



*Sehr geehrter Gast,*

*wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse am Gramophon 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 Gramophon 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  
E-mail: [info@grammophon-dortmund.de](mailto:info@grammophon-dortmund.de)*

*Hasan Dere  
Geschäftsführender Gesellschafter*

*Telefon: 01512 356 6500  
E-Mail: [info@grammophon-dortmund.de](mailto: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  
Gegrillte Hähnchenbollen (Keule ohne Knochen)  
Putenbraten - Orangensauce  
Rinderhackbraten - Gemüse - Tomatenkräutersauce  
Grill Frikadellen  
Rinderbraten - Rotweinsauce  
Rindergulasch  
Pangasius Filet - Kräuterrahmsauce  
Gebratene Pangasius Filet – extra Dillrahmsauce  
Mediterrane Rindfleischpfanne – Auberginen – Paprika - Zwiebel - Kräutern  
Gefüllte Auberginen - Hackfleisch - Tomatensauce  
Gnocchi - Gorgonzolasauce  
Gemüselasagne*

### **Drei Beilagen / Bitte wählen Sie aus:**

*Butterreis, Bulgur Pilav, Pfannengemüse, 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 32,90 Euro**

*\*je weitere Hauptspeise 4,00 €, Dessert 3,00 € und Beilage 3,00 €*

## **Getränkepauschalen**

**Sektempfang :** p.P. 3,50 €

**Tee&Kaffeepauschale:** p.P. 3,00 €

**Getränkepauschale 1 :** Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft,  
Mineralwasser  
p.P. 13,90 €

**Getränkepauschale 2 :** Soft Getränke, Kaffee, Bier und Weine  
p.P. 23,90 €

**Getränkepauschale 3 :** Soft Getränke, Kaffee, Bier, Weine und  
Sektempfang  
p.P. 27,40 €

**Getränkepauschale 4 :** Soft Getränke, Tee, Kaffee, Bier, Weine, Sektempfang,  
Smirnoff, Jim Beam und Longdrinks mit Wodka  
und Whisky,  
p.P. 38,90 €

### **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 oder 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	4,40 € p.P.
Minifrikadellen/Köfte 100 gr	4,40 € p.P.
Minipizzen/Lachmacun 100 gr	4,40 € p.P.
Käseplatte mit Weintrauben und Brot 100 gr	6,50 € p.P.

### Canapes / Fingerfood\*

mit Räucherlachs	2,50 € Stk
mit Camembert, Feigensenf	2,50 € Stk
mit Geflügel Brust	2,50 € Stk

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

## Raummiete

Es wird je nach Umsatz berechnet.

## Tischdekoration

Spiegelbox	5,00 €	Blumenstrauß	ab 20,00 €
Spiegel 60 cm Durchmesser je	10,00 €	Platzteller pro Person	2,00 €
1 Rose im Glas Stück	6,00 €	Stoffservietten pro Person	2,00 €



## **Wichtige Informationen:**

### **Fakten**

- *Max. 500 Plätze Bankett-Bestuhlung im "Grammmophon Palace"*
- *Max. 200 Plätze Bankett-Bestuhlung im "Lady Grammmophon"*
- *Standard Tischdekoration ist inklusive*
- *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 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.*