



*Grammophon
events*

Sehr geehrter Gast,

wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse am Grammophon Events und freuen uns, dass Sie Ihre Feierlichkeit bei uns im Hause ausrichten möchten.

Unsere Bankettmappe soll Ihnen einen Überblick über die diversen Möglichkeiten einer Veranstaltung im Grammophon geben.

Neben allgemeinen Informationen haben wir einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt.

Unsere Kombinationen sollen Ihnen zur Anregung dienen. Sie können sie unverändert, aber natürlich auch nach Ihren Wünschen variiert, bestellen.

Selbstverständlich werden wir für Ihren Anlass unser Möglichstes tun, damit Ihnen und Ihren Gästen die Festlichkeit in bester Erinnerung bleibt.

Ihre besonderen Wünsche zur Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen. Vereinbaren Sie doch am besten gleich einen Termin.

Wenn Sie weitere Einzelheiten erfahren möchten, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

*Aytekin Kilic
Betriebsleiter*

*Telefon : 01520 35 730 64
Email : info@grammophon-dortmund.de*

*Hasan Dere
Inhaber*

*Telefon : 01512 3566500
Email : info@grammophon-dortmund.de*

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Grammophon Restaurant & Events

Buffetauswahl

Salatvariationen und verschiedene Vorspeisen

(Bunte Salate, Tomaten, Gurken, Feldsalat mit verschiedenen Dressings, Bauernsalat, Salat Caprese, Mediterranes Gemüse, Gefüllte Champignons, Artischockenherzen, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich-Dip)

Eine Suppe

Mediterrane Linsensuppe, Tomatencremesuppe, Erbsensuppe oder Hühnersuppe mit Nudeln

Drei warme Gerichte / Bitte wählen Sie aus:

*Hähnchengeschnetzeltes mediterran oder mit Curry
Paniertes Hähnchenschnitzel- Champignoncreme
Hähnchenbrustfilets - Gorgonzolarahm
Rinderhackbraten - Gemüse und Tomatenkräutersauce
Grill Frikadellen
Rinderbraten - Rotweinsauce
Boeuf Straganoff
Westfälischer Sauerbraten
Putenbraten - eigener Saft
Schlemmerfilet - Kräuterrahmsauce
Gebratene Seelachsfilet - Dillrahmsauce
Mediterrane Rindfleischpfanne - Auberginen, Paprika, Zwiebel und Kräutern
Gefüllte Auberginen - Hackfleisch - Tomatensauce
Gnocchis - Roquefortsauce
Gemüselasagne*

Drei Beilagen / Bitte wählen Sie aus:

Butterreis, Tomatenreis, Bulgur Pilav, Pfannengemüse, Ofenkartoffel, Kartoffelgratin, Kroketten, Thymiankartoffeln, Salzkartoffeln mit frischer Petersilie

Drei Nachspeisen / Bitte wählen Sie aus:

Obstsalat, Joghurt mit Walnüssen und Honig, Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Baklava, Panna Cota, Mascarpone Mousse, Himbeercreme

Preis pro Person 28,00 Euro

Getränkepauschalen

Sektempfang : **p.P. 3,50 €**

Kaffee: **p.P. 2,00 €**

Getränkepauschale 1 : Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Mineralwasser

p.P. 11,90€

Getränkepauschale 2 : Soft Getränke, Kaffee, Bier und Weine

p.P. 20,90€

Getränkepauschale 3 : Soft Getränke, Kaffee, Bier, Weine und Sektempfang

p.P. 23,90€

Getränkepauschale 4 : Soft Getränke, Kaffee, Bier, Weine, Sektempfang Smirnoff, Jim Beam und Longdrinks mit Wodka und Whisky,

p.P. 34,90€

Die Preise der Pauschalen gelten für 8 Stunden.

Getränkeauswahl

Sektempfang: Hausmarke wahlweise mit Orangensaft

Soft Getränke: Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Stilles, Wasser, Apfelschorle, Orangensaft

Bier: Kronen Pils, Weizenbier, alkoholfreies Bier

Weine: Einen Weißwein und einen Rotwein (Hausweine)

Kinderpreise

Kinder im Alter von 0-6 Jahren gratis

Für Kinder ab 7 Jahren gelten **volle** Preise

Die Preise gelten sowohl für die ausgesuchten Speisen als auch für die Softdrinks.

Extras

Hausgemachte Suppen:

Linsensuppe	3,50€ p.P.
Feurige Gulaschsuppe	4,10€ p.P.
Tomatensuppe	3,50€ p.P.
Hühnersuppe	3,90€ p.P.

Extra-Snacks

Miniputenschnitzel	4,10€ p.P.
Minifrikadellen/Köfte	4,10€ p.P.
Minipizzen/Lachmacun	4,10€ p.P.
Käseplatte mit Weintrauben und Brot	4,50€ p.P.

Canapes / Fingerfood*

mit Räucherlachs	1,50€ Stk
mit Camembert, Feigensenf	1,50€ Stk
mit Geflügel Brust	1,50€ Stk

**Wahlweise mit: Toastbrot, Schwarzbrot, Taler, Baguette*

Raummiete

Je nach Umsatz berechnen wir Raummiete.

Wichtige Infos:

Fakten

- *Max. 600 Sitzplätze im Event-Saal, 150 Sitzplätze im Restaurant*
- *Standard Tischdekoration ist inklusive*
- *Kostenlose Parkplätze, klimatisierte Räumlichkeiten*
- *Licht- und Tontechnik inklusive*
- *Stuhlhussen inklusive*

Zahlungsmodalitäten

- *Anzahlung : 50 % des Komplettpreises als Reservierung spätestens beim Vertragsabschluss*
- *Zahlung : Restsumme am Veranstaltungstag*
- *Bei Endabrechnung muss 1000 € Kautions hinterlegt werden*

Rücktritt

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung):

Bei Rücktritt des Veranstalters vom Vertrag sind folgende Zahlungen zu leisten:

- a) ab Vertragsabschlussdatum % 50*
- b) bis zu einschließlich 90 Tage vor dem Veranstaltungstermin % 70*
- c) bis zu einschließlich 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin % 75 des vereinbarten Komplettpreises.*

Der Betreiber weist den Veranstalter ausdrücklich darauf hin, dass im Falle einer Stornierung einer gebuchten Veranstaltung die %50 hohe Anzahlung keinesfalls zurückerstattet wird. Dies gilt ab Vertragsabschluss!

Der Betreiber empfiehlt dem Veranstalter, sich gegen etwaige Risiken selbst abzusichern, z.B.

durch eine Veranstaltungsversicherung.

Mitnahme von Speisen

Aus der Verordnung des Hygienegesetzes geht hervor, dass Speisen, welche Bereits an einem erwärmten Buffet bereitstanden, nicht an dritte weiter gegeben werden dürfen.