

Gut Karlshöhe
AnsprechpartnerIn Claudia Bade
Karlshöhe 60 D
22175 Hamburg

Tagungspauschalen 2023

Die Eckdaten:

Anlass: Tagung auf Gut Karlshöhe
Veranstaltungsdatum: Montags bis Sonntag
Uhrzeit: 08:00 – 17:00
Personenzahl: 20 – 200 Personen

Voraussichtlicher Ablauf:

ab 08:00 Anlieferung Frühstück möglich
ab 12:00 Anlieferung Middach
und Kuchen möglich
ab 17:00 Abholung Equipment und Abbau

*Gern besprechen wir die
genauen Zeiten gemeinsam im
Rahmen der Detailplanung mit
euch.*

Hobenköök Catering



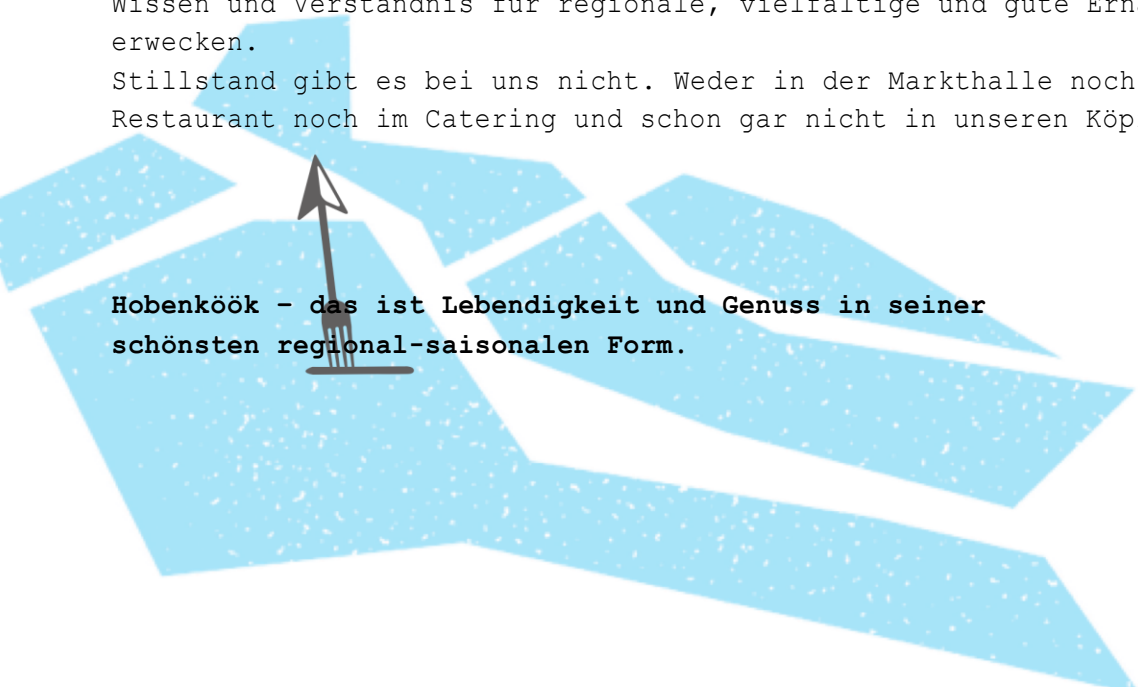
Pur, ganzheitlich und überraschend

Basierend auf einem ganzheitlichen Konzept bieten wir von der Hobenköök - erstmalig in Norddeutschland - regionale und saisonale Lebensmittel und Speisen in einem einzigartigen Zusammenspiel von Restaurant, Markthalle und Catering an.

Die Zutaten dafür - ob Fleisch, Fisch, Obst oder fast vergessene Gemüsesorten - kommen direkt von kleinen Erzeugern aus dem Hamburger Umland.

Mit unserem offenen und ganzheitlichen Ansatz wollen wir bei Ihnen das Wissen und Verständnis für regionale, vielfältige und gute Ernährung neu erwecken.

Stillstand gibt es bei uns nicht. Weder in der Markthalle noch im Restaurant noch im Catering und schon gar nicht in unseren Köpfen.



Hobenköök - das ist Lebendigkeit und Genuss in seiner schönsten regional-saisonalen Form.

Speisen



Treu nach unserem Konzept: pur, ganzheitlich und überraschend anders, kreieren wir täglich neue Speisen. Unsere Köche bedienen sich dazu an unseren Produkten aus dem Markt. Quasi, aus dem Sortiment, welches uns unsere Bauern, Manufakturen, Fischer und Jäger passend zur Jahreszeit täglich frisch liefern.

Entsprechend wird meist erst am Tag selber von unserem Küchenchef entschieden, was gekocht und vorbereitet wird.

Für eure Tagung planen wir eine reichhaltige Frühstückspause, ein leckeres Middach und süße Kaffepause ein. Lasst euch überraschen und vor allem lasst es euch schmecken.



Tagungspauschale een / Eins

Beispiel

Kleenes Fröstück [Kleines Frühstück]

Franzbrötchen von Bio Bäckerei Bahde, Laugencroissants, regionaler Obstkorb

Middach [Mittagessen]

Frikadelle mit körnigem Senf, Kartoffel- Schnittlauchstampf und Gemüse aus der Markthalle

Rote Beete Buchweizenrisotto mit Miso Aubergine und Pilzen vom Pilzgarten

vegan

Kaffeepause

Blechkuchen mit Schlackermaschü und Fruchtcompott

Getränke zur Tagung im Raum und zum Middach

Filterkaffee von Elbgold mit Milch von Meierei Horst, Hafermilch

Tee von Lemonaid

Wasser Laut und Leise

Apfelsaft aus dem alten Land (Obsthof Matthies oder Hof Ottilie)

Lemonaid Limonade

Community Cola / Community Cola Zuckerfrei

Preis pro Person

51,00 € brutto

Tagungspauschale twee / zwei

Beispiel

Vegetarisch und Vegan

Kleenes Fröstück [Kleines Frühstück]

Franzbrötchen von Bio Bäckerei Bahde, Laugencroissants, regionaler Obstkorb

Middach [Mittagessen]

Sellerie Schnitzel mit Preiselbeeren, Kartoffel-Karottenauflauf und Gemüse aus der Markthalle

Vegetarisch

Labskaus Boritto mit marinierten Pastinaken, Wirsing und gerösteten Körnern

vegan

Kaffeepause

Blechkuchen mit Schlackermaschü und Fruchtcompott

Getränke zur Tagung im Raum und zum Middach

Filterkaffee von Elbgold mit Milch von Meierei Horst, Hafermilch

Tee von Lemonaid

Wasser Laut und Leise

Apfelsaft aus dem alten Land (Obsthof Matthies oder Hof Ottilie)

Lemonaid Limonade

Community Cola / Community Cola Zuckerfrei

Preis pro Person

48,50 € brutto

Tagungspauschale dree / drei

Beispiel

Gesund und Fitmacher

Kleenes Fröstück [Kleines Frühstück]

Schwarzbrot mit Buttermilch und Apfel mit Frischkäse und eingelegten Radieschen, Tsampariegel mit Kurkuma und Ingwer, Gemüsesticks mit Felderbsencreme und Obstspiesen

Middach [Mittagessen]

Karotten Winterrollen mit mariniertem Tofu, Spinat, Spitzkohl und Fake Chicken

Vegetarisch

Gemüse aus der Markthalle mit Pilz Ferment, Kurze Nudeln und eingemachten Tomaten

Vegan

Kaffeepause

Geröstetes Buchweizen Granola mit Vanille- Chasew Joghurt und Obstsalat

Getränke zur Tagung im Raum und zum Middach

Filterkaffee von Elbgold mit Milch von Meierei Horst, Hafermilch

Tee von Lemonaid

Wasser Laut und Leise

Frisch gepresster Saft

Apfelsaft aus dem alten Land (Obsthof Matthies oder Hof Ottilie)

Protein Haferdrink mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Preis pro Person

53,50 € brutto

Tagungspauschale veer /vier

Beispiel

Hobenköök Style

Kleenes Fröstück [Kleines Frühstück]

Schwarzbrot mit Buttermilch und Apfel mit Rohmilchkäse, Aufschnitt mit Fleischerei Harms, veganer Felderbsenaufstrich mit Schwarzkümmel, Schoko Dinkel Stange, Over Night Hafer mit Früchten und Protein Joghurt

Middach [Mittagessen]

Rinderhüfte von Hof Wümme mit Pfefferjus, Süßkartoffelmus, Gemüse aus unserer Markthalle und Wildkräuter von Malte

Gegrilltes Fischfilet von Frisch Gefischt mit Dill-Butterschaum, Süßkartoffelmus, mariniertem Marktgemüse von unseren Regionalwert-Partnern und frischen Kräutern

Rote Beete Risotto mit Curry-Tempeh, bunten Rüben, jungen grünen Erbsen und mariniertem Haferjoghurt **vegan**

Kaffeepause

Zimtschnecken mit Walnüssen und Karamell

Und weiße Schokolade mit Himbeeren

Bananenbrot mit Puderzucker

Getränke zur Tagung im Raum und zum Middach

Filterkaffee von Elbgold mit Milch von Meierei Horst, Hafermilch

Tee von Lemonaid

Wasser Laut und Leise

Beeren Limonade mit frische Minze

Apfelsaft aus dem alten Land (Obsthof Matthies oder Hof Ottilie)

Community Cola und Zuckerfrei

Rho Kombucha Eistee

Preis pro Person

62,00 € brutto

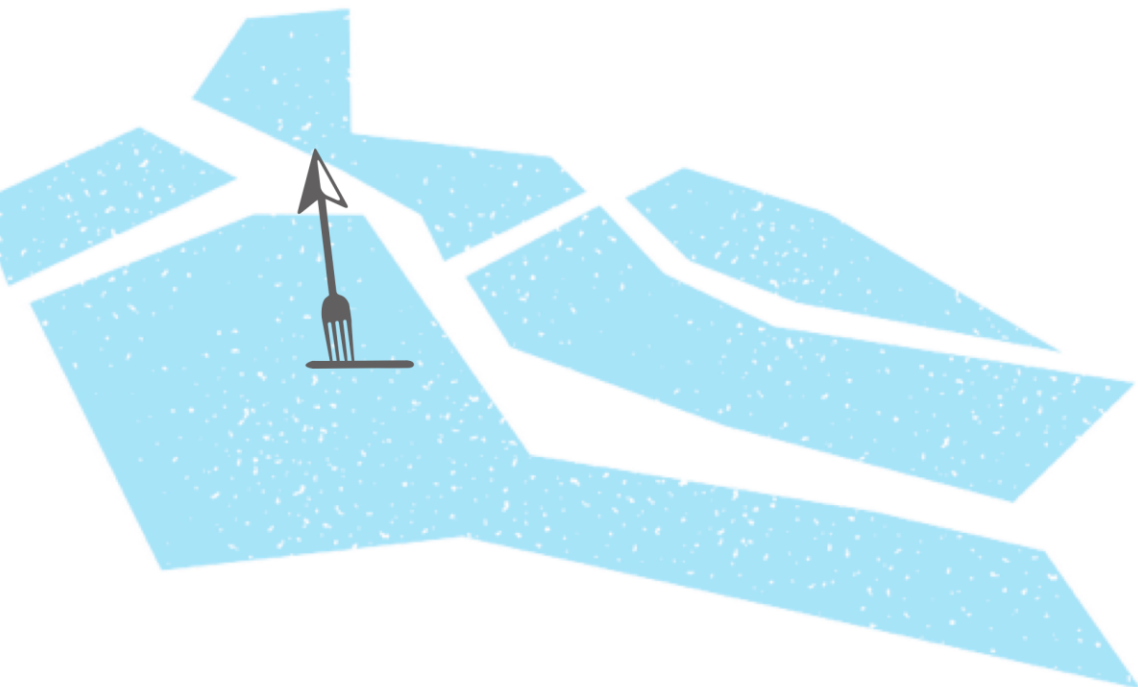
Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Zukünftig gesetzlich verordnete steuerliche oder abgabenbezogene Änderungen werden sich entsprechend auf die Preise auswirken. Ebenso können Preisanpassungen der angebotenen Dienstleister Auswirkungen auf den Angebotspreis haben.

Sollten Sie eine Angebotsverlängerung wünschen kontaktieren Sie uns gerne. Anderenfalls kann eine Verfügbarkeit nicht zugesichert werden. Bitte beachten Sie, dass die Arrangements auf unseren Fotografien exemplarisch sind und ggf. von unseren Bestuhlungs- und Dekorationsangeboten abweichen können.

Die Erfüllung aller Anforderungen des Infektionsschutzes im Einklang mit dem Veranstaltungsbetrieb, namentlich die Verantwortung für die Erfüllung sämtlicher öffentlich-rechtlicher und privatrechtlicher Vorschriften im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen für eine Vielzahl von Personen während der Corona-Pandemie liegt beim Kunden.

Hierzu gehören namentlich, jedoch nicht ausschließlich: Reglementierung der Teilnehmerzahl, Reglementierung der Abstandsflächen, namentlich die Bestuhlung mit erforderlichem Sicherheitsabstand, Hygienemaßnahmen und -hinweise, besondere Vorsorgemaßnahmen für Risikogruppen, Einlassmanagement/-kontrolle, Kontrolle für das dynamische Teilnehmergehen (Crowdmanagement).

Das Copyright für diese Präsentation liegt bei
Hobenköök GmbH, Stockmeyerstraße 43, 20457 Hamburg
Pacht-, Besitz- und Direktionswechsel des Anbieters gemäß § 649 BGB heben den Anspruch auf das Copyright aus dem vorgelegten Angebot nicht auf.



1. Vertragsgegenstand

Der Kunde bucht Hobenköök GmbH für eine Veranstaltung. Die durch Firma Hobenköök zu erbringenden Leistungen sind den vorangegangenen Seiten dieses Angebots/Leistungsbeschreibung zu entnehmen.

2. Vertragsregelungen

Regelungen dieses Vertragsverhältnisses sind

- a. dieser Veranstaltungsvertrag,
 - b. das als Anlage 1 beigefügte Angebot/Leistungsbeschreibung und die
 - c. als Anlage 2 beigefügten Allgemeine Geschäftsbedingungen der HOBENKÖÖK GmbH.
- Sollten sich einzelne Regelungen widersprechen, gehen die Regelungen in der Reihenfolge a) bis c) den widersprechenden Regelungen vor.

3. Vergütung

Soweit nicht anders vereinbart, gelten die in der Anlage 1 aufgeführten Preise. Die Vergütung ist in zwei Zahlungsraten wie folgt zu leisten (für die Zahlungen wird jeweils eine Rechnung von uns erstellt):

- 50% des Veranstaltungspreises: mit Abschluss des Veranstaltungsvertrages
- 50% des Veranstaltungspreises: innerhalb von 7 Tagen nach dem Veranstaltungstermin

4. Veranstaltungsräumlichkeiten

Beim Anmieten von Veranstaltungsräumlichkeiten durch den Kunden bei einem Dritten, hat der Kunde die sich aus diesem weiteren Vertragsverhältnis ergebenden Pflichten selbst zu erfüllen. Der Kunde übernimmt die Anmietung auf eigene Gefahr und eigene Kosten. Im Übrigen gelten die Regelungen in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen der HOBENKÖÖK GmbH.

5. Leistungen

Beide Seiten verpflichten sich zur Erbringung der vereinbarten Leistungen nach Maßgabe des Angebotes und der Allgemeinen Geschäftsbedingungen der HOBENKÖÖK GmbH.



6. Zusätzliche Vereinbarungen

Es fallen keine Stornierungskosten für den Kunden an, wenn die Veranstaltung durch behördliche Vorgaben hinsichtlich Covid-19 nicht durchführbar bzw. die Durchführung behördlich durch die Stadt Hamburg verboten ist.

Wenn aufgrund von Covid 19 durch behördliche Vorgaben, das Event nicht stattfinden darf, kann der Termin entsprechend in Absprache mit Hobenköök Veranstaltungsverkauf verschoben werden. Die Summe der Anzahlung wird mit der nachgeholtten Veranstaltung verrechnet und es werden in diesem Falle keine Vorabrechnung als Stornokosten einbehalten.

Wenn die Veranstaltung nur mit einer behördlich reduzierten Personenanzahl durchgeführt werden darf, ist zu beachten, dass nur die darüber liegende Personenzahl kostenfrei storniert werden kann. Wenn die Veranstaltung nicht unter dem Rahmen der behördlichen Anordnungen fällt und weiterhin stattfinden darf, auch wenn es Vorschriften zur Umsetzung gibt (wie z.Bsp. Abstandsregeln, Maskenpflicht, Testungspflicht), kann nicht ohne anfallende Stornierungskosten abgesagt werden.

Es ist zu beachten, wenn aufgrund von Corona (Covid 19) der Kunde selber entscheidet nicht zu feiern und es diesbzgl. keine behördlichen Anordnungen gibt, gelten nach Vertragsabschluss die allgemeinen Geschäftsbedingungen und somit auch die damit verbundenen Stornierungskosten.

Die Erfüllung aller Anforderungen des Infektionsschutzes im Einklang mit dem Veranstaltungsbetrieb, namentlich die Verantwortung für die Erfüllung sämtlicher öffentlich-rechtlicher und privatrechtlicher Vorschriften im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen für eine Vielzahl von Personen während der Corona-Pandemie liegt beim Kunden.

Hierzu gehören namentlich, jedoch nicht ausschließlich: Reglementierung der Teilnehmerzahl, Reglementierung der Abstandsflächen, namentlich die Bestuhlung mit erforderlichem Sicherheitsabstand, Hygienemaßnahmen und -hinweise, besondere Vorsorgemaßnahmen für Risikogruppen, Einlassmanagement/-kontrolle, Kontrolle für das dynamische Teilnehmergehen (Crowdmanagement).



7. Allgemeine Geschäftsbedingungen HOBENKÖÖK GmbH

Der Kunde bestätigt die Allgemeine Geschäftsbedingungen von der HOBENKÖÖK GmbH erhalten und zur Kenntnis genommen zu haben. Der Kunde erklärt sich mit der Geltung und Einbeziehung der Allgemeine Geschäftsbedingungen der HOBENKÖÖK GmbH in diesem Vertrag einverstanden.

8. Schlussbestimmungen

Änderungen und/oder Ergänzungen zu diesem Vertrag bedürfen der Schriftform; dies gilt auch für die Änderung des Schriftformerfordernisses. Nebenabreden zu diesem Vertrag bestehen nicht.

Ort, Datum
Unterschrift

Ort, Datum
Unterschrift
Auftraggeber
HOBENKÖÖK GmbH

Ihre gewünschte Rechnungsanschrift:

