



*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 : 0171 103 73 12
Email : info@grammophon-dortmund.de*

*Hasan Dere
Inhaber*

*Telefon : 01512 356 6500
Email : info@grammophon-dortmund.de*

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Grammophon Events

Buffetauswahl

Salatvariationen und verschiedene Vorspeisen

(Bunte Salate, Tomaten, Gurken, Rucola mit verschiedenen Dressings, Bauernsalat, Salat Caprese, Nudelsalat, mariniertes, mediterranes Gemüse, gefüllte Champignons, Artischockenherzen, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich)

Eine Suppe

Mediterrane Linsensuppe, Tomatencremesuppe, Hühnersuppe mit Nudeln

Drei warme Gerichte / Bitte wählen Sie aus:

*Hähnchengeschnetzeltes mediterran oder mit Curry
Putengeschnetzeltes mediterran oder mit Curry
Paniertes Hähnchenschnitzel- Champignoncreme
Hähnchenbrustfilets – Gorgonzolasauce oder Champignoncremesauce
Rinderhackbraten - Gemüse - Tomatenkräutersauce
Grill Frikadellen
Rinderbraten - Rotweinsauce
Rindergulasch
Putenbraten - Orangensauce
Schlemmerfilet - Kräuterrahmsauce
Gebratene Seelachsfilet - Dillrahmsauce
Mediterrane Rindfleischpfanne – Auberginen – Paprika - Zwiebel - Kräutern
Gefüllte Auberginen - Hackfleisch - Tomatensauce
Gnocchis - Roquefortsauce
Gemüselasagne*

Drei Beilagen / Bitte wählen Sie aus:

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

Drei Nachspeisen / Bitte wählen Sie aus:

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

Preis pro Person 28,90 Euro

**je weitere Hauptspeise 3,00 €, Dessert 2,50 € und Beilage 2,50 €*

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. 21,90 €

Getränkepauschale 3 : Soft Getränke, Kaffee, Bier, Weine und Sektempfang
p.P. 24,90 €

Getränkepauschale 4 : Soft Getränke, Tee, Kaffee, Bier, Weine, Sektempfang, Smirnoff, Jim Beam und Longdrinks mit Wodka und Whisky,
p.P. 36,90 €

Die Preise der Pauschalen gelten für 8 Stunden.

Verlängerungsstunde für die Pauschalen kosten je nach Pauschale 3,00 € – 6,00 € pro anwesende Person. Zusätzlich berechnen wir 200 € Servicepauschale für pro angefangene Verlängerungsstunde.

Getränkeauswahl

Sektempfang: Hausmarke wahlweise mit Orangensaft

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

Bier: Kronen Pils, Weißbier, alkoholfreies Bier

Weine: Ein Weißwein und ein Rotwein
(Hausweine: Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot oder Montepulciano)

Tee&Kaffee: Filterkaffee, Schwarz-, Früchte- und Kräutertee

Kinderpreise

Kinder im Alter von 0-6 Jahren gratis

Für Kinder ab 7 – 16 Jahren gelten **volle** Preise für Buffet und Soft-Getränke

Extras

Hausgemachte Suppen:

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

Extra-Snacks Stückpreis

Miniputenschnitzel 100 gr	4,10 € p.P.
Minifrikadellen/Köfte 100 gr	4,10 € p.P.
Minipizzen/Lachmacun 100 gr	4,10 € p.P.
Käseplatte mit Weintrauben und Brot 100 gr	6,50 € 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 oder Baguette

Raummiete

Es wird je nach Umsatz berechnet.

Tischdekoration

5 Armige Kerzenständer je	10,00 €	Blumenstrauß	ab 20,00 €
Spiegel 60 cm Durchmesser je	8,00 €	Platzteller pro Person	2,00 €
1 Rose im Glas Stück	4,00 €	Stoffservietten pro Person	1,00 €

Wichtige Informationen:

Fakten

- *Max. 600 Plätze Bankett-Bestuhlung im "Grammophon Palace"*
- *Max. 300 Plätze Bankett-Bestuhlung im "Lady Grammophon"*
- *Standard Tischdekoration ist inklusive*
- *Kostenlose Parkplätze, klimatisierte Räumlichkeiten*

Bezahlung

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

Rücktritt

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

- ab Vertragsabschlussdatum % 50*
- bis zu einschließlich 90 Tage vor dem Veranstaltungstermin % 70*
- 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.