




NOMA
Eventlocation

SEETERRASSEN SINCE 1989

Banquetmappe





Inhalt

Einleitung	Seite 3
Hochzeitsmenue	Seite 4
„Rodizio Brazil“ – direkt vom Spieß auf den Teller . . .	Seite 5
„Mediterranes Buffet“	Seite 5
„Buffet Italia“	Seite 6
All in – alles drin	Seite 7
Kinder-Spezial	Seite 7
Was passiert um Mitternacht?	Seite 7
Getränke-Pauschale 1	Seite 8
Getränke-Pauschale 2	Seite 8
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 9



Sehr verehrte Gäste

Sehr verehrte Gäste, unter dem Motto „Feste feiern wie sie fallen“ begleitet die Familie Bender seit nunmehr 30 Jahren zusammen mit ihren Mitarbeitern Brautpaare, Geburtstagskinder, Jubilare und Firmen auf ihrem Weg von der Planung bis zur Durchführung ihrer Feier. Wir stehen Ihnen dabei mit unserer Erfahrung von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite. Noch heute erinnern sich viele Feiernde gern an die wunderbaren Stunden bei uns zurück. Lassen auch Sie Ihren großen Tag unvergesslich werden.

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten einen Überblick über unser Angebot zu geben. Gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und gehen hier auf Ihre Wünsche und Fragen ein.

Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für Speisen und Getränke u. v. m.

Gern erinnern wir Sie bereits heute an die einzigartige Möglichkeit „Segeln in den Hafen der Ehe“!



Unser Restaurant bietet bis zu 130 Gästen Platz im Innenbereich, die dazugehörige Terrasse bietet bis zu 400 Gästen Platz.

Wir freuen uns bereits auf Sie.

Ihre Familie Bender und Team





Sämtliche Preise werden nach Auswahl und Personenzahl kalkuliert.

Hochzeitsmenue

„Hochzeitsmenue“

Hochzeitsuppe

Kraftbrühe mit Nudeln, Gemüse,
Eierstich und Markklößchen

Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce,
dazu servieren wir Speckbohnen
und Kräuterkartoffeln

Dessertteller „Seeterrassen“

Fisch-Menue

Räucherlachs

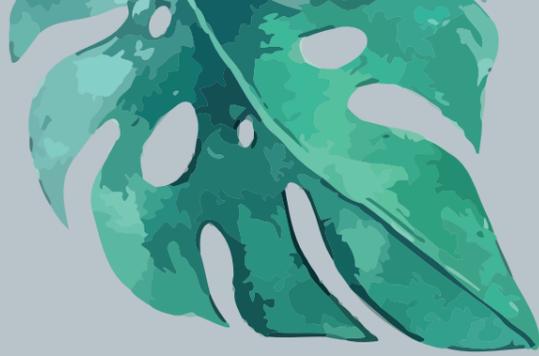
mit Sahne-Meerrettich und Salatbouquet

Gegrilltes Schwertfischfilet mit frischen Kräutern,
dazu mediterranes Gemüse

und Kartoffelgratin

Panna cotta





Rodizio Brazil - direkt vom Spieß auf den Teller . . .

Ab 40 Personen bis maximal 70 Personen möglich – in Speisen-Kombination mit weiterer Buffetauswahl auch für größere Gruppen.



Das brasilianische Grillvergnügen für Ihre Firmenfeier, Geschäftspartner u. v. a.
Ob Pute im Speckmantel, eingelegter Schweinenacken, Lammkeule, saftige Rinderlende oder gegrillte Ananas – die Auswahl ist groß – die Begeisterung der Gäste noch größer!
Ein Spektakel der ganz besonderen Lebensart aus Brasilien.
Dazu kann sich jeder Gast an einem üppigen Buffet selbst mit Vorspeisen, Salaten, Dips und hausgebackenem Brot versorgen.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir unsere klassischen Buffets erst ab einer Personenzahl von 25 Gästen (Vollzahler) anbieten können.

Die Buffets sind als Beispiel zu verstehen.
Persönliche Vorlieben und vegetarische oder vegane Speisen können gern eingebaut werden.

Mediterranes Buffet

Auswahl von Brot und Brötchen

Verschiedene marinierte Antipasti-Gemüse mit Paprika, Aubergine, Broccoli, Zucchini, getrocknete Tomaten, Pilzen, Artischockenherzen
Oliven, Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Honig-Melone mit Serrano-Schinken

Warmes

Schweinefilet mit gebratenen fischen Champignons und Broccoli
Im Ofen gegarte Lammkeule mit Thymianjus (alternativ Fisch)

Beilagen

Nudeln mit Pesto, Rosmarinkartoffeln, mediterranes Gemüse

Dessert

Panna cotta mit frischen Erdbeeren (saisonal)
Dessertauswahl





Buffet Italia

Auswahl von Brot und Brötchen

Vitello tonato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Strauchtomaten mit Mozzarella,
Parmaschinken auf Honig-Melone, italienische Fenchelsalami,
Schafskäse mit Rucola, Oliven, getrocknete Tomaten, frische Blattsalate vom Markt mit Olivenöl und Balsamico
Bunter Nudelsalat

Warmes

Polpettine – kleine Mettbällchen in Tomatensauce gedünstet
Ravioli mit Ricotta und Spinat

Hauptgerichte

Lachsfilet in pikanter Tomaten-Olivensoße
Scallopine von der Pute in feiner Parmesansoße

Beilagen

Zucchini-Tomatengemüse, Prinzessbohnen mit Kräutern,
hausgemachte Ravioli, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Dessertauswahl nach Absprache





All in – alles drin

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen auch ein attraktives „All-inclusive“-Angebot an.
Unser Angebot erfolgt nach Auswahl Ihrer Speisen, Personenzahl, Getränke und Dauer der Feier.

Kinder-Special

Für Kinder haben wir spezielle Angebote: Kinder bis 6 Jahren essen vom Buffet kostenfrei.
Kinder im Alter von 7–12 Jahren bezahlen den ½ Preis, wenn Sie vom Buffet essen.
Essen die Kinder das Menue in kleiner Portion mit, bezahlen Sie den ½ Preis.

Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Gurkensalat
Fischfilet oder Fischstäbchen mit Gemüse und Stampfkartoffeln
Nudeln mit Butter
Nudeln mit Tomatensoße

Sollten Sie sich für eine Getränkepauschale entschieden haben, berechnen wir die Kinder wie folgt: Kinder bis 6 Jahren ohne Berechnung,
Kinder von 7 bis 12 Jahren 25 € pauschal.

Was passiert um Mitternacht?

Hochzeitstorte

Gern empfehlen wir Ihnen einen Konditor in der Nähe.
Sie haben Freunde und Verwandte die gern backen?
Bei uns können auch selbst mitgebrachte Kuchen verzehrt werden.
Hierfür berechnen wir eine Gedeck- und Servicepauschale.

Mitternachtsimbiss? Das Highlight um Mitternacht.

Currywurst-Brunnen (leckere Bratcurry auf Spießen)
mit rustikalem Baguette-Brot
Deftige ungarische Gulaschsuppe mit Baguette-Brot

Wer spielt zum Tanz?

Gern empfehlen wir Ihnen unsere Musiker.

Sollten Sie privat
bereits jemanden verpflichtet haben,
ist dies selbstverständlich möglich.





Getränke-Pauschale 1

(ab 40 Personen)

Getränkepauschalen gelten jeweils bis zu 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.

Aperitif
Prosecco frizzante
Weißwein trocken, Rotwein trocken
Veltins Pilsener
Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca-Cola und Coca-Cola light, Fanta, Sprite
Filterkaffee, Tee, Schokolade

Getränke-Pauschale 2

(ab 40 Personen)

Getränkepauschalen gelten jeweils bis zu 7 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.

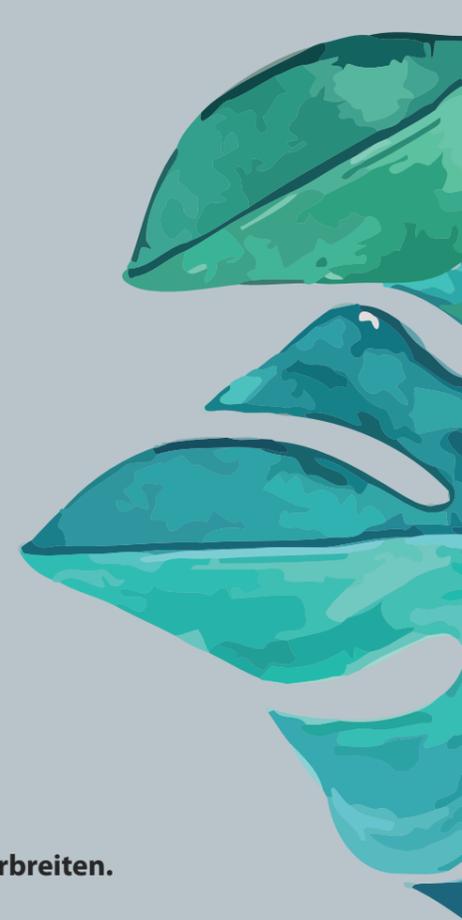
Aperitif
Prosecco frizzante
Weißwein und Rotwein trocken
Veltins Pilsener
Mineralwasser Sprudel und Naturell, Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft,
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Ginger-Ale, Tonic Water
Filterkaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato, verschiedene Teesorten
Drei Spirituosen nach Wahl

2 Longdrinks wie Wodka, Whisky, Rum, Gin nach Absprache, dazu entsprechende Beigetränke.

Alle Pauschalen können individuell angepasst werden, sowohl zeitlich wie auch inhaltlich.

Da Veranstaltungen unterschiedlich gestaltet und aufgebaut werden, was Personenzahl, Speisen & Getränkewünsche, Dekoration, Musik und vieles mehr angeht, ist für die Angebotsgestaltung und Preisfindung ein persönliches Gespräch erforderlich. Hierdurch können wir speziell auf ihre Wünsche eingehen und ihnen ein passendes Angebot unterbreiten.

Ab Oktober bis März haben Sie die Möglichkeit, unser Restaurant für Veranstaltungen anzumieten (ohne Speisen, Getränke und ohne Service). Die Raummiete ist abhängig von der Personenanzahl. Anfrage bitte über unsere Email info@seeterrassen-northeim.de



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR NOMA BEACH & EVENTLOCATION SEETERRASSEN

1. GELTUNG

Unsere Angebote, Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind Bestandteil aller Veranstaltungsverträge, die wir mit unseren Kunden schließen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden gelten nicht, es sei denn, dass wir uns im Einzelfall schriftlich hiermit einverstanden erklärt haben.

2. LEISTUNGSUMFANG

Die vom Kunden schriftlich mitgeteilte Gästezahl und hierfür vereinbarte Leistung wird 7 Tage vor der Veranstaltung endgültig vertraglich bindend und bestimmt den Leistungsumfang. Eine danach mitgeteilte Änderung der Gästezahl ändert den Leistungsinhalt nur dann, wenn wir uns hiermit schriftlich einverstanden erklären oder vom Kunden gewünschte zusätzliche Leistungen tatsächlich erbringen.

Die vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahlen können um höchstens 10 % unterschritten werden, sofern der Kunde die Unterschreitung bis spätestens 7 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin schriftlich mitteilt. Bei später mitgeteilten oder nicht angekündigten Unterschreitungen der vereinbarten Teilnehmerzahl schuldet der Kunde die vereinbarte Vergütung für die garantierte Teilnehmerzahl. Bei Überschreitung der vereinbarten Teilnehmerzahl wird die Vergütung unter Zugrundelegung der tatsächlichen Teilnehmerzahl berechnet. Überschreitungen der vereinbarten Teilnehmerzahl – im Rahmen der tatsächlich vorhandenen Kapazitäten – sind vorab mitzuteilen.

3. FÄLLIGKEIT UND VERZUG

Sollte der vertraglich vereinbarte Termin für die Vorauszahlung durch den Kunden um mehr als 10 Tage überschritten werden, sind wir berechtigt, den Vertrag fristlos zu kündigen und die Buchung zu stornieren. Das vereinbarte Entgelt ist 10 Tage nach Rechnungsdatum der Rechnung, die wir für unsere Leistungen erstellt haben, zur Zahlung fällig. Ist der Kunde Unternehmer, können wir ab Fälligkeit für ausstehende Beträge Zinsen von 8%-Punkten über dem Basiszinssatz verlangen.

4. PREISE, ZAHLUNG, INKASSO

Alle Preise verstehen sich inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

5. TERMINE

Wir sind bemüht, vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von bis zu 60 Minuten zu.

6. STORNIERUNG

Jede Art der Stornierung muss schriftlich erfolgen. Bei einer Stornierung durch den Kunden gilt § 649 BGB für unsere gesamte Leistung, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Veranstaltungen und Feiern werden langfristig geplant, deshalb ist eine kurzfristige Neuverpachtung von Räumlichkeiten in der Regel nicht möglich. Der Kunde hat daher bei Rücktritt/Stornierung von Verträgen bei 6 Monaten vor Veranstaltung 10% von der Kopfpauschale der genannten Personenanzahl zu zahlen. In der Zeit vom 6. Monat bis einen Monat vor der Veranstaltung 50%. Von einem Monat bis Veranstaltungstag 75%. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Buffetpreis x Teilnehmerzahl. War für das Buffet noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Buffet des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Wenn keine Getränkepauschale vereinbart wurde, wird ein Getränkeumsatz von 20,00 € p. P. zugrunde gelegt. Dem Kunden steht der Nachweis offen, dass wir höhere Aufwendungen erspart haben. Für einen Nutzungsvertrag über Räumlichkeiten gelten bei Stornierung der Veranstaltung die hierin getroffenen Vereinbarungen.

7. MÄNGEL

Waren sind vom Kunden bei Übergabe (z. B. Buffet) zu prüfen. Festgestellte Mängel und Fehlmengen sind unverzüglich uns bzw. unseren Mitarbeitern, ggf. auch telefonisch anzuzeigen, damit wir für Abhilfe sorgen können. Geschieht dies nicht, gilt unsere Lieferung als vertragsgerecht durch den Kunden genehmigt. Gegenüber Verbrauchern gilt dies nur bei offensichtlichen Mängeln.

8. BRUCH UND VERLUST

entstehen bei der Veranstaltung des Kunden an Gegenständen, die wir dem Kunden zur Verfügung gestellt haben, insbesondere an Mobiliar, Geschirr oder Gläsern, Schäden, ist der Kunde zum Schadenersatz verpflichtet. Bruch und Schwund sind nach dem Neuwert zu ersetzen. Der Kunde ist berechtigt, nachzuweisen, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Der Kunde hat für ein Verschulden seiner Gäste, Mitarbeiter oder Personals wie für eigenes Verschulden einzustehen. Hat der Kunde Gegenstände von uns gemietet, ist er verpflichtet, den Mietzins für die ihm übergebene Sache so lange zu entrichten, bis wir sie zurückerhalten, für beschädigte, zerstörte oder verlorene Sachen, bis diese wiederhergestellt oder Ersatz beschafft oder Wertersatz geleistet wurde.

9. SCHADENERSATZPFLICHT

Wir sind dem Kunden zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann verpflichtet, wenn uns oder einem unserer Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung zur Last gelegt werden kann, es sei denn, dass Schadenersatz wegen Verletzung des Lebens, Körpers oder der Gesundheit verlangt wird. Haftungsausschlüsse oder Beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

10. AUSTAUSCHRECHT

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten gegen gleichwertige auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zurzeit nicht vorhanden sind und der Austausch zumutbar ist.

11. MIETPREIS, MIETEINHEIT FÜR VERANSTALTUNGSGEGENSTÄNDE

Die in unseren Angeboten aufgeführten Mieten gelten für eine Dauer der vereinbarten Anmietung. Abhol- und Rückgabetermin gelten jeweils als ganzer Tag. Nimmt der Kunde den Mietgegenstand über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, für jede angefangene neue Mieteinheit die Miete erneut in voller Höhe zu erheben.

12. PFLICHTEN DES KUNDEN

Unser Kunde ist verpflichtet, sofern nichts anderes vereinbart ist, den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern und uns sofort zu unterrichten, wenn der Mietgegenstand beschädigt und reparaturbedürftig ist, er hat in diesem Fall jegliche Reparatur zu unterlassen. Bei Anmietung alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjekts auf seine Kosten einzuholen.

13. BESICHTIGUNGSRECHT

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietgegenstände jederzeit zu besichtigen, notwendige Maßnahmen zu deren Erhaltung zu treffen und, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht, diese zurückzunehmen.

14. NUTZUNG VON MIETGEGENSTÄNDEN

Soweit dem Kunden Gegenstände mietweise überlassen werden, darf er diese nur zu dem vereinbarten Zweck und am vertraglich vereinbarten Ort benutzen.

15. ERFÜLLUNGSORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe, Zahlung und Gerichtsstand ist Northeim. Gehört der Kunde nicht zu dem in § 310 Abs. 1 Satz 2 genannten Kreis von Personen bzw. Institutionen, gelten hierfür die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen.



NOMA

Eventlocation

SEETERRASSEN SINCE 1989

Am Nordhafen 3 · 37154 Northeim · Telefon 0 55 51 - 5 45 55
info@eventlocation-northeim.de · www.eventlocation-northeim.de
info@seeterrassen-northeim.de · www.seeterrassen-northeim.de

