851
E-Mail: Info@OASE-Ellwangen.de
Web: www.OASE-Ellwangen.de**

Geschäftsführung: David Wurg

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

Zum Empfang reichen wir Ihnen ein Glas Sekt, wahlweise gemischt mit Orangensaft, oder nur Orangensaft

Am Buffet steht für Sie bereit:

Filterkaffee, Tee und Milch

Cornflakes, Müsli und verschiedene Joghurts
Konfitüren, Nutella und Honig

Rührei mit Räucherspeck
Partyfrikadellen

diverser Aufschnitt
Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
verschiedene Käsesorten

pro Person 13,90 €

Standartfrühstück (ab 2 Personen)

Filterkaffee, Tee und Milch

Cornflakes, Müsli und verschiedene Joghurts
Konfitüren, Nutella und Honig

Verschiedener Aufschnitt und Käse

1 Glas Orangensaft
1 gekochtes Ei

pro Person 6,90 €

mit Rührei oder Spiegelei pro Person 1,50 € mehr

Unsere Getränkepauschale I

- Sektempfang, Sekt mit Orangensaft oder Orangensaft
- Qualitätsweine aus unserem Angebot
- Sekt
- Radeberger Pils vom Fass
- Schöfferhofer Weizen vom Fass oder Flasche
- Wasseralfinger
- alle alkoholfreien Getränke aus unserem Sortiment
- Filterkaffee und Tee
- 1 Digestiv nach Wahl (2cl)

pro Person 30,00 €

Unsere Getränkepauschale II

- Qualitätsweine aus unserem Angebot
- Radeberger Pils vom Fass
- Schöfferhofer Weizen vom Fass oder Flasche
- Wasseralfinger
- alle alkoholfreien Getränke aus unserem Sortiment
- 1 Digestiv nach Wahl (2cl)

pro Person 22,00 €

Unser all Inklusiv Angebot gilt ab dem Eintreffen der Gäste über einen Zeitraum von sieben Stunden. Die Getränkepauschale kann zu allen Menüvorschlägen oder Buffets dazu gebucht werden.

Bitte beachten Sie:

**Die folgenden Menüs können ab 20 Personen gebucht werden,
die Buffets ab 30 Personen**

Menüvorschlag 1

Hochzeitssuppe

Bratenplatte mit Rinder-, Puten- und Schweinebraten
Rahmsoße, Gemüseplatte der Saison,

Kroketten und Butterspätzle

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

pro Person 27,50

Menüvorschlag 2

Räucherschinken an Honigmelone

gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Pute, Rotweinsoße,
gebratene Champignons und Zwiebeln, Gemüse der Saison,
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelecken

Himbeer – Mascarpone – Crème

pro Person 29,50 €

Menüvorschlag 3

Kartoffel – Lauchrahmsuppe

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste,
Calvadossoße, Gemüse der Saison
Butterspätzle und Röstitaler

Schwedeneisbecher

pro Person 28,50 €

Menüvorschlag 4

Soljanka

Rinder- und Schweinebraten, Rotweinsoße
Apfelrotkohl und Speckbohnen,
Butterspätzle und Kroketten

Rote Grütze und Vanillesauce

pro Person 25,50 €

Menüvorschlag 5

Champignoncremesuppe

Hähnchenbrust im Speckmantel, Käsesoße
Tomaten – Zwiebelgemüse
und Bandnudeln

Joghurteis mit frischen Früchten

pro Person 25,50 €

Menüvorschlag 6

Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen

Bandnudeln mit Gemüsebolognese,
Auberginen – Zucchini Lasagne

marinierter Obstsalat mit veganer Sahne

pro Person 25,90 €

Buffetvorschlag 1

warmer Teil

Marinierter Spießbraten mit herzhafter Zwiebelsoße
Partyschnitzel und Partyfrikadellen
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln und Butterspätzle

kalter Teil

Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilets
gemischte Schinkenplatte mit Melone und Spargel
Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

pro Person 24,50 €

Buffetvorschlag 2

Suppe

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, in der Terrine am Tisch serviert

warmer Teil

Marinierter Spießbraten mit Rotwein – Zwiebelsoße,
Putengeschnetzeltes in Curry – Fruchtsoße
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Butterspätzle und Kartoffelkroketten

kalter Teil

Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilets,
roter und weißer Heringssalat, Krabbencocktail,
gemischte Schinkenplatte mit Melone und Spargel,
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße,
Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings,
Käseplatte, Baguette und Butter

Dessert

marinierter Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 29,90 €

Buffetvorschlag 3

Suppe

klassische Hochzeitssuppe, in der Terrine am Tisch serviert

warmer Teil

Rinder-, Schweine und Putenrollbraten mit Rahmsoße
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln und Butterspätzle

kalter Teil

französische Käseplatte, Baguette und Butter
Gourmet – Räucherfischplatte, Kräuterquark, Obstkorb
Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert

Mousse au chocolate

pro Person 30,90 €

Buffetvorschlag 4

am Tisch serviert

Bruschetta

warmer Teil

Tranchen vom Schweinefilet auf Tomaten – Zwiebel – Gemüse

Rindersteaks überbacken mit Pesto und Parmesan

Hähnchenbrust im Speckmantel auf Ratatouille

Käsesoße, Bandnudeln, Kartoffelecken und

Rosmarinkartoffeln

kalter Teil

Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings

italienische Salami und Schinken, Tomate – Mozzarella

Ciabatta und Butter

Dessert

Himbeer – Mascarpone – Crème

pro Person 37,50 €

Schnitzelbuffet

verschiedene Schnitzel vom Schweinerücken und von der Pute

Zwiebli, Elsässer, Jäger- und Zigeuner Art

Bratkartoffeln, Butterspätzle und Kroketten

1 Jägermeister 2cl

pro Person 21,90 €

..oder vielleicht ein rustikales Büffet?

Burgunderschinken und zarter Putenbrustbraten
mit Rahmsauce, Ananaskraut, Käsespätzle, Kartoffelgratin

und anschließend einen Obstbrand aus unserem Angebot

Als Dessert:

Vanilleeis mit heißen Zimtzwetschgen oder Schattenmorellen

18,90 €

erweitert mit:

Krautsalat, Kartoffelsalat,
Matjes in Sahnesauce,
gemischte Schinkenplatte,
Partyschnitzel, kleine Hackfleischküchle
rustikales Käsebrett mit Butter und gemischtem Brotkorb

+ 12,90 €

oder erweitert mit:

großem Salatbuffet,
Wacholdergeräucherten Forellenfilets,
geräuchertem Fjordlachs, Sahnemeerrettich,
Schinkenspezialitäten, Poulardenbrust an Waldorfsalat,
Französische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen,
gemischter Brotkorb und Butter

+ 15,90 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die gastronomischen Einrichtungen der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung in der Bundesrepublik Deutschland e.V. (EAS)

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle gastronomischen Lieferungen und Dienstleistungen in Einrichtungen der EAS, sowie für deren Vorbestellungen und Lieferungen "außer Haus". Eventuell abweichende Geschäftsbedingungen der Vertragspartner sind, sofern wir sie nicht schriftlich anerkennen, für uns unverbindlich.

Grundlage unserer Rechnungserstellung sind die jeweils gültigen Speise- und Getränkekarten, ggf. in Verbindung mit der von beiden Vertragsparteien erstellten und unterzeichneten "Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung".

Nebenleistungen, die und vom Veranstalter in Auftrag gegeben wurden und nicht ausdrücklich im Menüpreis enthalten sind, werden extra berechnet. In den "Bankett- und Veranstaltungsvereinbarungen" werden diese Nebenleistungen vorab verbindlich vereinbart und soweit möglich kalkuliert.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von z.Z. 19% bei Veranstaltungen die im Haus stattfinden und 7% bei "außer Haus Lieferungen" enthalten ist.

Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter grundsätzlich direkt mit den betreffenden Agenturen oder Künstlern abgerechnet. Abweichungen von dieser Regelung sind in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ schriftlich zu fixieren. Dafür notwendige Geldmittel sind uns stets im Voraus vor einer verbindlichen Bestellung der Fremdleistung zur Verfügung zu stellen.

Eventuell anfallende GEMA-Gebühren werden je nach der getroffenen Regelung entweder von uns abgerechnet und dem Veranstalter in Rechnung gestellt oder vom Veranstalter selbst mit der GEMA abgerechnet. Im letzteren Fall muss uns ein Nachweis eingereicht werden, der uns von Leistungen in dieser Hinsicht freistellt.

Wird bei Vorbestellungen mit „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ eine Vorauszahlung von 50% der Rechnungssumme vereinbart, ist Diese spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Geht die Vorauszahlung nicht fristgerecht ein, kommt der Veranstaltungsvertrag nicht zustande und entbindet uns von den getroffenen Absprachen.

Im Falle einer Stornierung einer "Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung" kann der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet werden. Dazu kommen Ausfallkosten für einen entgangenen Getränkeverzehr der Gäste mit bis zu 10,00 € pro Person.

Sollte in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung keine anderslautenden Regelung getroffen sein, gilt für die Rechnungsstellung die letzte vom Veranstalter gemeldete-, mindestens die anwesende Personenzahl. Die Personenzahl kann durch den Veranstalter bis 48 Std. vor Veranstaltungsbeginn korrigiert werden.

Unsere Rechnungen sind ohne Abzug, innerhalb von 14 Tagen zu zahlen.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber uns gegenüber gesamtschuldnerisch.

Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung die Sicherheit, den Ruf oder die moralischen Verpflichtungen unseres Hauses als kirchliche Einrichtung oder unserer Gäste zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vor.

Sollte sich nach Vertragsabschluss herausstellen, dass der Vertrag festgelegte Veranstaltungszweck vorgeschoben wurde, um den eigentlichen Zweck zu verschleiern (z.B. extremistische Musikveranstaltungen), steht uns ein sofortiges Rücktrittsrecht zu. Schadenersatzansprüche entfallen.

Festgestellte Mängel muss der Veranstalter, ebenso wie der gelegentliche Gast im Restaurantbereich, sofort nach Feststellung beim Geschäftsführer oder dessen Vertreter reklamieren und Abstellung der Mängel zulassen. Abhilfe kann durch Nachbesserung oder Preisnachlass erfolgen. Eine Mängelrüge nach Verzehr der gelieferten Produkte unserer Einrichtung bleibt unwirksam.

Gerichtsstand ist der Sitz der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung in der Bundesrepublik Deutschland e.V. in Berlin